



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Dipartimento di Culture, Politica e Società

Dottorato di Ricerca in Scienze Psicologiche, Antropologiche e dell'Educazione

Ciclo XXXI

in co-tutela internazionale con



UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Departamento de Antropología Social

Doctorado en Ciencias Económicas, Empresariales y Sociales

***Calar tonnara. Etnografía di una maricoltura mediterranea***

(con nove tavole d'autore di Alberto Valente)

Tesi presentata da: Ambra Zambenardi

Tutors: Paola Sacchi e David Florido Del Corral

Coordinatore del Dottorato: Cristina Mosso (2015-19), Marco Tamietto (2019-20)

anni accademici: 2015-20

Settore scientifico-disciplinare di afferenza: M-DEA/01



*Lasciare di sé qualcosa come l'impronta di un fossile,  
l'eco di un'onda nei meandri d'una conchiglia.*

Gesualdo Bufalino



## **Note sulle illustrazioni di Alberto Valente, 2017-19**

Introduzione: *resisti*

Capitolo Primo: *costura dei fiori*

Capitolo Secondo: *guardiassutta*

Capitolo Terzo: *specchio*

Capitolo Quarto: *mattanza*

Capitolo Quinto: *bastasso*

Capitolo Sesto: *fenicio*

Capitolo Settimo: *danza*

Appendice: *bocca*

**Alberto Valente** Torino, 1968. Performer, illustratore, esperto in sviluppo creativo. Come regista ha firmato tutte le produzioni teatrali di *Urzene* i cui ultimi spettacoli sono diventati delle graphic poetry e delle mostre (*Trilogia dell'eroe [Orlando, Rinaldo, Ricardo]*, *Santa Smarrita*, *La taverna di Brest*, *Frontera*, *Diario di H*, *Alfabeti*). È autore dei fondali di *alfabeTonnara*, delle illustrazioni di questa tesi, nonché parte del progetto *Calar tonnara* dal 2015.



## Indice

<b>INTRODUZIONE</b>	1
1. Genesi e sviluppo del progetto	3
2. Questione etnografica	5
3. Rassegna capitoli e altri materiali	6
4. Stato dell'arte	7
5. Introduzione al(i) campo(i)	9
6. Note di contesto	13
7. L'antropologia marittima	19
8. L'antropologia del Mediterraneo	27
9. Metodologia: multisensorialità e multimodalità	34
10. Restituzione: dall'etnografia all' <i>eterografia</i>	42
11. Prospettiva: per un'apertura interspecifica	44
12. Postura: il respiro della fisarmonica	49
<b>CAPITOLO PRIMO</b>	67
1. IL TONNO	69
• 1.1.1 Cenni di biomorfologia	69
• 1.1.2 Le migrazioni genetiche	73
• 1.1.3 Cenni di etologia	84
2. IL NON-PESCE	89
• 1.2.1 Il pesce liscio	91
• 1.2.2 Il pesce porco	92
• 1.2.3 Il pesce sacro	94

• 1.2.4 Il pesce guerriero	99
Conclusioni	107
<b>CAPITOLO SECONDO</b>	115
LA TONNARA (prima parte)	117
2.1 LA TONNARA	118
• 2.1.1 Descrizione della struttura e funzionamento (tonnara di mare)	121
• 2.1.2 Descrizione di una tonnara di mare: Carloforte	124
2.2 LA <i>CIURMA</i>	132
• 2.2.1 Ingaggi e condizioni di impiego	137
• 2.2.2 Il <i>rais</i>	140
• 2.2.3 I sommozzatori	150
2.3. GLI STRUMENTI	155
• 2.3.1 Le ancore	155
• 2.3.2 Le reti	157
• 2.3.3 I cavi e le cime	158
• 2.3.4 I galleggianti e le catene	158
• 2.3.5 Gli attrezzi della <i>mattanza</i>	161
• 2.3.6 Il barcareccio	162
<b>CAPITOLO TERZO</b>	169
LA TONNARA (seconda parte)	171
3.1 LA TONNARA DI TERRA	172
• 3.1.1 La <i>ciurma</i> di terra	175
• 3.1.2 Descrizione di una tonnara di terra: Carloforte	177



3.2 FASI DI UNA STAGIONE	180
• 3.2.1 La preparazione	181
• 3.2.2 Il <i>calato</i>	197
<b>CAPITOLO QUARTO</b>	227
LA TONNARA (terza parte)	229
• 4.1 L'intrappolamento	229
• 4.2 La pesca: <i>mattanza e tunnellanza</i>	254
<b>CAPITOLO QUINTO</b>	297
LA TONNARA (quarta parte)	299
5.1 Lo sbarco e la <i>mattanza di terra</i>	299
5.2 Il secco	311
5.3 Il <i>salpato</i>	326
<b>CAPITOLO SESTO</b>	337
LA TONNARA (quinta parte)	339
6.1 Origine, diffusione ed evoluzione	339
6.2 Attualità delle tonnare	358
6.3 Le <i>almadrabas del Sur de España</i> : un modello per il futuro	364
<b>CAPITOLO SETTIMO</b>	383
CONCLUSIONI	385
7.1 <i>Metis</i>	385
7.2 <i>Halieusophia</i>	392

7.3 <i>Eco-logos</i>	400
<b>APPENDICE</b>	411
1. Proverbi e locuzioni di tonnara	413
2. Glossario di tonnara	422
3. Specie citate e loro nomi in italiano	452
4. Elenco tonnare ed ex-tonnare in Mediterraneo	454
<b>BIBLIOGRAFIA GENERALE</b>	459
<b>FILMOGRAFIA</b>	491
<b>TEATROGRAFIA</b>	493
<b>AUDIOGRAFIA</b>	493
<b>DIPINTI, INCISIONI, DISEGNI, ILLUSTRAZIONI, STAMPE</b>	494
<b>MUSEI E MOSTRE (PERMANENTI E TEMPORANEE) A TEMA TONNARA</b>	497
<b>ARCHIVI CONSULTATI</b>	499
<b>RINGRAZIAMENTI</b>	502
<b>CODA</b>	504

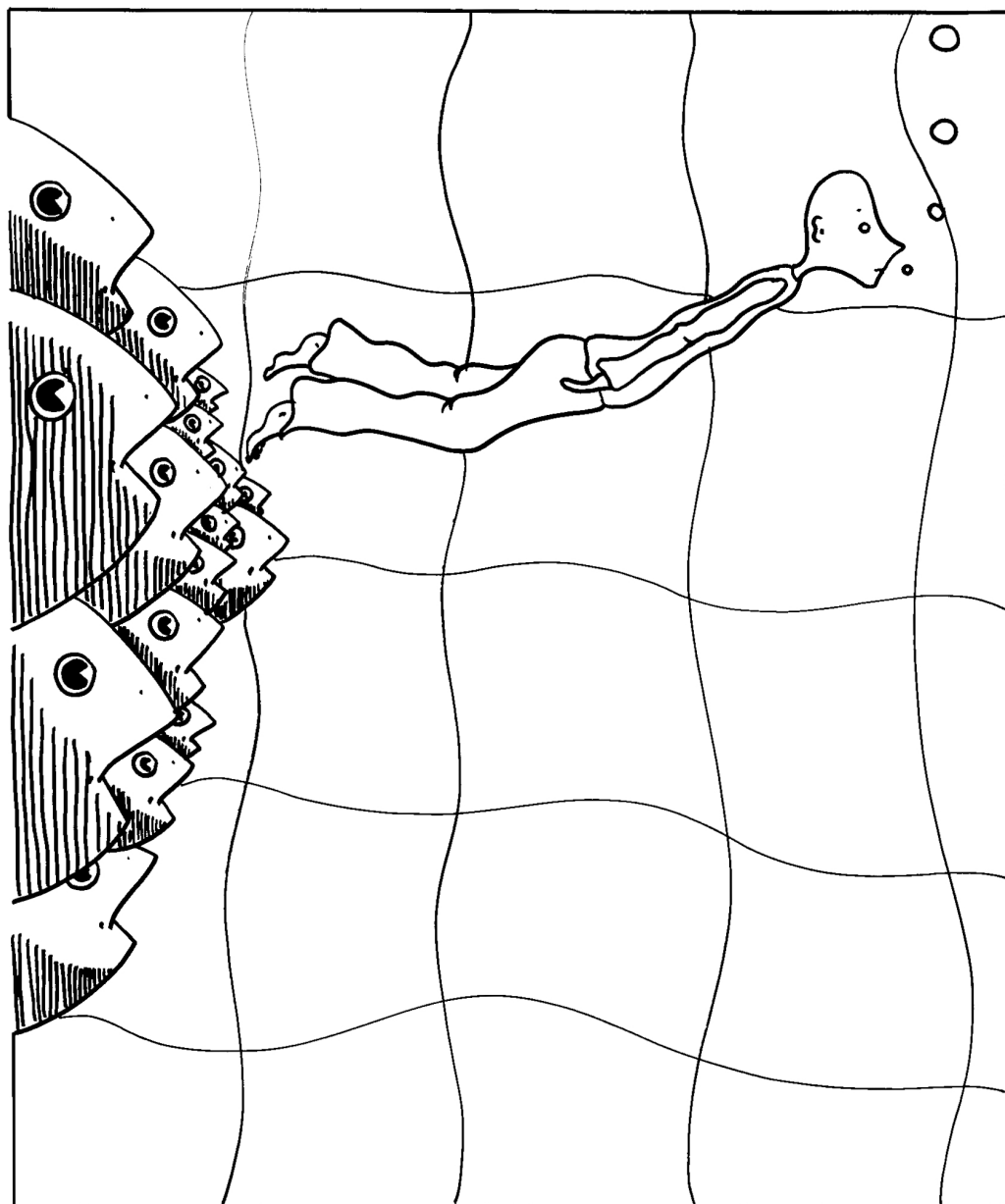
Intervista a Daniel Faget (Aix-Marseille Université) a proposito del verbo *méditerraner*

**CONTENUTI ON-LINE** (Google Drive)

- Volume iconografico di supporto alla lettura
- Mappa con geo-localizzazione di tutte le tonnare del Mediterraneo (Google Maps)
- Trascrizione colloqui con Vicente Zaragoza, *ex-capitán* tonnare di Sancti Petri e Barbate



## Introduzione





## 1. Genesi e sviluppo del progetto

“Ma come ti è venuto in mente di studiare le tonnare?”; “E come ci sei arrivata a questo tema?”; “Dai profughi iracheni come sei passata alla pesca dei tonni?”; “Ma tu non eri quella che non mangiava pesce e che non entrava in pescheria?”; “Scusa eh, ma a Torino cosa ne sapete di tonni?”. La risposta semi-seria che ho tenuto in tasca per qualche anno era: “beh, sempre di migrazioni si tratta... prima di profughi e ora di tonni...”. La seconda risposta era più seria e argomentata, ma pur sempre troppo personale per risultare scientifica: “il medioriente mi appassionava così tanto da farmi arrabbiare quasi sempre”. Quando ti allontani ti resta nel cuore e una furia partigiana ti fa perdere lucidità, obiettività, distacco e così finisci per non sapere più di chi fidarti appena torni a casa e non sei più lì a toccare con mano. Tutte le più atroci e insopportabili ingiustizie sembrano susseguirsi senza soluzione di continuità in Palestina, Iraq, Siria – in un intreccio geo-politico che non ho più la forza e soprattutto i mezzi per dipanare. Questo tema così caldo ha finito per diventare inspiegabilmente banale e alla mercé dell'opinione di tutti; e mi addolorano le sofferenze di queste persone, di cui ho masticato la lingua e amato le storie. Di cui per poco ho sperato di poter parlare, con un'ingenua vocazione alla testimonianza, con una voce che non fa che aggiungersi alle mille altre voci di chi, a torto o a ragione, si sente titolato a parlarne. Così, non senza pena e nostalgia, ho voltato le spalle e invece di aggirarmi in questioni limitrofe, sono finita all'opposto: da un'antropologia urbana ad un'antropologia marittima; da un argomento estremamente attuale e urgente, ad uno estremamente inattuale e urgente anch'esso, ma in un altro senso; dal folgorante deserto del secondo paese più arido al mondo (la Giordania), alle onde cangianti del mar mediterraneo; dalla terraferma quasi priva di uno sbocco al mare, all'isola dell'isola della penisola (San Pietro); dalle tempeste di sabbia che soffiano da est, alle folate di maestrale che spirano da nord-ovest; dai colori della sabbia e dell'arenaria, alle mille sfumature del mare e del sole; da biografie sofferenti, a biografie gaudenti.

Facciamo un passo indietro. Tutto è nato da una folgorazione vissuta alla tonnara di Favignana, piccola isola nella quale mi trovavo per un convegno internazionale su “Migrants, Human Rights and Democracy” (a presentare la mia ricerca precedente, per l'appunto). Fu una Summer School meravigliosa, ma fu soprattutto la porta per il mio ingresso ad un mondo che mi avrebbe traghettato verso luoghi e situazioni indimenticabili. Mi trattenni due settimane, visitai l'isola in bicicletta e tornai due volte al museo della tonnara – l'ex stabilimento Florio delle Tonnare di Favignana e Formica: la prima per un paio d'ore e con una visita guidata, la seconda per sei ore e da sola, leggendo, ascoltando, registrando, fotografando e trascrivendo scrupolosamente ogni dettaglio dell'allestimento museale e di ciò che resta del glorioso stabilimento Florio.

L'allora guida Francesca La Moglie era accompagnata da zù Peppe (Giuseppe Giangrasso), ex-squartatore di tonni e in seguito custode dello stabilimento, classe 1939, pochi denti e stretta inflessione trapanese. Ci

guidarono raccontando ogni fase della pesca, ma soprattutto del lavoro in stabilimento attraverso i suoi trentaseimila metri quadrati: dalla casa dell'olio coi reparti stiva, galleria e sterilizzazione, alla batteria di bollitura, al *bosco* e al *campusantu*, ai *quattro purtazzi*, alle sale Torino e California. Racconti che negli anni seguenti ho giudicato evocativi e incompleti, affascinanti e campanilisti, di norma confezionati per l'orecchio del turista – affamato di racconti stringati ma impressionanti. In verità la mia folgorazione doveva essere stata piuttosto di tipo estetico: ancora ricordo con piacere quasi fisico il calore di un sole accecante sui muri intonacati degli enormi spazi vuoti dello stabilimento, in contrasto con il buio e fresco degli interni odorosi di abbandono; le ombre forti proiettate dai cancelli di ferro sul mare e dalle cime penzolanti nell'appiccatoio; le bellissime volte della *camparia* e le altissime ciminiere di mattoni; le onde del mare a lambire una dopo l'altra il pavimento delle *trizzane* con gli enormi vascelli in secca; i vecchi carretti per il trasporto delle sezioni di tonno, adagiati sulle lunghe e fitte reti di canapa e cocco, ormai in disuso; e ancora, le botti di legno e ferro, le scatole di latta e ruggine. Tutto mi colpiva, tutto mi chiamava, una sete di approfondire mi portò in breve tempo a raccogliere molta documentazione e a confezionare per l'estate seguente un progetto che potesse candidarsi come ricerca per un dottorato in antropologia. “Cultura popolare, politica e potere in area mediorientale e mediterranea” era il titolo della borsa a cui mi candidai.

Il sèguito si riassume in tre anni di spoglio della letteratura, spaziando disordinatamente tra le discipline (dall'antropologia marittima alla storia del Mediterraneo, dall'alieutica alla biologia marina), i generi (monografico, saggistica, giornalismo, narrativa, poesia), le lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, portoghese, arabo, catalano, tabarkino), le fonti (primarie-secondarie-terziarie, letterarie, archivistiche, etnografiche, iconografiche, fotografiche, audiografiche, videografiche, webgrafiche), gli archivi (pubblici, privati), i media (lo scritto, il sonoro, il video, il teatro, la danza, il disegno, la pittura), gli autori (autorevoli e meno autorevoli, scientifici e meno scientifici); periodi di studio all'estero in Francia e Spagna, ma soprattutto in tre stagioni di campo in tonnare attive e visite prolungate presso tonnare inattive, in cui la memoria di tonnara fosse recente e rintracciabile.

È poi seguito un periodo di sospensione della frequenza e della borsa di dottorato di 15 mesi per maternità e gravi problemi di salute ad essa legati. Quest'esperienza e questo periodo hanno lasciato ferite fisiche ed emotive non ancora rimarginate nel momento in cui scrivo ed hanno pertanto continuato ad influire sulla qualità della vita condotta per metà del dottorato. Ecco perché tutto il periodo di scrittura è stato decisamente più pesante e meno spensierato di quello passato sul campo, ma sono certa che in futuro guarderò con piacevole nostalgia ai mesi trascorsi relegata a scrivere in mansarda con un bebè che voleva picchiare sulla tastiera.



## 2. Questione etnografica

La mia domanda etnografica non è subito apparsa con chiarezza, ha richiesto anzi, cabotando tra singhiozzi e scetticismo, lunghi approfondimenti e riflessioni. La prima suggestione aveva la forma di una personale consapevolezza e necessità per il nostro futuro di un Mediterraneo indefinibile, eppur riconoscibile: la possibilità di raccontarlo attraverso un suo tratto comune, non così evidente, forse sotterraneo, ma davvero, davvero suo. Mi proponevo di esplorare la possibilità che questo tratto (la presenza così diffusa di tonnare lungo tutte le sue coste) comune a tante genti mediterranee, fosse un elemento di distinzione, lampante ed immediata, di una qualche “mediterraneità” (per un’analisi di questo termine – che potrebbe far storcere più di un naso – e dei significati sottesi, rimando al paragrafo 8 di quest’Introduzione). Con questa ricerca proverò pertanto a raccontare come e perché, a mio personalissimo avviso, una contingenza ecologica (la migrazione genetica del *Thunnus thynnus*) abbia generato un sistema culturale (che chiamerò d’ora in poi *maricoltura* di tonnara) mediterraneo, diffuso e di lunga durata, che può eventualmente funzionare come paradigma di un’istanza politica (che potremmo forse chiamare *mediterranesimo*<sup>1</sup>). Più precisamente: vorrei raccontare una porzione di Mediterraneo che uomini mediterranei, su tempi e spazi molto vasti, hanno vissuto e plasmato a partire dal loro rapporto con la stagionalità di una specie ittica. Questa porzione di Mediterraneo si configura come una vera e propria cultura del mare (una *maricoltura*), dunque degna di uno studio etnografico specifico, e vorrei, dopo averla descritta e analizzata, utilizzarla come emblema di un possibile *mediterranesimo*. Questo *mediterranesimo* è per me carico di un significato politico e anche di uno statuto disciplinare molto attuali: le conoscenze, le pratiche, le infrastrutture e il pensiero sottesi al sistema tonnara, costituiscono per me al contempo le prove di una *maricoltura* tonnarotta e un motore di mediterraneizzazione, cioè un esempio pratico di come si costruisce una regione mediterranea. A questi contenuti tento poi di associare una cauta proposta di riformulazione metodologica della disciplina etnografica, in particolare nella raccolta dei dati e nella loro restituzione (cfr. paragrafi 9 e 10 di questa Introduzione).

---

1 Utilizzo questo neologismo perché il termine *mediterranesimo* coniato da Michael Herzfeld (Herzfeld M., “The horns of the Mediterranean dilemma”, in *American Ethnologist*, n° 11, 1984), porta con sé un’accezione negativa e costituisce ancora oggi un valido esempio di antropologia critica. L’autore infatti lo aveva utilizzato – sulla scorta dell’*orientalismo* di Edward Said – per identificare quella tendenza da parte di certi autori ad uniformare ed esotizzare aspetti e valori delle società mediterranee, non di rado proiettandoli in uno stato di perenne arretratezza. Recentemente il concetto è stato ripreso, in chiave ancora più critica dal filosofo Francescomaria Tedesco (Tedesco F., *Mediterranesimo. Il pensiero antimeridiano*, Meltemi, Milano, 2017), che ribaltando già nel titolo il pensiero meridiano (Cassano F., *Il pensiero meridiano*, Laterza, Bari, 1996), accusa tutti i *mediterranesimi* (quelli “buoni” e quelli “cattivi”), intesi come sguardi sul Sud, di un atteggiamento riduzionista ed essenzialista, in entrambi i casi affetto da pregiudizi.

### 3. Rassegna capitoli e altri materiali

Questa tesi si compone di sette capitoli più un'Introduzione. L'ultimo (il Settimo) non è un vero e proprio capitolo, ma sono le Conclusioni, che assumono una forma più schematica e riassuntiva dei capitoli descrittivi. La tesi nel suo complesso ha un aspetto a cipolla: dopo il Primo capitolo, dedicato al tonno, seguono cinque capitoli (il Secondo, il Terzo, il Quarto, il Quinto e il Sesto) tutti dedicati alla tonnara, di cui quelli più esterni (il Secondo e il Sesto) abbracciano quelli più interni (il Terzo, il Quarto e il Quinto); quelli più esterni sono pensati come dei capitoli a tema “statico”, cioè descrittivi della tonnara in tutti i suoi aspetti, mentre quelli più interni sono pensati come dei capitoli a tema “dinamico” perché prendono in esame le fasi della stagione di pesca vera e propria, nel suo sviluppo cronologico idealmente tripartito in *calato/pesca/salpato* (con le attività connesse). In coda ad ogni capitolo è offerta una bibliografia ragionata.

Al termine dell'analisi si troverà un'Appendice che fa parte integrante della ricerca e che contiene: proverbi e locuzioni di tonnara; un glossario specialistico multilingue di supporto alla lettura, soprattutto per i capitoli più tecnici, ma ogni termine che nella tesi compare in corsivo è riportato e spiegato nel Glossario; un elenco delle specie animali e vegetali citate; la lista di tutte le tonnare del Mediterraneo (548) che sono riuscite a censire in questi anni. Infine, si troveranno la bibliografia generale; la filmografia, teatrografia e audiografia di tonnara; un elenco parziale di dipinti, incisioni, disegni, illustrazioni e stampe a tema tonnara; un elenco parziale di musei e mostre dedicati a questa tecnica di pesca; la lista degli archivi consultati; i ringraziamenti della tesi. Nella sezione denominata Coda (estromessa dalla versione cartacea della tesi, ma presente sul Drive) ho scelto di fornire una piccola parte delle trascrizioni, tradotte in italiano, dei miei colloqui con Vicente Zaragoza, *ex-capitán* delle tonnare di Sancti Petri e Barbate, per il lettore che volesse approfondire attingendo ad una fonte inestimabile di conoscenze, aneddoti e spirito dalla bocca di un grandissimo e lucidissimo esperto di tonnare, classe 1925. A lui va naturalmente tutta la mia gratitudine per il tempo e la disponibilità che ha voluto dedicarmi. In Coda ho voluto inserire anche un'intervista a Daniel Faget (Aix-Marseille Université), nata da una proposta della rivista *Tête à tête* (mai giunta in redazione) a proposito del neologismo *méditerraner*, verbo che esprimerebbe gran parte nel nostro comune sentire su quell'indefinibile entità che c'innamora: il Mediterraneo. Ringrazio Daniel Faget per aver acconsentito alla riproduzione del nostro scambio all'interno di questa tesi.

Ho scelto di privare la tesi di immagini e di raccoglierle tutte in un volume a parte (anche questo estromesso dalla versione cartacea)<sup>2</sup>, che si troverà in formato pdf suddiviso per capitoli sul Drive

---

2 Questo perché la disomogeneità delle stesse (fotografie a colori, fotografie in b/n, immagini, schemi, ecc.) avrebbe reso il testo scritto esteticamente brutto e graficamente disordinato.

predisposto per lettori, valutatori e commissari: queste immagini sono da intendersi come supporto e accompagnamento fotografico e iconografico alla lettura del manoscritto e spero che saranno consultate contestualmente ad esso. Le uniche figure presenti nel testo si trovano in principio di ciascun capitolo e sono nove tavole originali di Alberto Valente, autore e amico che ha illustrato il mio lavoro in tonnara in questi anni e che ringrazio calorosamente. Queste tavole sono nate dalle suggestioni etnografiche e sono state rielaborate a partire da quelle concepite e utilizzate come fondale dello spettacolo *alfabeTonnara* (vedi oltre). I suoi disegni, che nascono come semplice trattopen nero su bianco, sono stati digitalizzati per essere inseriti nella tesi, ma saranno forniti su cartoncino nella tesi stampata e fanno parte di un progetto tipografico ed editoriale più ampio in fase di sviluppo.

Questa tesi si completa poi con la sua parte on line, che si troverà sempre all'interno del Drive, su Google MyMaps: si tratta della mappa satellitare con la localizzazione di tutte le tonnare dell'elenco offerto in Appendice (cfr. paragrafo 6.1); è una mappa interattiva, in cui il fruitore può scegliere di visualizzare le tonnare di tutte le coste del Mediterraneo contemporaneamente oppure suddivise per stati, con i loro nomi in ordine alfabetico e ingrandendo o rimpicciolendo la visuale. È una mappa a cui tengo molto, perché ha richiesto tantissimo tempo e impegno da parte mia e perché non era mai stata fatta prima; spero che servirà al lettore curioso di rintracciare le tonnare su una cartina “viva e parlante”, diversamente da quanto avviene scorrendo un elenco muto e pieno di nomi di località dimenticate dai tonni e dagli uomini.

#### **4. Stato dell'arte**

L'argomento tonnara si presta evidentemente, per la sua persistenza nel tempo, per la sua ricchezza e complessità, a studi e approcci del tipo più vario. La letteratura e più in generale le fonti che possono fornire rilevanti informazioni intorno a questo sistema di pesca sono non solo abbondanti, sono – più correttamente – sterminate. Questo discende da almeno tre cause: innanzitutto la sua longevità, che ha permesso la proliferazione per secoli di interessi specifici di diverso tipo; in seconda battuta la sua diffusione su larga scala su gran parte delle coste mediterranee, che ha sollecitato studiosi e curiosi di lingua e nazionalità mediterranee e non solo (vedi l'inglese o il giapponese) a produrre una cospicua documentazione scritta; infine la molteplicità di prospettive cui l'oggetto di studio si presta (alieutico, biologico, storico, economico, socio-culturale ecc.). Limitandosi a questa documentazione scritta, si ha l'opportunità di confrontarsi con interessanti descrizioni di autori classici (Eliano, Oppiano, Filostrato tra gli altri) molto utili per ricostruire una piccola porzione di universo alieutico in epoca antica. Bisogna poi constatare un relativo *gap* informativo che perdura per una decina di secoli, dal III al XIII d.C., ed una rinnovata diffusione di documenti testuali e iconografici a partire dal XIV secolo. Infine si nota un picco

di produzione letteraria e scientifica su questo soggetto a partire dal XVIII secolo e soprattutto nel XIX e XX secolo. Complessivamente, la letteratura sulle tonnare al 2018, constava di 2398 titoli<sup>3</sup>, tra volumi, articoli, materiale audio-video, pubblicati oppure disponibili in solo formato web. Di Natale si è preoccupato anche di calcolare la provenienza di questa produzione sulla base della nazionalità del primo autore, da cui ha ricavato che il quarantuno per cento è italiana, il ventotto per cento è spagnola e il dodici per cento è francese. Le nazionalità più rappresentate sono non a caso quelle delle coste che hanno maggiormente ospitato tonnare nel corso della storia (cfr. paragrafo 6.1, oltre all'elenco in Appendice). Questa immensa produzione letteraria si presenta come fortemente multidisciplinare: è offerta da alieuti, biologi, storici, archeologi, economisti, sociologi, romanzieri, giornalisti, giuristi. Pochissimi antropologi si sono occupati di tonnare e quelli che lo hanno fatto, si sono giustamente concentrati su aspetti specifici, producendo più articoli che monografie: penso, ad esempio, al lavoro sulle *cialome* (i canti di tonnara) offerti da Elsa Guggino e Giuseppina Colicci per il trapanese o a quello di Macrina Marilena Maffei relativo alle tonnare di Procida; una vistosa eccezione è costituita dalla corposa letteratura prodotta da David Florido relativamente alle tonnare andaluse, che non si concentra su un solo aspetto ma le descrive ed analizza estesamente; in ogni caso, non antropologi (sommozzatori, biologi, storici) hanno offerto, per soffermarsi sugli ultimi trent'anni, gustosi dati etnografici o pregevolissime etnografie di alcune tonnare: penso alle ricchissime monografie e agli articoli di Ninni Ravazza, di Salvatore Rubino, di Raimondo Sarà, di Massimo Tricamo, tutti riguardanti le terre delle tonnare per eccellenza, la Sicilia e la Sardegna.

È inoltre, com'è ovvio data la vastità del tema, una letteratura parcellizzata, che ha dunque prodotto più microanalisi locali o temporalmente circoscritte, che grandi quadri d'insieme. Il quadro d'insieme è pertanto tutto da costruire. Non è stato nel mio caso possibile, per ovvie ragioni di limitazione temporale, esplorare tutta questa letteratura (chissà in effetti se una vita intera basterebbe), ma di buona parte ho potuto approfittare. La prima difficoltà di fronte alla vastità dell'argomento è stata, al contrario, quella di contenermi e di non cedere alla tentazione bulimica dell'effetto valanga: un argomento tira l'altro, una pubblicazione ne cita un'altra, un autore menziona un altro autore, una tonnara ne chiama un'altra e via dicendo. Una seconda difficoltà è derivata necessariamente dall'appena menzionata multidisciplinarietà, che per me ha rappresentato un interessante stimolo ad esplorare documenti distanti dalla descrizione e analisi etnografica, anche molto tecnici, prodotti da biologi marini o da ittioarcheologi, ad esempio. Una terza difficoltà è consistita nella ricchezza plurilinguistica di questa produzione, per me ancora più

---

3 Questa importante rassegna della produzione ad argomento tonnare ci è offerta da Antonio Di Natale (già coordinatore dell'*Atlantic Wide Research Programme for the Bluefin Tuna* dell'International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas) con un aggiornamento nel 2018 di un documento già stilato nel 2012, che mi rammarico di aver scoperto solo molto tardi, nel corso del 2019: Di Natale A., "An updated bibliography on bluefin tuna trap fishery", Collec. Vol. Sci. Pap. ICCAT 74(6): 2942-3036 (2018). Si tratta di un elenco corposissimo e (praticamente) esaustivo.

stimolante, benché talvolta un poco faticosa: ho potuto infatti leggere documenti o visionare film in italiano, spagnolo, francese, inglese, portoghese, arabo, catalano e ho dovuto lasciare inesplorata quella parte della bibliografia prodotta in lingue che non padroneggio affatto (il greco, il turco, il croato, il giapponese ecc.).

Circoscrivere la produzione da prendere in esame è stata una sfida anche perché un approccio etnografico (e questo vale non solo per me, naturalmente) richiede di “prendere sul serio” non solo tutto ciò che i nostri interlocutori sul campo ci raccontano e talvolta ci tacciono, ma anche tutto ciò che la letteratura meno colta o meno scientifica per così dire espone: spesso rilevanti informazioni si nascondono per noi in *reportages* di viaggio lontani dal rigore scientifico, o in vecchie fotografie di famiglia, o in fugaci *frame* di film di autori misconosciuti, o ancora in piccole tracce di proverbi caduti in disuso: tutte piste che a prima vista avremmo magari scartato o giudicato non immediatamente rilevanti, travolti dalla necessità di assorbire chissà quali esaustivi volumi o opere dai più giudicate imprescindibili.

## **5. Introduzione al(i) campo(i)**

La prima caratteristica rilevante del mio soggiorno sul campo è che ha necessariamente dovuto qualificarsi come stagionale: la tradizionale ripartizione del tempo accademico suggerita ai dottorandi (spoglio della letteratura il primo anno, campo estensivo il secondo anno, scrittura della tesi il terzo e ultimo anno) è stata nel mio caso scompigliata dalla frequentazione delle tonnare durante la stagione di pesca del tonno, che non consente grandi margini decisionali; indicativamente e non continuativamente da marzo ad agosto di ciascuno dei tre anni ho condotto ricerca sul terreno, spalmando questa fase su luoghi e tempi diversi. Durante la stagione di pesca vera e propria ho dunque frequentato le tonnare attive e funzionanti: Carloforte, Portoscuso e Portopaglia durante il primo, secondo e terzo anno (stagioni 2016, 2017 e 2019); Barbate, Conil de la Frontera, Zahara de los Atunes e Tarifa durante il secondo e terzo anno (stagioni 2017 e 2019). Al di fuori della stagione di pesca ho potuto comunque frequentare luoghi di tonnare ed ex-tonnare, dove approfondire ed estendere la ricerca presso musei di tonnara, archivi o luoghi di recente memoria storica della pesca del tonno (Favignana, 2014; Stintino, 2016-2017-2018-2019; Elba, 2017). Tornare per tre anni consecutivi alla tonnara di Carloforte mi ha permesso di constatare come il micromondo della tonnara sia soggetto a grandi e piccoli cambiamenti da una stagione all'altra; muta ad esempio, la composizione della *ciurme*: qualcuno non viene più riconfermato, qualcuno è licenziato, qualcuno cambia mestiere, qualcun altro viene assunto; mutano le tonnellate delle quote di pesca; oppure, in zona, una tonnara non viene più calata (quella di Portopaglia) e un'altra la sostituisce (quella di Calavinagra).

La seconda caratteristica di questa ricerca la qualifica dunque come multilocale o multisituata, come si dice. I siti erano accomunati da una specializzazione professionale e dunque dalla condivisione di certe pratiche, conoscenze e storie transnazionali. I luoghi di ricerca sono stati scelti pertanto sulla base del fatto che in quei contesti fossero vive ed operanti le ultime tonnare, dal momento che il mio interesse si concentrava sul lavoro quotidiano dei tonnarotti - lavoro che difficilmente avrei potuto indagare solo attraverso le memorie dei tonnarotti non più attivi da molti anni. Non avrei potuto prescindere dallo studio estensivo delle tonnare sarde in attività, le ultime strettamente mediterranee, mentre avrei potuto frequentare in alternativa a quelle spagnole, le tonnare portoghesi e marocchine. La mia scelta è arbitraria e si giustifica con le seguenti motivazioni: la prima riguarda il fatto che la co-tutela di tesi stipulata con un ateneo spagnolo (Universidad de Sevilla) e con il tutoraggio di un antropologo esperto di tonnare andaluse (David Florido) spingeva naturalmente in quella direzione; la seconda riguarda il fatto che un primo contatto per accedere alla tonnara di Barbate mi veniva da un dipendente del *Grupo Fuentes* impiegato presso la tonnara di Carloforte e che dunque avevo già incontrato e frequentato durante il mio primo anno lì: questo ha in qualche modo facilitato il mio orientamento verso quelle spagnole, in alternativa a quelle portoghesi o marocchine; un'ultima motivazione riguarda invece l'esistenza di una certa innegabile parentela storica fra le tonnare sarde, siciliane e spagnole, che in effetti condividono innumerevoli analogie formali e linguistiche; una comparazione tra queste o comunque la possibilità di riconoscere impianti e processi comuni facilitava un poco e rendeva forse più omogeneo il lavoro di ricerca, già molto dispersivo per via di un terreno multisituato. Le tonnare portoghesi e marocchine sono invece storicamente divenute figlie o parenti di quelle spagnole in epoca alquanto più recente e avrebbe inoltre avuto senso studiarle cumulativamente a livello areale, in qualità di tonnare atlantiche. Chissà che un eventuale prosieguo della ricerca in futuro non mi consenta di rivolgermi anche a quelle realtà, finora esplorate solo attraverso la letteratura e la filmografia (che in effetti invogliano e stuzzicano non poco).

Giungere e soggiornare nei piccoli paesi di tonnara o comunque a spiccata vocazione marinara quali Carloforte, Stintino, Favignana, Conil de la Frontera, significa incontrare immediatamente i segni di quella storia: alla prima passeggiata basta sollevare lo sguardo per leggere negli odonimi una *via dei tonnarotti*, *via dei rais*, *via tonnara*, *via dei calafati*, *via dei salinieri*, *via delle mosciare*, *via dei corallari*, *via dei naviganti*, *calle almadraba*, *calle languado*, *calle ancla*, e via dicendo. Se poi questi luoghi sono piccole realtà paesane è difficile passare inosservati a meno che non si tratti di un affollato fine settimana di giugno monopolizzato dal *GiroTonno* o dalla *Ruta del Atún*. In questi casi è possibile disperdersi tra la folla o passare per villeggianti. Altrimenti, arrivare sull'isola di San Pietro verso la fine di marzo, quando tutto è chiuso e nessuno sembra essere in giro, ti espone a sguardi molto insistenti e curiosi. A Carloforte si conoscono tutti, non c'è scampo e non c'è privacy, e appena scendi dal traghetto tutti sanno che è

arrivata una *fureshta*. D'altra parte, questo presenta numerosi vantaggi: in questi paesi è facile stringere amicizie, attardarsi in lunghe conversazioni con anziani e meno anziani che fanno a gara a chi fornisce più notizie sul paese, fare autostop, incontrare qualcuno che è stato tonnarotto, ritrovarsi nel giro di qualche giorno risucchiato dalle dinamiche locali, approfittare di un immediato *snowball effect* per arrivare dove o a chi si vuole. Chi vive lì da moltissimi anni, per quanto vantì ascendenze direttissime, per quanto si sforzi di imparare il dialetto tabarkino e di utilizzarlo nella vita quotidiana, per quanto si prodighi per rendere vivaci le iniziative culturali locali, se a Carloforte non ci è nato, non sarà mai considerato un vero carlofortino<sup>4</sup>. La mia condizione di straniera temporaneamente residente sull'isola a fini di studio, mi qualificava fin da subito come una persona ben accettata per alcuni motivi: ero arrivata dal “continente” per apprendere qualcosa su di loro, venivo dall'università e questo mi rendeva automaticamente “sapiente”, mi presentavo con un bagaglio di conoscenze già acquisite sull'argomento e venivo pertanto “accepted as a participant observer, that is, as someone who has learned enough to learn”<sup>5</sup>. Inoltre, col passare delle settimane e della mia permanenza in tonnara, costituivo per i carolini una fonte quotidiana di informazioni di prima mano provenienti da un mondo al quale loro non hanno più accesso, quello della tonnara appunto, che con il tempo è diventato sempre più impenetrabile, ha “sardizzato” la *ciurma* e non riversa più tonno sul mercato locale. Così, talvolta, i ruoli sembravano essersi invertiti: dopo alcuni mesi in tonnara avevo finito per essere io quella in paese a cui chiedere informazioni o pezzi di tonno, quasi fossi stata un membro della *ciurma* o addirittura lo stesso *rais*. Qualcuno ha azzardato che “dal primo giorno” fossi diventata una carlofortina, che meritavo la cittadinanza per la mia insistita permanenza sulla loro isola, che mi ero certamente presa la *malattia du scöggiu*<sup>6</sup>, o che ero una vera tonnarotta, perché “avevo avuto la meglio in tonnara, dove le donne non sono ben accolte”, grazie alla mia “*faccia cumme a battüa d'a balla!*”<sup>7</sup>.

Le condizioni di accesso alla tonnara che ho maggiormente frequentato non sono state immediatamente agevoli. Dopo un settimana sul posto e un paio di telefonate infruttuose, sono stata accompagnata in tonnara da un informatore o più propriamente un mediatore locale, con il quale siamo addirittura riusciti

---

4 L'antropologo e scrittore Luca Navarra, residente a Carloforte ma nato a Milano, mi ha assicurato di questa comprovata circostanza.

5 Russell Bernard H., *Research methods in anthropology. Qualitative and quantitative approaches*, Altamira Press, Oxford, 2006 (1998).

6 È definita “la malattia dello scoglio” (dove lo scoglio è ovviamente l'isolotto di San Pietro), quell'irresistibile attaccamento, innamoramento, nostalgia per l'isola che provano tutti coloro – residenti o meno – che hanno per qualche motivo intrecciato le proprie umane vicende a questo angoletto di mondo.

7 “Avere la faccia come lo stampo sulla palla [di cannone]” significa, nel dialetto locale, avere la faccia tosta, essere determinato (c.p. con la signora Maria Ferraro, Carloforte, luglio 2016).

ad accedere allo stabilimento. La prima impressione è stata respingente: nel cortile giacevano vecchie barche abbandonate, sul muro perimetrale correva filo spinato, nessuno sembrava in giro, il personale ci è venuto incontro per liquidarci sbrigativamente e in modo quasi scortese (“andate via... abbiamo un grave problema... dobbiamo chiudere... non può entrare nessuno... stanno facendo il trasferimento dei tonni... al rientro il pomeriggio i ragazzi non sono per la quale...” ecc.). Se questa era l'accoglienza presentandosi con un conoscente e compaesano, mi dissi, come potrò mai accedere io da sola? L'occasione si presentò due giorni dopo (perché il giorno seguente non passava il bus che portava alla Punta) grazie ad una telefonata di Massimo detto Mimmo, compaesano e conoscente del *rais*, che avevo conosciuto casualmente a Portosuso la sera prima tramite un amico in comune. Mimmo mi confermava l'appuntamento in banchina alle sette del mattino, assicurandomi sul fatto che il *rais* mi avrebbe portata a mare con loro. Mi sembrò una seconda, promettente *chance*. Così fu. Dopo una notte insonne, mi presentai in banchina un po' titubante e fui accolta così dal *rais*: “tu sei l'amica di Mimmo!<sup>8</sup> Benvenuta! Soffri il mare? No? Allora sei arruolata! D'ora in poi tu sei la mia ombra”. A partire da quel giorno, fui accolta nella *ciurma*. L'amministrazione inizialmente mi ignorò, mentre la proprietà tollerava la mia presenza perché era garantita dall'autorizzazione del capopesca: col tempo socializzammo senza problemi e la mia inusuale, prolungata, persistente, sfacciatamente quotidiana presenza a mare e in stabilimento venne ad un certo punto accettata o comunque tollerata, forse sempre con un pizzico di diffidenza. Bisogna infatti precisare che il gruppo *ciurma*, il gruppo proprietà e il gruppo amministrazione, benché tutti e tre molto ristretti, sono tre mondi diversi, chiusi su se stessi e non sempre in ottimi rapporti tra loro. Nei mesi sul campo la mia vita si è fusa con quella della sola *ciurma* e benché incontrassi quotidianamente anche membri della proprietà e dell'amministrazione, con questi mantenevo un rapporto buono ma non particolarmente confidenziale (eccezion fatta per le lunghe e divertenti conversazioni avute con “Re” Carlo, il custode della tonnara). Devo dunque ringraziare infinitamente il prezioso intermediario Mimmo per la sua provvidenziale telefonata, l'amico Paolo che ci ha messo in contatto, il *rais* Luigi che non ha posto condizioni e facilitato il mio inserimento nella *ciurma*, la *ciurma* che mi ha accolto, ospitato, aiutato, l'amministrazione e la proprietà che mi hanno accordato fiducia e permesso di continuare la ricerca nella loro tonnara senza chiedermi nulla in cambio, senza pretendere garanzie di alcun tipo e senza imporre la formalizzazione della mia presenza lì, anche solo per questioni di sicurezza.

Quello stesso giorno fui anche fortunatamente affidata dal *rais* ad un tonnarotto carlofortino (“te la affido... trattala come se fosse mia sorella...”), con il quale potevo andare e tornare quotidianamente in auto da Carloforte alla Punta, senza ricorrere ad autostop impossibili da trovare per il ritorno in paese<sup>9</sup> o all'unico bus che passa poche volte al giorno; e devo riconoscere che una piccola e talvolta illuminante

---

8 Benché avessi incontrato Mimmo appena e solo un paio di sere prima, doveva essere stato riferito che eravamo grandi e vecchi amici.



parte della mia etnografia si è svolta attraverso quelle conversazioni in auto da e verso *U Pàize*. Devo dunque anche ringraziare calorosamente il tonnarotto Goliardo, che ha inoltre sopportato per mesi le mie domande insistenti e talvolta anche scomode. Nel giro di poco tempo i tonnarotti e il *rais*, riempiendomi inconsapevolmente di gioia, iniziarono a chiedermi: “domani vieni *al lavoro*?” come se il nostro fosse un lavoro comune, come se fossi un membro dell'equipaggio, che con loro condivideva gli spazi, i tempi, i pasti, il mestiere, i segreti, le situazioni quotidiane. L'etnografia si è svolta infatti per tutti i giorni della stagione di pesca presso la tonnara di Carloforte sulle barche di tonnara durante il lavoro “in alto” (a mare) e in stabilimento durante il lavoro di terra e i pasti, in orario solitamente compreso fra le sette e le sedici, salvo giornate particolari. Le nostre strade divergevano poi fino al mattino seguente perché gran parte della *ciurma* rientrava via mare a Portoscuso e io rientravo in paese, dove proseguivo la ricerca e poi mi ritiravo per riposare.

È opportuno a questo punto fornire alcune informazioni di contesto riguardanti la località che ha costituito la parte preponderante del mio studio, quella in cui mi sono più a lungo trattenuta, omettendo gli stessi dati di contesto per gli altri campi al fine di non creare un effetto pulviscolo rispetto a località meno estensivamente frequentate o in condizioni diverse di ricerca (ad esempio museale o d'archivio o di tutela). La storia di Carloforte e del dialetto tabarkino è di per sé magnificamente interessante e costituisce un perfetto esempio di lingua e cultura marittima mediterranea, nel senso che in questa tesi vorrei attribuire a questo aggettivo.

## 6. Note di contesto

L'isola di San Pietro, nel sud-ovest della Sardegna, era conosciuta e frequentata nell'Antichità già in epoca fenicio-punica (così come la vicina Sant'Antioco), costituendo un comodo approdo e una tappa obbligatoria per i naviganti grazie alla sua posizione: chi non era solo di passaggio, s'installava per sfruttarne acque e terre per la pesca del tonno e per la raccolta del sale. Presso i Fenici era nota come Enosim, dai Greci era conosciuta come Hierakon e presso i Romani era detta Accipitrum Insula: in tutti e tre i casi “isola degli sparvieri/dei rapaci” per via della nidificazione stagionale dei falchi della regina (*Falco eleonoraë*) sulle sue scogliere. Il toponimo San Pietro deriva, secondo leggenda, dal soggiorno presso quest'isola dell'apostolo Pietro diretto a Karalis (antica Cagliari), più probabilmente da una corruzione del toponimo originario latino, per cui il -pitrum scivolò in Pietro. Con la caduta dell'Impero romano l'isola fu

---

9 Lo stabilimento della tonnara si trova infatti in località La Punta, cinque chilometri a Nord del centro abitato di Carloforte e lì termina la strada, nell'estremo Nord-Est dell'isola di San Pietro: questo significa che senza un'auto non ci si arriva e che non è un punto in cui ci si spinge a meno che non si lavori in tonnara. Difficile dunque trovare un passaggio da e per la Punta, tragitto battuto solo da pochi tonnarotti (dal momento che quasi tutta la *ciurma* giunge ogni giorno in tonnara via mare), proprietari e amministratori.

abbandonata per via dell'esposizione delle zone costiere, difficilmente difendibili, a incursioni nemiche. Intorno all'anno mille, durante il governo dei Giudicati di Sardegna, fu abitata da monaci benedettini che avviarono trasformazioni agrarie nell'entroterra. La storia di questa piccola isola di cinquanta chilometri quadrati con uno sviluppo costiero di trentatré chilometri, che sorge al centro del Mediterraneo, si lega, soprattutto a partire dall'epoca moderna, alle vicende di una storia ben più ampia. Innanzitutto, a quella del dominio spagnolo in Mediterraneo, dal momento che è il re di Spagna Carlo V d'Asburgo a cedere in concessione l'isola tunisina di Tabarka ai signori Lomellini di Pegli (oggi un quartiere di Genova) nel 1541 per l'esercizio della pesca e del commercio del corallo (Figure 1 e 2). Da questo momento l'intreccio si estende alla storia dei beilicati nord-africani di Tunisi e di Algeri poiché questa piccola isola, Tabarka, ospita a partire da allora e per due secoli una colonia di autogoverno<sup>10</sup> di industrie famiglie liguri, cui nel tempo si aggiungono comunità di siciliani, toscani, greci, corsi. La loro presenza sull'isola cessa improvvisamente a seguito di un colpo di stato del *bey* di Tunisi Ali Pashà nel 1735; il figlio di costui, Yunis Bey, occupa quindi l'isola nel 1741 e deporta a Tunisi ottocento prigionieri liguri. Si erano d'altra parte in quegli anni già manifestati alcuni segnali di crisi nella vita dei tabarkini: l'ingerenza francese si faceva pressante, i banchi di corallo andavano impoverendosi, il sovrappopolamento minava la pace sociale, le tasse imposte dai *bey* di Tunisi e di Algeri diventavano sempre più esose e gli scricchiolii della Repubblica di Genova si facevano sentire. L'esigenza, da parte di questa piccola comunità, di cercare terre più sicure e più prospere, si intreccia a partire da questo momento con le vicende del Regno di Sardegna: l'allora re Carlo Emanuele III di Savoia, con il proposito di ripopolare e fortificare alcune zone costiere della Sardegna, fa elaborare dal mercante tabarkino Agostino Tagliafico un progetto di colonizzazione dell'isola di San Pietro. Nel 1737 viene stipulato un atto d' infeudazione e l'anno seguente giunge a San Pietro il primo contingente di tabarkini, che giura fedeltà alla casa Sabauda, elegge il suo primo sindaco e procede all'edificazione e fortificazione del primo e unico centro abitato: Carloforte, così chiamata in onore di quel re che aveva favorito il loro insediamento.

“Nacque Carloforte ed i carolini, che amano chiamarsi tabarchini e tabarchino è il loro dialetto, a poco a poco esplorano l'isola. Divisero a sorteggio i terreni suscettibili di sfruttamento agricolo, da esperti liguri terrazzarono i terreni in pendio, si trasformarono in contadini e naviganti dediti al commercio con i più vicini porti del Mediterraneo, ripresero la pesca del corallo, divennero abili tonnarotti, attivarono le saline per fornire il sale alle pescose

---

10 I genovesi di Tabarka erano formalmente dipendenti dalla Repubblica di Genova, versavano tributi al *bey* di Tunisi ed erano tenuti a vendere il corallo esclusivamente all'agenzia dei Lomellini. La loro autonomia di colonia all'interno del beilicato risalta ad esempio dal fatto che “il Bey di Tunisi, quando questi non erano scritti in lingua araba, faceva redigere gli atti ufficiali che firmava (decreti, donazioni, ammonimenti, lettere a capi di Stato) esclusivamente in zeneise [genovese]”, lingua internazionale in uso anche per le relazioni commerciali (Toso, 2001).

tonnare del mare di San Pietro”<sup>11</sup>.

Nel 1751 giungono a Carloforte centoventuno degli ottocento schiavi tabarkini che erano stati riscattati da Giovanni Porcile, comandante della marina sarda e dallo stesso Re di Sardegna Carlo Emanuele III. La microstoria di quegli ottocento prigionieri tabarkini si lega alle vicende più ampie di quegli anni: come abbiamo appena visto, un centinaio di essi raggiunge i primi tabarkini già stabiliti a Carloforte, i trecentoundici rimasti vengono nel 1756 trasferiti da Tunisi ad Algeri, dove attendono il riscatto per ventotto anni. È infatti solo nel 1769 che il re di Spagna Carlo III di Borbone procede alla loro liberazione e al loro trasferimento sull'Isola Plana di fronte ad Alicante, uno scoglio di milleottocento metri per quattrocento, da quel momento ribattezzata Nueva Tabarka (Figura 3). La storia di San Pietro è anche intrecciata a quella delle incursioni piratesche nord-africane in Mediterraneo, che possono considerarsi cessate solo a partire dalla stipula della Convenzione di Tunisi del 1816; queste influiscono indirettamente sull'abbandono delle coste da parte degli isolani e direttamente attraverso le vicende del rapimento di un migliaio di carolini da parte di corsari tunisini nel 1798<sup>12</sup>. A parte una parentesi di cinque mesi di occupazione francese nel 1793 (a quel tempo la Francia era in guerra con il Regno Sabauda), l'intraprendente stile di vita dei tabarkini a San Pietro prosegue felicemente, fino appunto a quell'incursione di corsari tunisini nel 1798 a seguito della quale Carloforte viene saccheggiata e novecento carolini di cui oltre due terzi sono donne e ragazzi, vengono rapiti e deportati a Tunisi. A questo punto le vicende degli schiavi assumono nuovamente una cornice internazionale: vengono infatti liberati e rimpatriati cinque anni dopo per intercessione del re Vittorio Emanuele I di Savoia e di Napoleone Bonaparte. Nel frattempo, i tabarkini di San Pietro (carolini) hanno prosperato grazie alle attività marinare (i cantieri navali, la pesca del tonno e del corallo)<sup>13</sup>, lo sfruttamento delle saline, la

---

11 Pellerano L., *Carloforte e l'isola di San Pietro*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2007 (cit. pag. 15).

12 Racconti dettagliati di quest'episodio sono narrati in Pellerano L., *Carloforte 1798. Il grande rapimento*, AM&D Edizioni, Cagliari, 2010 e Cambiaggio R. e Pellerano L., *L'odissea umana e cristiana dei carolini catturati dai pirati tunisini nel 1798*, Associazione ProLoco Carloforte, 2014.

13 All'interno della regione sarda, la pesca del tonno, quella del corallo e quella delle aragoste possono considerarsi delle vistose eccezioni alla storica e consolidata predominanza, presso i sardi, di attività più legate alla pastorizia, all'agricoltura e all'estrazione mineraria e forse non è un caso che queste tipologie di pesca abbiano un'origine esterna (ligure, campana, siciliana). Scriveva Gabriella Mondardini Morelli che: “Mentre non c'è alcun dubbio sulle potenzialità ecologiche per lo sfruttamento delle risorse ittiche nell'isola – basti pensare alla lunghezza delle sue coste – è però un dato di fatto che i sardi non sono tradizionalmente pescatori. Le ipotesi di spiegazione più accreditate rimandano a fenomeni demografici, storici ed epidemiologici: la scarsa popolazione isolana sarebbe stata costretta ad arretrare verso l'interno, oltre che per l'insalubrità delle coste fino a tempi recenti paludose e malariche, a causa delle aggressioni ricorrenti che provenivano dal mare. Ciò non impedì tuttavia che dal Medio Evo, sulle coste sarde approdassero stagionalmente pescatori liguri e campani, ad occupare e umanizzare quegli spazi del mare che i sardi avevano invece trascurato, optando per l'agricoltura e la pastorizia. Per secoli le due sfere operative sono rimaste completamente separate e solo di recente alcuni contadini sardi hanno appreso, dai pescatori esterni, le pratiche della pesca” (Mondardini Morelli, 1984, cit. pag. 108).

coltura intensiva della vite, l'intermediazione commerciale, il trasporto del minerale sulcitano verso il continente. Hanno difeso strenuamente i loro costumi, il loro dialetto e la loro cucina, dei quali vanno enormemente fieri. Continuano ad intrecciare, grazie all'inflessibile lavoro culturale delle istituzioni cittadine e della ProLoco, le loro sorti al ricordo di quelle delle isole gemelle di Tabarka e Nueva Tabarka, organizzando iniziative culturali, scambi, visite, gemellaggi e commemorazioni fra le tre isole, il comune di Calasetta sulla vicina isola di Sant'Antioco (che ospita un'altra comunità tabarkina, discendente delle trentotto famiglie che erano scampate alla razzia di Tabarka nel 1741) e il comune di Pegli da cui tutto partì.

Si delinea così una curiosa avventura umana in Mediterraneo, a cui i locali si riferiscono, non senza una certa retorica, come all'"epopea del popolo tabarkino" (Figure 4 e 5): tre isolotti con le stesse caratteristiche (minuscoli, disabitati e adatti alla pesca del corallo) vengono colonizzati in momenti diversi nel corso del Cinquecento e del Settecento da una popolazione ligure originaria di Pegli, che porta con sé il proprio dialetto, detto da allora tabarkino. L'isola di Tabarka, in Tunisia, dopo aver ospitato l'unica e stabile *enclave* cristiana in Maghreb, dopo due secoli torna ad essere musulmana, quando le reggenze di Tunisi ne riprendono il possesso nel 1741; l'isola di San Pietro, nel suo unico centro abitato Carloforte, ospita ancora oggi seimila tabarkini che parlano il loro dialetto ligure del Cinquecento in terra sarda; l'isola di Nueva Tabarka mantiene l'uso del genovese fino al Novecento, quando viene definitivamente catalanizzata.

Oggi Carloforte si presenta come "una civettuola cittadina della riviera ligure con le sue piazzette, punto d'incontro per tutte le età, e i caratteristici carruggi dei quartieri più antichi" (Figura 6). Le peregrinazioni attraverso le sponde sulla terraferma e sulle isole del Mediterraneo hanno lasciato minime tracce nella pervicace tabarkinità dei suoi abitanti, il cui vessillo è il dialetto ligure:

"tutti questi avvenimenti in nulla avevano variato gli usi e i costumi della popolazione che allontanatasi dalla Liguria e trasferitasi in Africa si era ritrovata in un mondo completamente diverso, che avrebbe potuto facilmente fagocitare l'identità culturale della piccola comunità. Così non fu. I tabarchini, caparbiamente, si attaccarono ancor più alle loro abitudini: l'amore per il mare, per il commercio e lo spirito di avventura. Ma fu il dialetto a tenere accesa la fiamma della genovesità di questi coloni, che nonostante continui e strettissimi rapporti con il mondo arabo e musulmano continuarono a sentirsi sempre cristiani e tabarchini. Dopo l'allontanamento da Tabarka, parte di loro si trasferì in Sardegna e mantenne con orgoglio la lingua, simbolo e traccia indelebile dell'origine ligure. A Carloforte dopo 250 anni dalla partenza da Tabarka si parla diffusamente il tabarchino, una parlata che ha il sapore del

genovese antico” (Pellerano, 2007).

Carloforte ha storicamente condotto un'esistenza relativamente autonoma rispetto all'isola madre: i carlofortini o carolini sostengono di “avere una madre biologica e una madre adottiva: la prima è la Liguria e la seconda è la Sardegna” e l'impressione è che vogliano più bene alla prima. Solo il quindici per cento di loro comprende il sardo e solo il dodici per cento è in grado di parlarlo. Quando attraversano il canale di San Pietro e approdano sull'altra sponda dicono che “vanno in Sardegna” (“*pigiò u draghétu p'anò in Sardégna*”, prendere il traghetto per andare in Sardegna) così come i sardi che vengono in Italia dicono che “vanno in continente”. I tabarkini si sentono diversi dai sardi almeno quanto i sardi si sentono diversi da loro, e trovarsi a fare ricerca in questo contesto è già di per sé estremamente interessante, coinvolgente e stimolante sotto il profilo culturale. Una continentale – per di più piemontese, con tutto ciò che l'essere piemontesi si porta dietro in Sardegna! – che giunge in territorio sardo, in un'*enclave* ligure, e si chiude in una tonnara gestita da una famiglia genovese-siciliana e armata da una *ciurma* quasi interamente sarda<sup>14</sup> è un esperimento entusiasmante. Se si pensa poi che da piemontese che sa e parla il piemontese (torinese), ho una più naturale familiarità all'orecchio con un dialetto ligure (pegliese) che con una variante della lingua sarda (campidanese), si capirà come lo sforzo interpretativo sia stato quotidianamente doppio (benché non faticoso: non ho dovuto imparare l'alfabeto giavanesè!) dal momento che tutti, sardi e tabarkini, comunicano tra loro in sardo e in tabarkino anche in presenza di continentali (a meno che non si rivolgano al continentale, in qual caso ricorrono ovviamente all'italiano).

Oggi a Carloforte infatti il tabarkino è conosciuto, compreso e attivamente parlato quotidianamente dall'ottantasette per cento degli abitanti a prescindere dall'età e dal livello d'istruzione (Figura 7). La toponomastica a Carloforte è bilingue e il tabarkino si è dotato da qualche anno di una grafia e di una grammatica che sono state fissate a partire da vivaci assemblee pubbliche locali; è utilizzato e incoraggiato nella didattica e ammesso per statuto comunale alle riunioni consiliari. Questa vivacità lo rende un caso unico nel contesto delle minoranze linguistiche presenti in Italia. Tuttavia la legislazione italiana in materia non considera il tabarkino una lingua minoritaria né i tabarkini una minoranza linguistica storica, non sottoponendoli pertanto a tutela: semplicemente una Legge Regionale della Regione autonoma della Sardegna ne promuove una valorizzazione culturale; questo fatto ha determinato un acceso dibattito in ambito linguistico e diverse proposte sono state avanzate ai fini del riconoscimento legislativo<sup>15</sup>.

*Se vaggu pe mò i Turchi m'aciàppan, se vaggu pe tera i Sordi m'amàssan* (se vado per mare i Turchi mi catturano, se vado per terra i Sardi mi ammazzano) è un proverbio indicativo della percezione che i

---

<sup>14</sup> La *ciurma* della tonnara di Carloforte, al tempo del mio studio, era infatti composta da ventitré/venticinque persone, di cui solo tre sono tabarkine e le restanti, incluso il capopesca, sono sarde (cfr. par. 2.2).

tabarkini hanno (o hanno costruito) di se stessi in rapporto ai loro vicini e ai loro ospiti. Bisogna riconoscere loro una certa singolarità per aver mantenuto vivo il loro dialetto pur avendo vissuto tutt'altro che isolati (in qualità di marinai, viaggiatori, mercanti, schiavi, coloni, ecc.) ed essendo stati sballottati per cinquecento anni fra due continenti e quattro paesi. Naturalmente né il dialetto né la cultura tabarkini sono stati impenetrabili ad influenze esterne: a Carloforte, tra *caruggi* e *gallàie*, la Porta San Pietro, uno degli accessi alla cittadella, è detta *Cassébbba* (da *kasbah*); accanto alla *panissa*, al pesto e alla *fainò* (farinata), una delle specialità gastronomiche tabarkine è il *casca* (tabarkinizzazione del nord-africano *cuscus*); il panettiere è detto *bulanxé*; solo qui cresce la *facussa* (dall'arabo *fakuss*), sorta di cetriolo dolce le cui sementi provengono dalla Tunisia. Tuttavia non è errato definire la cultura tabarkina o meglio, le culture tabarkine, visti i campanilismi tra carolini e calasettani<sup>16</sup>, particolarmente tenace e conservativa. La diaspora tabarkina (la cosiddetta “epopea del popolo tabarchino”) ha assunto contorni tali da essere proposta e candidata a diventare patrimonio immateriale dell'umanità dell'UNESCO, su richiesta delle cinque entità che la costituiscono: Genova, Carloforte, Calasetta, Tabarka e Nueva Tabarka. La tabarkinità dunque, orgogliosamente rivendicata dai locali attraverso l'utilizzo attivo e costante del dialetto e la costruzione di un'identità contrappositiva rispetto a quella sarda, fatta di culti religiosi locali (la Madonna dello Schiavo e i Novelli Innocenti), sagre gastronomiche (il *GiroTonno* e la *Sagra del Casca*) e cucina tipica, eventi molto partecipati (le regate di vela latina, le processioni a mare), costumi tradizionali, rievocazioni, balli folk, serenate e *casciandre*, una valorizzazione di certe qualità da loro considerate spiccatamente liguri (la dedizione al lavoro, l'intraprendenza, l'operosità, la resistenza alle fatiche, la sopportazione, la pazienza) e personificate da certe figure (il marinaio, il galanziere, il corallaro, il tonnarotto, il saliniere, il vignaiolo, il maestro d'ascia), assume dei contorni netti e ben riconoscibili,

---

15 Tutti i dati sulla lingua tabarkina sono tratti dalla cospicua produzione del più autorevole dei linguisti in materia, Fiorenzo Toso (Università di Sassari). La sua rigorosa ricostruzione linguistica, storica ed etnografica delle vicende dei tabarkini è tappa obbligata per chi si interessi del loro dialetto e più in generale della storia dei genovesi e delle minoranze liguri in Mediterraneo. Cfr. in particolare: Toso F. e Torchia A., *Isole tabarkine. Gente, vicende e luoghi di un'avventura genovese nel Mediterraneo*, Le Mani, Recco, 2001; Toso F., *I Tabarchini della Sardegna. Aspetti linguistici ed etnografici di una comunità ligure d'oltremare*, Le Mani, Recco, 2003; Toso F. e Paciotto C., *Il tabarchino. Strutture, evoluzione storica, aspetti sociolinguistici*, in Carli A. (a cura di), *Il bilinguismo tra conservazione e minaccia. Esempi e presupposti per interventi di politica linguistica e di educazione bilingue*, Franco Angeli, Milano, 2004; Toso F., *La Sardegna che non parla sardo*, CUEC, Cagliari, 2012; Toso F., *Grammatica del tabarchino*, Le Mani, Recco, 2005; Toso F., *Dizionario Etimologico Storico Tabarchino. Volume I*, Le Mani, Recco, 2004.

16 Tra Carloforte e Calasetta (cittadina ligurofona sulla vicina isola di Sant'Antioco) vige infatti una vivace rivalità, emersa anche molto recentemente in occasione dell'allestimento presso la *Domus de Sa Cultura* di Calasetta del nuovo museo multimediale *Ràixe – Spazi digitali per la cultura tabarchina*, dedicato alla raccolta e valorizzazione delle specificità culturali dei tabarkini delle cinque comunità. Per non scontentare nessuno, i pannelli esplicativi sono stati tradotti nei due dialetti: il tabarkino carolino e il tabarkino calasettano; il secondo, benché considerato dai linguisti per ragioni storiche più conservativo e meno esposto ad influenze esterne, è ritenuto dai carolini, al contrario, imbastardito dal sardo (“*u Càdeseddò u l'è 'n stissin assardàu*”), essendo l'isola di Sant'Antioco, diversamente da San Pietro, collegata da un sottile istmo di terra all'isola madre!

caratterizzando il contesto isolano come una realtà se non omogenea almeno coerente.

Ora, questa tabarkinità, così presente sull'isola, benché non oggetto del mio studio, è da prendere in considerazione anche nell'ambiente di tonnara, per alcune ragioni: innanzitutto perché nel gergo marinaresco emerge continuamente, intrecciandosi al lessico sardo e siciliano (si veda il Glossario fornito in appendice per rendersene conto); in secondo luogo perché la tonnara di Carloforte (ex “tonnara dell'Isola Piana”, su cui sorgeva lo stabilimento di lavorazione del tonno pescato nelle acque antistanti La Punta) è stata sempre storicamente (e lo è ancora) armata da proprietari di origine ligure e frequentata da *ciurme di mare* e *di terra* di prevalente estrazione tabarkina e ligure; infine perché oggi la *ciurma* di questa tonnara è principalmente sarda e questo contribuisce a dipingere certe curiose situazioni della vita sociale in tonnara e anche fuori, dalle quali emergono caratterizzazioni di volta in volta “sarde” e “tabarkine”, rispettivamente.

## **7. L'antropologia marittima**

L'antropologia marittima è la cornice tematica all'interno della quale si iscrive questa ricerca dedicata ad un sistema di pesca e per questo motivo è necessario prendere in esame nel corso di questo paragrafo una sua definizione, prima di delinearne specificità e propositi.

Occorre partire dal fatto che l'antropologia marittima, così definita, implica la delimitazione di un campo che si contrappone a un'antropologia terrestre. Questa banale constatazione presuppone già una scelta arbitraria e non così scontata, appena spostiamo il nostro sguardo: una discontinuità e contrapposizione terra/mare è già terrocentrica (“continentally oriented”), innanzitutto; è poi anche tipicamente “occidentale”: si pensi alla repulsione nei confronti del mare nell'antica Grecia agro-pastorale, di cui il più eloquente esempio è l'*Odissea*, “l'inverso di un poema del mare”, dove emergono a più riprese temi quali la sofferenza del naufragio, il terrore dell'essere divorati dai mostri marini, il disgusto per il consumo di pesce e in cui il mare costituisce lo spazio dell'anti-umano per eccellenza<sup>17</sup>; è infine di matrice cristiana, come ben evidente nel *Genesi*, dove, il terzo giorno della Creazione, “Poi Dio disse: «Le acque che sono sotto il cielo siano raccolte in un unico luogo e appaia l'asciutto». E così fu. Dio chiamò l'asciutto «terra», e chiamò la raccolta delle acque «mari». Dio vide che questo era buono” (Genesi 1:9-13). Dunque la terra si configurerebbe come luogo asciutto e i mari come luoghi acquei. Le ricerche etnografiche hanno però dimostrato che la dialettica terra/mare non è universale né ovvia: non tutte le società infatti configurano con questa dicotomia il loro rapporto ai mondi acquatici (Reyes, Garineau, Chlous, 2018; Levain e Laval,

---

17 Collet S., “L'anthropologie des sociétés de pêcheurs ou l'Odyssée recommencée”, in Montes del Castillo Á. (ed.), *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.

2018).

Il mare stesso, per molto tempo, presso le culture che potremmo definire impropriamente “occidentali” è stato pensato come uno spazio omogeneo e indifferenziato, “veuf des routes” (Detienne e Vernant, 1974), “territoire du vide” (Corbin, 1989) e come tale, irrimediabilmente estraneo all'uomo, refrattario alla domesticazione. Il mare, per un certa cultura e per un lungo periodo, è stato lo spazio “altro” per eccellenza: un luogo ignoto, pericoloso, ostile, imprevedibile, incontrollabile, selvaggio, minaccioso, infernale, abitato da creature misteriose e mostri marini di natura repellente, diabolica o quantomeno ambigua. La natura dell'oggetto “mare” bascula poi costantemente tra poli opposti: considerato di volta in volta mare che separa e mare che connette, barriera e via di comunicazione, privo di sentieri o ricco di itinerari, il mare è comunque per l'uomo terribile un mezzo diverso da quello per cui è programmato, per poter affrontare il quale egli deve equipaggiarsi e dotarsi di attrezzature apposite (barche, zattere, bombole, tute termiche, ecc.). In sostanza, una barriera ontologica e di conseguenza anche epistemologica: il mare è trascurato perfino dall'antropologia della natura (nemmeno Philippe Déscola lo nomina mai). Come mai?

Anche le riflessioni sorte in antropologia marittima intorno al mare hanno enfatizzato per un certo periodo, almeno fino all'avvento degli studi offerti dai ricercatori di area pacifica<sup>18</sup>, le sue caratteristiche contrappositive rispetto alla terra: il primo rappresenterebbe un ambiente tipicamente invisibile, instabile, incontrollabile. Di nuovo però, queste attribuzioni provengono da chi guarda al mare con gli occhi di un terrestre: per un marittimo (marinaio, pescatore o subacqueo che sia), ossia per qualcuno che è abituato a frequentarlo con una certa regolarità e familiarità, il mare può risultare prevedibile, leggibile, presentando situazioni se non regolari, almeno ricorrenti (questo tuttavia non lo rende controllabile né addomesticabile!). Per costoro inoltre, il mare non va categorizzato in senso stretto come quell'ambiente acqueo che delimita i confini terrestri, bensì come un insieme di fattori biotici e abiotici che interagiscono producendo un ecosistema integrato: ecco che il mare assume contorni meno netti intrecciandosi alle zone lagunari, coralline o paludose e una triplice dimensione di fondo, volume e superficie. Ciascuna di queste dimensioni restituisce importanti informazioni intorno rispettivamente alla qualità, alla topografia, alla batimetria dei fondali e agli habitat delle specie bentoniche; alle qualità chimiche e soprattutto fisiche della massa acquee (in particolare le correnti e le maree) e agli habitat delle specie pelagiche; alla forma, le caratteristiche, la qualità dei movimenti, la velocità di trasformazione della superficie unitamente agli agenti atmosferici (i venti, le nuvole, i rovesci, le nebbie, ecc.). Ecco perché per i pescatori, ad esempio,

---

18 Penso, ad esempio, ai lavori offerti da: Gladwin T., *East is a big bird: navigation and logic on Puluwat Atoll*, Harvard University Press, Cambridge, 1970; Johannes R. E., *Words of the lagoon: fishing and marine lore in the Palau District of Micronesia*, University of California Press, Berkeley, 1981; Finney B., *Voyage of Rediscovery: a cultural Odyssey through Polynesia*, University of California Press, Berkeley, 1994.



del mare fanno parte anche il cielo con le nuvole e le stelle, le foschie e gli uccelli, l'orizzonte, le terre emerse, che tutte restituiscono importanti elementi di leggibilità e interpretazione di un *milieu* così cangiante. Basta in effetti spostare lo sguardo da un mare chiuso e centripeto quale il Mediterraneo, “il mare che concentra” (Glissant, 2007), ad un mare così spropositatamente vasto come il Pacifico, “our sea of islands” (Hau'ofa, 1994), che le sue venticinquemila isole rendono invece un mare connesso e centrifugo, per rendersi conto di quanto diverse possono apparire le nostre interpretazioni del mare e le proiezioni che inevitabilmente gli abbiamo attribuito.

Alla non così scontata definizione di “mare”<sup>19</sup>, si accosta poi la problematica delimitazione dell'universo “pesci”, gli abitanti del mare: la classificazione degli organismi acquatici varia infatti da società a società e anche all'interno della stessa cultura nel tempo;

“the classification of aquatic organisms, including ‘fish,’ varies from one society to another. Although in many societies, fish are classified according to an elaborate taxonomy, depending on their shape and usefulness to humans, the category of ‘fish’ represents one of the largest and most diverse categories found in most environments; at times fish terms are extended to all creatures inhabiting aquatic environments, including turtles, frogs, crocodiles, crustacea, and fish-shaped mammals. In some languages, there is no term for fish; fish are included in a heterogeneous category along with snakes, worms, lizards, and other elongated creatures”<sup>20</sup>.

Da questa eterogenea categoria, “pesce”, deriva inoltre la controversa classificazione dell'attività di pesca: da molti in effetti la caccia ai grandi animali marini è paragonata all'attività venatoria, così come l'acquacoltura è assimilata all'allevamento e la ricerca dei molluschi alla raccolta. Ecco dunque che conviene forse adottare etichette il più possibile inclusive.

Un'antropologia marittima è pertanto supposta dedicarsi allo studio delle società che vivono sul o interagiscono con, il mare. Questo pone non pochi problemi di natura epistemologica. Come si definisce il mare, in senso stretto o in senso lato? È corretto attenersi ad una definizione di “marittimo” in soli termini spaziali e fisico-geografici? Quanta parte di costa è doveroso includere verso l'entroterra? Quale percentuale di interazione con l'elemento liquido dovrebbero sostenere queste società per essere considerate marittime e non terrestri? È corretto accomunare sotto questa categoria, “marittimo”, i nomadi

---

19 Si pensi, a titolo di esempio, all'incerto e continuamente rimodellato confine tra terra e mare negli atolli polinesiani: qui il corallo cresce, si sviluppa, crolla, si riforma, creando coste, scogliere e mutando i contorni delle rive; o ancora alle isole vulcaniche melanesiane che sorgono e sprofondano ad opera di continue attività eruttive andando a rendere meno nette e identificabili le opposizioni locali fra mare e terre emerse o solo parzialmente emerse o affondate e via dicendo.

20 Pálsson G., “Fishing societies” in Smelser N. J. and Baltes P. B. (eds.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 15, Elsevier Science Publisher, 2001 (cit. pag. 5702).

Bajau Laut delle Filippine, i coltivatori di ostriche della Bretagna, i guardiani di fari della Gironda, i fanti della Marina Militare, gli apneisti sportivi, i cacciatori di foche della Groenlandia, i costruttori tongani di catamarani anfidromi e gli allevatori friulani di mazzancolle – solo per citarne alcuni? Che cosa, in fin dei conti, li accomunerebbe in modo tale da giustificarlo? D'altra parte, la sola presenza del mare non è sufficiente allo sviluppo di società marinare, così come un mare ricco di pesci non ne garantisce lo sfruttamento da parte delle popolazioni rivierasche. A questo proposito l'area mediterranea rappresenta un valido esempio: non tutte le sue coste hanno infatti stimolato la proliferazione di comunità di marittimi, dediti primariamente alla pesca e alla marineria; grandi isole come la Corsica e la Sardegna anzi, solo recentemente si sono per così dire sistematicamente accostate al mare. Se si pensa che la superficie del nostro pianeta è coperta d'acqua (principalmente salata) per il settantadue per cento (Desclèves, 2016), che i nove decimi della popolazione mondiale vivono a meno di cinquanta chilometri dalle coste (Breton, 1981) e che quasi nessuna società può oggi essere considerata completamente marittima, dal momento che anche le società di pescatori difficilmente vivono di sola pesca, ma hanno scambi rilevanti con altri produttori primari quali agricoltori, allevatori e produttori d'industria, ci si rende immediatamente conto di quanto una delimitazione disciplinare così rigida non serva allo scopo. Al contrario, tutta l'antropologia finirebbe per diventare marittima!

La questione è in effetti aperta dagli anni Settanta e tuttora non è unanimemente condivisa. L'aggettivo “marittima” riferito all'antropologia, per quanto inclusivo (tutti i mari, ovverosia le acque salate), esclude buona parte dei mondi acquatici, quelli di coloro che abitano in prossimità di e vivono in correlazione con, fiumi, laghi, cascate, ghiacciai, estuari, lagune, stagni, e coloro che praticano l'acquacoltura, ad esempio. Ecco che in effetti sono state proposte definizioni molto più esclusive oppure molto più inclusive, a seconda delle correnti dell'antropologia da cui provenivano oppure dell'area geografica in cui certe etichette erano più familiari di altre. Da un lato quindi sono state avanzate ed utilizzate categorie quali antropologia marittima o del mare (Alegret, Geistdoerfer, Mollat, Diegues, Cuturi), antropologia della pesca (Acheson) o delle società di pescatori (Collet), antropologia delle società costiere o litoranee e dall'altro antropologia dei mondi acquatici (Levain e Laval) e addirittura antropologia dell'acqua (Breda, Krause e Strang). In un caso e nell'altro si enfatizzavano dunque alcune caratteristiche di queste società (ad esempio la prevalenza di un'attività economica come la pesca) e se ne adombravano altre (quali la differenza tra acque dolci, salate e salmastre) al fine di circoscrivere l'ambito di studio e al contempo renderlo accessibile a tutti i ricercatori interessati. Renderlo accessibile significa inoltre renderlo riconoscibile e riconosciuto dalla comunità antropologica più ampia, dato anche questo da non dare per scontato. Quest'ultima constatazione ci porta infatti ad osservare come l'antropologia marittima si sia costituita come sottodisciplina (dell'antropologia sociale) solo recentemente, a partire dagli anni Settanta,

ed è tutt'oggi un settore piuttosto marginale, poco esplorato, trascurato dall'antropologia (Mondardini Morelli, 1984; Artaud, 2017), che non gode dunque del prestigio della ben più solida *maritime history*.

La produzione che possiamo ascrivere all'antropologia marittima consta di monografie, collettanee e testi programmatici, principalmente di autori nord-atlantici. Il testo fondatore può essere considerato *North Atlantic Fishermen: anthropological essays on modern fishing* curato da Raoul Andersen e Cato Wadel nel 1972 che, con una raccolta di articoli a tema regionale, inaugura questo ambito di studi, poi seguito dalle raccolte a cura di Richard Casteel e George Quimby *Maritime adaptations of the Pacific* (1975) e di Alexander Spoehr *Maritime adaptations: essays on contemporary fishing communities* (1980). Potremmo considerare *Malay fishermen: their peasant economy* di Raymond Firth (1946) la prima monografia esplicitamente intitolata a pescatori, benché si tratti di un testo di antropologia economica. Rilevanti descrizioni di sistemi di pesca e analisi dei modi di produzione erano d'altronde già stati oggetto di studio da parte di Bronislaw Malinowski alle isole Trobriand negli anni Venti, pur non avendo poi costituito l'argomento centrale della sua monografia (Malinowski, 1922). Per quanto riguarda le riviste specializzate in questo settore bisogna almeno menzionare i *Cahiers d'Anthropologie Maritime* editi dal 1984 dal CETMA – Centre d'Ethno-Technologie en Milieux Aquatiques del Museum National d'Histoire Naturelle di Parigi e la rivista MAST – Maritime Anthropological Studies edita dal 1988 dal Department of European and Mediterranean Studies dell'Università di Amsterdam.

Come possiamo dunque definire, circoscrivere, distinguere l'antropologia marittima? Quali saperi possiamo considerare propriamente suoi, quali le sue competenze? Aliette Geistdoerfer, considerata la fondatrice dell'antropologia marittima in Francia (Mariat-Roy e Sécula, 2018) scriveva che

“l'anthropologie maritime est l'étude des spécificités techniques, sociales et culturelles des sociétés exploitant la mer. [...] L'anthropologie maritime rend compte de la diversité et de la complexité des pratiques techniques, sociales, économiques, religieuses et symboliques mis en place par ceux, membres de sociétés maritimes, de groupes ou de communautés spécialisées qui, depuis plus ou moins longtemps, occupent, exploitent, s'approprient, se distribuent la mer

et ses ressources”<sup>21</sup>.

Quali sono i suoi temi? L'autrice li suddivide così:

- i saperi relativi alla natura: animali e piante marine, nonché il mare stesso, unitamente alle sue trasformazioni;
- le tecniche di navigazione e di pesca, con le quali l'uomo può approcciare e sfruttare l'ambiente marino;
- le modalità di appropriazione degli spazi marittimi e litoranei: i diritti e i conflitti d'uso;
- i rapporti sociali all'interno degli equipaggi: le relazioni interprofessionali e interetniche;
- l'economia alieutica: salari e retribuzioni, condizioni e prezzi di vendita del pescato, domanda e offerta del mercato ittico;
- i rischi dei mestieri del mare e le strategie messe in campo per affrontarli: organizzazioni professionali quali cooperative e sindacati, le varie forme di protezione sociale;
- l'immaginario delle società marittime: rappresentazioni, narrazioni, cosmologie, simbologie, credenze, pratiche rituali e religiose intorno a se stesse e agli ambienti ed animali marini.

Occorre chiedersi in che cosa questi temi differiscano da quelli relativi alle società lontane dal mare, ossia se esistano e quali siano le specificità delle culture marittime: se abbiano elaborato categorie di pensiero e di azione proprie dei marittimi, se si conformino a norme, codici e narrazioni comuni e diversi da quelle dei terrestri. E se, conseguentemente, coloro che si interessano alle loro culture debbano attrezzarsi di strumenti specifici, alternativi o ulteriori, tali da giustificare un'autonomia e rilevanza scientifica nel panorama più generale delle scienze sociali. Qualcuno ha visto nel mare una semplice prosecuzione dello spazio continentale, delle sue attività e logiche di produzione, ascrivibili entrambe al settore primario (agricoltura e pesca) (Breton, 1981) o accomunate dalle stesse logiche di acquisizione di risorse allo stato selvaggio, di caccia in un caso e di pesca nell'altro (Pálsson, 1989); altri hanno insistito sulla specificità

21 Geistdoerfer A., “L'anthropologie maritime: un domaine en évolution: hors cadre traditionnelle de l'anthropologie sociale”, *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, n° 27, Bilbao, 2007 (cit. pag. 24). Questa definizione era già stata offerta dalla stessa autrice alla voce “antropologia marittima” sul Bonte-Izard, dove si legge: “L'antropologia marittima intende dar conto della varietà e della complessità dei sistemi tecnici, sociali e simbolici elaborati dalle popolazioni litoranee, per appropriarsi degli ambienti marini e trarne sussistenza. Essa studia dunque i modi di vita delle genti di mare, soffermandosi sulle loro peculiarità, in contrasto con gli stili di vita delle società 'dell'interno' con cui, d'altronde, intrattengono necessariamente stretti rapporti, anche nei casi estremi di società di veri e propri 'nomadi del mare' (espressione utilizzata da J. Empéaire, 1955, a proposito degli Alakaluf della Terra del Fuoco), come i Moken del mare thailandese o certe popolazioni polinesiane. La mutevolezza degli ambienti marini, la molteplicità dei sistemi di rinnovamento delle loro risorse sfruttabili e il carattere aleatorio di queste ultime – in una parola la *specificità* di questo 'habitat naturale' che è il mare, insieme alle modalità con cui l'uomo ne assume padronanza – sono le questioni fondamentali intorno alle quali l'antropologia marittima si è costituita” (Geistdoerfer A., “Antropologia marittima”, in Bonte P. e Izard M. (a cura di), *Dizionario di antropologia e etnologia*, Einaudi, Torino, 2006 [1991]).

delle società litoranee (Smith, 1977; Mondardini Morelli, 1984) che, diversamente dalle prime, sarebbero contraddistinte dalla predominanza di condizioni di incertezza e rischio, da cui deriverebbero modi e pensieri di vita ben diversi (Mollat, 1979; Acheson, 1981); altri ancora hanno argomentato che gli ambienti acquatici costituiscono per l'uomo un dominio in cui bisogna muoversi con una "dimensione addizionale" (Hewes, 1948) che ne giustificerebbe la specificità; qualcuno infine si è scandalizzato della proposta: "At this rate, I fear «jungle anthropology», «mountain anthropology» and «desert anthropology» may be next" (Russell-Bernard, 1976). La domanda da porsi in fin dei conti era la seguente: "posons d'abord la question de savoir si la pêche a représenté dans l'histoire des hommes une manière tout le moins spécifique ou nouvelle d'agir sur la nature pour en tirer, ou extraire les conditions matérielles de la vie sociale?" (Collet, 1999).

Chi in questi decenni ha sostenuto che le società di pescatori meritassero almeno una sotto-disciplina, lo ha argomentato proponendo di distaccare per esigenze teoriche, metodologiche e di ricerca, piuttosto che per il solo determinismo ecologico (la presenza del mare), un'attenzione specifica per le società marinare e di pesca, portatrici di una *cultura del mare*: "Delle società rivierasche dunque solo alcune sono diventate società marittime, si sono cioè differenziate da altre per questa domesticazione del mare, per questa appropriazione delle sue risorse e, in definitiva, per una specializzazione produttiva, sociale e culturale. Questa specializzazione produttiva, sociale e culturale, può essere indicata, a scopo di analisi, come *cultura del mare*"<sup>22</sup>. A partire pertanto dall'analisi di quei macro-temi poco sopra elencati, alcune caratteristiche ritenute ricorrenti nelle società di pescatori sono state evidenziate dai diversi autori:

- la quotidianità del lavoro (che impone ritmi diversi da quelli imposti agli agricoltori);
- l'incertezza degli esiti, l'aleatorietà e il rischio di pesca (da cui deriverebbe una marcata ritualità magico-religiosa);
- una spiccata prevalenza maschile per tradizione e per necessità, che impone generalmente una divisione di genere sulla base degli spazi e delle competenze;
- la presenza di forme di cooperazione necessaria ad ammortizzare gli esiti imprevedibili delle catture (prevalenza di contratti "alla parte");
- un'economia di scambio anche per i pescatori specializzati;
- l'immediatezza, cioè la necessità di processare subito il pesce;
- il lavoro all'interno di uno spazio non privatizzato, ma comune (il mare);

---

<sup>22</sup> Mondardini Morelli G., "Introduzione", in *La Ricerca Folklorica*, n° 21 - "La cultura del mare", Grafo Spa, apr. 1990. Cfr. inoltre la nota 3 dell'Introduzione a Mondardini Morelli G., *Gente di mare in Sardegna: antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*, Istituto Superiore Regionale Etnografico, Nuoro, 1997.

- una ratio tempo di lavoro/unità prodotte instabile e imprevedibile, che qualifica la pesca come attività pre-capitalistica.

A questi temi classici, ascrivibili a un ambito socio-economico che intende accostarsi al mare con l'ottica dei mezzi di produzione e di sfruttamento delle sue risorse, a me pare che sia auspicabile aggiungerne qualcuno e domandarsi ad esempio, come i pescatori si relazionino sensorialmente ed affettivamente alle loro prede, provando ad affrontare delle etnografie inter-specifiche; oppure su cosa fondino le loro ontologie marittime, così lontane da quelle terrestri, talvolta; o ancora come apprendano, sviluppino e tramandino saperi e saper fare impliciti nel mestiere che fanno appello all'apparato sensori-motore, così stimolato in ambiente marittimo. Ad alcuni di questi temi, ai quali cautamente propongo di allargare la riflessione antropologica anche in ambito marinaro, tento di accostarmi nel corso di questa tesi.

Ora, come si spiega un certo disinteresse per la storia della pesca? Come mai solo così recentemente una corrente dell'antropologia sociale ha ritenuto proficuo distaccarsi per occuparsene in modo specifico? Ritengo che alcune motivazioni concorrano a questa trascuratezza, benché si tratti di una trascuratezza non uniforme<sup>23</sup>. Innanzitutto si pone un problema di reperimento delle fonti storiche<sup>24</sup>: queste non sempre sono presenti; se lo sono, vengono esplorate meno di quelle riguardanti, per citare un esempio banale, contadini e latifondisti; comunque risentono di un pregiudizio che reputa i pescatori come intrinsecamente restii a lasciare dati e tracce del proprio lavoro, così aleatorio, imprevedibile, fugace, soggetto a mutamenti quotidiani, scarsamente rendicontabile, nonché inadatto ad essere archiviato. In seconda battuta, la ricerca intorno ai mestieri della pesca richiede al ricercatore la necessità di appropriarsi del sapere dei biologi, degli oceanologi, degli alieuti e finisce per assumere un'aura "da specialisti". Come terza motivazione io credo che si possa considerare una certa nostra ossessione per la materialità e la museografia che ha finito con l'occuparsi dell'esposizione di attrezzi da pesca (così come di quelli agricoli) in ambito museale, ma con l'opacizzare le conoscenze non scritte, i saperi non formalizzati, le competenze non verbalizzate dei pescatori, nonché le relazioni che essi strutturano con le loro prede. Fondamentalmente, la pesca rimane un settore per gli addetti ai lavori, a cui ci si accosta solo e quando dei campanelli d'allarme ce lo impongono (collasso o riduzione degli stock, necessità di tutela delle specie, allocazione di quote, incidenti ecologici, conseguenze del cambiamento climatico, nuove trivellazioni petrolifere, istituzione di Aree Marine Protette, ecc.) perché il mare è ancora qualcosa a cui guardiamo strumentalmente: per gli umani è più un serbatoio di risorse ittiche o una fonte d'ispirazione poetica, che un bacino di conoscenze e socializzazioni intorno alla vita e a tutte le sue forme.

---

23 Ad esempio, l'impronta documentaria intorno alla storia della pesca a partire dal Basso Medioevo sembra essere in Spagna più densa e profonda che in Francia o in Italia.

24 Cfr. ad esempio: Leblic I., Coutancier B., Geistdoerfer A., "Histoire des pêcheurs... Histoires de pêcheurs. Les sources historiques en anthropologie maritime", *Anthropologie* 3, CETMA, MNHN, Paris, 1988.

Io ritengo che in definitiva spostare lo sguardo dalla terra al mare, o comunque guardare al mare non dalla terra ma dal e sul mare stesso, consenta di decentrare, arricchire, rendere più completo e complesso il panorama delle nostre conoscenze, grazie alla destabilizzazione – fisica e metaforica – che il mare, i mari, ci offrono in quanto animali umani. Si tratta di quello stesso spaesamento e fascino offerto da un altro mezzo che non ci appartiene, quello aereo (come diversa, lontana, insignificante può apparire un'umana vicenda vista a volo d'uccello o addirittura dallo spazio!). “L'essenza liquida del mare può fornire criteri ontologici con i quali revisionare le nostre teorie radicate nella terraferma. Non più considerato puramente un'aggiunta strumentale – una risorsa alimentare, un passaggio per il commercio e la conquista straniera, una zona di trasporto interculturale e internazionale –, il mare [...] è storia”<sup>25</sup> e contro la necessità di certezza e controllo radicate nell'ordine terrestre e territoriale, il mare fluttuante può invitarci a ripensare le nostre categorie di spazio, tempo e mutamento. Folco Quilici, solo per citare uno degli autori più noti, ha documentato e raccontato molti mari, da sopra e da sotto la superficie, sempre trattandoli con il rispetto dovuto a collettori di storia e di storie, ad immensi archivi che come specchi convessi, raccolgono i ricordi senza disperderli<sup>26</sup>. Il mare inoltre, qualsiasi definizione scegliamo di attribuirgli, a prescindere dalle delimitazioni che gli imponiamo e dai margini ontologici che le nostre umane culture gli conferiscono, regala alla pratica e riflessione antropologica uno stimolo ulteriore: “La mer semble amener à interroger plus radicalement les impensés de la discipline, sa marge et ses confins, pour faire apparaître simultanément la partialité des principes qui la fondent”<sup>27</sup>.

## 8. L'antropologia del Mediterraneo

Così come l'antropologia marittima rappresenta la macro-cornice tematica all'interno della quale questa tesi s'inscrive, così l'antropologia del Mediterraneo può costituire la macro-area geografico-culturale. Le prossime righe sono dedicate a motivare questa scelta.

Un banale dato deterministico risalta immediatamente a giustificarlo: la pesca del tonno con il sistema tonnara è una pratica esclusivamente mediterranea, è cioè nata e si è sviluppata solo ed unicamente su queste coste per una questione contingente, la migrazione genetica stagionale del tonno rosso atlantico in mar Mediterraneo. In particolare, le coste di questo mare interno, quasi chiuso, hanno costituito un luogo privilegiato per attendere, intrappolare, catturare e pescare questa specie da tempo immemore, grazie alla

---

25 Chambers I., *Mediterraneo blues. Musiche, malinconia postcoloniale, pensieri marittimi*, Bollati Boringhieri, Torino, 2012 (cit. pag. 64).

26 Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976 (cit. pag. 23).

27 Artaud H., “Anthropologie maritime ou anthropologie de la mer?”, en *Revue d'ethnoécologie*, n°13, 2018, cit. pag. 5.

relativa costanza e prevedibilità delle sue rotte migratorie. Queste rotte, piuttosto fisse (benché, come vedremo, non immutabili) costeggiano le sponde del Mediterraneo, favorendo una modalità di pesca fissa (cioè da posta, ancorata al fondale) e a distanza ravvicinata dal litorale, che dunque poteva svolgersi anche in un passato remoto senza bisogno di sofisticate tecnologie quali grandi motopescherecci da mare aperto o apparati di ricognizione atti ad avvistare ed intercettare i grandi branchi (ecoscandagli, elicotteri, GPS ecc.). Questo determinismo ecologico, benché non sufficiente a motivare l'etichettamento di questa ricerca come “mediterranea” è comunque l'incontrovertibile dato di partenza che ha reso possibile la nascita, l'evoluzione e la diffusione su larga scala del fenomeno tonnara in Mediterraneo, fenomeno attorno al quale ruotano e s'intrecciano umane vicende, costrutti culturali, pluriversi marittimi che ben si prestano ad uno sguardo etnografico (e non solo etnografico, certamente). Volendo giocare un poco con i concetti, propongo di affiancare alla famosa triade terrestre del Mediterraneo di Fernand Braudel GRANO-VITE-ULIVO, una triade marittima di SALE-TONNO-CORALLO, tre prodotti che in modo non esclusivo ma preponderante hanno fatto la storia economica e sociale del mar Mediterraneo<sup>28</sup>.

Il Mediterraneo, dal punto di vista ecologico, costituisce l'uno per cento delle acque totali del pianeta, ma contiene il sette per cento della biodiversità; il ventotto per cento delle specie in esso presenti sono endemiche. È un mare oligotrofico e poco pescoso. Con i suoi quarantaseimila chilometri di coste e quattrocentocinquanta milioni di abitanti, è tuttavia un mare dalle modeste distanze (la sua lunghezza non supera le duemila miglia e la larghezza massima è di quattrocento): culturalmente ricchissimo e inevitabilmente connesso. È un mare intercontinentale (come esplicita il suo stesso nome latino *Mediterraneus*, “in mezzo alle terre”) o meglio, un “continente liquido” che si situa tra Europa, Africa e Asia e comunica con altri mari: l'oceano Atlantico, il mar Rosso, il mar di Marmara. Il semplice Mediterraneo fisico e geografico non basta tuttavia a pacificare le ansie definitorie e sfugge alla categorizzazione, restando indefinito e precario come fosse tracciato col gesso: “I suoi confini non sono definiti né nello spazio né nel tempo. Non sappiamo come fare a determinarli e in che modo: sono irriducibili alla sovranità o alla storia, non sono né statali né nazionali: somigliano al cerchio di gesso che continua a essere descritto e cancellato, che le onde e i venti, le imprese e le ispirazioni allargano o restringono”<sup>29</sup>.

L'antropologia del Mediterraneo, a partire da quella che è considerata la sua fondazione ufficiale come campo disciplinare, la conferenza di Burg Wartenstein (Austria) del 1959, ha prodotto una cospicua riflessione intorno a se stessa, al proprio statuto nel panorama più ampio delle scienze sociali, ai valori e

---

28 Un archeozoologo francese, Philippe Béarez, una volta mi ha detto con convinzione: “Le thon est la Méditerranée! Pourquoi personne n'en parle?” (c.p., Parigi, novembre 2016).

29 Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987] (cit. pag. 18).



alle pratiche che caratterizzano le società che vivono in questa zona. Moltissime pagine sono state scritte per sostenere o criticare la possibilità di definire quest'area geografica come un'area anche culturale ed eventualmente descrivendone omogeneità oppure somiglianze o ancora dissonanze e incompatibilità. Il Mediterraneo è stato proposto come oggetto di analisi in quanto unità fisica, “umana e necessariamente storica” (Braudel, 1949), quindi in quanto “area culturale” (Arensberg, 1963), poi, più cautamente, in quanto “area di comunicazione interculturale” (Davis, 1977), in seguito in quanto spazio di “connectivity” (Horden e Purcell, 2000) e poi “laboratorio di ricerca” sulle somiglianze di famiglia e le differenze complementari (Albera, Blok, Bromberger, 2001; Albera e Tozy, 2005), infine come “alternativa” al capitalismo globalizzato dell'occidente estremo (Cassano e Zolo, 2007) e ancora come “costellazione transnazionale” (Ben-Yehoyada, 2014). Alcune ricerche hanno contribuito a definire un repertorio di temi fondativi, reputati a torto o a ragione mediterranei, quali il sistema onore-vergogna, il familismo e il *patronage*, la staticità e l'arretratezza, il folklore e l'immanentismo. L'antropologia del Mediterraneo è stata quindi sottoposta a critica delle sue stesse fondamenta, accusate di volta in volta di etnocentrismo, orientalismo, esotismo, colonialismo, razzismo, maschilismo. Dopo il “mediterraneismo” degli anni Sessanta e Settanta, l'“anti-mediterraneismo” degli anni Ottanta e Novanta, e il cauto ritorno ad un Mediterraneo postmoderno degli anni Duemila, possiamo dire di aver accolto ed elaborato teorie e contro-teorie, proposte e falsificazioni intorno alle possibilità di un'antropologia nel Mediterraneo e del Mediterraneo. Sappiamo ormai che il Mediterraneo e il discorso sul Mediterraneo sono inseparabili tra loro, così come che il Mediterraneo supera la letteratura che lo riguarda (Matvejevic, 1987).

La ricerca che sostiene questa tesi non affronta le categorie etnografiche classiche con cui gli studiosi del Novecento hanno letto le società mediterranee, né prende in esame le situazioni ed emergenze più attuali: i transiti migratori, gli esiti dei conflitti recenti, recentissimi e in corso, le riconfigurazioni geo-politiche, il fallimento del Partenariato Euro-Mediterraneo, i luoghi di culto e di pellegrinaggio condivisi dai tre grandi monoteismi mediterranei, il cosmopolitismo delle città portuali, il transnazionalismo, solo per citarne alcuni. Certo, utilizzando questa cornice teorica, non è consigliabile prescindere dal materiale prodotto dai *Mediterranean studies*, ma è possibile al contempo inserirsi in piccole nicchie lasciate finora poco esplorate: la mia riflessione ambisce a proporre ulteriori spunti di elaborazione teorica sul passato e sul presente di alcune distribuzioni di conoscenza nel Mediterraneo. La mia proposta, sulla scorta di quella già avanzata da chi mi ha preceduto, è quella di accantonare il proposito di definire *cos'è* il Mediterraneo, e di focalizzarsi invece su come possiamo riconoscerlo attraverso pratiche e saperi suoi propri e quindi continuare ad utilizzarlo come valida categoria interpretativa, a posteriori e non a priori. Se da un lato dunque il Mediterraneo sembra non esistere più (Ben-Yehoyada, 2019) o essere esistito solo in quanto costruito culturale o ideologico, è pur vero che noi tutti continuiamo ad avere un'idea di senso

comune su chi e cosa siano i mediterranei e il Mediterraneo: una definizione ci sfuggirà sempre, un'altra ci sembrerà inadeguata, un'altra ancora facilmente contestabile, eppure, sappiamo riconoscere perfettamente qualcosa o qualcuno di mediterraneo appena lo incontriamo, qualunque cosa questo significhi. È un curioso paradosso. La forza e la persistenza di questo senso comune mi hanno accompagnato con insistenza durante questa ricerca e mi hanno sempre più convinta del fatto che non si tratta di una categoria di cui disfarsi, ma al contrario, di cui re-impossessarsi. Io stessa riconosco la problematicità dell'etichetta "mediterraneo": quanti, di questi quattrocentocinquanta milioni di abitanti (una cifra spaventosa!) sono disposti a definirsi tali? Quanti di questi invece si sentono piuttosto europei o nord-africani o...? Quanto contano le appartenenze nazionali e quanto tutte le altre (culturali, linguistiche, religiose, paesane ecc.)? A chi o a che cosa può ancora essere utile una definizione di questo tipo ed eventualmente per servire quale scopo? È una questione di posizionalità (cioè: un ligure si sentirà meno mediterraneo di un siciliano ma più mediterraneo di un basco)? È una questione di Sud? È una questione di prossimità al mare? Ha a che fare con i propri vicini, o piuttosto con i dirimpettai? È una questione di eredità storica? O è una questione da pensare al futuro? È una questione di che cosa, in definitiva? E poi, il "noi" che riconosce un luogo, un atteggiamento o una persona mediterranei, che "noi" è? Quello dei nativi e dei loro prossimi o anche quello di tutti gli altri? O peggio ancora, è solo un "noi" antropologi mediterraneisti (che quindi potremmo essere facilmente accusati di auto-esotizzazione)? In questa tesi non ho riflettuto su, né tantomeno potuto rispondere a, queste spinose e fin troppo umane faccende, ma mi piacerebbe comunque delineare, a partire dall'etnografia, una più ampia proposta di problematizzazione ed eventualmente riappropriazione di una categoria etnografica – quella di Mediterraneo – di cui la riflessione postmoderna ha ritenuto doveroso sbarazzarsi forse troppo in fretta<sup>30</sup>; un'entità storica complessa e imperfetta, dagli incerti contorni e dalle contrastanti tinte, ma ancora e soprattutto oggi importante, non tanto forse per la sua possibilità mai raggiunta di controbilanciare una certa egemonia euro-atlantica, quanto per la sua capacità di farsi custodia di un'eredità di comune saggezza. Questa saggezza non è tanto da inventare, quanto da recuperare e continuare a praticare: è quella della *phronesis*, suprema virtù "incontestabilmente mediterranea, da Aristotele a Cicerone" (Latouche, 1998) conformandoci alla quale potremmo cogliere l'invito a "mediterraneizzare il nostro pensiero" (Morin, 1998) per tracciare una via mediterranea. Nelle Conclusioni della tesi argomenterò intorno a questa proposta, con l'intento di far emergere dal sistema tonnara in quanto cultura del mare, alcuni tratti e virtù delle genti mediterranee, che hanno attraversato e accomunato spazi e tempi anche distanti.

L'antropologia del Mediterraneo, specializzazione a mio avviso sempre valida e promettente, pur con le

---

30 Come già suggerivano nel 2001 Christian Bromberger e Jean-Yves Durand nelle conclusioni ad *Antropologia del Mediterraneo*: "dobbiamo gettar via il Mediterraneo con l'acqua sporca?" (Albera D., Blok A., Bromberger C., ed. it. a cura di Miranda A., *Antropologia del Mediterraneo*, Guerini, Milano, 2007 [2001]).

sue criticità, ha avuto il merito di mettere in luce l'arbitrarietà dei confini nazionali che tagliano aree culturali in modo spesso illegittimo, andando a inserire cesure in continuità o almeno prossimità culturali. Ha cioè contribuito a de-nazionalizzare la ricerca etnografica, rilevando la disomogeneità all'interno dei confini nazionali<sup>31</sup>. Tutto ciò è ancora più vero se sganciandoci dalla territorialità, ci spostiamo sulle coste e sul mare, dove i confini sono sempre (stati) estremamente più fluidi e anzi, inesistenti almeno fino all'invenzione del *per iactum balistae* (quella distanza, misurata dal tiro di balestra, cui poteva pervenire la palla di cannone sparata da terra e che misurava il tratto di mare di pertinenza e proprietà del demanio regio). Il mare, fino a tempi molto recenti, è stato uno spazio abitato, percorso, vissuto, ma de-nazionalizzato.

Tuttavia, paradossalmente, il mare è stato il vero grande assente nelle ricerche e nel dibattito dell'antropologia del Mediterraneo degli ultimi cinquant'anni<sup>32</sup>. Non mi riferisco soltanto al mare delle scienze naturali, ma proprio anche a quei saperi che si sviluppano a partire dal rapporto con esso – e che dovrebbero essere di pertinenza delle scienze umane e umanistiche. Ci troviamo così a conoscere moltissimo sulla storia delle battaglie navali in Mediterraneo, sui reperti dell'archeologia sottomarina e sul ruolo fondamentale della *Posidonia oceanica* per il suo ecosistema, ma abbiamo coltivato un'antropologia del Mediterraneo decisamente idrofoba (Driessen, 2001) e più concentrata su comunità rurali o urbane. Perché è mancata questa attenzione al mare da parte di chi si è occupato di questa regione del mondo? Senza voler ovviamente processare nessuno, se diamo uno sguardo a opere recenti e di ampio respiro che riguardano la storia umana del Mediterraneo, ci accorgiamo in modo lampante di questa mancanza e in particolare della vistosa assenza dei pescatori, categoria di marittimi per antonomasia<sup>33</sup>. Lo storico Fernand Braudel che nel collettaneo *Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni* (1977 ed. originale francese) offre “un ritratto della civiltà mediterranea dalle origini al Novecento”, all'interno

---

31 Qualcuno in effetti ha scritto che il Mediterraneo è “una formazione interculturale esuberante e irricognosciuta, che storicamente precede ed eccede l'inquadramento nazionale e occidentale conferito alle sue storie” (Chambers I., *Mediterraneo blues. Musiche, malinconia postcoloniale, pensieri marittimi*, Bollati Boringhieri, Torino, 2012, cit. pag. 18).

32 “[...] une grande partie de la recherche anthropologique méditerranéenne a été menée dans des communautés rurales” (Albera D. e Tozy M. (dir.), *La Méditerranée des anthropologues. Fractures, filiations, contiguités*, Maisonneuve et Larose, Paris, 2005 (cit. pag. 9).

33 Un'eccezione (benché non proprio recente) è costituita dal volume del 1936 di Charles Parain *La Méditerranée. Les hommes et leurs travaux*, che invece prende in esame l'origine della pesca marittima in Mediterraneo, le talassocrazie italiane di epoca medievale fondate sulla pesca, la diffusione delle tecniche di pesca presso le colonie genovesi e napoletane in Francia e in Nord Africa. Molto recentemente invece, una riflessione sulla storia del Mediterraneo a partire dal secondo dopoguerra, e in particolare sull'emergere di questa come regione transnazionale nei rapporti e negli immaginari coltivati da siciliani e tunisini, è offerta dall'antropologo Naor Ben-Yehoyada, a partire da una prospettiva marittima, che scaturisce da un'etnografia condotta a bordo di un motopeschereccio mazarese (Ben-Yehoyada N., *Incorporare il Mediterraneo. Formazione regionale tra Sicilia e Tunisia nel secondo dopoguerra*, Meltemi, Milano, 2019).

del capitolo “Il mare” dedica un paragrafo alla “straordinaria avventura” della pesca del tonno, l'eccezione abbondante alla regola della povertà piscatoria in Mediterraneo<sup>34</sup>. Predrag Matvejevic nel noto *Breviario Mediterraneo* (1987) dedica ai pescatori appena diciotto righe su trecento pagine e l'unica pesca che descrive è proprio quella del tonno che “offre una delle scene più teatrali che il nostro mare conosca”<sup>35</sup>. Gli storici Peregrine Horden e Nicholas Purcell nel densissimo *The corrupting Sea: a study of Mediterranean history* (2000), abbracciano tre millenni di storia concentrandosi sulle relazioni con l'ambiente: prendono in esame la storia urbana e rurale, la mobilità di beni e persone, i fenomeni religiosi, ma in effetti non menzionano categorie di marittimi dediti alla pesca, esautorandoli di fatto dalla produzione di storia in questa regione. Nel volume collettaneo *Rethinking the Mediterranean* (2005) a cura di William Harris, che raccoglie interventi di storici del Mediterraneo, i pescatori non sono mai presi in considerazione né nominati. Infine, lo storico David Abulafia nel corposo *The Great Sea. A human history of the Mediterranean* (2011) che, pur se la copertina dell'edizione inglese e quella dell'edizione italiana riportano il dipinto di Joseph Vernet *La madrague ou la pêche du thon vue du Golfe de Bandol* (1760), che raffigura precisamente una tonnara (!) e induce forse a pensare che di temi alieutici nel libro un poco si tratterà, dichiara di tralasciarli consapevolmente e intenzionalmente. Nell'introduzione argomenta infatti:

“[...] I say less about fish and fishermen than some readers might expect. Most fish spend their time below the surface of the sea, and fishermen tend to set out from a port, make their catch (often at some distance from their home port) and return to base. By and large, they do not have a destination the other side of the water where they will make contact with other peoples and cultures. The fish they bring home may well be processed in some way, as salted or pickled food, or even as a strong-tasting sauce, and the merchants who carried these products abroad are often mentioned; fresh fish must very often have been standard food for naval crews. Frankly, though, the data are scanty; my attention has only switched to what happens beneath the surface of the Mediterranean with the arrival of submarine warfare in the early twentieth century”.

E all'interno del volume: “As predicted in the preface, fishermen have not featured prominently in this book, in part because the evidence they have left behind is often very slight, but in part too because fishermen seek what is by definition under the surface of the sea and are less likely to make contact with

---

34 “Il solo tipo di pesca che merita di essere definito abbondante, nel Mediterraneo, è la pesca del tonno, anche se dura poco – tre o quattro settimane all'anno – ed è possibile soltanto in zone privilegiate che oggi tendono a rarefarsi o a sparire” (cit. pag. 36).

35 Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987] (cit. pag. 265).

communities on the opposing shores of the Mediterranean”<sup>36</sup>. Insomma, secondo Abulafia “a segnare la storia del «grande mare», il nome con cui era noto nella tradizione ebraica, sono stati gli uomini: navigatori, mercanti, missionari, condottieri, crociati, pellegrini e pirati che, mettendo in contatto le regioni più remote di questo vasto bacino, lo hanno reso «forse il più dinamico luogo di interazione tra società diverse sulla faccia del pianeta»”. Anche nel più recente volume edito da Peregrine Horden e Sharon Kinoshita, *A companion to Mediterranean history*, che raccoglie ben ventinove interventi di studiosi di area mediterranea, i pescatori sono estromessi, benché una certa apertura nei confronti di temi marittimi sia da rilevare (in particolare nei saggi riguardanti le talassocrazie, la tecnologia nautica e la pirateria)<sup>37</sup>.

Tra le figure che hanno messo in contatto queste regioni non sono dunque solitamente annoverati i pescatori, che pur hanno fatto parte della storia del Mediterraneo e a mio parere non meritano di essere trascurati dalla storiografia né dall'antropologia solo perché sono supposti interagire più con i pesci che con gli uomini. All'opposto, il caso della tonnara, con la sua lunga e documentata storia transmediterranea, costituisce un curioso apporto alla dimostrazione del contrario: pur trattandosi di una tipologia di pesca fissa e con fondamentali appoggi terrestri a suo supporto (per l'approntamento e il deposito dell'attrezzo e per il processamento e stoccaggio del pescato), ha attirato e provocato una mobilità e circolazione straordinarie di pescatori, maestranze, tecniche, saperi e gerghi su gran parte del bacino mediterraneo. Ma altre importanti tipologie di pesca in Mediterraneo hanno suscitato contatti, spostamenti di persone e lunghe frequentazioni di coste anche piuttosto lontane: penso ai pescatori siciliani di spugne in Tunisia, ai pescatori di corallo campani e provenzali in Sardegna, a quelli liguri in Catalogna – solo per citarne alcuni. Il mare è dunque ancora una barriera epistemologica?

Per rinvenire studi sui pescatori, in particolare quelli spazialmente e temporalmente molto ambiziosi, bisogna pertanto rivolgersi non tanto ai materiali prodotti da storici e antropologi del Mediterraneo, quanto piuttosto ad archeologi, archeozoologi e alieuti, guardare cioè a quegli atti di convegni e volumi specializzati che circoscrivono il loro interesse alla storia o alle tecniche di pesca<sup>38</sup>. Costoro costituiscono in effetti una sorta di mondo a parte, di nicchia del sapere, contribuendo a costruire un'immagine esterna di se stessi come di un mondo per specialisti e addetti ai lavori.

In definitiva, io credo che una riabilitazione del mare e dei suoi mestieri all'interno dell'antropologia del Mediterraneo sia auspicabile e questa ricerca vuole andare in questa direzione. E se, quel cauto “comparativismo a buona distanza” proposto da Christian Bromberger e Jean-Ives Durand è da

---

36 Abulafia D., *The Great Sea. A human history of the Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford, 2011 (cit. pag. 641).

37 Horden P. and Kinoshita S. (eds.), *A companion to Mediterranean history*, John Wiley & Sons, Oxford, 2014.

considerarsi ancora valido, io stimo che il pluriverso mediterraneo di tonnara consenta al contempo la localizzazione e la comparazione inter-mediterranea e su un tempo decisamente lungo. Questo tema può offrire materiali di riflessione a supporto di quella transizione da una “anthropology in the Mediterranean” a una “anthropology of the Mediterranean” (Gilmore, 1982), per approdare ad una “anthropology through the Mediterranean” oppure “across the Mediterranean” (Albera, 2019), sfumature che esprimono e suggeriscono una svolta (idro)dinamica. Si tratta di un lavoro tutto da fare e di cui questa tesi non esplora che le prime mosse.

## 9. Metodologia: multisensorialità e multimodalità

La metodologia di ricerca adottata per questo studio ha tentato di qualificarsi come corporea e multisensoriale. Questo paragrafo è dedicato ad esplicitare la natura e le condizioni di questa metodologia.

Innanzitutto: con multisensoriale intendo aperto alle molteplici sollecitazioni sensibili che il campo offre e attento alle modalità di utilizzo dei sensi all'interno della cultura oggetto di studio. La prima parte della definizione può sembrare ovvia e banale: il ricercatore compie sempre uno studio immersivo aprendosi ad un completo abbandono alle sollecitazioni sensoriali – non si tappa certo il naso e le orecchie appena giunto sul campo! Tuttavia può questa apertura rimanere talvolta implicita oppure non diventare oggetto di attenzione nella fase di scrittura. In particolare

“anthropologists have often disdained the sensual aspects of their experience in the field as subjective, or simply picturesque – more suitable for inclusion in a travel book than in a scholarly monograph [...] The tendency in anthropology to experience and interpret societies visually, rather than sensually, is due to the general influence of Western visualism and to the dominance of certain eye-oriented models within the discipline. For example, the traditional anthropological method of participant observation, despite its emphasis on participation,

---

38 Per il Mediterraneo penso ad esempio ai volumi: Galley M. e Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981), Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985; Mondardini Morelli G., *Spazio e tempo nella cultura dei pescatori. Studi e ricerche in area mediterranea*, Pisana Editrice, Pisa, 1988; Mondardini Morelli G., *I figli di Glaukos. Temi e materiali di culture marinare in Sardegna e nel Mediterraneo*, Edes, Sassari, 1995; Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999; D'Arienzo V. e Di Salvia B., *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano, 2010; Faget D. e Sternberg M. (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations - Protohistoire-XXIe siècle*, Karthala MMSH, 2015; Buti G., Faget D., Raveux O., Rivoal S. (dir.), *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe s.- XXIe s.)*, Éditions Karthala - Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence.

frequently limits the anthropologist to the role of observer”<sup>39</sup>.

La tendenza a visualizzare, metaforizzare e infine testualizzare le esperienze etnografiche e le culture è anche figlia di quella svolta riflessiva di metà anni Ottanta (Clifford e Marcus, 1986) che, dopo le precedenti analogie linguistiche (Lévi-Strauss), testuali (Clifford Geertz), discorsive (Michel Foucault), e dialogiche (Dennis Tedlock), giunge ad affermare che “la percezione non c'entra niente” con l'etnografia (Tyler, 1986)<sup>40</sup>. La seconda parte della mia definizione implica un'esplicita dichiarazione di interesse ai soggetti stessi: porre domande “sensoriali” agli interlocutori, così come condividere con loro sollecitazioni sensoriali, serve anche a renderli consapevoli dell'interesse del ricercatore, favorendo l'emersione ed esplicitazione da parte loro di molti dati che resterebbero invece sottotraccia<sup>41</sup>.

La multisensorialità qui evocata tiene conto dell'ormai superata concezione aristotelica dei cinque sensi canonici. La nostra cultura ha codificato nel numero di cinque i sensi, oltretutto gerarchizzandoli in sensi primari (vista e udito) e minori (olfatto, gusto, tatto), o sensi a distanza (vista, udito, olfatto) e sensi da contatto (tatto e gusto), ma la teoria antropologica ha ormai preso atto del fatto che la classificazione dei sensi è una scelta culturale tra le tante (Howes, 1991) e che la percezione sensoriale è un atto al contempo fisico e culturale (Classen, 1997). La neurobiologia ci insegna che abbiamo più di cinque sistemi sensoriali e che le nostre percezioni funzionano in maniera globale, interconnessa e multimodale, nonché interattiva con l'ambiente. Ad esempio, i recettori visuali collaborano costantemente con quelli vestibolari e quelli cutanei cooperano con quelli muscolo-articolari per misurare i nostri movimenti, concorrendo a un vero e proprio senso del movimento (Berthoz, 1997). I muscoli andrebbero allora qualificati come organi di senso (in quanto dotati di meccano-recettori), oltre che come organi di movimento distribuiti sulla totalità del corpo (Roll, 2003). O ancora: l'imaging cerebrale ha mostrato come nei non vedenti, quando leggono il Braille, si attivino le aree corticali relative alla visione (Corin e Berthoz, 2001) così come la simulazione interna di un movimento, si realizzi grazie ai neuroni a specchio, anche in assenza di movimento reale (Berthoz, 1997). Ecco dunque che la visione, per esempio, va intesa in senso plurale (le visioni) e corporeo, non soltanto oculo-cerebrale, fatto di cui anche la fenomenologia ha preso coscienza da molti decenni (si ricordi il “ce n'est pas l'œil qui voit, c'est le corps comme totalité ouverte” di

---

39 Classen C. e Howes D., “Making sense of culture: anthropology as a sensual experience”, in *Etnofoor*, Jaarg. 9, n°2 - “Anthropology as...”, 1996 (cit. pag. 86 e seguenti).

40 “La percezione non c'entra niente. Un'etnografia non è il resoconto di un movimento razionalizzato dalla percezione al concetto. Inizia e finisce con i concetti” (Tyler S., “L'etnografia post-moderna: dal documento dell'occulto al documento occulto”, in Clifford J. e Marcus G. E. (a cura di), *Scrivere le culture*, Meltemi, Roma, 1997 [1986], cit. pag. 180).

41 Un esempio: la mia propensione ad annusare tutto in tonnara, dalla ruggine alle velelle, dal sangue alle bottarghe, dal cordame al gasolio, ha fatto sì che i pescatori mi ponessero nelle condizioni di poterlo fare o si abituassero a rispondere a domande in proposito.

Merleau-Ponty<sup>42</sup>). La neurofisiologia ci insegna inoltre che la nostra percezione di stimoli sensoriali non è in entrata/uscita ma che è continuamente operante una doppia affezione (si tocca e si è toccati contemporaneamente). Ecco dunque che, alternativamente alla classificazione in cinque sensi, dobbiamo riconoscere un più realistico miscuglio sensoriale, che ogni società concepisce, definisce, gerarchizza e sperimenta a suo modo, con forme e possibilità anche diversissime dalle nostre<sup>43</sup>, fatto che qualcuno ha formalizzato con il termine *polysensoriality*<sup>44</sup>. Si tratta poi di affiancare alla vista, all'udito, al tatto, all'olfatto e al gusto, una sensorialità più estesa, onnicomprensiva e interconnessa che include l'orientamento, l'equilibrio, l'enterocezione (Craig, 2003), la cinestesia o propriocezione (muscolare e articolare) o senso del movimento – che qualcuno considera il nostro sesto senso o addirittura il nostro senso primario (Roll, 2003)<sup>45</sup> e i *background feelings* (Damasio, 1994).

In particolare, tutto ciò rimanda alla negazione e al superamento del dualismo mente/corpo (Merleau-Ponty, 1945) – esattamente come a quello costituito da natura/cultura e individuo/ambiente – e al riconoscimento di un *mindful body* (Scheper Hughes, 1987) e di una plasticità del sistema nervoso (Purves, 1997), plasmato oltre che dall'imprinting genetico, anche da pratiche e percetti. Il corpo si presenta dunque in senso metodologico non in quanto *oggetto* di studio in relazione a una cultura, quanto piuttosto come *soggetto* di cultura e sua condizione di esistenza (Csordas, 1990). Questo ci conduce dunque a quella metodologia corporea evocata all'inizio del paragrafo. Innanzitutto, come si definisce il corpo, quali sono i suoi confini? In molte specializzazioni lavorative (tra cui quelle di artigiani, pescatori, danzatori, sportivi, ecc.) il corpo non è definito e circoscritto dai suoi confini somatici: non termina dunque alle sue frontiere anatomiche ma si espande nello spazio fino ad includere proiezioni, prolungamenti, estensioni di se stesso e dell'intenzione che l'ha mosso, schemi corporei, catene operazionali, immagini e percezioni. Un'indagine corporea utilizza il corpo e le sue percezioni come filtro semantico esplicito. Da un lato si tratta del corpo dei pescatori, considerato come un archivio vivente di

---

42 Merleau-Ponty M., *Phénoménologie de la perception*, Éditions Gallimard, Paris, 1945.

43 Chi vive nella foresta più fitta, per orientarsi e acquisire informazioni sulla realtà esterna, non privilegerà la vista, ma l'udito oppure l'olfatto - solo per citare uno degli esempi più studiati.

44 “Within this approach [sensory anthropology], cultures are conceptualized as cultivating different ways of sensing, or 'techniques of the senses', and the aim of ethnography is to describe the socio-logic which informs how the members of a given culture distinguish, value, relate and combine the senses in everyday life. [...] Polysensoriality [is] a term which highlights the multiple ways in which the senses are constructed and lived in cultural context” (Howes D., “Polysensoriality” in Mascia-Lees F. (ed.), *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment*, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011, cit. pag. 441).

45 Il neurobiologo francese Jean-Pierre Roll scrive che: “Plus qu'un 'sixième sens', la sensibilité proprioceptive pourrait être un sens premier indispensable à l'émergence de la conscience de soi en tant qu'être capable d'action. De sorte que nos actions, connues de nous, seraient à même de donner du sens à nos cinq autres sens dont elles déterminent la maturation fonctionnelle, l'exercice et la mise à jour” (Roll J. P., “La proprioception: un sens premier?”, in *Intellectica*, n°36-37, 2003).



saperi, memorie e possibilità; dall'altro, si tratta del corpo del ricercatore, chiamato a sperimentare, incorporare, vivere in prima persona il lavoro del pescatore.

I livelli di implicazione del corpo in questa ricerca sono dunque molteplici: il primo è un livello di indagine basato sull'osservazione di corpi al lavoro; il secondo è un livello di apprendimento da parte del ricercatore di sequenze e saperi corporei dei pescatori incorporandoli (senza necessariamente ambire a diventare lui stesso tonnarotto); un terzo livello di analisi, ossia di semantizzazione di quelle stesse conoscenze apprese; infine, ad un quarto livello, il corpo è implicato nella restituzione e traduzione delle conoscenze apprese, attraverso una rielaborazione e resa coreografico-performativa dell'esperienza (cfr. paragrafo al riguardo in questa Introduzione). Il corpo funge pertanto da strumento di conoscenza e di indagine, quindi di apprendimento e sperimentazione, infine è piattaforma di ricordo, elaborazione e restituzione. All'inizio di questo progetto mi era parso evidente che il corpo e la sensorialità per qualificarsi come oggetto di studio dovessero anche essere metodo di indagine. Quello dunque che ho tentato di fornire è una descrizione dell'ambiente di tonnara a partire dal corpo e dalla sua relazione con lo spazio (il mare e la barca), con gli altri (uomini e pesci), con gli attrezzi (reti e altri strumenti) e con il lavoro (tecniche e sequenze di movimento). Al primo livello, quello che potremmo continuare a chiamare dell'osservazione partecipante, il ricercatore è attento agli elementi corporei e fuori verbalizzazione (perché impliciti, appresi, incorporati) del lavoro quotidiano dei tonnarotti: le sequenze di movimento, le tecniche del corpo, le tecniche strumentali, le catene operative, i modi di organizzare lo sforzo corporeo, le sincronie interazionali, la sensibilità muscolare, il ricordo dei modi di usare le possibilità del proprio corpo (nel caso di ex-tonnarotti o ex-rais); fin dall'inizio mi è stato chiaro che mi interessassero movimenti, azioni e gesti più che artefatti, benché questi ultimi siano di imprescindibile rilevanza nella definizione e pratica di questo mestiere<sup>46</sup>. In questa fase, le interviste non bastano: nella raccolta dei dati, l'attenzione alle sensazioni fuori verbalizzazione dice molto più di un'intervista; a volte si tratta della necessità di fare uno schizzo, uno schema, un disegno; altre dell'impellenza di alzarsi e muoversi, mimare, gesticolare; altre ancora della corsa a reperire una fonte odorosa o saporita. Ecco che le conversazioni avviate con i miei interlocutori, anche al di fuori della tonnara, prendono quasi sempre delle forme imprevedute: diventano mimate, disegnate, performate, odorose.

---

<sup>46</sup> Ho cercato in effetti di non trascurarli, ma di integrarli, trattandoli per quello che sono: oggetti fondamentali per il lavoro e protagonisti di tecniche strumentali. I tonnarotti infatti agiscono continuamente su e con questi strumenti, benché questi non siano molti né particolarmente complessi dal punto di vista ergologico, così che meno ci sono strumenti e più ci sono disposizioni corporali e che meno ci sono strumenti e più quelli disponibili sono polifunzionali (ho in mente i mille impieghi in tonnara del coltello *Dexter*). Tuttavia questi attrezzi non potevano essere trattati in isolamento, al contrario ambivo a rendere ciò che spesso nelle etnografie è lasciato indietro, in ombra e non lascia traccia tangibile. La mancanza di un'attenzione ai saperi e alla sensorialità in antropologia marittima deriva forse in effetti dalla tendenza alla musealizzazione di oggetti: che conseguentemente lasciano opacità sui saperi e sulle tecniche che mettono in moto quegli strumenti. Ecco perché si trattava di tentare una restituzione che desse volume, sangue, corpo e movimento agli oggetti.

Al secondo livello il ricercatore passa alla partecipazione osservante: ho scelto di essere coinvolta attivamente in ogni fase di lavoro a mare e a terra e di condividere con i tonnarotti momenti e spazi di relax, quali la commensalità e (poca) parte del tempo extra-lavorativo. Insomma non si è trattato di semplice presenza ma di lavoro vero e proprio, insieme a loro. Durante questa fase occorre lasciarsi impregnare da attività e compiti che si rischiava di non comprendere appieno fino a quando non le si testava e imparava provandole: penso ad esempio alle esperienze di calare le ancore, apprendere le sequenze dei nodi sulla rete, osservare la tonnara da sott'acqua in immersione ecc. Questo processo di apprendimento è familiare ai danzatori: l'analisi cinestetica può essere pensata come uno studio del movimento che passa attraverso il corpo dello studioso, il quale utilizza per questa analisi una pratica compiuta con consapevolezza propriocettiva. È tra l'altro familiare anche ai pescatori, i quali non imparano il mestiere sui libri, ma per esperienza e impregnazione, inizialmente “rubando con gli occhi” e poi “facendo”. Giulio Angioni ha molto argomentato intorno all'apprendimento e alla trasmissione del sapere operativo all'interno del lavoro preindustriale, pretecnologico e delle specializzazioni tecniche (Angioni, 1986, 1989), notando come per l'antropologo sia difficile far emergere il contenuto di capacità che si esplicano ed esplicano solo nel fare: “negli sforzi documentari dell'antropologo deve trovare un luogo adeguato proprio il rendere conto delle abilità incorporate, delle capacità acquisite nel fare, depositate nella memoria corporea, in quella specie di memoria operativa che fa sì che il corpo possa operare senza bisogno del controllo teso e continuo della mente, in quella specie di memoria che, a ben guardare, è quella che permette che si operi efficacemente, [...] eseguendo operazioni che nessun discorso potrà mai descrivere adeguatamente”<sup>47</sup>.

La dose di consapevolezza che il “fare” aggiunge, secondo la mia esperienza, è incommensurabilmente più grande a confronto con il solo “guardare”; si tratta di partecipare (partecipazione osservante, per l'appunto) ad un altro livello: sventrare un tonno *non* è come vederlo fare! Praticando questa partecipazione mi sono inoltre resa conto di quanto fosse più proficua dal punto di vista dell'indagine: il terreno più fertile per porre domande fruttuose su qualcosa è quando la si sta imparando, prima dunque che diventi appresa, automatica e difficilmente scomponibile. Si pensi ad esempio, ad attività quali guidare, sciare, suonare una melodia: una volta apprese, le portiamo a compimento grazie ad automatismi, addirittura pensando ad altro, non ci suscitano domande né perplessità, ci troviamo in difficoltà a trasmetterle scomponendole passo per passo, ecc. Si tratta dunque di prendere atto del fatto che esiste una conoscenza verbalizzata ed esiste una conoscenza procedurale o in altri termini, un'intelligenza speculativa e un'intelligenza pratica, benché i confini tra sapere e saper fare non siano netti. Per indagare una conoscenza procedurale occorre dunque porsi nelle condizioni di metterla in pratica perché farsela

---

47 Angioni G., “Rubar cogli occhi: fare, imparare e saper fare nelle tecnologie tradizionali”, in Cardona G. R. (a cura di), *La trasmissione del sapere: aspetti linguistici e antropologici*, Bagatto Libri, Roma, 1989 (cit. pag. 11).

raccontare non è sufficiente. Questo non significa diventare un tonnarotto né poter accedere a tutte le capacità e a tutti i saperi del mestiere: da molte delle esperienze sono infatti stata esclusa per mia incapacità oppure in quanto donna, in particolare da tutte quelle operazioni troppo faticose o pericolose dalle quali una certa dose di scrupolo cavalleresco mi ha tassativamente esentato<sup>48</sup>.

Infine, nella fase di restituzione, occorre ripensare, rivivere e rielaborare quelle parole del corpo, quel *gestionario* appreso, e renderlo fruibile in uno spazio e luogo decontestualizzati (il contesto della performance) affinché smettano di vivere solo nel contesto in cui sono nati, affinché cessino di essere eloquenti e significativi solo per il ricercatore e inizino – si spera – a parlare anche al di fuori. Questa parte di restituzione è espunta da questa tesi ed affidata al suo risultato, lo studio *alfabeTonnara* di cui ho curato la regia e coreografia, a partire dall'esperienza di tonnara maturata in questi anni.

Ora, come si raccolgono “dati sensoriali”? La via più ovvia e canonica è quella che passa dalla loro verbalizzazione, ma si tratta il più delle volte di una forzatura indotta dal ricercatore: nell'attrezzatura sensoriale esistono parti la cui attività resta infrasimbolica; il gusto, per esempio, non è rappresentabile che attraverso se stesso, l'olfatto è un senso puramente ricettivo: la riflessione potrà codificarne le percezioni e anche esplicitarle, ma queste restano intrasmissibili. La seconda possibilità è offerta dal fare con il corpo. Con l'apprendimento, la pratica e la condivisione esperienziale. In una parola, è offerta dalla compartecipazione, dall'“apprendimento incorporato, situato, sensoriale ed empatico” (Pink, 2009).

Infine, come è emersa questa volontà di lavorare col corpo? Io credo che si siano intrecciate due piste differenti: la prima nata da una mia attitudine e l'altra scaturita dal campo. Probabilmente la mia formazione coreutica e il lavoro come danzatrice mi hanno influenzata nel vedere (o riconoscere?) nel mestiere del tonnarotto e nella pesca con tonnara delle vere e proprie coreografie. Certo, la particolarità di questa tecnica di pesca è che si tratta di una pesca collettiva, che richiede un lavoro corale, ma in particolare, i primissimi filmati visionati all'inizio del mio incontro con il mondo della tonnara (registrati negli anni Cinquanta presso le grandi tonnare siciliane) costituivano per me dei chiarissimi richiami a coreografie danzate. La lunga riga di tonnarotti che issava la rete nel *quadrato* di *mattanza*, muovendosi in sincrono e per di più ad un tempo scandito da una melodia cantata in coro ed eseguita al richiamo di un *cialomatore*, non poteva che ricordarmi ad una danza; e così anche la serpentina di tonnarotti che come formiche trasferivano i grandi vascelli a mare; o ancora la perfetta sequenza di operazioni coordinate di sventratori e sezionatori di tonni in stabilimento. Potrei continuare a lungo questo elenco, ma sono certa che chiunque osservasse un vecchio filmato di tonnara se ne avvederebbe senza sforzo, convenendo con me intorno a questa suggestione coreografica. In seconda battuta, l'esigenza di lavorare col corpo è

<sup>48</sup> Ad esempio non sono minimamente in grado di saldare, né di manovrare un muletto; e l'unica volta che mi sono presa la briga di caricarmi in spalla una bombola dei sub ho sentito urlare il *rais*. Altre volte mi è stato impedito di fare a nuoto un tratto in alto mare perché “non si sa mai... qui ci sono pesci strani...”.

emersa dal campo stesso: non è stata una teoria a plasmare l'elaborazione di un metodo sul campo, ma è stata la situazione che ho incontrato lì a richiederlo. L'unico metodo che mi è sembrato praticabile è quindi stato quello appena descritto della *compartecipazione osservante* (etichetta che mi si perdonerà di aver inventato), insomma: lavorare *con* i tonnarotti.

Nel corso della tesi utilizzo dunque dei referenti quali: *tecnica del corpo*, *tecnica strumentale*, *schema corporeo*, *sequenza di movimento*. Per *tecnica del corpo* s'intende un atto tradizionale ed efficace di ordine meccanico, fisico o fisicochimico, che per la sua natura trasmissibile distingue gli uomini dagli altri animali: "il corpo è il primo e più naturale strumento dell'uomo. O, più esattamente, senza parlare di strumento, il corpo è il primo e più naturale oggetto tecnico e, nello stesso tempo, mezzo tecnico, dell'uomo. [...] Prima delle tecniche basate sugli strumenti, c'è l'insieme delle tecniche del corpo"<sup>49</sup>. Esempi di *tecniche del corpo* in tonnara sono il massaggio delle bottarghe e la marcia del *bastasso* (cfr. paragrafi 5.2 e 5.1). Con *tecnica strumentale* è da intendersi invece una tecnica del corpo che incorpora uno strumento. Esempi di tecniche strumentali in tonnara sono *saffiare* la rete e arpionare i pesci in *mattanza*. Parte di queste tecniche, strumentali e corporee, sono inoltre relazionali, si esercitano cioè sul pesce (vivo oppure morto), cosicché ogni gesto non è solo tecnico, ma anche relazionale (uomo-pesce). Per *schema corporeo* s'intende "un sistema di processi sensorimotori che regolano costantemente la postura e il movimento – processi che funzionano senza presa di coscienza riflessiva e senza necessità di un monitoraggio percettivo"<sup>50</sup>; un esempio tipico è costituito dal continuo adattamento della propria postura in barca: non si tratta di uno schema innato né appreso, ma semplicemente agito e con la frequentazione introiettato senza elaborazione alcuna<sup>51</sup>. Con *sequenza di movimento* intendo riferirmi a quelle catene operative apprese e divenute automatiche quali fare i nodi sulla rete, eseguire *serpentine* e "fare *fusata*" e ciascuna di queste può essere eseguita in assolo o in gruppo, nel qual caso richiede evidentemente una forma di collaborazione e coordinazione molto strette. David Florido si riferisce a questo insieme di capacità e abilità dei pescatori come a una forma di *tecnologia fisiologica*: "conjunto de capacidades y habilidades desarrolladas tradicionalmente por los pescadores a partir de su propio cuerpo y de las cualidades perceptivas para el ejercicio de esta actividad: nos referimos a habilidades *sensitivas*,

---

49 Mauss M., "Le tecniche del corpo", *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936 (cit. pag. 392-3).

50 Gallagher S., *How the body shapes the mind*, Clarendon Press, Oxford, 2005 (cit. pag. 37-38).

51 Mi spiego meglio: non "si sa" stare in barca, perché non è naturale per noi terrestri (come sanno bene i cani, ad esempio); e nemmeno "si impara" a stare in barca perché non ci sono delle regole esplicite da apprendere e applicare. In barca "ci si abitua" a stare, con l'esperienza: senza un pensiero cosciente o formalizzato, si inizia a capire come sia necessario molleggiare sulle ginocchia, non irrigidire la postura, lasciarsi condurre assecondando i movimenti della barca, accogliere le sollecitazioni che provengono dal mare e si trasferiscono al mezzo (il rollio, il beccheggio, l'imbardata), trovare eventualmente i referenti visuali necessari a non patire il mare, muoversi da poppa a prua senza sostegni e via dicendo. Ognuno trova man mano il suo equilibrio proprio-cettivo e lo perfeziona col tempo, a seguito dell'incontro con l'elemento acqueo per intercessione di un natante.

como el uso de percepciones visuales, olfativas y auditivas, u otras *intelectuales* como la memoria, para fines productivos”<sup>52</sup>.

La documentazione sul campo e la registrazione su supporto dei dati etnografici sono stati non poco influenzati dal campo stesso e sono stati dettati dalla metodologia di ricerca adottata. Per essere più espliciti, il fatto di lavorare quotidianamente in barca restringe un poco le possibilità: ad esempio, la registrazione sonora in barca è quasi impossibile, l'audio essendo compromesso dal vento al punto da risultare incomprensibile, e questo vale ovviamente anche per il video. Pertanto, le uniche conversazioni che ho sistematicamente registrato sono state quelle che ho potuto condurre con il *capitán* Vicente Zaragoza, il quale mi ha dedicato molte mattinate in un luogo chiuso e protetto, il retro dell'*estanco* di suo figlio Alberto, in cui potevamo conversare con tranquillità e dove potevo registrare praticamente indisturbata; d'altra parte queste conversazioni si sono svolte in spagnolo (fortunatamente per me con una forte impronta valenciana) ed era dunque necessario registrarle per poterle poi sbobinare e contestualmente tradurre; ho registrato per lo stesso motivo anche conversazioni con *almadraberos* ispanofoni ma con marcata cadenza andalusa e dall'eloquio decisamente meno comprensibile. Durante queste lunghe, tranquille e private conversazioni, diversamente da quanto accadeva in barca, mi è stato inoltre possibile ricorrere alla tecnica della *photo-elicitation* (Mead, 1925), molto utile a fini comparativi.

Pertanto l'unico mezzo di registrazione di cui ho potuto servirmi quasi sempre (salvo condizioni di pioggia o mare molto mosso) è stata la scrittura sul quaderno di campo: una scrittura sistematica al punto da risultare maniacale per i tonnarotti (“Ambraaa, ma allora t'interessa proprio tutto...!!”) ma al contempo il più possibile discreta perché non sempre è stato possibile estrarre al momento opportuno quaderno e matita, le operazioni in barca erano concitate, oppure eravamo molti in *musciara* o ancora occorreva che non fossi d'intralcio alle operazioni e fossi dunque ben vigile per evitare di farmi male o di disturbare fisicamente il lavoro dei compagni. La scrittura continuava naturalmente in stabilimento e proseguiva poi quotidianamente a casa la sera su di un secondo quaderno che ospitava il diario della giornata, l'elaborazione delle annotazioni prese durante il giorno, altre note di contesto, riflessioni personali, ecc. Al termine della ricerca ho riempito diciassette quaderni di campo e quasi tutti tradiscono gocce di mare e una scrittura traballante.

Dal momento poi che ogni barca è un luogo umido, instabile e precario sotto molti aspetti (uno su tutti l'equilibrio), fare fotografie e registrare video non è sempre possibile; l'ho fatto in tutte le condizioni possibili e anche impossibili rischiando di scivolare io stessa (cosa peraltro successa), di perdere a mare o di vedere scivolare a pagliolo il cellulare o la fotocamera (più di una volta), di compromettere con schizzi

---

52 Florido Del Corral D., “El saber hacer y los sentidos de los pescadores andaluces”, in *Demófilo* – Tercera época, n°1, 2002; vedi anche: Florido del Corral D., “Marineros y Pescadores Andaluces” en *Proyecto Antropología de Andalucía: Sociedad*. Vol. V., Publicaciones Comunitarias S.A. Vol. 10, Sevilla, 2002.

d'acqua e salsedine le lenti della fotocamera (successo anche questo). Il più delle volte in *musciara* tenevo il mio cellulare in una tasca, quello del *rais* in un'altra, la fotocamera al collo o nella tracolla, il quaderno e la matita nei pantaloni e mi destreggiavo estraendo di volta in volta l'uno o l'altro o tutti contemporaneamente questi strumenti, occupando le mani e cercando di mantenermi in equilibrio senza appoggi. Ho girato complessivamente 104 video, registrato 27 file audio, scattato 2900 fotografie solo in tonnara. Le fotografie e i video sono stati fondamentali come documentazione ai fini della ricerca, i secondi mi hanno anche permesso di ricostruire durante la scrittura certe sequenze di movimento che altrimenti avrei scordato o ricordato in modo incompleto. Quando scattare foto e registrare video era impossibile o quando le batterie mi avevano ormai tutte abbandonata, ricorrevo allo schizzo, al disegno maldestro su quaderno, per imprimere su carta una memoria, soprattutto quella relativa alla posizione delle barche nelle operazioni *in alto*, che rischiava di essere evanescente. Infine, per alcune sequenze di movimento, per certi quadri d'insieme e per determinate operazioni corali, ricorrevo subito alla notazione coreografica: senza avere in mente un modello particolare (Laban o Benesh o Eshkol, per esempio) e che comunque mal si sarebbe adattato a movimenti non codificati, schizzavo su carta gesti, movimenti e punti nello spazio, o impressioni e suggestioni che questi mi suscitavano, in modo assolutamente non ortodosso o sistematizzato.

Tutti questi dati hanno poi collaborato per confluire nella tesi e nelle altre piccole *eterografie* che questa ricerca ha suscitato (per ora uno studio teatrale, un libro illustrato, una mostra fotografica)<sup>53</sup>. È curioso come il ricercatore sul campo sia costretto a scomporre la realtà (e in un certo senso anche a tradirla o a magnificarla) per fissarla su supporti tutti diversi, e poi in fase di scrittura si ritrovi in mano quegli stessi supporti, così vari (quaderni, fotografie, video, disegni) e ciascuno con il suo specifico linguaggio, e sia obbligato a farli parlare di esperienze ormai passate, e a ricomporli come può per ricostruire quella stessa realtà; e non solo per renderla comprensibile a se stesso, ma addirittura per mettere altri nella condizione di afferrarla. Sembrerebbe un numero di magia o di giocoleria!

## **10. Restituzione: dall'etnografia all'eterografia**

La modalità con cui i dati sono raccolti non può che influenzare il modo in cui verranno restituiti, trasposti o meglio tradotti. Se la raccolta di informazioni ha richiesto, per sua natura o per attitudini e

---

53 Sta prendendo forma infatti un progetto più ampio dal titolo *Calar tonnara* che contiene, ad ora (sintetizzando e presentando i materiali sull'omonimo sito web): la tesi di dottorato e gli articoli apparsi in questi anni, la mostra fotografica con le immagini delle stagioni in tonnara, lo spettacolo *alfabeTonnara* con il connesso laboratorio coreografico-teatrale, il libro illustrato con Alberto Valente, la mappa interattiva delle tonnare mediterranee on line, una raccolta di conversazioni con il *capitán* Vicente Zaragoza, una raccolta audio di canti di tonnara e una filmografia aggiornata.

preferenze del ricercatore (cui in questo senso è consentita una certa libertà di scelta e di manovra) una multimedialità nei supporti, è coerente e forse anche probabile che quegli stessi mezzi vengano poi interrogati per far emergere dati che richiederanno rese diverse. Senza mettere in piedi una complessa riflessione sulla natura dei media e sulle possibilità che questi offrono alla ricerca etnografica, mi limito ad osservare che, personalmente, attenermi alla sola scrittura è stato fin dall'inizio della ricerca qualcosa che ho sentito come limitante. Il mezzo scritto offre opportunità descrittive, espressive e sperimentali straordinarie e tutte da esplorare per etnologi, romanzieri e narratori, ma lascia in ombra buona parte della realtà che questi vogliono raccontare. Per esempio, descrivere i pur semplici gesti del capopesca in occasione della direzione del calo delle ancore, diventa in un testo scritto complicato, lungo, verboso e inefficace: riprodurli dal vivo non spiega nulla ma illustra molto bene ed è dunque preferibile.

Ho dunque tentato l'esperimento di una restituzione al contempo scritta (la tesi su supporto cartaceo), digitale (un archivio on line di tracce geografiche, sonore, video e fotografiche) e performativa (uno studio teatrale) della stessa esperienza etnografica. La tesi doveva rispettare l'opportunità che mi era stata offerta di restituzione accademica, il contenitore digitale voleva rendere con luoghi, suoni e colori una porzione spaziale, sonora e visiva di quel mondo, lo studio o partitura o riduzione coreografica voleva invece donare volume, materia, corpo e movimento alle persone, agli oggetti e alle situazioni che la narrazione scritta e quella audio-video-fotografica appiattivano, mutilavano o non restituivano adeguatamente. Un'altra ambizione che la resa performativa voleva soddisfare era quella di agire come contenitore di memorie, in questo caso corporee, con l'intento di "coreografare la storia" – che significa al contempo trascrivere l'esistente e attivare in nuovi corpi danzanti le dinamiche che il trasferimento cinestetico poteva far scaturire (Franco e Nordera, 2010)<sup>54</sup>. La spinta di tutti questi tentativi *eterografici* è stata in prima battuta documentaria.

Così come nella metodologia ho tentato di andare al di là dell'orale, così nella traduzione ho provato ad andare al di là dello scritto. Dalla multisensorialità sopra esposta ho quindi tentato di passare alla multimodalità o multimedialità nella restituzione dei dati. Per quanto l'antropologia abbia teoricamente riflettuto su e messo in pratica anche prima della svolta postmoderna pratiche alternative o complementari alla scrittura classica, al fine di raccogliere informazioni ed elaborarle nello sforzo di costruzione del testo etnografico<sup>55</sup>, non ha tuttavia mai codificato un metodo. Non esiste una metodologia standard a cui

---

54 I nuovi corpi danzanti sono non solo quelli dei danzatori in scena, ma anche quelli dei partecipanti al laboratorio coreografico-teatrale associato allo spettacolo. Questo laboratorio, condotto dal collettivo *quattroquarti*, è rivolto agli abitanti dei paesi di tonnara sparsi per il Mediterraneo, chiamati (se interessati) a co-costruire, ricordare e interpretare una storia che li riguarda, quella delle tonnare.

55 Già Margaret Mead era critica nei confronti di un'antropologia passiva e prona alla parola: le ricerche etnografiche "depend on words, and words and words [...] and anthropology became a science of words and those who relied on words have been very unwilling to let their pupils use the new tools" (Mead, 1975).

ispirarsi e bisogna quindi osare un poco e inventarsi il modo migliore di restituire i risultati: propongo pertanto di chiamare questi sbocchi *eterografie*, “scritture altre”, cioè alternative o complementari rispetto alla testualizzazione di culture o meglio, nel mio caso, di piccole porzioni di pluriversi culturali, quelli delle tonnare. Va da sé che buona parte dei dati sensoriali rimangono incomunicabili: come raccontare il sapore di una buona bottarga, come spiegare un indolenzimento muscolare da sforzo, come identificare l'odore della ruggine?

### **11. Prospettiva: per un'apertura interspecifica**

La prospettiva assunta nel corso di questa ricerca, collocandosi nell'ambito di un “discorso sull'uomo” è inevitabilmente antropocentrica. Tuttavia, considerando io stessa questo come un limite<sup>56</sup>, ho costantemente tentato di sfuggire a un antropocentrismo spinto e di aprire sia ad un discorso ecologico sia ad un'attenzione extra-specifica. In particolare, ho tentato di dedicare spazio e tempo ad una riflessione sulla relazione con l'eterospecifico. Questa necessità è emersa sul campo: non la cercavo, ma l'ho trovata, e ho capito che non era da ignorare.

La prima motivazione a supporto della necessità di questa prospettiva è legata al fatto che la pesca e a maggior ragione una pesca mono-target (destinata cioè esclusivamente ad una specie) si configura come una relazione di predazione interspecifica. Un predatore e una preda sono i soggetti di questa relazione: come non occuparsi dunque dell'oggetto della predazione? Il tonno infatti, durante tutto il corso della preparazione all'incontro con il predatore, l'incontro stesso e il rapporto tra i due che continua anche dopo la morte della preda durante la sua macellazione e lavorazione, costituisce una presenza estremamente reale e consistente, sia dal punto di vista fisico-materico sia dal punto di vista simbolico: era dunque impossibile da trascurare.

Spero che la prospettiva assunta durante questa trattazione possa dunque considerarsi come interspecifica. Con interspecifico è da intendersi relativo al rapporto tra due o più specie. Nell'Introduzione allo *special issue* di *Cultural Anthropology* dedicato alla *multispecies ethnography*<sup>57</sup> si legge che “Multispecies ethnographers are studying the host of organisms whose lives and deaths are linked to human social worlds. [...] Multispecies ethnographers are studying contact zones where lines separating nature from culture have broken down, where encounters between *Homo sapiens* and other beings generate mutual ecologies and coproduced niches” e che “The goal in multi-species ethnography should not just be to give

---

56 Sono convinta infatti che l'antropocentrismo costituisca un vizio, un pregiudizio, un limite e in definitiva, un ostacolo epistemologico.

57 Kirksey S. E. e Helmreich S., “The emergence of multispecies ethnography”, in *Cultural Anthropology*, vol. 24, n° 4, 2010.



voice, agency or subjectivity to the nonhuman – to recognize them as others, visible in their difference – but to force us to radically rethink these categories of our analysis as they pertain to all beings”<sup>58</sup>.

Dal momento che i soggetti del mio studio (i pescatori di tonnara) non attingono a ontologie diverse da quella che siamo abituati a considerare come la nostra (il naturalismo scientifico), non ho ritenuto doveroso chiamare in causa definizioni, teorie e attrezzi della cosiddetta “svolta ontologica” in antropologia della natura: semplicemente sarebbe stata una forzatura tentare di adattare quelle riflessioni, che pur dominano il dibattito degli ultimi decenni<sup>59</sup>, al mio caso di studio. Ecco pertanto che i pescatori con cui ho lavorato configurano il loro rapporto con il non-umano come di tipo palesemente strumentale e tra due ben distinte specie (uomini e tonni), i cui confini sono chiaramente definiti (umano e pesce), le cui posizioni sono evidentemente riconoscibili (predatore e preda). Si può dire che condividano dunque una tassonomia di tipo scientifico, benché io non li abbia mai sentiti riferirsi esplicitamente ai tonni come ai *Thunnus thynnus* (nomenclatura linneana) o come alla “risorsa” (gergo alieutico), bensì semplicemente come al “pesce”. Come si leggerà nel primo capitolo tuttavia, il grande tonno rosso abita una sfera dell'animalità molto particolare: le sue caratteristiche lo rendono assai prossimo all'animale uomo, pur senza confusione alcuna della frontiera tra umanità e animalità. I pescatori lo ritengono così dotato di una sua volontà, soggettività e di un certo libero arbitrio, che l'attrezzo tonnara, per la sua conformazione, permette di liberare ed esprimere<sup>60</sup>. Tuttavia la questione più interessante è che non ho trovato traccia di un'antropomorfizzazione della preda che, nell'immaginario del cacciatore, è generalmente consustanziale alla dichiarazione di prossimità tra uomo e animale (almeno nella fase della caccia e prima della sua messa a morte, quando viene retrocesso allo statuto di “cosa”): non vengono cioè proiettati sui pesci dei caratteri o delle capacità umane ma è piuttosto vero il contrario, sono cioè le loro caratteristiche fisico-biologiche ad avvicinarli alla sfera dell'umanità e ad allontanarli o addirittura distaccarli da quella ittica (o per lo meno a renderli dei pesci molto speciali: iper-pesci o non-pesci, come espresso nelle conclusioni al Capitolo Primo).

Ritengo che nel mio caso sia più corretto riferirsi a questa attenzione per il non-umano come a un modesto tentativo di etnografia interspecie e non come ad un caso di zooantropologia (né tanto meno di

---

58 In questo senso, un'etnografia multispecie può portare a riflettere su concetti dai contorni sempre più sfumati o problematici, quali “specie” o “natura umana” o “animale”; ad esempio, Anna Tsing (UC Santa Cruz), nella sua monografia sul fungo Matsutake, sostiene che “human nature is an interspecies relationship”.

59 Mi riferisco a quelle di Eduardo Viveiros De Castro, Philippe Descola, Bruno Latour, Tim Ingold, solo per citare i più letti.

60 “Sono pesci, fanno quello che vogliono!”: possono cioè decidere di passare più al largo, di non entrare in tonnara, di non *montare* alle *camere* seguenti, di scappare e liberarsi, di non lasciarsi catturare né pescare. A loro si offrono fiori e si chiede perdono, ma l'ontologia dei pescatori non è animista. Questi temi saranno approfonditi nel Capitolo Primo.

antrozooologia), definizione ben più ambiziosa, complessa e temeraria. La zooantropologia infatti, così come concepita e sviluppata dal suo fondatore in Italia Roberto Marchesini<sup>61</sup>, di cui condivido profondamente le premesse e di cui ammiro la riflessione e produzione scientifica, va ben al di là delle timide osservazioni qui proposte. Chiama in causa concetti filosofici e psicologici quali l'intersoggettività e la referenzialità, che meglio si adattano alla relazione con i mammiferi e ancor più con gli animali domestici. Insomma, dal punto di vista filogenetico e dunque tassonomico, l'uomo e il tonno rosso sono tutt'altro che prossimi, e questo rende l'applicazione di concetti quali l'intersoggettività un esercizio sterile o quanto meno unidirezionale. È una “banale” questione di neocorteccia. Ecco perché questi pesci non possono essere pensati fino in fondo dai pescatori (e non solo dagli scienziati) come *relational beings*, come *other than human persons* (Hallowell, 1960).

Questo non vieta però di pensare all'incontro tra umano e non umano come produttore di cultura. Al contrario, la rimarchevole presenza, qualità e consistenza del soggetto pesce in questa relazione, pur se predatoria e dunque prevaricatrice e asimmetrica per definizione, gli conferisce prestigio, importanza e valore simbolico. La fine del tonno, all'interno di questa relazione, è perfettamente coerente: vale anche per lui la regola secondo cui il peggior torto che possiamo fare agli altri non è ucciderli, ma togliergli importanza<sup>62</sup>. In ogni caso, l'attenzione al pesce pescato non è l'argomento principale di questa ricerca, che non può pertanto inserirsi in una cornice di *animal studies*. D'altra parte, le condizioni etiche, metodologiche ed epistemologiche di un'etnografia multi-specie, allo stato attuale della ricerca, sono tutt'altro che acquisite e molti interrogativi rimangono in sospeso; ad esempio: come condurre, concretamente, un'etnografia inter o multi specie? Quali sono le peculiarità di una relazione interspecifica e come adottare il punto di vista animale? Quali divergenze comporta il fatto che il non-umano sia mammifero oppure no? Che differenza fa il fatto che il partner di questa relazione sia qualcuno con cui conviviamo oppure qualcuno di cui ci cibiamo? Che statuto attribuire al partner non-umano in termini di soggettività, consapevolezza, agentività? Che postura adottare e come liberarsi di uno sguardo antropocentrico<sup>63</sup>? Come possono gli antropologi parlare *con* e *per* gli animali non-umani (cioè, insieme a loro e al posto loro)? Che tipo di collaborazione istituire tra scienze umane e scienze della vita, in questi

---

61 Cfr. il maxi-volume teorico *Fondamenti di Zooantropologia*, Apeiron, Ivrea, 2014.

62 I tonnarotti infatti si dispiacciono, non già di quando il tonno muore, ma di quando il tonno non “fa una bella fine”, di quando cioè viene buttato, sprecato e soprattutto mal cucinato. La miglior fine di un tonno è infatti in una preparazione o in un piatto che lo nobilitano, gli rendono giustizia, esaltano le sue straordinarie qualità e potenzialità di essere commestibile e anzi, un'eccellenza gastronomica.

63 Adottare il punto di vista animale è peraltro filosoficamente impossibile: “Diciamo dunque che l'uomo non può commisurare il proprio rispetto verso specie animali senza partire da un punto di riferimento ch'egli può ritrovare solamente in se stesso” (Lanternari, 2003). Tuttavia è forse possibile non elevare l'uomo a misura di tutte le cose e privilegiare uno sguardo almeno *ecocentrico*.

casi? Ci sarebbe poi da riflettere su etichette che rischiano di essere inappropriate o controverse quali, ad esempio non-umano (other than-human), post-umano (post-human), more than-human, etero-specifico<sup>64</sup>, etichette in cui il referente rischia di apparire sempre come mancante, come privo di qualcosa che a noi umani non difetta: quel trattino divide più di quanto connette e innesca nuovamente un motore antropocentrico. Ecco che forse, aggettivi quali interspecifico e multispecifico si presentano almeno in partenza come più paritari, come teoricamente meno ambigui.

Si tratta di interrogativi che mi sono posta durante la ricerca e che qua e là emergeranno vagamente nel corso della trattazione, ma ai quali non mi sono data la pena di rispondere perché avrebbero sollevato argomenti complessi e troppo corposi per essere estensivamente trattati in una tesi il cui focus non era questo. In ogni caso, agli occhi dei pescatori e del ricercatore, la relazione tra pescatore e pesce è di dura e cruda predazione libera da dimensioni affettive: tutti, tranne i pesci, sono consapevoli del fatto che questo incontro si concluderà con l'assoggettamento, la cattura, la morte e il consumo di uno dei due partner. Quella dei tonnarotti è una posizione pragmatista: non si tratta di un rapporto interlocutorio, né di uno scambio – e men che meno paritario, non ci sono tratti di reciprocità (Dalla Bernardina, 1995).

Prima di prendere in considerazione un'altra specie, vorrei attardarmi in alcune precisazioni, benché forse ovvie, al fine di situare le due specie all'interno di questa relazione. Per specie<sup>65</sup> s'intende la più ampia popolazione di esseri viventi entro la quale è possibile l'incrocio fertile tra individui; i confini tra specie quindi sono definiti dall'incompatibilità riproduttiva e non dalle differenze anatomiche. Può forse essere utile ricordare che secondo la classificazione scientifica, l'*Homo sapiens* appartiene al Dominio *Eukariota*, al Regno *Animalia*, al Phylum *Chordata*, alla Classe *Mammalia*, all'Ordine *Primates*, alla Famiglia *Hominidae*, al Genere *Homo* e alla specie *Sapiens* (ultima vivente del Genere *Homo*). Il *Thunnus thynnus* appartiene al Dominio *Eukariota*, al Regno *Animalia*, al Phylum *Chordata*, alla Classe *Actinopterygii*, all'Ordine *Perciformes*, alla Famiglia *Scombridae*, al Genere *Thunnus*, alla specie *Thunnus thynnus* (una delle otto specie viventi del Genere *Thunnus*); le due specie condividono dunque la loro linea evolutiva solo fino al Phylum, separandosi a livello di Classe in mammiferi e attinopterigi. Volendo pertanto considerare i due Generi distinti, *Homo* è su questa terra da appena 2,3 milioni di anni, *Thunnus* da 65 milioni di anni, il che teoricamente lo rende più adatto di noi all'ambiente in cui vive. In ogni caso, semplificando molto, non è inesatto pensare che gli umani sono cominciati dai pesci e la loro evoluzione non lineare, non graduale, ma irregolare, discontinua e ramificata (o a mosaico o a cespuglio o

---

64 E ricordano inoltre certe definizioni dell'alterità quali non-bianco, non-eterosessuale, non-occidentale ecc.

65 La premessa da fare è che la classificazione a base specifica non è certamente l'unica possibile, è anzi una tra le tante, ma è tuttavia al momento la più condivisa nella parte di mondo di cui faccio parte io, insieme al soggetto del mio studio; la utilizzo dunque perché la ritengo utile, valida e non facilmente rimpiazzabile allo stato attuale delle nostre conoscenze.

a rizoma, a seconda della metafora prediletta) ha condotto, sintetizzando al massimo, in milioni di anni agli antropiani passando dagli anfibi, dai rettili, dai mammiferi marciatori, dai mammiferi prensili e dai pitecantropi seduti (Leroi-Gourhan, 1964). Questo cammino si configura come una tendenza verso la terra, essendo cominciato in acqua e proseguito attraverso le tappe al suolo, al sollevamento dal suolo nella quadrupedia, fino all'emancipazione parziale dal suolo nella bipedia. La spinta ambientale e il nostro adattamento ad esso sono stati, durante questo cammino, così focali che, se la savana non si fosse aperta nella Rift Valley, noi oggi non ci saremmo affatto.

A questa evoluzione biologica ha fatto sèguito un'evoluzione tecnica, che ha sèguito il ritmo della prima (si ricordi “il tecnicismo è un fatto zoologico” di Leroi-Gourhan); l'evoluzione tecnica è consistita nell'acquisizione di gesti supplementari uniti alla capacità di previsione dei loro risultati, fino a quando la tecnica si è distaccata per così dire dall'uomo fisico e ha iniziato un dialogo con l'uomo dal cui pensiero si è originata, divergendo così dal legame genetico. A questo punto l'evoluzione anatomica dell'uomo ha ceduto il passo all'evoluzione dei mezzi tecnici, dando origine al processo di esteriorizzazione tecnica, fenomeno esclusivamente umano. Così nell'uomo la mano ha cessato di essere utensile per divenire motore (di un utensile) e la memoria del gesto che aziona quell'utensile ha cessato di essere istintuale, specifica, per diventare sociale, culturalmente appresa, extra-corporea. Questa esteriorizzazione tecnica ci ha reso cacciatori e pescatori di successo, anzi superpredatori al vertice della catena trofica. In particolare nel caso della pesca, ha fatto sì che risultassimo vincenti o comunque molto competitivi anche in un mezzo che non ci appartiene, quello liquido (almeno dal momento in cui abbandoniamo il ventre materno), permettendoci di trionfare sui suoi stessi abitanti. L'uomo terricolo ha potuto così tornare al mare, ormai fisicamente inadatto, ma tecnicamente equipaggiato. Va da sé che questo non ci rende in nulla migliori di tutti gli animali non umani (“non c'è da dare nessun giudizio di valore su un processo evolutivo”), ma semplicemente ci ha resi adatti al nostro ambiente esattamente come tutte le altre specie, e dunque anche particolarmente vulnerabili ad eventuali cambiamenti esterni.

Questa profonda distanza filogenetica è da tenere in considerazione all'interno della riflessione intorno al rapporto interspecifico perché, a guardarla con occhio esterno, aiuta a riconoscere questa relazione come inevitabilmente asimmetrica<sup>66</sup>, ma apre al contempo alcuni squarci sulla modalità di questa predazione, che in alcuni momenti si configura come non garantita, o addirittura simmetrica nell'ambito della contrapposizione. L'animale uomo ha dunque scritto le regole del gioco, ma l'animale tonno è una preda

<sup>66</sup> Tutte le forme di predazione si configurano come relazioni asimmetriche (il predatore assoggetta e domina la preda), tuttavia non bisogna scordare che il ruolo dei predatori è ecologicamente fondamentale: è garanzia della biodiversità e mantiene l'ecosistema in equilibrio, come ben espresso dal modello matematico Volterra-Lotka che spiega, con un sistema di equazioni differenziali, l'andamento dinamico nel tempo dei variabili rapporti biologici preda-predatore. La domanda da porsi non è tanto se la predazione sia giusta o sbagliata dal nostro punto di vista (di nuovo un atteggiamento antropocentrico), quanto che tipo di predatori siamo diventati. Siamo cioè ancora in equilibrio con il nostro ecosistema?

selvatica libera di non rispettarle, e anche questa è una regola prevista dal gioco di cui questa tesi racconta.

## **12. Postura: il respiro della fisarmonica**

La fisarmonica, strumento che respira, mi fornisce il paragone più adatto per riferire di una postura d'indagine; questa postura si configura come un continuo movimento tra due poli, in almeno tre campi diversi (storico, geografico, temporale e poi anche disciplinare). I poli sono metaforicamente rappresentati dalle due tastiere dei *bassi* e del *cantabile*, l'apertura è quella consentita dal *mantice* della fisarmonica, quel polmone dello strumento da cui scaturisce l'espressione; in particolare, quella che ho in mente è una fisarmonica (meglio, un organetto) diatonico che, diversamente dalla fisarmonica cromatica può emettere due note diverse suonando lo stesso tasto, a seconda del verso (in apertura o in chiusura) del *mantice* azionato dal suonatore. Un tasto che permette due note diverse a seconda dell'intenzione è per me, fuor di metafora, l'opportunità da parte dell'esecutore (ricercatore) di offrire una seconda possibilità all'orizzonte di esecuzione (indagine). Ovvero, quella di scegliere se concentrarsi sul micro e sul locale (chiudendo il *mantice*, accorciando il respiro) oppure se estendere al macro, all'areale (aprendo il *mantice*, allungando il respiro) la sua riflessione.

Musicalmente, il movimento del *mantice* e in particolare la sua inversione, dovrebbe inoltre avvenire da parte del musicista senza strappi, senza movimenti bruschi, senza pressioni violente, affinché le *ance* possano vibrare con naturalezza e linearità, producendo un suono dolce, omogeneo, gradevole. Ecco, io auspico che questa ricerca possa muoversi in questo modo, spaziando dalla microstoria alla macrostoria, dal locale all'areale, dall'attuale all'inattuale senza quasi darlo a vedere, con la dolcezza e l'energia richieste a un suonatore di organetto. La microstoria è quella su cui ho basato principalmente l'etnografia: quella di ventitré tonnarotti; la macrostoria è quella delle tonnare in Mediterraneo, vecchie quanto (forse) i fenici e arrivate a scampoli fino a noi oggi; la scala locale è di nuovo data da quell'etnografia, condotta in una minuta località (Carloforte) su di un'isola nell'isola della penisola, e anzi in gran parte in un unico stabilimento e su poche, piccole barche; la scala areale è quella dell'intero bacino Mediterraneo che, se non ha ambizioni globali, ha comunque discrete pretese areali. Questo respiro è anche quello che oscilla dalla storia evenemenziale, le piccole e marginali vicende di uno sparuto gruppo di lavoratori del mare, alla storia di lunga durata, che prende in considerazione o almeno mantiene come orizzonte costante, la profondità storica dei loro saperi e della loro eredità, che con la sola presenza e attività attuali essi testimoniano.

Questo movimento di apertura e chiusura, inspirazione ed espirazione, è poi quello che bascula tra

l'attualità e l'inattualità. Ovvero, tra il contemporaneo che l'esperienza etnografica necessariamente costituisce e il passato che in quella stessa esperienza (di lavoro in tonnara) si manifesta con grande efficacia e pregnanza, appena sotto lo strato di polvere di cui l'oggetto è ammantato. Proprio mentre covavano in me, intorno a Natale 2014, riflessioni e speranze relative all'ingenua possibilità e legittimità di indagare e raccontare mondi che non esistono quasi più, è apparso un saggio che mi ha rassicurato del fatto che non ero l'unica a volermici attardare e che per di più mi giustificava, fornendomi un *ipse dixit*: Francesco Remotti pubblicava una sorta di manifesto *Per un'antropologia inattuale*<sup>67</sup>. Aveva in mente le *Considerazioni inattuali* di Friedrich Nietzsche<sup>68</sup> che raccomandava di mantenere e coltivare una “distanza necessaria a non rimanere intrappolati nel proprio presente”: rischio che corrono, secondo l'autore, quegli antropologi “esperti dell'immediatezza che il paradigma contemporaneista vorrebbe imporre”. Alla proposta di Remotti, ha fatto immediato seguito una replica di Vincenzo Matera<sup>69</sup>: *Siamo tutti contemporanei. Note sull'antropologia e il tempo – Replica a Francesco Remotti*, che in poche pagine va contro questa visione, ricordandoci che tutte le società sono immerse nella storia, e si trasformano, che nessuna società è totalmente moderna o totalmente tradizionale, che *i frutti puri impazziscono*, che tutti viviamo nella simultaneità; ci rammenta quanto sia pericoloso e fuorviante l'atteggiamento di quegli antropologi (e non solo loro) che praticano una temporalizzazione strategica della diversità, che relegano gli altri ad un tempo altro, condannandoli ad un ingabbiamento temporale (e spaziale) che li rappresenta come fuori dal tempo “nostro”, non sincronizzati con la modernità (rischio, aggiungo io, che si corre occupandosi di Mediterraneo). Fa notare che tutti siamo immersi nella stessa storia, moderni e primitivi, civilizzati e selvaggi, esotici e familiari, tutti dentro la grande cornice temporale della simultaneità e che “alterare questa cornice, introdurre scarti temporali, significa alterare i rapporti politici fra le persone”. Raccomanda quindi Matera, di “restaurare la contemporaneità nell'incontro etnografico”, riportare nella storia le persone che incontriamo, non relegarle nel mondo di ieri, alla ricerca delle gemme di sapienza che possono regalare. Trovo molto interessante che le sacrosante parole di Matera introducano un elemento politico in una discussione epistemologica e che lo stesso

---

67 Remotti F., *Per un'antropologia inattuale*, Elèuthera, Milano, 2014. Le citazioni che seguono sono tratte dal testo. Argomentazioni apparse anche in Remotti F., “Antropologia: un miraggio o un impegno?”, in *L'Uomo. Società, tradizione, sviluppo*, 1-2, 2012 e in Remotti F., “Questione di sopravvivenza. Un ripensamento epistemologico per l'antropologia culturale”, in *EtnoAntropologia*, n°1, 2013.

68 Nietzsche F., *Considerazioni inattuali*, Einaudi, Torino, 1981 (1873-6).

69 Citato da Remotti per un suo articolo apparso su *Il Manifesto* (“La tribù contemporanea”, *Il Manifesto*, 18 settembre 2013) e redatto su invito di *Survival International* a seguito della pubblicazione del controverso *Il mondo fino a ieri* di Jared Diamond (2012). La posizione espressa qui da Matera è stata in seguito ripresa e ampliata in Matera V., *Antropologia contemporanea. La diversità culturale in un mondo globale*, Laterza, Bari, 2017. I due autori divergono sul paradigma inattuale/contemporaneo ma concordano sulla critica dell'appiattimento della disciplina sul “campo”, che la rende incapace di teorizzare e quindi di incidere nella sfera pubblica.

intento politico guidi la posizione, opposta, di Remotti: “soltanto perseguendo e attraversando l'*inattualità culturale*, saremo infatti in grado di dimostrare la particolare e insostituibile attualità politica del nostro sapere”, conclude Remotti. Quest'ultimo infatti nel suo libro giudica quello sguardo *à rebours*, a ritroso, “un andare contro”, una strategia di diversificazione e allontanamento consapevole dal mainstream, ed intende dunque “inattuale” come esplicitamente “alternativo”. Ora, questi terreni alternativi, contribuiscono a costruire e sviluppare saperi alternativi (non alternative *a noi*, ma alternative *per noi*, direbbe Clifford Geertz) che possono costruttivamente fungere da strumenti di critica della contemporaneità. L'antropologia, per essere credibile come disciplina (e ne va della sua stessa sopravvivenza accademica nel futuro immediato) deve programmaticamente aumentare, non già il suo sapere sul contemporaneo (che porta alla moltiplicazione e parcellizzazione di campi etnografici che non producono più un sapere teorico), bensì il suo “fattore di inattualità”. Un'antropologia critica della contemporaneità è dunque un'antropologia inattuale: “quanto più noi accumuliamo un sapere inattuale, tanto più esso potrà sviluppare una critica radicale e autenticamente antropologica della contemporaneità: scorgendone peculiarità e differenze, perché conosciamo possibilità alternative”. Ma in che cosa consiste questo “fattore di inattualità”? È un sapere che si nutre di altri contenuti, di altri temi, di altri punti di vista, in particolare quelli che rifuggono la contemporaneità e adottano un punto di vista che non le appartiene, esterno e persino opposto. Il Nietzsche delle *Considerazioni inattuali* offre una critica tagliente del suo tempo:

“egli si presenta come 'allievo di epoche passate', frequentatore di altre civiltà (specialmente di quella greca), e questa frequentazione genera in lui, 'figlio dell'epoca moderna', 'esperienze così inattuali' da poter scorgere come 'danno, colpa e difetto' ciò di cui invece la stessa epoca va fiera. 'Inattuale' (inadeguato, non conforme ai tempi) è il filosofo che deve 'ben valutare la propria epoca nella sua differenza rispetto alle altre, superando per sé il presente'. Più in generale, inattuale è l'atteggiamento di colui che si muove in modo inattuale – ossia *contro* il tempo, e in tal modo sul tempo e, speriamolo, a favore di un tempo venturo”.

Credo che questo “fattore di inattualità” sia lo stesso a cui si riferiva Pier Paolo Pasolini quando affermava che il passato poteva costituire l'unica forza contestatrice di un presente problematico: “Adesso, preferisco muovermi nel passato proprio perché ritengo che l'unica forza contestatrice del presente sia proprio il passato: è una forma aberrante, ma tutti i valori che sono stati i valori nei quali ci siamo formati, con tutte le loro atrocità, i loro lati negativi, sono quelli che possono mettere in crisi il presente”<sup>70</sup>.

---

70 Pasolini P. P., *Ideologia e poetica*, in Siti W. (a cura di), *Tutte le opere*, Mondadori, Milano, 2001 [1973] (cit. pag. 2991).

Ecco, il sapere che io stessa avevo intenzione di indagare era proprio un sapere inattuale, nel senso di inadeguato, non conforme ai tempi. Un sapere a noi contemporaneo, ma relegato ai margini, uno scampolo della storia che presto sarebbe stato sommerso. Non ero sicura che fosse ancora lecito per gli aspiranti antropologi correre a un'etnografia d'urgenza, con la presunzione di difendere dall'oblio situazioni che evidentemente non erano più conformi al nostro tempo per svariati motivi, in nome di chissà quale missione salvifica e rischiando peraltro di inciampare in quella trita retorica della conservazione, della scomparsa, del soccorso delle nostre o altrui tradizioni. Un atteggiamento che da un lato romanticizza e dall'altro immalinconisce.

Ebbene, ho trovato conforto nel sì incondizionato di Remotti: “L'etnologia d'urgenza – correre a studiare sul posto una società prima che scompaia o si trasformi irrimediabilmente in qualcosa d'altro – è vecchia di un secolo almeno. È ancora proponibile, è ancora praticabile? Mi sento di rispondere di sì, *a prescindere del tutto dalle condizioni in cui versano le società nel presente*” [corsivo dell'autore]. Egli stesso riconosce che si tratta di una scelta conservativa e passatista, “roba da *Tristi tropici*”, eppure “chi – se non l'antropologo – deve prendersi cura di ciò che una società ha prodotto culturalmente in epoche precedenti”? In particolare, anche nel mio caso, si trattava di cogliere nel presente quelle tracce di un discorso (diciamolo pure, di una cultura, una cultura del mare) che nel passato aveva una profondità e una densità che la cultura attuale non conosceva o conosceva solo in parte, come dimostra, per esempio, la straordinaria ricchezza e specializzazione gergale del lavoro in tonnara di solo un secolo fa, rispetto a quella odierna. Ecco, io avevo l'ambizione di raccogliere gli strumenti, i gesti, le tecniche, gli atteggiamenti, i saperi e i nomi per qualificarli, di una cultura ricca e a mio parere anche virtuosa (ma questo è un altro discorso) che non aveva e non ha tra le sue caratteristiche quella di formalizzare, istituzionalizzare, sistematizzare per i posteri il suo sapere e che giorno dopo giorno spariva oppure s'impovertiva culturalmente, svuotandosi di contenuti e di umanità per riempirsi vieppiù di automazione, meccanizzazione, standardizzazione. Non posso dire di essere stata insensibile di fronte al dileguarsi di quest'enorme ricchezza culturale, eppure a me pare, come a Remotti, “che compito dell'antropologo sia esattamente quello di coglierne almeno alcuni scampoli prima che si eclissi totalmente sotto le rovine della modernità”<sup>71</sup>. Nulla mi giustifica nelle mie intenzioni, ma il non essere sola mi conforta assai. E in effetti, tutti gli autori per me d'ispirazione e che si troveranno nel corso del testo (oltre a Remotti, Sarà, Consolo, Bufalino, Ginzburg) possono essere considerati dei passatisti, che aspirano o aspiravano a

---

71 Nelle parole di Alessandro Lupo (UniRoma1), ho ritrovato un'intenzione che mi sembra di poter dire analoga e che cito a memoria: “tutto il nostro crescere è un chiudere porte, oltre che percorrere corridoi. Quello che c'è dietro quelle porte chiuse è ciò di cui deve continuare ad occuparsi l'etnografia” (seminario SPAE sulla scrittura etnografica del 22 gennaio 2020, UniTo, CLE). Quelle porte che noi abbiamo chiuso sono altrettante esistenze e dunque ricchezze culturali, alternative abbandonate o strade già percorse, che non possono che offrire un arricchimento prospettico, se ci soffermiamo a (ri)aprirle, se sbirciamo oltre la soglia per vedere cosa si trova.



contrastare un certo flusso della storia, ciascuno a suo modo e ciascuno nel suo campo (l'antropologia, la biologia, la narrativa, la storia). Spero inoltre di non aver mai lasciato intendere nel testo una cosa che non sento, ossia la proiezione da parte mia di una *denial of coevalness* (Fabian, 1983) o di un'*allocronia* (Faeta, 2011) sulle persone con le quali ho convissuto per mesi in tonnara, che tutto sono fuorché a-contemporanei – e ben più di me in molti aspetti. Devo anzi, al contrario, confessare che mi ha sempre segretamente tormentato il fatto che le piccole e grandi forme di potere, di sproporzione, di ineguaglianza, di asimmetria anche solo relazionale che si nascondono all'origine dei più nobili intenti della nostra disciplina siano, in fondo in fondo, eticamente ingiustificabili anche quando si presentano come giustificabilissime<sup>72</sup>. Spero anche che la proposta di attardarsi su elementi di inattualità non inciampi nuovamente in una dicotomia (contemporaneo/inattuale) che sarebbe pericolosa per la disciplina: nel mio caso si tratta di un'attitudine e di una preferenza personale e non intendo certo implicitamente sostenere che gli antropologi non debbano occuparsi di argomenti attualissimi (!). Si tratta, piuttosto, di chiedersi come mai qualcosa di inattuale ci interessi oggi e a quale scopo, rispetto ad un presente che resta indefinito, indifferenziato, e in cui non sempre ci si sente a proprio agio come persone e come ricercatori.

Personalmente sentivo forte l'esigenza di includere nella ricerca la memoria, intesa come forma di sapere e come strumento per interrogare la storia, una storia appunto che covava sotto le ceneri, non del tutto spenta; avevo l'ambizione, magari ingenua, di documentare quanto non è stato tramandato per via istituzionale, perché non ritenuto canonico né utile o perché la sua trasmissione era caduta nell'oblio in quanto non più sostenibile o necessaria. La memoria, quell'insieme di pratiche culturali, individuali e collettive, discorsive e incorporate, che permette di conservare e trasmettere esperienze e rappresentazioni del passato, costituiva per me una delle vie privilegiate di accesso ad un passato che non era stato registrato negli archivi, ma che resisteva e si attardava nei corpi delle persone. Per far parlare questa memoria operativa, non discorsiva, occorreva porsi diversamente, occorreva indagare un archivio corporeo, un archivio vivente. Se in questo mestiere i corpi sono i luoghi della memoria, i corpi in movimento sono forme di archiviazione e poi di trasmissione di un sapere.

Infine, questo respiro della fisarmonica è quello che si muove da una disciplina unica alla multidisciplinarietà o interdisciplinarietà o perché no, *indisciplinarietà*<sup>73</sup>. Mi piace prendere a prestito questo *calembour* perché porta con sé una piccola dose di ribellione, di indisciplinarietà appunto, nei confronti della rigida e limitante compartimentazione disciplinare. A questa riconosco una pur indubbia e rassicurante

72 Mi sono sempre chiesta, ad esempio, chi mai ci autorizza a ficcare il naso nelle vite di persone che, a prescindere da come ci accolgono, non ce l'avevano chiesto e che mai vorrebbero o potrebbero ficcare il loro nelle nostre, ma questo è un problema che non è il caso di affrontare qui e sul quale la disciplina ha diffusamente riflettuto da ormai molti decenni.

73 Il neologismo *indisciplinarietà* mi è stato suggerito da Daniel Faget nel corso di una conversazione parigina di ottobre 2016, e per questo gli sono grata.

legittimità e utilità, eppure alla contaminazione, al supporto e all'aggregazione disciplinare penso con ammirazione e guardo con fiducia. Credo che aspirare ad un tentativo di conoscenza olistica ed inclusiva ci aiuti ad affrontare meglio ogni problema, come insegnava Gregory Bateson: “La più ricca conoscenza dell'albero comprende sia il mito, sia la botanica”<sup>74</sup>. Sono profondamente convinta che ognuno possa e talvolta debba attenersi ad applicare gli strumenti che meglio conosce e sa utilizzare per affrontare una qualsiasi questione, ma che possa e talvolta debba provare anche a vedere lo stesso problema sotto altre luci, altre prospettive, chiedendo in prestito altri metodi d'indagine che potranno fornire altre risposte, o magari anche la stessa, che però apparirà così più solida. La multi o interdisciplinarietà, *mantra* del nostro tempo, mi appare sempre come una dichiarazione di umiltà e non di tracotanza; incrociare le discipline sembra un'avventura umana straordinaria e promettente, perché ci consente non già di diluire la nostra specializzazione ma di fecondarla con le conoscenze degli altri. La giudico, in fondo, una maniera di rendere piena giustizia e legittimità ai nostri saperi e contemporaneamente riconoscerle a quelli degli altri; questi saperi possono così guardarsi, specchiarsi, riconoscersi (o magari invece no), dialogare ed eventualmente collaborare ad uno scopo comune e condiviso, concordando sui presupposti di partenza e magari anche sulle conclusioni emerse. L'avventura straordinaria sta in questo caso nel viaggio dai presupposti alle conclusioni.

La pesca, da questo punto di vista, offre un esempio perfetto di necessità interdisciplinare (o *indisciplinare*), essendo in effetti il classico tema che si può affrontare da molteplici prospettive – oggi anche per esigenze di tutela delle specie; ognuna delle discipline chiamate ad accostarla offre una porzione di conoscenza, una fetta della torta che, ricomposta, restituirà tutta la ricchezza e la complessità dell'oggetto di studio. La pesca, anzi, non può farne a meno di questa multidisciplinarietà<sup>75</sup> e lo hanno capito molto bene e per primi gli ecologi, i quali sono specialisti nelle conoscenze relative ai sistemi complessi e interdipendenti. Nello studio di una tecnica di pesca possono e a mio avviso dovrebbero dialogare ittiologi, ma anche biologi marini, ecologi, storici, antropologi, economisti, geografi, architetti, linguisti perché senza l'apporto di ciascuna di queste discipline una parte del fenomeno rimarrebbe in ombra. Per essere ancora più specifici, nell'esempio del sistema tonnara: gli ittiologi leggeranno la complessità di un'arte alieutica e valuteranno il suo impatto di pesca, i biologi ci spiegheranno l'anatomia del pesce e ci aiuteranno a capire il perché di una certa sua condotta gregaria o migratoria o riproduttiva o

---

74 Bateson G. e Bateson M.C., *Dove gli angeli esitano. Verso un'epistemologia del sacro*, Adelphi, Milano, 1989 (cit. pag. 301).

75 “L'anthropologie maritime ne peut que être pluridisciplinaire” ammoniva Alette Geistdoerfer (Geistdoerfer, 2007), sulla scorta di James Acheson: “it should be noted that when anthropologists are involved in such endeavors [fishery] they have temporarily left traditional anthropology and have entered a strange interdisciplinary world where knowledge of coastal cultures is of little use in the absence of data on the behavior of fish, the economics of the industry, and the give and take of local politics” (Acheson, 1981).

trofica o predatoria, gli ecologi sapranno inserirla nel suo più ampio contesto biocenotico, gli storici restituiranno statistiche di pesca e contestualizzazioni storiche di quel sistema, gli economisti ne qualificheranno il rendimento o l'investimento o il mercato sul breve e sul lungo periodo, i geografi ne valuteranno i risvolti antropici sul paesaggio, gli architetti ne qualificheranno o riqualificheranno gli stabilimenti di supporto alla produzione, i linguisti daranno conto dell'origine, dei prestiti o delle migrazioni di certi termini tecnici, ad esempio. Con questo non intendo dichiarare implicitamente che limitarsi alle conoscenze dei pescatori (ecco la fetta degli etnografi) non sarebbe stato sufficiente, al contrario la ricchezza che offrono è stata ai miei occhi già stupefacente, eppure poter disporre di qualche argomento ulteriore rende ancora più ricco il panorama. Fornisco un piccolo esempio del soccorso extra-disciplinare che ho voluto sperimentare. Per inserire il sistema tonnara in un quadro più ampio che riguarda la sua capacità di intercettare e dirigere a scopi umani un comportamento della preda, senza intervenire in alcun modo per assoggettarla (cosa che siamo liberi di considerare come un bell'esempio di *metis* oppure solo di cruda interazione predatoria interspecifica), occorre porsi il seguente quesito: perché i tonni entrano “spontaneamente” in tonnara? Perché seguono la *coda*? Potevo accontentarmi della spiegazione dei pescatori, che nei secoli l'hanno attribuito alle caratteristiche o agli atteggiamenti più vari della specie in questione: vedono ingrandito, non hanno il cristallino, non ci vedono con l'occhio sinistro, scambiano la *coda* per la costa, si sentono protetti dalla rete, ci cascano e non sanno uscirne, cercano l'uscita invece trovano la *bocca*, sono timorosi, non sanno di essere prigionieri, seguono le femmine, e via dicendo. L'aver invece provato ad andare oltre, chiedendo aiuto ad altre discipline, mi ha consentito di aggiungere complessità alla risposta e soprattutto mi ha permesso di tornare al sapere dei pescatori (e dunque, in definitiva, all'antropologia) che ora mi appariva illuminato e arricchito di nuovi indizi, con un'apertura sul problema decisamente più ampia e promettente.

Devo confessare che durante questa ricerca è stato in effetti per me piuttosto difficile attenermi a certe regole della mia disciplina e ho sperimentato spesso la tentazione di sconfinare in altre discipline (pur consapevole di non averne sempre il diritto né tanto meno di maneggiarne gli strumenti), di chiedere aiuto a materie anche apparentemente molto distanti (quali la neurofisiologia o l'ittioarcheologia), di sgomitare un poco per uscire dai margini, magari esagerando con la soggettività e con i dettagli e i pensieri personali, o inventando metodologie d'indagine ibride oppure testando metodi di restituzione poco ortodossi. Va da sé che me ne assumo ogni responsabilità, e mi dichiaro guidata da quell'ottimismo ispiratomi alla primissima riunione di noi dottorandi da una dichiarazione della Coordinatrice del Dottorato, la quale guardandoci uno ad uno ci disse promettente: “voi siete la spina dorsale della società, siete nel momento migliore per proporre innovazioni”<sup>76</sup>.

---

76 Cristina Mosso, Torino, gennaio 2016. Naturalmente non mi sono mai sentita tale, ma la possibilità di proporre innovazioni o quantomeno piccole proposte, mi incoraggiò.

Per la stesura di questa Introduzione sono stati consultati e/o citati i seguenti volumi:

- AA. VV., *Anthropological Quarterly*, vol. 53, n° 1, Special issue “Maritime anthropology”, George Washington University Institute for Ethnographic Research, Jan. 1980.
- AA. VV., *Anthropologie maritime*, Société d'Ethnologie Française et Centre d'Ethno-Technologie en Milieux Acquatiques, Paris, 1985.
- AA. VV., *L'uomo. Società tradizione sviluppo* - “La restituzione”, n° 2 (luglio-dicembre) 2015.
- Abulafia D., *The Great Sea. A human history of the Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford, 2011.
- Albera D., Blok A., Bromberger C., (ed. it. a cura di Miranda A.), *Antropologia del Mediterraneo*, Guerini, Milano, 2007 [2001].
- Albera D., Crivello M., Tozy M. (dir.), *Dictionnaire de la Méditerranée*, Actes Sud, Arles, 2016.
- Albera D. e Tozy M. (dir.), *La Méditerranée des anthropologues. Fractures, filiations, contiguités*, Maisonneuve et Larose, Paris, 2005.
- Angioni G., *Il sapere della mano: saggi di antropologia del lavoro*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Artaud H. e Surrallés A. (eds.), *The sea within. Marine tenure and cosmopolitical debates*, IWJIA, Copenhagen, 2017.
- Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005.
- Bateson G. e Bateson M.C., *Dove gli angeli esitano. Verso un'epistemologia del sacro*, Adelphi, Milano, 1989.
- Berthoz A., *Le sens du mouvement*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1997.
- Bono S., *Un altro Mediterraneo. Una storia comune fra scontri e integrazioni*, Salerno, Roma, 2008.
- Braudel F., *Il Mediterraneo. Lo spazio e la storia, gli uomini e la tradizione*, Bompiani, Milano, 2002 [1977].
- Braudel F., *Memorie del Mediterraneo*, Bompiani, Milano, 1998.
- Braudel F., *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Colin, Paris, 1949.
- Cambiaggio R. e Pellerano L., *L'odissea umana e cristiana dei carolini catturati dai pirati tunisini nel 1798*, Associazione ProLoco Carloforte, 2014.
- Cardona G. R. (a cura di), *La trasmissione del sapere: aspetti linguistici e antropologici*, Bagatto Libri,

Roma, 1989.

- Cassano F., *Il pensiero meridiano*, Laterza, Bari, 2007.
- Cassano F. e Zolo D. (a cura di), *L'alternativa mediterranea*, Feltrinelli, Milano, 2007.
- Chambers I., *Le molte voci del Mediterraneo*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.
- Chambers I., *Mediterraneo blues. Musiche, malinconia postcoloniale, pensieri marittimi*, Bollati Boringhieri, Torino, 2012.
- Classen C., *Worlds of sense: exploring the senses in history and across cultures*, Routledge, London, 1993.
- Colon P. L. (éd.), *Rencontres sensorielles. Perspectives ethnographiques sur les sens*, Pétra, Paris, 2013.
- Consolo V. e Cassano F., *Rappresentare il Mediterraneo. Lo sguardo italiano*, Mesogea, Messina, 2000.
- Corbin A., *L'invenzione del mare. L'Occidente e il fascino della spiaggia (1750-1840)*, Marsilio, Padova, 1990 [1989].
- Damasio A., *L'errore di cartesio. Emozione, ragione e cervello umano*, Adelphi, Milano, 1995 [1994].
- Davis J., *People of the Mediterranean. An essay in comparative social anthropology*, Routledge & Kegan Paul, London, 1977.
- De Francesco M. e Leone A., *Gente di mare. Vicende e personaggi della Marineria dell'Isola di San Pietro*, Ettore Gasperini Editore, Cagliari, 1996.
- Diegues A. C. (eds.), *Maritime Anthropology in Brazil*, NUPAUB – Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras / USP – Center for Research on Human Population and Wetlands in Brazil, São Paulo, 2005.
- Fabian J., *Time and the Other. How anthropology makes its object*, Columbia University Press, New York, 2014 [1983].
- Fabiano E. e Mangiameli G. (a cura di), *Dialoghi con i non umani*, Mimesis, Milano, 2019.
- Fabre T. e Ilbert R. (éds.), *Les représentations de la Méditerranée*, Maisonneuve Larose, Paris, 2000.
- Faeta F., *Le ragioni dello sguardo. Pratiche dell'osservazione, della rappresentazione e della memoria*, Bollati Boringhieri, Torino, 2011.
- Franco S. e Nordera M. (a cura di), *Ricordanze. Memoria in movimento e coreografie della storia*, UTET Università, 2010.

- Gallagher S., *How the body shapes the mind*, Clarendon Press, Oxford, 2005.
- Geistdoerfer A. (dir.), *Anthropologie Maritime*, C.E.T.M.A. - Centre d'Ethno-Technologie en Milieux Aquatiques, Paris, 1985.
- Glissant E., *Poetica della relazione*, Quodlibet, Roma, 2007.
- Grenier J., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2003 [1940].
- Guerracino S., *Mediterraneo. Immagini, storie e teorie da Omero a Braudel*, Mondadori, Milano, 2007.
- Gunda B. (ed.), *The fishing culture of the world: studies in ethnology, cultural ecology and folklore*, Prometheus Books, New York, 1984.
- Harris W. V., *Rethinking the Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford, 2005.
- Horden P. and Kinoshita S. (eds.), *A companion to Mediterranean history*, John Wiley & Sons, Oxford, 2014.
- Horden P. e Purcell N., *The corrupting sea. A study of Mediterranean history*, Blackwell, Oxford, 2000.
- Howes D., *Sensing Culture: Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, The University of Michigan Press, Ann Arbor, 2003.
- Howes D. (ed.), *The varieties of sensory experience: a sourcebook in the anthropology of the senses*, University of Toronto Press, Toronto, 1991.
- Lai F., *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, CUEC, Cagliari, 2004.
- Lanternari V., *Ecoantropologia. Dall'ingerenza ecologica alla svolta etico-culturale*, Dedalo, Bari, 2003.
- Le Bris M. et Izzo J. C. (dir.), *Méditerranées*, Flammarion, Oaris, 1998.
- Leroi-Gourhan A., *Il gesto e la parola. Tecnica e linguaggio. La memoria e i ritmi*, Einaudi, Torino, 1977 [1964].
- Marchesini R., *Fondamenti di Zooantropologia, Vol. I*, Apeiron, Ivrea, 2014.
- Matera V., *Antropologia contemporanea. La diversità culturale in un mondo globale*, Laterza, Bari, 2017.
- Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987].
- Merleau-Ponty M., *Phénoménologie de la perception*, Éditions Gallimard, Paris, 1945.
- Mondardini Morelli G., *Gente di mare in Sardegna: antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*,

Istituto Superiore Regionale Etnografico, Nuoro, 1997.

- Mondardini Morelli G., *I figli di Glaukos. Temi e materiali di culture marinare in Sardegna e nel Mediterraneo*, Edes, Sassari, 1995.
- Mondardini Morelli G., *Spazio e tempo nella cultura dei pescatori. Studi e ricerche in area mediterranea*, Pisana Editrice, Pisa, 1988.
- Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.
- Moscati S., *Civiltà del mare. I fondamenti della storia mediterranea*, Liguori, Napoli, 2001.
- Parain C., *La Méditerranée. Les hommes et leurs travaux*, Gallimard, Paris, 1936.
- Pasolini P. P., *Ideologia e poetica*, in Siti W. (a cura di), *Tutte le opere*, Mondadori, Milano, 2001 [1973].
- Pellerano L., *Carloforte e l'isola di San Pietro*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2007.
- Pellerano L., *Carloforte 1798. Il grande rapimento*, AM&D Edizioni, Cagliari, 2010.
- Pink S., *Doing sensory ethnography*, Sage, London, 2009.
- Prins A. H. J., *Watching the seaside. Essays on maritime anthropology*, University of Groningen, 1984.
- Purves D. (a cura di), *Neuroscienze*, Zanichelli, Bologna, 2000 [1997].
- Quilici F., *Il mio Mediterraneo*, Mondadori, Milano, 2004.
- Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976.
- Remotti F., *Per un'antropologia inattuale*, Elèuthera, Milano, 2014.
- Rodaway P., *Sensuous geographies. Body, sense and place*, Routledge, London, 1994.
- Russell-Bernard H. (ed.), *Handbook of methods in cultural anthropology*, Altamira Press, London, 1998.
- Smith E. M., *Those who live from the sea. A study in maritime anthropology*, West Publishing Company, San Francisco, 1977.
- Stoller P., *The taste of ethnographic things: the senses in anthropology*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1989.
- Tattersal I., *Il cammino dell'uomo. Perché siamo diversi dagli altri animali*, Garzanti, Milano, 2004 (1998).
- Tedesco F., *Mediterraneismo. Il pensiero antimeridiano*, Meltemi, Milano, 2017.

- Toso F., *Dizionario Etimologico Storico Tabarchino. Volume I*, Le Mani, Recco, 2004.
- Toso F., *Grammatica del tabarchino*, Le Mani, Recco, 2005.
- Toso F. e Torchia A., *Isole tabarkine. Gente, vicende e luoghi di un'avventura genovese nel Mediterraneo*, Le Mani, Recco, 2001.
- Toso F., *I Tabarchini della Sardegna. Aspetti linguistici ed etnografici di una comunità ligure d'oltremare*, Le Mani, Recco, 2003.
- Toso F., *La Sardegna che non parla sardo*, CUEC, Cagliari, 2012.
- Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011 [1933].

Per la stesura di questa Introduzione sono stati consultati e/o citati i seguenti articoli, saggi e voci:

- Acheson J., "Anthropology of fishing", in *Annual Review of Anthropology*, n°10, University of California, 1981.
- Albera D., "Whither Mediterranean anthropology?", intervento al 2019 EASA Mediterraneanist Network Workshop: *The future(s) of the Mediterranean between uncertainties and resilience*, 24-26 ottobre 2019, Università di Torino.
- Alegret J. L., "La antropología marítima como campo de investigación de la antropología social", en *Agricultura y Sociedad*, n°52, Julio-Setiembre 1989.
- Angioni G., "Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale", in *La Ricerca Folklorica*, n°9 - "Il lavoro e le sue rappresentazioni", aprile 1984.
- Arensberg C. M., "The Old World peoples: the place of European cultures in world ethnography", in *Anthropological Quarterly*, n° 36, 1963.
- Artaud H., "Anthropologie maritime ou anthropologie de la mer?", en *Revue d'ethnoécologie*, n°13, 2018.
- Ben-Yehoyada N., "Il Mediterraneo in corpo", in *Dialoghi Mediterranei*, 1 gennaio 2019.
- Ben-Yehoyada N., *Incorporare il Mediterraneo. Formazione regionale tra Sicilia e Tunisia nel secondo dopoguerra*, Meltemi, Milano, 2019.
- Ben-Yehoyada N., Cabot H., Silverstein P. A., "Introduction: Remapping Mediterranean Anthropology" in *History and Anthropology* 31 (1), 2020.



- Ben-Yehoyada N., “Mediterranean Modernity?”, in Horden P. and Kinoshita S. (eds.), *A companion to Mediterranean history*, John Wiley & Sons, Oxford, 2014.
- Braudel F., “Histoire et Sciences Sociales: la longue durée”, in *Annales. Economies, sociétés, civilizations*, 13<sup>e</sup> année, n°4, 1958.
- Breda N., “Per un'antropologia dell'acqua”, in *La Ricerca Folklorica*, n°51, “Antropologia dell'acqua”, aprile 2005.
- Breton Y., “L'anthropologie sociale et les sociétés des pêcheurs. Réflexions sur la naissance d'un sous-champ disciplinaire”, en *Anthropologie et sociétés*, Vol. 5, n°1, 1981.
- Buttitta I., “Cultura marinara, ricerca folklorica e turismo 'culturale' in Sicilia. Stato dell'arte e prospettive” in Buttitta I. e Palmisano M. E. (a cura di), *Santi a mare. Ritualità e devozione nelle comunità costiere siciliane*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea, Palermo, 2009.
- Classen C., “Foundations for an anthropology of the senses”, in *International Social Science Journal*, Vol. 49, n°153, September 1997.
- Classen C. e Howes D., “Making sense of culture: anthropology as a sensual experience”, in *Etnofoor*, Jaarg. 9, n°2 - “Anthropology as...”, 1996.
- Cohen B. B., “L'action dans la perception”, in Cohen B. B., *Sentir, ressentir et agir*, Contredanse, Paris, 2003.
- Collet S., “L'anthropologie des sociétés de pêcheurs ou l'Odyssée recommencée”, en Montes del Castillo Á. (ed.), *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.
- Collet S., “Pesca”, in Bonte P. e Izard M. (a cura di), *Dizionario di antropologia e etnologia*, Einaudi, Torino, 2006 [1991].
- Corin F., “Le sens du mouvement. Interview d'Alain Berthoz par Florence Corin”, in *Nouvelles de Danse* n°48-49 - “Vu du corps”, Contredanse, Bruxelles, 2011.
- Craig A. D., “Interoception: the sense of the physiological condition of the body”, in *Current Opinion in Neurobiology*, vol. 13, n° 4, September 2003.
- Csordas T., “Embodiment as a paradigm for anthropology”, in *Ethos*, vol. 18, n°1, 1990.
- Cuturi F., “Pesca/pescatori”, in Fabietti U. e Remotti F. (a cura di), *Dizionario di antropologia*,

Zanichelli, Bologna, 1997.

- Dalla Bernardina S., "Pour qui est le don? La comédie de l'innocence dans l'imaginaire cynégétique contemporain", *Ethnologie française*, T. 25, n° 4, Mélanges: Politique - musique - enfance (Octobre-Décembre 1995), Presses Universitaires de France.

- Dalla Bernardina S., "Retoriche dell'animalità", in *La Ricerca Folklorica*, n°48, ottobre 2003.

- Dalla Bernardina S., "Une Personne pas tout à fait comme les autres. L'animal et son statut", *L'Homme*, tome 31, n°120, 1991.

- Desclèves E., "La civilisation océanienne: un modèle inédit de symbiose entre l'homme et la mer", intervento al Convegno *Des Mers: des lectures anthropologiques? Vers un état des lieux de l'anthropologie maritime*, 8-9 giugno 2016, Musée de l'Homme, Paris.

- Driessen H., "People, boundaries and the anthropologist's Mediterranean", in *Anthropological Journal of European Cultures*, n°10, 2001.

- Ferrarotti F., "Elogio del Mediterraneo" in Aymard M. e Barca F. (a cura di), *Conflitti, migrazioni e diritti dell'uomo. Il Mezzogiorno laboratorio di un'identità mediterranea*, Rubbettino, Soveria Mannelli, 2002.

- Florido Del Corral D., "El saber hacer y los sentidos de los pescadores andaluces", in *Demófilo – Tercera época*, n°1, 2002.

- Florido del Corral D., "Marineros y Pescadores Andaluces" in *Proyecto Antropología de Andalucía: Sociedad*. Vol. V., Publicaciones Comunitarias S.A. Vol. 10, Sevilla, 2002.

- Geistdoerfer A., "Antropologia marittima", in Bonte P. e Izard M. (a cura di), *Dizionario di antropologia e etnologia*, Einaudi, Torino, 2006 [1991].

- Geistdoerfer A., "L'anthropologie maritime: un domaine en évolution: hors cadre traditionnelle de l'anthropologie sociale", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, n° 27, Bilbao, 2007.

- Gélard M. L. e Sirost O., "Corps et langage des sens", in *Communications*, n°86, 2010.

- Gélard M. L., "L'anthropologie sensorielle en France. Un champ en devenir?", in *L'Homme*, n°217, 2016.

- Gilmore D., "Anthropology of the Mediterranean area", *Annual Review of Anthropology*, n°2, 1982.

- Goody J., "The anthropology of the senses and sensations", in *La Ricerca Folklorica*, n°45 - "Antropologia delle sensazioni", aprile 2002.

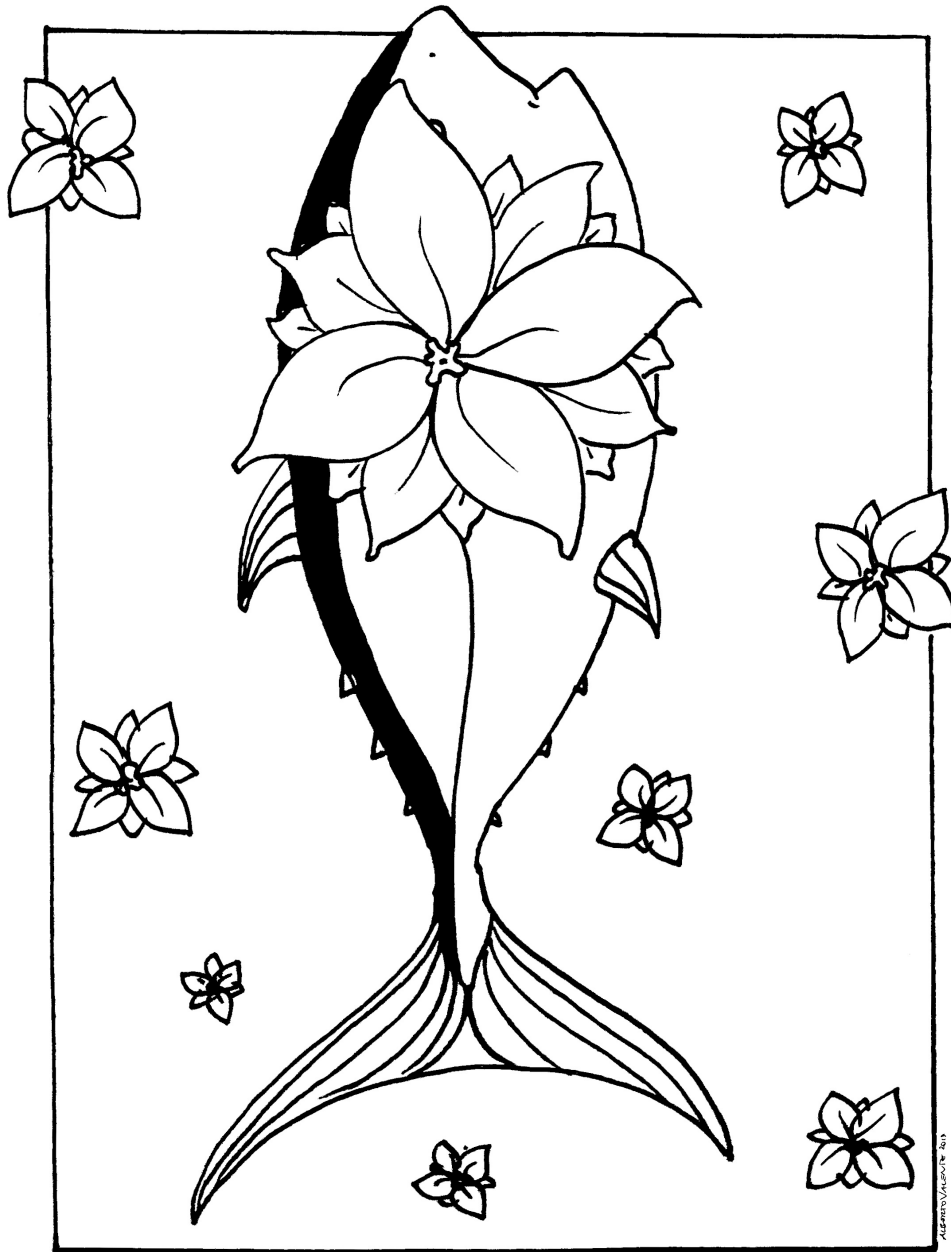
- Gusman A., “Sensazioni”, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Carocci, Roma, 2010.
- Hallowell I., “Ojibwa ontology, behavior and world view”, in *Teachings from the American Earth*, Dennis and Barbara Tedlock, New York, 1975 [1960].
- Hau’ofa E., “Our Sea of Islands” in *The Contemporary Pacific*, 6 (1), 1994.
- Herzfeld M., “The horns of the Mediterranean dilemma”, in *American Ethnologist*, n° 11, 1984.
- Hewes G. V., “The rubric ‘fishing and fisheries’”, in *American Anthropologist*, n° 50, 1948.
- Howes D., “Polysensoriality”, in Mascia-Lees F. E. (ed.), *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment*, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011.
- Kirksey S. E. e Helmreich S., “The emergence of multispecies ethnography”, in *Cultural Anthropology*, vol. 24, n° 4, 2010.
- Latouche S., “La sfida della ragione mediterranea”, intervento al convegno *Mediterraneo. Mosaico di economie e culture*, Pistoia, 17 Ottobre 1998.
- Leblan V. e Roustan M., “Introduction. Les animaux en anthropologie: enjeux épistémologiques”, in *Lectures anthropologiques*, n°2 - “Les animaux en anthropologie” 2017.
- Leblic I., Coutancier B., Geistdoerfer A., “Histoire des pêcheurs... Histoires de pêcheurs. Les sources historiques en anthropologie maritime”, in *Anthropologie 3*, CETMA-MNHN, Paris, 1988.
- Le Breton D., “Pour une anthropologie des sens”, in *VST - Vie sociale et traitements*, n°96, 2007.
- Levain A. et Laval P., “Jusqu’où va la mer ? Une exploration des marges de l’anthropologie maritime”, in *Revue d’ethnoécologie*, n° 13, 2018.
- Mariat-Roy E. et Sécula C., “Alette Geistdoerfer, le CETMA-Anthropologie maritime et son centre de documentation”, in *Revue d’ethnoécologie*, n°13, 2018.
- Matera V., “Antropologia dei sensi. Osservazioni introduttive”, in *La Ricerca Folklorica*, n° 45, “Antropologia delle sensazioni”, aprile 2002.
- Matera V., “La tribù contemporanea”, *Il Manifesto*, 18 settembre 2013.
- Matera V., “Siamo tutti contemporanei. Note sull’antropologia e il tempo – Replica a Francesco Remotti”, 2015 (inedito).
- Mauss M., “Le tecniche del corpo”, *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936.

- Mead M., “Visual anthropology in a discipline of words”, in Hockings P. (ed.), *Principles of visual anthropology*, Mouton Publishers, Paris, 1975.
- Mollat M., “Spécificité de l'ethnologie maritime?”, en *Ethnologie française* nouvelle serie, T. 9, No. 2, “Ethnologie maritime”, avril-juin 1979.
- Mondardini Morelli G., “Introduzione”, in *La Ricerca Folklorica*, n° 21 - “La cultura del mare”, Grafo Spa, apr. 1990.
- Mondardini Morelli G., “Lavoro e territorio nella cultura dei pescatori. Note preliminari”, in *La Ricerca Folklorica*, n° 9 - “Il lavoro e le sue rappresentazioni”, Grafo Spa, apr. 1984.
- Morin E., “Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée”, in *Confluences Méditerranée*, n° 28, Paris, Hiver 1998-99.
- Pálsson G., “Fishing societies” in Smelser N. J. and Baltes P. B. (eds.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 15, Elsevier Science Publisher, 2001.
- Pálsson G., “The art of fishing”, in *Maritime Anthropological Studies*, n°2, 1989.
- Poggie J. J., “Maritime anthropology: socio-cultural analysis of small-scale fishermen's cooperatives: Introduction”, in *Anthropological Quarterly*, 53 (1), gennaio 1980.
- Remotti F., “Antropologia: un miraggio o un impegno?”, in *L'Uomo. Società, tradizione, sviluppo*, 1-2, 2012.
- Remotti F., “Questione di sopravvivenza. Un ripensamento epistemologico per l'antropologia culturale”, in *EtnoAntropologia*, n°1, 2013.
- Reyes N., Garineaud C., Chlous F., “Défis scientifiques et sociaux de l'anthropologie maritime”, en *Revue d'ethnoécologie*, n°13, 2018.
- Roll J. P., “La proprioception: un sens premier?”, in *Intellectica*, n°36-37, 2003.
- Russell-Bernard H., “Is there an anthropology for everyone?”, in *Reviews in Anthropology* 3(5), 1976.
- Scheper-Hughes N. e Lock M., “The Mindful Body: a prolegomen to future work in medical anthropology”, in *Medical Anthropology Quarterly* 1(1), 1987.
- Toso F. e Paciotto C., “Il tabarchino. Strutture, evoluzione storica, aspetti sociolinguistici”, in Carli A. (a cura di), *Il bilinguismo tra conservazione e minaccia. Esempi e presupposti per interventi di politica linguistica e di educazione bilingue*, Franco Angeli, Milano, 2004.

Per la stesura di questa introduzione sono stati inoltre importanti i corsi di Ecoetologia umana (Rosa Boano) e di Genetica delle popolazioni (Alfredo Santovito) presso Scienze Naturali (UniTo); di Ecologia (Carlo Nike Bianchi e Carla Morri) presso Scienze ambientali e naturali (UniGe); di Anthropologie maritime (Hélène Artaud) presso il Musée de l'Homme (MNHN, Parigi); e naturalmente di Antropologia del Mediterraneo (Pier Paolo Viazzo e Paola Sacchi) in UniTo.



# Capitolo Primo







## 1. Il tonno

Viene dunque dai fondali dell'Atlantico questo sgombro gigante [...],  
questo pesce dal nome pastoso e sonoro, azzurro e argento,  
dalla forma perfetta del Pesce, robusto e agile come un atleta,  
inoffensivo e delicato, caldo di sangue, d'appetito e d'amore.  
Viene migrando al nascere della primavera,  
al richiamo del sesso, in branchi uniformi e perfetti [...]  
alla ricerca di tiepide acque, di lidi calmi, d'alcove serene. [...]  
E' in questo momento suo alto di vita che incontra la morte.

Vincenzo Consolo, *La pesca del tonno in Sicilia*, 1986

La prima parte di questo capitolo è un tentativo di avvicinare scientificamente l'animale tonno, sotto il profilo biologico ed etologico, descrivendone in particolare le migrazioni genetiche; la seconda parte è dedicata a sostenere la proposta personale di qualificarlo come un non-pesce, attribuendogli dei caratteri particolari, attingendo alla letteratura e all'etnografia.

È necessario premettere fin d'ora la mia posizione rispetto all'utilizzo di termini quali: animale, uomo, pesce. Per praticità e scorrevolezza, nel testo adopero la parola "uomo", intendendo "animale umano"; uso la parola "animale", per significare "animale non umano". Ritengo però che la comoda categoria di "animale" sia un vizio antropocentrico specista: per un verso impropria (l'uomo è un animale esattamente come gli altri) e per l'altro verso troppo vasta, se per animale intendiamo "essere eterotrofo"<sup>77</sup>. Quando impiego il termine "pesce", lo faccio per comodità, trattandolo come gruppo ecologico e non come categoria tassonomica. Date queste premesse, si capirà che "iper-pesce" o "non-pesce" saranno utilizzati come piccole proposte personali di classificazione che emergono dal mio lavoro etnografico, senza – ovviamente – intenzione alcuna di ampliare, sovvertire o modificare i taxa biologici del sistema ad oggi condiviso dalla comunità scientifica.

### 1.1.1 Cenni di biomorfologia

Il *Thunnus thynnus* (Linnaeus, 1758) (Figura 1) è il più grande teleosteo pelagico della Famiglia

---

<sup>77</sup> Questa categoria, così definita, dovrebbe comprendere tutti gli organismi viventi compresi tra i celenterati e gli scimpanzé, ed evidentemente, uno scimpanzé ha invece più caratteristiche in comune con un uomo, che con un corallo.

*Scombridae*; può raggiungere i quattro metri di lunghezza e gli otto quintali di peso<sup>78</sup> (fino a dieci, nelle testimonianze orali<sup>79</sup>), anche se raramente oggi gli esemplari catturati superano i quattrocento chili. In Italia è conosciuto come tonno rosso o tonno pinna blu ed è considerato il più pregiato per il consumo, all'interno del Genere *Thunnus* (che comprende, oltre al *Thunnus thynnus*, le altre sette specie di *Thunnus*: *alalunga*, *albacares*, *atlanticus*, *maccoyii*, *obesus*, *orientalis* e *tonggol*).

Questa specie è contraddistinta da muso prominente, testa grande e occhi relativamente piccoli. La bocca presenta sulla mascella superiore e sulla mandibola una serie di piccoli denti conici. Il corpo è ricoperto di piccole scaglie ossee molto adese, della colorazione omocroma tipica dei pesci pelagici: azzurro scuro sul dorso e bianco argenteo sul ventre, talvolta con striature arcobaleno sui fianchi. Possiede una pinna ventrale; le pinne dorsali sono due e nettamente separate, la seconda essendo simmetrica alla pinna anale. Nel terzo posteriore del corpo sono presenti piccole pinnule gialle superiori e inferiori che terminano in prossimità della pinna caudale: un poderoso organo propulsivo dalla perfetta simmetria bilobata<sup>80</sup>. Non presentano dimorfismo sessuale e raggiungono la maturità riproduttiva fra i tre e i quattro anni, dal momento che la gametogenesi non può iniziare prima dei tre anni di età e del metro di lunghezza; mantengono questa capacità riproduttiva fino in età avanzata e anzi, si può dire che questa aumenti con l'età, dal momento che la dimensione delle sacche ovariche e dunque la quantità di ovociti maturi è proporzionale alle dimensioni e quindi all'età del pesce; le sacche ovariche sono grandi organi pari che possono misurare fino a settanta centimetri e diversi chili.

E' un pesce che alterna fasi gregarie (in periodo genetico) a fasi erratiche (al di fuori del periodo genetico, in cui vive e caccia relativamente isolato); è uno straordinario migratore, con un corpo ogivale, longilineo e idrodinamico che sembra plasmato dalla corrente: le sue pinne dorsali e pettorali possono rientrare in un solco per aderire al corpo, offrendo la minor resistenza possibile all'avanzamento. E' infatti un abilissimo nuotatore<sup>81</sup>, bisognoso di energia e di ossigeno per mantenere alto il metabolismo basale che gli consente una continua attività aerobica legata al nuoto e alla caccia; è un vorace predatore dalle esuberanti necessità alimentari: deve assumere quotidianamente cibo in quantità superiore al dieci per cento del suo peso<sup>82</sup>. A livello specifico, ha elaborato una serie di adattamenti e specializzazioni morfologiche, che sono state selezionate nel corso dell'evoluzione e che permettono di differenziarlo da altre specie di pesci. La

---

78 Nel 1777 Francesco Cetti scrive che esemplari di 1000 libbre (circa 450 chili) non sono rari in Sardegna, e ne cita addirittura di 1800 libbre (oltre 800 chili).

79 Ringrazio l'archeozoologo Philippe Béarez (MNHN, Parigi) per questa testimonianza proveniente da Henri Farrugio (ex-IFREMER), a proposito di un esemplare visto in Libia (c.p., Parigi, novembre 2016).

80 All'interno del quinto Bollettino della Station Océanographique de Salambô (luglio 1926), a proposito della robustezza della pinna caudale, si legge che: “[...] Ses premiers rayons mous sont si épais et si robustes que les pêcheurs, aux temps anciens, s'en servaient pour armer leurs harpons”.

caratteristica più notevole è la sua eterotermia locale (potremmo impropriamente definirlo un pesce “a sangue caldo”) che gli consente di mantenere, in alcune zone del corpo, una temperatura più alta di quella dell’acqua. È l’unico osteittea infatti a possedere un sistema di scambiatori di calore chiamato “rete mirabile”: questo sistema permette di regolare la temperatura corporea, poiché mantiene senza disperdere dal settanta al novanta per cento del calore prodotto e fornisce una barriera tra il muscolo e l’ambiente. La rete mirabile è inoltre un sistema termoregolatore autoindotto: può essere attivata o disattivata in parte, in base alle contingenze (ad esempio in caso di calore elevato), attraverso termorecettori che secernono ormoni in risposta alla variazione della temperatura sanguigna. In altre parole, i tonni sono endotermi, cioè possono mantenere il calore corporeo prodotto dal proprio sforzo muscolare, fatto che rende la loro efficienza muscolare straordinaria sia in termini di scatto (necessario alla caccia) sia di resistenza (necessaria ai grandi tragitti migratori). Grazie all’endotermia i tonni popolano e cacciano acque con ampio range di temperature: sono infatti presenti in tutti i mari del mondo ad esclusione dei circoli polari e mantengono una temperatura corporea tra i ventiquattro e i trentacinque gradi centigradi, anche in acque molto fredde. Questa versatilità consente loro di cacciare in acque subartiche a otto gradi centigradi, dopo essersi riprodotti, solo poche settimane prima, in acque tropicali a trenta gradi centigradi. Questo sistema di capitalizzazione del calore metabolico favorisce un potenziamento dell’attività enzimatica, un aumento del rendimento dell’attività muscolare che permette di sostenere questo tipo di nuoto, ma anche un potenziamento del rendimento dell’apparato digerente che determina un’assimilazione del cibo molto più rapida rispetto agli altri pesci ectotermi e quindi, a cascata, garantisce un tasso di crescita più accelerato.

La loro efficienza metabolica e muscolare è quasi mammifera: in questi tonni la percentuale di muscolo rosso è molto maggiore rispetto alle altre specie ittiche, il cuore ha dimensioni fino a dieci volte superiori se paragonato ad altri pesci della stessa taglia, le branchie hanno dimensioni in proporzione fino a trenta volte superiori, il valore dell’ematocrito nel sangue si aggira intorno al quaranta per cento – valore solitamente associato ai mammiferi marini – rendendo il loro sangue particolarmente viscoso. Nel tonno, questa muscolatura imponente è messa in moto da un sistema di fasci tendinei legati alla pinna caudale, il suo unico organo propulsivo che gli conferisce un tipo di nuoto caratteristico e molto riconoscibile, detto

---

81 A proposito della loro “swimming performance”, nel manuale a cura di Block e Donald Stevens (2001) si legge: “[...] Scombrids are astounding bundles of adaptations for efficient and rapid swimming. The entire biology of scombrids is tightly linked to swimming as a way of life. [...] There is long-standing appreciation that scombrids, particularly the tunas, have biomechanical specializations that give them superior swimming ability among the teleosts. Indeed, some of these features, such as the high-aspect-ratio lunate tail, streamlined body, elongate myotomes, and internalized and endothermic slow muscle, are also found in the fast-swimming lamnid sharks, and are generally considered to represent the most highly evolved adaptations for efficient and relatively fast, sustained swimming” (Block e Donald Stevens, 2001, cit. pag. 314 e seguenti).

82 Un tonno di trecento chili consuma dunque giornalmente almeno trenta chili di cibo.

“tunniforme”<sup>83</sup>. Probabilmente la ragione di un tale sovradimensionamento di organi e muscoli va ricondotta al fatto che la respirazione dei tonni avviene sfruttando il movimento, per questo essi nuotano continuamente e a bocca aperta (al contrario, se smettessero di nuotare soffocherebbero nel giro di pochi minuti); ciò permette un considerevole afflusso d’acqua alle branchie, già sovradimensionate, e quindi una notevole estrazione di ossigeno. Tale sistema, a cascata, necessita di un cuore potente e di un alto valore di ematocrito per essere trasportato. Queste caratteristiche fanno dei tonni i *torpedos de la mar*<sup>84</sup> o *atletas del océano* - con notevoli, se non uniche, prestazioni in termini di resistenza, scatto e velocità (fino a novanta chilometri orari), in questo secondi solo al pesce vela (*Istiophorus platypterus*); sul lungo raggio le distanze percorse anche con elevate andature di crociera sono superiori a quelle di qualunque altro pesce: sono in grado di percorrere fino a quattrocento chilometri al giorno (Sarà, 1998). La termoregolazione facilita il recupero dopo gli sforzi di queste lunghe nuotate poiché le reazioni biochimiche sono più rapide a temperature più elevate.

Tale singolare conformazione anatomica, lo stile di vita e lo straordinario tasso di crescita comportano un altissimo consumo metabolico, da cui deriva l’insaziabilità predatoria dei tonni; compiono infatti migrazioni trofiche (e genetiche) orizzontali e verticali. Allo stadio larvale, dopo il riassorbimento del tuorlo, si nutrono di zooplancton; i giovanili si nutrono di crostacei, cefalopodi e pesci; gli adulti si nutrono di pesci ossei, cartilaginei e invertebrati, ma soprattutto di piccoli pelagici: alici, sardine e sgombri. Si evince che i tonni adulti cacciano prede diverse per forma, mobilità, colore, taglia, habitat; questa versatilità deriva da una ragguardevole abilità venatoria a sua volta determinata da: una grande capacità di nuoto, un apparato digerente molto agile, una tendenza a comportarsi in maniera diversa a seconda della preda, in una parola alla capacità di adattarsi. E’ stato calcolato, in base al fattore di

---

83 A proposito di questa caratteristica natatoria, il biologo marino Raimondo Sarà, frequentatore e studioso di tonnare per oltre quarant’anni, osserva: “Meravigliosi organismi dalla stupenda struttura, magnifici animali marini, per i quali non sai che termini usare per trasmettere la sensazione del loro tranquillo andare nell’azzurrognolo mondo sotto la barca, mentre contornano il grande recinto della camera della tonnara: non sai bene se fluttuano, scivolano, si librano, o se veleggiano, ondeggiando, senza un sia pur piccolo vortice, senza che l’acqua sembri in alcun modo smossa. Ciascuna espressione da sola non basta ad indicare, infatti, in senso compiuto e soddisfacente, il loro nuotare, anzi non mostrano in alcun modo di nuotare, anche se hanno direzione ben precisa e determinata. Danno la sensazione della serenità e della silenziosità di un aliante ma nello stesso tempo lasciano intendere la potenza del reattore, nascosto nei corpi affusolati e metallici, dotati di quel particolare mimetismo speciale dal dorso blu più o meno intenso o glauco ed una parte ventrale argentea o bianca: visti da un punto di osservazione più profondo rispetto alla quota in cui nuotano, si confondono con il chiarore del cielo; osservati da sopra, il loro dorso blu si confonde con la sottostante massa azzurra del mare. La natura ha realizzato nei loro confronti una linea di grande perfezione morfologica alla quale i più bravi ingegneri navali forse sarebbero arrivati dopo un’infinità di calcoli e di prove in vasca (Le Danois E., 1949)”, che consente loro di fendere l’acqua con il minimo sforzo [...]” (Sarà, 1998, cit. pagg. 183-4). Ho scelto di riportare interamente la citazione, seppur in nota, perché rispecchia le mie stesse impressioni durante l’osservazione diretta dei branchi dalla barca e in immersione in tonnara.

84 Così li definisce l’ex-capitán delle tonnare di Barbate e Sancti Petri, Vicente Zaragoza (c.p., Barbate, maggio 2017).

conversione dell'alimento per un tonno adulto, che questo debba giornalmente procurarsi cibo per oltre un decimo del suo peso corporeo, potendo giungere a consumare trentacinque chili di sgombri in un'ora (Sarà, 1998). Questo pesce si trova dunque al vertice della catena alimentare, essendo cacciato solo dalle orche (*Orcinus orca*) e attaccato solo da alcune specie di squali. La sua efficienza metabolica e di conseguenza venatoria, è imparagonabile a quella delle sue prede ed è per questo che ad un livello macrosistemico, potrebbe essere considerato intermedio tra pesci e mammiferi marini<sup>85</sup>. Dal punto di vista ecologico, il tonno rosso è da considerarsi una specie chiave nella catena trofica dell'ambiente pelagico. Agendo all'apice della catena alimentare nell'ecosistema marino svolge una funzione fondamentale, condivisa in parte con gli altri mammiferi marini e con l'uomo. Questa specie, per le grandi taglie raggiunte dagli individui adulti, non teme predatori, ad eccezione dell'uomo, e di alcuni grandi cetacei come le orche (*Orcinus orca*). Infine, i tonni abitano normalmente tra i duecento e i trecento metri di profondità, per risalire durante la stagione riproduttiva. Sono pesci stenoalini, ossia non sopportano grandi variazioni di salinità dell'acqua e questo influenza sensibilmente i loro percorsi. Nel periodo intergenetico possono invece sopportare un gradiente termico molto ampio dai tre ai trenta gradi centigradi ed è per questo che hanno un così vasto areale di distribuzione.

### 1.1.2 Le migrazioni genetiche

In generale per migrazione in etologia si intende il comportamento di chi compie in un determinato momento della sua esistenza ed in innumerevoli gruppi anche di parecchie migliaia di individui, spostamenti regolari per tempi e per distanze, alla ricerca dell'ambiente propizio e favorevole per le sue esigenze vitali di quel momento, siano esse di nutrizione, di crescita, o di riproduzione (Mainardi, 1992). I percorsi dei branchi di tonno dipendono da molteplici fattori, quali la mangianza, le correnti di *upwelling*, le condizioni di temperatura e salinità dell'acqua, la conformazione delle coste e certamente anche i venti. E' generalmente avvalorata oggi la teoria della dispersione trofica e riunione genetica (ossia grandi gruppi di individui dediti alla caccia solitaria si riuniscono in tempo di riproduzione). Nella classificazione per stock del gergo alieutico internazionale, la specie rilevante per questo studio è detta *Atlantic Bluefin Tuna East* (ABFTE)<sup>86</sup>, perché vive per gran parte dell'anno nelle acque dell'oceano Atlantico orientale (Figura 2) e, raggiunta la maturità sessuale, intraprende in primavera una migrazione genetica per venire a riprodursi nelle più calde acque del Mediterraneo, seguendo questa volta uno stimolo ormonale, un'induzione fotoperiodica e bioritmi ben definiti (Sarà, 1998).

---

<sup>85</sup> Nell'assumermi la responsabilità di questa bizzarra osservazione, rimando al paragrafo riguardante il non-pesce per un suo approfondimento e un'analisi delle sue ricadute.

Da questa contingenza ecologica, ha origine quello che nella letteratura non scientifica viene definito “viaggio d'amore”: il loro percorso, da Gibilterra fino al Bosforo, li porta a costeggiare le rive di tutte le sponde del Mediterraneo, con concentrazioni maggiori in alcune zone più adatte<sup>87</sup>; dopo la riproduzione i tonni riprendono il cammino inverso per tornare in Atlantico<sup>88</sup>. Questa necessità riproduttiva è così impellente che i tonni in queste settimane letteralmente corrono (sono detti non a caso “tonni di corsa”) verso i luoghi più favorevoli alla deposizione e smettono quasi di nutrirsi, come confermato dai pescatori e così descritto nel Bollettino sopra citato:

“Au début de la saison chaude, guidés tous par d'identiques exigences, les thons se retrouvent, se rassemblent en bancs nombreux. Leurs glandes génitales sont en plein développement et commencent déjà à comprimer les autres organes. Ils vont, une nécessité impérieuse les tourmente. Ils cherchent les eaux tièdes et salées propices à l'acte qui doit s'accomplir. Ils ne s'attardent pas ni ne changent leur route pour suivre des proies. Pourtant ils ne dédaignent pas celles qui se présentent”<sup>89</sup>.

Questa inappetenza in periodo genetico è dovuta alla difficoltà meccanica di ingoiare e digerire prede, in un momento tutto teso allo sforzo riproduttivo, in cui le gonadi e il fegato ingrossati occupano quasi interamente la cavità ventrale<sup>90</sup>.

Avvicinandosi alla superficie e alla costa, in idonee condizioni di temperatura (tra i diciannove e i ventisei gradi centigradi, con una netta preferenza per il range compreso tra i ventidue e i ventiquattro) e salinità

---

86 Separata dalla popolazione di Atlantic Bluefin Tuna West (ABFTW) convenzionalmente al 45° meridiano. La divisione in due stock dell'Atlantico si basa sulla presenza di due aree distinte di riproduzione (il Mediterraneo e il Golfo del Messico); in realtà i tonni viaggiano da una sponda all'altra dell'oceano Atlantico, mescolandosi. È stato dimostrato grazie alle marcature che la popolazione dell'Atlantico occidentale è più chiusa su se stessa, mentre quella del Mediterraneo presenta una situazione più dinamica e ricca di scambi con l'Atlantico sia per gli adulti sia per i giovanili. Non tutti gli ittiologi concordano nel ritenere questa suddivisione puramente gestionale, per alcuni infatti ha un fondamento genetico tale da giustificare il mantenimento delle due specie distinte.

87 Questo dato non è condiviso da tutti i biologi marini: alcuni sostengono che le concentrazioni riproduttive (*spawning areas*) siano soprattutto a Nord delle isole Baleari, a Sud della Turchia, a Ovest della Sardegna, nel Golfo di Sirte, nei mari Ionio e Adriatico, tra Cipro e Israele, altri sostengono che non esistano zone privilegiate per la riproduzione, ma solo per l'alimentazione.

88 Per questo motivo esiste la tipologia di tonnare dette “di ritorno” (cfr. par. 2.1 - cap. 2).

89 Heldt H., “Résumé de nos connaissances actuelles sur le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.)”, Bulletin n°5, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salambô, Juillet 1926 (cit. pag. 27).

90 In questo periodo il rapporto gonado-somatico può superare il sei per cento: in un tonno campione di duecento chili, la coppia di gonadi indifferentemente maschili o femminili, pesa mediamente sei chili nelle acque atlantiche a inizio corsa, per passare a nove-dieci chili nelle tonnare tunisine e siciliane, fino ad arrivare a dodici chili presso le tonnare delle Eolie (saggi citati in Sarà, 1998, pag. 188).

dell'acqua, i branchi di tonno hanno una riproduzione gonocorica: depositano i loro gameti in un vortice riproduttivo che, sfruttando correnti necessarie all'incontro delle uova, favorisce una fecondazione pelagica. Le femmine hanno emissioni multiple ed eterocrone di ovociti maturi (circa centoventi ovociti per grammo di uova, ossia oltre centoventimila ovociti per ogni chilo di uova), solo in presenza di un maschio; ogni tonno può deporre uova per oltre un mese consecutivo e in aree diverse. Le uova, di misura compresa tra ottocento micron e un millimetro di diametro, sono pelagiche se si fecondano nei primi dieci minuti, restando in sospensione nei primi venti metri della colonna d'acqua, altrimenti vanno a fondo e diventano immediatamente preda di altre specie. Pur trattandosi di una fecondazione esterna, è stato sperimentato che l'efficienza di fecondazione per questa specie è più alta in natura che in laboratorio, al contrario l'efficienza di schiusa è più alta in laboratorio perché le condizioni artificiali sono più stabili (fino al settanta per cento). L'incontro dei gameti avviene per chemiotassi e l'embriogenesi procede così: dopo circa trentadue ore di sviluppo embrionale, le uova fecondate si schiudono, liberando larve di circa tre millimetri, che grazie ad un rapido accrescimento per via dell'alimentazione quasi immediatamente esogena, dopo la fase larvale che dura mediamente trenta giorni, diventano giovanili di cinque chili nel giro di un anno, tonni di cinquanta chili a cinque anni, centocinquanta chili a dieci anni, fino a trecento chili dai quindici anni. Giungono per certo a trentacinque anni di età, probabilmente anche a cinquanta.

Le migrazioni del tonno costituiscono un settore in cui molto è ancora da scoprire ed è interessante a mio avviso in questa sede ripercorrere brevemente la storia delle ipotesi che sono fiorite nel tempo, intorno al comportamento migratorio di questa specie. È doveroso farlo soprattutto perché quest'attitudine migratoria è indissolubilmente legata allo sviluppo di tecniche alieutiche, in particolare quelle che hanno condotto al sistema tonnara, che si basa appunto sulla conoscenza e previsione delle rotte dei branchi in migrazione genetica. L'osservazione prolungata, fin dalla Preistoria, delle abitudini migratorie del tonno, delle fasi del suo ciclo vitale e della regolarità dei suoi spostamenti alla ricerca di luoghi adeguati alla riproduzione ha infatti certamente favorito la sperimentazione e la realizzazione di sistemi adatti alla sua cattura.

La documentazione su questi pesci, dalla Preistoria all'Età Moderna, può considerarsi complessivamente abbondante, benché intermittente. Per quanto riguarda la protostoria, testimonianze archeologiche rinvenute nell'odierna Grecia, Cipro e Francia rivelano che alcune civiltà neolitiche già pescavano il tonno rosso: nella grotta Franchthi intorno a 9000 anni fa divengono dominanti gli ossi di tonnidi, alcuni dei quali pesanti oltre cinquanta chili (Felici, 2018), nella baia di Volos e alle isole Cicladi se ne rintracciano resti risalenti al 7000-6000 a.C.. Nella grotta dell'Uzzo presso San Vito lo Capo, studi sulle stratificazioni di origine antropica hanno portato alla luce resti di *Thunnus thynnus* risalenti alla stessa

epoca. Pitture rupestri del tardo neolitico<sup>91</sup> raffigurano un tonno sulle pareti della grotta del Genovese, all'isola di Levanzo, nell'arcipelago siciliano delle Egadi (Figura 3). Della stessa epoca sono le raffigurazioni presenti sulle pareti della Cueva de Atlanterra detta *la Cueva de las Orcas*, presso Zahara de los Atunes (Figura 4), che secondo alcuni ricercatori (Díaz-Montexano 2010; Morcillo Moreno, 2003) denotano addirittura la previsione da parte dei neolitici del passaggio dei tonni in primavera sulla base di osservazioni astrali e dell'apparizione delle orche, ben visibili allo Stretto, a caccia di tonni<sup>92</sup>. Al secondo millennio a.C. sono databili rinvenimenti di resti di *Thunnus thynnus* a Troia, in connessione con le migrazioni dei tonni attraverso lo stretto dei Dardanelli e del Bosforo fino al Mar Nero. Più tardi, in necropoli di età fenicia e punica, sono emersi resti di *Thunnus thynnus* su tutta la costa gaditana, dove all'epoca fioriva un'industria del pescato senza pari (un esempio su tutti, il sito romano di Baelo Claudia a sud di Cadice, con le sue vasche di macerazione e salagione perfettamente conservate) (Figura 5). La pesca del tonno è dunque attestata nelle civiltà fenicio-punica, greca e romana e infatti in età storica si moltiplicano le testimonianze sulle quali possiamo fare affidamento: alle iconografiche e archeozoologiche si aggiungono fonti archeologiche, letterarie e numismatiche. Queste fonti variegatae (archeologiche, archeozoologiche, iconografiche, epigrafiche, numismatiche e storico-letterarie) sono di tipo diretto sia per quanto riguarda il mondo greco e latino sia per quanto riguarda il mondo fenicio e cartaginese, soprattutto per l'areale della penisola iberica (García Vargas e Florido Del Corral, 2011; Felici, 2018). Per il mondo fenicio-punico è stata dimostrata una stretta correlazione con la specie in questione, in riferimento alla cattura, alla lavorazione, alla vendita e al consumo, tanto da far parlare di un "rapporto simbiotico" (Bartoloni e Guirguis, 2017).

I primi ad utilizzare in mare complessi metodi di pesca collettiva sembra siano stati proprio i Fenici, dei quali conosciamo comprovati insediamenti fin dal XXI secolo a.C. e che rivestono una grandissima importanza nella diffusione, in tutto il Mediterraneo ed oltre, di quella cultura marinara e alieutica giunta sino a noi. A raccogliere l'eredità fenicia sono stati Greci e Romani. Monete fenicie, greche, romane e poi bizantine raffigurano senza dubbio dei tonni, a conferma della presenza di scambi commerciali già importanti intorno a questo pesce e ai suoi derivati (Figura 6). Tutte queste evidenze testimoniano che il tonno si pescava in grandi quantità fin dall'Antichità, ma le nostre conoscenze intorno alle tecniche di pesca sono invece necessariamente meno affidabili: la documentazione su ami e reti infatti copre secoli e non millenni di storia. Sappiamo che nel Paleolitico già si lavoravano le fibre vegetali, ma non si sono

---

91 Può forse essere interessante rilevare che nell'arte rupestre già paleolitica erano presenti raffigurazioni di pesci, benché in misura decisamente minore rispetto alle raffigurazioni di quadrupedi (in numero di venti contro duemilaquattrocento nel mondo). Al contrario, i pesci scolpiti su osso o pietra ammontano a ben duecentocinquanta (Cleyet-Merle, 1991).

92 Nel recente documentario *El sentimiento de los vientos* di Jesus Sotomayor è ricostruita l'appassionante storia della *Cueva de las orcas*, che lega tonni, orche, astri e neolitici presso lo Stretto.



mai trovate tracce di reti o nasse (Cleyet-Merle, 1991).

La questione migratoria poi è sempre stata un rompicapo da risolvere, e ancora oggi non trova concordi tutti gli ittiologi. Si trattava, per gli antichi, di venire a capo della seguente questione: pesci enormi comparivano improvvisamente numerosissimi, si lasciavano pescare per qualche settimana, facendo la fortuna di tanti paesi costieri e altrettanto improvvisamente si dileguavano, per ricomparire con straordinaria regolarità l'anno seguente. Dove andavano? Come ritornavano? Quali variabili influivano sui loro percorsi? A cosa era dovuta la regolarità delle loro apparizioni? Perché annate abbondantissime con pesche miracolose si alternavano ad annate infauste con scarsissime catture?

In ambito ellenico fu Aristotele (IV secolo a.C.) il primo a fornire una spiegazione delle migrazioni dei tonni nel libro VIII del suo *Historia animalium*, in cui sostiene che:

“I tonni, i pelamidi e gli sgombri entrano nel Ponto [Mar Nero] in primavera e vi trascorrono l'estate, come, si può dire, la maggior parte dei pesci che viaggiano in banchi o si riuniscono in branchi. [...] I pesci vi entrano dunque da un lato per l'alimentazione, dall'altro per la procreazione: si tratta infatti di luoghi adatti alla posa delle uova, e le acque particolarmente dolci giovano al nutrimento della prole. Deposte le uova ed accresciutisi i piccoli, i pesci se ne vanno subito dopo il sorgere delle Pleiadi. [...] Durante il viaggio di entrata nel Ponto i tonni tengono la costa a destra, durante quello di uscita a sinistra: si dice che si comportino così perché vedono meglio con l'occhio destro, non essendo naturalmente dotati di una vista acuta”.

Questa ipotesi di Aristotele, detta “teoria migratrice”, è raccolta poi da tutti gli autori dell'Antichità e del Medioevo fino a tempi relativamente recenti.

Lo storico greco Strabone (I secolo d.C.), nel V libro della *Geografia*, nel noto passo relativo al *thynnoskopèion*, un metodo di avvistamento documentato in forma quasi inalterata fino ai giorni nostri, descrive così le ragioni del tonno avvistato all'Argentario: “sul promontorio [di Ansedonia] che domina il Golfo, c'è un punto di avvistamento dei tonni (*thynnoskopèion*): il tonno infatti viene a cercare lungo la costa non solo le ghiande marine, ma anche le conchiglie della porpora, dal mare esterno [l'Atlantico] fino alla Sicilia”. Era opinione comune a quel tempo infatti, che i tonni si nutrissero di ghiande marine e di porpora. Anche Plinio (I secolo d.C.), contemporaneo di Strabone in ambito latino, nel suo *Naturalis Historia*, citando Aristotele, scrive a questo proposito: “I tonni entrano (nel Ponto) dalla riva destra, escono dalla sinistra. Si pensa che ciò avvenga perché vedono meglio con l'occhio destro”. Questa ipotesi è riportata anche da altri autori, tra cui Eliano (III secolo d.C.) in *De Natura Animalium*, che sostiene inoltre che il tonno sia consapevole dell'avvicinarsi delle stagioni e conosca esattamente l'occorrenza dei

solstizi. La questione dell'occhio sinistro ipovedente e più in generale della vista debole del tonno, è stata così tenace che se ne dichiara convinto ancora Raimondo Valle alla fine dell'Ottocento, richiamando gli autori classici e così argomentando:

“Questo è costante che tutte le tonnare sarde, o quasi tutte sono nel lato occidentale dell'Isola. [...] ma dal vedersi i Tonni all'occidente più abbondantemente non potrò io conghietturare coi più, che vi vengano per ragione dell'occhio? giacchè tanto fu inveterata opinione appo li antichi che ne fecero un proverbio conosciutissimo *Thynni more; id est, Thynni more videre dicuntur, qui limis, aut altero oculo oblique inspiciunt*. Aeschilo presso Atenèo lib. VIII. *Thynni more sinistrum admovit oculum*. Tantopiù, che sono conosciutissime le ragioni, come accenno nel poema, e della debolissima vista, e dell'accieciamento quasi totale dell'occhio sinistro. [...] E come per forza d'un ammirabile istinto ritornano ogn'anno all'istesso tempo ne' nostri mari, non potrebbero per forza dell'istinto stesso (e sarebbe in vero men sorprendente), evitare la sinistra parte, che una volta fu loro fatale, per il quasi accieciamento di un occhio, e tenersi in seguito sempre sulla destra, temendo un incontro consimile? Credo che la conghiettura può stare, particolarmente sendo appoggiata all'opinione di molti classici di gran merito, che che ne dica il Cetti mettendo in ridicolo li antichi Greci, primi fautori di quest'opinione inveterata, e tenuta omai da moltissimi come sicura, perché fondata su di principi sicuri”<sup>93</sup>.

La tesi qui in questione è che i tonni migrino sulla base di cosa vedono, o meglio sulla base di come vedono<sup>94</sup>. Ateneo (II-III secolo d.C.) nel *Deipnosofisti*, riprendendo Aristotele, attribuisce all'estro, una larva-scorpione piccola come un ragno che i tonni portano sulle pinne, la loro eccitazione che li fa correre e saltare fuori dall'acqua, nella stagione di Sirio. Oppiano di Cilicia, anch'egli nel II secolo d.C., riprende nella magistrale opera *Halieutica*, l'ipotesi aristotelica della migrazione a fini riproduttivi, proponendo con straordinaria accuratezza e precisione il percorso genetico dei branchi in Mediterraneo:

---

93 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 85-6). Ogni testo citato è stato trascritto pedissequamente, senza correzioni grammaticali, di forma o di punteggiatura.

94 Oggi sappiamo che i tonni sono predatori visuali, ma le migrazioni che li avvicinano alle coste in Mediterraneo non sono di tipo trofico, bensì genetico. Raimondo Valle fu miglior poeta che naturalista, in effetti: richiamandosi agli autori antichi (*ipse dixit!*), inciampa in ripetute sviste che oggi ci fanno sorridere. Perché mai una specie dovrebbe nascere con un occhio atrofizzato? E perché proprio il sinistro? Se non ci vedono con l'occhio sinistro, quale percorso seguono per avvicinarsi alla costa occidentale della Sardegna? Valle ignora che i tonni costeggiano l'ovest sardo perché provengono da nord diretti a sud. Come cade in errore attribuendo una memoria specifica al tonno e addirittura una trasmissione verticale delle informazioni, chiamandole tuttavia “istinto”. Ritengo comunque che tutte le ipotesi, screditate o meno, fiorite intorno alla natura delle migrazioni dei tonni nel corso dei secoli siano interessanti e rivelino una porzione di realtà davvero intrigante per gli etnografi, tanto più avendone trovata traccia ancora oggi parlando con i pescatori.

“De' tonni la progenie è pur del vasto  
 Oceáno, ed all'opre del mar nostro  
 Di primavera marciano a furore,  
 Quando assillo di nozze ne li punge.  
 Questi prendono in pria nel mare Ibero  
 Uomini Iberi per valor superbi:  
 A bocca poi di Rodano i caccianti  
 Celti, e gli abitatori di Focea  
 Anticamente rinomati; e in terzo  
 Luogo prendongli, quanti in la Trinacria  
 Isola albergano, e del mar Tirreno  
 Nell'onde. Quindi in infiniti fondi  
 Questi, e quelli di qua, di là si spargono,  
 E così empion tutto quanto il mare”<sup>95</sup>

I pochi naturalisti e zoologi che in epoca medievale e moderna si sono occupati di tonno, non hanno aggiunto nuovi elementi alle osservazioni sulle migrazioni da parte degli autori dell'Antichità, accontentandosi di citare Aristotele e Plinio. In ambito iberico, Padre Martín Sarmiento, frate benedettino che mai mise piede in tonnara, fu nondimeno incaricato dall'allora Duca di Medina Sidonia di compilare uno studio (del 1757) per la Casa Ducale che riguardasse i tonni, le loro migrazioni, le tonnare e la loro decadenza; è così uno dei primi a rilevare il carattere vagabondo dei tonnidi: “Los atunes no tienen patria, ni domicilio constante, todo el mar es patria para ellos. Son unos pezes errantes, y unos *tunantes* vagabundos, que a tiempos están aquí y a tiempos están allí”<sup>96</sup>.

Si giunge poi alle dettagliate descrizioni proposte da Padre Francesco Cetti, autore di una formidabile *Storia naturale di Sardegna* (1778), che attribuisce le migrazioni dei tonni a motivi trofici, oltre che riproduttivi (per la grande abbondanza in Mediterraneo di sardelle e acciughe, “loro ghiottissimo pascolo”): “ci figliano perché ci vengono, ma non vengono per figliarci”. Così Padre Cetti illustra il cammino dei tonni detti “di corsa”:

“Verso la fin d'aprile apparisce il tonno repentinamente nel Mediterraneo in grandissima

95 Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728 (cit. Libro III, 630 e seguenti, pag. 336).

96 Sarmiento M., *De los atunes y de sus transmigraciones y conjetura sobre la decadencia de las almadrabas; y sobre los medios para restituirlas*, Edición y Estudio Crítico de José Luis Pensado, Universidad de Salamanca, Área de Filología Románica. Salamanca, 1992.

quantità dopo una quasi total negazione preceduta per lo spazio di otto interi mesi. Potrebbe una apparizione sì fatta essere non altro, se non una emersione, la quale il tonno facesse dai profondi gorghi, ove esso avesse svernato: [...] tonni in grandi compagnie sepelliti nella maggiore profondità de' golfi, e perciò detti *golfitani*. [...] Emergono adunque i tonni in primavera, e ne emergeranno pure nel Mediterraneo, ma quei che formano la abbondanza, o come dicono i pescatori la *manna* del Mediterraneo, emergono altrove, nell'oceano, e sono avventicci nel Mediterraneo, e nel Mediterraneo medesimo sono viaggiatori. Il tonno adunque, di cui il Mediterraneo si empie alla fin d'aprile, è tonno *in corsa*, e la corsa incomincia infin da oltre allo stretto d'Ercole. [...] Qualunque sia la cagione, per cui il tonno passa lo stretto, esso, passato lo stretto piglia ugualmente il cammin dell'Africa, e il cammin d'Europa"<sup>97</sup>,

in seguito ironizzando sulla leggenda dell'acutezza dell'occhio destro che costeggia le rive. Descrive poi Cetti il percorso dei branchi in andata e in ritorno, attribuendolo alla direzione che assumono i venti:

“Nel tempo che il mare è in calma, non viaggia il tonno; il tempo di calma è per esso tempo di posa; s’occupa allora a scherzare e a cacciare; ma quando il mare si ricommuove al vento, il tonno si rimette in corso, e corre a norma del vento. Temono perciò le tonnare dopo le borrasche la calma; sospirano per il vento, e ognuna sospira per il vento suo. Tutte quante s’accordano a sospirare da principio per il ponente; il fiato di questo caccia assai tonno dall’oceano nel Mediterraneo. S’accordano ancora tutte le tonnare sarde a sospirare per il maestro, e per la tramontana: questi venti allontanano il tonno dal continente d’Europa e il mandano all’isole. Del maestro e della tramontana sono contente senza più le tonnare sarde occidentali: ma le settentrionali fanno ancora voti per il levante: il levante si oppone al tonno fra l’Italia e la Corsica, e l’obbliga a discendere lungo la Corsica occidentale; il levante pure si oppone al tonno alle bocche di Bonifazio, e l’obbliga a girare nel golfo racchiuso fra Longon Sardo, e l’Asinara; ove siedono esse tonnare settentrionali”<sup>98</sup>.

Questa “teoria idrodinamica”, descritta con così grande precisione e necessariamente figlia di scambi coi pescatori delle tonnare sarde, viene ripresa e approfondita a inizio Novecento da Jean Paul Bounhiol, che però cade in errore quando sostiene che i tonni viaggiano controcorrente (Bounhiol, 1911). Negli stessi anni un'altra teoria, quella “termica” viene avanzata: ossia che i tonni migrino in cerca di acque più tiepide e ricche di sale, ideali alla deposizione e fecondazione. Anche questa teoria aveva un fondamento aristotelico: “I tonni sono i pesci che più godono del tepore, e in cerca di esso si spingono verso le acque

97 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 414).

98 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 425).

costiere; del pari si mantengono in superficie per riscaldarsi”.

Il naturalista Pietro Pavesi propone invece a fine Ottocento una “teoria autoctona”, ossia che uno stock risieda stabilmente nelle profondità del Mediterraneo e che semplicemente risalga in superficie nel periodo primaverile e chiama questi tonni “golfitani”, per spiegare la presenza e la pesca di tonni anche di grande taglia nel periodo invernale; al “ci figliano perché ci vengono, ma non vengono per figliarci” di Francesco Cetti replica così con “ci figliano perché ci sono e ci dimorano in permanenza”. A sostegno di questa teoria propone inoltre una spiegazione batimetrica, a suo avviso evidenziata dalla dislocazione geografica delle tonnare in Mediterraneo<sup>99</sup>. La teoria autoctona era già stata avanzata da Francesco Carlo D'Amico, comproprietario di diversi impianti siciliani e autore di *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni* che già nel 1816 così argomentava:

“Io lo confesso, che pria di dette mie osservazioni si credeva da per tutto, che i Tonni in Sicilia venissero dall'Oceano; ch'erano Tonni di passaggio e che facevano il loro ritorno nell'Oceano, d'onde si erano partiti. Infatti nei tempi della pesca con le Tonnare, non si sentiva ripetere dai Rais, che quello adagio “Iddio ci mandi la robba di Spagna”. Ma l'esperienza, che ho fatto, per cui merita il titolo specioso di pratico Maneggiatore, e di Osservatore Filosofo, ha fatto vedere la falsa idea di questo sistema appoggiato alle autorità [gli autori classici], ed alle semplici congetture. Si è veduto chiaramente, che i Tonni fanno la loro generazione nei mari di Sicilia alla fine del mese di Giugno, e primi di Luglio. Eglino alla Primavera abbandonano i golfi del Mediterraneo, si avvicinano alle spiagge, ove trovano i cibi adatti, le acque più dolci, e l'alga propria, che lor serve per fare la generazione. Là, in dette spiagge, il maschio getta le animelle, comunemente chiamate lattume, e la femina gli uovi, e si generano i piccoli

---

99 “Quella zona batimetrica, sciss'io, va molto vicino al capo San Vincenzo e addentarsi nel golfo di Cadice; là sulle coste dell'Algarve e della Siviglia, si *accavallano* le tonnare portoghesi e spagnuole. Quella zona non riprende nel Mediterraneo che assai oltre lo stretto di Gibilterra all'altezza d'Almeria; quando appena, dal capo di Gata a quel della Nao, s'accosta alla Spagna vedonsi ancora o furono le tonnare di Cartagena e d'Alicante. O corre parallela, poco distante dall'Algeria e cominciasi a prender tonno a Oran, al capo Matifu, al capo Bonjaroun ed a La Calle. La zona anzidetta si allontana dalle coste valenziane, cerchia a levante le Baleari, forma una lingua discendente dal golfo Leone alle foci dell'Ebro e dava vita alle tonnarelle di Formentera, di Majorca, della Catalogna. Si appressa alla Provenza, fa una punta contro Rapallo, dove sono od erano le tonnare francesi e liguri, e d'onde lo ricevono forse quelle dell'Elba e di Porto Santo Stefano. Segna la grande linea nel mare Sardo, spingendosi continua fra il capo Spartivento e Biserta, e colà si fecero le pesche di Corsica, di là si capisce che alimentansi le nostre grandi tonnare della Sardegna e la Sidi-Daud. La zona tirrena ha un massimo di profondità in faccia a Napoli e Salerno, cioè alle tonarelle di quella regione, sporge verso il golfo di Sant'Eufemia di contro alle tonnare di Pizzo e Bivona, stendesi parallela alla costa siciliana di settentrione da Milazzo a Trapani. Il centro jonico s'interna nel golfo di Taranto all'altezza della tonnarella di Gallipoli ed ha l'abisso maggiore rimpetto e vicino alle tonnare di Siracusa, del capo Passero e di Malta. Il tonno adriatico deriva probabilmente dalla profonda buca, che osserviamo fra Barletta-Brindisi e Ragusa-Cattaro; meschine sono le pesche di Grecia, della Propontide e del Bosforo, come lontani assai gli abissi delle Sirti, del mar Bianco e Levantino” (Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889, cit. pag. 23).

Tonnacelli, che sono appellati dai pratici, e dai Rais *Nunzintoli*, i quali si riconoscono per Tonnacelli dagli occhi, muso, o coda. [...] Si pescano del pari i grossi Tonni in Giugno, e questi sono pesci, che vengono ai profondi golfi, che i pratici chiamano Tonni *del Pelago*, i quali si appressano nelle spiagge della Sicilia, ed in qualunque altra spiaggia del Mediterraneo ove si trattengono sino al tempo della descritta generazione, ma sopravvenendo il caldo procurano di allontanarsi, ed inciampano nelle reti delle Tonnare [...] Questi aquatici animali si dirigono nel loro corso, e cammino colle lunazioni, e coi venti. Non vi ha cosa tanto dimostrata quanto questa. Un vento, ch'è prospero per una Tonnara, è nocivo ad un'altra"<sup>100</sup>.

D'Amico riprende inoltre l'adagio del pascolo a base di ghiande marine:

“Li Rais pratici riconoscono, ed assentono, che questo frutto è ne' gran golfi del Mediterraneo, di cui si pascono i Tonni, ed ogni qual volta questo frutto per le tempeste viene sbalzato in terra, e sulle nostre spiagge, tutti i pratici delle Tonnare, senz'aver bisogno di consultare gli oracoli degli antichi, presagiscono una pesca ubertosa di Tonni, perché dicono eglino, i Tonni vengono in terra per cercare il loro pascolo, e l'effetto ha fatto avverare la loro predizione”.

La teoria dei tonni autoctoni è accreditata anche dalle ricerche talassografiche, meteorologiche e biologiche di Concettina Scordìa, che nel 1940 offre una interessante spiegazione delle migrazioni orizzontali e verticali dei “tonni tirreno-jonici”, sulla base delle osservazioni condotte presso le tonnare dello Stretto di Messina<sup>101</sup>. Oggi, dopo decenni di aspre controversie tra studiosi<sup>102</sup>, protrattesi lungo tutto il Novecento, è piuttosto accreditata l'ipotesi della stanzialità fino a sopraggiunta maturità sessuale: i tonni più giovani vivono nel Mediterraneo in cui sono nati, prima di unirsi ai branchi di individui più anziani per la migrazione in Atlantico<sup>103</sup>; sembra inoltre che siano fedeli ai luoghi di deposizione, per il

---

100 D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816 (cit. pag. 36 e seguenti).

101 Scordìa C., “Le migrazioni dei tonni tirreno-jonici e la entrata di essi in tonnara”, *Atti del 2° Convegno di Biologia marina e le sue applicazioni alla pesca*, (Messina, 30 maggio-1 giugno 1939), Tipografia Saitta, Messina, 1940.

102 Per un'attenta e scrupolosa disamina di queste controversie si vedano i capitoli VI, VII e VIII di Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.

103 Questa teoria si fonda su osservazioni empiriche, tra cui vorrei citare almeno quella di John Robert Calaprice de La Jolla University, riferita da Sarà. Sulla base di abbondanti campioni di vertebre di adulti e di giovanili nati in Mediterraneo, il ricercatore attesta da analisi microchimiche sugli anelli di accrescimento “una rilevante presenza di mercurio nei primi anni di età: esso diminuisce man mano e si stabilizza sino al IX anno, età alla quale ricompare in buona percentuale, come se quei pesci – è questa l'ipotesi stimolante – nati in Mediterraneo, mare ben noto per l'alta percentuale di Hg, se ne allontanano intorno al IV anno di età e, dopo una lunga assenza, ritornano nel mare nel quale sono nati, a partire dal compimento del IX anno di età” (Sarà, 1998, cit. pag. 171).

meccanismo ecologico noto come filopatria (in inglese “natal homing” o “spawning site fidelity”). A inizio maggio gli individui adulti e di grande taglia intraprendono pertanto una migrazione genetica che dall'Atlantico li conduce al Mediterraneo attraverso lo Stretto di Gibilterra, mentre si lasciano trasportare dalla cosiddetta “zoocorrente” (perché ricchissima di plancton e altri pesci) con una salinità del 36,6-36,8‰ ed una temperatura di circa 16°, mantenendosi nella falda superficiale (non scendendo mai oltre i cinquanta metri, dove incontrerebbero la controcorrente mediterranea più fredda, più salata e sfavorevole al loro percorso). Qui i gruppi si uniscono per via di un effetto imbuto, per poi tornare a ricomporsi in base alla taglia, alla provenienza e alla maturità degli individui, una volta in Mediterraneo.

Nei secoli si sono dunque susseguite o alternate diverse teorie per spiegare l'apparizione dei tonni sottocosta: migratrice, trofica, genetica, idrodinamica, termica, autoctona, batimetrica, lunare. Gli spostamenti di questi pesci sono pertanto osservati fin dall'Antichità ma studiati in modo sperimentale solo a partire dagli anni Venti del Novecento, in particolare da Massimo Sella, l'allora direttore del Regio Istituto di Biologia Marina per l'Adriatico di Rovigno d'Istria che pubblica numerosi studi sulla biologia e pesca del tonno. Nel tentativo di individuare le rotte migratorie dei branchi, giunge ad importanti risultati tramite l'analisi degli ami ritrovati negli stomaci dei pesci; con queste parole furono salutate le sue scoperte dal Direttore della Station Océanographique di Salmabbô, in Tunisia (allora Protettorato Francese), nel luglio del 1927, sul settimo bollettino riguardante “Le thon rouge. Mis à jour de nos connaissances sur ce sujet”:

“Les esprits positifs vont être satisfaits. Après les légendes de l'antiquité, les conceptions simplistes, les raisonnements *a priori*, les théories récentes – souvent fondées mais encore discutables –, voici des faits; voici des conclusions inattendues, troublantes même, mais dont on ne pourra pas ne pas tenir compte, car elles s'appuient sur des preuves palpables; voici des itinéraires jalonnés en des points précis; voici une carte. [...] chaque pays a ses hameçons propres, son mode d'amarrage spécial, son appât de prédilection, ses zones de pêche, autant de données qui permettent dans la plupart des cas de fixer avec une certitude suffisante un point de départ. Le lieu de capture donne le point d'arrivée. L'identification des hameçons trouvés permet donc de tracer les routes suivies. [...] Les découvertes de Sella prouvent des passages du Golfe de Gascogne à l'Adriatique, du Bosphore à la mer Tyrrhénienne, ébranlent ces conceptions et laissent supposer un important échange de thons entre les bassins atlantique et méditerranéen. L'auteur en déduit des migrations centrifuges et centripètes dans une vaste zone s'étendant jusqu'aux Açores, Madère, Les Canaries, migrations en rapport avec l'âge et le

développement des individus”<sup>104</sup> (Figura 7).

Il professor Sella si dedica inoltre ai primi tentativi di marcatura e ricattura di esemplari in migrazione genetica, al fine di determinare distanze e percorsi seguiti. Questo sistema è ancora oggi utilizzato dal programma “ICCAT Tagging”<sup>105</sup> in collaborazione coi suoi partner e si è evoluto in tre modi: attraverso una marcatura convenzionale (*spaghetti tag*), attraverso una marcatura elettronica (*archival tag*) e attraverso una marcatura satellitare (*pop-up tag*); le marcature servono a monitorare l'accrescimento, gli spostamenti, la struttura e dimensione degli stock, la mortalità e l'impatto dei vari sistema di pesca. È prevista una ricompensa in denaro per chi dovesse pescare tonni marcati e restituisse i *tags* contenenti le informazioni archiviate. Non rientra tra gli interessi di questo studio un approfondimento sulle tecniche di marcatura dei pesci, che si potrà facilmente reperire sul sito dell'ICCAT e nei manuali relativi alla gestione degli stock, presenti in bibliografia alla fine di questo capitolo.

### 1.1.3 Cenni di etologia

L'etologia dell'animale tonno è già stata in parte esposta, ma è necessario dedicare un paragrafo al suo comportamento in periodo genetico, per fornire un quadro scientifico di base sul quale poter sviluppare più avanti descrizioni ed analisi di ciò che avviene in tonnara. Si è detto che si tratta di un animale eminentemente gregario in periodo genetico, che tende a formare gruppi omogenei per taglia, classi di età e maturazione sessuale; in questi gruppi gli individui si comportano con perfetta logica da branco<sup>106</sup>: si orientano allo stesso modo, spaziandosi uniformemente e muovendosi ad un medesimo livello e alla stessa velocità. Qualcuno li ha definiti “enormi pecore in un pascolo a tre dimensioni” (Ravazza, 2004). Sincronia, polarità direzionale, organizzazione spaziale e tendenza a ricomporre immediatamente la

---

104 Heldt H., “Le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.). Mis à jour de nos connaissances sur ce sujet”, Bulletin n°7, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salambô, Juillet 1927 (cit. pag. 10 e seguenti).

105 L'International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas è l'organismo sovranazionale che si occupa della salvaguardia di queste specie. Il suo ruolo e le sue funzioni sono trattati al par. 6.2.

106 Nel testo ho scelto di utilizzare il termine “branco” per identificare un gruppo di tonni, in alternativa al più biologicamente appropriato “banco”; sarebbe infatti più corretto utilizzare “banco” per i pesci, “branco” per i mammiferi carnivori, “mandria” per i mammiferi erbivori, “stormo” per gli uccelli e così via. Tuttavia, riguardo alla specie *Thunnus thynnus* è assai difficile trovare “banco” nella letteratura scientifica e anche negli scambi che ho avuto con biologi: si utilizza infatti più per i piccoli pelagici che conducono tutta la loro esistenza in banco e non per i grandi pelagici che si riuniscono solo occasionalmente per scopi sociali (in questo caso la riproduzione). In inglese in effetti esistono due termini distinti: “schoal” per indicare un gruppo piuttosto disperso che si raduna per necessità e “school” per identificare il banco in senso stretto, ovverosia un gruppo che nuota costantemente in modo compatto e coordinato. Può darsi che “branco” sia più efficace per via della loro condotta solo occasionalmente gregaria oppure per la loro attitudine predatoria, o ancora per la loro taglia cospicua, in ogni caso a me e non solo a me, “banco di tonni” suona inappropriato.



formazione in caso di perturbazioni esterne di varia natura (predatori, disturbi visivi o acustici, ecc.) fanno sì che il branco si comporti come una singola unità, anche se formata da centinaia o migliaia di individui (Figura 8). Gli organi sensoriali coinvolti nel mantenimento del branco sono la vista e la linea laterale<sup>107</sup>: la prima con funzione attrattiva e la seconda con funzione repulsiva; la vista è utile al singolo pesce per valutare la sua posizione rispetto agli altri e compattare la formazione, la linea laterale per uniformare la sua velocità a quella dei compagni, evitando collisioni o dispersioni. Ognuno dei due prevale a seconda delle situazioni, in particolare a seconda della direzione di nuoto.

Il meccanismo adottato per comunicare e reagire uniformemente ad uno stimolo (di pericolo, di curiosità o altro) è il raggruppamento ancora più stretto: serrare le fila serve a ricevere e ritrasmettere meglio un messaggio ai compagni, fianco contro fianco e testa contro coda. Questo apprezzamento dello stimolo si traduce immediatamente in un aumento della velocità di nuoto, così da trasmetterlo non direttamente dal primo all'ultimo, ma attraverso successive intermediazioni tra pesci contigui. Ciò che viene trasmesso non è evidentemente il contenuto di un messaggio, bensì un allarme che indica di reagire a qualcosa che è avvenuto: i pesci che nuotavano con andamento lento e uniforme, allorché il sistema sensoriale laterale li informa di una variazione dello scorrere dell'acqua sul loro corpo a causa dei movimenti difformi dei pesci vicini, rispondono in modo univoco e immediato secondo le indicazioni che la linea laterale continuerà a ricevere, elaborare e ritrasmettere.

Ciò che avviene nel mese della riproduzione è qualcosa di ulteriori e sorprendenti (soprattutto avendo la possibilità di osservarli) elementi che magnificano la cultura del gruppo. Branchi molto numerosi, anche di cinquecento individui, facilitano l'incontro tra maschi e femmine che si trovano allo stesso stadio di maturazione ed emissione dei gameti; generalmente i branchi sono bilanciati nella composizione<sup>108</sup>, anche se i maschi sono i primi ad arrivare sui luoghi di deposizione. Come descritto nel paragrafo sulla biologia del tonno, la fecondazione dei prodotti sessuali è esterna e per questo soggetta ad insuccessi (le uova si disperdono o sono predate, oppure affondano se non si incontrano nei primi minuti successivi all'emissione); per aumentare le probabilità di fecondazione questi pesci emettono feromoni per indurre nei conspecifici una reazione comportamentale analoga: in questo caso l'emissione di uova, e lo fanno avvicinandosi tra loro e sfiorandosi le pance in un vortice che crea una corrente centripeta in grado di mantenere a galla i gameti appena espulsi. Se si ha la fortuna di poterlo osservare di persona in una delle *camere* di tonnara (come prima di me hanno fatto generazioni di *rais*, tonnarotti, sub e biologi), si noterà

---

107 La linea laterale è un sistema sensoriale tipico dei pesci, composto da una serie di recettori detti neuromasti, posti sul fianco dell'animale, che percepiscono vibrazioni dell'acqua e variazioni di profondità, determinando l'orientamento del pesce.

108 Rimando al paragrafo 6.3 per una stima delle ipotesi che fioriscono intorno ad eventi di sproporzione nel bilancio maschio/femmina in tonnara, come occorso ad esempio nella stagione di pesca 2017 a Carloforte.

come i pesci, nuotando da giorni in cerchio in senso antiorario lungo le pareti della camera, incedano placidi e indisturbati, quasi si fossero abituati alla cattività e questa non li disturbasse o non se ne avvedessero affatto. Finché, improvvisamente, questo cerchio si fa vortice per l'aumento della velocità e si crea un vuoto al centro, dove si vedono sfrecciare uno alla volta e a turno femmine e maschi che pinteggiando velocissimi ed eccitati lasciano dietro sé una nube biancastra di uova. Qualcuno lo chiama “cilindro rotante” (Sarà, 1998), trattandosi di una colonna verticale di alcuni metri che ruota su stessa; in tonnara si dice che “i tonni hanno il ballo” oppure che “i tonni hanno il giro”, mentre i pescatori spagnoli me lo hanno indicato con “*los atunes hacen el caracol*” (“i tonni fanno la chiocciola”).

Questo comportamento è stato osservato e filmato anche in mare aperto e non si tratta pertanto di un meccanismo indotto dalla cattività: è lecito anzi riconoscere che la struttura della tonnara lo favorisce, essendo uno spazio chiuso ma non ristretto ed avendo pareti che lo proteggono (Figura 9). È un fenomeno abituale, ma non certo di facile osservazione per l'uomo, soprattutto perché occorre principalmente di notte. In tonnara, ambiente senz'altro privilegiato per osservarlo in acqua e fuori, con una dose di fortuna non indifferente, questo evento si manifesta con una spia percepibile dalla barca con l'ausilio di uno *specchio*<sup>109</sup> in particolari circostanze: di giorno e in favorevoli condizioni di luce e di trasparenza dell'acqua, si vedono improvvise lame di luce nel blu del mare, sono appunto i ventri bianchi/argentati dei tonni guizzanti che, rivolgendosi verso l'alto, riflettono la luce del sole quando si incontrano al centro del vortice. Essi si mostrano solo ad un attento, paziente e allenato sguardo tonnarotto. Nel lessico siciliano di tonnara questa manifestazione ha un termine preciso: *sbàrraco*, dal verbo *sbarrachiàre/sbarracàre* (i tonni *sbarrachiano*) che in italiano diremmo spalancare, aprire (in particolare le gambe, le cosce)<sup>110</sup>; si dice inoltre che i tonni *surrìano*, dal verbo *surriàre*, quando si avvicinano per sfiorarsi le pance. Così i *rais* siciliani solevano dire “*vitti 'nu sbàrraco*” oppure “*vitti 'na surriàta*” per comunicare alla *ciurma* l'avvenuto ingresso dei tonni in tonnara, che erano stati avvistati grazie alle loro pance bianche. Il *rais* della tonnara di Carloforte sostiene che la *surriàta* avviene a certe favorevoli condizioni meteo oppure quando i tonni sono molto stretti in una camera, ma “non è scientifico, è personale... viene

---

109 Nel lessico di tonnara si chiama *specchio* un preziosissimo strumento: il batiscopio che il *rais* utilizza per ispezionare il fondale dal bordo della barca, stimare la quantità di tonni presenti e osservare il loro comportamento. Si tratta di un cilindro o cono in plastica dotato di un vetro alle due estremità; elimina riflessi e distorsioni indotti dalle onde e dalla rifrazione della luce sull'acqua. Un tempo era in rame o addirittura bastava servirsi di una grande latta senza vetro né maniglie, avendo cura di coprirsi il capo con un panno per oscurare ulteriormente la visione attraverso la superficie dell'acqua. Con un buon allenamento ed una certa esperienza, è possibile arrivare a scrutare con lo specchio fino ai primi trenta metri della colonna d'acqua (c.p., *rais* Luigi Biggio, febbraio 2019).

110 *Sbarracàre* le cosce s'intende “in gruppo, nel senso di orgia” (ringrazio Ninni Ravazza per questa precisazione, c.p., febbraio 2019). Evidentemente l'espulsione dei prodotti sessuali all'interno del “ballo” di gruppo, è letta dai pescatori con una proiezione che antropomorfizza e femminilizza l'animale tonno, che certamente non possiede cosce da aprire né ha possibilità alcuna di accoppiamento con fecondazione interna.

dall'osservazione... lo so perché sono un po' tonno anch'io"<sup>111</sup>. Deriva questo verbo dalla parola *surra/sorra*, nient'altro che il ventre del pesce (si tratta per inciso dello stesso nome utilizzato per indicare la parte più pregiata e ricercata del tonno in ambito culinario, detta anche *ventresca*). Questa aggregazione è così tenace che risulta difficile interromperla o scomporla e anzi, sembra così impellente la loro necessità di riprodursi in questa precisa formazione, che trovandosi in una *camera* di tonnara con una *porta* aperta, e dunque con la possibilità di sconfinare, spaziarsi, muoversi più liberamente o addirittura cercare illusoriamente la libertà attraverso un nuovo varco aperto, i pesci non se ne avvedono e non passano alla *camera* successiva. Non è chiaro se questo comportamento sia da attribuire ad una necessità riproduttiva o ad un'abitudine acquisita nei pochi giorni trascorsi nelle *camere* o ancora ad una condizione transitoria legata alla conformazione dell'attrezzo tonnara, fatto sta che spesso i tonni “non montano” (non passano alla camera seguente, nel lessico tonnarotto)<sup>112</sup>.

Vorrei inoltre accennare in questo momento, per coerenza con l'argomento di questo paragrafo, ad un toccante comportamento che attiene alla riproduzione, riferitomi dal mio interlocutore privilegiato Vicente Zaragoza, *ex-capitán* delle *almadrabas* di Barbate e Sancti Petri. Il *capitán* mi ha raccontato di aver abitualmente assistito all'emissione continua di uova da parte delle sole femmine nel momento dell'agonia, quando già issate in barca e prossime alla morte, disseminavano i banchi e i tonni vicini con un getto sottile di uova “come se orinassero”: “ho visto moltissimi, non uno, migliaia di tonni partorire per lo shock di uscire dall'acqua in agonia, nella morte! [...] Ne ho viste centinaia! Ma uno non ci faceva sempre caso. Pescandone mille, magari cento femmine spargevano uova... C'erano momenti in cui non lo facevano, morendo, e momenti in cui emettevano uova per cinque, dieci minuti...!”<sup>113</sup>. Lo stesso fenomeno è riferito da Sarà a proposito di una femmina di squalo martello (*Sphyrna zygaena*), che trovata durante un'ispezione nel Golfo di Gabès (Tunisia) e giudicata improvvida per la pesca degli sgombri, viene ferrata e issata a bordo per essere uccisa:

“[...] di fronte ad un evento non comune ma possibile, fu preparato un grosso amo innescato con carne salata di asino, pronta per quelle evenienze e, nel giro di una decina di minuti, lo squalo fu ferrato e portato sotto bordo. Era una grossa femmina di oltre due metri con la sua testa a lucerna di carabiniere, alle cui estremità stavano due occhi verdescuro e lucenti. Nel dibattersi, mentre la si issava a bordo, cominciò a sgravarsi della numerosa prole: gli embrioni

---

111 C.p., Carloforte, aprile 2017.

112 Rimando al paragrafo 4.1 per la descrizione degli svariati metodi che nei secoli i *rais* hanno inventato e sperimentato per tentare di “rompere il ballo” e forzare i tonni a passare alla *camera* successiva.

113 C.p., Barbate, maggio 2017. L'intervista completa è trascritta in Coda.

più grandi di almeno cinquanta centimetri e poi sempre più piccoli; ne contai più di venti, ciascuno con il proprio sacco vitellino. Era penoso vederli uccidere man mano che spuntavano, ma, bisognava togliere dal mare 'nemici che un giorno ti avrebbero arrecato danno' come stava per succedere proprio questa notte con la mancata pesca, mi spiegarono per la calma la mia profonda emozione di fronte ad uno spettacolo così grande della natura”<sup>114</sup>.

Credo non sia semplice attribuire un senso biologico a questi fenomeni che turbano noi uomini anche quando non vi assistiamo personalmente. Queste femmine erano evidentemente cariche di ovociti maturi (il tonno) ed embrioni (lo squalo martello), ma quest'espulsione fuor d'acqua, così tenace e tardiva, va letta come un meccanismo automatico di rilascio causato dallo shock e dall'agonia di morte o come un ultimo disperato tentativo di conservazione della specie, che millenni di evoluzione hanno predisposto a quel preciso scopo – che altro non è se non il solo ed unico scopo di tutti gli organismi viventi? Considerando più verosimile il primo caso, come si spiega il fatto che non venga riportato per gli individui maschi (“Maschi non ne ho mai visti emettere latte... Ho visto solo femmine, ma non una, due... ne ho viste centinaia!”, in sessant'anni di osservazione<sup>115</sup>), soprattutto trattandosi non di mammiferi ma di ovipari – per di più a fecondazione esterna? E come va interpretata allora l'espulsione degli embrioni da parte della femmina di squalo martello, specie vivipara? Se si tratta in questo caso di un meccanismo di sopravvivenza della specie, come mai la femmina di squalo espelle tutti gli embrioni in quel momento presenti al suo interno e non solo quelli ormai maturi? Per non addentrarmi in questioni per le quali non possiedo gli strumenti interpretativi, lascio al lettore più preparato di me la possibilità di trovare risposte soddisfacenti ai quesiti che spontaneamente e ingenuamente ho adombrato.

In conclusione di questo paragrafo riguardante l'etologia del tonno, vorrei accennare (l'argomento sarà approfondito nel capitolo riguardante la stagione di pesca) alle due modalità principali e distinte con le quali i tonni entrano in tonnara: “l'uno a grandi schiere, anche di parecchie centinaia di individui insieme pur nella stessa giornata o in due o tre giorni, l'altra in piccoli gruppi o alla spicciolata, quasi continuamente. Il primo caso si verifica con le rapide diminuzioni della pressione atmosferica [...] Questo ci dà la spiegazione dei famosi 'imbatti'<sup>116</sup> [...]” (Scordia, 1940). L'autrice sostiene che le depressioni atmosferiche (associate a maltempo, piogge e forti venti) inducono i tonni a spostarsi sottocosta, agendo sulla vescica natatoria. Il secondo evento è invece attribuibile alle correnti, non già quelle superficiali e

---

114 Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998 (cit. pag. 239).

115 Ancora Vicente Zaragoza (c.p., Barbate, maggio 2017).

116 Il ruolo degli *imbatti* verrà affrontato nel paragrafo 4.1 riguardante l'intrappolamento; qui basterà accennare al suo significato: per *imbatto* (*imbattu* in sardo) s'intende il vento che spira verso costa, in particolare nelle tonnare sulcitanne è necessario l'*imbatto* di Ponente-Maestro, con corrente da Greco. In tonnara è anche detto “maestralata”.

apparenti, bensì quelle sottostanti, “le vere correnti, sistematiche, indipendenti dal vento, che son quelle che interessano le tonnare, vanno ricercate se non altro a un metro di profondità, sino alla profondità massima della falda esplorata (35-50 m.), e non se ne può avere una nozione esatta se non studiandole reiteratamente e a lungo con un correntometro”. Queste correnti determinano le rotte dei tonni non passivamente, ma in quanto zoocorrenti ricche di macroplankton. L'ipotesi da verificare è che i tonni, sulla base di una reazione chemiotattica tipica di tutti i pesci, entrino nelle zoocorrenti che li instradano come fossero vie o letti scavati sul fondo. L'autrice aggiunge a queste due, una terza spiegazione per motivare l'ingresso dei tonni in tonnara, dovuta all'azione di una “barriera biologica ipotermica”, sarebbe a dire una falda fredda nello strato più profondo, propria del Mediterraneo, in cui la temperatura si aggira fra i quattordici e i quindici gradi centigradi; i tonni in periodo genetico rifuggirebbero questo strato freddo, mantenendosi negli strati più superficiali e comunque ad una temperatura superiore ai diciotto gradi centigradi. La permanenza di alcuni giorni in questo strato superficiale più caldo e più esposto alla luce determinerebbe un rapido acceleramento nello sviluppo dei prodotti sessuali (gonogenesi). L'autrice contribuisce così a proporre una sintesi delle ipotesi addotte da altri autori in passato, rendendo complementari e non antagoniste le teorie idrodinamica e termica<sup>117</sup>.

## 2. Il non-pesce

Dopo aver sommariamente tratteggiato i caratteri della specie in questione dal punto di vista scientifico, vorrei ora affrontare la medesima questione da un'altra prospettiva, che potremmo definire del “senso comune”, integrando letteratura, cultura popolare e immaginario – in ambito mediterraneo – per supportare con ulteriori elementi ciò che già sembrano suggerire le sue caratteristiche biomorfologiche: ossia che si tratti di una specie a sé stante e per certi versi superiore alle altre (dal nostro punto di vista, evidentemente). Il tonno non è un pesce tra gli altri: come dicono i miei interlocutori “il tonno non è un pesce, è un tonno”, infatti chi lo pesca non è un pescatore, ma un *tonnarotto*. Il tonno rosso poi, è ancora “meno pesce” dei suoi cugini tonni (lo skipjack, l'alalunga o il pinna gialla) e per questo ha rivestito una notevole importanza nel corso dei millenni sotto molteplici punti di vista (alieutico, economico, sociale, culturale, gastronomico). La mia proposta è pertanto di qualificarlo come un iper-pesce o addirittura un non-pesce.

La prima spia ci viene dall'etimologia: secondo il vocabolario etimologico della lingua italiana, la parola italiana per *tònno*, inglese *tunny* o *tuna*, francese *thon*, arabo *ton*, spagnolo *atún*, deriva dal latino

<sup>117</sup> È importante qui notare come la tonnara costituisca un ambiente privilegiato per l'osservazione e il monitoraggio di questi fenomeni (densità, comportamento, variazioni degli stock) da parte di biologi e ittiologi.

*thùnnus*, che a sua volta discende dal greco *thýnnos*, “che vuoi connesso al greco *thyô* o *thynô* (faccio impeto, infurio) che trae dalla radice del sanscrito *dhunô-mi* (scuoto, agito rapidamente): forse così detto a cagione del rapido e impetuoso suo muoversi. Altri nota l'ebraico *thannin*, nome generico di qualsiasi pesce di grandezza enorme, come balena, tonno e simili. Sorta di grosso pesce di mare del genere scombri; in senso figurato parlando di persona vale goffo, balordo”<sup>118</sup>. Ateneo riferisce che “il tonno fu così chiamato perché si agita senza posa”<sup>119</sup>.

Il filosofo e scrittore romano di lingua greca Eliano, nel III secolo d.C., riferisce dell'animale tonno proprio questa sua natura *hors cadre*: “La caccia al tonno viene comunemente definita dagli Itali e dai Siculi *keteia* (la grande pesca) e i luoghi in cui essi hanno l'abitudine di depositare le grandi reti e gli altri attrezzi da pesca vengono chiamati *ketotheria*. Ciò significa che essi intendono classificare l'enorme tonno come una specie a sé stante nella categoria dei grandi pesci”<sup>120</sup>. Ceto fu infatti la dea greca che impersonava i pericoli del mare, in particolare quelli derivanti da creature mostruose e sconosciute, essa stessa rappresentata in forma di mostro marino. Dal greco *kêtos* deriva naturalmente il latino *cetus*, ad indicare nuovamente i mostri marini e tutti i pesci di smisurata grandezza, in particolare le balene<sup>121</sup>; da cui, nella tassonomia moderna, cetacei, infraordine di mammiferi acquatici, comprendente oltre ottanta specie. Si tratta comunque di una definizione generica per “grande animale marino”, che oggi considereremmo ambigua perché applicabile a balene, delfini, squali, tonni, foche o mostri marini. Raimondo Valle lo chiama “il balenoso tonno”, annotando: “Abbenché propriamente non appartenga il Tonno al genere delle Balene per esser privo di polmoni, pure si può dire pesce balenoso, o cetaceo seguitando molti antichi scrittori, per la sua gran mole arrivando ad essere Tonno”<sup>122</sup>. Nella toponomastica

---

118 Bonomi F., *Vocabolario etimologico della lingua italiana*. Questo vocabolario etimologico è stato ripetutamente screditato dai linguisti del secolo scorso, ma il Nuovo Etimologico Zanichelli nota che *thýnnos* è voce mediterranea e che “il raccostamento degli Antichi al verbo *thýnnein* 'slanciarsi contro con furore' è dovuto ad una interpretazione popolare” (cfr. Cortellazzo M. e Zolli P. (a cura di), *Il Nuovo Etimologico*, Zanichelli, Bologna, 1999). È interessante qui notare che il senso figurato di “tonno”, detto di persona, vale oltre che goffo o balordo, anche stolto, stupido, credulone: detto di chi “ci casca”, abbozza, cade in trappola facilmente. Tuttavia quest'attribuzione varia notevolmente a seconda delle zone: dove infatti la sua pesca è considerata attività pregiata e redditizia (ad esempio a Carloforte), “che tonno!” diventa un complimento e si utilizza per lodare le caratteristiche di pregio di qualcuno/qualcosa. Se usato al femminile “che tonna!” vuol significare “che bella ragazza/donna!”.

119 Ateneo, *Deipnosophisti*, VII, 302b-c.

120 Eliano, *Sulla natura degli animali*, XIII, 16.

121 Anche D'Arcy Wentworth Thompson definisce *kêtos* (greco) o *cetus* (latino) “a whale or sea monster; a large fish, especially a tunny”, da cui: *cetarius*, “fisherman”; *cetarii*, “a warehouse or factory of fishery products”; *cetarii*, “a Sicilian clan or family”; trovo quest'ultimo piuttosto interessante e forse indicativo della rilevante presenza di imprese di pesca nell'isola, tanto da fare di *cetarii* una metonimia per “famiglia siciliana” (D'Arcy Wentworth Thompson C. B., *A glossary of Greek fishes*, Oxford University Press, London, 1947).

122 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 83).

questa radice ricorre frequentemente ancora oggi, a ragguagliarci sulla presenza o sul passaggio di grandi animali acquatici e sull'importanza delle attività alieutiche connesse, in alcune zone del Mediterraneo: ad esempio, la cosiddetta “terra cetaria”, il tratto di costa compreso tra San Vito lo Capo e Castellammare del Golfo (attuale provincia di Trapani, in Sicilia) figura in tutte le mappe antiche a partire da Tolomeo (II secolo d.C.) e non a caso quella zona è stata fino a pochissimi anni fa costellata di numerose e assai prolifiche tonnare “di andata”. È piuttosto probabile che il nome greco Kiteia, latino Cetaria, si riferisca alla località oggi chiamata Scopello e i cui abitanti erano detti da Plinio Citari. “Il termine latino Cetaria (derivato dal più antico termine greco *chetèia* dallo stesso significato) è usato per indicare in generale, luogo di passaggio di tonni e di ubicazione di Cetoterii e di deposito di *magnae retiae*”, osserva Raimondo Sarà<sup>123</sup>, ed è interessante notare come anche altre località ne abbiano mantenuto il nome derivato: ad esempio, Cetabora (Portogallo), Getares (Spagna), Cetara nel salernitano e Cetaria nel trapanese, Cetara Domiziana all'Elba, Sète/Seta/Cette e Guéthary in Francia, Cettigne/Cetinje (Montenegro). Oltre ad essere avvistati e pescati, questi grandi pesci venivano in queste zone anche processati e conservati, come è evidente dalla presenza di numerosissime vasche di salagione e conservazione di tranci di tonno e salsa *garum* disseminati sulle coste sopracitate. Allo stesso modo, in ambito latino *cetarius* è il pescatore di tonni, che in greco era invece identificato come *thynnotheres*.

Ora, a seguito di questa premessa etimologica, occorre chiedersi: quali caratteristiche rendono il tonno una specie a sé stante? Proverò qui ad elencarne alcune che ho spontaneamente individuato, muovendomi liberamente tra la letteratura (dagli autori dell'epoca classica al Novecento, dalla poesia alla prosa, dalla narrativa alla trattatistica), la cultura popolare e l'etnografia.

### 1.2.1 Il pesce liscio

Aristotele, Plinio e Linneo lo chiamavano il pesce *liscio* perché sembra privo di scaglie: in realtà sono solo molto aderenti e rendono la superficie del suo corpo estremamente lucida, argentea, cangiante, brillante alla vista e al tatto compatta, regolare, liscia, per l'appunto (Figura 10). Dal Cetti: “Aristotile chiama il tonno pesce *liscio* (*laevis*), e Plinio il chiama *lubrico*, e *liscio* il chiama pure Linneo; le quali espressioni sembrano indicare mancanza di squame. Nondimeno di squame e di squame ben grandi è fornito il tonno: ma sono esse sì strette al cuoio, che quasi non appaiono, e ciò diede per avventura occasione di chiamare il pesce *liscio*”<sup>124</sup>. Allo stesso modo Goffredo Casalis: “questo pesce è squamoso;

---

123 Sarà R., “Sotto la porta di Venere. La Cetaria del mito”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999 (cit. pag. 11).

124 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 413).

ma sono le squame così aderenti al cuojo, che il corpo paja liscio”<sup>125</sup>. Nella sua opera sull'interpretazione dei sogni Artemidoro Daldiano (II secolo d.C.), nel ritenere il tonno privo di scaglie, lo accomuna a tutti quei pesci viscidati e scivolosi che sguisciano via di mano, proprio come le fortune degli uomini, e che in sogno preannunciano dunque inutili fatiche e vane speranze: “I pesci che sono simili a quelli dotati di squame ma tuttavia ne sono privi, come il tonno e le sue sottospecie: preme, palamide, simo, sfirena, sgombro, e così via, indicano che le speranze del sognante gli sfuggiranno di mano”<sup>126</sup>. Anche Raimondo Valle, nel suo sonetto dedicato al tonno, nota: “E' pesce squameo, ma le sue squame quasi non appaiono; tanto son strette ed attaccate al cuoio”<sup>127</sup>. Non è raro, passando le giornate in tonnara, ritrovarsi addosso la sera qua e là scaglie trasparenti e semirigide come piccole e fragili unghie: sono appunto le scaglie cicloidi del tonno, più visibili e consistenti nella sua parte toracica, detta corsaletto (Figura 11). Si tratta pertanto di un pesce che liscio sembra ma non è.

### 1.2.2 Il pesce porco

Il tonno è detto “il porco marino” o il “maiale del mare” perché di esso tutto si consuma e nulla va sprecato: “E siccome i porci di terra quando macellansi abbondano di carne una casa, così il tonno di mare l'abbonda di salato” (Villabianca, 1720-1802); anche l'adagio tabarchino rammenta che “*du tunnu tuttu u l'è bun*”<sup>128</sup>. Ogni sua sezione, taglio, organo, possiede un nome e una ricetta nelle lingue e nei dialetti – non solo mediterranei – di questa pesca: alcune si consumano fresche (crude o arrosto), altre bollite, altre marinate o in salamoia, altre ancora essiccate sotto sale o conservate sott'olio (per la descrizione delle parti del tonno destinate al consumo, si vedano i paragrafi 5.1 e 5.2). “Non è credibile quanta varietà di carni si trovi in questo pesce: quasi ad ogni diverso luogo, ad ogni diversa profondità, a cui il coltello la tenti, si trova diversa: soda in un luogo, morbida in altro, qua sembra carne di vitello, là imita il porco. Cento svariate parti se ne fanno quindi, e si condiscono separatamente e v'è un numero di vocaboli per tutte esse da opprimerne la memoria”<sup>129</sup>. Nelle tonnare perfino gli scarti trovavano una collocazione: dalla bollitura delle teste si ricavava olio per cosmetici o pelletteria, le ossa dello scheletro venivano polverizzate per farne un fertilizzante per i campi; o ancora: “Dalla testa, dalla candela della spina e alette si cava l'olio, che si lascia scolare naturalmente, poi essendo putrefatta detta testa, e candela,

---

125 Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841 (cit. pag. 46).

126 Artemidoro, *Il libro dei sogni*, Adelphi, Milano, 1975.

127 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 19).

128 Questo idiomatismo non può che ricordare il suo omologo francese: “*tout est bon dans le cochon*”.

129 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 413).



alette ec. si bollono, e si cava un denso olio, servendo questo e quello per dipinger bastimenti, per fabbriche di panno da cappotti, e concia di pelli. Le ossa poi, che rimangono in fondo alle caldaie, si cavano, e si mettono al fuoco assieme al legno da bruciare”<sup>130</sup>. Dal momento che “del tonno nulla si perde”, come si legge nella Relazione della Commissione Reale per le Tonnare del 1889, oltre ai prodotti alimentari, se ne ricavavano anche oggetti di uso pratico e quotidiano, che testimoniano di un tempo non lontano in cui il concetto di rifiuto quasi non esisteva. “Dalle testimonianze dirette e personali sono emerse alcune curiosità a tale proposito. Con la coda del tonno, per esempio, si realizzavano delle scope; con le spine grosse, legate tra loro con un filo di ferro, si costruivano delle spazzole rigide, utilizzate per pulire le carene delle barche; dalla spremitura delle ossa e di altri resti si ricavava un olio di uso edilizio: spalmato sui muri in conci di arenaria, li impermeabilizzava proteggendoli dall'azione corrosiva della salsedine e del vento. Molti edifici pubblici e privati di Favignana sono trattati con quest'olio”<sup>131</sup>. Sarebbe a mio avviso molto interessante approfondire le specificità locali della destinazione di questi scarti, ricerca che auspico di poter lasciare per il futuro.

Altri attribuiscono l'appellativo di maiale del mare alla sua supposta abitudine di nutrirsi di ghiande marine, da Polibio ad Ateneo, fino al già citato Strabone nella *Geografia*: “E i tonni che vengono dal mare esterno [Oceano Atlantico], quanto più sono vicini alle Colonne, tanto più sono magri, per carenza di cibo. Di conseguenza Polibio afferma che non si esagera nel chiamare questo animale maiale di mare: è ghiotto infatti di ghiande e mangiandole ingrassa notevolmente, e dove c'è abbondanza di ghianda, c'è anche abbondanza di tonni”<sup>132</sup>. Altri ancora lo attribuiscono alla pinguedine del suo ventre: “[...] molto cara esca trovano i tonni nel Mediterraneo; trovano le sardelle, trovano le acciughe, ghiottissimo loro pascolo, e oltre a questi pesci trovano ancora la ghianda. Di questa ghianda parlò già Polibio Megalopolitano siccome di cibo, di cui il tonno grandemente impingua, per modo che Ateneo giudicò potersi il tonno perciò chiamare a ragione *porco marino*, titolo ancor oggi spesso datogli da' pescatori, non tanto, credo, per la ghianda, che mangia, quanto per lo lardo, di cui si empie”<sup>133</sup>. Questa convinzione nella dieta a base di ghiande si è protratta fino al XVIII secolo; oggi sappiamo che i tonni sono esclusivamente carnivori (fin dai primissimi stadi di accrescimento si nutrono infatti non di fitoplancton, ma di zooplancton) e dobbiamo quindi considerare quella delle ghiande come una rassicurante fiaba marinara atta a rendere più familiare un universo marino non addomesticato: “Nel mondo degli *aquatilia* pliniano (e non solo) alcuni

---

130 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 62).

131 Guaiana A., “Il mare in barile. Dal garum alla scatoletta” in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999 (cit. pag. 26).

132 Strabone, *Geografia*, libro III, 2,7.

133 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 418).

tipi di pesci appaiono il traslato di altrettante creature terrestri, in un confronto analogico e metaforico insieme che ha lo scopo di avvicinare, attraverso il noto, ciò che di misterioso si cela negli abissi”<sup>134</sup>.

Se dal punto di vista metaforico il tonno rosso si è guadagnato l'appellativo di porco, dal punto di vista culinario si è invece aggiudicato quello di re degli scombridi, mentre sotto il profilo per così dire materico, è a mio avviso paragonabile a un bovino. O almeno, questa è stata la prima mia impressione, quando nella *barracca* dello stabilimento della Punta a Carloforte, i tonnarotti mi hanno lanciato sul tavolo di legno grezzo un trancio di tonno freschissimo da massaggiare e salare, il mio primissimo giorno in tonnara: il colore della sua carne fresca era di un sorprendente rosso vivo e brillante; al tatto risultava particolarmente compatta, liscia, viscosa, fresca, dalla consistenza soda, fine e non granulosa; la sua pelle robusta grigio-argentea con un sottile strato di grasso sottocutaneo produceva un suono cupo e graffiante al taglio del coltello che affondando sotto la mia mano incerta ed inesperta trovava un poco di resistenza; lievi venature di grasso sulla carne disegnavano labirinti da poter separare a mano producendo una sensazione tattile e sonora come di adesivo scollato; l'odore che mi sarei aspettata forte e penetrante era invece incredibilmente delicato, fresco, marino; tutto, in quel trancio di carne che pochi minuti prima era un pesce vivo, guizzante e selvaggio, raccontava anche a me, una novizia che non aveva mai toccato né mangiato pesce in vita sua e che evitava, potendo, di accostare banchi di pescheria, di un animale fresco, dinamico, selvatico, dai tessuti particolarmente ossigenati e dalla qualità delle carni eccellente. Possibile che quel mezzo chilo di carne così rossa, compatta e quasi inodore che avevo tra le mani fosse parente di quella pallida beige-rosata, facile a spappolarsi e affondata nell'olio delle scatolette da ottanta grammi che si incontrano nei supermercati? Sul mio diario di campo, con una sensibilità da ex-vegetariana, scrissi quel primo giorno: “è una bellissima carne” e ancora ricordo perfettamente questo incontro sensoriale. Se mi avessero consegnato tra le mani un trancio di quella carne in un luogo neutro, avrei giurato – senza annusarla, certo – che si trattasse di un giovane manzo in ottima salute (Figura 12).

### 1.2.3 Il pesce sacro

Il Pesce tra i pesci, fin dall'Antichità, il tonno è stato oggetto di venerazione e soggetto di offerte agli dèi. Nel grande santuario di Kition (Cipro) dedicato alla dea fenicia Astarte, sono state documentate tracce di tinnidi in un *bothros*<sup>135</sup> che lasciano supporre una forma dedicata di culto già in epoca fenicia (Bartoloni e

---

134 Lelli E., “Il tonno 'maiale del mare' da Polibio ad Ateneo”, in *Quaderni Urbinati di Cultura Classica*, New Series, Vol. 78, n° 3, 2004 (cit. pag. 156).

135 Nel glossario reso disponibile dalla Direzione Generale Archeologia del MiBACT il *bothros* è “termine greco indicante un pozzo in un contesto sacro. All'interno dei santuari vi si gettavano oggetti sacri, quindi di proprietà della divinità, non più utilizzabili”.

Guirguis, 2017); durante il periodo greco arcaico e classico “(...) i pescatori, nel momento in cui prendono i tonni, dopo un felice lancio delle reti, compiono un sacrificio in onore di Poseidone e immolano al dio il primo tonno catturato; a questo sacrificio danno il nome di *Thynnaea*”<sup>136</sup> (Ateneo, II-III sec. d.C.). Pare infatti che ad Halai, sulla costa attica, durante la stagione di pesca del tonno (maggio e giugno) si celebrasse una festività con questo nome, patrocinata da Poseidone “naturally associated with all sorts of fish, but [...] definitely fond of the tuna. [...] Poseidon often attends the birth [of Athena] and he brings a gift, the tuna, which was also one of his most valued gifts to Athena's people”<sup>137</sup>. E' infatti ancora Ateneo a descrivere una delle pitture più famose e antiche della Grecia, realizzata da Cleante di Corinto, che ritraeva Zeus prima della nascita di Atena insieme al fratello Poseidone, nell'atto di offrirgli un tonno. A testimonianza del fatto che Poseidone fosse il patrono dei pescatori di tonno, è utile richiamare il già citato Eliano che riferisce delle preghiere a lui rivolte affinché pesci spada e delfini non disturbino la pesca con le reti:

“Quando i tonni vengono catturati, nel Ponto (devo aggiungere anche in Sicilia: perché mai, infatti, Sofrone avrebbe composto il suo delizioso *Pescatore di tonno*? In ogni caso ci sono pescatori di tonno anche in altri posti), quando, cioè, i tonni sono accerchiati dalla rete, allora tutti i pescatori rivolgono preghiere a Poseidone, 'il dio che tiene lontano i mali'. E da dove deriva questo attributo *alexikako* della divinità? Quando mi chiedo il perché di ciò, penso di poterne spiegare il motivo: che cosa volessero significare. Essi pregano il fratello di Zeus, il signore del mare, affinché né pesce spada, né delfino, possa unirsi come compagno di viaggio al branco dei tonni. Infatti, più di una volta l'abile pesce spada ha forato la rete consentendo all'intero branco di liberarsi dalle maglie e fuggire. La vera insidia delle reti è poi il delfino: infatti, questo animale è abilissimo nel roscchiarle e creare dei varchi”<sup>138</sup>.

In un'unica immagine questa cerimonia ci è pervenuta ed è raffigurata su un'olpe a figure nere da Vulci risalente al V secolo a.C. (Figura 13), che il classicista Jean-Louis Durand descrive e commenta così:

“Mostra un grande scombride in una scenografia perfettamente rituale. [...] Due uomini con in testa la corona sacrificale e indosso il pareo d'obbligo per la circostanza. L'uomo sulla sinistra brandisce all'altezza della spalla il lungo coltello sacrificale col quale si accinge a colpire, quello sulla destra tiene il grande pesce per la coda all'altezza della testa. [...] La struttura

---

136 Ateneo, *Deipnosophisti*, II-III sec. d.C., libro VII, 297.

137 Shapiro H. A., “Poseidon and the tuna”, in *L'antiquité classique*, Tome 58, 1989 (cit. pag. 41 e seguenti).

138 Eliano, *Historia Animalium*, XV, 5-6.

della scena è assolutamente sacrificale, in perfetta sintonia con il coltello e le corone. Sullo sfondo un lungo tavolo orizzontale; davanti al tavolo, la massa verticale dell'altare; davanti all'altare, un grande vaso destinato a raccogliere, secondo il rito, il sangue dello sgozzamento. Si tratta proprio di questo. La disposizione degli oggetti è esattamente quella che traduce in immagine lo spazio del sacrificio. [...] Il personaggio sulla destra tiene il tonno con la mano sinistra all'altezza della pinna caudale, e con la mano destra all'altezza delle branchie. Risulta perfettamente chiaro dall'immagine che il pesce non è poggiato sul tavolo e che qui non si tratta di tagliarlo. L'incisore ha evidenziato ogni punta delle dita e ha posto l'animale al di sopra dell'altare e del vaso nel momento stesso in cui sta per compiersi il dissanguamento rituale. Ce ne possiamo quindi convincere: il sangue dei tonni greci scorreva sicuramente per gli dèi. Occorreva, per consumare validamente i grandi pesci, che fossero innanzi tutto sottoposti al sacrificio. [...] Ciò li pone in una zona dell'animalità molto particolare: sono degli animali molto vicini agli uomini, e diventano l'equivalente degli animali domestici in uno spazio marino quasi umanizzato”<sup>139</sup>.

Questo considerarli *animali molto vicini agli uomini* non è un'osservazione isolata di un classicista; è a mio parere una *forma mentis* ricorrente e quasi mai esplicitata da coloro che conoscono questo pesce molto da vicino (in particolare da coloro che lo pescano) e che tenterò di analizzare nel prossimo paragrafo riguardante il pesce-guerriero. In questo momento riporto soltanto un'osservazione spia, un *dettaglio rivelatore* direbbe Carlo Ginzburg<sup>140</sup>, che mi ha fatto riflettere, tra altre, sull'opportunità di considerare il tonno un non-pesce: “il sangue del tonno ha l'odore del sangue umano”<sup>141</sup>.

E' rilevante invece notare qui, come l'offerta alla divinità del primo tonno catturato, durante le feste *Thynnaea*, si sia mantenuta fino ai giorni nostri, subendo necessariamente un cattolico inglobamento. Il dono era rivolto in Sicilia a conventi, chiese e monasteri limitrofi: “Alcune tonnare votano al santo protettore il primo pesce che pescano; il tonno ceduto quindi alla chiesa, adorno di nastri e di fiori, è così portato al mercato tra il chiasso dei monelli, il suono dei tamburi, e qualche volta anche la banda

---

139 Durand J.-L., “Dei tonni e degli uomini”, in Martorana G., *Tonnara*, Sellerio, Palermo, 1995 (cit. pag. 16 e seguenti).

140 Ginzburg C., “Spie. Radici di un paradigma indiziario”, in *Miti, emblemi, spie. Morfologia e storia*, Einaudi, Torino, 1986.

141 Quest'osservazione viene dal mio informatore Angelo Oliveri, biologo marino e consulente ICCAT (c.p., Barbate, maggio 2017). Mi è stata riferita in forma non dissimile anche da Renato Cau (Reni, detto *Zichichi*) capobarca e tonnarotto da venti stagioni alla tonnara di Carloforte: “Ambra, hanno il sangue come quello di noi cristiani!” (c.p., Carloforte, aprile 2017).

musicale<sup>142</sup>; oppure alla Virgen del Carmen<sup>143</sup>, patrona di marinai e pescatori in Andalusia o alla Croce Rossa (Spagna) o ancora offerto al Santo patrono estratto a sorte per proteggere quella giornata: “D'uno de' più grossi tonni il padron della pesca fa ancora dono al Santo uscito dall'urna protettore di quella giornata, mettendolo all'incanto, e facendone alla chiesa del Santo passare il ricavato”<sup>144</sup> (Sardegna). Si tratta dunque a mio avviso meno di un sacrificio che di un dono, un'offerta primiziale dedicata al dio o al santo di turno per propiziarsi la pesca; il termine sacrificio è vagamente improprio perché la cerimonia non presuppone l'uccisione di una vittima, di un animale vivo (che è già avvenuta: i tonni non sono tori e fuor d'acqua muoiono, se non sono già stati uccisi), bensì, come ben raffigurato dall'immagine sopra descritta, una decapitazione finalizzata al dissanguamento, di un animale già morto. L'offerta del primo tonno potrebbe dunque considerarsi come avente una duplice funzione: omaggiare la divinità per l'arrivo dei tonni e al contempo ingraziarsela per propiziare una buona pesca durante tutta la stagione imminente. È ancora Jean-Louis Durand a testimoniare, eccezionalmente, di un atto sacrificale presso la tonnara di Sidi Daoud (Tunisia), prima della sua definitiva chiusura non molti anni fa, dove i tonni “venivano pescati con gli stessi gesti, dopo aver fatto scorrere nelle acque di Cap Bon il sangue di un toro nero in onore del Santo”<sup>145</sup>. Questa volta, l'azione ricorda invece da vicino proprio un sacrificio canonico: il *taurobolion* dell'Antichità, l'immolazione di un toro agli dei del pelago (in particolare a Poseidone), gettandone a mare le viscere. Si ricordi l'episodio al libro V dell'Eneide, in cui Virgilio fa dire a Cloanto, compagno di Enea:

“Dei, che avete il dominio del mare, di cui corro i mari,  
io, lieto, vi dedicherò su questo lido un toro davanti  
agli altari, fedele al voto, getterò nei flutti salati  
le viscere e verserò limpidi vini”<sup>146</sup>.

---

142 Pitre G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 380).

143 Cfr. l'intervista a Vicente Zaragoza al paragrafo 3.2.1. Inoltre: “El primer duque de Medina [Juan de Guzmán] estableció limosnas perpetuas en atunes, con destino a los cartujos, los jerónimos de San Isidoro del Campo, el Hospital de San Lázaro de Sevilla y otras instituciones, destacando las 12 docenas, a recoger en Conil, que asignó al monasterio de Guadalupe. Regalados los dos primeros atunes al convento local de la Victoria y al pueblo, que lo consumía en romería, al término de la temporada se rescataban a cargo del beneficio dos cautivos, que estuviese en tierra de moros. En su testamento, el duque cargó a la pesquería con rescate extraordinario de 30, de preferencia vasallos de sus pueblos y de no haberlos, de entre los más desgraciados de cualquier parte. Las limosnas asentadas en los libros, ‘así de atunes como de otras cosas, así en sus almadrabas como en otras partes’, se continuarían eternamente” (Álvarez de Toledo, 2007) in Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 235).

144 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 431).

145 Durand J.-L., “Dei tonni e degli uomini”, in Martorana G., *Tonnara*, Sellerio, Palermo, 1995 (cit. pag. 13).

146 Virgilio, *Eneide*, libro V, 235 e seguenti.

Pausania, geografo greco del II secolo d.C., nel X libro della *Periegesi della Grecia*, descrive con questo aneddoto l'origine della connessione fra la pesca del tonno e il sacrificio di un toro a Poseidone: “Si dice che a Corcyra un toro, lasciate le vacche che pascolavano in un prato, andava a muggire in riva al mare. Poiché ciò accadeva tutti i giorni, il bovaro ebbe la curiosità di seguirlo, e vide vicino alla riva una quantità prodigiosa di tonni. Subito egli corse ad avvisarne i Corcirei, che giunsero per catturarli; ma essi lavorarono inutilmente. Sorpresi da questo insuccesso, inviarono a Delfi un messo per consultare l'Oracolo. Il responso fu che essi avrebbero dovuto sacrificare il toro a Poseidone. Essi lo fecero, e la loro pesca fu ricca e così abbondante che della decima parte del loro guadagno essi consacrarono un toro di bronzo all'Apollonio di Delfi, ed uno uguale a Giove Olimpico”<sup>147</sup>. L'episodio di Cap Bon, così isolato, costituirebbe dunque, per usare uno screditato termine evolucionista, una “sopravvivenza”, che continua ad intrecciare le sorti di uomini, divinità, tonni e tori.

Accanto a Poseidone, i pescatori dell'Antichità, secondo il già citato Oppiano, dovevano invocare anche il vecchio Nereo, divinità del mare tranquillo, figlio di Ponto e Gea nonché padre delle cinquanta Nereidi, assistenti della dea del mare Teti e Forco, fratello di Nereo e sposo di Ceto, oltre che divinità dei pericoli degli abissi. O ancora Glauco, il dio dei pescatori figlio di Poseidone. In epoca cattolica invece i santi protettori di ciascuna tonnara trovavano posto accanto al Padre e al Figlio nelle preghiere, nelle invocazioni, nei canti e anche nelle effigie collocate sulla croce dello *spicu* di tonnara, oppure nelle piccole cappelle di ogni stabilimento, o ancora tra gli effetti personali di tonnarotti e *rais* e nei *gavoni* delle *musciare*. Per una disamina del rapporto col sacro nella pesca di tonnara rimando al paragrafo 3.2.2, qui mi limito ad osservare come, accanto ad un sacro propiziatorio volto ad assicurare un buon esito della stagione di pesca, si manifesti inoltre un sacro precipuamente rivolto all'animale tonno, che lasciandosi pescare ha messo la sua morte a servizio e beneficio della comunità umana (cfr. paragrafo 3.2.1).

Attorno alla sacralità dell'animale tonno si esprime anche Arcestrato di Gela, noto poeta e buongustaio siceliota del IV secolo a.C., questa volta per questioni gastronomiche: nel consigliare il consumo della polpa della femmina di tonno, arrostita e cosparsa d'olio e sale, oppure accompagnata da una forte salsa (si suppone il *garum*), o ancora asciutta al naturale, la paragona a un'esperienza divina: “Se ti vien la voglia asciutti di mangiarli [i tranci], ancor gustosi questi ritrovi: per sapor per vista degl'immortali numi in ver son degni”<sup>148</sup>.

---

147 Pausania, *Periegesi della Grecia*, X, 9, 3-4.

148 Arcestrato di Gela, *I frammenti della Gastronomia di Arcestrato raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà*, Stamperia Reale, Palermo, 1823 (cit. pag. 63).

#### 1.2.4 Il pesce guerriero

Al fine di analizzare le motivazioni insite nella percezione del grande tonno rosso come di un formidabile guerriero, un nobile nemico, un leale avversario contro cui è necessario combattere una battaglia, occorre premettere una caratteristica fondamentale del sistema di pesca qui in esame: la tonnara (per una descrizione dettagliata della sua struttura e del suo funzionamento cfr. paragrafo 2.1.1) è l'unica arte alieutica – a mia conoscenza – presente in Mediterraneo, in cui è previsto un corpo a corpo tra pescatore e preda. Per corpo a corpo intendo un contatto fisico ravvicinato e non mediato da strumenti (quali reti, retini, palangari, canne, ami, fucili, barche ecc.) fra il pescatore e il pesce vivo – benché morente – in mare, ossia nel mezzo proprio alla preda. L'unica altra tecnica di pesca in cui ciò avviene è la pesca del muggine, come si svolge a Cabras (nel Campidano oristanese, Sardegna), ma è a mio avviso da considerarsi distinta per le seguenti ragioni: il muggine (*Mugil cephalus*) è un pesce di piccola taglia, imparagonabile per dimensione al tonno rosso; la pesca non si svolge in alto mare, bensì in acqua di laguna, di stagno (di un metro circa di altezza) e i pescatori si mantengono quindi in posizione eretta; i muggini sono sì allo stato selvatico e non allevati, ma l'area di pesca viene delimitata con cannicciate e i pesci radunati con una rete (*su pezzu*) e poi raccolti tramite un retino (*su bigheddu*) – solo i membri che sfuggono alla cattura vengono afferrati a mano dai pescatori più abili. Per questi motivi il corpo a corpo di *mattanza* è unico nel suo genere e contribuisce – insieme ad altri elementi caratteristici di questa tecnica – a configurare il fronteggiarsi di uomini e tonni come di due eserciti in battaglia.

Il primo paragone fra tonni e nemici sconfitti, a noi giunto, appartiene alla più antica tragedia greca a noi pervenuta, i *Persiani* di Eschilo (525-456 a.C.), che nel narrare la battaglia di Salamina fra eserciti greci e persiani, la paragona a una *mattanza* di tonni:

Ma, come tonni, o come pesci in rete  
già stretti, gli altri con troncon' di remi,  
con le schegge e i frantumi, li colpivano,  
li sbranavano: e gemiti di morte  
e trionfal clamore empieano il pelago,  
sin che li ascose de la notte il volto.<sup>149</sup>

Questo colpire con legni dei tonni stretti in una rete, allude inconfondibilmente a una scena di tonnara.

Nell'*Odissea*, Omero racconta l'episodio in cui i compagni di Ulisse con la loro flotta vengono massacrati

---

149 Eschilo, *I Persiani*. *I poeti greci tradotti da Ettore Romagnoli*, Nicola Zanichelli Editore, Modena, 1922 (versi da 108).

dai Lestrigoni, giganti antropofagi:

Al richiamo, da tutte la parti accorrono  
a migliaia i robusti Lestrigoni, più giganti che uomini,  
i quali, dall'alto della scogliera ci subissano  
di blocchi di roccia grandi quanto il carico di un uomo:  
equipaggi morenti e vascelli fracassati,  
un tumulto di morte si leva dalla nostra flotta.  
Poi, avendo arpionato i miei uomini come tonni,  
la truppa li trasporta all'orribile festino<sup>150</sup>.

Qualcuno ipotizza che l'isola dei Lestrigoni, giganti pastori, sia la Sardegna o la Sicilia e che i pesci infilzati siano dei tonni durante una *mattanza*. Jean-Luis Durand, autore della traduzione qui riportata, precisa che il testo greco non parla esplicitamente di tonni, bensì genericamente di pesci infilzati, ma giustifica così la sua interpretazione del testo omerico:

“I Lestrigoni non hanno strumenti specificamente umani e si servono di enormi blocchi di roccia per fracassare le navi e nello stesso tempo tramortire i marinai. Ma conservano un gesto tecnico particolare: quello di accoppiare dall'esterno dell'acqua colpendo dall'alto verso il basso. Un modo di catturare animali marini che si può identificare come una caccia in cui le prede siano uccise direttamente all'interno di una trappola. Una trappola naturale, come una rete senza maglie: il porto dei Lestrigoni funziona come un'autentica tonnara. Eppure, in questa scena di tumulto, assordante e micidiale, il sangue non scorre. Ma tutto è chiaro. La mostruosità dei Lestrigoni presuppone intanto, per essere compresa, una caccia di pesci accoppiati nell'acqua, in una trappola costruita in modo che non possano sfuggire. L'immagine della tonnara naturale, che sarebbe il mare interno della terra lestrigone, s'impone a questo punto da sola al lettore di oggi, così come la formula “arpionati come tonni” contiene qualcosa di ovvio per il traduttore allorché egli cerchi di precisare il gesto che permette ai giganti cannibali di appropriarsi dei corpi dei marinai per mangiarne la carne. Il testo greco non dice questo. Ecco il verso con la traduzione letterale: *Come pesci trafiggendo(li) essi portavano via l'orribile festino*. Si dice che i Lestrigoni trafiggono gli uomini come si usa con i pesci. In che consiste quindi il gesto di trafiggere? Nulla è detto sullo strumento che trafigge i pesci. I Lestrigoni sono evidentemente mostruosi perché sono orchi e mangiano gli uomini che hanno catturato. Festino orribile, in effetti. Ma c'è dell'altro. Il termine *trafiggere* non si riferisce nel

---

150 Omero, *Odissea* (trad. Jean-Louis Durand), cit. X, 118-25.



greco di Omero a una tecnica di pesca che comporta l'uso di uno strumento a punta metallica. Il gesto di trafiggere, piuttosto, si adatta perfettamente ad un gesto sacrificale. È nel dettaglio del gesto, poiché lo strumento non è nominato, che persiste e si libera interamente la mostruosità dei Lestrigoni. [...] essi trattano mostruosamente gli uomini come invece si dovrebbero ritualmente trattare all'altare soltanto, o quasi, i pesci sacrificabili dai Greci, precisamente i grandi scombridi”<sup>151</sup>.

Aggiungerei che la contrapposizione tra Lestrigoni e compagni di Ulisse viene da Omero evocata con una metafora: quella della contrapposizione fra uomini (pescatori) e pesci (tonni), in uno scenario di guerra, che termina con un festino culinario. Non distante quindi da ciò che succede abitualmente nel “solenne festivo sacrificio”<sup>152</sup> di *mattanza*.

Anche il già citato Eliano utilizza una metafora bellica, questa volta a parti invertite, quando paragona il branco dei tonni a prigionieri di guerra: dopo che i tonni sono stati intrappolati nelle reti, afferma infatti che “i rematori, come se fosse stata catturata una città, prendono prigionieri – come direbbe un poeta – il popolo dei pesci”<sup>153</sup>.

Filostrato detto il Vecchio, scrittore greco del III secolo, autore dell'opera *Immagini* (primo esempio a noi giunto di genere *ékphrasis*) così descrive il branco dei tonni: “I tonni nascono nel Ponto Eusino [Mar Nero], dove si nutrono in parte di pesci e in parte del limo e del fango dell'Istro e della Meotide, che rendono più dolce e potabile l'acqua rispetto a quella degli altri mari. Quindi passano nel mare esterno, come una falange di soldati. Nuotano incolonnati come un plotone in ranghi di otto, sedici o trentadue, sovrapposti gli uni agli altri, allargandosi tanto in profondità che in larghezza”<sup>154</sup>.

Anche il già citato Oppiano, contemporaneo di Filostrato, ricorre alla stessa immagine; la migrazione primaverile dei tonni, in occasione della quale i pescatori si procurano un abbondantissimo bottino, viene presentata come l'arrivo di un “esercito di tonni”:

Quelli velocemente in schiere muovonsi,  
Come falangi d'uomini che marciano  
Schierati: altri di lor sono minori,

---

151 Durand J.-L., “Dei tonni e degli uomini”, in Martorana G., *Tonnara*, Sellerio, Palermo, 1995 (cit. pag. 15-6).

152 Come lo definisce il Marchese di Villabianca, narratore di tonnare siciliane, nella seconda metà del Settecento (cfr. Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986).

153 Eliano, *De natura animalium* (trad. Francesco Maspero), cit. XV, 5.

154 Filostrato, *Immagini* (a cura di Carbone A.), Due Punti Edizioni, Palermo, 2008 (1,13 - cit. pag. 37).

Altri più vecchi, e tai di mezza etade.<sup>155</sup>

Rileva l'antichista Giuseppe Mastromarco: “In definitiva, sulla base delle testimonianze letterarie [...] mi sembra che si possa fondatamente affermare che la rappresentazione, nell'immaginario collettivo dei Greci, dei tonni come guerrieri riflette, in termini di metafora poetica, quella terribile e, per vari aspetti, impari lotta che, nei concreti contesti storici dei vari popoli che sin da tempi antichissimi hanno abitato l'area del Mediterraneo, ha visto come 'eroici' protagonisti gli uomini e i tonni”<sup>156</sup>.

Il poeta cileno Pablo Neruda ha dedicato un'ode al tonno sconfitto, non risparmiando metafore belliche e lodi per il dardo del mare:

En el mercado verde,  
bala  
del profundo  
océano,  
proyectil  
natatorio,  
te vi,  
muerto.

Todo a tu alrededor  
eran lechugas,  
espuma  
de la tierra,  
zanahorias,  
racimos,  
pero  
de la verdad  
marina,  
de lo desconocido,  
de la

---

155 Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728 (Libro III, 640 e seguenti, cit. pag. 337-8).

156 Mastromarco G., “La pesca del tonno nella Grecia antica: dalla realtà quotidiana alla metafora poetica”, *Rivista di cultura classica e medioevale*, Vol. 40, n° 1/2, gennaio-dicembre 1998 (cit. pag. 236).

insondable  
sombra,  
agua  
profunda,  
abismo,  
sólo tú sobrevivías  
alquitranado, barnizado,  
testigo  
de la profunda noche.

Sólo tú, bala oscura  
del abismo,  
certera,  
destruida  
sólo en un punto,  
siempre  
renaciendo,  
anclando en la corriente  
sus aladas aletas,  
circulando  
en la velocidad,  
en el transcurso  
de  
la  
sombra  
marina  
como enlutada flecha,  
dardo del mar,  
intrépida aceituna.

Muerto te vi,  
difunto rey  
de mi propio océano,

ímpetu  
verde, abeto  
submarino,  
nuez  
de los maremotos,  
allí,  
despojo muerto,  
en el mercado  
era  
sin embargo  
tu forma  
lo único dirigido  
entre  
la confusa derrota  
de la naturaleza:  
entre la verdura frágil  
estabas  
solo como una nave,  
armado  
entre legumbres,  
con ala y proa negras y aceitadas,  
como si aún tú fueras  
la embarcación del viento,  
la única  
y pura  
máquina  
marina:  
intacta navegando  
las aguas de la muerte.<sup>157</sup>

Il grande tonno, defunto re, è qui proiettile, dardo, pallottola, freccia, ed è qualificato con aggettivi che

---

157 Neruda P., "Oda a un gran atún en el mercado", in *Tercer libro de las odas [1955-57]*, Losada, Buenos Aires, 1957.

nobilitano la sua natura impavida: veemente, intrepido, armato.

Le descrizioni delle *mattanze* come campi di battaglia, sono numerose e ricorrenti nella letteratura sulle tonnare; eccone un esempio tratto nuovamente da Padre Cetti:

“in mezzo alla camera prende posto il rais col suo gozzo e comanda l'azione, come farebbe un maliscalco in una giornata di guerra. [...] perciò il rais scorre perpetuamente con quel suo gozzo innanzi e indietro, chi sgrida, chi anima, a chi avventa un mal termine, a chi alla testa un pezzo di sughero. [...] e lo spazio della camera si rinserra in tutte le sue dimensioni; e i tonni sono costretti salire in alto, e avvicinarsi alla superficie. Un bollimento nell'acqua, che vien via via crescendo, annunzia l'avvicinamento del tonno. Corrono allora i *foratici* armati di *crocchi* a ripartirsi negli *stellati* del capo-rais e del paliscalmo, unici bastimenti dai quali si ammazzi. Convien vedere l'ardore e l'impotenza con cui costoro anelano di veder comparire il tonno, e sentirsi dire di ferire: *ammazza*, grida il rais quando il bollicame de' tonni giugne a galla, ed è quello il vero punto dello spettacolo: ecco una terribile borrasca commossa dal violento correre e dibattersi de' grandissimi tonni, che si veggono rinserrati, assordati, violentati, assaliti con graffi e cercati a morte: l'acqua schiumante e levata in marosi lava ognuno d'intorno. I foratici sono furiosi a ferire, e ben mostrano quanto voglia dire avere il guadagno proporzionato alla fatica: perché ogni stellato ritiene per sé il più grosso dei tonni, che esso afferra, perché i latti, le uova, il cuore, e lo stomaco d'ogni tonno toccano allo stellato, che il prende; perciò sono quella gente veramente accaniti ad aggraffiare quanti più in numero e quanto più grossi tonni possono, accaniti in modo, che ad altro non si bada, né pure si darebbe soccorso ad un uom caduto in mare, o in altra maniera pericolante, come in un dì di battaglia non si bada, che a vincere. Si grida, si arronciglia, si tira fuor d'acqua con quanta forza e fretta si può, occupandosi due o tre uomini a stringere un tonno solo, d'altro non si cura. Quando i tonni per l'uccisione sono già fatti rari, l'uccisione si sospende, si ripongono i crocchi, e nuovamente vociferando *issa, issa*, si tira fuori dell'acqua nuova porzione di camera: il capo-rais si avvanza più verso il paliscalmo, e lo spazio de' tonni viepiù si rinserra: succede nuova borrasca, e uccision nuova, e così si *sarpa* e si ammazza a vicenda, finché il fondo della camera è a galla anch'esso, e tonno più non vi rimane. Il mare si fa vermiglio a grande distanza, quanto forse non s'insanguinò nella giornata della Meloria, che fé rimanere i Genovesi sopra i Pisani padroni del mar Tirreno e del mar sardo”<sup>158</sup>.

La contrapposizione di due collettività, di cui solo una può risultare perdente, è la premessa di ogni

---

158 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 430-1).

battaglia. Fa parte di questo scenario bellico anche il ritorno a terra: dopo la *mattanza* infatti, il *rais* rientra sul *vascello* ora carico di tonni e non in *musciara*, la barca del *rais*. Tornare a terra col nemico sconfitto, come bottino di guerra, è pratica abituale di ogni battaglia che si rispetti. Appartiene a questo scenario vittorioso l'abitudine riferita da Cetti a proposito della Sardegna del Settecento, nelle cui tonnare “con solennità si ricevono spesso al lido i tonni, col saluto del cannone”<sup>159</sup>. L'utilizzo delle bandiere sia sul *vascello* di *mattanza*, sia a terra in stabilimento, per segnalare l'avvenuta operazione tanto attesa, è un altro inequivocabile ed esplicito segnale di vittoria. Anche Paul Valéry, tra i suoi ricordi d'infanzia in Provenza, annovera il ritorno a terra dei *vascelli* di *mattanza* paragonandolo al ritorno dalle Crociate:

“Talvolta, al crepuscolo, guardavo rientrare quelle forti barche da pesca, grevi di cadaveri di tonni, e mi sentivo preda di una strana impressione. Il cielo assolutamente puro, ma penetrato d'un fuoco roseo sulla linea dell'orizzonte, mentre l'azzurro inverdiva verso lo zenit; il mare, già scuro, con frangenti e sprazzi di straordinaria bianchezza; e verso oriente, un po' sopra l'orizzonte, un miraggio di torri e di mura, che era il fantasma di Aiguesmortes. Dapprima, della flottiglia non si vedevano che i triangoli acutissimi delle vele latine. Quando si avvicinavano, si distingueva l'accumulo di tonni enormi che trasportavano. Quei possenti animali, molti dei quali hanno la taglia di un uomo, lucenti e insanguinati, mi facevano pensare a uomini d'arme i cui cadaveri fossero riportati a riva. Era un quadro di grandezza quasi epica, che battezzavo volentieri: *Ritorno dalla crociata*”<sup>160</sup>.

Come quello del guerriero o del soldato, il *tonnarotto* è un mestiere che forgia e ferisce il corpo: sviluppa alcuni muscoli (dorsali, avanbracci, glutei), provoca certi dolori e indolenzimenti (a schiena, spalle, braccia), lascia particolari cicatrici (“ho un *trinco* per ogni anno in tonnara”, riferisce il *rais*<sup>161</sup>), sviluppa calli e mani taglienti (per via del continuo sfregamento con le cime, delle operazioni di squartamento, della lavorazione delle carni con il sale). Infine, naturalmente, il sangue è un elemento cruciale in questo tipo di pesca. Così cruciale che ho scelto di dedicargli un'analisi più specifica (cfr. paragrafo 4.2).

Qualificare il tonno come un guerriero nobilita anche coloro che lo pescano, inevitabilmente; tutti i pescatori lo sanno: più un pesce è grosso e potente e più sarà difficile vincerlo; più è stato difficile vincerlo, più è capace colui che ci è riuscito. Se a questo si aggiunge che l'arte di pesca qui in esame è un

---

159 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 431).

160 Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011 (cit. pag. 50-51). Si tratta del testo di una conferenza pronunciata dall'autore all'Université des Annales nel 1933, quando aveva sessantadue anni, ed è dunque deducibile che il suo così vivido ricordo d'infanzia risalga agli ultimi decenni dell'Ottocento.

161 Per *trinco* s'intende una tacca sugli stinchi, in corrispondenza dell'appoggio della gamba del *tonnarotto* in piedi sullo *staggetto* contro la murata della barca (*rais* Luigi Biggio, c.p. Carloforte, 2016).

sistema collettivo, predisposto per un'altra collettività – il branco – si capisce facilmente come una guerra tra due eserciti sia la metafora più calzante per descriverla. I tonnarotti la riassumono con il noto “*mors tua, vita mea*”. Ed ecco quindi un proliferare di immagini belliche: plotoni, ranghi, falangi, eserciti, dardi, proiettili e frecce. Come nelle unità dell'esercito, d'altra parte, la gerarchia e l'ubbidienza agli ordini sono alla base della strutturazione dell'equipaggio di tonnara, dove di conseguenza, atteggiamenti machisti ed esibizionisti non sono affatto estranei. Infine, come nell'esercito, così in tonnara, tutto è inquadrato in un ordine (spaziale, gerarchico e simbolico) implacabile. L'ordine geografico-spaziale si evince dalla precisione matematica del calato, dal posizionamento imm modificabile dell'armamento e delle barche, dalla scacchiera dei ruoli, dei compiti e delle posizioni a mare (soprattutto in *mattanza*). L'ordine gerarchico stabilisce ruoli ben definiti, riconosciuti, rispettati. A lavoro, a riposo e durante i pasti. Questi ruoli si evincono dalle pratiche comunicative e comportamentali, dai salari e dalla retribuzioni in natura, dal grado di libertà che ci si può prendere nelle piccole trasgressioni (quali sfottò, ritardi, assenze). Infine, l'ordine simbolico fa sì che ogni cosa stia al posto che le spetta: il comportamento della *ciurma*, dei proprietari, dei pesci, dei santi.

## **Conclusioni**

Il tonno rosso, insomma, non è un'orata. Da un punto di vista strettamente antropocentrico è un pesce enorme (può essere grande quanto e molto più dell'uomo che lo pesca) e da questo, io credo, deriva principalmente la sua eccezionalità – almeno nello stadio adulto; è un pesce atletico, selvatico, nomade, versatile, predatore, velocissimo, incredibilmente potente nel suo mezzo – e anche fuori (come considererò più avanti); è un grande migratore pelagico a suo agio nei mari più diversi; affronta migrazioni stagionali, improvvisamente appare e rapidamente scompare nei nostri mari; è un pesce gregario che vive in grandi branchi e che solo una moltitudine di uomini può pensare di fronteggiare; l'odore e la consistenza del suo sangue, di cui inevitabilmente si fa grande spargimento in tonnara, sono molto vicini a quelli del sangue umano (per l'alto valore di ematocrito, come si è detto sopra); ha carni pregiatissime dal punto di vista nutritivo; è quasi privo di scarti, rispetto ad altre specie; è tutelato da un apposito organismo sovranazionale (ICCAT); è stato ed è ancora oggetto di culto (un tempo religioso, oggi gastronomico).

Trovo poi interessante riflettere sulle tassonomie popolari che non tengono conto – com'è consueto – di quelle scientifiche: pesci e mammiferi marini non vengono distinti ma accomunati dalla loro mole (il “pesce balena”); l'utilizzo di tutte le parti del tonno trova analogo destino di quelle del suo omologo terrestre e così diventa il “pesce porco”; la sua apparente mancanza di scaglie lo allontana un poco

dall'idea di pesce ordinario e così lo si chiama “pesce liscio”. Pertanto, nel qualificare l'animale tonno come un non-pesce o iper-pesce (Figura 14) – con aggettivi tratti dalla letteratura e con atteggiamenti tratti dall'etnografia – faccio ricorso a un implicito: è una specie di prestigio. Tutti i pesci sono diversi, ne abbiamo infatti classificate trentaduemila specie. Le varietà ittiche sono anch'esse innumerevoli, così come le tecniche che l'uomo ha elaborato per pescarli e per cibarsene. Eppure, la specie *Thunnus thynnus*, ha per le ragioni fin qui riassunte e, chissà, per altre che non ho trattato, rivestito un'importanza alieutica, economica, sociale, culturale e oggi anche politica senza pari – almeno in Mediterraneo.

In conclusione di capitolo, auspico che tutte queste argomentazioni siano riuscite a sostenere la proposta di qualificare il tonno rosso come un non-pesce (si ricordi “il tonno non è un pesce, è un tonno” - e di conseguenza, “chi lo pesca con la tonnara non è un pescatore, è un *tonnarotto*” d'inizio capitolo), proprio perché abita una zona dell'animalità molto particolare, come si è detto; una zona dell'animalità più vicina a quella dell'uomo, non dal punto di vista morfologico, o filogenetico, né tantomeno cognitivo. Sotto questi aspetti, al contrario, tutti i pesci sono molto distanti da noi e si sarebbe tentati, piuttosto, di sentirci più imparentati con i mammiferi marini. Se le sue caratteristiche lo rendono assai prossimo all'animale uomo, pur senza confusione alcuna della frontiera tra umanità e animalità, queste avviene non tanto a seguito di una loro antropomorfizzazione, perché vengono cioè proiettati sui pesci dei caratteri o delle capacità umane, ma è piuttosto vero il contrario, sono cioè le loro caratteristiche fisico-biologiche ad avvicinarli alla sfera dell'umanità e ad allontanarli o addirittura distaccarli da quella ittica o per lo meno a renderli dei pesci molto speciali: iper-pesci o non-pesci. La vicinanza di questi tonni agli animali umani emerge a mio sentire non tanto quando li si studia, o li si classifica, o si tentano esperimenti su di loro; bensì, quando ci si pone a pescarli. In particolare, secondo me, a pescarli precisamente con questo sistema (tenterò nei prossimi capitoli di motivare questo ragionamento). La loro eccezionalità nel mondo dei pesci e prossimità al mondo umano emergono dunque nel momento in cui li mettiamo a morte.



Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti volumi:

- Archestrato di Gela, *I frammenti della Gastronomia di Archestrato raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà*, Stamperia Reale, Palermo, 1823.
- Aristotele, *Vita, attività e carattere degli animali. Historia animalium VIII-IX* (a cura di Carbone A.), Due Puntì Edizioni, Palermo, 2008.
- Artemidoro, *Il libro dei sogni*, Adelphi, Milano, 1975.
- Ateneo, *Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, prima traduzione italiana commentata su progetto di Luciano Canfora, Roma, 2001.
- Bartoloni P. e Guirguis M., *I Fenici del mare e le vie dei tonni. Un'inchiesta storico-archeologica dal Mediterraneo orientale all'Atlantico*, Edes Editrice, Sassari, 2017.
- Block B. A., Donald Stevens E., *Tuna physiology, ecology and evolution*, Academic Press, San Diego, 2001.
- Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841.
- Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778.
- Cleyet-Merle J.-J., *La préhistoire de la pêche*, Editions Errance, Paris, 1991.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Cortellazzo M. e Zolli P. (a cura di), *Il Nuovo Etimologico*, Zanichelli, Bologna, 1999.
- D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816.
- D'Arcy Wentworth Thompson C. B., *A glossary of Greek fishes*, Oxford University Press, London, 1947.
- De la Concepción G., *Emporio de el orbe. Cadiz ilustrada*, Amsterdam, Joan Bus Admin., 1690.
- Eliano, *La natura degli animali*, traduzione e note di F. Maspero, Milano, 1998.
- Eschilo, *I Persiani. I poeti greci tradotti da Ettore Romagnoli*, Nicola Zanichelli Editore, Modena, 1922.
- Felici E., *Thynnos. Archeologia della tonnara mediterranea*, Edipuglia, Bari, 2018.
- Filostrato, *Immagini* (a cura di Carbone A.), Due Puntì Edizioni, Palermo, 2008.
- Mainardi D., *Dizionario di Etologia*, Einaudi, Torino, 1992.

- Neruda P., *Tercer libro de las odas [1955-57]*, Losada, Buenos Aires, 1957.
- Omero, *Odissea* (tradotta da Ippolito Pindemonte), Volumi I-II, Società Tipografica Editrice, Verona, 1822.
- Ottolenghi F. e Cerasi S., *Il tonno rosso nel Mediterraneo. Biologia, pesca, allevamento e gestione*, Unimar, Roma, 2008.
- Parona C., *Il tonno e la sua pesca*, C. Ferrari, Venezia, 1919.
- Pausania, *Periegesi della Grecia, Libro X*, Mondadori, Milano, 1998.
- Pavese P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le Tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- Pepe C. (a cura di), *Rotte dei tonni e luoghi delle tonnare nel Mediterraneo dalla preistoria ad oggi*, Quaderni della ricerca scientifica - Serie Beni culturali, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2006.
- Pitre G., "La tonnara e la mattanza" in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.
- Plinio, *Storia Naturale, Vol. II*, Einaudi, Torino, 1984.
- Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007.
- Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Giuseppe Maurici Editore, Trapani, 2004.
- Repetto N. e Rossi S. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep Editori, Genova, 2013.
- Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994.
- Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Sarà R., *Tonni e tonnare*, Libera Università di Trapani, 1983.
- Sarmiento M., *De los atunes y de sus transmigraciones y conjetura sobre la decadencia de las almadrabas; y sobre los medios para restituirlas*, Edición y Estudio Crítico de José Luis Pensado, Universidad de Salamanca, Área de Filología Románica, Salamanca, 1992 [1757].
- Scaccino A., *Biologia e pesca dei tonni nei mari italiani*, Gamma, Bologna, 1965.
- Strabone, *Geografia, Libro III*, (a cura di Ambrosoli F.), Francesco Sonzogno, Milano, 1835.

- Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011.
- Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891.
- Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.
- Virgilio, *Eneide*, Einaudi, Torino, 2012.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti articoli:

- AA. VV., “Report of the ICCAT GBYP Planning Workshop on Atlantic Bluefin Tuna reproductive biology”, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 2019.
- Addis P., Secci M., Sabatini A., Palmas F., Culurgioni J., Pasquini V., Cau A., “Conventional tagging of bluefin tunas in the trap fishery of Sardinia (W-Mediterranean): a critical review”, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 70 (2), 2014.
- Addis P., Secci M., Sabatini A., Palmas F., Cau A., Mariani A., Dell'Aquila M., Valastro M., “Electronic tagging of bluefin tuna in the trap fishery of Sardinia (W-Mediterranean)”, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 72 (7), 2016.
- Bounhiol J. P., “Le régime du thon sur les côtes algériennes et dans la Méditerranée occidentale”, *Bulletin trimestriel de la Société*, n° 8, Hôtel des sociétés savantes, Paris, avril-juin 1911.
- Díaz-Montexano G., “Las orcas y el arte de la pesca del atún. Una evidencia epigráfica del siglo V a.C.. La confirmacion de la tesis de Mario Morcillo Moreno”, 2010 (<http://atlantisng.com/blog/wp-content/uploads/2018/06/LasorcasyelartedelapescadelAtun.pdf>).
- Doumenge F., “La storia delle pesche tonniere”, *Biologia Marina Mediterranea*, 3, 1, p. 5-106, 1999.
- Ginzburg C., “Spie. Radici di un paradigma indiziario”, in *Miti, emblemi, spie. Morfologia e storia*, Einaudi, Torino, 1986.
- Heldt H., “Le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.). Examens des travaux publiés et observations nouvelles”, Bulletin n°13, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salambbô, Juin 1929.
- Heldt H., “Le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.). Mis à jour de nos connaissances sur ce sujet”, Bulletin n°7, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salambbô, Juillet 1927.

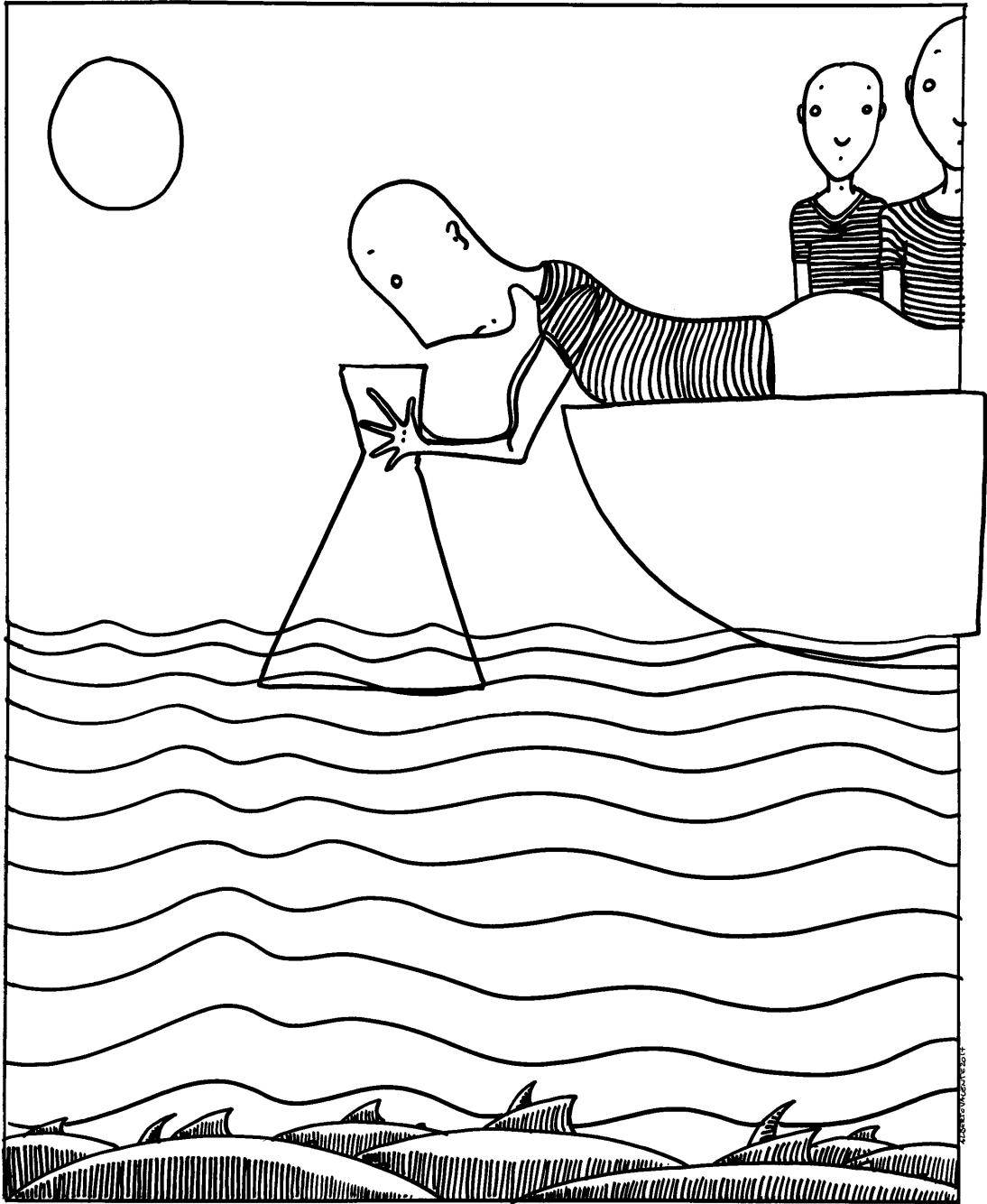
- Heldt H., “Résumé de nos connaissances actuelles sur le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.)”, Bulletin n°5, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salambbô, Juillet 1926.
- Lelli E., “Il tonno 'maiale del mare' da Polibio ad Ateneo”, in *Quaderni Urbinati di Cultura Classica*, New Series, Vol. 78, n° 3, 2004.
- Mastromarco G., “La pesca del tonno nella Grecia antica: dalla realtà quotidiana alla metafora poetica”, *Rivista di cultura classica e medioevale*, Vol. 40, n° 1/2, gennaio-dicembre 1998.
- Sarà R., “Sulla biologia dei tonni (*Thunnus thynnus* L.). Modelli di migrazione ed osservazioni sui meccanismi di migrazione e di comportamento”, *Boll. Pesca Piscic. Idrobiol.* 28-2, 1973.
- Scordìa C., “Le migrazioni dei tonni tirreno-jonici e la entrata di essi in tonnara”, *Atti del 2° Convegno di Biologia marina e le sue applicazioni alla pesca*, (Messina, 30 maggio-1 giugno 1939), Tipografia Saitta, Messina, 1940.
- Sella M., “Migrazioni e habitat del tonno (*Thunnus thynnus* L.) studiati col metodo degli ami, con osservazioni su l'accrescimento, sul regime delle tonnare ecc.”, Comitato Talassografico Italiano, Volume 68, Officine Grafiche Carlo Ferrari, 1929.
- Shapiro H. A., “Poseidon and the tuna”, in *L'antiquité classique*, Tome 58, 1989.

Per la stesura di questo capitolo sono stati inoltre consultati: Piero Addis, ricercatore in Scienze Biologiche, docente di Ecologia presso l'Università di Cagliari e consulente ICCAT; Giovanni Cozzolino, docente di genetica e biologia della riproduzione presso l'Università di Bari e responsabile scientifico della Oceanis S.r.l.; Angelo Oliveri, biologo dell'Università di Palermo e consulente ICCAT; Luigi Biggio, *rais* della tonnara di Carloforte e mio interlocutore privilegiato; Vicente Zaragoza, *ex-capitán* delle *almadrabas* di Barbate e Sancti Petri e mio interlocutore privilegiato.





## Capitolo Secondo







## 2. La tonnara (prima parte)

Si pianta in fondo al sinüoso mare,  
Già disegnata in pria di sparti Ibèri,  
A larghe maglie una Città pescosa  
Con grande ingegno, e grand'arte divisa,  
Le di cui mura sollevate in alto  
Da sugheri leggeri a galla stanti  
Pendon sospese sino all'imo fondo.  
“Avvi ricetti, ed avvi porte, ed avvi  
Profonde gallerie, ed atrii, e corti”,  
Ed avvi in fin, non delli sparti istessi,  
Ma di canapi forti a strette maglie,  
Serrata ovunque predatrice stanza,  
Detta dai pescator stanza di morte,  
Ove chi mette una sol volta il piede,  
Nato può dirsi alla fortuna in ira.

Raimondo Valle, *I tonni*, 1802

Questo capitolo è dedicato e circoscritto alla tonnara di mare, come sistema fisso di pesca al tonno rosso. Fornirò una descrizione della struttura e spiegherò il funzionamento di una tonnara standard, prima di delineare le caratteristiche di una tonnara in particolare, quella di Carloforte (isola di San Pietro, Sardegna). Tenterò poi di ritrarne il personale, nei suoi ruoli, funzioni e condizioni di ingaggio, attingendo in gran parte all'esperienza personale in tonnara e in parte alla letteratura disponibile. Passerò poi ad esporre gli strumenti necessari a questo tipo di pesca, dal barcaresco agli attrezzi.

Si tratta della prima delle cinque parti che comporranno la descrizione della tonnara; i prossimi tre capitoli saranno infatti dedicati alla tonnara di terra e alla descrizione di tutte le fasi che compongono una stagione (*calato*, pesca, *salpato*) e da alcune fasi propedeutiche e susseguenti (preparazione, armamento, processamento, lavorazione del secco, spartizioni, rimessaggio). Un ultimo capitolo riguardante la tonnara fornirà infine un inquadramento di questa tipologia di pesca dal punto di vista storico (origine, evoluzione, diffusione) e dal punto di vista attuale (sistema delle quote, stabulazione e ingrasso, altri

sistemi di pesca al tonno rosso) per terminare con l'esempio di una tonnara spagnola pienamente inserita in un sistema che può funzionare come esempio per il futuro di questa pesca.

## 2.1 La tonnara

La parola “tonnara”, che nella lingua italiana ha finito per designare impropriamente sia la struttura sottomarina (l'*isola* con la *coda* o *pedale*) composta di reti, ancore, catene, cavi e galleggianti funzionali alla pesca, sia lo stabilimento di terra adibito alla lavorazione del pescato e/o al deposito di imbarcazioni e attrezzature (più propriamente il *marfaraggio* o *malfaratico*), deriva naturalmente dal nome del pesce cui è destinata, il tonno; più precisamente il *Thunnus thynnus*, nome scientifico del tonno rosso mediterraneo, conosciuto come North Atlantic Bluefin Tuna East (BFTE) nella classificazione per stock del gergo alieutico internazionale. Questo tipo di pesca dall'origine molto antica (cfr. paragrafo 6.1), ha infatti un nome in quasi tutte le lingue e i dialetti parlati nel Mediterraneo, il che testimonia senz'altro della sua ampia diffusione: dallo spagnolo *almadraba* al francese *madrague*, dal portoghese *almadrava* (la struttura a mare) o *armaçao* (la struttura a mare con lo stabilimento di terra, detto *arraial*) all'arabo *al-mādhra*, dal greco *thynneion* o *keteia* al provenzale *la tounaio* o *la mandrago*, al tabarkino *a tunnèa*. Come si sarà notato, nelle lingue araba, spagnola e portoghese i termini per designare la tonnara sono simili; l'origine è infatti nell'arabo *al-mādhra*, composto dall'articolo *al* + nome *mādhra*, derivato dalla radicale *dha-ra-ba* (colpire, percuotere, picchiare), preceduto com'è norma dal prefisso *ma-* ad indicare il luogo in cui l'azione espressa dal verbo si compie: dunque, la traduzione sarebbe “il luogo in cui si colpisce”. Da questo termine si possono dedurre due importanti considerazioni: la prima è che con *al-mādhra*, *almadraba*, *almadrava*, si definisce la struttura di mare e non quella di terra, la seconda è che il termine è in origine arabo e che è stato acquisito senza essere tradotto nelle lingue delle regioni in cui questo sistema è stato diffuso. In spagnolo e in portoghese l'articolo è stato accorpato nel nome e in entrambe le lingue la parola ha mutato di accento: da sdrucciola è diventata piana (*al-màdhra*, *almadràba*, *almadràva*).

Ritengo interessante e altrettanto plausibile la spiegazione che adombra Pietro Pavesi nella sua Relazione sull'industria del tonno alla Commissione Reale per le Tonnare, ipotizzando che i tonni “si appressano soltanto in certe stagioni alle spiagge, riunendosi talora a centinaia e migliaia in *mandre*, onde forse derivano alcuni nomi dati alle vere tonnare”<sup>162</sup>, se applicato ai francesi e provenzali *mandrago*, *madraga*, *madrague*. Questa ipotesi, ripresa anche dall'antichista Enrico Felici in una pubblicazione del 2018, identifica nella *mandra/mandria* (dal greco *mandra*, recinto) l'origine dei termini *mandrago*, *madraga*,

---

162 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (cit. pag. 17).

*madraque* in uso sulle coste francesi e italiane. Il recinto a cui si allude è quello in cui “si raccoglie il bestiame in forma temporanea” (Vocabolario Treccani), che ha finito in seguito per designare il bestiame che in quel luogo si raccoglie (in particolare, un branco di ungulati), passando dal contenitore al contenuto. Ora, questa pista etimologica risulta plausibile perché effettivamente di un recinto destinato ad un branco si tratta, ed anche interessante perché lascia presupporre un'origine antica (greca) del sistema tonnara; resta tuttavia da dimostrare come mai due termini così assonanti come *madraga* e *al-madraba/al-madrava* – che lascerebbero presupporre un'origine comune – abbiano invece due etimologie così distinte (l'una di origine greca, che rimanda ad uno spazio statico e concentrazionario, l'altra di origine araba, che allude al contrario al luogo turbolento in cui si svolge un'azione di lotta). Se fosse confermata questa seconda ipotesi, sarebbe proficuo indagare il viaggio dei due termini, greco e arabo, nel Mediterraneo occidentale, per poter stabilire chi e quando ha diffuso questo sistema di pesca e su quali coste, una contrapposizione non ancora risolta da storici, archeologi e ittiologi (come spiegato al 6.1). In ogni caso, questa varietà linguistica corrisponde naturalmente a un'estensione topografica: dall'Antichità a oggi, hanno infatti operato tonnare su tutte le coste del Mediterraneo e da una cartografia in corso di compilazione e in costante aggiornamento, sono giunta oggi a censirne – tra sorte, spente o in attività discontinua – ben 548<sup>163</sup>. In generale, si tratta di un sistema di pesca ampiamente diffuso in passato, che oggi si può considerare marginale, per non dire quasi scomparso. Moltissimi ex-stabilimenti di tonnare sono spenti, qualcuno ospita un museo, altri sono stati riconvertiti in strutture alberghiere – ma gran parte di essi è oggi rudere o monumento di archeologia industriale. Le tonnare in funzione nel momento in cui scrivo sono tre in Portogallo, diciassette in Marocco, quattro in Spagna, tre/quattro in Sardegna e una in Sicilia<sup>164</sup>.

La tonnara fissa (in spagnolo *almadraba de buche*, distinta dalla tonnara a vista o *almadraba de vista*) è

---

163 Questa mappatura risulta necessariamente incompleta, anche per la mancanza o la difficile consultazione di fonti in paesi dei quali non conosco la lingua (la Grecia e la Turchia, ad esempio). La spiegazione della mappa è offerta al paragrafo 6.1 e all'elenco delle tonnare in Appendice, mentre su Google MyMaps on line è disponibile la geolocalizzazione delle tonnare, alla quale rimando per la consultazione, quando si ha la necessità di visualizzare una zona sulla mappa.

164 Le tonnare che possiedono la concessione ICCAT per calare sono nel 2019: tre in Portogallo (due a Tavira e una a Faro); cinque in Spagna: Barbate, Conil de la Frontera, Zahara de los Atunes, Tarifa, e Cartagena (dove in realtà sono presenti solo *piscinas de engorde* e non una tonnara vera e propria); diciassette in Marocco: Principe, La Garifa, Los Cenizosos, Punta Negra, Tahadart, Kénitra (due), Es-Sahel, Las Cuevas, Briech, Mansouria (due), Cap Spartel, Mabrouka, Gharb, Bouknadel, Jolot; in Italia sono titolari di licenza le tonnare di Carloforte-Isola Piana, Portoscuso e Calvinagra (che hanno pescato e calato nel 2019, quest'ultima solo per mantenere le quote) e Porto Paglia (che ha calato fino al 2018 e non nel 2019) in Sardegna, più Favignana in Sicilia (che ha calato nel 2019, senza poter pescare perché le era stata assegnata all'ultimo momento una quota irrisoria) e la tonnarella di Camogli in Liguria (che non pesca tonno rosso, ma piccoli pelagici). In Spagna sono inoltre operative due tonnarelle che pescano tinnidi minori: quella di La Azohía (Murcia) e l'altra a Ceuta (Nord Africa).

un sistema di pesca costiera locale che si pratica generalmente entro 3 miglia dalla costa<sup>165</sup>, in mar Mediterraneo o in oceano Atlantico nella zona dello Stretto di Gibilterra, durante la stagione della migrazione genetica dei tonni. Nel panorama delle tecniche alieutiche, la tonnara rientra nella pesca con insidia, insieme a esche, reti, trappole e veleni. Si tratta di tutti quegli strumenti di cui l'uomo si serve per potenziare il suo scarso dominio sull'ambiente acquatico e determinare il proprio successo sul pesce. In questi tipi di pesca, l'uomo non si serve della sua forza o rapidità, bensì generalmente di astuzia o frode e della conoscenza maturata intorno al comportamento della preda. La pesca con le reti poi, necessita di un'azione collettiva e coordinata da parte di un gruppo numeroso di uomini. La tonnara non prevede la ricerca attiva della preda, né la sua caccia; non utilizza esche, né trappole a sorpresa; non sfrutta l'accerchiamento, né l'immagliamento, ma pesca per contenimento. È una tecnica passiva che si basa sulla capacità di prevedere e conseguentemente orientare il percorso di un branco verso un luogo in cui si troverà imprigionato senza essere stato accerchiato. La tonnara è fondata interamente sull'attesa.

Si distinguono in tonnare *di corsa* o *di andata* (*almadraba de paso* o *de derecho*, sp.) e in tonnare *di ritorno* (*almadraba de revés*, sp.), a seconda di quando esercitino il prelievo sulla specie, se in entrata o in uscita dal Mediterraneo; le prime sono destinate infatti ai tonni *di corsa* o *di andata*, quei tonni cioè che “corrono” dall'Atlantico al Mediterraneo per deporre le uova (periodo aprile-giugno) e le seconde ai tonni *di ritorno*, quei tonni cioè che al termine della stagione riproduttiva tornano dal Mediterraneo all'Atlantico nel periodo agosto-settembre (fermo restando che tutte le tonnare pescano generalmente a inizio stagione anche piccoli tonni stanziali e/o prede affini). La maggior parte delle tonnare è *di andata*, relativamente poche sono state quelle *di ritorno* (ad esempio la tonnara di Vendicari, in Sicilia), alcune hanno operato indistintamente come tonnare *di andata* e *di ritorno*, modificando la struttura (in particolare l'orientamento della *bocca*) nel corso della stessa stagione (è il caso delle tonnare di Barbate e Isla Cristina, in Spagna, fino al passato recente). Si tratta del medesimo impianto, che intercetta però i branchi in senso contrario: anche la pesca è la stessa, benché i tonni si presentino ben diversi nell'aspetto e nel comportamento; i tonni *di ritorno* infatti, sono meno pingui, appaiono anzi smagriti e dalle carni più flaccide, hanno le gonadi atrofizzate e sgonfie dei preziosi gameti (uova femminili e latte maschile): “tonno lungo, magro e meschino” lo definisce Francesco Cetti; “smagrito, disovato, coi lattumi scarichi, le carni nerastre” Pietro Pavesi; tonni “*scolati*”, in dialetto siciliano e anche “*sfigghiati*” dopo la deposizione delle uova (presso la tonnara di Castellamare); sono tuttavia questi tonni *di ritorno* decisamente più affamati, più arzilli e veloci, meno disposti a farsi pescare. È forse in questa sede appropriato ricordare che esiste per i pescatori dell'Atlantico una terza tipologia di tonni, che i portoghesi

---

165 Il Senato della Repubblica Italiana definisce nei tipi di pesca professionale quella costiera, quella d'altura e quella oceanica. La pesca costiera, a sua volta, si divide in pesca costiera locale, pesca costiera litoranea e pesca costiera ravvicinata. La pesca costiera locale si esercita nelle acque marittime fino ad una distanza di tre miglia dalla costa con o senza navi da pesca di quarta categoria, o da terra.

chiamano *recuados* e gli spagnoli *reculados*: si tratta di quei tonni che, provenendo dall'Atlantico e diretti in Mediterraneo, retrocedono senza entrarvi; venivano pescati dalle tonnare comprese tra Faro e Cadice<sup>166</sup>, alcune delle quali per questo motivo pescavano fin da inizio stagione con due *bocche*, tra le quali Punta Humbría, Las Cinta e Las Torres (Figura 1)<sup>167</sup>.

La tonnare si distinguono poi in tonnare *di punta* e tonnare *di golfo*, a seconda della loro ubicazione, se in corrispondenza di un promontorio da cui i tonni sono soliti passare (ad esempio la tonnara di Carloforte, in località La Punta, Isola di San Pietro, in Sardegna) oppure all'interno di un golfo che i tonni sono soliti costeggiare (ad esempio la tonnara di Scopello, nel Golfo di Castellammare, in Sicilia). Generalmente le tonnare golfitane sono meno esposte a venti e correnti impetuosi, trovandosi un poco riparate dal golfo in cui si collocano. Si distinguono infine in tonnare *sopravento* e tonnare *sottovento*, in relazione una rispetto all'altra, secondo la direzione di arrivo dei branchi: le tonnare sopravento sono evidentemente favorite e spesso sono state oggetto di contenziosi (un esempio: la *querelle* tra l'impianto di Capo Pecora e l'impianto di Portoscuso, in Sardegna, che trovandosi sottovento rispetto al primo, nel Settecento ne forzò la chiusura).

### 2.1.1 Descrizione della struttura e funzionamento (tonnara di mare)

La tonnara fissa ha naturalmente incontrato varianti locali e variazioni tecniche nel corso dei secoli, ma tenterò di fornire una descrizione del suo apparato e del suo funzionamento attuali, prima di accennare alla sua storia ed evoluzione (paragrafo 6.1). Le tonnare sono inoltre sistemi da adattare di volta in volta ad un luogo specifico, diverso da ogni altro per morfologia della costa e del fondale, correnti e marosi, profondità e distanze. Ecco perché risulta difficile descrivere una tonnara standard:

“describir una almadraba es una empresa difícil, porque ésta es un ingenio de pesca adaptado al entorno. No existen dos almadrabas iguales, por mucho que sus elementos estructurales

---

166 “I portoghesi dell'Algarve distinguono un'altra corsa, che sarebbe a loro particolare per la conformazione della costa, ma sempre di tonno venuto dal capo San Vincenzo. Le enormi masse seguono il loro cammino ordinato, a guisa d'esercito, dirette al capo di Santa Maria, che forma la punta più sporgente nel golfo di Cadice; l'avanguardia e l'ala sinistra, riconosciuta questa, cambiano di rombo e si portano al centro della colonna per continuare verso la Spagna; ma qualche branco, incontrando i bassi fondi di Villa Real di Sant'Antonio, s'impaurisce, voltasi verso settentrione, retrocede pel cammino già fatto e va a cadere nelle tonnare collocate a levante di Faro. In ciò consiste il *recuado* presso quei pescatori” (Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889, cit. pag. 18).

167 Dalla testimonianza di Vicente Zaragoza: “le due *bocche* servono a pescare il tonno che arriva, perché ci sono tonni che partoriscono davanti a Cadice. Una volta partorito tornano indietro e non entrano nel Mediterraneo. [...] Infatti di quelle tonnare si diceva che pescassero non tonni 'di ritorno', bensì tonni 'rinculati'. [...] Erano tonni che giravano la testa e tornavano indietro a deporre nel golfo di Cadice, a Rota, qui a Trafalgar, ecc. e se ne andavano. Non erano tonni 'di ritorno', erano tonni grassi!” (intervista completa in Coda).

sean recurrentes, y es el capitán, su sistema de conocimiento del arte y de su relación con el entorno, el que va constituyendo la almadraba en sus elementos fundamentales. Las almadrabas van cambiando con el paso del tiempo, según las soluciones técnicas que el capitán vaya buscando para mejorar el arte, que alcanza así toda su dimensión procesual, fluida; y estas soluciones se transmiten, si bien ello no garantiza su permanencia e inalterabilidad. Como se trata de un conocimiento de transmisión oral, está sujeto, en sus pormenores, a modificaciones constantes. [...] Por ello, sólo es posible etnografiar una almadraba ideal que recoja los elementos fundamentales en sus términos típicos, haciendo anotaciones en algunos rasgos particulares. Pero todavía más, una almadraba no es un artefacto que pueda ser conocido 'objetivamente', en el sentido que nuestra intrusión en él, desde el desconocimiento, sólo puede hacerse a través de sus trabajadores, y en particular de los arráeces que lo han diseñado y puesto a pescar. El mismo arte, con otro capitán, no sería del todo idéntico, y esta circunstancia, que incide en el carácter *personal* de los artefactos de pesca almadrabereros – circunstancia que por sí misma representa en toda su crudeza el carácter artesanal de este sistema de pesca – no puede soslayarse cuando se quiere construir un relato etnográfico *ex situ*”<sup>168</sup>.

Occorre premettere che non è stato per me immediato apprendere la terminologia tecnica o il funzionamento in dettaglio, ci sono volute anzi intere stagioni di osservazione e pratica, sopra e sotto la superficie dell'acqua, delle fasi di armamento, *calato*, pesca e *salpato*. Non sarà pertanto impresa facile descriverle in forma scritta e renderle comprensibili al lettore non esperto. Ho scelto di fornire in appendice un glossario di tonnara, il più possibile completo (dove si troveranno tutti i termini che nel corso della tesi compaiono in corsivo), che spero sia utile allo scopo di chiarire i principali tecnicismi di quest'arte.

Si tratta di una sofisticatissima e gigantesca trappola di pesca. Così imponente che la sua presenza a mare viene segnalata ai naviganti da una grande boa e la pesca e la navigazione sono interdette nei suoi paraggi durante i mesi in cui è in funzione. La sua struttura sottomarina è composta da un insieme di reti, ancore, cavi, cime, catene, anelli e galleggianti; si presenta perpendicolare alla superficie e al fondale, cui è saldamente ancorata, nonché parallela alla costa, alla quale è altrettanto collegata. Una volta calata, si mantiene verticale grazie a un sistema di galleggianti (boe o *palloni*) e fissata al fondale grazie a enormi e pesantissime ancore e catene. Può essere immaginata come un palazzo, un parallelepipedo di reti sottomarine, che dal fondale giunge fino in superficie; essendo la struttura interamente subacquea, risulta

---

168 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 161).

invisibile dalla superficie: chi giunge *in alto* (sul luogo di tonnara) può distinguere solamente una gran quantità di galleggianti, dalla disposizione ortogonale. Solo con una veduta aerea è possibile indovinarne contorni e sezioni; una veduta sottomarina è necessariamente limitata a una sua piccola porzione, così come risulta impossibile farsene un'idea a partire dal suo sviluppo di reti prima del *calato*: così, il modo migliore per visualizzarla, è un'immagine tridimensionale ottenuta dalla somma di tutte queste vedute (aerea, superficiale, sottomarina) (Figure 2, 3, 4 e 5). Una tonnara *di andata* viene calata ogni anno precisamente nello stesso posto e nello stesso periodo (aprile) e salpata al termine della stagione di pesca (luglio). È ancorata ad un fondale possibilmente regolare e generalmente sabbioso o algoso ad una profondità compresa fra i trenta e i quaranta metri, a seconda dei casi.

L'intera struttura subacquea è chiamata *isola* ed ha misure comprese tra trecento e quattrocento metri in lunghezza e comprese fra trenta e quaranta metri in larghezza. Le due estremità prendono i nomi di *testa di Levante* e *testa di Ponente*, mentre i due lati lunghi sono indicati semplicemente come *lato di terra* e *lato di fuori*, il primo rivolto alla costa e il secondo rivolto al mare aperto; al centro è leggermente più larga che ai lati e vista dall'alto può ricordare la forma di una bara. È costituita da *camere* o *vasi* di rete, in numero variabile da cinque a otto<sup>169</sup>, in sequenza e in comunicazione fra loro grazie a *porte* a sipario che vengono aperte e richiuse al passaggio dei tonni, al fine di convogliarli e concentrarli di volta in volta in una sola *camera*, fino all'ultima, quella in cui avverrà la pesca, l'unica *camera* con una parete di fondo.

All'*isola* è collegata una rete chiamata *coda*, di una lunghezza compresa tra i mille e i millecinquecento metri e di norma ancorata ad uno scoglio o al fondale tramite un'ancora, che si estende perpendicolarmente dall'*isola* alla costa formando una leggera curvatura concava (detta *gambino*) rispetto alla direzione di arrivo del branco con lo scopo di intercettare, bloccare e dirigere il passo dei tonni. Questi, trovandosi un impedimento sul loro cammino, sono obbligati a proseguire costeggiando lo sbarramento di rete e poi invitati ad entrare nell'*isola* attraverso un'apertura detta *bocca*. Un tempo quest'apertura o ingresso si chiamava *faratico/foratico* e rimaneva costantemente aperto (con il rischio che i tonni, una volta entrati, potessero tornare ad uscire). Negli anni Sessanta del Novecento, una *bocca* a forma di nassa (*vucca a' nassa* in Sicilia), ha sostituito il *foratico* in modo da scoraggiare la fuoriuscita dei tonni già entrati (pare tuttavia che questa tipologia di *bocca* fosse presente già in disegni dell'Ottocento, nonché in uso presso le tonnare spagnole e portoghesi).

Il funzionamento di una tonnara-tipo, come quella che è stata appena descritta, prevede che, una volta

---

<sup>169</sup> È ipotizzabile che un tempo le *camere* delle tonnare fossero più numerose perché gli stabilimenti costieri di supporto alla pesca non erano attrezzati per processare e conservare il pescato in tempi e modi rapidi ed efficienti: i pesci così, una volta catturati, potevano restare giorni e giorni in tonnara, costituendo una risorsa (quasi) certa e al contempo suddivisibile in base alla mole di lavoro che le *ciurme* di mare e di terra, insieme alle capacità ricettive dello stabilimento, potevano gestire. Le *camere* diventavano così dei veri e propri vivai, in cui i pesci nuotavano, si nutrivano, si riproducevano per giorni, attirandone altri.

calata, sia in grado di sbarrare il cammino a un branco il quale, trovandosi un impedimento (la *coda* o *pedale*) sia costretto a costeggiarlo senza scontrarvicisi. Al termine di questa lunga rete di sbarramento, il branco sarà indotto ad entrare attraverso la *bocca* nella prima *camera* e in seguito in tutte le *camere* successive, mentre i pescatori man mano apriranno e poi chiuderanno le porte dietro di loro. Il branco si troverà di norma rinchiuso di volta in volta in una delle *camere* di tonnara, circondato da pareti verticali di rete sui quattro lati e naturalmente da fondo e superficie del mare, impossibilitato pertanto a sfuggire. Quando poi lo si riterrà opportuno (stimando il *rais* la quantità di pesci e le condizioni meteo-marine idonee), il branco presente nella penultima *camera*, verrà convogliato nell'ultima, l'unica ad avere anche una rete sul fondo (nella quale dunque i pesci si troveranno circondati da cinque pareti, come in un enorme sacco). Quest'ultima *camera* verrà salpata con il suo contenuto di pesci dalle barche disposte intorno ad essa: qui si compirà la pesca vera e propria. Questa fase di levata dei pesci viene detta comunemente *mattanza*, o *accisa* (in Sicilia) o *levantá/levantada* (in Spagna) o *levée* (Francia) o *levantá* (Portogallo).

Da questa descrizione generale si deduce che tutta la struttura è sottomarina e che in una pesca tradizionale i pesci vengono portati a galla ancora vivi, benché storditi e agonizzanti. Come si diceva, i pesci non sono immagliati nella rete, ma sono raccolti e salpati con essa. Il metodo per salparli varia a seconda dei luoghi e a seconda delle epoche e verrà descritto più avanti. Terminata questa fase, il culmine della pesca, e salpati a bordo i pesci, la rete di quest'ultima camera viene lasciata ricadere a mare, pronta per la prossima *mattanza*. A seconda delle tonnare e della loro pescosità, in una stagione (un mese di pesca all'incirca, compreso tra aprile e giugno a seconda dell'ubicazione della tonnara) si possono compiere da una ad alcune *mattanze*, o addirittura una *mattanza* al giorno. Il pescato viene poi trasportato allo stabilimento più vicino (tonnara di terra) per essere processato, oppure direttamente caricato su grandi navi-frigo per essere spedito altrove.

### **2.1.2 Descrizione di una tonnara di mare: Carloforte**

Dopo aver brevemente esposto il funzionamento di una tonnara standard, vorrei proporre la descrizione di una tonnara in particolare, quella di Carloforte (si tratta della tonnara che conosco meglio, avendo lì condotto gran parte del mio campo). Si troveranno in questi paragrafi poche o nessuna fonte citata, dal momento che tutte le informazioni e descrizioni fornite provengono dal mio lavoro etnografico in tonnara.

Lo stabilimento della tonnara di Carloforte si trova in località la Punta, nel nord-ovest dell'isola di San Pietro (Sulcis-Iglesiente, Sardegna) (Figure 6, 7 e 8). La tonnara a mare viene calata alla profondità di quaranta metri in località Tacche Bianche (Figura 9), davanti al canale di Cala Lunga, con orientamento



Est-Ovest e *bocca* rivolta a Sud. I branchi in migrazione giungono da Nord-Est e, nel costeggiare il Nord dell'isola, incontrano la *coda* della tonnara. La prima parte della *coda* prende il nome di *pedale* ed è legato al cosiddetto *scoglio della catena*, sul quale è perennemente incastonato un anello al quale collegare appunto la catena: è fondamentale che sia estremamente saldo per sopportare le sollecitazioni di tutte le reti della tonnara. La *coda* misura complessivamente ventiquattro *scuole* (milleottanta metri al *sommo* e milleduecento l'intera rete: la differenza è dovuta all'*imbando* che sempre viene lasciato alle reti, sia della *coda* sia dell'*isola*) in direzione Sud-Nord. La parte terminale verso lo *spigo* (il punto in cui *coda* e *isola* s'incrociano, il punto nevralgico della tonnara) è detta *calamestiere*: la *coda* è l'ultima parte della tonnara ad essere calata e da quando si cala il *calamestiere* la tonnara può dirsi in pesca, ossia pronta per accogliere tonni. Quando i primi tonni entreranno si dirà che la tonnara è *anniscata/annescata*, poiché i primi tonni entrati faranno spontaneamente da esca per gli altri (si ricordi l'attitudine gregaria dei pesci in questo periodo riproduttivo). Le maglie della rete della *coda* misurano venticinque centimetri, il materiale in cui un tempo era intrecciata era lo sparto oppure il cocco (in tabarkino detto *fiettu*), oggi sostituito dal nylon. La *coda*, così come tutta l'*isola*, è ancorata al fondale tramite pesanti catene in ferro e tramite coppie di pesantissime ancore collocate sui lati opposti, anch'esse in ferro; è mantenuta verticale grazie a un sistema di galleggianti, un tempo in sughero e oggi in plastica (boe, dette *palloni* per la loro forma sferica). Questi *palloni* sono di colore bianco o rosa acceso: lungo la *coda* sono collocati sette palloni bianchi ogni due rosa, in corrispondenza dei quali si forma una croce con le due ancore corrispondenti (che sono ventiquattro per lato, nella *coda*). È detto *sommo* il doppio cavo perimetrale che forma lo scheletro dell'*isola*, sul quale vengono fissate le pareti e le *porte* delle *camere* e che resta in galleggiamento sulla superficie grazie ai *palloni*; per ogni *sommo* a galla esiste un *piombo* sul fondale, il cavo cioè legato alla catena sul fondo. Il *sommo* è legato all'armato tramite le *candele*, le cime cioè che collegano catena sul fondo e *sommo* in superficie; è detta *anciale* la pancia che si forma tra una *candela* e la successiva, creando un vuoto di rete tra il *sommo* vero e proprio e il *sommo* della rete. Ogni ancora è collegata al *sommo* tramite una cima detta *resto* (il *resto* connette l'*anello* dell'ancora al *sommo*, tramite un *cagnaccio*, un galleggiante in polistirolo bianco) e tramite una cima detta *grippia* al *cagnacetto*, un galleggiante in polistirolo bianco di misura più ridotta (la *grippia* connette il *diamante* dell'ancora al *cagnacetto*).

Quando i tonni incontrano lo sbarramento costituito dalla *coda*, sono obbligati a proseguire verso *fuori* (verso il mare aperto) costeggiandola (in particolare tenendola sul fianco sinistro). Incappano così nell'ingresso della tonnara, un'apertura detta *bocca*, all'intersezione di *coda* e *isola*. Come si diceva, la *bocca* ha una forma a nassa o imbuto, in modo da facilitare l'ingresso ma impedire l'uscita ai tonni già entrati; l'apertura della *bocca* è regolata dai *pioni*, due zavorre (composte da mucchi di catene avvolte in

una rete) poste in corrispondenza dei suoi due lati più ravvicinati e collegati ai cavi-leva. È detto *sottopiombo* anche la catena di collegamento tra lo *spigo* vero e proprio (la croce in corrispondenza dell'incontro tra *coda* e *isola*) e lo *spigo di Levante* che serve a tenere bene aperta la parte della *bocca* più larga, la prima che i pesci incontrano. La sua forma a imbuto fa sì che l'ingresso misuri trenta metri di lunghezza fino a dimezzarsi in corrispondenza dei *pioni* (quindici metri). Occorre notare anche che la parete di Levante della *bocca* misura due canne in meno rispetto a quella di Ponente sia in corrispondenza del *sommo* (sedici canne contro diciotto), sia in corrispondenza della catena (diciannove canne contro ventuno): il lato di Levante è dunque più corto perché a Ponente è necessaria “più acqua”, essendo collegato alla *coda* della tonnara e necessitando pertanto di più gioco (detto *imbando*, ovverosia l'allentarsi di una cima). Inoltre sulla *bocca* non sono presenti *balloni* e questo mi è stato motivato con la convinzione che proietterebbero ombre che spaventerebbero i tonni, dissuadendoli dall'entrare.

La *bocca* immette all'interno della prima *camera*, detta *Grande* (perché è la più grande) o *camera di Levante*, essendo quella collocata più a Est. La parete del *Grande* rivolta alla costa è detta *Levante di terra*, mentre la parete rivolta verso il mare aperto è detta *Levante di fuori*. Al termine del *Grande*, ed esternamente all'*isola*, in direzione Est-Sud, è collocata una rete lunga un centinaio di metri detta *rivotto/rivolto*, con una forma a gancio, impiegata come deterrente al mancato ingresso dei tonni nell'*isola*: se qualcuno, trovatosi di fronte all'apertura della *bocca*, non dovesse entrare ma proseguire costeggiando verso Est la parete del *Levante di terra*, verrebbe ricacciato indietro dal *rivotto*, trovandosi nuovamente di fronte alla *bocca*.

Una volta entrati nel *Grande*, i pesci si trovano nell'*isola* e sono dunque entrati in tonnara (con piuttosto scarse possibilità di poterne uscire): verso Ponente trovano la seconda *camera* di tonnara, detta *Bordonaro*, collegata al *Grande* tramite la prima *porta*, detta *porta Bordonaro*, che rimane sempre aperta<sup>170</sup>, affinché i tonni che nel *Grande* si sono ambientati, cominciando ad abituarsi alla cattività, si sentano però liberi di circolare tra il *Grande* e il *Bordonaro*. Verrebbe da chiedersi perché vengano allora mantenute comunque due *camere* distinte; ebbene, tenere divisi i pesci ha due vantaggi: il primo è che due *camere* possono accogliere più pesci di una sola e il secondo è che possono entrare in tempi diversi, abituandosi a girare all'interno della *camera* di tonnara (ad esempio, se i primi pesci dal *Grande* sono passati al *Bordonaro*, altri pesci potranno a loro volta raccogliersi nel *Grande*). A partire dal *Bordonaro* e fino all'ultima *camera*, la rete del lato di terra si chiama *Ponente di terra* e la rete del lato di fuori si chiama *Ponente di fuori*. È detto *cantoniera* il doppio angolo interno alla tonnara in cui s'incontrano e connettono le tre catene del lato di una *camera*, del lato della *camera* seguente e della *porta* che le mette in comunicazione. Si chiamano *mussargi* i cavi ortogonali ai *sommi* che delimitano le *camere* sulla

<sup>170</sup> Soprattutto durante le mareggiate, in cui i tonni sono invogliati a marciare; se questa *porta* fosse chiusa se ne immagierebbero in gran numero.

superficie, mantenendone in tensione e apertura i rispettivi lati *di terra* e *di fuori*.

Continuando verso Ponente, dopo la *camera Bordonaro* si incontra la *camera Bastardo*, in comunicazione con la precedente tramite la *porta Bastardo* (come si nota, le *porte* prendono il nome della *camera* in cui immettono). La *porta Bastardo* è invece di norma sempre chiusa, a meno che non sia necessario convogliare per qualche motivo i pesci nella *camera* seguente. Questa *porta* è tuttavia a maglie *chiare* o *pescanti*, consente cioè il passaggio dei pesci anche da chiusa, poiché una maglia misura sessanta centimetri da nodo a nodo, ovvero centottanta centimetri sulla diagonale del rombo. Le maglie *chiare* consentono ai tonni di passarci attraverso (a certe condizioni favorevoli: ad esempio di notte o all'alba oppure a tonnara *anniscata*), ma non di tornare indietro; mi è stato spiegato che retrocedendo la vedrebbero come un muro (è tra l'altro più *imbando* verso il *sommo* che verso la catena) e quindi difficilmente la affronterebbero. Se e quando la affrontano in senso contrario, invece di attraversarla, ci si immagliano.

Proseguendo ancora verso Ponente, s'incontra la *camera di Ponente*, detta semplicemente *Camera* e collegata alla precedente tramite la *porta Camera*; questa *porta* ha invece due tipi di maglie diverse: sul lato di terra la maglia è *chiara* (misura sessanta centimetri), mentre sul lato di fuori la maglia è *spissa* (misura dieci centimetri). Occorre a questo punto un inciso sulle *porte* delle *camere* di tonnara<sup>171</sup>. Come si è detto, sono *porte* che si alzano o si abbassano come un sipario; il sipario scorre dall'alto verso il basso quando la *porta* si apre (la *porta* scende) e dal basso verso l'alto quando la *porta* si chiude (levare la *porta*). Tranne la *porta Leva*, ogni *porta* è in realtà una *mezzaporta* composta da due *porte*, cucite insieme: il lato *di terra* (in questo caso quello a Sud) e il lato *di fuori* (in questo caso quello a Nord); il lato *di terra* della *porta* rimane quasi sempre chiuso<sup>172</sup> ed è solo il lato *di fuori* che viene aperto e richiuso dai tonnarotti. Si può dire pertanto che i tonni transitino dal solo lato *di fuori*. Le due *porte* sono cucite inoltre ai loro rispettivi lati verticali ed esterni a due pezze di rete con maglie da cinquantacinque centimetri dette *gironi*, che connettono la *porta* ai lati *di terra* e *di fuori* della tonnara e si muovono come ventagli. Per far scendere una *porta* (aprirla) di quanto si desidera occorre mollare le *candele* (le cime che mantengono le catene attaccate al *sommo*), dal momento che, se mollata, una *porta* scende naturalmente verso il fondo per il peso delle cime che ha sul *sommo*. Si chiama *relicata* la costura che connette la

---

171 Non nascondo che il funzionamento delle *porte* è stato il più difficile per me da comprendere. Mi ci sono volute stagioni in tonnara, domande reiterate a più informatori e disegni e schemi e accrocchi su foglietti di fortuna. La tonnara, da capire davvero fino in fondo (e non in modo schematicamente descrittivo o approssimativo) è un vero rompicapo e il lavoro di comprensione è al contempo agevolato e reso difficoltoso dall'osservazione, quando possibile, da sopra e sotto la barca. Quanto si è visto da sopra bisogna poi connetterlo a quanto si è visto da sotto la superficie e viceversa: talvolta è molto utile, talvolta confonde le idee perché, come per gli iceberg, la parte sommersa è infinitamente più estesa di quella in galleggiamento.

172 Il *rais* Luigi Biggio della tonnara di Carloforte riferisce che “da quando sono *rais* io, sarà successo cinque o sei volte di dover aprire una *porta* di terra” (c.p., Carloforte, aprile 2017).

*mezzaporta* al *girone*: per allargare l'apertura della *porta*, aumentandone l'ampiezza di transito, bisogna dalla *musciara* mollare i cavi-leva connessi alle *relicate*. Per chiudere (*levare*) una *porta* bisogna *trincarli* (tirarli). Il funzionamento delle *porte* è un esempio tipico tra quelli semplici da imitare con un gesto delle mani e molto complicati da spiegare a voce o per iscritto.

Tutte le maglie della rete dell'*isola* sono da quaranta centimetri, tranne quella del lato *di fuori* della *Camera*, che ha maglie più fitte (da otto centimetri), perché si tratta dell'unico punto in cui i pesci tentano di sfondare, seguendo l'istinto che li porta sempre a “cercare fuori” (nuotare verso il largo, il mare aperto) e trovandosi davanti il muro della *porta Leva*. Dopo la *Camera*, si trova infine l'ultima *camera* della tonnara, l'unica con una parete di fondo, detta *Leva* o anche *Corpo*. Il nome più ricorrente nel gergo non specialistico è invece *camera della morte*, piuttosto auto-evidente e raramente utilizzato dai miei informatori. La rete di questa *camera* è a maglie molto più fitte e compatte: deve essere estremamente resistente per reggere ai tentativi di sfondamento da parte dei pesci intrappolati in questa *camera*, in cui si consuma la loro ultima possibilità di cercare una via d'uscita verso *fuori* (l'alto mare, a Ponente) e scappare; deve inoltre poter sopportare il peso di tonnellate di pesci, quando viene salpata prima della *mattanza*. È infatti composta da tre pezze differenti e a maglie via via più strette dette *saffina*, *grado* e *morte*. La *saffina* è marrone e ha maglie da dieci centimetri; il *grado* e la *morte* sono grigi, con maglie da otto centimetri sui lati e quattro centimetri sul fondo. Anche il materiale con cui è intrecciata la rete è più resistente: un tempo era in canapa, oggi è in nylon. Per farsi un'idea delle dimensioni e della qualità delle reti del *corpo*, si pensi che, asciutte e senza il carico di pesci, pesano circa dieci tonnellate. Che diventano almeno venti, aggiungendo le pareti, la *porta* e la catena.

La *porta* che collega la *Camera* alla *Leva* è detta *porta Leva* e rimane chiusa, ad eccezione del momento in cui i tonni devono *montare* (passare alla *camera* seguente, la *Leva*). Dopo il passaggio viene immediatamente e sollecitamente richiusa dietro di loro, affinché nessuno possa tornare indietro. È importante che resti chiusa perché i tonni, al contrario delle altre *camere* in cui possono rimanere per giorni e giorni girando in tondo, nella *Leva* sostano pochissimo: solo in caso di *mattanza* o di passaggi alla gabbia (cfr. paragrafo 4.2); se restasse aperta, i tonni presenti nella *Camera* si spaventerebbero o s'immagierebbero nei suoi *gironi* allentati, dal momento che in queste ultime *camere* di Ponente i tonni hanno la tendenza a “cercare fuori”, a dirigersi cioè verso il largo. Prende il nome di *sottana* la pezza di rete che connette il *corpo* alla *porta Leva*, consentendo di salpare e poi mollare il sacco della *camera*. Viene detta *sottana* perché in questo punto avviene lo scambio con la *Leva* (andando la *sottana* a ricadere sotto la *porta Leva*).

Presso alcune tonnare, tra cui quella di Cala Vinagra nel Nord-Ovest dell'isola di San Pietro, una struttura che è stata calata a intermittenza ma che ha ricalato nel 2019, era in uso il *cielo*, una rete che si manteneva

arrofolata e che in caso di necessità (correnti impetuose o mare agitato) veniva srotolata e fungeva da coperchio della *Camera* (nelle tonnare trapanesi si chiamava *cappello*), affinché i tonni non potessero sfuggire da sopra i *sommi* anche solo di poco affondati<sup>173</sup>. Presso la vicina tonnara di Portoscuso era in uso il *sottocielo*, una rete che si collocava al di sotto del *corpo* affinché questo non si danneggiasse, poiché il fondale in quel punto è di scogli appuntiti.

Riassumendo, alla tonnara di Carloforte sono presenti cinque *camere*, da Levante a Ponente: *Grande*, *Bordonaro*, *Bastardo*, *Camera* e *Leva*. L'origine dei nomi delle camere, da cui prendono nome anche le barche dell'armamento di tonnara, sembrano essere comuni dal momento che, con minime varianti regionali, si ritrovano in tutte le tonnare mediterranee (siciliane, sarde, provenzali, andaluse, marocchine ecc.). Gli informatori, se interrogati in proposito, riferiscono costantemente che l'origine dei nomi in tonnara è ignota e spiegano “si sono sempre chiamati così” oppure “è una di quelle cose che si perdono nella notte dei tempi”. Io azzardo pertanto delle ipotesi sulla base di intuizioni che ho maturato o sulla base di ciò che ho riscontrato nella letteratura multilingue di tonnara. La *camera Grande* o *camera di Levante* è così chiamata perché è quella più estesa e al contempo, quella che si colloca più ad Est; la *camera Bordonaro* (varianti *burdunaru*, *urdunaru*, *vurdunaru*, *bordonal*) potrebbe derivare dal siciliano *burdunaru*, ossia mulattiere (colui che conduce i muli), da *burdo*, mulo, forse perché questa *camera* conduce i tonni verso le seguenti. La *camera Bastardo*, come la *camera Bordonaro*, ha anch'essa la funzione di portare i tonni alla *camera* seguente e dunque il suo nome potrebbe derivare proprio da *bastardo*, nel senso di “colui che trasporta” in siciliano (se fosse confermata la derivazione da “basto”, ossia animale da soma), quindi nuovamente il facchino, il mulattiere; oppure potrebbe essere in connessione non evidente con il *bastardo*, la maggiore delle vele latine di una galea e per estensione l'imbarcazione *bastarda*, ossia una galea da trasporto (così detta perché di dimensioni intermedie tra una galea sottile e una galea grande) nella marineria del Cinquecento (ipotesi che ci riporterebbe al tempo in cui le barche di tonnara erano armate a remi e a vela latina, prima dell'avvento del vapore e poi del motore a scoppio). Il nome *Camera di Ponente* (detta semplicemente *Camera*) è autoevidente, si tratta infatti della camera più a Ovest dell'*isola* prima della *Leva*, in opposizione – anche se non simmetrica rispetto alla *coda* – alla *camera di Levante*. Per quanto riguarda l'ultima *camera* infine, è facile intuire

---

<sup>173</sup> Tanti, non solo fra i tonnarotti di Cala Vinagra, ricordano l'occasione in cui almeno trecento tonni già in tonnara fuggirono perché le reti si erano abbassate troppo al di sotto della superficie dell'acqua. Per scongiurare episodi come questo, fu appunto introdotto il *cielo*. Bisogna notare che la tonnara di Cala Vinagra è spesso descritta come una “tonnara maledetta” perché si trova in un canale dalle correnti davvero impetuose e più di una volta è addirittura affondata. Non si tratta comunque di casi sporadici, il *vicerai* a Carloforte infatti commenta così l'episodio di Cala Vinagra: “è successo anche a noi, capita. Sono pesci, decidono loro!” (c.p. Carloforte, luglio 2016). Naturalmente, oltre ai pesci, decidono anche i marosi e le correnti: molte tonnare sarde, oltre a Cala Vinagra anche Trabucadu e Flumentorgiu, ad esempio, hanno cessato la loro attività perché troppo rischiose; se la tonnara viene sommersa, danneggiata o dislocata, oltre alla perdita di tutti i tonni, c'è la possibilità non remota di perdere anche tutto l'attrezzo, affondato o irrimediabilmente rovinato.

come mai la si chiami *Leva*, dal momento che in essa si fa la “levata” dei tonni (in spagnolo detta *levantada* o *levantá*), cioè si salpa il fondo della *camera* con il suo contenuto di pesci; ipotizzo che una seconda ragione potrebbe risiedere nel fatto che “Leeeeevaaaaa!!” è l'urlo repentino con il quale un tonnarotto o il *rais* danno il segnale alla *ciurma* di sollevare (quindi chiudere) in gran fretta la *porta Leva* dopo il passaggio dei tonni, imprigionati ora irrimediabilmente nell'ultima *camera*. Mi sembra meno evidente invece l'origine del nome *Corpo* o *Coppo* (*copo* nelle tonnare spagnole, *corpou* nelle tonnare francesi): alcuni autori (tra cui Quilici, 1978; Guggino, 1986; Ravazza, 2007; Serra, 2012) lo attribuiscono al fatto che questa *camera* è quella che genera i tonni, come un corpo in occasione del parto. *Corpo* sarebbe dunque una metonimia (una parte per il tutto), e dalla sola parete di fondo dell'ultima *camera*, ha finito per designare la *camera* stessa. Io propongo un paio di altre ipotesi a mio avviso plausibili. La prima è che si utilizzi *coppo* perché la sua forma, fatte le dovute proporzioni, ricorda il *coppo* da pesca, il piccolo retino a forma di sacco con bastone ed anello rivolto verso l'alto, che serve per portare a galla i pesci catturati (esattamente quello che succede nell'ultima *camera* di tonnara). La seconda è che *coppo* o *copo* (come lo si chiama nelle tonnare spagnole) derivi dal fatto che in questa *camera* i tonni vengono accoppiati, cioè uccisi violentemente con un colpo sulla coppa (la nuca)<sup>174</sup>; questo spiegherebbe anche i termini spagnoli *copo*, *acopejar* (l'operazione di accoppiare i tonni e salparli sul *barco acopejador*) e *acopejadores* (i tonnarotti specializzati in questa tecnica, che ricevono infatti una paga maggiore).

Oltre a queste cinque *camere*, in anni recenti è stata introdotta alla tonnara di Carloforte (anche alla vicina di Portoscuso) una gabbia a Ponente della *camera della morte*; non si tratta di un'innovazione da poco, perché la sua adozione ha significato uno stravolgimento non solo della struttura a mare fin qui descritta, che potremmo senza errore definire “tradizionale”, ma anche una vera e propria rivoluzione nel modo di concepire la pesca del tonno con questo attrezzo. Proverò a spiegare perché si è trattato di una svolta epocale in un ordine tradizionale nel Capitolo Sesto. Qui mi limiterò a descrivere la sua struttura a mare. La gabbia (Figura 10) è un cilindro semirigido di rete profondo trentacinque metri e con un diametro di cinquanta; può contenere fino a duecento tonnellate di pescato. È mantenuta verticale e a galla da un sistema di pesi e sospensioni; affinché la sua forma circolare non si deformi per le correnti, viene assicurato ad un *polpo* di cavi e cime che, se visti dall'alto, possono ricordare gli spicchi di un agrume o appunto, i tentacoli di una piovra. Viene collegato all'ultima *camera* di tonnara attraverso un *tunnel* di rete (le cui maglie sono da otto centimetri sui lati e da quattro centimetri sul fondo) alto sette metri e lungo quindici, predisposto per il passaggio dei tonni. Un volta forzati a passare al suo interno, i pesci vivi

174 Il vocabolario etimologico nota che “accoppiare” sembra trarre da “còlpo”, mediante una forma “ad-còlpàre”, propriamente finire coi colpi, sotto la influenza della voce “còppa”, nel senso figurato di parte postica del capo, nuca; come se volesse dire uccidere con percossa nella testa, ammazzare (cit. Vocabolario etimologico della lingua italiana di Ottorino Pianigiani).

continueranno a girare placidamente in tondo, fino a quando la gabbia verrà staccata dall'*isola* e rimorchiata fino ad un allevamento (*tuna farm*) nelle acque maltesi a fine stagione. Si capisce così come le *mattanze* siano state sostituite dai passaggi alla gabbia e i pesci non vengano effettivamente pescati, ma solo intrappolati da vivi e infine rimorchiati molto lontano. Ogni passaggio dei pesci alla gabbia dovrebbe essere regolamentato dall'ICCAT, supervisionato da osservatori internazionali, dichiarato alle autorità, filmato dai sommozzatori al fine di monitorare la quantità di pescato da addebitare alla quota concessa a quell'impianto e monitorarne la tracciabilità. La gabbia, pur sembrando un elemento posticcio, accessorio e per così dire estraneo all'impianto di tonnara, in realtà ne è ora parte integrante; oggi appartiene agli ormeggi di tonnara come se fosse progettata per stare lì fin dall'inizio, pur non essendo calata né salpata dalla *ciurma*, ma giungendo da e ripartendo per, altrove. L'innesto della gabbia, con il suo *tunnel*, è tuttavia una delle poche cose su cui si continua a lavorare e progettare, essendo di recente introduzione.

All'interno dell'*isola* tutte le operazioni e gli spostamenti sono condotti su barche a remi (Figura 11) e non potrebbe essere diversamente: i motori disturberebbero i pesci nelle *camere*. Saper remare è un'arte e per lavorare in tonnara è necessario farla propria: in generale bisogna saper armare e disarmare i remi, manovrarli per riporli quando non servono, *vogare*, *siare*, *agguantare*, conoscere le parti della barca e sapersi orientare e spostare sulle *camere*. Per *vogare* s'intende remare nel senso della direzione in cui si sta andando, per *siare* s'intende remare in senso contrario all'andatura della barca; *agguantare* significa frenare la barca facendo attrito con il remo nell'acqua. Ciascuno manovra solo un remo per volta e renerà in piedi o seduto a seconda di come si sente più efficiente, senza guardare il remo “perché ti rincoglionisce”. Sul luogo di tonnara (*in alto*) non si giunge più a remi o a vela come prima dell'avvento del motore, ma trainati da un rimorchio (Figura 12); tuttavia, una volta sul posto, il rimorchio viene ormeggiato distante a motore spento in attesa di tornare ad essere operativo per qualsiasi necessità e tutto l'equipaggio, tranne chi è al motore del gommone ausiliario, prende posto sulle barche non motorizzate.

Infine, è doveroso un accenno alle unità di misura utilizzate in tonnara: le miglia nautiche, i nodi nautici, le *canne*, le *scuole*, le *bracciate*. Un miglio nautico corrisponde a milleottocento metri e misura la lunghezza nella navigazione. Un nodo nautico esprime la velocità in acqua e corrisponde a un miglio nautico all'ora. Una *canna* corrisponde a un metro e ottanta centimetri ed è una misura della lunghezza. Una *scuola* corrisponde a venticinque *canne*, ovvero a quarantacinque metri. La *bracciata* esprime la lunghezza, in particolare nella misurazione delle cime e soprattutto in barca, dove sarebbe altrimenti difficile stimare la quantità di cima necessaria per un'operazione: una *bracciata* corrisponde all'apertura delle braccia di un uomo, tenute sollevate e aperte sul piano frontale. Occorre notare come le prime due unità di misura (miglia e nodi nautici) siano in uso nella nautica internazionale, mentre le altre siano specifiche di tonnara (le *scuole*) oppure soggette a variazioni locali (le *canne*). Esiste dunque una

commistione tra unità di misura standardizzate e unità di misura locali. Queste conservano un'impostazione antropometrica e vernacolare, basata sull'utilizzo del corpo umano come unità di misura (fatto che costituiva la regola fino all'avvento della standardizzazione internazionale – peraltro mai completamente raggiunta): si pensi al *pie*de, al *pollice*, al *cu*bito, alla *spanna*. Senza addentrarsi in complesse questioni metrologiche, basterà qui osservare come le unità di misura che in qualche modo hanno resistito alla standardizzazione e sono ancora presenti e utilizzate, disegnano un mondo di pesi e misure con variazioni innanzitutto storiche (dai sistemi codificati dai romani fino a quello medievale gallese), ma poi anche e soprattutto locali con differenze notevoli non solo da regione a regione ma addirittura tra piccoli paesi contigui<sup>175</sup>.

## 2.2 La *ciurma*

La manodopera impiegata in tonnara si divide tradizionalmente in personale di terra e personale di mare, detti *ciurma di terra* e *ciurma di mare*. Il personale di terra è anche detto in tabarkino *gaggin*. Nei tempi gloriosi della tonnara la *ciurma di mare* poteva contare anche un centinaio di elementi, inquadrati in una gerarchia inesorabile di marinai assegnati a un'imbarcazione e a un ruolo molto specifici: *rais*, *sottorais*, *padrone di barca*, *musciaro*, *bastardiere*, *paliscarmiere*, *rimorchiere*. Prima di passarli in rassegna, ritengo interessante approfondire innanzitutto significato e motivazioni del termine *ciurma*, che spesso suscita curiosità in chi associa questo antico termine solo a corsari e pirati tagliagole della letteratura marinaresca. Il termine ha origine nel XIV secolo, deriva infatti dall'antico genovese *ciusma*, a sua volta proveniente dal latino *celèuma* o *celèusma*, dal greco *kéleusma* che significa comando, voce o battuta cadenzata rivolta ai rematori. La *kéleusma* è dunque il canto, il grido dato dal *celèuste* ai suoi sottoposti per ritmare la voga. Era dunque anticamente riferito a forzati e schiavi condannati ai remi delle galere, ai quali era richiesto uno sforzo fisico e di coordinazione coi compagni molto impegnativo, che riusciva più armonico se uniformato da un ritmo imposto da un canto, una voce. Per ovvie ragioni, gli schiavi delle galere non sono passati alla storia come l'equipaggio più prestigioso, qualificato e bendisposto, né la posizione del rematore era particolarmente ambita (basti pensare all'origine del termine “galera”). Ecco quindi che la *ciurma* ha finito per identificare la bassa manovalanza dell'equipaggio di una nave, esclusi dunque ufficiali e sottufficiali, ed è perlopiù utilizzato in senso peggiorativo per qualificare una marmaglia turbolenta, spregevole, rozza, vile, ostile, violenta e decisamente poco raccomandabile. Oppure il personale di tonnara. Il quale, storicamente, era composto di bruti, schiavi, galeotti e *pícaros*. Questo dato storico trova conferma nella mia etnografia, così come nella letteratura sulle tonnare.

---

<sup>175</sup> Per una disamina del rapporto tra sistemi di misurazione e corpo umano, si vedano, ed esempio: Nicholson E., *Men and measures: a history of weights and measures, ancient and modern*, Smith, Elder & Co., London, 1912 e Kula W., *Le misure e gli uomini dall'antichità a oggi*, Laterza, Bari, 1987.



Oggi il personale di tonnara è vario sotto molti riguardi (dall'età alla provenienza, dal titolo di studio all'esperienza a mare) e sarebbe pertanto inappropriato generalizzare comportamenti e attitudini all'interno della *ciurma*. Tuttavia, chi avesse la fortuna e l'opportunità di passare qualche tempo in tonnara, constaterrebbe che non si tratta di un ambiente per signorine<sup>176</sup>. Non sarò io a motivarlo in questa sede, preferendo riportare un episodio in particolare, per lasciar parlare uno dei miei informatori.

In un fortunato *Sant'Antunìn* (13 giugno) della mia prima stagione in tonnara, non usciamo per il maltempo e riesco così ad intercettare nello stanzino del *rais* il tonnarotto Ricky (*Patata*) e a vincerne timidezza e riservatezza. Riccardo Sanna in vita sua ha lavorato sempre a mare, in stagione è ingaggiato in tonnara da quando ha sedici anni e d'inverno pesca con la sua barca. È alla sua undicesima stagione e da sei anni è anche *capobarca*; uomo di fiducia del *rais*, nonché marinaio addetto al *barbàiciu*, tutti compiti con grandi responsabilità. Dopo alcune considerazioni sulle fasi più difficili della stagione e sugli oneri di un *capobarca*, gli chiedo se gli piacerebbe diventare il prossimo *rais*; Ricky prorompe in una risata e risponde con convinzione e senza esitazioni: “Non ci penso neanche!!! Troppa responsabilità a gestire questa gente brutta! Diciamo che ora la *ciurma* è tranquilla... ma prima c'era gente brutta!”<sup>177</sup>. Anche il *rais* riferisce: “avrò cambiato duecentocinquanta persone... un tempo giravo col bastone!”<sup>178</sup>. Più volte in effetti, mi è stato riferito in tonnara che fino a tempi recenti le *ciurme* erano composte di detenuti in regime di “lavoro esterno”, che passavano sei mesi in tonnara e gli altri sei in carcere. Le conferme nella letteratura sono numerose, la più eloquente delle quali è riportata da Rosario Lentini (Lentini, 1986), grandissimo storico dell'economia moderna e contemporanea di Sicilia, in riferimento alle *feriae tonnitiarum*: un periodo definito, dal 10 aprile al 20 giugno di ogni anno, durante il quale i carcerati e i confinati potevano andare a lavorare in tonnara durante la stagione di pesca e risiedere all'interno del *marfaraggio* previa “pleggeria” (cauzione) da parte di un garante, ove richiesto dall'autorità; durante questo periodo inoltre, se ingaggiati in quest'attività, non si poteva essere arrestati per debiti civili. La legge che consentiva questa sospensione delle pene detentive, nella Sicilia dei Viceré, era la “Prammatica del viceré conte di Monteleone del 30 maggio 1524” e contribuisce a spiegare questa composizione colorita delle *ciurme* sotto un aspetto storico, anche in relazione al fatto che un tempo le tonnare e le sciabiche richiedevano un'imponente forza-lavoro di tipo stagionale e non altamente qualificata (per le mansioni meno specializzate). Anche lo storico delle tonnare siciliane medievali Henri Bresc rileva quest'immunità giudiziaria: “Les madragues joissent de l'immunité judiciaire, comme les vendageurs, ce

---

176 Da parte mia, non sarò mai abbastanza grata a tutta la *ciurma*, che mi ha accordato fiducia, accolto con generosità, trattata con grande rispetto.

177 C.p., Carloforte, giugno 2016. A conferma di questa propensione, dall'anno seguente Ricky non ha più imbarcato in tonnara.

178 C.p., Carloforte, aprile 2017.

sont les *ferie thonariarum*, pendant lesquelles il est interdit de convoquer un tonnaroto en justice – sauf crime de sang”<sup>179</sup>.

Una stupefacente e immortale descrizione dell'ambiente di tonnara, fornita da Miguel de Cervantes nel 1613, si attaglia a parer mio ancora alla perfezione alla tonnara attuale; nel racconto “La sguattera illustre” contenuta nelle *Novelle esemplari*, l'autore narra delle avventure di un *pícaro*, in realtà un giovane promettente di buona famiglia, che però abbandona agi e cavalleria per fuggire alla tonnara di Zahara de los Atunes, *finibusterrae* della *picaresca*, “dove ogni sorta di rischi e di menzogne ed ogni specie di giuramenti e di ostentazione sono quotidiani” e della quale è innamorato (“innamorato, e di chi? Forse della regina Ginevra? Oh, no per certo, ma della tonnara di Zahara, ch'è più brutta a quanto immagino di una tentazione di Sant'Antonio”):

“Seguì tutti i corsi della *picaresca*, fino a conseguire la laurea nelle tonnare di Zahara, che è la più alta scuola di perfezionamento degli avventurieri. O furfantelli da quattro soldi, sporchi, grassi e lustri, finti poveri, falsi sciancati, borsaioli di Zacodover e della piazza di Madrid, ciechi che ci vedono benissimo, portatori di sporte di Siviglia, canagliette della malavita, e voi tutti che militate in folla innumerevole sotto le gloriose bandiere della *picaresca*, siate modesti, non datevi arie e non osate chiamarvi *picari* se non avete studiato almeno un biennio nell'università delle tonnare! Ivi, ivi è il centro del massimo lavoro e della massima poltroneria! Ivi il sudiciume pulito, la rubiconda grassezza, la fame pronta, la sazietà abbondante, il vizio senza maschera, il gioco sempre, le baruffe ogni istante, le morti a punti (cioè a coltellate), le beffe ad ogni passo, i balli come in feste nuziali, le seghidiglie come nelle stampe, le romanze con le staffe e la poesia senza freni! Qui si canta, si bestemmia, si litiga, si gioca, dappertutto si ruba”<sup>180</sup>.

Anche per quanto riguarda le tonnare della penisola iberica dunque, la composizione delle *ciurme* doveva essere piuttosto colorita, al punto che i *pícaros* di tonnara sono nei secoli diventati un vero e proprio *topos*. Le tonnare dei duchi di Medina Sidonia, definite *paraíso de los pícaros*, sono state infatti per secoli oggetto delle missioni gesuite per il riscatto delle anime di questi “rinnegati”: in uno studio storico del 1965 (ad opera di un gesuita)<sup>181</sup>, riguardante queste missioni nel Cinquecento, l'equipaggio è definito

---

179 Bresc H., “La pêche et les madragues dans la Sicile médiévale” Galley M. & Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981). Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985 (cit. pag. 175).

180 Cervantes Saavedra M., “La sguattera illustre” in *Novelle esemplari*, UTET, Torino, 1964.

181 Sole P. A., *Los picaros de Conil y Zahara. Estudio historico sobre los jesuitas y las almadrabas del Duque de Medina Sidonia en la segunda mitad del signo XVI*, Editorial Jerez Industrial, Cadiz, 1965.

senza mezzi termini “gente perdida, sin Dios sin Ley y sin Rey”, “chusma mas vil y despreciable”, “barbara canalla de hombres”, “nido del hampa y morada de la hez de la sociedad”, “muchachos díscolos, facinerosos, fugitivos y desertores, perseguidos por la Justicia, que venían a encubrir sus errores entre lo más podrido de nuestra sociedad”, “los más holgazanes del mundo”, “desde los simples pícaros hasta los peores criminales, pasando por los desertores y aventureros, todos eran de esa clase de tipos, que constituyen el mundo de las bajas capas sociales que se debatía en aquel tiempo en la miseria, que no trabajaba, y que hacía un uso negativo, pero intenso de la astucia y de la audacia para subsistir. Y no faltaban las mujercillas perdidas”. I gesuiti, concretamente, introdussero in queste tonnare indottrinamento e messe, tribunali e strumenti penitenziari (quali il cilicio) al fine di eradicare i cattivi costumi quali la bestemmia, il furto, il vizio.

Vorrei a questo punto considerare la composizione dell'attuale *ciurma* di mare. Essendosi ridotto il personale e non essendo più armati alcuni natanti del *barcareccio* (come le *bastarde*), la gerarchia dei ruoli si è semplificata rispetto al passato, pur rimanendo sempre molto rigida. Oggi infatti si compone di ventitré marinai (pochi di più o pochi di meno a seconda della stagione, ma mai meno di venti o più di venticinque): un *rais*, un *vicerais*, nove *capibarca* e i restanti tonnarotti. Complessivamente, tutti sono tonnarotti, ma *rais*, *vicerais* e *capibarca* hanno responsabilità, ingaggio e salario differenti. Nelle stagioni del mio studio, dei ventitré marinai della *ciurma di mare*, solo tre erano tabarkini (due di Carloforte e uno di Calasetta, ma tutti risiedevano a Carloforte); gli altri venti erano sardi del Sulcis e risiedevano a Portoscuso, Carbonia, Gonnese e Iglesias. I primi giungevano quindi in stabilimento ogni mattina in auto (ciascuna con la propria), i secondi – *rais* incluso – con la barca di tonnara (la *fregatina* motorizzata “Maria Giulia” con partenza dal molo del porticciolo di Portoscuso).

Il *rais* è capo assoluto della tonnara. È responsabile e garante nei confronti della proprietà di tutto ciò che succede a mare e in stabilimento. Interloquisce con imprenditori e amministratori, contratta con loro stipendi e parti, sceglie l'equipaggio, rinnova o revoca a giudizio insindacabile le cariche della *ciurma* di anno in anno. È l'unico tra i tonnarotti ad avere un ingaggio non stagionale, è infatti impiegato per tutto l'anno e riceve uno stipendio spropositatamente più alto degli altri. È quindi a capo dell'implacabile gerarchia di tonnara ed è considerato un'autorità anche in paese. L'insieme delle sue qualità è custodito in un bellissimo e desueto termine siciliano: *raisìa*. Quell'insieme specifico di conoscenze empiriche degli uomini di mare, capacità ed esperienza nel governare l'attrezzo tonnara, saggezza mista a coraggio, equilibrio nelle decisioni, intelligenza, intraprendenza, carisma, autorità riconosciuta sulla sua *ciurma*. Il *rais* è re nell'arte di calar tonnara. Il suo ruolo è analizzato al paragrafo 2.2.2.

Il *vicerais* è diretto collaboratore del *rais*, probabile suo successore e potenzialmente in grado di farne le veci in sua assenza. È una figura autorevole, che coordina le operazioni di terra quando il *rais* è a mare o

viceversa, lo sostituisce a mare quando il *rais* deve coordinarne a terra. Custodisce su un diario i calcoli e le misure di tonnara, prende nota del materiale da procurare o sostituire (pezze di rete, catena, cime, ecc.) e infine, sotto i suoi calcoli e la sua supervisione, in conformità con le volontà del *rais*, si svolgono le “divisioni” del secco a fine stagione (cfr. paragrafo 5.2). Il *vicerais* è anche *capobarca* (in questo specifico caso, della *musciaretta*). L'attuale *vicerais* non vorrebbe essere il prossimo *rais*, benché sia il più qualificato per diventarlo: “Nemmeno mi andava di fare il *vicerais*... Io voglio fare il *capobarca*, anzi il tonnarotto! Avevo un lavoro ben pagato come allestitore, ma quando Luigi mi ha richiamato ho resistito una settimana senza licenziarmi...”<sup>182</sup>.

I *capobarca* sono assegnanti ad una specifica imbarcazione e sono responsabili dell'equipaggio su di esse imbarcato e di tutte le operazioni condotte *in alto* su e con quell'imbarcazione. Sono detti *musciari* i marinai della *musciara* (l'imbarcazione su cui prende posto quotidianamente il *rais*): sono suoi uomini di fiducia, ma vengono da lui scelti ogni mattina in base alle mansioni che tutta la *ciurma* deve svolgere. Accompagnano quindi ogni giorno il *rais* nelle sue ispezioni in tonnara. I ruoli sono in effetti meno rigidi di un tempo e i tonnarotti possono ruotare sulle barche e dedicarsi a diverse mansioni, ferma restando la loro comprovata capacità di svolgerle: ad esempio, un rematore non verrà assegnato alla guida del rimorchio, così come non si vedrà un *capobarca* ai remi o il *vicerais* ad allamare tonni in mare, o il *rais* a svuotare le sentine, mentre tutti i tonnarotti potranno invece armare la rete o cucirne le pezze. Ad alcuni tonnarotti inoltre sono attribuite anche specifiche mansioni di terra, quali la lavorazione del secco in *barracca* o la preparazione dei pasti per tutta la *ciurma* o le operazioni di trasporto di carichi pesanti con il muletto, o il restauro delle barche a inizio stagione.

I tonnarotti semplici (in Sicilia detti *faratici*) sono tutti coloro a cui non sono attribuite mansioni specifiche e tra di essi rientrano: gli apprendisti (meno esperti perché sovente più giovani), gli stagionali (coloro che non lavorano assiduamente in tonnara), i meno qualificati (perché magari provenienti da mestieri non marinari quali il muratore, il saldatore, l'allestitore ecc.). A costoro sono da aggiungere due/tre sommozzatori dipendenti della Tonnare PIAM, ingaggiati per tutta la stagione, a cui durante il periodo di pesca possono a seconda delle necessità del giorno, aggiungersi fino ad altri due/tre sommozzatori che lavorano fra le tre tonnare di Carloforte, Portoscuso e Portopaglia e che si inseriscono più avanti nell'attività. Questi sommozzatori sono specializzati nelle mansioni di tonnara e coloro che giungono a stagione avviata, sono di norma impiegati nelle *tuna farm* di Malta (sono quindi coloro che si occupano delle gabbie e dell'uccisione dei tonni con la lupara). Il ruolo dei sommozzatori è approfondito nel paragrafo 2.2.3.

La *ciurma* è composta di soli uomini (Figure dalla 13 alla 38).

---

182 C.p. con Igor Sanna, Carloforte, luglio 2016.

### 2.2.1 Ingaggi e condizioni di impiego

Gli imbarchi e gli sbarchi dell'equipaggio vengono registrati all'inizio e al termine di ogni campagna di pesca presso la sede della Capitaneria di Porto a Carloforte. Per quanto riguarda l'ingaggio della *ciurma*, si tratta di un contratto stagionale cosiddetto “alla parte”, come tipicamente avviene nel settore della pesca: un tipo di contratto basato sulla compartecipazione dei pescatori al buon esito della campagna, della quale subiscono così anche i rischi e le incertezze. L'utile, al netto delle spese, viene suddiviso secondo regole stabilite tra armatore ed equipaggio; a tutela del marittimo è garantito un minimo salario fisso, assorbito in caso di maggiore retribuzione in via di partecipazione, oppure aumentato della retribuzione proporzionata all'entità di pesca di quella stagione. Nel mondo della pesca, questi contratti sono in vigore da secoli per far fronte all'aleatorietà di un mestiere soggetto ad imprevedibili oscillazioni. Il contratto in vigore presso la società Carloforte Tonnare PIAM Srl, consociata a Tonnara Su Pranu Portoscuso Srl, stipula che “i lavoratori globalmente indicati come 'tonnarotti', componenti il tradizionale organico della ciurma di tonnara, dichiarano di arruolarsi per la stagione xyz agli stessi patti e condizioni tradizionali secondo le consuetudinarie contrattazioni alla parte praticate nella tonnara di Carloforte (Isola Piana)” partecipando così “alle alee derivanti dai quantitativi e dai ricavi del pesce pescato”. Le norme consuetudinarie sono evocate non solo in questo punto, ma in ogni articolo del contratto: la campagna di pesca s'intende “per consuetudine” stabilita in centodieci giorni lavorativi, la quota in natura spetta a ciascun tonnarotto “secondo consuetudine”, la *ciurma* s'intende composta “secondo tradizione” e in caso di controversie “le parti sono d'accordo d'investire il parroco della chiesa di San Pietro di Carloforte” e le sue “decisioni equitative”.

Al netto delle detrazioni, ogni tonnarotto percepisce pertanto una paga fissa giornaliera<sup>183</sup>, diversa a seconda del posto che occupa (tonnarotto, *capobarca*, *vicerais*), derivante dalla vendita del pescato alla società che gestisce le gabbie (cfr. paragrafo 6.2); conseguentemente, si può capire come il “contratto alla parte” consista nella vendita del pescato da parte dei pescatori alla società (Grupo Ricardo Fuentes e hijos) che paga loro indirettamente gli stipendi, per intercessione della società che li arma (la CT PIAM). A questi stipendi fissi e garantiti sono da aggiungere “premi” e *inciumi* (interiora), che nel contratto figurano come “quote in natura”, da dividere tra i componenti della *ciurma* “a discrezione del *rais*” e intesi come incentivi. Tra queste è incluso il *migliarato*: inizialmente destinato solo al *rais* e consistente in cinque euro per tonno catturato, poi abolito. In seguito a trattative con la proprietà, è stato reintrodotta per tutta la *ciurma*: oggi è calcolato in cinquanta centesimi di euro per tonno, in qualità di indennizzo per la perdita degli *inciumi* dei tonni che vengono trasferiti alla gabbia. Al *rais* è conferito “mandato

---

<sup>183</sup> La consistenza degli stipendi in denaro e dei premi in natura della *ciurma* non verranno esplicitati perché sono da considerarsi informazioni confidenziali.

irrevocabile” di procedere al realizzo e all'assegnazione di dette quote<sup>184</sup>, nonché di disporre dell'opera che i tonnarotti presteranno “indiscriminatamente in qualsiasi attività e servizio, a mare e in terra, che afferiscano alla gestione della tonnara”. Le paghe sono da intendersi a giornata o a mezza giornata e non a ore, tuttavia gli orari cambiano tutti i giorni a seconda delle necessità: il ritrovo in banchina è generalmente alle sette del mattino (salvo giornate particolari, quali il *calato* o la *mattanza*), il congedo è generalmente compreso tra le quindici e trenta e le sedici, e le ore di straordinario vengono calcolate. Può capitare tuttavia, in giornate particolari, di sbarcare anche alle ventitré ed è sempre e comunque il *rais* a stabilirlo, quando, ogni pomeriggio, decreta: “*ciurma*, andate a timbrare!”.

Il *rais*, indiscusso corifeo, è l'unico a stipulare con la società un contratto non stagionale. È infatti ingaggiato per tutto l'anno con uno stipendio fisso mensile, a cui si aggiunge una retribuzione durante la campagna di pesca, per cento giorni a partire dall'imbarco. A questo stipendio non variabile, è da aggiungere il *migliarato*, un premio in denaro ogni mille pesci pescati, che varia in base al prezzo del tonno. A lui spetta inoltre il diritto di scelta sugli *inciumi*, che vengono suddivisi a fine stagione tra il *rais*, la *ciurma* e la proprietà, secondo le seguenti percentuali: il settantacinque per cento alla *ciurma* e il venticinque per cento alla proprietà, per quanto riguarda le interiora dei tonni; l'inverso, ossia il settantacinque per cento alla proprietà e il venticinque per cento ai tonnarotti, per quanto riguarda i pescispada (che si trovano immagliati in tonnara). Del settantacinque per cento delle interiora dei tonni spettante alla *ciurma*, il *rais* trattiene per sé due parti. Si può dedurre come ciò che il capopesca percepisce sia spropositatamente più alto di ciò che percepiscono i tonnarotti e che per lui non calzi il proverbio: “Se vuoi un figlio poverello, lo fai pescatore o acchiappa-uccello”. È da considerare tuttavia, che la situazione appena descritta è quella ufficiale; quella ufficiosa è ben più rosea per tutta la *ciurma* (e anche per la proprietà), benché più rischiosa, dal momento che “per consuetudine” ciò che non spetta formalmente viene comunque procurato informalmente (cfr. paragrafo 6.2). Spetta inoltre a tutta la *ciurma* nel suo complesso un fondo in denaro disposto dalla proprietà per finanziare i pasti in stabilimento; mi è stato riferito tuttavia, che questa cifra si rivela sempre insufficiente e termina già nel mese di aprile.

Le rivendicazioni sindacali sono sempre state estranee al mondo della tonnara e la contrattazione, quando necessaria, avviene tra la *ciurma* nella sua interezza e la proprietà – sempre attraverso l'intercessione del *rais*. Nondimeno, mi piacerebbe riportare qui un episodio che potremmo considerare “l'eccezione che conferma la regola”, occorso alla tonnara di San Giorgio di Gioiosa Marea presso Messina (una storica tonnara in attività dal 1060 almeno) nell'immediato dopoguerra:

---

184 Anche queste informazioni non figureranno in questo scritto, perché mi sono state fornite in confidenza e solo a seguito di un pressante, benché giocoso, interrogatorio.

“Dopo la seconda guerra mondiale, la fame era tanta, la paga di centocinquanta lire bastava appena per comprare il pane. [...] nel 1947, la Camera del lavoro di Messina, appoggiandosi alla sezione 'Gramsci' del P.C.I., organizzò in paese uno sciopero sindacale. Fatto inaudito, questo, e mai successo prima, perché con i *patrùna* non si scherzava, si rischiava di essere licenziati su due piedi anche per una parola detta in più. I pescatori, guidati da un giovane sindacalista comunista, Nino Messina, futuro avvocato, chiedevano l'aumento e un contratto, con grande rabbia e stupore dei proprietari. Un bel giorno, nel pieno dell'attività della tonnara, essi, con a capo *u zu* (don) Ninu Alibrandi, ad un segnale convenuto mollarono tutto a mare, lenze, reti, e scesero a terra, incuranti dell'ordine del *rasi* Rosario Salmeri, che li rimproverava aspramente. Tra gli scioperanti c'era pure suo figlio Nino, che disubbidiva con sua grande amarezza. Successivamente si giunse a un accordo tra le parti e i Cumbo [proprietari] firmarono con loro grande dispiacere il contratto al Municipio di Gioiosa Marea, davanti al sindaco Ignazio Natoli Rivas e così la paga dei *tonnaroti* da 150 lire passò a 500 lire”<sup>185</sup>.

Può essere interessante istituire a questo punto un confronto con i dati riguardanti i salari monetari e in natura riferiti da Rosario Lentini<sup>186</sup> per la tonnara Vergine Maria presso Palermo all'inizio dell'Ottocento. Si potrà constatare come, parallelamente ad una semplificazione dei mestieri, si sia verificata col tempo anche una semplificazione delle remunerazioni. Tra le voci che formavano, cumulativamente o alternativamente, il salario monetario e fisso (il *panàticu*), vi erano a quel tempo: la *ragion di mangia*, erogata giornalmente per il vitto della *ciurma*, alternativa agli *abbuoni alla taverna* della tonnara; la *ragion d'impiana*, alternativa alla prima e prevista per i soli giorni del *calato*; la *ragion di stroppo e sego*, corrisposta a tutta la *ciurma* a inizio stagione; la *mercede giornaliera*, alternativa alle prime e corrisposta alle più alte cariche. Vi erano inoltre due tipi di anticipo in denaro: il *prestamo* per la *ciurma* di mare e il *soldo morto*, quale regalia per le sole maestranze. Essendo il *prestamo* da scontare sulle parti di pescato a fine stagione (e quindi trattenute dal *gabelloto* – proprietario), si capisce come il salario reale di un tonnarotto fosse variabile e soggetto ai successi o agli insuccessi delle *mattanze*. In questo meccanismo consiste esattamente il sistema “alla parte”, ben spiegato da Lentini: “[...] è quasi ovvio che una struttura salariale, seppur parzialmente fondata su anticipi in denaro da rapportare ad un sistema di divisione in parti di pescato – cioè ad un salario reale variabile – generasse o impietose decurtazioni delle retribuzioni, ovvero guadagni al di sopra del normale e del consueto. [...] sulle parti spettanti si scaricava il successo o l'insuccesso di una mattanza. Più di un terzo della paga concordata era ostaggio delle fluttuazioni e

---

185 Episodio riportato in Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008 (cit. pag. 43).

186 Lentini R., “Economia e storia delle tonnare di Sicilia”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (pag. 42 e seguenti).

rappresentava, al contempo, l'incentivo a conseguire il miglior risultato possibile. Tutti [...] erano cointeressati ad un maggior rendimento”.

Tutte queste erogazioni variavano a seconda del livello del marinaio nella gerarchia e potevano essere inoltre *franche* o *schiaive*. Erano dette *franche* le paghe libere da imposizioni di ogni genere e *schiaive* quelle soggette a trattenuta dalle parti di pescato spettanti a ciascuno (“sotto l'infrascritto patto che caso mai la tonnara perderà, quod absit, in questo caso li detti marinari non sono obbligati a rifare le somme schiaive ma se si affrancherà in questo caso sono obbligati a rifare come sopra”).

Le voci che formavano invece il salario in natura variavano molto da una tonnara all'altra, sia nella destinazione (*rais*, sottopadroni, capiguardia, marinai e maestri di mare) sia nella composizione (interiora, tranci, tonnina, barili, ecc.), tuttavia, generalizzando, si può affermare che in un'economia pre-capitalista, il salario in natura poteva (e aggiungo io, può tutt'oggi) superare di molto il salario monetario e garantire così un'adeguata copertura alle intemperanze dei tempi bui. Il sistema che ha per secoli caratterizzato l'economia delle tonnare (e di altri sistemi di pesca), basato sulla divisione del pescato in parti, si fonda su incentivi, merito e compartecipazione, ma è soggetto a fluttuazioni; si capirà come, per far fronte all'imprevedibilità di una risorsa incontrollabile quale è per antonomasia il mare, gli equipaggi e i lavoratori di terra (alla base della piramide) abbiano nei secoli sperimentato con successo forme di appropriazione extra-salariale (accennate al paragrafo 6.2)<sup>187</sup>.

### 2.2.2 Il *rais*

Il *ràis* o *ràisi* o *rasi* o *raixe* o *arráez* è il capo della pesca, deriva infatti questo appellativo dall'arabo *ar-ra'is*, che significa appunto “capo” (come in italiano: sia nel senso anatomico di “testa”, sia nel senso figurato di “duce”, “guida”)<sup>188</sup>.

Nella letteratura storica sulle tonnare è indicato come, ad esempio: “capopesca e comandante della tonnara” (Villabianca, 1700), “l'uom più accarezzato alla tonnara, siccome vi è il più autorevole” (Cetti, 1786), “marinari li più periti, e pratici, che comandano la ciurma” (D'Amico, 1816), “autorità assoluta

---

187 Nell'articolo di Florido Del Corral D. e Zambenardi A., “El hurto en las almadrabas del Sur de Europa: entre la reciprocidad negativa, la reivindicación política y la economía moral”, in *Disparidades. Revista de Antropología*, 2020, è offerto un sguardo sulla cultura del lavoro che caratterizza storicamente queste pratiche di appropriazione.

188 Il *Dizionario Enciclopedico Marinaresco* informa che “il termine deriva dall'arabo *ra'is*, nome che veniva dato anticamente al comandante di una nave pirata e che significa esattamente *capitano di bastimento*. Nelle tonnare il *rais* (o *raisi*) è la persona che sovrintende tutta l'organizzazione tecnica della pesca e, dalla barca denominata *caporais*, impartisce gli ordini alla ciurma. *Rais di montagna* è invece la vedetta che da opportune località dominanti la costa avvisa i pescatori quando le frotte dei tonni sono in arrivo” (pag. 492).



sopra tutti i giornalieri, l'uomo più esperto e più probo” (De Gregory, 1847), “capo per se stesso, generale in campo di battaglia” (Pitrè, 1912), “archegete e re” (Terranova, 1986), “ingegnere marittimo” (Maffei, 1999), “Uomo del Mare” (Ravazza, 2013).

Tutto ciò che succede in tonnara è da lui predisposto e si svolge sotto la sua supervisione. Il suo è un ruolo di grande responsabilità perché da lui dipende l'andamento di una stagione di pesca e quindi, soprattutto in passato, le sorti di gran parte delle famiglie di interi paesi costieri o isolani, oltre che naturalmente i rischi dell'investimento imprenditoriale a carico della proprietà (pesche leggendarie possono senza preavviso alternarsi a fallimenti colossali). A lui compete oltre a un sapere tecnico, spesso condiviso coi suoi uomini più esperti, anche una conoscenza di tipo privato circa la quantità di pesci nelle *camere*, i punti di costa necessari per il *crociato*, alcune questioni finanziarie: gran parte di ciò che sa e di ciò che può, non è infatti condiviso con nessuno. Quando non trascrive un diario, è necessario che mandi tutto a memoria; quando lo trascrive si cura di non mostrarlo a nessuno (“l'errore di zio fu che scrisse tutto...”, riferisce Luigi Biggio<sup>189</sup>). “Il suo sapere è circondato da silenzio”, riferisce coerentemente Elsa Guggino<sup>190</sup>.

Il suo ruolo si tramandava un tempo generalmente di padre in figlio, come fosse acquisito per discendenza; gran parte dei *rais* (e quasi tutti i *rais* che ho conosciuto io) viene “da una famiglia di *rais*” e ognuno di loro ha avuto almeno un nonno, un padre, uno zio, un fratello o un cugino *rais* che li ha preceduti. Elsa Guggino parla di un “estremo conservatorismo della cultura dei pescatori in genere e in particolare di quella *élite* costituita dai *rais*, antica aristocrazia, consapevole della propria grandezza, maestosamente orgogliosa anche di fronte al declino del proprio prestigio. Le famiglie dei *rais* formavano come una casta, tramandandosi per consuetudine la carica da padre in figlio e, anche quando tale consuetudine si sciolse, raramente il titolo veniva assegnato a chi non appartenesse ad una famiglia di *rais*”<sup>191</sup>. Nei paesi più piccoli e storicamente basati su un'economia di pesca, quali Stintino, Carloforte, Favignana o Zahara de los Atunes, è facile che questo sia riscontrabile anche perché tutti gli uomini del paese hanno avuto prima o dopo un ingaggio in tonnara, nella *ciurma* di mare o di terra, oppure sono parenti stretti di qualcuno che è stato *rais*, *capobarca*, tonnarotto, *pascarmiere*, o squartatore. Questo non significa naturalmente che si tratti di una carica acquisita senza meriti, al contrario è fondamentale che un grande *rais* si dimostri tale sul campo (o meglio, a mare) grazie alla sua competenza, acquisita stagione dopo stagione sulle barche di tonnara, esordendo nei ruoli più umili e percorrendone tutta la gerarchia. Il

189 Luigi si riferisce qui a suo zio *rais* Agostino Puddu, dal quale ha imparato il mestiere (c.p., Carloforte, maggio 2016).

190 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (pag. 85).

191 *Ivi*, pag. 98-9.

ruolo di *rais* è così raro e prestigioso che, quand'anche quello in carica commettesse un errore<sup>192</sup>, mai e poi mai verrebbe sostituito o dimissionato durante la stagione di pesca; nella peggiore delle ipotesi non verrebbe riconfermato dalla proprietà l'anno seguente, ma si tratta di un evento davvero raro. Il suo momento di accedere alla *raisia* o come si dice nelle tonnare spagnole “*llegar a capitán*”<sup>193</sup>, verrà quando il *rais* in carica andrà in pensione o sarà destinato ad altra tonnara. Il *rais* che lo succederà verrà scelto da lui stesso, in accordo con la proprietà, tra i suoi uomini di fiducia più in alto di rango (generalmente il suo *vicerais*) e raramente si tratta di una scelta che lascia sorpresi: quasi sempre tutti sanno chi sarà il prossimo *rais* designato, perché il *rais* in carica ha negli anni preparato e istruito un suo successore. Florido conferma che: “No hay a este respecto una 'ley sucesoria' que de modo automático garantiza, con la jubilación de un capitán – o por cualquier otra causa de salida –, el ascenso a su puesto del segundo. El que se retira, si la relación con la empresa es de confianza, que es la regla mantenida en la última etapa de las almadrabas andaluzas, tiene la misión de designar a su sucesor”<sup>194</sup>. Ricorda invece il tonnarotto Silvestro Schiaffino della tonnara Saline di Stintino che “il *rais* veniva scelto dai proprietari, doveva essere uomo di fiducia, buon comandante, persona umile che capisse la gente in modo da non urtare con i tonnarotti. A volte il futuro *rais* veniva predestinato già da giovane e fatto crescere vicino al *rais* in carica, in genere molto autoritario, perché imparasse al meglio questo difficile compito”<sup>195</sup>.

Esistono tuttavia eccezioni alla regola dinastica, oppure può capitare che si venga designati *rais* senza sentirsi all'altezza del compito, convinti di avere ancora molto da imparare; è il caso dell'ultimo *rais* della tonnara Saline Agostino Diana, che riferisce a proposito della sua esperienza: “Non avrei mai creduto di diventare un giorno il *rais* della tonnara Saline di Stintino; il pensiero non mi ha mai sfiorato neanche quando, assunto come ragazzo di tonnara, alle prima *mattanze* cui assistevo, ammiravo affascinato il vecchio *rais*. [...] Non ci ho mai pensato neanche negli anni successivi durante le varie campagne a cui ho partecipato, perché io non appartenevo alla dinastia dei *rais*, cioè alle famiglie che da generazioni avevano quasi in eredità lo scettro del comando della *ciurma* di mare”<sup>196</sup>. Come andò?

---

192 Commettere un errore in tonnara, anche banale come sbagliare il *calato* di un metro, può significare fallire la stagione. Il *rais* tuttavia è un marinaio che negli anni ha guadagnato la cieca fiducia e la stima dei proprietari ed è quindi praticamente impossibile che sbagli per inesperienza o per sbadataggine.

193 Florido offre tre esempi di traiettorie biografiche per accedere alla *capitanía*, che possono considerarsi tipiche (cfr. paragrafo 6.1 di Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017).

194 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 212).

195 Testimonianza raccolta da Salvatore Rubino e citata in Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1995 (pag. 110).

“Il *rais* di Carloforte non è voluto venire in tonnara, e allora fra quei tredici [stintinesi] il direttore ha scelto me come *rais*. Io l'anno prima ero un marinaio comune, non ero nemmeno *capobarca*, ma allora non è che c'erano ruoli precisi, con poco personale non è che c'era come prima distinzione precisa dei ruoli, c'erano i *capibarca* delle *bastarde*, però i marinai andavano dove c'era bisogno, bisognava muoversi da una parte all'altra, e così è stato che mi hanno interpellato se volevo fare il *rais*. Io sono rimasto un poco così, perché non avevo una esperienza molto grande, non conoscevo i segreti dei *rais*, però avevo uno zio che era sempre stato nella tonnara di Stintino, uno dei *capibarca* più quotati, Nicolino Schiaffino, e allora l'ho interpellato e m'ha detto sì, 'prendi l'impegno, fai il *rais*, se ci sono problemi ti aiuto io', lui era molto competente e allora mi ha incoraggiato, e così ho accettato e sono diventato il *rais* della tonnara Saline. Quando sono stato nominato *rais* sono passato d'un tratto da marinaio a *rais*, mi sono cadute addosso tutte le responsabilità, i pensieri, certo è un grande onore, è importante, e io in fondo non ero uno sprovveduto e la tonnara la conoscevo bene, però con i tempi che corrono è una enorme responsabilità fare il *rais*”<sup>197</sup>.

È il caso anche di Nicolo Puggioni, subito scelto come *musciaro* dal *rais* Francesco Asaro<sup>198</sup> e assunto a *capobarca* di un *pascarmotto* già dalla seconda stagione e in seguito *rais* a Cala Vinagra, Portopaglia e infine Portoscuso: “l'*incrociato* di Portoscuso l'ho fatto con la bussola. Ho fatto il *rais* in tonnare che non conoscevo, calavo con la cartografia e con l'aiuto dei sub perché erano mari nuovi. Ho inventato! È come se la prima volta che guidi ti danno una Ferrari!”<sup>199</sup>, confessa. Oppure, Andrea (Dria) Rivano, il cui nonno fu *rais* a Stintino e a Portoscuso, il cui papà fu *rais* a Stintino, Portoscuso e Portopaglia, con due zii tonnarotti, che nel giro di quattro stagioni passò da *mozzo* a *musciaro* e alla quinta fu proposto come *rais* all'Isola Piana (Carloforte): lui accettò ma aveva ventisette anni e non si sentiva pronto. Quella stagione

---

196 Testimonianza raccolta da Salvatore Rubino e citata in Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1995 (pag. 41).

197 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (pag. 52-3).

198 Siciliano chiamato alle tonnare sarde in qualità di consulente per alcuni anni al fine di recuperare e aggiornare le tecniche di pesca, “un uomo grande, di cultura marinara, assorbita sin dalla tenera età, in famiglia; uomo di grande passione e acume che lo ha portato a collaborare con compagnie di pesca in tutto il Mediterraneo. È lui che ha inserito il nuovo tipo di rete in uso nelle tonnare del Sulcis Iglesiente, reti più agevoli e resistenti in grado di ottimizzare tempi e modi di lavoro. Francesco conosce la pesca e le sue strategie, la posizione delle stelle, conosce i venti e sa trattare con gli uomini dell'equipaggio perché ha piena consapevolezza di quanto l'armonia tra i tonnarotti sia il segreto per una buona campagna di pesca” (Coletti D., *Okeanos & Hades. Chronicles from Sardinia*, Postcart Edizioni, Roma, 2011, cit. pag. 73-4).

199 C.p., Carloforte, luglio 2016.

(1999) fece duemilacentottanta tonni, di cui il più grande pesava cinquecentoventicinque chili<sup>200</sup>.

L'avvicendamento dei *rais* è cosa nota nei paesi di tonnara. La domanda che circola a fine stagione è sempre una: “*quanti ni ficiro?*”, detto in siciliano; ma ciò che si ricorda, col passare del tempo, e che rimane nella memoria collettiva non è il numero esatto dei tonni, bensì il nome del capopesca: “chi c'era quell'anno?”. Un brutta figura brucia per decenni.

Per quanto riguarda la provenienza dei *rais*, è utile rilevare come, a causa anche dell'avvicendamento familiare di questa carica, si possa spesso associarla ad alcune zone, ad esempio il trapanese per l'Italia e Isla Cristina per la Spagna. La *ciurma* è generalmente del luogo, mentre un tempo, quando in tonnara era richiesta una copiosa manodopera stagionale, gli equipaggi erano in gran parte avventizi e dunque delle provenienze geografiche più diverse (dai paesi limitrofi fino ad altre nazioni). A proposito della situazione italiana, quando nel nostro paese operavano trentanove tonnare a fine Ottocento, Pietro Pavesi scriveva: “Le ciurme nostre sono tutte italiane, quasi sempre del luogo in cui è situata la tonnara. Invece il posto importantissimo di *rais* è coperto generalmente da genovesi, carolini o siciliani: la vera scuola di *rais* è però sempre siciliana e lo riconoscono tutti [...]. In Spagna sono più rinomati i *rais* d'Isla Cristina od i portoghesi di Villa Real e di Lagos; questi sono i trapanesi della penisola iberica”<sup>201</sup>.

Il *rais* non domanda, ordina; e i suoi ordini sono perentori, sono comandi a cui bisogna immediatamente provvedere con un “sissignore”. “La parola del *rais* è verbo” scrive Elsa Guggino<sup>202</sup>. Soprattutto, il *rais* è uno a cui obbedire senza fiatare, non tanto per ossequio, quanto per una reale fiducia nelle sue richieste e capacità decisionali<sup>203</sup>. Generalmente però il *rais* è un uomo taciturno, che nelle grandi *ciurme* parla solo ai suoi diretti sottoposti, che a loro volta riferiranno al resto della *ciurma*. Gli uomini che sono con lui da molti anni e che sanno come comportarsi, quasi non hanno bisogno che gli si dica cosa fare, basta uno sguardo per intendersi sul da farsi: “Quando ero io *capitán* (il *capitán* è quello che sceglie il personale), l'ultima volta l'impresa contrattò 175 persone, 175 uomini. [...] 175 uomini veterani, e a nessuno di loro dovevi dire niente. Bastava uno sguardo e il tizio sapeva cosa volevi... Erano con te da 20 anni, 30 anni,

---

200 C.p., Carloforte, luglio 2016.

201 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le Tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (cit. pag. 83).

202 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (pag. 85).

203 La mia impressione è tuttavia che il *rais* Luigi Biggio approfitti talvolta del suo ruolo, esigendo dai tonnarotti servizi che esulano dal mestiere e dalla contingenza lavorativa del momento (per esempio, procurargli le sigarette). È significativo che più di una volta, il *rais* mi abbia detto allontanandosi: “ora vado a fare l'unica cosa che nessuno può fare per me”, intendendo la pipì. Rimane sottinteso che tutti questi servizi verranno loro ripagati in altro modo, a tempo debito.

avevano iniziato da bambini ed erano già adulti”, racconta Vicente Zaragoza<sup>204</sup>. Anche Florido ha tratto la stessa conclusione: “La buena mano del capitán se muestra en su capacidad de coordinación, y en su autoridad para instruir a cada marinero su función, hasta el momento en que cada uno sepa qué debe hacer, sin órdenes explícitas. Este es un aspecto que ha sido reproducido una y otra vez: las voces de mando son escasas, *porque ya cada uno sabe lo que tiene que hacer*”<sup>205</sup>.

Alla tonnara di Carloforte ci si rivolge a tutti gli altri, *rais* compreso, con il “tu”, ma si tratta di un'eccezione, di un'acquisizione recente dovuta, io credo, all'informalità del contesto e alla sua ristrettezza: in una *ciurma* di una ventina di persone che si conoscono bene e si frequentano anche nel resto dell'anno, i tonnarotti sono fondamentalmente anche persone con cui il *rais* scherza, passa il suo tempo libero e intrattiene rapporti di formale amicizia. Il *rais* è comunque l'unico che può alzare la voce, sfottere e insultare. Il contrario, darebbe luogo a conseguenze assai penose. In tutte le altre tonnare, come ho riscontrato nella letteratura e come è emerso dalle conversazioni, il *rais* si rivolgeva con il “tu” ai suoi uomini, mentre loro erano tenuti a rivolgergli con il “lei” o con un rispettoso “vossia” (Sicilia) o con un altrettanto rispettoso “usted” (Spagna). In entrambi questi contesti era inoltre consueto, fino a pochi anni or sono, l'appellativo “don” (don Vicente, don Nino, ecc.)<sup>206</sup>.

Saper comandare e saper farsi rispettare sono senza dubbio le qualità più importanti di un *rais*, come confermano tutti i miei interlocutori e le abbondanti fonti storiche disponibili. Semplicemente, “*iu diriggiri haiu*” diceva il *rais* della tonnara di Favignana Gioacchino Ernandes, argomentando così: “Il *rais* è un comando generale, un presidente della Repubblica. Non si tocca niente se prima non lo dice il *rais*. Io dico di fare questo e tu lo devi fare, anche se pensi che è sbagliato. Però ci vuole il tira e molla. Ci vuole *calmezza e iddi u travagghiu u fannu beddu e assistimatu*. Non ci deve stare sempre vicino, magari *s'hanno a fumari na sigaretta o hanno a ghiri a biviri... iddi u sannu soccu hannu a fari*”<sup>207</sup>. Poi, Girolamo Solina, (*rais* Mommo) per vent'anni a Bonagia:

“Cosa provai? Tutto. Prima come responsabilità, sono lavori che bisogna fare col cervello, e se

---

204 C.p., Barbate, maggio 2017.

205 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 213).

206 “Don” dal latino *dominus*, signore, padrone, non è un titolo ma un trattamento onorifico in uso da metà Duecento. In Spagna si premette ai nomi di maschio, mentre a quelli di femmina è uso premettere *doña*. In Italia è stato usato con diverse accezioni (per riferirsi a membri del clero, oppure nobili, oppure titolari di mestieri prestigiosi quali avvocati, notai, medici, sindaci, a seconda delle epoche e delle regioni) ma in generale sempre per rivolgersi a persone sagge e/o anziane, tenute in gran considerazione (don Giovanni, donna Elvira, don Rodrigo, don Abbondio, don Camillo, ecc.).

207 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (cit. pag. 99).

uno è capace sempre con la penna in mano, se non è capace sempre con la mente; c'è orgoglio, ma prima di ogni cosa bisogna saper comandare, quando dopo ventisei anni da *sottorais* sono diventato *rais*, avevo novantaquattro persone con me, un esercito, e se non sai comandare è un guaio. [...] La *raisìa* è un lavoro come tutti gli altri di un comandante, e bisogna saper comandare, gli antichi dicevano che *'u cumannari è megghio du futtiri*, ma questa l'hanno sbagliata, perché comandare è difficile, la gente non bisogna costringerla, ci vuole maniera, dolcezza, polso, a me non mi ha mai sgarbato nessuno, dal lontano 1933, nessuno”<sup>208</sup>.

In riferimento al mestiere da “fare col cervello” il *rais* Luigi Biggio, che la penna in mano proprio non la tiene, sentenza: “Mi devo preoccupare di far funzionare la mia testa con le loro braccia, prolungare la mia mente nella loro fisicità”<sup>209</sup>. Ancora Vicente Zaragoza racconta che:

“il *capitán* doveva essere rispettato... [...] il *capitán* dava ordini. I buoni *capitán* – ognuno aveva il suo metodo – prima di tutto dovevano raccogliere gente... Non so come dirti, c'era fame... Non era: me ne vado in tonnara a far di testa mia... Non c'era moltissimo lavoro e chi aveva un posto in tonnara, tentava di conservarlo. Se eri bravo ti tenevano. C'erano persone che lavoravano con te da vent'anni, guardandoti già sapevano che cosa volessi. Sissignore, sissignore, sissignore. Pepe! Sissignore, sissignore. Bene, ecco fatto, sissignore. Io gli dicevo fai questo, questo e quest'altro. Sissignore, sissignore”.

E ancora:

“La cosa più importante che deve avere un *capitán* è farsi rispettare. Questa è la prima, capisci? Tu non ti puoi mischiare... cioè, nemmeno devi trattare la gente come se fossero inferiori, questo no. Parli con tutti, tratti con tutti, ti fai in quattro per fare un favore, tutto quello che ti chiedono... Se ti chiedono la moglie, non gliela dai la moglie. Tutto quello che ti chiedono, con l'impresa... prenderti a calci con l'impresa per lui... [...] alla gente questo faceva molto piacere. Per esempio, un giorno mancato per andare dal medico non si annotava. [...] Non gli ho mai tolto un giorno. Tutto questo alla gente faceva molto piacere. Poi, quando tu gli chiedevi uno sforzo, te lo ricambiavano. Capisci? [...] molto importante era comportarti bene con loro... questo alla lunga era un beneficio per te, per l'impresa”<sup>210</sup>.

---

208 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (pag. 45-6).

209 C.p., Carloforte, giugno 2016.

210 C.p., Barbate, maggio 2017.

Quanto appena esposto è ben sintetizzato dall'ex-rais Andrea Rivano: “La più importante qualità di un *rais* è farsi rispettare, ma essere amico, non duce. La tonnara è un lavoro di squadra, non puoi essere arrogante”<sup>211</sup>. E anche da Luigi Biggio: “le qualità che deve avere un *rais*? *Los cojones!* Ci vuole carattere. E tanta pazienza”<sup>212</sup>. Lo conferma un *capobarca*: “Il *rais* deve sapere il lavoro e poi deve saper farsi voler bene e rispettare dalla *ciurma*. I tonnarotti sono manovalanza, lo fanno perché nel sud della Sardegna non c'è lavoro...”<sup>213</sup>. Ecco perché la capacità di farsi rispettare è sentita come conseguenza del rispettare i marinai della *ciurma*: “Per essere davvero un buon *rais* innanzitutto ci vuole il rispetto verso gli altri, la serietà, il comando, essere più un uomo, avere la capacità di prendere decisioni immediate, a volte hai solo pochi secondi per pensare, devi decidere”<sup>214</sup>.

Queste due qualità, saper comandare e farsi rispettare sono indissolubilmente legate. È difficile ottenere rispetto se non si sa comandare e viceversa, è difficile comandare persone che non ti rispettano. Il punto di partenza, sul quale occorre che tutti convengano, è naturalmente il riconoscimento di una gerarchia molto esplicita. La *ciurma* sa bene che “in tonnara non esistono democrazia né sindacato”<sup>215</sup>. Questa gerarchia impone dei ruoli associati a certe abilità e al contempo, una capacità di sapersi comportare con colleghi e superiori: è necessario non pestarsi i piedi l'un l'altro, dimostrarsi servizievoli e disponibili, mai troppo saccenti o arroganti, pena essere puniti “per strafuttenza”. Il lato positivo di questa gerarchia è che, con le stagioni e con l'esperienza, è possibile scolarla; il lato negativo è che per poterla scalare – ma anche solo farne parte – occorre essere nelle grazie di chi la comanda. Tutti questi meccanismi si reggono su impliciti, su episodi del passato, su precedenti interazioni, su alleanze segrete, su trame sottaciute che l'etnografo può intuire ma difficilmente dipanare. Ciò che percepisce è piuttosto un ordito di interazioni cangianti e disposte su più livelli di questa gerarchia, che risulta in un equilibrio sempre precario; l'impressione che io ho ricavato dall'esperienza a contatto con la *ciurma* in tonnara è che si tratta di un ambiente che diremmo informale e amichevole, ma al contempo difficile per vari motivi: più volte ho percepito malumori pronti a esplodere, tensioni che paralizzavano l'aria, rivalità che per non sfociare in risse si tramutavano in piccole ripicche o gravi vendette. Un *rais* deve, a seconda delle circostanze e al di là del suo lavoro tecnico, saper fungere da tappo ostruttore oppure da valvola di sfogo o ancora da fomentatore di queste dinamiche. Per questi motivi non sono estranei, nelle relazioni in tonnara,

---

211 C.p., Carloforte, luglio 2016.

212 C.p., Carloforte, maggio 2016.

213 C.p. col *capobarca* Goliardo Rivano, Carloforte, maggio 2016.

214 Testimonianza di Gioacchino Cataldo, ultimo *rais* di Favignana, raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (pag. 61).

215 C.p., Carloforte, giugno 2016.

sentimenti di fraterna amicizia, che convivono con inimicizie, rivalità, invidie, ostilità più o meno aperte. Tutte queste dinamiche sono tuttavia coperte da quella che io chiamo “goliardia sulle uova”: cameratismo, spensieratezza, scherzi, sfottò, battute e grandi risate<sup>216</sup> camminano su di un tappeto di uova fragili a rompersi; una battuta di troppo, una risposta sbagliata o un gesto mal interpretato possono immediatamente incendiare gli animi. E se una mattina il *rais* è teso, preoccupato o infuriato per qualche ragione, lo si percepisce ancora prima di arrivare in banchina ed è bene prenderne subito coscienza.

Il *rais*, come si diceva, è un'autorità riconosciuta non solo in tonnara, ma anche in paese. Nei piccoli cimiteri di paese che ho avuto l'occasione di visitare, sulle lapidi dei defunti *rais* compare sempre il loro titolo: “*rais*”, spesso accompagnato da alcune righe di elogio per la loro laboriosità e rettitudine; inoltre quasi tutti ricordano ancora i nomi di *rais* in carica decenni prima. Oggi tutti lo conoscono, tutti lo salutano, se è ancora in carica spesso gli chiedono favori, rivolgendogli come “il *rais*”. Lui a sua volta, si comporta come chi di favori non deve chiederne a nessuno. Dalla sua posizione può solo dispensarne. Durante la mia precedente ricerca sul campo in Medioriente (Giordania, Palestina, Siria, Iraq) mi ero imbattuta in un concetto che esprime bene tutto questo: *wasta*. Il termine ricopre un'ampia gamma di significati e di loro corollari: corruzione, favoritismo, nepotismo, clientelismo, paternalismo. Chi possiede *wasta* è una persona influente e in grado di esercitare un potere su qualcun altro. Per influente non si intende o almeno non soltanto, ricco, facoltoso, bensì pieno di contatti, di risorse, di capitale sociale da investire in modo proficuo. Confrontandomi con il *rais* della tonnara di Carloforte, ho constatato che si trovava pienamente d'accordo con questa analogia, arrivando addirittura ad adottare questo termine. Il *rais* gode di uno status di prestigio<sup>217</sup>.

Un'altra importante caratteristica che un *rais* deve avere è la passione per il suo mestiere. Riferisce l'*ex-capitán* Vicente Zaragoza: “aldilà del mestiere della tonnara, del mestiere del dentista, del mestiere dell'oculista... C'è un oculista fenomeno, perché è intelligente e gli piace il suo mestiere. E un dentista che è un fenomeno perché è intelligente e gli piace il mestiere di dentista. Se l'oculista fosse stato dentista e il

---

216 Vorrei riportare (in nota, affinché resti un poco sotto traccia) uno scambio di battute che ho avuto con il fonico romano della troupe dell'Istituto Luce, che si trovava in tonnara per girare alcune scene di un film (cfr. paragrafo 3.2.2), principalmente sulle tonnare siciliane. Questo scambio veniva al termine di una conversazione naturalmente ben più lunga e articolata, ma lo riporto a memoria perché rende molto bene l'idea dell'ambiente in questione. La troupe giungeva a Carloforte dopo alcune settimane di ripresa presso le tonnare del trapanese, ormai non più in funzione e ammantate di ricordi, nostalgia, senso della perdita, alimentati dai loro ultimi e ormai anziani rappresentanti. Il fonico si dichiarava pertanto molto stupito di trovare in Sardegna una tonnara invece così viva e gaudente, che faceva apparire ancora più tristi quelle siciliane in disuso. “In Sicilia la tonnara è Camilleri. Qui m'aspettavo Deledda... e invece ho trovato Kerouac! I siciliani so' tutti vecchi e tristi, chiusi e illeggibili. Questi so' allegri! Pare 'n caporalato socialista!” e nei giorni seguenti: “Ho capito che tra la tonnara siciliana e quella sarda ce stà la stessa differenza che c'è tra la mafia e la camorra. La prima triste (ma te lo ricordi Provenzano nella tana coi santini e la ricotta?!) e la seconda gaudente... questi sempre 'mbriachi a farsi spinelli a tavola...!” (c.p. con Stefano Civitenga, Carloforte, aprile 2017).



dentista oculista, sarebbe stato mediocre. E io – non lo dico perché fossi bravo – ma io fin dal primo giorno m'innamorai della tonnara. [...] c'era gente che veniva in tonnara e doveva forzarsi a fare le cose... io mi presentavo volontario. Questa è la differenza”. Dalle parole di Salvatore Spataro, ex-*rais* di Favignana e Bonagia, emerge lo stesso pensiero: “Io sulla *muciaro* ho fatto tutto, mi sono imbarcato come *muciaroto* e sono arrivato *rais*, mi piaceva questo lavoro e volevo imparare tutto; ora è diverso, nei giovani non c'è passione. I tonnaroti di una volta sapevano tutti cosa fare, non gli si doveva dire niente, questa è la differenza, prima quasi la metà di loro poteva fare il *rais*, una volta, adesso... [...] Un *rais* deve avere la testa sulle spalle, lo deve sentire internamente che è *rais*; magari uno è bravo, ma non lo sente dentro”<sup>218</sup>. Pio Solina, ultimo *rais* della tonnara di Bonagia è categorico: “essere *rais* non vuol dire solo conoscere le misure, taglia qua e attacca là, ci vogliono tante cose. *Rais* ci sei ancora prima che il padrone ti nomina, oppure non lo sarai mai per davvero”<sup>219</sup>. Ninni Ravazza scrive che la *raisia* comporta la grande responsabilità del decidere il destino di uomini e tonni ed “è una dote innata, che l'esperienza affina stagione dopo stagione, sbagliando il meno possibile perché a mare gli errori si pagano il doppio”<sup>220</sup>. Poi Gioacchino Cataldo:

“Diventare *rais* è difficilissimo, forse è più facile diventare Papa, perché non ci sono più le persone che sanno, e potrebbero diventare *rais*, prima su una ciurma di ottanta tonnaroti ce n'erano almeno venti che potevano fare il *rais*, oggi non più, non c'è quasi nessuno. Ci vogliono numeri, mentalità, idee, e tanto lavoro; il *rais* in più degli altri deve avere l'amore per questo mestiere, anche se è un vecchio mestiere: prima c'erano le vecchie persone, oggi è un vecchio mestiere con giovani persone, le difficoltà vengono da lì. [...] Per fare il *rais* ci vuole passione e numeri, per ricordare tutto, e pensare che quasi tutti i *rais* del millenovecento qui a

---

217 Conferma questa constatazione Gabriella Mondardini Morelli, sulla base delle interviste condotte a Stintino nel 1976, quando scrive che: “è ancora lui [il *rais*] che decide delle attribuzioni delle mansioni ai tonnarotti, secondo un metodo di stima delle capacità e del merito difficilmente contestabile perché perfettamente consono alle *norme valutative* generalmente condivise da tutti i membri della comunità. Del resto qualche operazione non proprio ortodossa (ad esempio la trasmissione della carica di *rais* di padre in figlio o comunque sempre nello stesso gruppo di parentela) veniva tollerata senza reticenza perché il *rais*, per la sua posizione aveva avuto modo di rendere a chiunque qualche favore, oppure poteva accadere di avere bisogno di lui” (Mondardini Morelli G., *Villaggi di pescatori in Sardegna. Disgregazione e rurbanizzazione*, Iniziative Culturali, Sassari, 1981, cit. pag. 142).

218 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (pag. 47-8).

219 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (pag. 293).

220 Ravazza N., *L'ultima muciaro. Storia della tonnara di Bonagia*, Giuseppe Maurici Editore, Trapani, 1999 (cit. pag. 49).

Favignana erano analfabeti; i numeri servono per ricordare tutte le misure, guai un errore!”<sup>221</sup>.

Quindi Mommo Solina: “La tonnara è così bella, bellissima per chi ne sente il peso soprattutto; è un lavoro di responsabilità ma anche di grande soddisfazione personale, se capita un'annata brutta, o purtroppo si può sbagliare, uno che vuole fare il *rais* prima di tutto ce la deve mettere tutta; la bellezza è il lavoro che fai”<sup>222</sup>. Le preferenze di ogni *rais* si orientano poi su fasi e operazioni diverse della stagione: tra i miei informatori, qualcuno amava armare la rete e costruire l'attrezzo, qualcuno prediligeva calarlo, qualcuno preferiva l'attesa del tonno, qualcun altro la pesca vera e propria, altri infine andavano matti per *sgugliare* (macellare).

Il *rais* ha dunque un ruolo di grande responsabilità, dal momento che è chiamato a rispondere di tutte le istanze tecniche, ma anche sociali, che ci si attende dalla sua carica. Dalle prime dipende il buon esito della pesca, dalle seconde il buon andamento della stagione. Quando, alla mia seconda stagione in tonnara, ho chiesto al *rais* di Carloforte di classificare per ordine di importanza quelle che mi sembrava di aver individuato come prerogative necessarie al successo della pesca con la tonnara, mi ha risposto che al primo posto viene l'esperienza, ossia la capacità maturata negli anni di saper calare e gestire l'attrezzo; seguita dall'audacia, necessaria a introdurre modifiche o aggiustamenti e a portare a compimento operazioni talvolta folli e rischiose sfidando la buona sorte; al terzo posto ha collocato l'osservazione, utile a porsi nelle condizioni ottimali per reagire al comportamento dei pesci e alla funzionalità dell'attrezzo a mare; al quarto posto ha collocato la previsione, scarsamente importante perché costituita, a suo avviso, per il novanta per cento da scaramanzia; infine, al quinto e ultimo posto di importanza ha collocato la fortuna, che non ha nulla a che vedere con l'arrivo dei pesci: “non è detto che i pesci vengano, non sto andando a cercarli”. In effetti, se l'attrezzo è calato malamente o nel posto sbagliato (dunque con scarsa esperienza), i pesci non verranno affatto intercettati, ma non si sarà trattato di malasorte.

### 2.2.3 I sommozzatori

I sommozzatori non fanno parte della *ciurma*. Sono un'acquisizione relativamente recente<sup>223</sup> in tonnara e divenuta indispensabile: s'immergono infatti giornalmente (condizioni meteo-marine permettendo) in tutte le fasi della stagione per aiutare nelle operazioni sottomarine, smagliare i pesci immagliati o liberare altri

---

221 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Mages, Milano, 2007 (pag. 61).

222 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Mages, Milano, 2007 (pag. 47-8).

223 I primi sommozzatori in tonnara sono comparsi negli anni Sessanta.

pesci intrappolati, coadiuvare i passaggi di *camera* per far *montare* i pesci, monitorare e filmare i passaggi alla gabbia, controllare lo stato di tutte le reti della tonnara (quest'operazione è detta “fare il giro”) ed eventualmente riparare quelle danneggiate, tagliare le *porte*, le cime o le *candele* durante il *salpato*, suggerire aggiustamenti al *rais*, e soprattutto contare i tonni entrati nelle *camere*. I sommozzatori sono dunque interlocutori privilegiati del *rais* (gli “occhi del *rais*”<sup>224</sup>) e vengono consultati regolarmente anche dalla proprietà. L'avvento dei sub ha segnato una svolta epocale nel lavoro di tonnara, tanto che qualcuno l'ha definita una “rivoluzione antropologica” e non solo tecnica (Ravazza, 2013). Nelle parole di chi ha vissuto questo cambiamento: “la tonnara ha dato una svolta del diavolo con i sommozzatori – prima dei sommozzatori e dopo i sommozzatori. Prima dei sommozzatori tu pensavi a quello che avevi fatto fuori e quando lo mettevi a mare non sapevi come funzionava finché non lo vedevi” (cfr. l'intervista a Vicente Zaragoza in Coda). Esiste pertanto un prima e un dopo i sub, nella storia di questa pesca, e per capirlo bisogna figurarsi un tempo in cui dalla superficie occorreva immaginare, intuire, azzardare, indovinare, prevedere un mondo sottomarino inaccessibile agli occhi. Dal bordo barca si potevano osservare ed interpretare segnali, oppure studiare accorgimenti per scrutare sotto la superficie fin dove possibile (con specchi, con lenze, con *paioli* vetrati ecc.: cfr. paragrafo 4.1), ma si trattava di un mondo che fondamentalmente rimaneva in massima parte sconosciuto (“i *rais* di una volta non capivano un cazzo, perché non sapevano cosa succede sotto”<sup>225</sup>).

Così, l'avvento dei sub è stato da alcuni *rais* accolto con gioia e sollievo, mentre da altri è stato ostacolato e guardato con diffidenza. Tra i primi, mi piace ricordare il *rais* Mommo Solina della tonnara di Bonagia che amava ripetere: “se rinasco un'altra volta, voglio fare il sommozzatore”<sup>226</sup>. Tra i secondi c'era il *capitán* della tonnara di Sancti Petri, il quale, come mi è stato riferito da Vicente Zaragoza, a quel tempo suo *segundo*, “non voleva averci niente a che fare, li odiava. Non ci parlava, li ignorava completamente” (cfr. intervista completa in Coda). Alcuni *rais* infatti non avevano confidenza con il nuoto o con il contatto col pesce, perché erano semplicemente grandissimi esperti nel loro ruolo dirigenziale; l'introduzione dei sub poteva magari essere considerata come un'intromissione nel sapere dei *rais*, la concessione agli ultimi arrivati, di conoscenze fino ad allora considerate appannaggio privato e quasi segreto del capopesca. Scrive Ninni Ravazza, sommozzatore per vent'anni alla tonnara di Bonagia:

“Con l'arrivo dei sub il *rais* abdicava a buona parte della sua conoscenza. Non era solo lui,

---

224 Cfr. il bellissimo articolo di Ninni Ravazza, giornalista ed ex-sommozzatore di tonnara, apparso su *Dialoghi Mediterranei* n° 3, intitolato appunto “Gli occhi del *rais*” (disponibile on line: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/gli-occhi-del-rais/>).

225 C.p. col *rais* Luigi Biggio, Carloforte, aprile 2017.

226 Da una testimonianza di Ninni Ravazza, c.p., Carloforte, aprile 2017.

ora, a sapere quanti tonni c'erano fra le reti, anzi spesso ero io a renderlo edotto della situazione. Nei mesi di aprile e maggio i tonni nuotano rasente al fondo, e non c'è specchio che tenga per avvistarli. Così l'antico *dominus* doveva affidarsi all'ultimo arrivato nel suo mondo, i suoi segreti non erano più tali. A lui spettava decidere quando e dove calare le reti, come posizionare l'impianto, ma poi ero io a confermare che il posto era quello giusto, senza scogli traditori, che la rete scendeva perpendicolare fino in fondo senza lasciare spazi per la fuga dei pesci; ma soprattutto ero io che gli dicevo per primo se i tonni erano arrivati, quanti erano, in quale camera fossero, se era il caso di fare mattanza, e quando era il giorno della pesca mi mettevo a 25-30 metri di profondità, sulla porta *cannamu*, e se li vedevo passare nel *corpu* ero io a dare il segnale stratonando la cima che tenevo in mano di cui un capobarca teneva l'altra estremità. Ero io e non più il *rais* a ordinare: 'mattanza!'<sup>227</sup>.

Altri *rais* invece sono diventati essi stessi sub, in grado quindi di svolgere parte del loro lavoro in autonomia. Tra costoro c'è Luigi Biggio, attuale *rais* della tonnara di Carloforte: questo ha costituito per me un enorme vantaggio, perché ad ogni sua immersione potevo consultarmi con uno dei miei informatori privilegiati in modo diretto e immediato; come è facile intuire, potersi confrontare con un *rais* che è anche sub è molto diverso dal confrontarsi con un *rais* che è solo *rais* (probabilmente inoltre, questa sua confidenza con il mondo sottomarino è anche ciò che mi ha incoraggiato a, o a volte, impedito di, immergermi in tonnara). In ogni caso, ciò che i sub osservano sott'acqua, è condiviso al termine dell'immersione solo con il *rais* e con gran discrezione: non mi è mai capitato di vedere un sommozzatore appena riemerso, confabulare con altri che col *rais*, il quale, reso edotto, non riferisce generalmente alla sua *ciurma* l'arrivo né la quantità di pesci nelle *camere*.

I primi sub prestati alla tonnara erano pescatori subacquei o corallari e prima dell'avvento delle bombole si immergevano e lavoravano in apnea - i meno esperti rischiando la vita: “Erano pescatori di pesca subacquea, di polmoni. E dai polmoni passarono alle bombole: non sapevano maneggiare le bombole, non sapevano gestire le cime, si impigliavano, tornavano su... [...] Insomma, ne affogarono due eh”, riferisce Vicente Zaragoza. Benedetto Mineo (Nitto), primo storico sommozzatore delle tonnare di Favignana e Formica (dal 1963) racconta che: “nelle prime immersioni i *rais* avevano paura, perché non sapevano che reazione avrebbero avuto i tonni davanti a un subacqueo, magari potevano rompere le reti e fuggire, c'era un poco di diffidenza, ma a poco a poco li ho convinti, gli ho fatto vedere che i pesci non si spaventavano quando passavo in mezzo a loro. Recuperavo i tonni che si ammagliavano, però quello che più hanno apprezzato è che finalmente potevo cucire tutti gli squarci che i tonni e la corrente provocavano nella

<sup>227</sup> Ravazza N., “Gli occhi del *rais*”, in *Dialoghi Mediterranei* n° 3, (disponibile on line: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/gli-occhi-del-rais/>).

parete di rete, che era tutti buchi”<sup>228</sup>.

Oggi i sommozzatori sono professionisti qualificati, specializzati nel lavoro con l'attrezzo tonnara. Si immergono sempre con bombole (singole da dieci, quindici oppure diciotto litri), GAV (il giubbotto idrostatico), muta e pinne, monitorando e rispettando per quanto possibile i tempi di risalita, le soste di decompressione e gli intervalli fra un'immersione e l'altra. Sono sempre almeno in due ad immergersi e uno ad attenderli e controllare i loro movimenti e le loro necessità dalla barca ormeggiata su una della *camere* in cui sono in immersione. Si tratta di un lavoro non privo di rischi e che desta preoccupazione in chi coadiuva dalla superficie: “Io già avevo degli ottimi sommozzatori. Avevo di tutto, ne avevo di buoni e meno buoni... inoltre si soffriva molto con i sommozzatori. Lavoravano in gruppo, sicuramente due. Questo per forza. Se ne scendeva uno da solo, gli facevo il conto e lo mandavo a casa. Ti faccio il conto e a casa tua, responsabilità nessuna. Uno solo, se gli cade la rete sulla bombola... ora sono in due e uno ti può togliere la rete dalla bombola, ti passa il boccaglio, ti toglie il boccaglio... Però due. Era così. Come minimo” (Vicente Zaragoza). I rischi che corrono sono quelli insiti in questo mestiere, a cui si aggiungono quelli legati alla tonnara in senso stretto. Tra i primi la narcosi da azoto, dovuta alla tossicità per l'organismo dell'ossido di diazoto che si forma nel sangue all'aumentare della pressione esterna (generalmente oltre i trenta metri di profondità, ma la soglia è individuale); in tonnara la chiamano “effetto Martini”, perché determina nel soggetto reazioni simili a quelle derivanti da un'eccessiva bevuta: a uno stato iniziale di lucida euforia, subentra un parziale stordimento, pericoloso se ci si trova ancora in risalita. Si tratta infatti della causa principale di incidenti subacquei. Un rischio più grave è quello di incorrere in una forma di MDD (malattia da decompressione), una patologia derivante dalla formazione di bolle di azoto all'interno del circolo ematico o dei tessuti del corpo, che può condurre a gravi embolie gassose e alla quale è possibile rimediare solo con immediata assunzione di ossigeno puro e con una terapia iperbarica in camera di decompressione. Si tratta dello spauracchio di tutti i sub e purtroppo non è un incidente così isolato (alcuni tra loro mi hanno raccontato episodi di incidenti da decompressione a loro carico o a carico di loro colleghi).

I rischi del lavorare specificamente in tonnara sono quelli legati a incidenti con l'attrezzatura (i sub devono tagliare reti e cime, smagliare pesci, manovrare coltelli affilati o lunghe lupare) oppure ad incontri coi cosiddetti “pesci strani”. Nelle tonnare dei nostri mari, spesso pesci spada, molto più raramente squali (bianco, volpe, mako, verdesca, elefante). I primi, *Xiphias gladius*, che generalmente pesano intorno ai duecento chili e superano i due metri, si trovano quasi quotidianamente in tonnara, spesso sono immagliati perché il rostro li condanna ad immagliarsi fra le reti appena le sfiorano; gli incontri coi pesci spada nelle *camere* sono rischiosi perché questi pesci, al contrario dei tonni, si rendono conto di essere

<sup>228</sup> Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (cit. pag. 111).

prigionieri e mostrano nervosismo, oppure se maschi, sono irrequieti perché la compagna è rimasta imprigionata e non la abbandonano<sup>229</sup>. Tutti i sommozzatori con cui ho parlato sono stati sciabolati da pesci spada, uno fra loro si è “salvato per miracolo” da un attacco che gli ha trafitto e trapassato la muta, lasciandolo indenne. Racconta Ninni Ravazza: “in Sicilia dicono che gli spada 'nuotano a due code'. Se si ammagliava la femmina, io andavo a liberarla da fuori! Se muore la femmina, il maschio resta lì a fare la lucertola, a contorcersi. Talvolta mi sono protetto con le bombole... Magari non ti caricano però sono agitati e ti sciabolano!”<sup>230</sup>. Racconta Benedetto Mineo: “momenti di tensione li ho passati con i pescespada: tante volte è successo che mi puntavano con la loro lunga spada, ma questo succedeva quando nelle vicinanze ce n'era un altro ammagliato, e quasi sempre si trattava della femmina; allora il compagno si faceva sotto, mi minacciava con la sua arma, e un paio di volte ho dovuto lasciare il pesce ammagliato, l'altro non mi permetteva di avvicinarmi, poi magari tornavo a recuperarlo dall'esterno delle reti. Diverse volte mi sono levato le bombole e me le sono messe davanti, per parare un eventuale attacco!”<sup>231</sup>. Un episodio incredibile è riferito da Gaetano Cafiero: “Qualche anno fa, nella tonnara di San Cusumano, presso Trapani, il sommozzatore Sandro Lipari fu caricato da un pescespada che puntò dritto contro il brillio del cristallo della maschera. La spada, il prolungamento della mandibola del pesce, penetrò nel volto del malcapitato alla radice del naso, trapassò la base del cranio da parte a parte e uscì dalla nuca. Miracolosamente senza ledere nessun organo vitale. Lipari, riemerso con il troncone di spada infilato nella faccia, fu trasportato d'urgenza all'ospedale di Palermo e qui operato dal professor Sangiorgi. È ancora vivo per raccontare la sua incredibile avventura”<sup>232</sup>.

Incontri con squali avvengono almeno una volta a stagione, ma la specie in questione dipende dai mari; alcuni fra loro sono innocui all'uomo, ma dannosi per le reti, altri sono pericolosi anche per l'uomo, come riferisce ancora Benedetto Mineo: “Dei tonni non ho mai avuto timore, nemmeno le prime volte che mi immergevo fra le reti, sapevo che non attaccavano l'uomo, però momenti di paura in tonnara ce ne sono stati. Soprattutto quando nelle reti arrivavano gli squali bianchi, quelli sì che sono pericolosi, io ne ho recuperati ben sei nel mio lavoro, enormi, pesavano da duemilaquattrocento a duemilaseicento chili l'uno; la maggior parte li ho trovati ammagliati, già morti, ma due li ho incontrati vivi, e quell'esperienza non la

---

229 Non è infatti solo una diceria, cui Domenico Modugno nel 1954 ha dedicato questa “storia d'amuri di du' pisci sfortunati”, la celebre canzone in siciliano *U' pisci spada* (“e pigliàru la fimminedda... e lu màsculu chiangiva... e lu màsculu paria 'mpazzùtu... si tu mori voglio muriri 'nsemi a tia”).

230 C.p., Carloforte, aprile 2017.

231 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza e citata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (cit. pag. 118).

232 Cafiero G., “Cronaca di una mattanza”, *Atlante*, De Agostini, n° 328, maggio 1992 (cit. pag. 131).

dimenticherò mai”. Tutti gli squali, comunque, spaventano i tonni nelle *camere*<sup>233</sup> e se non s’immagiano nel giro di una notte, vengono abbattuti (Figure 39 e 40). Le misure nei confronti delle pesche accessorie in tonnara verranno approfondite al paragrafo 4.1. Per questi motivi il mestiere del sommozzatore (e, ancor più, quello del corallaro) sono circondati da radicale fatalismo (“va come deve andare”), oppure dall’invocazione di benedizioni (segno della croce prima di ogni immersione), oppure ancora da scaramanzia e gesti apotropaici (sequenze di movimento e scongiuri).

Ad ogni modo, sembra che a questo cambiamento in tonnara ci si sia abituati e anzi assuefatti, se Andrea (Dria) Rivano, *ex-rais* delle tonnare dell’Isola Piana (oggi tonnara di Carloforte) e di Calasetta, sostiene che “senza i sub oggi la tonnara non la controlli”<sup>234</sup>. I sommozzatori alle tonnare spagnole dello Stretto sono detti *ranas*: il loro ruolo non è accessorio ma consustanziale alla pesca e me ne occuperò nel paragrafo dedicato alle *mattanze/levantadas*. In conclusione di questo paragrafo, vorrei piuttosto accennare ad una figura di subacqueo *ante-litteram* che mi ha molto affascinato (e il cui utilizzo nelle *camere* verrà nuovamente affrontato nel paragrafo 4.1 dedicato all’intrappolamento dei pesci): si tratta del *resisti*. Di questa figura ho trovato traccia solo in una pubblicazione (l’unica), relativa alle tonnare elbane e viene descritta in un’unica frase: “tonnarotto dotato di molta resistenza a nuotare sott’acqua per indirizzare i tonni verso la camera della morte: in tale ruolo era vestito di chiaro per essere ben visibile”<sup>235</sup>. Si trattava dunque di un semplice tonnarotto, che in apnea s’immergeva nelle *camere* a dirigere il branco e che può quindi essere considerato un precursore senza bombole degli odierni sommozzatori. Il *resisti* era in quegli istanti un’ibrida figura di uomo-pesce, incaricata dal mondo “di sopra” di osservare e orientare il mondo “di sotto”.

### 3. Gli strumenti

#### 2.3.1 Le ancore

Le ancore della tonnara di Carloforte sono a ceppo, del tipo Ammiragliato, in numero di centoventi/centotrenta a seconda della stagione e pesano tra duecento e quattrocentocinquanta chili ciascuna; alla vicina tonnara di Portoscuso sono in uso anche ancore Danforth da milleduecento chili ciascuna. Crescono di peso dalla *coda* verso *l’isola*, dal momento che quest’ultima necessita di grande

---

233 La presenza di squali è dannosa in tonnara, ma anche fuori. Nella stagione 2017 è stata attribuita alla costante presenza di squali fuori e dentro le reti nel mese di aprile, l’avvio ritardato della stagione di pesca alla tonnara di Portoscuso (dove quattro squali volpe erano stati catturati in un mese), e di conseguenza anche alla tonnara di Carloforte, distante da questa appena cinque miglia.

234 C.p., Carloforte, luglio 2016.

235 Manetti R., *Tonnare elbane*, Alinea Editrice, Firenze, 2001 (cit. pag. 186).

stabilità e resistenza anche alle correnti più forti. Le più antiche hanno circa duecentocinquanta anni e sono in ferro con il ceppo in legno, mentre le più recenti hanno una trentina d'anni e sono completamente in ferro, fuse a pezzo unico e non assemblate. Sono a due marre (dette a *ceppo*) oppure a quattro marre (dette a *riccio*)<sup>236</sup>. Quelle che ormeggiano la *coda* sono venticinque per lato e non hanno un nome specifico, eccetto le due più vicine all'*isola*, dette *calamestiere*. Le ancore dell'*isola* assumono i nomi della *camera* o della *porta* in corrispondenza della quale si trovano (*mezzogrande, bordonaro, bastardo, porta chiara, porta sottana, ecc.*). Mi è stato riferito che le più importanti sono le quattro ancore *mascarana* in corrispondenza degli angoli della *testa di Levante* e della *testa di Ponente*, le otto ancore *di gassa* che mantengono in tensione l'*isola* nel senso della lunghezza, le ancore di *bordonaro* e *bordonareddu* che mantengono in tensione la *coda*, le ancore *di sciampra* che sostengono la *Leva* e infine le ancore *della prima scuola* in corrispondenza dell'incontro tra *coda* e *isola*.

Le ancore vengono calate e poi salpate e hanno sostituito le *rosazze/rosase* in uso un tempo: si trattava di enormi pietre squadrate oppure conci di tufo, che a fine stagione venivano però abbandonati sul fondale. Dopo essere state salpate, le ancore vengono trasportate a terra e riposte nel *malfaraggio* dello stabilimento con l'aiuto di un Manitou; qui rimarranno ad asciugarsi e ad aspettare la prossima campagna di pesca. Spesso, chi non è mai stato in tonnara, ha però potuto incontrare abbandonate in un campo incolto in riva al mare oppure ben disposte e allineate sulla spiaggia, delle enormi e arrugginite ancore. In un caso, avevano finito di servire e costellavano un paesaggio di abbandono; nell'altro, erano in attesa di essere calate e suggerivano i preparativi per una campagna imminente (Figura 41). Oppure qualcuno le avrà osservate in fotografie d'autore, che spesso hanno ritratto questi cimiteri d'ancore su spiagge soleggiate, definendo un inconfondibile paesaggio di tonnara. Si sarà chiesto a cosa mai potessero servire delle ancore di quella smisurata grandezza e come si potessero calare e salpare senza macchinari appositi. Ebbene, numerose *ciurme* sparse per il Mediterraneo, hanno nel corso degli ultimi secoli calato e salpato a braccia e sudore queste enormi ancore in ferro adatte solo per la pesca del tonno. Se le si incontra, di una cosa si può essere certi: lì è operativa o ha operato una tonnara. Sembrano molto antiche e talvolta lo sono, ma contribuiscono due fenomeni ad invecchiarne l'aspetto: la ruggine e le correnti galvaniche. La prima è causata dall'ossidazione del ferro in acqua, ammantando le ancore di uno strato polveroso e/o friabile e le colora di bruno-rossiccio; il suo odore ricorda quello della cocaina e dell'assenzio, riferisce il *rais*<sup>237</sup>. Le seconde sono invece una forma di corrosione elettrolitica che si manifesta in acqua, determinando la

---

236 Un'ancora del tipo Ammiragliato è composta da un *fusto*, un *ceppo* e due oppure quattro *marre* per il fondale. Alla sommità è posto un anello, cui viene annodato un *resto*. Al *diamante* (punto in cui si dipartono le *marre*) viene annodata una *grippia*. Come spiegato sopra, le *grippie* vengono collegate ai *cagnaccetti*, i *resti* vengono collegati al *sommo*.

237 C.p., Carloforte, luglio 2016.



consunzione del ferro e facendolo apparire come battuto (Figure 42 e 43).

### 2.3.2 Le reti

Le reti di tonnara hanno nel tempo mantenuto la struttura ma mutato di materiale, che varia anche a seconda della pezza: le reti della *coda* sono diverse da quelle dell'*isola*, delle *porte*, dell'*ingerro*, della *Leva* e così via. Quando vengono sviluppate e disposte nel cortile del *malfaraggio* a inizio stagione per essere armate, cucite o riparate e a fine stagione quando vengono lasciate seccare al sole, prendono il nome di *quartieri* (Figure 44, 45 e 46). Ogni parete di rete presenta una serie di *costure* (una ogni due *canne*), di cuciture cioè in senso verticale che servono a dare sostegno e rigidità alla rete senza forzare la catena. I materiali utilizzati per le reti sono stati di volta in volta il cocco, la canapa, lo sparto, l'abacà, il nylon. La fibra di cocco (*Cocos nucifera*) è una fibra grezza estratta dal guscio esterno delle noci di cocco giunto a maturazione: è di colore marrone, sottile, forte e molto resistente all'acqua (è anzi una delle poche fibre naturali resistenti all'acqua salata). In tabarkino è detto *fiettu*, poiché si presenta in filetti (filamenti) che vanno poi arrotolati e intrecciati per ricavarne una corda sottile; il *fiettu* era impiegato per le reti della *coda* e per tutte quelle reti dalle maglie chiare necessarie nell'*isola*. La canapa era la fibra più impiegata per le cime e per le reti del *corpo*: è ricavata dallo stelo della *Cannabis sativa*. L'abacà o canapa di Manila (assimilata alla canapa, pur non facendo parte delle *Cannabaceae*) è la fibra tessile ricavata dalla *Musa textilis*, una pianta simile al banano originaria delle Filippine; molto impiegata nella marineria in quanto fibra duttile, resistente, a prova di acqua salata e più leggera della canapa. Lo sparto è la fibra naturale che si ricava dalle foglie del giunco marino (*Lygeum spartum*) oppure della *Stipa tenacissima*, due piante tipiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo occidentale; la fibra che se ne ricava è molto tenace e resistente ed è utilizzata per la fabbricazione di cordami, stuoie e reti da pesca. Ho trovato traccia nella letteratura della pratica di colorare le reti prima di calarle (mentre in Spagna s'impeciavano): in una pubblicazione relativa alla tonnara di San Giorgio, nel messinese, si menziona *u zappinu*, un colorante naturale ricavato dalla corteccia sbriciolata del pino, messa a bollire in enormi calderoni all'interno dei quali le reti venivano immerse per ore e poi stese a seccare al sole; si coloravano di un rosso-marrone, si rinforzavano e non marcivano a mare<sup>238</sup>.

Le reti dell'*isola* si presentano oggi come grandi pezze di venticinque o ventotto *canne*, mentre quelle della *coda* variano di misura in funzione della profondità del fondale; vengono cucite tra loro a mano dai tonnarotti durante la fase a terra, preparatoria della stagione a mare. Prima dell'avvento delle fibre sintetiche, non molti decenni fa dunque, le fibre per le reti erano lavorate a mano e in seguito annodate e

---

238 Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008 (pag. 35).

cucite, un lavoro che impiegava per mesi moltissimo personale – come si diceva, non solo di tonnara. Contribuivano infatti soprattutto le donne del paese, che avevano così un ruolo ed un salario garantiti (Salmeri, 2008). Alla tonnara di Favignana, la confezione delle reti era affidata ai tonnarotti, tranne la parte detta *spissu* della camera della morte, confezionata dalle donne che la realizzavano così fitta da farla sembrare un tessuto<sup>239</sup>.

### 2.3.3 I cavi e le cime

Le stesse considerazioni valgono per cavi e cime: il loro materiale varia a seconda dell'utilizzo. I cavi sono utilizzati per l'ormeggio, il tonneggio e il rimorchio; possono essere composti di fibre vegetali, sintetiche o d'acciaio. Quelle vegetali erano un tempo in canapa, fibra duttile ma molto pesante se impregnata d'acqua oppure in *disa* (*Ampelodesmo mauritanicus*), le cui lunghe foglie taglienti vengono tuttora utilizzate per produrre cordami; si tratta di una pianta tipica delle zone costiere mediterranee e in Italia diffusa soprattutto in Sicilia (non a caso nelle tonnare siciliane era la fibra prevalente)<sup>240</sup>. Oggi le cime sono in nylon (quelle azzurre) e in fibra di polipropilene (quelle arancioni) (Figura 47), che hanno sostituito il sisal, oppure in Dyneema. Il sisal è una fibra tessile naturale ricavata dall'*Agave sisalana*, una pianta grassa originaria dello Yucatán (Messico). Mi è stato spiegato che ora è di difficile reperibilità ed è trattata con antiparassitari che non sono indicati per chi deve trattare la fibra a mani nude (come fanno i tonnarotti). Il Dyneema è una fibra sintetica di polietilene ad alta densità molto resistente, soprattutto alla trazione e alla torsione, non elastica; per questo oggi è utilizzato solo per il *sommo*. È importante che i cavi siano elastici, perché se fossero rigidi si spezzerebbero per le continue sollecitazioni. Per farsi un'idea della monumentalità e dei costi imprenditoriali di tonnara, si pensi che solo i cavi valgono oltre quarantamila euro, mentre le reti valgono fino a un milione e mezzo di euro<sup>241</sup>.

### 2.3.4 I galleggianti e le catene

I galleggianti assolvono al compito fondamentale di mantenere la tonnara in galleggiamento e le catene

---

239 Cfr. Terranova F., “La città disegnata nel mare”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (pag. 70).

240 Questa resistente erba adatta all'intreccio di cordame e reti era affidata “ad una Corporazione di produttori di cordame, così fiorente da dar nome, ad es., ad un intero quartiere della Palermo antica: Dayyàsìn (Danisinni) dal nome dell'erba stessa 'ddisa', in italiano sparto (*Ampelodesmus mauretanica*) che fino al 1962, ultimo anno del suo calo, costituì il materiale di base delle reti della tonnara di Magazzinazzi e di Castellammare oltre che di Scopello” (Sarà, 1998).

241 C.p. con il *rais*, Carloforte, aprile 2017.

(di concerto con le ancore) di mantenerla ben salda al fondale. Il risultato di queste due forze opposte – una che spinge verso il fondo e l'altra che tira verso la superficie – è necessario per mantenere tutta la struttura verticale, senza cedimenti né strattoni, per quanto possibile. È infatti importantissimo e molto difficile conseguire un equilibrio dinamico tra queste due forze, la gravità e la spinta idrostatica, bilanciandole in modo tale che non si creino vuoti di rete sul fondale né in superficie. L'equilibrio tra queste due forze, va inoltre commisurato alle condizioni fisiche del luogo del calato (che potremmo definire stazionarie) e alle variabili condizioni marine (che potremmo definire contingenti). Per questo motivo le prime sono il frutto di anni, decenni o secoli di conoscenza e di sperimentazione batimetrica (i fondali devono essere il più possibile regolari – sabbiosi o algosi, ma non rocciosi – e senza secche o bruschi declivi), mentre le seconde subiscono variazioni giornaliere derivanti dalle condizioni meteorologiche del caso (maree, correnti profonde e superficiali, venti, piogge ecc.). Infine, a tutti questi elementi che un *rais* deve ben tenere in considerazione, si aggiunge un'ulteriore, sostanziale contingenza: la presenza e il comportamento di grandi quantità di enormi pesci vivi e combattivi all'interno dell'attrezzo tonnara.

Se per qualche ragione si dovesse creare uno squilibrio di forze, se cioè le ancore tirassero troppo o arassero (strisciassero sul fondo senza appigliarsi), i palloni affonderebbero in parte sotto il peso della trazione, determinando a loro volta un affondamento delle reti in quel punto della tonnara, che aprirebbe ai tonni una via di fuga in superficie<sup>242</sup> (basterebbe una piccola colonna di un metro d'acqua, ma si ricordi che i tonni saltano anche fuori dall'acqua, abitualmente); oppure se al contrario le ancore non facessero presa sul fondale o non fossero in numero sufficiente o ancora la loro posizione fosse inesatta al metro, e fossero dunque i palloni a tirare troppo verso la superficie, si creerebbe un vuoto di rete sul fondale, con gli stessi rischi di fuga dei tonni<sup>243</sup>. Questi casi, naturalmente, non dipendono solo dal gioco ancore-palloni, ma anche dalla resistenza alla trazione oppure all'elasticità dei cavi, o dalla quantità di *imbanda* che è stata lasciata alle reti, oppure dall'eventualità che dentro o fuori la tonnara si presentino pesci indesiderati che spaventano e rendono irrequieti i tonni, insomma da numerose variabili che ogni *rais* responsabile ed esperto deve saper gestire. L'incidente è sempre e comunque dietro l'angolo, perché il mare è per eccellenza imprevedibile: potrebbe trattarsi di un errore di calcolo sulle forze in campo, oppure di un'innovazione sperimentale non riuscita, oppure di un'improvvisa corrente impetuosa, oppure di un prolungato maltempo, o ancora di uno squalo che entra in tonnara, o infine di una variabile

---

242 Ancora a proposito della sfortunata tonnara di Cala Vinagra, che più di una volta ha visto fuggire i tonni in trappola, mi è stato commentato che “le boe a Cala Vinagra le vedevi a quindici metri sotto!” (c.p. del tonnarotto Renato Cau, Carloforte, luglio 2016).

243 L'ex sommozzatore di Bonagia Ninni Ravazza mi ha riferito che “i tonni passano sotto l'arco delle *rosazze*! Ho visto una palla di settecento tonni stringersi in cinque metri d'acqua per fuggire!” (c.p., Carloforte, aprile 2017).

semplicemente non preventivata.

In ogni caso, la regola fondamentale è che tra ancore, catene, reti, cime e galleggianti si determini un assetto idrodinamico tale da rendere la tonnara salda e resistente ma al contempo elastica e flessibile; in grado cioè di accogliere ed assecondare (correnti, maree, movimenti, ecc.) senza opporsi o contrastare con troppa tenacia. Ecco perché l'equilibrio da conseguire è dinamico. Se la tonnara è ben collocata, saldamente ancorata, con il giusto galleggiamento e il necessario *imbando*, se i cavi son ben tesi e non ci sono squilibri, allora le cime “cantano” (producono cioè un suono acuto che deriva dalla tensione delle fibre, quando vengono salpate in *musciara* per aggiustarne l'assetto). Come si può immaginare, è un risultato sempre precario, da aggiustare quotidianamente, e raggiungibile dopo stagioni e stagioni di esperienza sul campo (riprenderò questo argomento nel paragrafo 3.2.2).

Dopo queste premesse torno a descrivere sinteticamente gli attrezzi in questione: i galleggianti e le catene. I galleggianti della tonnara di Carloforte sono di tre tipi: boe, *cagnacci* e *cagnaccetti* (Figure 48 e 49). È inoltre presente una boa di segnalazione, illuminata e ancorata al largo della tonnara, utile ad evitare incidenti a natanti imprudenti che dovessero dirigersi troppo sottocosta (come puntualmente succede, anche di giorno). Le boe, dette *palloni*, sono in plastica di forma sferica e di colore bianco oppure rosa acceso (ogni sette *palloni* bianchi si collocano due *palloni* rosa per misurare una *scuola*). Sono presenti sia sulla *coda* sia sull'*isola* e vengono legate ai *sommi*. Osservandole, una volta giunti *in alto*, è possibile determinare la direzione e l'intensità della corrente di quel giorno. Ad esempio, se una fila di *palloni* sul lato di una *camera* di tonnara risulta meno a galla degli altri, significa che c'è troppa trazione in quel punto e che occorre correggere qualcosa al livello della catena. I *cagnacci* sono dei galleggianti in polistirolo bianco a forma di parallelepipedo, avvolti in una rete e legati anch'essi ai *sommi* e ai *resti* delle ancore. I *cagnaccetti* sono dei *cagnacci* di misura ridotta e vengono collegati al *sommo* e alle *grippie* delle ancore. Gli antenati dei galleggianti moderni erano in sughero e avevano l'inconveniente di impregnarsi d'acqua e dover quindi essere periodicamente sostituiti (Figura 50). Alla tonnara di Stintino, nel Nord della Sardegna, questi grandi agglomerati di sughero avvolti in una rete venivano detti *cocodrilli* perché, visti in galleggiamento, ne ricordavano la sagoma. I sugheri furono poi sostituiti da galleggianti in lamiera, prima delle odierne boe.

La catena è utilizzata sul fondo di tutto lo scheletro di tonnara. Si dice “armare la rete” quando, prima di calarla, viene annodata alla catena tramite la cima detta *piombo*. Si tratta di catene dai pesantissimi anelli in ferro, le più antiche subiscono lo stesso processo di corrosione delle ancore, mentre quelle nuove sono zincate (Figure 51 e 52).

### 2.3.5 Gli attrezzi della *mattanza*

Oltre agli strumenti già menzionati (reti, cavi, cime, catene, ancore, galleggianti), si utilizzano in tonnara degli attrezzi specifici tra cui bisogna ricordare: i remi, di tipo sensile, in legno, lunghi fino a due metri, vengono armati sulle *battigiole* (dei piccoli *scalmi*) delle *musciare* e del *barbàiciu*; i coltelli, di tipo Dexter-Russell, utilizzati per tutte le operazioni in cui si rende necessario tagliare, incidere, pugnalarare (*pungere*). Hanno un'impugnatura in legno di faggio e una lama d'acciaio appuntita di 7 pollici che viene sempre mantenuta affilata; ogni tonnarotto e ogni sommozzatore ha costantemente con sé un Dexter appeso alla cintola, in mare e a terra, e lo utilizza continuamente. Il coltello è lo strumento più versatile e utile in tonnara e – a partire dall'osservazione dei gesti, che ho applicato come metodo d'indagine – ho potuto rilevare che il portarsi la mano destra sul fianco destro per afferrare il Dexter appeso alla cintola è decisamente uno dei più frequenti. Il Dexter taglia cime, reti, *sbirretti* e *sfilarzette*, pugnala tonni al cuore, poi li squarta, sventra ed eviscera, separa i tranci di carne e poi li infilza, spartisce focacce e angurie per il pranzo, taglia in due le bottiglie di plastica che diventano improvvisati bicchieri per un mirto in barca. Un unico strumento ricopre molteplici funzioni<sup>244</sup>.

Nelle *mattanze* che potremmo definire tradizionali e che non si fanno più, erano in uso degli arpioni detti: *aste*, *masche* e *crocchi*. Si tratta di semplici pali in legno a cui viene legato un uncino in ferro ad una estremità (Figure 53 e 54). Le *aste* erano lunghe tre metri, le *masche* un metro e mezzo e i *crocchi* un metro. Ogni tonnarotto prendeva posto in un gruppo di sei uomini (*stellato*) disposto sullo *staggetto* (corridoio perimetrale del *vascello*) e impugnava uno di questi tre strumenti, disponendosi secondo un ordine preciso (Figura 55); i due più esterni (gli *asteri*) impugnavano le *aste* più lunghe, con le quali avvicinavano il tonno; i due mediani (i *mascaioli*) impugnavano le *masche* con le quali agganciavano il tonno sulla pancia, lo tenevo fermo il più possibile e facevano forza per salparlo; i due più interni (i *corchieri*) impugnavano i *crocchi* e, coadiuvati dai tonnarotti che già avevano agguantato il tonno con le *masche*, agganciavano il tonno sui fianchi e con grandissimo sforzo e coordinazione di gruppo, lo salpavano e gettavano a bordo, dietro le loro spalle. La loro disposizione sul piano frontale era dunque di una riga a cariche speculari (A-M-C-C-M-A), mentre la loro disposizione sul piano verticale può essere assimilata a una V poiché i due tonnarotti più esterni dovevano stare in piedi sul corridoio interno dello scafo per potersi sporgere verso la *camera della morte* ad avvicinare il pesce con le loro lunghe *aste*; i quattro tonnarotti più interni invece dovevano stare in piedi sul *paiolo* del *vascello* affinché il bordo interno dello scafo fungesse da punto di appoggio e controbilanciasse lo sforzo della flessione del torace

---

<sup>244</sup> Per questo motivo quando il *rais* della tonnara di Carloforte mi ha regalato un Dexter nuovo tutto per me, non ho saputo nascondere la gioia e l'orgoglio di ricevere l'attrezzo del tonnarotto per eccellenza e l'ho sentito quasi come un piccolo rito di passaggio, una conferma di avvenuta ammissione nella *ciurma*. Insieme ad altre, si tratta di esperienze da rubricare alla voce "piccole soddisfazioni da aspiranti etnografi", che sono certa fanno sorridere tutti e possono trovare posto solo in una tesi!

al di fuori del *vascello*; se fossero stati in piedi sullo *staggetto*, avrebbero certamente rischiato di cadere a mare nello sporgersi verso il pesce che, benché ferito e agonizzante, avrebbe facilmente, con la sua straordinaria forza, avuto la meglio sul tonnarotto (Figure 56 e 57). Nelle grandi tonnare siciliane (quali Favignana e Bonagia) i *vascelli* erano così imponenti (venti metri in lunghezza per cinque in larghezza), che ogni *stellato* (*stiratu*) era composto da otto uomini a quattro coppie, detti *rimiggi*: i loro arpioni erano dunque di quattro misure diverse (comprese fra i tre metri e i sessanta centimetri) e si chiamavano *asta*, *spetta*, *masca*, *corco* (*'n menzu*). Quando invece erano necessarie solo due misure diverse di aste, una più lunga di quattro metri e una più corta di sessantacinque centimetri, queste prendevano i nomi di *asta impennagalline* (*'mpinnajaddine*) e *manico 'i crocca* in uso alle tonnare dello Stretto di Messina.

Oggi le *aste* in uso un tempo sono utilizzate a bordo come *mezzimarinai*. Nelle sempre più rare *mattanze* attuali, gli arpioni sono stati sostituiti da grossi uncini legati a una cima, che agganciano i tonni per la bocca come ami, senza così lacerarne le carni (Figure 58 e 59). Durante la pesca sono presenti più ganci e quelli collegati a un paranco a braccia collocato a bordo sono impiegati per i tonni più pesanti. In ogni caso, i pesci nelle tonnare sarde, sono ancora issati a forza di braccia.

### 2.3.6 Il barcareccio

La flotta di tonnara è notevolmente ridotta rispetto a un tempo<sup>245</sup> e si compone oggi alla tonnara di Carloforte di sette natanti e due ausiliarie motorizzate. Si differenziano a seconda delle funzioni espletate in tonnara. Si tratta di barche di misura contenuta, di lunghezza compresa fra quattro metri e quaranta centimetri (la più piccola) e sedici metri (le più grandi). È importante sottolineare che le barche di tonnara sono specifiche per la tonnara e non si adattano ad altri tipi di pesca né tantomeno di navigazione; vengono costruite apposta per la tonnara da maestri d'ascia specializzati nel barcareccio di tonnara e una volta dismesse non possono essere adattate ad altri scopi (Figura 60). Si chiamano: *caporais*, *vascello*, *musciara*, *musciaretta*, *pascarmotto*, *barbàiciu* e *fregatina* (l'unica motorizzata), ciascuna con il suo nome di battesimo (“Francesca Martini”, “Luigi Albertoni”, “Santa Maria d'Itria”, “Madonna dello Schiavo”, “Ersilia”, “Punta Manca”, “Nosferatu”, “Maria Giulia”), a cui si aggiunge un gommone motorizzato di servizio. Nell'armamento non sono più presenti *bastarde*, l'ultima, “Nunzia”, è stata dismessa anni or sono.

Il *caporais* (un *pascarmotto*) e il *vascello* un tempo lunghi trentadue metri, oggi sono lunghi sedici metri,

---

245 Naturalmente la quantità di natanti in dotazione dipende dal tipo di tonnara – se grande o se tonnellare – tuttavia per constatare come il lavoro si sia ridimensionato rispetto a un tempo, basti pensare che nel 1930, alla tonnara Saline di Stintino erano in uso 18 barche (Rubino, 1995) e nel 1938 alle tonnare di Favignana e Formica della società Florio erano registrati 66 natanti (Manetti, 2001).

a stive aperte, a poppa corta, presentano due *stellati*. La *fregatina* di undici metri è l'unica motorizzata ed è indispensabile come ausiliaria e come rimorchio assoluto per tutte le altre imbarcazioni: è presente in tutte le operazioni di tonnara e ogni giorno deve essere *in alto*, mantenendosi imperativamente fuori dall'*isola*. La *musciara* è l'ammiraglia, la barca più importante della flotta. Deve essere la più robusta e versatile, dal momento che tutte le operazioni in alto sono gestite da qui e si trova sempre sotto la tensione delle cime. È la barca sulla quale ogni giorno prende posto il *rais*, e il suo equipaggio scelto è detto dei *musciari*. È un gozzo a doppia prua di nove metri ed è provvista di specchio, un vetro a *paiolo* attraverso il quale il *rais* può scrutare sotto la superficie dell'acqua per stimare movimenti e quantità di tonni. Dopo la barca del *rais*, viene la barca del *vicerais*, la *musciaretta*<sup>246</sup>, una *musciara* di sette metri e mezzo; le due *musciare* sono provviste di *battigiole* (in italiano *battagliole*) e di *callonere* (*battagliole* sul bordo esterno, specifiche del barcaresco di tonnara). I *pascarmotti* in dotazione sono due, ma solo uno, "Punta Manca", viene impiegato: "Ersilia", l'unica barca antica di tonnara, con oltre cento anni, è stata disarmata; nelle ultime stagioni veniva portata *in alto* solo una volta per "rispetto della barca" e come portafortuna: era utilizzata per tenere i *pioni* (le zavorre che mantengono aperta la *bocca*) durante il *calato*. L'altro *pascarmotto* è invece fondamentale per le operazioni di *calato* e *salpato*: è una robusta barca in ferro di sedici metri, senza remi<sup>247</sup> e tradizionalmente senza equipaggio proprio, sulla quale viene trasportata l'attrezzatura: ancore, catene, reti, cime e palloni. Viene inoltre utilizzato in *mattanza* e nelle operazioni con l'*ingerro*, una rete che di tanto in tanto viene calata in verticale nella *Camera* quando i tonni non *montano* nella *Leva*. Il *pascarmotto* è inoltre provvisto di un verricello a motore posto a prua e di un *cane* a poppa lungo un metro e mezzo: si tratta di una catapulta basculante indispensabile per issare e salpare le ancore a fine stagione.

Si può evincere che le operazioni in tonnara, ad eccezione di un unico verricello a motore presente su questo *pascarmotto*, sono condotte a forza di braccia: infatti, prima dell'introduzione del verricello a motore era in uso un verricello a braccia, montato a poppa in orizzontale (è possibile rintracciarlo in vecchi filmati e fotografie di tonnara<sup>248</sup>). I tonnarotti di Carloforte ancora lo ricordano perché lo hanno utilizzato in un tempo non lontano: lo chiamavano in sardo "su bocci-bocci" (l'ammazza-ammazza)

---

246 La *musciaretta* del *vicerais* viene scherzosamente chiamata dalla *ciurma* "la cosa", forse perché un natante non eccezionale; puntualmente il *vicerais* se ne risente, suscitando ilarità.

247 È doveroso notare che il *pascarmotto* in tonnara è oggi senza remi perché è una barca da trasporto di carichi pesanti trainata da un rimorchio. Tuttavia, la sua etimologia rimanda invece proprio ad un'imbarcazione a molti remi (dal greco *polýscalmos*, a molti scalmi: da cui *paliscalmo*, *paliscarmo*, *palischermo*, *paliscarmotto*, *pascarmotto*, *pareascaume* ecc. a seconda delle regioni), da cui si evince che prima dell'avvento del motore veniva armato a remi.

248 Ad esempio in quelle scattate da Alan Lomax alla tonnara di Vibo Valentia Marina nel 1954 e in quelle scattate da Herbert List a Favignana nel 1951.

perché richiedeva un sforzo non indifferente, in parte alleviato dal gioco di saltarne le leve<sup>249</sup> (Figura 61). Infine il *barbàiciu*, un gozzetto sul quale possono prendere posto solo il *rais* e il suo marinaio di fiducia<sup>250</sup> durante le operazioni all'interno della *Leva*: è dunque utilizzato esclusivamente durante le *mattanze* e i passaggi alla gabbia. Da qui il *rais* può scrutare agevolmente con il suo *specchio* sotto la superficie del mare prima di una *mattanza*, quando i pesci sono nella *camera* sottostante (Figura 62). Da qui, soprattutto, dirige tutte le operazioni, tenendo d'occhio lo specchio d'acqua della *Leva* e contemporaneamente le manovre dei tonnarotti all'interno del quadrato di *mattanza*, mentre il suo marinaio deve essere molto abile nel “tenere il barchino” man mano che il bollicame si fa impetuoso ed è necessario sapere come e dove spostarsi a remi, prima di abbandonare il barchino e salire sul *vascello* di Ponente. Il marinaio è dunque sempre seduto alle spalle del *rais*, mentre quest'ultimo è sdraiato prono a poppa con lo *specchio* immerso in acqua oppure è in piedi a dirigere con urla e gesti concitati i tonnarotti che *assumano* il *corpo*. Si può dire che il *barbàiciu* sia in uso soltanto ormai alla tonnara di Carloforte, dal momento che nella vicina tonnara di Portoscuso il *rais* utilizza invece un gommone motorizzato. A Carloforte un gommone motorizzato di servizio è utilizzato per le manovre che devono essere più agili e veloci, oppure per trasportare tonnarotti da una barca all'altra o ancora per fare la spola tra lo stabilimento e la tonnara a mare, quando necessario. Infine, per le operazioni più impegnative e nelle giornate in cui tutti i natanti devono essere rimorchiati *in alto*, viene in aiuto una corallina dalla tonnara di Portoscuso, il “Folgore”, paranzella da rimorchio che normalmente sta di guardia in tonnara, ma che viene noleggiata e non fa parte dell'armamento.

In tempi gloriosi il barcareccio di tonnara era costituito da decine di imbarcazioni, ognuna con il suo capobarca e con il suo equipaggio. Essendo interamente in legno, venivano disegnate e costruite da maestri d'ascia, specializzati nella flotta di tonnara. Durante il mio lavoro sul campo ho avuto la fortuna e il piacere di conoscere, osservare al lavoro e intervistare nel suo cantiere sul porto, l'ultimo maestro d'ascia di Carloforte, Antonio (Tonino) Sanna. Questo mestiere non è più richiesto per la costruzione delle barche di tonnara, ma nei cantieri navali era la professione più prestigiosa, insieme al maestro calafato. La sua conoscenza racchiude e sintetizza quelle del falegname, del carpentiere, del progettista e dell'ingegnere navale. Il maestro d'ascia diventava tale dopo un apprendistato di cinque anni, al termine del quale doveva essere in grado di conoscere l'essenza, l'uso e la collocazione nello scafo di tutti i tipi di

---

249 Il *vicerais* ha evocato questo ricordo con grande divertimento, imitando con il corpo il gioco di saltare e rammentando il bagno di sudore che l'operazione comportava (c.p., Carloforte, giugno 2016).

250 Ho avuto il privilegio di salire alcune volte sul *barbàiciu*, su proposta e autorizzazione del *rais*, per guardare attraverso lo *specchio* (non naturalmente durante una *mattanza*), ma mi è stato riferito e confermato da altri che si è trattato di un evidente strappo alla regola. Quasi nessuno, oltre al *rais* e al suo marinaio, è mai salito sul *barbàiciu*. Alla tonnara di Barbate, in Spagna, mi è stato detto che “el bote del *capitán* era sagrado” (c.p. con Vicente Zaragoza, *ex-capitán*, Barbate, maggio 2017).



legno utilizzati. Doveva sagomare e adattare ogni ceppo di legno alla sua funzione definitiva, servendosi di un attrezzo detto appunto *ascia* e di altri dalle funzioni ben specifiche detti *garbo*, *mezzogarbo*, *calibro*, *mazzòlo*, *patrassa*, *parella*, *sbozzino*, *tavoletta della stellatura*, *tavoletta del gèttito*, *maglio*, *levatore*, *catipulo* ed altri ancora. Oggi sono richiesti tre anni di apprendistato, al termine dei quali si consegue un diploma rilasciato dalla Capitaneria di Porto. I pochi rimasti in Italia si dedicano più alla riparazione e al restauro di barche esistenti, che alla costruzione di nuove. Nel cantiere di Tonino Sanna venivano costruite le barche in legno per la tonnara fino alla Guerra, dopo la quale furono costruite solo due *bastarde*. Tonino Sanna oggi non si dedica a più di una barca all'anno, in particolare gozzi, paranzelle e bilancelle. La *battura* della chiglia è l'unica parte che ancora realizza con l'ascia, mentre tutto il resto viene condotto con la sega elettrica. Le barche della tonnara di Carloforte erano in pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*), che in Sardegna cresce spontaneamente solo all'isola di San Pietro e in poche zone del Sulcis, oppure in legno d'ulivo (*Olea europaea*)<sup>251</sup>. Le barche in ferro venivano assemblate nelle officine della Sicmi di Portoscuso. Quando tutte le barche erano in legno e gli scafi venivano rivestiti internamente ed esternamente di pece nera, un carpentiere era sempre presente in tonnara per la manutenzione, insieme ad un maestro calafato per la calafatura dei natanti. La calafatura (o calafataggio) consiste nell'impermeabilizzazione degli scafi in legno per mezzo di una giunzione tra le tavole del fasciame ottenuta inserendo manualmente con *palle* (scalpelli a punta piatta) percosse dalla *mazzuola* del calafato, della stoppa incatramata tra i *comenti* (fessure) del fasciame. Gli scafi venivano poi completamente impeciati. Oggi sono i tonnarotti della *ciurma* a occuparsi della manutenzione delle barche, mentre quella a motore viene riparata al cantiere navale di Carloforte. A inizio stagione le barche vengono mantenute e pitturate, poi varate e ormeggiate in uno specchio di mare prossimo allo stabilimento; ogni giorno vengono utilizzate e poi ricondotte all'ormeggio le barche necessarie; a fine stagione vengono riposte nel *malfaraggio*, il grande locale dello stabilimento adibito al rimessaggio, in attesa della stagione seguente.

---

251 Sarebbe interessante approfondire la ricerca sulle essenze utilizzate per il barcareccio di tutte le tonnare del Mediterraneo; si scoprirebbe se fossero utilizzati quelli autoctoni o se venissero importati, quali fossero più adatti e resistenti al mare o come fossero destinati nelle varie parti degli scafi, o ancora che odore caratteristico producessero durante l'intaglio, la sagomatura, il calafato e la navigazione. Ora che le tonnare sono rimaste pochissime e i natanti sono quasi tutti in ferro, questo lavoro potrebbe assumere i contorni della fanta-storia o della necro-etnografia. I legni nei quali mi sono imbattuta io sono, oltre a quelli appena citati per Carloforte (pino d'Aleppo e ulivo), il rovere, l'abete, la quercia, l'olmo, il frassino, il pino di Napoli, il pino di Svezia, il pitch pine, il pino calabrese, il gelso, l'elce. Trovo stimolante percorrere una pista geografica per ritrovare nelle barche di tonnara quelle essenze locali o addirittura endemiche che venivano scelte e preferite ad altre: ad esempio, il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) all'isola di San Pietro oppure il pino calabrese (*Pinus nigra laricio calabrica*) nel milazzese.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti volumi:

- Angotzi F., *L'industria delle tonnare in Sardegna*, Litografia Luigi Pongetti, Bologna, 1901.
- Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778.
- Coletti D., *Okeanos & Hades. Chronicles from Sardinia*, Postcart Edizioni, Roma, 2011.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985.
- D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816.
- Lega Navale Italiana (a cura di), *Dizionario enciclopedico marinaresco*, Mursia, Milano, 1972.
- Kula W., *Le misure e gli uomini dall'antichità a oggi*, Laterza, Bari, 1987.
- Manetti R., *Tonnare elbane*, Alinea Editrice, Firenze, 2001.
- Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989.
- Mondardini G., *Villaggi di pescatori in Sardegna. Disgregazione e rurbanizzazione*, Iniziative Culturali, Sassari, 1981.
- Nicholson E., *Men and measures: a history of weights and measures, ancient and modern*, Smith, Elder & Co., London, 1912.
- Parona C., *Il tonno e la sua pesca*, C. Ferrari, Venezia, 1919.
- Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le Tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- Pitre G., "La tonnara e la mattanza" in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.
- Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007.
- Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.
- Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Giuseppe Maurici Editore, Trapani, 1999.

- Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994.
- Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008.
- Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Sole P. A., *Los picaros de Conil y Zahara. Estudio historico sobre los jesuitas y las almadrabas del Duque de Medina Sidonia en la segunda mitad del signo XVI*, Editorial Jerez Industrial, Cadiz, 1965.
- Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca) Palermo 1720-1802* (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.

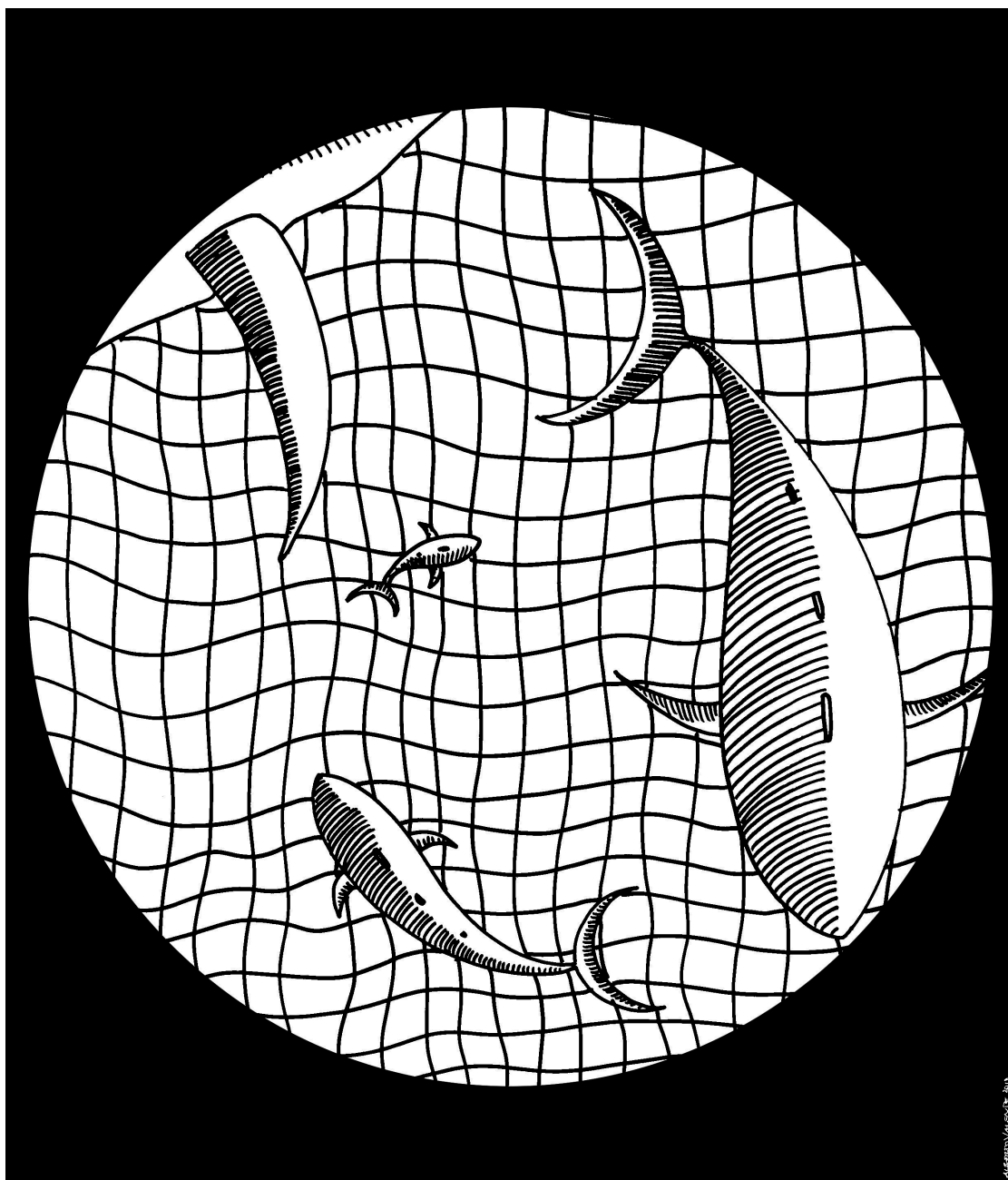
Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti articoli:

- Cafiero G., "Cronaca di una mattanza", *Atlante*, De Agostini, n° 328, maggio 1992.
- Ravazza N., *Gli occhi del rais. Una rivoluzione antropologica nel mondo della tonnara* (<http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/gli-occhi-del-rais/>).
- Quilici F., "Fine della tonnara" in *Corriere della Sera Illustrato*, n° 29, anno II, Milano, 22 luglio 1978.
- Serra G. e M., *Capo Granitola. Un luogo sospeso tra lo spazio e il tempo*, 2012 (e-book da [www.capogranitola.it](http://www.capogranitola.it)).
- Tricamo M., *Storie milazzesi. Maestri d'ascia e barche di tonnara*, Museo Etnoantropologico "Domenico Ryolo", Milazzo, luglio 2014.

Per la stesura di questo capitolo sono stati inoltre consultati: Luigi Biggio, *rais* della tonnara di Carloforte e mio informatore privilegiato; Vicente Zaragoza, *ex-capitán* delle tonnare di Barbate e Sancti Petri e mio informatore privilegiato; Ninni Ravazza, *ex-sommozzatore* della tonnara di Bonagia; e naturalmente la *ciurma* della tonnara di Carloforte.



### Capitolo Terzo



ALBERTO VIGORETTI 2017



### 3. La tonnara (seconda parte)

Stendesi in mare di palagio a guisa  
ampia rete a formar varj ricinti,  
e lungo un vasto tratto inciampo oppone  
al muto gregge che le rive agogna  
a disgravare le feconde ovaie;  
e tanto lo devìa, tanto l'aggira  
per le intrigate insidie sinché stanco  
nella stanza di morte alfin s'aduna:  
s'innalza una feral porta, e lo serra.  
Alto di gioia allor si leva un grido;  
ed al centro s'innalzan, dalle pronte  
barche in quadro schierate, aste tremende  
dall'uncino ferrate. Ognun s'affretta  
a sospinger la leva, onde galleggi  
il pesce prigionier; vedresti allora  
una nebbia di spume sollevarsi  
al celer guizzo de' feriti tonni,  
oh qual contrasto pria che giaccian vinti;  
altri de' pescator cade boccone,  
altri supino dai gagliardi colpi  
della schiena squamosa al brandir forte,  
altri nell'onda fa che seco sdrucchioli  
con ratta foga l'uncinata belva,  
e a stento, a nuoto riguadagna i fianchi  
dell'agil cimba: ma né men ritorna  
fervido forse, ed animoso all'opra.  
Già i navigli maggior, gli orli a fior d'acqua  
pel carco, adiman; cantazzando riede  
alle case la ciurma, e ricca, e lieta  
divisa quindi variamente ingegnasi,  
parte a mercanteggiar, parte onde in serbo  
giovì la preda di lung'uso all'uopo.  
Aleggia intorno intorno l'allegria

del festivo lièo colme le tazze  
fra semplici vivande, e ne corona  
l'impresa con lietissime caròle  
e l'espressiva sìcula canzone  
stridule alternan le tritonie buccine.

Giuseppe Marco Calvino, *L'industria trapanese. Carme in lingua italiana* (1825)

Questo è il secondo di cinque capitoli dedicati alla tonnara. Descriverò inizialmente la tonnara di terra, con un esempio tratto dal mio lavoro etnografico, per poi passare alle prime fasi della stagione di pesca: la preparazione a terra della tonnara e degli attrezzi e il *calato* a mare di tutta la struttura. Tutte le informazioni che si troveranno sono attinte dalla ricerca sul campo e saranno incrociate con dati provenienti dalla letteratura sulle tonnare, storica, recente e recentissima. Questo capitolo è il primo ad affrontare non già la descrizione statica e “oggettiva” di un attrezzo, ma quella delle azioni finalizzate a dargli forma, senso e vita: emergeranno quindi delle rappresentazioni più personali. Queste sono scaturite dal mio approccio corporeo a questo studio: si troveranno pertanto accenni ad elementi per così dire immateriali che tipicamente non lasciano traccia, ma sono incorporati nelle azioni e percezioni dei soggetti. Le ho trattate di volta in volta come panorami olfattivi e paesaggi sonori, *tecniche del corpo* e sequenze coreografiche. La somma di tutte queste rappresentazioni servirà a supportare le argomentazioni sviluppate più avanti, tese a qualificare il sistema tonnara come un tipo di cultura del mare (*maricoltura*) e di sapienza alieutica (*halieusophía*) pan-mediterranee.

### 3.1 La tonnara di terra

Per tonnara di terra s'intende l'insieme dei fabbricati a servizio della pesca, connesso a una o più tonnare di mare. Oggi in Mediterraneo ne rimangono pochissime in funzione, ma gran parte degli stabilimenti che hanno cessato l'attività sono comunque ancora presenti e ben riconoscibili: alcuni sono stati ristrutturati e adibiti ad altra funzione (ad esempio ricettiva), altri hanno subito un restauro conservativo e sono stati convertiti in musei di tonnara o centri culturali polivalenti; ad ogni modo si tratta di casi eccezionali, dal momento che la maggior parte è andata incontro ad abbandono, degrado e rovina, per mancanza di volontà politica o di fondi locali per salvare dalla fatiscenza quelle che altrove sono state riconosciute come mastodontiche e pregiate opere di archeologia industriale e come tali salvaguardate.

Naturalmente, a seconda della grandezza e dell'operosità di una tonnara, il connesso fabbricato sarà più o



meno esteso e complesso: da una semplice tettoia che funge da ripostiglio per le barche e gli attrezzi di una tonnarella come quella di Porto Santo Stefano, ad un complesso monumentale della borghesia industriale siciliana di fine Ottocento, quale è la tonnara Florio di Favignana, progettata dal prestigioso architetto Giuseppe Damiani de Almeyda. Coerentemente con la grandiosità della struttura calata a mare, lo stabilimento di terra deve essere altrettanto imponente, poiché funge da rimessaggio per il barcaresco, da deposito di tutte le attrezzature (grandi ancore, chilometri di reti, pesanti catene, centinaia di *palloni*, ecc.), da luogo di lavorazione e talvolta conservazione e stoccaggio del pescato. Gran parte delle tonnare di terra erano inoltre, in passato, destinate ad ospitare sia la proprietà, sia la manodopera direttamente o indirettamente impiegata in tonnara, per tutti i mesi della campagna di pesca: servivano dunque numerose abitazioni per i tonnarotti (in qualche caso anche per le loro famiglie) e per gli altri impiegati (dagli amministratori ai bottai, dai barbieri ai calzolai) e grandi spazi coperti deputati alla preparazione e al consumo dei pasti.

Caratteristica necessaria è che questo luogo sorga sulla terraferma (o su un'isola) immediatamente prospiciente al mare e il meno lontano possibile dal luogo del *calato*, così che salpare imbarcazioni, attrezzature e pesci risulti non troppo gravoso e affinché i prodotti della lavorazione (in particolare il sangue) possano scorrere agilmente e direttamente a mare. È preferibile che lo stabilimento non si trovi troppo vicino a paesi e centri abitati, ma venga costruito al contrario in zone possibilmente discoste o addirittura disabitate: da un lato perché possa sorgere in zone prive di inquinamento e dall'altro perché non impatti con i suoi odori forti<sup>252</sup>. Infine, è fondamentale che la tonnara abbia accesso diretto al mare e che le barche abbiano un ormeggio e un attracco non troppo difficoltosi (zone costiere il più possibile basse e pianeggianti, mai su scogliere scoscese). Per tutte queste ragioni si capirà come, non casualmente, questi affascinanti stabilimenti con le loro architetture essenziali ed evocative, i loro muri spessi e freschi, le loro immense corti soleggiate, le loro tettoie ombrose, i loro archi a tutto sesto lambiti dall'acqua e il loro sbocco mozzafiato al mare, una volta dismessi, siano stati acquisiti per essere convertiti in villaggi vacanze o resort di lusso. Lo scrittore Mario Soldati, in occasione del suo viaggio per l'Italia alla scoperta di vini genuini, poi confluito nell'opera *Vino al Vino*, giunse nel 1968 in prossimità della tonnara di Portopalo di Capo Passero (Siracusa) e così descrisse la sua ubicazione: “Per arrivarci, abbiamo attraversato chilometri e chilometri di vigneti: e qui è la tonnara. Non vi accennerei neanche, se non fosse uno dei luoghi più meravigliosi che ho visto, in tutto il mondo, America e Africa comprese”.

---

252 Il tema degli odori in tonnara sarà oggetto di analisi più oltre, qui occorre notare che ogni stabilimento, quando in piena attività, non era certamente un ambiente asettico. Gli odori sprigionati erano innumerevoli, il più forte dei quali era quello prodotto dalla bollitura del tonno. Gli informatori di tutti i paesi di tonnara che ho frequentato in Mediterraneo durante questi anni raccontano che giungeva fino in paese ed è rimasto nel loro ricordo come *madeleine de Proust*: la tonnara era attiva e in pieno fermento. Come per tutti gli odori, il loro apprezzamento è soggettivo: da chi lo reputa insopportabile a chi lo descrive come irresistibile. In ogni caso, tipico di tonnara.

Un complesso di tonnara che potremmo definire standard, contemplava un comparto di mare e un comparto di terra. Il primo comprendeva un grande capannone detto *malfaraggio/marfaratico*, consistente in una parte adibita alla manutenzione e al rimessaggio delle imbarcazioni (*trizzane*), una parte destinata al deposito delle reti (*campàia/camperìa*), altri grandi locali adiacenti utilizzati per lo stivaggio di ancore, cime, catene e galleggianti (*depositi*); un grandissimo cortile centrale (*baglio o piazzale*) dove venivano sviluppate le reti a inizio stagione per essere cucite, rammendate e armate, e a fine stagione per seccare al sole; le spartane abitazioni dei tonnarotti dette *baracche*, ognuna delle quali ospitava numerosi pescatori disposti in letti a castello di legno grezzo e reti dismesse del *corpo* a mo' di amaca.

Il comparto di terra comprendeva invece: uno spiazzo in cui avveniva la macellazione, detta *mattanza di terra*; un appiccatoio, detto *bosco*, in cui i tonni decapitati venivano appesi per le code a dissanguare all'ombra offerta da una tettoia di canne; il *camposanto*, un recinto scoperto all'interno del quale si depositavano le teste, gli scheletri e altri resti di tonno; i grandi locali adibiti a bollitura, lavorazione, inscatolamento, sterilizzazione, raffreddamento del tonno; i magazzini per lo stoccaggio di botti, barili e in seguito lattine di olio, di sale e di tonno; un capannone destinato alla lavorazione del tonno sotto sale e in salamoia; un luogo coperto e arieggiato in cui il tonno precedentemente salato e pressato veniva posto a seccare all'ombra e al vento; (in anni recenti) le grandi celle frigorifere per la conservazione del pescato; il *palazzotto* dei padroni e dei loro ospiti, accanto o all'interno del quale erano ospitati anche il direttore e gli amministratori. Lascia stupefatti la descrizione dell'opificio di Favignana, il più grande stabilimento ittico conserviero di tutto il Mediterraneo, offerta da un resoconto giornalistico in occasione di una *mattanza* del 1892 e pubblicata su un periodico palermitano: “Ventiquattro grandi caldaie destinate a cuocere il tonno tagliato a pezzi, separando il tonno propriamente detto dalla ventresca. Un immenso stenditoio rettangolare, ben ventilato, la cui copertura è sostenuta da innumerevoli archi, di cui gran parte a sesto acuto, contiene più di trecento grandi ceste di ferro a graticola per asciugare il pesce già cotto. Uno sterminato opificio è destinato alla confezione delle scatole. [...] La divisione del lavoro è così perfettamente organizzata, che i mucchi delle scatole sorgono quasi per incanto”<sup>253</sup>.

Questi stabilimenti puntellano tutt'oggi i paesaggi costieri mediterranei con le loro riconoscibilissime architetture: bassi fabbricati sul mare, con ampie tettoie, antiche vasche di salagione in pietra (*pozzi*) oppure lunghe *batterie* in muratura per le caldaie di rame, un alto fumaiolo, ariosi colonnati e lunghi porticati. Inconfondibili panorami di tonnara.

Bisogna immaginare, se non si è mai capitati a visitarne uno, un luogo ibrido tra stabilimento industriale e villaggio-lavoro, in cui spontaneamente si verifica una commistione tra spazi produttivi e luoghi della vita

253 “La Tonnara di Favignana”, in *Corriere di Palermo*, n° 20, 1892, citato in Lentini R., “Favignana nella seconda metà dell'Ottocento: innovazioni e mercato”, in Doneddu G. e Fiori A. (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Edes, Sassari, 2003.

quotidiana; un consorzio umano e manifatturiero estremamente operoso per alcuni mesi all'anno e spento per tutti gli altri. Quasi un minuscolo paese, che custodiva anche una chiesetta o cappella per le funzioni religiose, una bottega di barbiere e una di calzolaio, talvolta un asilo per i figli delle *stivatrici* impiegate in tonnara. Scrive Rosario Lentini: “Il mondo della tonnara, in tutte le sue articolazioni, era molto più che un semplice luogo di produzione, assumendo piuttosto tutte le caratteristiche di un mondo a sé, gestito e diretto da precise gerarchie e regole interne” (Lentini, 1980). La permanenza in loco di tutto il personale impiegato e l'attrazione di forza lavoro esterna, occasionavano, in *tempu ri tunnara*, un microcosmo a sé stante, un luogo e un tempo circoscritti di aggregazione comunitaria, radicalmente diverso dalla tipica e sostanziale solitudine di chi pratica la piccola pesca.

### 3.1.1 La *ciurma di terra*

Quando le tonnare erano in piena attività, con tanto lavoro e molta manodopera, il personale di terra era davvero numeroso e distribuito in base a mansioni specifiche<sup>254</sup>: a capo dello stabilimento era un *direttore di baracca*, con funzioni dirigenziali e organizzative insieme con il *cambiamercante*, in seguito contabile; vi erano poi un *capo appiccatoio* con i *bastassi*, un *capo cuocitore* con i cuochi, un *capo stivaggio* con *stivatori* e *stivatrici*, un *capo salatore* con i *barillari*, un *capo california* con gli *aggraffiatori*; *sgugliatori*, *sciampratori* o *scinditori*, *arroncatori*, *re di coltello*, *annettatori* e *torciatori* che avevano un rapporto molto ravvicinato col tonno appena sbarcato; intervenivano poi fuochisti, oliatori, *stagnini* e *bottai*; vi erano inoltre magazzinieri, dispensieri, lattonieri, facchini, elettricisti, macchinisti, falegnami o maestri d'ascia, fabbri, carpentieri o calafati, guardie sorveglianti, un custode, e generici *gaggini* (ragazzi con incarichi vari e leggeri, per lo più). A questo personale fisso di terra, si aggiungeva la manovalanza non qualificata degli stagionali e degli assunti a giornata, nei periodi di massima attività.

Il personale di terra, in misura maggiore del personale di mare, è arruolato in loco – soprattutto per quanto riguarda la manodopera meno qualificata<sup>255</sup>. La descrizione delle mansioni di tutte queste maestranze si può rinvenire in alcune pubblicazioni che si trovano in bibliografia (tra cui: Conte, 1985; Maurandi, 1989; Pavesi, 1889; Rubino, 1994) e non è purtroppo l'oggetto di questo studio, dal momento che la quasi totalità di questi mestieri non esiste più nelle tonnare attuali e i loro compiti sono oggi assolti in gran parte dalle ben più ridotte *ciurme* di mare e di terra, con l'aiuto di macchinari di relativamente recente introduzione.

---

<sup>254</sup> Henri Bresc scrive che già nel Trecento le *ciurme di terra* erano ben differenziate in base a specifiche mansioni: il *taglaturi* (colui che tagliava e sezionava il tonno), l'*anicattor* (colui che separava la *netta*), il *salator* (il responsabile della quantità di sale per la salamoia e la salagione), lo *stipator* (colui che stipava la tonnina nei barili) e via dicendo (Bresc H., *Economie et Société en Sicile 1300-1450*, Thèse de Doctorat en Lettres préparée sous la direction de M. Michel Mollat du Jourdin, Université de Paris, juin 1982, vol I, pag. 537).

Per constatare come si sia ridimensionata o come abbia mutato di forma la mole di lavoro in tonnara, si consideri quanto riportato da Pietro Pavesi sulle tonnare italiane a lui contemporanee: gli operai della sola *ciurma di terra*, tra fissi e giornalieri, erano in media nel quinquennio 1879-83 compresi fra un minimo di centoquindici alla tonnara di Flumentorgiu (Sardegna), a un massimo di quattrocento alla tonnara di Favignana-Formica (Sicilia). Lo si confronti poi con la realtà attuale dello stabilimento della tonnara di Carloforte, il cui personale di terra si compone di sole tre persone assunte a stagione e tutte carlofortine; tutte le altre attività in stabilimento sono coperte dalla *ciurma di mare*. Lavorano poi stabilmente per la CT PIAM Srl un amministratore, un responsabile commerciale e due custodi (una coppia che tuttavia non vive nel *palazzotto*).

Così come la *ciurma di mare*, anche la *ciurma di terra* percepiva un tempo un salario fisso in moneta e in natura, commisurato al grado e al mestiere. Può essere curioso citare *en passant*, la presenza e l'impiego, ad esempio alla tonnara di Favignana in un anno campione (il 1884, nella relazione dell'industriale proprietario Parodi), di donne per ottocento giornate lavorative e di galeotti per cinquemilaquattrocento. Non solo si può rilevare una sproporzione numerica nell'ingaggio – a favore dei carcerati – ma anche una differenza di retribuzione: percepivano le prime una lira a giornata, una lira e venti centesimi i secondi; entrambi compaiono inoltre nella relazione, non già con le loro qualifiche, ad esempio *stivatrici* o *facchini*, bensì proprio come “donne” e “galeotti”<sup>256</sup>.

Si trovano oggi scarse tracce di una aperta rivalità fra le *ciurme di mare* e di terra, della quale riferiva Giuseppe Conte nella sua scrupolosa indagine sulle tonnare sulcitane: “Era sempre netta la separazione tra oggetti di mare e oggetti di terra perché, nonostante un'armonia apparente, esisteva una sorda rivalità tra *ciurma* e personale di stabilimento. Ad esempio, i coltelli, le mannaie e le ronche, tutti strumenti da taglio, non potevano essere usati dai tonnarotti. I cavi e le varie funi della tonnara non potevano essere

---

255 Sarebbe estremamente affascinante, a mio avviso, condurre uno studio approfondito per spiegare perché alcuni mestieri più di altri fossero per così dire d'importazione: ad esempio, Pavesi riferisce che “gli stagnini sono sempre genovesi”; Rubino che i *bastassi* di Stintino “provenivano da Sassari”; Salmeri che i *tagghiaturi* di San Giorgio “venivano da Trapani, da Genova, qualcuno anche da Oliveri”; Conte che, in qualità di stivatori, era “particolarmente apprezzata l'opera dei giornalieri di Calasetta che venivano direttamente prelevati con le barche e portati negli stabilimenti” sulcitani. Naturalmente, è improbabile che i sassaresi fossero più forzuti degli altri sardi o i calasettani più precisi e delicati degli altri tabarkini. Dunque, quali forze governavano le spinte centripete che attiravano manodopera in tonnara? La comodità degli spostamenti (come spiegare allora gli alassini stagionalmente impiegati a Carloforte o i *vicerais* siciliani in Libia?), il professionismo di certe maestranze (ma i *facchini* non sarebbero tra queste), o una tradizione migratoria storica e stabile (tutta da ricostruire)? Per quanto riguarda la Spagna (e probabilmente anche per l'Italia), la provenienza esterna di certe specifiche maestranze (in particolare dalle province levantine, da Huelva e dal Portogallo) è dovuta ad una parziale segregazione lavorativa di tipo orizzontale relativa al mondo della tonnara, un mondo chiuso su se stesso in cui la trasmissione dell'impiego avveniva generalmente al suo interno.

256 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (pag. 194).

usati per lo stabilimento e le dispute erano pane quotidiano”<sup>257</sup>. Oggi non esiste rivalità alcuna, solo forse la serpeggiante convinzione, da parte della *ciurma*, che gli impiegati di terra siano un po' *mandròlisi* (sardo per pigroni, poltroni, pelandroni), meno indaffarati di chi sta tutto il giorno a mare.

### 3.1.2 Descrizione di una tonnara di terra: Carloforte

La tonnara calata a mare in località Tacche Bianche, oggi detta di Carloforte, è quella che un tempo si chiamava tonnara dell'Isola Piana (un isolotto che si trova di fronte alla Punta), calata dal 1654 e il cui stabilimento era in effetti l'unico edificio costruito sulla medesima isola, di proprietà dei marchesi Pes di Villamarina. Nel 1968 l'Isola Piana fu venduta alla “Villamarina” S.p.a. di Genova, che trasformò i fabbricati di tonnara in un complesso residenziale ancora presente (Condominio Villamarina). Contemporaneamente, la lavorazione del pescato e il barcaresco con le attrezzature furono rilevate dal Consorzio Tonnare (che fallì di lì a poco) e traslate alla Punta, dove a quel tempo operavano gli stabilimenti adiacenti delle tonnare di Portopaglia e Portoscuso. Oggi queste ultime utilizzano gli stabilimenti di Portoscuso, mentre la tonnara di Carloforte è l'unica ad avere sede presso lo stabilimento della Punta (a seguito di un incendio, ne è rimasto solo uno dei due).

Questa struttura entrò in funzione nel 1880 come opificio d'inscatolamento di tonno sott'olio, per iniziativa di Pasquale Pastorino (Genova), bisavolo del gruppo familiare che tutt'ora la amministra. Gli attuali eredi (famiglia Greco) sono a capo della Carloforte Tonnare PIAM S.r.l. consociata con la Ligure Sarda S.p.a. - Consociazione Consortile delle Tonnare Sarde di Carloforte e Portoscuso, attraverso le quali gestiscono per intero la filiera del tonno di corsa catturato nelle acque antistanti: dalla pesca con la tonnara, alla lavorazione del prodotto, all'inscatolamento nell'industria conserviera, alla vendita del pesce vivo raccolto nelle gabbie alla società spagnola “Ricardo Fuentes e hijos”, fino alla commercializzazione sul mercato locale, nazionale e internazionale.

Lo stabilimento, nella forma attuale, presenta una struttura in muratura attraverso la quale si accede con un cancello elettrico che immette in un grande spiazzo non pavimentato adiacente alla banchina sulla quale attraccano quotidianamente le barche di tonnara e i motoscafi di sub e proprietari e sulla quale si svolgono naturalmente tutte le operazioni connesse alla tonnara. Un altro cancello separa la banchina dallo stabilimento vero e proprio, che si presenta come un grande edificio a più blocchi, affacciato sul mare (prospiciente lo scoglio dei Ratti, l'Isola Piana e oltre, la costa di Portoscuso) (Figure 1, 2 e 3). Questo si compone del *Palazzotto* dei padroni, un lungo complesso a due piani con sviluppo rettangolare,

---

<sup>257</sup> Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985 (cit. pag. 61).

ospita i locali amministrativi al piano di terra e quelli residenziali per la famiglia dei proprietari e i loro ospiti al primo piano; affaccia sull'ampia corte (*piazzale*) pavimentata, abbastanza grande da poter ospitare le reti divise in *quartieri*. Appena dopo l'ingresso si trovano, dove un tempo sorgevano le batterie delle caldaie per la bollitura dei tranci di tonno, un' "area sub" con il locale adibito alle bombole, un paio di docce e una piccola area verde sulla quale si stendono i panni e le mute al sole oppure si allestiscono di tanto in tanto piccoli pranzi. Di fronte a quest'area, specularmente all'ingresso, è presente la sede della "Carloforte Diving" che offre ai clienti corsi di subacquea e servizi di immersione in tonnara. Con affaccio sul piazzale a destra del *Palazzotto* e a sinistra dell'ingresso in tonnara sorgono un'area semiaperta e pavimentata di cemento dipinto di rosso vivo, in cui si squartano ed eviscerano i pesci, fornita di pompe d'acqua e di una bilancia per pesarli. Questa zona è collegata a due locali in cui lavora il personale di terra: una camera in cui i pesci vengono disossati e sezionati su grandi carrelli per poi essere avviati alla bollitura e all'inscatolamento e una cella frigo per l'abbattitura batteriostatica a -32° e la conservazione dei medesimi. Al piano sovrastante, un locale ripostiglio per il personale di terra immette su una terrazza scoperta dalla quale è possibile supervisionare dall'alto i lavori nel *piazzale* su cui affaccia. Sul lato di Nord-Ovest del piazzale sono invece presenti, dopo la sede della "Carloforte Diving" e sovrastati dall'antica ciminiera, lo *stanzino* del *rais* e quello del suo vice in cima ad una scala, quello dei *capibarca* al pianoterra, nei quali transitano o si radunano queste prime tre cariche per qualche minuto di relax. A destra di questi, proseguendo nel piazzale, sono presenti uno o più container; un'area polifunzionale con tettoia (utilizzata per lavorare oppure parcheggiare muletto e Manitou, o ancora allestire il buffet e la griglia in occasione del "Girotonno"); un magazzino ad uso della *ciurma*; un ampio deposito coperto in cui vengono adagate le reti e le cime su una pedana di legno.

Un secondo blocco dello stabilimento funge anch'esso da deposito (di barche e vecchi macchinari) (Figura 4) e immette su un terzo blocco che consta di un'area all'aperto e una al coperto. Quella all'aperto è un grande prato che conduce alla chiesetta della tonnara<sup>258</sup> (Figura 5) e che un tempo accoglieva il *camposanto*. Quella coperta è invece la zona che potremmo definire il "regno dei tonnarotti" e include, al piano inferiore: la *barracca*, uno stanzino molto odoroso che ospita un lungo tavolo in legno grezzo sul quale vengono lavorati dalla *ciurma* gli *inciumi* del tonno, destinati all'essiccamento o alla salamoia, e le *prence* per pressare le bottarghe; i servizi per i tonnarotti. Al piano superiore, alcuni grandi locali, anch'essi ad uso esclusivo della *ciurma*: l'area cucina e pranzo che contiene fornelli e lavello, un forno a

---

258 Mi è stato spiegato che questa cappella risale al XV secolo ed è pertanto l'edificio più antico dell'isola: "è l'unica cosa che c'era già", dal momento che il solo centro abitato dell'isola di San Pietro è Carloforte, che fu fondata nel 1738 dai pegliesi di Tabarka. Se fosse vero, questa chiesetta dovrebbe quindi essere appartenuta ad una tonnara già in esercizio sotto la dominazione spagnola nel Regno di Sardegna. In ogni caso, i tonnarotti la frequentano poco, nella convinzione che "porti sfiga": un paio di matrimoni che si sono celebrati lì sono saltati subito dopo o ancora prima della cerimonia.

legna, due frigoriferi e una dispensa per gli alcolici, un lungo tavolo in legno grezzo con le panche per i pasti della *ciurma* e una tv; un altro stanzino, privo di finestre, usato come sgabuzzino; l'affascinante stanza del *secco* (Figura 6) in cui vengono appese a seccare all'ombra e al vento le tre interiora di tonno spettanti alla *ciurma* (cuori, *musciami* e bottarghe); una camera per il riposo in cui sono collocati un paio di semplici barelle (composte da assi di legno e vecchie reti dismesse del *corpo*) per i tonnarotti, magari i più roncopatici, che dopo pranzo dovessero trovarsi privi di mansioni imminenti; e infine il meraviglioso stanzone vuoto in cui è sospesa una vecchia rete della *morte*, immensa amaca destinata anch'essa al riposo dei tonnarotti (Figura 7), che possono adagiarsi e appisolarsi sulle sue strette maglie, cullati dalla brezza che spirava dalle numerose finestre e disturbati solo da qualche mosca o talvolta, da scherzi dei compagni<sup>259</sup>.

La tonnara di terra funge da punto di riferimento e di appoggio per tutte le attività che si svolgono a mare. Qui infatti si approntano reti, barche e attrezzature per la campagna di pesca, che sempre qui verranno riposte al termine; si sbrigano tutte quelle mansioni necessarie alla giornata a mare; si sbarcano i pesci e si compie la *mattanza di terra*; si conservano gli stessi nelle celle frigorifere e si avviano all'industria conserviera; si lavorano anche le interiora dei pesci destinate alla salamoia o all'essiccamento; qui afferiscono i sub presso la loro area attrezzata; qui risiede la proprietà e lavorano gli amministrativi; pasteggiano e si rilassano i tonnarotti; si svolge pertanto tutta quella parte che precede e segue la giornata lavorativa *in alto*. A seconda del periodo (iniziale, mediano o finale) della campagna e delle necessità lavorative contingenti, la *ratio* di tempo passata a mare e in stabilimento cambia: per esempio, fino al *calato* si passa tutta la giornata in stabilimento, durante la pesca al contrario, in stabilimento si transita praticamente solo per "timbrare il cartellino" all'inizio e al termine della giornata. Non è dunque mai fisso né prevedibile il tempo speso da ciascuno in tonnara e *in alto*.

Lo stabilimento della Punta è un luogo magico, per chi come me è innamorato della tonnara. Non è facile penetrarvi e ottenere la fiducia e il benessere della proprietà<sup>260</sup>, ma una volta superata questa barriera, si accede ad un microcosmo isolato: chiuso su stesso, protetto rispetto all'esterno, aperto solo al mare. In un clima rilassato, spesso accompagnato dal rock di Virgin Radio, si osservano tutti i lavori che qui si svolgono: le manutenzioni, la preparazione dell'attrezzo, gli sbarchi del pescato, la macellazione, la preparazione dei pasti, la salatura degli *inciumi*, le spartizioni degli stessi. In un ambiente come questo,

---

259 Può capitare di risvegliarsi con i lacci delle due scarpe annodati fra loro, o peggio, con dei ritagli di giornale incendiati fra le dita dei piedi.

260 Proprietà e amministrativi sono stati inizialmente piuttosto respingenti con me. A lungo poi mi hanno ignorato, sempre cortesemente. Infine, col tempo, hanno accettato e si sono abituati alla mia presenza fissa a mare e in stabilimento, abbiamo interloquuto e intrattenuto rapporti cordiali e più stretti. Non potrei tuttavia giurare di aver conquistato ancora la loro piena fiducia, forse perché non gli è mai stato del tutto chiaro che cosa esattamente facessi lì, per tutto quel tempo e così minuziosamente: la loro diffidenza nei miei confronti è del tutto comprensibile. È grazie all'accoglienza della *ciurma* e al benessere di proprietari e amministrativi che comunque ho potuto soggiornare così a lungo in tonnara, e per questo sono loro profondamente grata.

dove la dimensione artigianale ancora prevale su quella industriale (al contrario delle grandi, ultra-efficienti e modernissime tonnare che ho frequentato in Spagna), è possibile intuire l'eredità di un mondo che solo la letteratura e alcuni vecchi filmati riescono a evocare. Si tratta pertanto di un contesto di studio più facilmente accessibile all'etnografo, perché ridotto, circoscritto, informale e poco rigido, in cui imparare l'arte della tonnara non è un'aspirazione irrealizzabile.

### 3.2 Fasi di una stagione

Come sarà ormai chiaro, la pesca al tonno rosso in Mediterraneo ha un carattere prettamente stagionale. La stagione di pesca in tonnara dura per tradizione cento giorni. A questi cento giorni sono da aggiungere i mesi dedicati alla preparazione dell'attrezzo a terra, al *calato* e al *salpato*, di modo tale che la *ciurma* al suo completo inizia a lavorare a marzo e termina a fine luglio, indicativamente. Naturalmente le date non sono mai precise e cambiano inoltre da tonnara a tonnara: è evidente che le tonnare dello Stretto (Spagna, Portogallo e Marocco) calano e pescano prima delle tonnare sarde, coerentemente con il *passo* dei tonni provenienti dall'Atlantico. Bisogna inoltre distinguere l'impegno dei singoli tonnarotti in base al loro ingaggio: alla tonnara di Carloforte, il *rais* a partire da gennaio è già operativo in stabilimento, i *capibarca* a marzo hanno solitamente terminato il restauro delle barche, i tonnarotti semplici subentrano a partire dall'imbarco nel mese di aprile. Prima degli imbarchi i tonnarotti devono essere giudicati idonei da un medico e sono sottoposti ad alcuni esami (spirometria, alcoltest e narcotest). Parte della *ciurma* viene solitamente dimissionata dopo la chiusura della pesca e prima che il *salpato* sia concluso, così difficilmente la *ciurma* al completo è ancora in attività all'inizio di agosto.

Il resto dell'anno la tonnara è inattiva. Lo stabilimento è quasi deserto, una volta terminato l'inscatolamento. I membri della *ciurma* riprendono ciascuno la propria strada: uno lavora ancora per qualche mese all'inscatolamento in tonnara, un altro torna al suo secondo mestiere di skipper, un altro ancora canta il rap, uno finisce disgraziatamente ai domiciliari, qualcuno si dedica alla piccola pesca con la sua barca, qualcun altro trova impiego come barista o cameriere a partire dal mese di agosto, alcuni lavorano nell'edilizia come muratori o lattonieri, altri semplicemente si perdono e cercano di campare fino alla prossima stagione con la magra "disoccupazione". Il *rais* si annoia, va a funghi e non vede l'ora che sia gennaio per tornare al lavoro. La *ciurma* si divide infatti tra chi arriva stanco a fine stagione e fa il conto alla rovescia in attesa dello sbarco, e chi invece trovandosi inoccupato, passa un inverno nostalgico della campagna di pesca. La tonnara è così: per quanto ci si lamenti e arrabbi quando si è dentro, una volta fuori si smania per ritornarci. Il *rais* sostiene che "non tornare alla tonnara non si fa", ecco perché di stagione in stagione, il ricambio dei tonnarotti ripropone spesso vecchie conoscenze.



Passerò ora in rassegna le fasi della stagione di tonnara, così come si svolgono a Carloforte, sempre attingendo alla mia ricerca etnografica.

### 3.2.1 La preparazione

La preparazione della stagione è l'unica delle fasi a svolgersi interamente a terra. È preceduta da uno studio preliminare a carico del *rais*, coadiuvato dagli armatori, in cui si identificano e si richiedono le necessità per la campagna imminente: può trattarsi della manutenzione del motore di una barca da affidarsi a un cantiere, può essere la fornitura di nuove catene zincate, pezzature di rete in nylon, o qualche centinaio di metri di cime, può consistere infine nella riflessione intorno a una più efficiente gestione della struttura del *tunnel* di collegamento tra la *Leva* e la gabbia in arrivo (come accennato precedentemente, una delle poche questioni afferenti la disposizione dell'attrezzo a mare, sulle quali si lavora costantemente). Questa fase preliminare occupa il mese di gennaio e non richiede la presenza né l'intervento della *ciurma*.

Dal mese di febbraio, si entra nella fase preparatoria vera e propria. Innanzitutto vanno restaurate le barche: quelle in ferro necessitano di manutenzione e pulizia, quelle in legno devono essere anche impermeabilizzate e pitturate. In queste giornate la *ciurma di mare*, sotto la supervisione del *rais*, compie sulle barche lavori di carpenteria, saldatura, meccanica, falegnameria, calafataggio, stuccatura e verniciatura. La descrizione di tutte queste operazioni richiederebbe una trattazione a parte, una terminologia tecnica – che non possiedo – relativa agli strumenti e al fasciame della barca e uno spazio di cui non posso in questa sede appropriarmi, esulando inoltre dai propositi di questa ricerca. Si tratta peraltro di operazioni, ora assunte dalla *ciurma*, di cui un tempo erano incaricate maestranze ben specifiche (maestri calafati, carpentieri, falegnami e così via) sempre presenti in tonnara. Oggi invece, con un numero ridotto di natanti, in carenza di mezzi e di personale, occorre arrangiarsi e rendersi autonomi (questo vale per ogni fase della campagna di pesca e bisogna renderne atto ai tonnarotti, che spesso lavorano in condizioni precarie: sottodimensionati, sottoequipaggiati e sottotutelati). In questa fase dominano gli odori della pulizia e manutenzione del legname delle barche e quello della vernice con cui sono pitturate. Un tempo, quando i natanti erano calafatati (Figura 8), sicuramente dovevano prevalere odori più penetranti come quello della pece naturale e quello della canapa incendiata; inoltre mi è stato riferito che prima dell'introduzione delle gru per dislocare le barche, queste venivano trainate a braccia e ciò richiedeva, oltre a numerosa forza-lavoro, anche un lubrificante naturale affinché le barche scorressero dalle assi a mare più agilmente; si usava pertanto l'olio di sego, che andava procurato al più vicino mattatoio: si tratta infatti di un grasso animale (di bovini, equini - ma in tonnara pare usassero

quello di ovini o suini) che quando si scioglie al calore produce un odore penetrante.

Ad ogni modo, quando le barche sono restaurate e pronte per essere varate (Figura 9), viene noleggiata una gru per calarle a mare: nella stagione 2017 l'unico giorno in cui questa gru era disponibile si trattava di un venerdì, giorno notoriamente infausto per il varo. Il *rais* non ha potuto far altro che procedere, avendo cura però di farsi procurare sacchi di sale da gettarsi alle spalle. La pratica di spargere sale sulla riva del mare come anti jella, non è un episodio isolato né sardo. Alla tonnara di San Giorgio (Messina), “quando non si facevano mattanze per più giorni, ecco allora le donne andare in giro sulla spiaggia con pentole di terracotta piene di sale, che spargevano sul mare, per scacciare il malocchio dicendo: '*Sali di lu santu tribunali, pi cci nnorba l'occhi alli majari* (sale del santo tribunale, che possa accecare gli iettatori)”<sup>261</sup>. La credenza nel malocchio, nelle fatture e nel potere della stregoneria è piuttosto viva nella zona del mio studio, sia sul fronte sardo, sia sul fronte ligure. Il sale è presente in tutte le *medicine* contro il malocchio, insieme all'acqua, al grano, all'olio e a fili rossi. Chi è stato colpito dal malocchio presenta malesseri vari (soprattutto cefalee) perché “ti guardano, ti parlano, ti vogliono male, ti augurano le maledizioni”. Chi è persuaso di esserne vittima deve entrare in contatto con una *bruscia*, che attraverso una *brusceria*<sup>262</sup> potrà confermarlo ed eventualmente scacciarlo. Tutte le persone alle quali ho domandato in proposito, ne sono state vittime una o più volte nella vita, hanno contattato qualcuno che lo sapeva togliere oppure conoscevano personalmente una *bruscia*. Le *bruscie* sono generalmente donne anziane che non amano che si sappia dei loro poteri: all'unica che ho conosciuto mi sono ben guardata dal porre domande. La *brusceria* funziona anche per telefono. Ho riscontrato che farselo togliere e soprattutto nominarlo è pratica davvero comune, soprattutto a Carloforte – in cui si chiama la “*presa d'oggiu*”. Nelle conversazioni quotidiane è consueto che chi si lamenta di un malessere persistente o di una sfortuna reiterata, si senta rispondere “*t'han presu d'oggiu*”. “Prendere d'occhio” o guardare insistentemente con “malo occhio” è dovuto principalmente, ma non solo, a invidia. Il tema dell'invidia e della competizione tra tonnare, prossime o lontane, è piuttosto ricorrente, com'è facile immaginare: alla tonnara di “Milazzo, si convocava la *magara* che, con orazioni non propriamente cristiane miste ad Ave Maria, avrebbe dovuto scongiurare il maleficio provocato dagli invidiosi con qualche *ovu di la magarià* o con qualche altro rito malefico; chissà, se costoro non fossero proprio i tonnaroti delle altre tonnare, arsi d'invidia per qualche buona pesca”<sup>263</sup>.

Il varo delle barche, non solo quelle di tonnara, è un momento particolarmente significativo e simbolico

---

261 Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008, (cit. pag. 38).

262 Il sardo *bruscia* è derivato dallo spagnolo *bruja*, strega, dunque la *brusceria* è la stregoneria.

263 Salerno F., *Uomini, tonni e tonnare di Sicilia*, Morrone Editore, Siracusa, 2009 (cit. pag. 120).

della vita di un natante, perché segna il suo passaggio dalla terra al mare, dalla gestazione alla vita, dal costruttore (il maestro d'ascia) al proprietario (il pescatore o l'armatore) e, come tale, è carico di ritualità. Scriveva l'antropologa marittima, etnografa dei mestieri del mare in Sardegna e grande esperta di barche, Gabriella Mondardini Morelli: “La sacralità della barca rimanda alla vita quotidiana dei pescatori e alla funzione fondamentale della barca nelle società di pesca. La barca è, infatti, un prodotto culturale che consente di umanizzare e rendere accessibile all'uomo un territorio che gli sarebbe altrimenti interdetto. Se, come si riscontra ovunque nelle società marinare, l'imbarcazione è circondata da un alone magico, fatto di miti, leggende e tradizioni che la caratterizzano come un elemento variamente carico di contenuti simbolici, questi elementi culturali si specializzano ancora di più quando la barca, oltre che mezzo di locomozione, diventa strumento di produzione, quando serve cioè a produrre i mezzi materiali dell'esistenza. Qui la funzione della barca è quella di proteggere dai pericoli del mare, ma anche quella di favorire una buona cattura. All'uno e all'altro scopo sono diretti i rituali che vi sono connessi. Primi fra tutti il varo e il battesimo”<sup>264</sup>. Una volta varate e quindi ormeggiate le barche nello specchio di mare a Levante della Punta, si può passare alle fasi seguenti.

In tonnara, come sarà ormai chiaro, cavi, cime, reti, anelli, ancore e galleggianti vanno annodati tra loro. Un tempo l'intera rete andava costruita a partire dal filo di cocco, o di canapa o di sparto e moltissime persone vi partecipavano, non solo fra i tonnarotti ma anche fra donne e ragazzi di paese. Non essendo più in uso il filo di cocco, si è perso anche il verbo che indicava l'azione di disfare le maglie della rete per recuperare il filetto della stagione precedente da riutilizzare per la nuova rete: *dreffare*. Oggi le pezze sono già formate e quindi vanno cucite tra loro in corrispondenza delle *costure* (cuciture tra due pezze, talvolta piombate) oppure annodate a cime e/o catene (quest'operazione si chiama “armare la tonnara”). Come si ricorderà, le reti sono connesse ai *sommi* in superficie e ai *piombi* sul fondo; i *sommi* a loro volta saranno annodati ai *palloni* e i *piombi* alle catene. È necessario prima di tutto disarmare la catena dall'anno precedente (in gergo *pulire*), ovvero separare la catena dal *piombo* e dalla rete. Quest'azione è svolta da un tonnarotto che si serve di un seghetto, mentre la catena è tenuta in sospensione dal Manitou e sorretta da un secondo tonnarotto, per facilitare il compito al primo. Occorre quindi riarmarla con nuove legature così come anche i *sommi* vanno riannodati alla rete con nuovi nodi.

Nella marineria esistono centinaia di nodi e ogni nodo può essere completato in più modi; variano a seconda della funzione, a seconda del materiale e a seconda dell'impiego. Generalizzando, potremmo dire che i nodi utilizzati in tonnara si dividono tra quelli che possono e quelli che non possono essere sottoposti a tensione; i secondi sono quelli che devono poter essere sciolti e che se andassero in tensione

---

<sup>264</sup> Mondardini Morelli G., “Il popolo delle rive fra sacro e profano”, in Manadori A. (a cura di), *La preghiera del marinaio. La fede e il mare nei segni della chiesa e nelle tradizioni marinare*, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 1992.

non si scioglierebbero. Il *parlato* e il *bozzo parlato* sono i più semplici da realizzare e da sciogliere e vengono utilizzati per quasi tutto (in particolare per le cime). Il nodo *bandiera* è utilizzato indistintamente per cime e rete ed è molto semplice da sciogliere. Le *gasse* sono utilizzate per i cavi, mentre per le reti si usa soprattutto il nodo *portoghese*. Più raramente ho incontrato anche il nodo *sardo* e il nodo *margherita*<sup>265</sup>.

Armare la tonnara è un'operazione che si svolge nel *piazzale* e necessita di molte persone che lavorano in gruppo e in modo coordinato, ed ecco che incontriamo, rispettando un ordine cronologico, la prima delle coreografie di terra: la pesantissima catena, con l'ausilio del Manitou, viene adagiata da due tonnarotti su una fila di assi in legno appoggiate su treppiedi a mo' di tavolo di lavoro; il primo la estrae a forza di braccia dal bidone che la contiene, mentre il secondo in piedi sul lungo tavolo, la distende investendo tutta la sua forza nel movimento di trazione. Al termine della fila di assi, sul lato Nord, è connesso un robusto tavolo in legno sul quale è montato un rullo al fine di agevolare lo scorrimento della catena sul tavolo, mentre la rete viene portata e svolta sul lato Sud del tavolo (e del *piazzale*); la rete viene trasportata da una *serpentina*<sup>266</sup> di tonnarotti e deposta avvolta, obliquamente al *piazzale*: si svolgerà da sé (procedendo da Nord verso Sud) e formando quindi come un triangolo con il vertice in corrispondenza dell'estremità Sud del tavolo. Tutti i tonnarotti in piedi si dispongono poi in alternanza su entrambi i lati del tavolo e con sagole di nylon azzurro (anime di cime) legano insieme gli anelli della catena con la rete e con il *piombo* (questi ultimi erano stati precedentemente legati tra loro). Ogni sagola viene annodata tre volte ad un anello, le eccedenze vengono tagliate, e ogni cinque anelli viene annodata una cima di rinforzo (Figure 10, 11 e 12). Il primo nodo utilizzato per unire il *piombo* alla catena è un *bandiera*, tutti

---

265 Completamente digiuna di nodi marinari, durante la mia “partecipazione osservante” in tonnara, sono riuscita ad impararne tre. Imparare a fare i nodi (come fanno bene tutti i bambini che apprendono a legarsi le scarpe) è una di quelle *tecniche del corpo* (Mauss, 1936) che ai primi tentativi sembrano insormontabili, con la pratica migliorano e alla fine risultano incorporate, tanto che riusciamo a portarle a termine ad occhi chiusi o pensando ad altro. Non si possono imparare dai libri, non si comprendono se spiegati a voce, l'unica strada possibile è *farli*. Già, ma farli da zero non si può, dunque occorre farseli insegnare. Ma come? Per farseli insegnare è necessario: scomporre una sequenza di movimento (cosa difficile per chiunque l'abbia già incorporata), osservarne e ascoltarne le mosse, ripeterla copiando e infine memorizzarla per poi eseguirla da soli e dal principio. Pur avendo la fortuna di avere a disposizione validi e pazienti insegnanti, ho constatato che non tutti li sanno trasmettere allo stesso modo; così con qualcuno sembravo abbastanza in grado di apprendere, con qualcun altro sembravo totalmente impedita. Una volta imparata la sequenza, sono stata supervisionata e talvolta corretta affinché i miei nodi non si sciogliessero alla prima *acqua*, e ho continuato a praticare insieme ai tonnarotti per il resto della giornata. Il problema vero dei nodi marinari è tuttavia che si dimenticano il minuto dopo averli imparati. È sufficiente voltarsi, bere un bicchier d'acqua, rispondere al telefono, e si è nuovamente incapaci di ripeterli. Devo quindi ringraziare i tonnarotti che me li hanno insegnati (Luigi, Goli, Puddu e Venerdi) e scusarmi con tutti gli altri ai quali, forse, ho rallentato un po' il lavoro.

266 *Serpentina* non è un termine che fa parte del gergo di tonnara, è invece una mia applicazione alle sequenze di movimento dei tonnarotti di un termine che uso in danza contemporanea e teatro-danza. Per *serpentina* intendo camminata di gruppo, eseguita da una fila di persone in modo ordinato, coordinato e ritmato, in uno spazio dato, per giungere da A a B. La più celebre serpentina della danza contemporanea è senza dubbio la “Nelken line” (Tanztheater Wuppertal Pina Bausch, *Nelken. Ein Stück von Pina Bausch*, Wuppertal, 1982).

gli altri sugli anelli della catena sono *portoghesi* (Figure 13, 14, 15 e 16). Man mano che l'armamento è completato, i tonnarotti si dispongono in riga sul lato del tavolo privo della rete e la catena viene fatta scorrere verso Sud per continuare la procedura fino al termine (questo movimento è detto “fare *fusata*”). All'estremità di Levante del tavolo, due tonnarotti *ingoggiano* la catena appena armata e contemporaneamente il *rais* o due *capibarca* *saffiano* rete, ne afferrano cioè con le mani a rastrello le maglie avvicinandola a sé, lasciandola ricadere man mano ai loro piedi, ammucciata ordinatamente.

Tutta questa operazione necessita di una coordinazione temporale e cinetica tra i membri del gruppo, che determina una sequenza ritmica. Innanzitutto, ogni tonnarotto dovrebbe teoricamente impiegare lo stesso tempo per annodare le sagole, in modo che tutti abbiano finito quando è necessario passare alla sezione di catena seguente; in seguito, occorre uniformità nel sollevare e contemporaneamente far scorrere verso il fondo del tavolo, passandola ai compagni più a Levante, alcuni anelli (indicativamente cinque) della catena; quest'azione richiede stabilità sulle gambe e mobilità del torace: coinvolge spalle, dorsali, braccia e addominali. La non uniformità comporta l'ammucchiarsi di catena a carico di qualcuno e l'interruzione della procedura per ridistendere la catena (questi riasseti vengono naturalmente guidati a parole, anzi urla). È molto importante che gli anelli vengano afferrati a mani piatte, senza avvolgere con le dita il lato della catena in appoggio, altrimenti si rischia di trovarsi le dita schiacciate sotto un peso davvero importante. L'estrazione, la distensione e lo scorrimento della catena producono un gran fragore, suono tipico di questo momento di lavoro. Si sprigiona dalle catene un forte odore di polvere di ruggine.

*Ingoggiare* le cime (o le catene, come in questo caso) è un'arte. Occorre avvolgere su se stessa la cima in un mucchio ordinato fino ad ottenere un cilindro (che risulterà più o meno alto a seconda della lunghezza della cima *ingoggiata*) con un buco al centro: in questo modo sarà possibile fissarne la forma annodando dei *sercetti* e trasportarla con agilità senza che il mucchio si svolga o s'ingarbugli (Figura 17). Tutti i tonnarotti (e i marinai in genere) possono e dovrebbero saper *ingoggiare*, ma in tonnara è un compito affidato soprattutto ai più precisi e meticolosi. Si *ingoggia* da soli o in coppia. La tecnica più efficace consiste nel porsi in piedi, con la cima dietro di sé sul lato sinistro del corpo: in questo modo la mano e il braccio destri possono compiere il movimento ritmato che imprime alla cima una spinta circolare, mentre la mano sinistra può supportare, passando cima. La cima, in un movimento a tre tempi, viene quindi fatta ricadere ai propri piedi disegnando un cerchio. Una delle primissime regole che s'imparano in barca è di non mettere mai i piedi dentro le *ingogge*: se la cima fosse ormeggiata ad un peso (ad esempio, un'ancora) che sta scendendo a mare srotolandola, come sempre succede in tonnara, si rischierebbe di restarne avviluppati finendo trascinati a mare. Una cima annodata alla caviglia che viene trascinata a fondo da un'ancora di centinaia di chili potrebbe in un secondo trascinare giù anche il malcapitato, che difficilmente potrebbe salvarsi dall'annegamento.

Riassumendo: in questa fase vengono impiegate cinque tecniche del corpo necessarie a portare a termine delle sequenze di movimento, alcune in assoluto altre in gruppo. Tra le prime abbiamo: la sequenza del nodo *portoghese* e la *saffiatura* della rete; tra le seconde abbiamo: la *serpentina* di trasporto della rete, il fare *fusata* sul tavolo e la sequenza dell'*ingoggia* della catena. L'unico utensile necessario è il coltello (impiegato per tagliare le eccedenze di sagole), diversamente, i movimenti si svolgono a corpo libero sull'attrezzo.

Procedendo con la descrizione e l'analisi della preparazione dell'attrezzo, si giunge alle operazioni sulle reti. Sospenderò qui per un attimo il piano cronologico, perché il lavoro sulle reti è alternato al *calato*: ad esempio, le reti dell'*isola* vengono calate prima che sia ultimata a terra la preparazione della *Leva* (e questa infatti è l'ultima *camera* ad essere calata). Affronto pertanto qui la parte sulle reti perché pertiene alla preparazione che si svolge a terra e verrò in seguito alle procedure per il *calato*. Come spiegato nel precedente capitolo, le reti dell'intera tonnara (*isola* e *coda*) sono chilometri e chilometri di tessuto, che si sviluppano sulla bidimensionalità a terra, ma vanno pensate sulla tridimensionalità a mare. È sconcertante immaginare con quale ordine queste vadano mantenute, disposte, dislocate, separate, cucite, srotolate, armate, imbarcate, calate, salpate e riposte nel corso della stagione. Ed è sorprendente constatare come la *ciurma* riesca, grazie al coordinamento del *rais* e al lavoro di squadra, a venirne egregiamente sempre a capo, senza lasciarsi sopraffare dal panico dell'imbrigliarsi di reti e cime.

Le pezze di rete, ereditate dall'*acqua* (stagione, in gergo) precedente, non sono sempre riutilizzabili; un tempo, soprattutto quando erano in fibra naturale, venivano sostituite più spesso, oggi vengono soprattutto rammendate, occorre cioè cucire strappi e coprire buchi e falle. Queste operazioni, nel corso della pesca, sono a carico dei sub, che se ne occupano giornalmente a mare, ma prima dell'avvento dei sommozzatori erano i tonnarotti ad immergersi in apnea per tappare i buchi con ulteriori pezze di rete dette *puttane*. È importante però che le reti calate a inizio stagione siano il più possibile integre e in buono stato, per evitare inconvenienti o fughe di pesce. Così, le reti, disposte in *quartieri*, vengono distese sul piazzale (Figura 18), i tonnarotti ne passano in rassegna ogni maglia e se non sono integre le rattoppiano o ricuciono, seduti a terra (Figura 19), con l'ausilio di una *forcella* (ago da rete) e di un avvolgisagola. Per cucire gli strappi utilizzando l'ago occorre effettuare nodi *bandiera*, mettendo la rete “in grado”, ossia “tesandola” nel senso della maglia; per questo motivo occorre essere almeno in due, di cui uno cuce mentre l'altro sorregge.

Ogni rete va poi cucita alle altre (Figure 20 e 21) (operazione che si compie in parte a terra e in parte a mare) e questo avviene in corrispondenza di rinforzi posti ogni due canne e detti *costure* – oppure *relicate*, se si tratta delle *costure* che connettono tra loro due *mezzeporte*. In corrispondenza delle *costure* si torna ad utilizzare il nodo *portoghese* (lo stesso in uso per armare la rete). Ogni lato di rete va poi

connesso, a seconda della sua ubicazione, al cavo di *sommo* – al *mussargio*, se in corrispondenza di una *porta* – oppure al cavo di *piombo* e quindi alla catena. Si dice “fare *fusata*” l'azione di stendere, tesare dal *sommo* il lato di rete da cucire alla *porta*. Come si ricorderà, sono dette *candele* le cime che sostengono le reti ai *sommi*, e vanno dunque anch'esse annodate in questa fase.

Successivamente, ogni sei *candele*, occorre annodare un pallone al *sommo*. Quest'operazione è effettuata in banchina. I palloni, bianchi e rosa, come si ricorderà, su ciascuno dei quali è scritto in pennarello l'anno di campagna<sup>267</sup>, vengono prelevati dalla *camperia*, amarrati al *sommo* e tradotti a braccia in banchina. In corrispondenza delle *cantoniere*, dove è necessaria grande flessibilità di movimento e al contempo resistenza alle sollecitazioni, sono collocati degli anelli in ferro (Figura 22), connessi alle cime tramite *maniglie*, anch'esse in ferro, che si stringono e allentano con l'ausilio di una *chiave*. In questa fase della preparazione, si tratta soprattutto di armarsi di pazienza e fare nodi e nodi e nodi; tuttavia, essendo ormai l'inizio di aprile, le giornate trascorse in banchina sono generalmente già calde e assolate, così che queste azioni non fisicamente impegnative, ma un poco ripetitive, siano comunque allietate dalle chiacchiere di gruppo, dalla musica che proviene dalla radio e da un clima conciliante.

L'ultima parte di rete su cui si interviene è quella della *Leva*, con la sua *porta* e la sua *sottana* (a questo punto tutta l'*isola* è però già stata calata e la tonnara può dirsi in pesca). Le tre pezze di rete a maglie differenti (*saffina*, *grado* e *morte*) che formano complessivamente il *corpo* vanno cucite tra loro e quindi alla *porta* e alla *sottana*, mentre la *morte* va cucita al *tunnel*. È in questo frangente che prende vita una delle azioni più toccanti alle quali io abbia preso parte in tonnara. Ne avevo letto in un paio di pubblicazioni, ma da un lato la credevo scomparsa e dall'altro non avrei sperato di potervi partecipare. Si tratta dell'approntamento della *costura deis floris* (sardo per “cucitura dei fiori”), detta anche presso le tonnare di Sicilia *custura ri ciuri* o *custura r'erva* (cucitura dell'erba). Vorrei dedicare a questo punto alcune righe alla pratica in questione.

È tradizione, prima di calare la *Leva*, intrecciare dei fiori di campo sulla *costura* della *porta Leva*, la *porta* cioè che dalla *Camera* immette nella *Leva*. In particolare, questa *costura*, quando la *Leva* sarà calata, arriverà fino a quaranta metri di profondità, all'incontro tra la *porta*, le *relicate* dei *gironi*, la *saffina* (la prima rete del *corpo*) e la *sottana*. Per i tonni, questo è l'ingresso alla *camera della morte*, a partire dalla quale possono considerarsi *morituri*. I tonnarotti attribuiscono a questa *porta* il luogo e il momento simbolico<sup>268</sup> di passaggio dalla vita alla morte, perché segna il transito dalla trappola alla pesca vera e propria. Questi fiori sono raccolti e poi intrecciati dai tonnarotti sulla *costura* in banchina prima di

---

<sup>267</sup> 2015, 2016 e così via. Da notare che, per ragioni scaramantiche, il numero 17 è assolutamente bandito in tonnara, pertanto la campagna del 2017 figurava su ciascun *pallone* (ma anche sul libretto del *vicerais*) come 2016+1. Il numero 17 non solo non va scritto, ma neppure nominato in tonnara, configurandosi come uno dei quei *tabù* tipici dell'universo marinaresco.

imbarcare la *Leva*. Intrecciare questi fiori è considerato un omaggio ai tonni, né un augurio né una preghiera; non si tratta qui di propiziarsi la pesca, né di allontanare la sfortuna, o tanto meno di ingraziarsi santi e divinità. Quest'azione è invece un puro, ultimo omaggio ai tonni, un gesto di gratitudine nei loro confronti che, con le loro vite, fanno la fortuna dei pescatori. Ho trovato commovente l'estrema cura che i tonnarotti più esperti dedicano a questo rituale, nel quale i pescatori sottintendono il debito di riconoscenza (Graeber, 2012) che hanno contratto con i pesci, inserendoli in questo modo in una logica di reciprocità: una comunità<sup>269</sup> in cui uomini e pesci si scambiano doni, i primi omaggiando con fiori che simboleggiano la vita i secondi, che la donano.

Il *rais* sapeva quanto avrei voluto assistere alla preparazione della *costura dei fiori*, così mi ha mandata con i tonnarotti a raccogliarli. Era una mattina di sciocco di fine aprile, quando ho seguito Stria e Reni, accompagnati dai “nuovi” Mirko e Cruz, a “fare fiori” nel campo accanto allo stabilimento (Figure 23, 24, 25). Prima abbiamo colto dei grandi cespugli di *Chrysanthemum coronarium* (crisantemi campestri o fiori d'oro) di colore giallo e poi mi sono presa la libertà di aggiungere dei *Carpobrotus fucsia* (che in Sardegna chiamano “orecchie d'asino”)<sup>270</sup> recisi dai muretti del *camposanto*. I “nuovi”, che non conoscevano questo rituale e dunque lo sminuivano, ironizzando (noi, rudi pescatori, dobbiamo andar per fiori in omaggio ai tonni?) sono stati redarguiti dai “vecchi” che al contrario, lo prendevano con grande serietà e premura, ma senza enfasi. I fiori sono stati poi tutti caricati su una carriola e portati in banchina (Figura 26). Nel frattempo era giunto in tonnara uno splendido mazzo di fiori di giardino, raccolti dalla suocera di uno dei sommozzatori: margherite, rose, passiflore, gerbere e lillà (Figure 27, 28 e 29). È usanza infatti, che il giorno della *costura dei fiori*, chi ne è conoscenza, colga personalmente oppure acquisti dal fioraio o ancora faccia recapitare mazzi di fiori in tonnara. Così in banchina, disposti in fila lungo la *costura*, abbiamo passato il pomeriggio a intrecciare fiori colorati lungo la rete (Figure 30, 31 e 32). Alcuni tonnarotti sembravano piuttosto indifferenti, altri ci mettevano molta cura e impegno, la maggior parte sembrava tenerci a farlo, addirittura accompagnando con una preghiera.

---

268 Simbolico perché non è esattamente attraversando la *porta Leva* che i tonni muoiono. I tonni moriranno infatti quando, chiusa questa *porta* dietro di loro, il *rais* ordinerà *mattanza* e verranno issati nel *corpo* giungendo a galla già agonizzanti e morendo poi definitivamente sui *vascelli*. La chiusura di questa *porta*, quella più determinante di tutta la tonnara, segna definitivamente il destino dei pesci, perché, una volta dentro la *Leva*, non potranno più tornare indietro o scappare.

269 Cfr. Pálsson G., “Human-environmental relations: orientalism, paternalism and communalism”, in Descola P. e Pálsson G. (eds.), *Nature and Society. Anthropological perspectives*, Routledge, London, 1996.

270 I *ciuri i maju* attestati presso le tonnare siciliane erano, scrive Mario Giacomarra, bambagella o fior d'oro (*Chrysanthemum coronarium*), ingrassabue (*Chrysanthemum segetum*) e occhio di bue (*Chrysanthemum myconis*), che, accompagnati da rametti d'albero e fili d'erba resistente, venivano intrecciati alla rete in prossimità dell'imbocco della *camera della morte* (Giacomarra M., “Glossario”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986, pag. 192).



Forse deriva da questa pratica, attestata anche in Sicilia (Figure 33 e 34), dove i *ciuri i maju* (fiori di maggio) venivano intrecciati sulla *porta cannapa*, il detto “*ciuriu Solanto*” (“è fiorita Solanto”) in uso presso l'omonima tonnara palermitana, “quando veniva fatta mattanza, a significare che per una volta la morte (dei tonni) si è trasformata in una festa della vita per i pescatori e l'intera comunità che dalla tonnara aspetta lavoro e benessere”<sup>271</sup>.

Dalla mia esperienza ho tratto la convinzione che questo sia l'unico e l'ultimo rituale di omaggio ai pesci tonni, diverso dunque da tutte quelle invocazioni, preghiere, canti, scaramanzie, gesti e rituali apotropaici interessati o per meglio dire finalizzati, strumentali: destinati cioè non ai pesci ma ai santi, alle divinità o alla sorte affinché tengano lontani i mali e favoriscano una buona pesca. L'omaggio al tonno vivo è il gesto estremo non già di chi chiede, spera, invoca, né tanto meno di chi cerca il perdono, bensì di chi ringrazia. Ringrazia e basta. Può darsi che fiori e piante stiano a simboleggiare la vita (come al cimitero?), ma sarei propensa a sostenere che i fiori spontanei del campo dietro la tonnara, costituiscano il dono di più facile interpretazione e reperibilità per omaggiare i pesci, in un mondo di pescatori storicamente lontano dagli agi e dalle ricchezze; per questo motivo non ci vedo metafore col mondo vegetale o allusive dei cicli della natura, come sostiene Filippo Terranova: “è abbastanza evidente il nesso tra la fase cruciale della mattanza e la simbologia del mondo vegetale nell'alternanza e contrapposizione della vita alla morte, nel ciclo stesso dell'esistenza che si rinnova. Morte dei tonni, rinascita della comunità marinara e del microcosmo produttivo. Sull'istinto di riproduzione dei tonni prevale l'istinto di sopravvivenza dell'uomo”<sup>272</sup>.

Ora, omaggiare la preda è, nelle pratiche venatorie, parte di quel rituale che il filologo Karl Meuli ha nominato *unschulds-komödie*, ossia “commedia dell'innocenza”: quell'insieme di operazioni tese a discolparsi nei confronti della vittima, che includono l'invocare il perdono, omaggiarne la carcassa, nascondere o negarne la messa a morte, incolpare qualcun altro, auto-convincersi che la preda si sia spontaneamente donata e via dicendo<sup>273</sup>. In effetti, uno dei canti anticamente in uso alla tonnara di Pizzo Calabro recitava “*a tutti li tunni circàmu pirdònu*”, in cui si può forse leggere un tentativo di assoluzione e discolpa nei confronti della preda, sempre all'interno dell'orizzonte di pensiero condiviso in tonnara:

271 Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici, Trapani, 1999 (cit. pag. 46).

272 Terranova F., “La città disegnata nel mare”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (cit. pag. 58).

273 La “commedia dell'innocenza” è una chiave di lettura proposta dal filologo classico svizzero Karl Meuli per interpretare il sacrificio nella Grecia classica alla luce delle pratiche venatorie dei cacciatori paleolitici, in seguito ripresa dal filologo classico tedesco Walter Burkert, che rintraccia nella mitologia greca le origini “biologiche” del sacrificio in senso rituale, perpetrato da *Homo necans* e imperniato sulla necessità della violenza e della messa a morte (cfr. Meuli K., “Griechische Opferbräuche”, in *Phylobolia für Peter von der Mühl zum 60. Geburtstag am 1. August 1945*, Gigon, Basel, 1946 e Burkert W., *Homo necans. Antropologia del sacrificio cruento nella Grecia antica*, Bollati Boringhieri, Torino, 1981).

quello del rispetto per la vita. Tuttavia, la *costura dei fiori* non è a mio avviso una pratica da ascrivere alla “commedia dell’innocenza”, innanzitutto perché si rivolge ai pesci vivi, in secondo luogo perché è una forma di ringraziamento pura e non un tentativo di disculparsi nei confronti di chi si sta per trucidare, né tanto meno di nascondere o alleggerire la propria responsabilità di appropriazione delle altrui vite. I tonnarotti (e con loro forse tutti i pescatori) non tentano di nascondere la morte del pesce anzi, nel caso della tonnara, talvolta hanno finito per spettacolarizzarla; sanno perfettamente che ogni pesca è una forma di violenza sul mondo, che i pesci hanno diritto alla vita come tutti gli esseri viventi e che è alle spese di qualcun altro che può fiorire il loro benessere. Ma, nella logica pragmatica più volte da loro stessi invocata del *mors tua, vita mea*, il pescatore è nato per fare il pescatore e il pesce è nato per fare il pesce (per citare Hemingway). La cesura ontologica è e deve restare netta per chi è chiamato a confrontarsi professionalmente con la morte animale: è bene mantenere la giusta e anaffettiva distanza da un partner che deve restare “fruibile”<sup>274</sup>.

In passato, la *costura* non era l’unica occorrenza in cui comparivano fiori: nella *cialoma* della tonnara di Castellammare del Golfo (registrata nel 1969 da Elsa Guggino) e di altre varianti, un verso recita “*a livanti affaccia u sulì / e lu ràisi cu li ciùri*”<sup>275</sup>; dobbiamo quindi dedurre che il *rais* sfilava con una ghirlanda di fiori sul petto, come il primo tonno della stagione portato in processione “adorno di nastri e di fiori”, accompagnato dai tamburi e dalla banda musicale<sup>276</sup>. Come riferito anche per la tonnara di San Giorgio di Patti: “Al tempo dei Cumbo [ultimi proprietari della tonnara, prima della dismissione all’inizio degli anni Settanta], il primo tonno pescato entrava nella loggia con un mazzo di fiori in bocca e veniva donato alla chiesa, in onore di San Giorgio, di cui i conti erano molto devoti”<sup>277</sup>. Queste altre occasioni sembrano afferire ad un contesto celebrativo, in cui i fiori fungono da ornamento e sono forse più decorativi che carichi di un significato simbolico.

Tutte le reti ora, una volta rinnovate, connesse ai *piombi* e alle catene, ai *sommi* e ai *palloni*, sono pronte per essere imbarcate e man mano calate *in alto*; una volta approntata la *costura dei fiori*, il lavoro sulle

---

274 Scrive Sergio Dalla Bernardina: “Più un animale è stato trattato come un essere che ha uguali diritti, più la sua morte assumerà, nella coscienza del superstite, il carattere di un atto scandaloso, di una rottura unilaterale del contratto. Una delle possibili soluzioni, in termini psicologici, risiede nel trattare metodicamente l’animale, sin dall’inizio, come un essere che ha un altro statuto e un altro destino. [...] ‘Non siamo ipocriti: teniamo sempre presente che sei un animale e che in quanto tale verrai sfruttato e mangiato’” (Dalla Bernardina S., “Retoriche dell’animalità”, in *La Ricerca Folklorica*, n°48, ottobre 2003, cit. pag. 13).

275 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (cit. pag. 101).

276 Pitre G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.

277 Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008 (cit. pag. 51).

reti svolto a terra può dirsi ultimato. Prima tuttavia di imbarcarle e calarle, si attende l'arrivo del parroco per la benedizione. Ogni anno in aprile, in un giorno concordato con la proprietà e con il *rais*, viene infatti convocato don Agus, parroco della chiesa di San Pietro Apostolo di Carloforte. Don Agus è parroco a Carloforte da sessantatré anni e ancora si commuove nel raccontare l'episodio della schiavitù dei tabarkini. Il suo pulpito in chiesa – inconsapevole citazione melvilliana<sup>278</sup> – è la prua di una barca di tonnara a cui è stato aggiunto un timone sotto il leggio; la stagione non può avviarsi senza la sua benedizione di uomini e attrezzature. I tonnarotti e gli impiegati in tonnara si radunano nel piazzale, disposti secondo la gerarchia (più prossimi al parroco gli impiegati e il *rais*, padroni di casa e suoi ospiti in questa circostanza, poi il *vicerais*, i *capibarca* e gli altri tonnarotti), assumono una postura raccolta e ascoltano in silenzio la messa:

“Buongiorno a tutti e benvenuti ['Buongiorno', risponde la *ciurma*] [...] Stavo parlando che io vi guardo in faccia e ci sono qui a Carloforte – venivo a benedire le reti prima che nasceste tutti voi – io sono sessantatré anni, pensate un po'... Allora questo è bello, però soprattutto è bello che la presenza della Chiesa, la presenza di Dio è nella nostra vita, non è soltanto in Chiesa. Quindi, vedete, questi strumenti a noi ci danno lavoro, in altre parole ci danno da mangiare, abbiamo bisogno anche quello. Stavamo dicendo prima che è bella la... come si dice... la globalizzazione – io queste parole difficili non le so usare – che hanno modernizzato tutto, però quando ci sediamo a tavola per mangiare, ce l'avete il telefonino? Non mangiate mica telefonino e telefòn, smartifòn, che cos'è... ['Noo, risponde la *ciurma*]. No, mangiamo i frutti della terra ['del mare!' ribatte un tonnarotto], cioè è la presenza di Dio che è proprio nella nostra vita quando lavoriamo. Così è oggi. Adesso io benedico queste reti e vi auguro che possano pescare tanto... però io vorrei vedere un po' le *mattanze* come c'erano una volta [applausi della *ciurma*]. Noi peschiamo i pesci, ebbè ce li manda il buon Dio, perché li devo mandare a Malta per ingrassare! Li ingrassiamo noi! [Bravo! risponde la *ciurma* tra gli applausi]. Nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, Amen [Segno della Croce]. Il Signore sia con voi [e con il tuo Spirito, risponde la *ciurma*]. Preghiamo il Signore: benedici queste reti [benedizione con l'aspersorio in direzione delle reti], gli operai che le useranno [benedizione con l'aspersorio in direzione della *ciurma*] [...] perché tutto questo ci dia salute e lavoro e possiamo vivere in pace bene. La benedizione di Dio onnipotente, Padre, Figlio e Spirito Santo [benedizione con l'aspersorio in direzione della *ciurma*] discenda su di voi e rimanga sempre, Amen. Allora, vi faccio tanti auguri di buona Pasqua e buona pesca! Si assomiglia un po' il nome, è vero? Ma insomma l'importante è che sia per la nostra vita, auguri

---

<sup>278</sup> Il pulpito da cui padre Mapple scaglia il suo celebre sermone è descritto da Melville al capitolo otto di *Moby Dick* (cfr. Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932]).

a tutti! [Grazie! Risponde la *ciurma*]”

e tutti si dirigono in banchina. I tonnarotti hanno ascoltato tutta la benedizione del prete con le mani giunte, sorreggendo un cappello all'altezza del cavallo, pronti per incrociare le dita e per “toccarsi” senza essere visti non appena fosse sopraggiunto l'atteso augurio di “buona pesca!” da parte del parroco, il quale non è mai stato informato che si tratta del più temuto augurio che un pescatore possa sentirsi rivolgere e quindi puntualmente lo rinnova ogni anno. Certo, se l'augurare buona pesca è un sicuro richiamo per la cattiva sorte, ancor più sarebbe imbarcare il prete per la benedizione dei natanti, pratica che infatti è stata abolita da tempo<sup>279</sup>, ma che era praticata ai tempi di Pitre e ancora in auge nelle tonnare trapanesi all'inizio degli anni Duemila (crf. Ravazza, 2005). Quest'ultimo, così descriveva l'intervento ecclesiastico nelle tonnare di Sicilia:

“Un sacerdote, in cotta e stola color violaceo, nella sagrestia della cappella della tonnara, fa l'acqua santa e con essa asperge l'altare e gli astanti. Recitate le litanie lauretane, benedice la ciurma, ed all'*oremus* implora da Dio che conceda a tutti salute di mente e di corpo, affinché *laborantes in hac thynnaria, securi et incolumes opus suum exerceant et in piscium copiosa captura unusquisque fruatur parte sua et laetetur de labore suo*. Indi si fa innanzi alla spiaggia, e ricordato che gli apostoli erano pescatori (di anime), implora la benedizione di essi sulle reti e la pesca più copiosa. E benedice le barche, e benedice il mare e supplica Gesù Cristo così: *Super hoc mare aperi thesaurum tuum optimum ut piscantes famuli tui tynnos capiant in abundantia et fiant de eis frequentes occisiones, quod de tua largitate* etc. Segue la benedizione delle pietre, e daccapo del mare contro le foche, i mastini ed altri pesci dannosi e turbolenti; ed ancora una nuova benedizione sopra una barca, in mare: *Benedico te, mare, in nomine Dei* [Segno della Croce]; *et quos in te laborant remigando aut opus piscationis exercendo* [Segno della Croce] ecc.”<sup>280</sup>.

La benedizione del parroco è presente in tutte le tonnare, talvolta accompagnata anche al battesimo. La pratica di battezzare la tonnara è emersa dall'etnografia per le *almadrabas* andaluse, dove la cerimonia era officiata da un sacerdote, votata alla Virgen del Carmen (come si ricorderà, patrona dei pescatori andalusi e prima ancora, dal 1901, della Marina spagnola), presieduta da una madrina e seguita da una festiccioia in stabilimento. Lo scopo era *crislianar la almadraba* (Florido, 2017). Racconta Vicente Zaragoza:

---

279 “Questa è una cosa che non farò MAI!” sentenza il *rais* (c.p., aprile 2016).

280 Pitre G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 375-6).

“l'unica cosa era il battesimo. Prima di iniziare il *calato*, uno o due giorni prima di calare, veniva il sacerdote e battezzava la tonnara come si battezza un bambino. [...] A terra. Benediceva le ancore, le reti con l'acqua santa e invocava Dio affinché non avvenissero disgrazie, non affogassero uomini... si faceva un banchetto per tutti – uno a parte per i *capitánes* a base di tonno in scatola del *Consortio*, musciame, uova, vino – vino buono di categoria, imbottigliato. [...] Ai tonnarotti ultimamente mi pare... 20 o 30 *duros* a testa di regalo... una bottiglia di vino... [...] proprio quel giorno! Si diceva: 'domani abbiamo il battesimo, venite con la faccia pulita, venite belli! E tu, che sei il più porco di tutti, làvati, ma con la soda caustica! Vieni qui!' [...] Lavoravamo normalmente il giorno del battesimo, poi a mezzogiorno tornavamo a casa a lavarci e all'una c'era il battesimo. Ci assentavamo un paio d'ore, dalle undici. Venivano tutti al battesimo, una donna faceva da madrina... una ragazza degli uffici, sempre una bella donna, non una vecchia! ...la figlia di un tonnarotto, la figlia del *capitán*, la figlia del *segundo*, sempre purché fosse un faccino grazioso. E questa donna portava sempre la Vergine di Benidorm, un quadro della Vergine del Suffragio e la Vergine del Carmine anche. La Vergine del Suffragio era una Vergine del Carmine, ma era la polena di una barca che era apparsa a Benidorm... era morta della gente nel naufragio...”<sup>281</sup>.

Del battesimo, non resta traccia oggi. Trovo però molto stimolante seguire il percorso che queste cerimonie cristiane hanno intrapreso quando, nel corso della seconda metà del Novecento, gli armatori spagnoli hanno iniziato a calar tonnare lungo le coste marocchine prospicienti, in un contesto dunque non cattolico. Nel ripromettermi, in futuro, una possibile etnografia delle tonnare marocchine, mi limito qui a menzionare ciò che ho trovato citato nella letteratura più recente:

“La práctica del bautizo tuvo una evolución particular en las almadrabas de Marruecos. Cuando en los años sesenta, una parte de las empresas almadraberas, incluida una parte de los trabajadores salieron de allí, dejaron de bautizar el copo, pero inauguraron otra práctica: matar un toro el día que se iba a calar el copo, cuando ya estaba armado y preparado para ser calado, y la carne era repartida entre los trabajadores, que la llevaban a su casa para consumo doméstico. Además de ello, algunos capitanes se resistían y hacían un bautizo clandestino, empeñados en que había alguna suerte de relación mágica entre el ritual y el comportamiento del pescado en la temporada. 'Esto en Marruecos ya no lo querían hacer y yo les dije que sí, que sí lo hacía. Yo, a lo mejor le decía a la gente, el sábado descanso. Iba con mi mujer y mis hijos, iba a la Iglesia y me traía una botella de agua bendita, y la echaba. Y no se enteraban los

---

281 C.p., Barbate, maggio 2017. Intervista completa in Coda.

moros que yo había echado [el agua]. Yo tenía la botella de agua bendita que me la llevaba de Ceuta para allá, me la guardaba en mi casa, entonces cuando yo les decía mañana descanso, la bajaba mi mujer y mis hijos, como yo tenía el real en la puerta de mi casa, echaba el agua bendita allí' (José Carmona, capitán de almadraba, Isla Cristina)<sup>282</sup>.

Trovo qui interessante la resistenza di un battesimo privato e clandestino, auto-officiato da un *capitán* all'insaputa del personale (“no se enteraban los moros que yo había echado [el agua]”). Trovo però ancora più intrigante il sacrificio del toro. Come mai, in pieno Novecento, sembra riesumata una pratica che ricorda il *taurobolion* dell'Antichità? Si tratta della stessa cerimonia riportata da Durand per un'altra tonnara nord-africana – ma molto distante da quelle marocchine della costa atlantica – e cioè quella tunisina di Sidi Daoud gestita da proprietari genovesi (già incontrata al paragrafo 1.2.3)? Oppure è un'introduzione recente e di tutt'altra specie, originando nell'onnipresente manifestazione del toro nella cultura andalusa, importata in Maghreb? Potrebbe invece essere assimilato al sacrificio musulmano dell'‘*īd al-adḥā* (che però è legato al preciso calendario lunare musulmano e si svolge nel mese di *dhū-l-hijja*, che solo una volta ogni venticinque anni approssimativamente, coincide con i mesi di aprile/maggio e inoltre sacrifica solitamente il montone)? Decisamente mi mancano i dati per rispondere a questi quesiti, e chissà che l'averli sollevati non intrighi anche qualche altro ricercatore in futuro, magari.

Ora che le reti sono state benedette, è tempo di descrivere come vengono imbarcate per essere portate *in alto*. Le reti vengono tradotte in banchina dal piazzale con il muletto e poi svolte a braccia dai tonnarotti, con la sequenza della *serpentina* che abbiamo già incontrato: i tonnarotti afferrano, sollevano e poi caricano in spalla (possibilmente, ma non necessariamente, la stessa per tutti) il lungo serpente di rete e in fila uno dietro l'altro, lo spostano (Figure 35 e 36). Ogni *serpentina* in tonnara ha la forma di quello che in musica e in danza si dice un *canone*: una legazione eseguita in tempi diversi da più danzatori (oppure strumenti o melodie) che eseguono gli stessi passi, ma differiti di una o più battute, entrando insomma in scena in modo sequenziale.

Un *pascarmotto* si accosta ed ormeggia in senso longitudinale alla banchina e la rete viene salpata nella sequenza contraria a quella con cui verrà calata a mare. I tonnarotti si dispongono ad L: una decina di loro, in riga, *saffia* rete dal *pascarmotto* mentre altri cinque in banchina svolgono l'*ingoggia* della catena e la passano a prua (Figure 37, 38, 39 e 40); il sommo risulterà quindi a poppa del *pascarmotto* e la catena a prua. Per quanto riguarda le reti del *corpo*, queste si svolgono automaticamente *saffiandole* e benché prive di catena sono molto più pesanti delle altre e così vengono salpate da una quindicina di tonnarotti in piedi sul *pascarmotto*. Per *saffiare* rete, in questo caso, non occorre rastrellarne le maglie, ma afferrarne a

---

282 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 279).

mucchio, alternando mano destra e sinistra e accompagnando con una naturale e continua torsione del torace, che segue il lavoro ritmico delle braccia. In questo momento i tonnarotti devono disporsi sulla murata *di fuori* del *pascarmotto*, affinché la rete abbia spazio sufficiente per ricadere ai loro piedi.

Per quanto riguarda il resto dell'attrezzo: le ancore vengono imbarcate con la gru e disposte con il ceppo a bordo e le marre fuori bordo, generalmente in numero di sei per murata (dodici per barca, quindi); le cime vengono sempre imbarcate *ingoggiate*; infine vengono imbarcati *cagnacci* e *cagnaccetti* (che sono in polistirolo) e per ultimo i *palloni* (in plastica), con un ordine – come si può dedurre – dal più pesante al più leggero. Ogni mattina si caricano le barche con l'attrezzatura che andrà calata quel giorno e solo se le condizioni meteomarine saranno favorevoli al *calato*.

Riassumendo: in questa fase vengono impiegate altre cinque *tecniche del corpo*. La più ripetuta tra quelle in assoluto è la sequenza dei nodi (il *portoghese* e il *bandiera*), effettuati a mano libera o con l'ausilio dell'ago. Tra quelle di gruppo abbiamo la *saffitura* della rete (a mucchio e non a rastrello) e le due *serpentine* di trasporto: delle reti e dei *palloni*.

Tutta questa fase di lavoro a terra, soprattutto la parte che coinvolge le reti, è una fase molto secca e polverosa, al contrario di quella a mare (e anche del *salpato*, per ovvie ragioni), che sarà invece necessariamente più umida e guazzosa. L'odore che si sprigiona dalle reti asciutte è molto impattante. È tuttavia meno forte dell'odore che le reti producono quando, una volta salpate, vengono distese a seccare al sole (questo perché le reti seccate l'anno prima hanno perso parte del loro afrore e hanno solo guadagnato più polvere quando erano riposte). Questo odore, che tutti concordano nel definire puzza, è per quanto mi riguarda l'odore più forte e cattivo di tutta la tonnara. Qualcuno ne conviene, qualcun altro lo classifica al secondo posto dopo l'odore del sangue (“non c'è cosa che puzza come il sangue di tonno”) oppure della bollitura del tonno (“l'odore che fa la bollitura è una cosa tremenda...”<sup>283</sup>). Da dove deriva? Le reti costantemente in ammollo a mare producono, nel corso della stagione, il *lippu*, una sostanza mucillaginosa, viscosa, scivolosa, appiccicosa, verdastra, puzzolente, causata dall'azione delle correnti che trasportano alghe e altre particelle, le quali ammantano le maglie di muschi, alghette, umidore. È facile incontrarla nelle grotte e sugli scogli a fior d'acqua, che rende scivolosi e verdastri. Quando è fresca è un blob molliccio che puzza di mare<sup>284</sup>. All'aspetto ricorda tutte le cose più disgustose: muco, vomito, diarrea. Quando secca ed evapora però, essendo composta in gran parte di acqua, sembra svanire; è in

---

283 Entrambe le esternazioni vengono dall'informatore Antonio Vignoli (*Bayon*), carlofortino ed ex-lavoratore per quattro stagioni all'Isola Piana negli anni Cinquanta (Carloforte, maggio 2016).

284 Gli odori del mare, come tutti sanno, possono essere gradevoli o sgradevoli. Quello sgradevole è questo, *u lippu*; quello gradevole è detto invece in tabarkino *l'arzilla*, ed è piuttosto il profumo fresco del mare. Ringrazio il mio informatore Luigi Pellerano per questa segnalazione (Carloforte, luglio 2016). In ogni caso, più della loro qualità (gradevole o sgradevole), è la loro capacità di evocazione di un paesaggio marittimo a rendere questi odori immediatamente “tonnarotti”.

questo momento che esprime tutto il suo potenziale olfattivo pestilenziale. Tornerò sul *lippo* descrivendo il *salpato*.

L'odore dominante un tempo, nella fase di preparazione che sto esaminando, era quello della pece vegetale. Quando le barche erano in legno e le reti e cime erano in fibre naturali, si calafatavano, impeciavano, incatramavano per diventare più resistenti e impermeabili. È difficile immaginare quanta pece e quanto lavoro fossero necessari per rivestire tutti gli scafi e tutte le reti e cime di una tonnara (Figure 41 e 42). Le barche risultavano così inconfondibilmente tonnarotte: nero pece, dentro e fuori; al sole delle giornate a mare più calde la pece si scioglieva (non solidificava mai del tutto) e chi era seduto sui banchi rischiava di non potersi rialzare, mentre chi si appisolava appoggiato al bordo della *musciara*, ci rimaneva incollato con la barba. La pece o catrame vegetale si otteneva dalla distillazione del legno di alberi altamente resinosi (tipicamente, il pino) e produceva un odore intenso e pungente che invadeva la tonnara. Vicente Zaragoza racconta che tutti accorrevano durante la bollitura per respirarne fumo e vapori: era un profumo gradevole e penetrante che “ti purificava enormemente i bronchi”. La pece “era il re della tonnara”, a terra e a mare (cfr. intervista completa in Coda). L'*alquitrán* (nome spagnolo della pece) lasciava tracce non solo olfattive. Racconta David Florido che presso le tonnarote dello Stretto i tonnarotti, dovendo prima *ingoggiare* e poi impilare le cime impeciate, erano costretti a scalare una pila di *ingogge*; al termine di quest'operazione avevano naturalmente i palmi anneriti e si divertivano a lasciare le impronte nere delle mani sui muri dello stabilimento. Ebbene, queste impronte sono state ritrovate addirittura durante i lavori di ristrutturazione della Chanca di Conil de la Frontera, la cui muratura risaliva al XVI secolo e le cui impronte dovevano risalire almeno al 1755 (anno del terremoto di Lisbona, che causò il maremoto che distrusse la Chanca)<sup>285</sup>.

Si tratta di un paesaggio olfattivo che propongo di considerare comune a tutte le tonnarote del Mediterraneo. Comune, ma anche cangiante. Comune perché la tipologia di lavoro richiedeva generalmente gli stessi materiali, le stesse azioni, condotte in luoghi per molti aspetti simili gli uni agli altri; cangiante perché queste sono naturalmente cambiate nel corso dei secoli. Come si è visto, l'odore della pece ancora dominante per gran parte del Novecento, poi sostituita dalla pece non naturale (che al contrario, nausea con il suo cattivo odore) ha lasciato oggi il primato all'odore del *lippo* secco. L'odore più discreto del ferro rugginoso è invece rimasto costante nel tempo e nello spazio, così come quello del cordame impolverato (che è una sensazione fisica, e non solo olfattiva). Ci sono poi quegli odori locali e più specifici, legati alla topografia dei luoghi: ad esempio, per qualcuno l'odore della Punta è quello della salicornia (*Salicornia europaea*) sugli scogli e dell'enula marina (*Inula crithmoides*) sui prati intorno allo stabilimento. Per qualcun altro, l'odore di Torretta Granitola (presso Mazara, a sud di Trapani) saranno

---

285 C.p. con David Florido, Siviglia, maggio 2019.



stati i capperi selvatici (*Capparis spinosa*) e la citronella (*Cymbopogon citratus*). Questi altri, specifici di ciascuna tonnara o per lo meno di un areale, sono evidentemente legati alla flora della macchia mediterranea e rintracciarli, richiederebbe una vita (meravigliosa, a mio avviso) di ricerca a cavallo fra etnografia dell'urgenza, botanica e tassonomie vernacolari. In ogni caso, la capacità di tutti questi odori, è quella di funzionare come attivatori immediati e incontrollati di memorie: la percezione di un odore, o anche solo la sua evocazione tramite l'oggetto o l'azione da cui si sprigiona (la pece, la ruggine, il *lippo*, l'elicriso, la bollitura del tonno, ecc.), attivano e scatenano la dimensione olfattiva del paesaggio marittimo o terrestre di tonnara. Evocano ad una memoria sensoriale e corporea al contempo un luogo, una situazione lavorativa, un'esperienza collettiva, una porzione di vita vissuta.

### 3.2.2 Il *calato*

Calare la tonnara è, nel suo complesso, l'operazione più delicata di tutta la stagione. Una tonnara ben calata, pesca. Una tonnara mal calata, no. E la differenza può essere questione di pochi metri.

Perché deve essere così preciso il *calato*? Per ragioni in primo luogo legali; la tonnara infatti, non è mai stata come altre pesche, libera da disposizioni<sup>286</sup>. Gli esercenti, di fatto, letteralmente si appropriano di uno specchio di mare ben definito, per un periodo prestabilito e ottengono la concessione (da parte dell'autorità preposta, di volta in volta nei secoli: un feudatario, un re, un'autorità ecclesiastica, lo Stato) per sfruttarlo con questo sistema. Ogni tonnara non deve trovarsi ad una distanza inferiore a tre miglia dalla tonnara adiacente e lo specchio di mare dove è calata è interdetto a qualsiasi altro tipo di pesca e alla navigazione di qualunque natante per i mesi della concessione, dalla costa alla boa di segnalazione (che si trova a trecentocinquanta metri *fuori* dalla tonnara) e da tre miglia sopravento fino a un miglio e mezzo sottovento. Questo viene stabilito da secoli affinché due tonnare vicine non si danneggino a vicenda nelle rispettive pesche (in particolare quella sopravento nei confronti di quella sottovento) e affinché il passaggio di barche a motore o di altre reti da posta o derivanti non disturbi il *passo* dei tonni, che risulterebbe quasi certamente deviato.

Questo regime di proprietà privata del mare costituisce un'anomalia nel mondo della pesca perché, come si può dedurre, diventa protettivo nei confronti di agenti esterni e normativo per la tonnara stessa, che si

---

286 Il mare, diversamente dalla terra, è stato per quasi tutta la storia dell'uomo, senza proprietari, almeno fino all'introduzione della regolamentazione regia del "tiro di balestra". Per quanto riguarda la piccola pesca, un pescatore sceglie dove calare le sue reti, l'unica regola – non scritta, ma sempre rispettata – è che in quel punto non stia già pescando qualcun altro. La regola è dunque "chi primo arriva, meglio alloggia", che corrisponde al mare quale regolamentata *res communis* (e non già *res nullius*). La tonnara segue invece un principio opposto: "questo tratto di mare è privato"; per questo motivo infatti le liti tra armatori di tonnara e pescatori dediti alla piccola pesca sono state storicamente numerose.

trova a dover rispettare tempi, posizioni e distanze di *calato*. Questi luoghi da posta dovevano (e devono ancora) essere rispettati con grande accuratezza se, come scrive Francesco Cetti nel Settecento, i *rais* delle tonnare vicine addirittura assistevano all'*incrociato* di una data tonnara, cosa che oggi sarebbe giudicata inaccettabile<sup>287</sup>: “quando i *rais* incrociano la tonnara [...] i *rais* delle tonnare vicine, e tutti coloro che sono interessati a che le tonnare incrociate non oltrepassino i limiti prescritti dall'uso e dall'antica osservanza, ne visitano attentamente l'incrociamiento' e fanno subito i loro reclami se mai si sono violati quei limiti che costringono il *rais* a rientrarvi”.

La tonnara si cala inoltre sempre nello stesso punto. Come si determina un punto così preciso a mare? Come tutti i navigatori e i pescatori costieri sanno, per orientarsi a mare – senza l'aiuto della bussola o del GPS – occorre basarsi su punti a terra. Dalla convergenza di linee rette che passano per i punti di riferimento a terra, si determinano le coordinate della *mia*, un rudimentale punto nautico sulla base del quale si ottengono i limiti del campo da pesca e il luogo esatto del *calato*; questi riferimenti che risaltano a terra, possono essere, come s'immaginerà, particolari conformazioni costiere (colline, scogliere, grotte ecc.), isolotti o scogli emergenti, fari, campanili, vecchie torri di avvistamento, edifici visibili sulla costa, e via dicendo. Dal momento che ci troviamo ad alcune miglia dalla costa, una vista acuta si rivela semplicemente indispensabile e nel caso della tonnara, questa geolocalizzazione deve essere ancora più precisa che per qualsiasi altra pesca con reti da posta, per questioni legate alla regolarità del fondale e al *passo* dei tonni. Ogni tonnara avrà le sue *mie*, ma non tutte le coste sono dotate della presenza di tutti i riferimenti necessari. Ecco perché, quando questi punti non ci sono o sono difficilmente identificabili o riconoscibili dal mare, si creano artificialmente. I *dromi* sono piccoli obelischi o torrette edificati appositamente a questo scopo: si trovano dunque sulla costa in punti ben visibili dal mare e sono costruiti in pietre o mattoni e poi dipinti di bianco. L'operazione che precede il *calato* si svolge pertanto ancora a terra, ad opera dei cosiddetti *dromieri*: due, tre tonnarotti che si recano ai *dromi* con un paio di latte di vernice per dipingerli di bianco, così da renderli ben individuabili anche a condizioni meteorologiche non ottimali. Sulla costa spagnola questi *pilares* sono regolamentati da un decreto regio: “Se construirán troncos de pirámide de mampostería de uno y medio metros de lado en base mayor y tres metros de altura, con un hueco en el centro de la base menor para que pueda colocarse un asta de bandera” (Real Decreto de 4 de julio de 1924, aprobando el Reglamento para la pesca con el arte de Almadra, art. 9) (Florido, 2017). Nelle tonnare della provincia di Huelva, ai piedi dei *dromi* venivano addirittura accesi dei fuochi, affinché il fumo risultasse ben visibile dal mare; era così necessario che due tonnarotti lavorassero

---

287 Oggi è giudicato fuori luogo, invadente e inammissibile per un *rais* visitare il luogo del *calato* di un altro *rais*. Ho imparato bene questa regola quando, nella stagione 2016, il *rais* della tonnara di Carloforte ha avuto l'ardire di accompagnarmi ad assistere all'unica *mattanza* di quell'anno, diretta da suo fratello presso la tonnara di Portopaglia: quest'ultimo, vistolo arrivare, pare abbia dichiarato con indignazione: “Ma che cazzo succede! Mischiamo il cervello con i coglioni?!” (intendendo: accostiamo due cose anatomicamente così distanti?).

da terra a supporto di chi si trovava a mare ad *incrociare*:

“En Nueva Umbría y El Loro había marcas, torres de ladrillo huecas, que se encalaban para que sirvieran de marcas. En el Loro había dos, y una en Nueva Umbría. Allí se les introducía leña para que el humo sirviera al capitán de marcas para el calamento de la cruz. En la almadraba del Loro, cuando íbamos a hacer la cruz, iban dos hombres por tierra se encendía una candelá en los marcos con leña verde para que echara humo, dos candelas, una arriba con la otra abajo, dos candelas grandes y ya el capitán cuando llegaba para hacer la cruz se jaba en las candelas por el humo cuando estaban así, en lados, es cuando hacíamos la cruz”<sup>288</sup>.

Presso alcune tonnare marocchine, molto distanti dalla costa e disturbate dalla nebbia mattutina, questi fuochi si accendevano addirittura di notte e sempre di notte quindi si gettava la prima *croce* (Florido, 2017).

Il giorno in cui si scende a mare, è stato inoltre recentissimamente introdotto, più o meno scherzosamente, il “giuramento della *musciara*”, quale professione di fedeltà alla causa della tonnara: “me lo sono inventato l'anno scorso per i nuovi, quello [riferendosi al più giovane] è un *andarino*!”<sup>289</sup>.

Il *calato* si può scomporre in più fasi, che chiamerò: situarsi, incrociare e calare. Per situarsi, intendo determinare l'ubicazione esatta da cui partire per iniziare il *crociato*. Qui si troverà la croce d'intersezione tra *coda* e *isola*, lo *spigo*. Lo *spigo* è il punto nevralgico della tonnara sia dal punto di vista meccanico (perché qui devono bilanciarsi le trazioni opposte provenienti dalla *coda* e dall'*isola*), sia dal punto di vista geometrico (è infatti il centro dell'attrezzo), sia anche sotto l'aspetto per così dire simbolico, dal momento che costituisce per i tonni l'ingresso nella trappola. Qui infatti, presso le tonnare siciliane, era usuale collocare un palo di due, tre metri con una croce cristiana in legno alla sommità, adornata con le effigie dei santi<sup>290</sup> (Figure 43, 44 e 45). Questi, trovandosi collocati al suo ingresso, erano chiamati a proteggere la tonnara ed erano accompagnati da alcune foglie di palma. Il fatto che sotto l'effetto delle correnti lo *spicu* s'inabissasse, in parte, ne faceva inoltre uno strumento utile al *rais* per valutare la consistenza e la direzione delle correnti. Trascendenza e senso pratico si condensavano, dunque, in questo

---

288 Testimonianza raccolta da David Florido e riportata in Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 187).

289 C.p. con il *vicerais* Igor Sanna, Carloforte, aprile 2017.

290 *Spigo* sta ad indicare lo spigolo, l'angolo cioè di intersezione delle due ortogonali (la *coda* e l'*isola*); in Sicilia era detto *spicu 'u Signuri* (lo spigolo del Signore) oppure *spicu i san Petru* (spigolo di san Pietro), perché ospitava la palma con i santi. Questi cambiavano da tonnara a tonnara, ma i più ricorrenti erano, oltre a Gesù Cristo e alla Madonna: San Pietro, Sant'Antonio, San Francesco da Paola, Sant'Anna, Sant'Agapeno, più altri di recente introduzione, come Padre Pio.

oggetto, che era ritenuto indispensabile (“senza di questa manco tonnara è” per l'ultimo *rais* di Bonagia<sup>291</sup>). Nelle sue parole, registrate da Ninni Ravazza nel 1984:

“questa è la palma, noi così la chiamiamo per i rami che ci mettiamo in punta anche se in altre tonnare lo chiamano *cruci* oppure *'a cruci du Signuri*. Serve a tante cose, anche alla religione, nella croce ci attacchiamo tutte le immagini dei nostri Santi che ci entrano, a loro ci affidiamo, c'è Sant'Antonino che è il protettore dei pescatori, San Francesco di Paola che aiuta i marinai, il nostro Signore, certo, i Santi Pietro e Paolo, e poi la Madonna di Trapani e quella di Custunaci, tutte e due dal mare arrivarono. Questi Santi a noi ci aiutano, quando passiamo di qui sempre la croce ci facciamo, e loro lo sanno... [...] poi quando per la corrente tutto se ne va a fondo il ciuffo di palma non marcisce, si asciuga al sole e al vento, e dura tutta la stagione. [...] quando siamo lontani non si vedono le reti, non si vedono i galleggianti, solo la palma si vede, è lì che mettiamo la prua, è questo il nostro riferimento, certo oggi ci sono le bussole e il loran e non puoi sbagliare, ma vuoi mettere? Un'altra cosa è vedere da lontano dove dobbiamo andare. E poi quando c'è corrente la palma si abbassa, e a secondo di quanto è affondata noi sappiamo quanto è forte la corrente, e se sta aumentando o diminuendo, alle volte è così forte che se ne va tutta a fondo, anche il *giummo* con le foglie, e allora magari ci scherziamo: *puro i Santi avemu 'nfunno*. E poi non lo dobbiamo dimenticare, quei Santi sono proprio sopra l'entrata dei tonni, li benedicono, benedicono tutta la tonnara, noi ai Santi ci crediamo”<sup>292</sup>.

Il ricorso al trascendente, in questa ed altre circostanze, è d'altronde tipico dell'universo marinaresco (si pensi al detto marinaro: “*fidi ti sarva e no lignu di varca*”). Anche perché: “di fronte ad avversità naturali, meteorologiche, o ad errori umani, non è possibile intervenire radicalmente spostando le reti in altri siti, come si fa con i *ciancioli*, le tremaglie, i palangari e altri metodi alieutici; una volta calata la tonnara, lì resta per tutto il periodo della pesca. E dunque l'unica speranza dei pescatori di ovviare a una stagione negativa è rivolgersi alla divinità”<sup>293</sup>.

Per situarsi occorre fare il *careddu* (sardo per “calatino”), operazione che prende vita il giorno antecedente a quello del *cruciateddu*. Si tratta del primo giorno in cui si colloca qualcosa a mare ed è

---

291 Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005 (cit. pag. 81).

292 Ivi (cit. pag. 82-3).

293 Ravazza N., “A nnome di Ggesù'. Sacro e profano in tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *I suoni del lavoro. Canti e invocazioni dei pescatori siciliani*, Atti del Seminario “I suoni del lavoro”, San Vito Lo Capo, 27 aprile 2011, Pro Loco San Vito lo Capo, 2012 (cit. pag. 38).

quindi ricco di gesti scaramantici da parte di tutta la *ciurma*. Avendo avuto il privilegio di prendervi parte<sup>294</sup>, provo qui di seguito a raccontarlo. In una fredda e plumbea mattina d'inizio aprile, di maestrale e di onda lunga, prendo posto in gommone al seguito di *rais* (Luigi), *vicerais* (Igor), quattro *capibarca* (Goli, Reni e Bubu) di cui uno al motore (Stria) e il tonnarotto più giovane alla sua prima stagione (Checchetto). Insieme a noi c'è il protagonista dell'operazione: il *careddu*, un piombo cubico di settanta chili (Figura 46) legato ad alcuni anelli di catena tramite una cima (rinforzata da alcune sagole ben fissate con un *parlato* e una *gassa*) lunga quarantuno metri, alla sommità della quale sono posti tre segnali galleggianti alla distanza di un metro l'uno dall'altro; il primo è posto a trentanove metri dal *careddu*, il secondo a quaranta e il terzo ed ultimo a quarantuno metri. Questi serviranno a determinare la profondità del fondale. Il *careddu* è dunque un *pedagno*<sup>295</sup> che, una volta mollato, determinerà il punto esatto da cui cominciare il *crociato* il giorno seguente. Quest'oggetto, trattato con molta cura, ha una portata reale e simbolica che quasi si respira nell'aria: “è una cosa sacra, nessuno la tocca. Il vecchio *rais* ci ha messo vent'anni a farmela toccare”<sup>296</sup>, riferisce Luigi.

Giunti sul posto, è necessario situarsi utilizzando le marche (Figura 47), che sono sei e vanno allineate a coppie: le tre rette immaginarie così scaturite, convergeranno in un punto preciso del mare sul quale collocarsi con il gommone. Bisogna immaginare di trovarsi in mare aperto, con la costa ad un paio di miglia, la visibilità non proprio ottimale, l'onda lunga che rende difficile governare il gommone – che comunque non essendo ancorato deriva senza sosta – e di dover ritrovare l'ubicazione esatta dall'anno precedente. Tutto ciò che si vede sono onde. Non è tuttavia da sottovalutare la capacità dei pescatori, acquisita con l'esperienza, di orientarsi a mare con facilità, come nota Vicente Zaragoza: “io credo che con l'abitudine, anno dopo anno dopo anno dopo anno, se ti avessero portato bendato in tonnara, avresti saputo 'ora sono nella *camara*, ora sono nel *copo*'. Tutto ciò che c'era era acqua! L'abitudine, l'abitudine, l'abitudine”<sup>297</sup>.

Ecco allora che il *rais* in piedi, spalle al mare e fronte alle Tacche Bianche, allinea a Ponente la Punta

---

294 A detta del *rais* e della *ciurma*, sono stata tra le pochissime persone esterne a poter partecipare (e pertanto non più tale, con mia grande gioia). Da un lato perché si tratta di un'operazione privata, quasi segreta relativa alla conoscenza delle marche di terra utili a calare l'attrezzo (appannaggio di due o tre persone della *ciurma*), dall'altro perché si svolge in un momento della stagione e in una fase del lavoro legata al posizionamento dell'attrezzo che “non interessa a nessuno”: secondo i pescatori, le poche persone attualmente interessate al mondo della tonnara, sono incuriosite soprattutto dalle *mattanze* e dai tonni.

295 Il *pedagno* è una boa di segnalazione costituita da una cima che connette un piombo e un galleggiante; lo utilizzano sub e pescatori, i primi per segnalare la propria presenza ai naviganti, i secondi per ritrovare un punto d'interesse in mare aperto. Anche una semplice bottiglia di plastica vuota può servire come utile *pedagno* visibile dalla superficie dell'acqua.

296 C.p., Carloforte, aprile 2017.

297 C.p., Barbate, maggio 2017.

delle Oche con lo scoglio della Borrana, a Levante la torre spagnola di Portoscuso con lo *scoglio della catena* dell'Isola Piana e davanti a sé i due *dromi* sulla scogliera della Punta. Lo assiste e direziona un *capobarca*. Quando il punto esatto è stato individuato, il *capobarca* alla guida del gommone ci si colloca e il *rais* decreta: “fondo!”. È il segnale rivolto agli altri due *capibarca* (che in questo momento si fanno il Segno della Croce) per buttare a mare il *careddu*. Il piombo ora è a fondo e il galleggiante rimasto in superficie è quello dei quaranta metri (si ricordi che comunque alle reti verranno lasciati cinque, sei metri d'*imbando*). L'operazione di *pedagnare* (dare fondo al *pedagno*) non è ripetibile, quindi non vi è margine d'errore (ecco perché è utile che non ci sia troppa corrente). Entra ora in scena Checchetto, il tonnarotto più giovane della *ciurma* e alla sua prima stagione, che non è stato portato qui per imparare. I tonnarotti lo chiamano “il verginello” e il suo compito è orinare fuori bordo sul luogo del *careddu*. Mi è stato spiegato che la pipì del verginello servirà come “anti-sfiga”, null'altro. Ignoro, come i pescatori, l'origine di questa pratica, così come il suo significato originario. Potrebbe essere a scopo di territorializzazione, come insegnano i mammiferi a noi più prossimi? Potrebbe essere una funzione magica della pipì che porta fortuna, abbondanza, fecondità e prosperità? Potrebbe essere che lo scorrimento di urina crei le condizioni per lo scorrimento di un altro liquido, quello del sangue dei pesci (Collet, 1993)? Una pratica simile è in effetti attestata da Serge Collet nella sua etnografia della pesca allo spada nello Stretto di Messina dove, quando il pesce sfugge per diversi giorni, l'arpioniere (*'u lanzaturi*), persuaso di avere il malocchio, chiede ad una adolescente (femmina) di urinare a prua; rompendo in questo caso il noto *tabù* dell'imbarco delle donne. Ciò che so è che nelle tonnare siciliane a orinare sulla *camera della morte* non era chiamato il verginello ma la più anziana prostituta del paese<sup>298</sup>, da cui si può dedurre una bizzarra inversione di significato. Raimondo Sarà racconta di aver personalmente assistito alla richiesta d'intervento di tal “Sarina, detta 'ggiubbox', la più gettonata tra le donnine della città, portata davanti alla bocca e nella camera del picciolo, a fecondarne le acque come Demetra, nel solco, rendeva feconda la terra”<sup>299</sup>.

298 Racconta Folco Quilici: “Un amico, che aveva studiato per anni le faccende segrete della tonnara [Pier Giorgio D'Ayala], tra molti altri discorsi mi aveva detto: 'Se i tonni non arrivano alle reti, i pescatori ci provano con le preghiere a Sant'Antonio; se nemmeno quello serve, portano al largo, una mattina all'alba, una puttana, la più vecchia dell'isola, e la fanno orinare in acqua, al centro della camera della morte'. Lo fanno per sfregio, un'offesa al mare? Lo fanno veramente? Volevo saperlo, ma ero certo che se avessi chiesto, alla mia domanda tutti mi avrebbero guardato come stupiti, sorpresi, offesi. Un puttana in mare? Mai conosciuta un'usanza del genere. Già immaginavo i dinieghi, le irritazioni, i permali: poi un mattino, sarà stato il terzo anno che tornavo laggiù e mi fermavo per le settimane di tonnara, andai al porto – era ancora quasi notte – per vedere se il tempo prometteva sole o pioggia e se ci avrebbe permesso di lavorare; arrivai al molo e vidi una vecchia barca a motore mentre lasciava la riva con a bordo il *rais*, due pescatori e una donna. 'Portano quella baldracca di Rosalia a spasso' disse un carabiniere che era sul molo col moschetto in attesa di chissà chi; feci finta di nulla e continuai a guardare il cielo, ma intanto il *rais* aveva visto che io avevo visto, e la sera stessa mi disse 'parole' della tonnara come rassegnato alla mia presenza, come se ormai mi avesse 'accettato'. E io seppi, così, certo non tutto, ma qualcosa: usanze, certe preghiere, certe regole del fare e del non fare di cui mai nessuno m'avrebbe detto nulla se io avessi insistito con le domande, con le curiosità troppo esplicite” (Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976, cit. pag. 13).

299 Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998 (cit. pag. 250).

Riferisce inoltre Elsa Guggino di un “invito rituale rivolto da uno degli arpionatori agli altri del *rimiggiu*, prima di fare mattanza: 'Amunì, picciotti, pisciamu!' E tutti in bell'ordine schierati dal *vasceddu di livanti* irrorano le acque”<sup>300</sup>. Nell'impossibilità di rintracciarne il significato per i pescatori oggi (che sembra limitarsi all'equazione urina = anti-sfiga), mi limito a rilevare che si tratta della stessa pratica, messa in atto da attori diversi (il verginello, l'adolescente, l'anziana prostituta, i tonnarotti), in tre punti diversi e strategici (il *careddu*, la *camera della morte*, la *bocca*); l'urina è chiamata a fecondare le acque oppure allontanare la cattiva sorte in luoghi ben precisi della tonnara e in momenti delicati della stagione. Mi sembra, in ciascuno di questi casi, di poter riconoscere una pratica magica: è d'altronde Malinowski (Malinowski, 1922) ad insegnarci che negli spazi marittimi, più ci sposta al largo più aumentano i rituali magici (che nelle zone lagunari sono quindi meno numerosi e meno visibili).

Il giorno seguente al *careddu*, prende corpo un'altra delicata operazione: il *crociato* o *incrociato*, preceduto dal *cruciateddu*. Quest'ultimo è l'azione che fissa il centro della tonnara e la primissima fase del suo impianto, detto pertanto il *seme*, e si effettua calando quattro ancore nelle direzioni Nord-Sud e Ovest-Est. Al centro di questa croce è lo *spigo*, come si ricorderà. Al termine di questa prima azione (cioè dopo aver chiuso la prima croce del *punto croce*) i tonnarotti si fanno il Segno della Croce. Il *crociato* è l'operazione successiva e costituisce quello che potremmo chiamare lo scheletro della tonnara: tutto il suo perimetro superficiale di cavi (*sommi*) viene ancorato al fondale – senza reti, per il momento. L'*incrociato* è infatti una struttura a sé, slegata dal resto delle reti a cui viene amarrato con *candele* e galleggianti. Impiega due giornate.

Ci sono varie ipotesi, compatibili tra loro, per spiegare il significato del termine *crociato*: la prima è che derivi semplicemente dall'azione di creare una croce con l'incontro delle due rette (la *coda* e l'*isola*), si dice infatti “incrociare la tonnara”. La seconda è che origini dall'abitudine, in passato, di far coincidere quest'operazione con il tre di maggio, giorno di Santa Croce<sup>301</sup>: “Oggi la tonnara, detta di *corso*, si *crucía* il dì 15 Aprile. Una volta il *cruciatu* si cominciava il giorno della Invenzione della S. Croce (3 Maggio); e chi sa che non prendesse da essa il nome!...”<sup>302</sup>. Ritengo meno plausibile l'ipotesi che lo fa discendere dalla pratica di posizionare in questo punto la croce cristiana di cui sopra. In Spagna questo giorno è detto “*el día de la cruz*”. *Cruciateddu* è, come è facile intuire, un piccolo *crociato*. Prende corpo questo giorno

---

300 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.

301 Questo tuttavia non vale per le tonnare spagnole, che per via della loro ubicazione all'imbocco dello Stretto, il tre di maggio erano già in pesca. Non vale più nemmeno oggi, perché la stagione è sempre di più anticipata rispetto al passato a causa dell'aumento delle temperature medie (che causano l'arrivo anticipato dei tonni). Il *crociato* a cui ho partecipato alla tonnara di Carloforte, si è svolto nel fine settimana dell'otto e nove di aprile.

302 Pitre G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 374).

anche l'operazione – a carico dei sub – di montare lo *scoglio della catena* sul fondale.

Questo giorno è carico di tensione per tutta la *ciurma* (e in particolare per chi ha più responsabilità: il *rais*, il *vicerais* e i *capibarca*) ed è infatti ricco di scongiuri. Il ritrovo in stabilimento è anticipato alle sei e trenta e il *rais* fa portare sacchi di sale che spargerà personalmente in banchina. Racconta Pitré: “la ciurma s'inginocchiava sulla spiaggia: e quando tutto il *cruciatu* era già in barca, segnandosi e recitando un'avemmaria, un paternostro ed un gloriapatri, ripeteva: Umirmenti umiliati A Santa Cruci semu arrivati; Umirmenti umiliati, Santa Cruci, nn'ajutati; Gesù e Vergini Maria, Aviti vui cura di mia! e in così dire si alzava di scatto al grido: *Evviva lu SS. Sagramentu!!!*”<sup>303</sup>.

Nella stagione in cui ho preso parte al *crociato*, l'operazione era particolarmente rischiosa, anzi a detta di tutti, decisamente folle: dal momento che il “Maria Giulia” (la *fregatina* a motore responsabile del traino di tutte le altre barche) si trovava ancora in cantiere in attesa della sostituzione del motore, il *rais* ha deciso di procedere comunque al *crociato* e al *calato*, con il gommone. L'altro traino era il decisamente più robusto “Folgore”. Incrociare con il gommone, in un giorno di mare non calmo tra l'altro, ha creato ansie diffuse e il terrore di incidenti – che potevano rivelarsi anche gravi per persone e attrezzature. Per incrociare sono infatti necessari mare calmo e due rimorchi (in questo caso, il “Folgore” e il gommone) che trainano due *pascarmotti* (“Luigi Albertoni” e “Francesca Martini”) con le attrezzature e le due *musciare* (il rimorchio traina un *pascarmotto* e una *musciara*, il gommone traina l'altro *pascarmotto* e la *musciaretta*). Le *musciare* vengono caricate con i *balloni*; sui *pascarmotti*, che erano già stati caricati alcuni giorni prima, vengono imbarcate le seguenti attrezzature, in quest'ordine: prima i *resti*, poi dodici ancore ciascuno (sei per murata, con il *ceppo* a bordo e le *marre* fuoribordo), poi le *grippie*, i *cagnacci* e i *cagnaccetti* (che verranno *abbozzati* a mare man mano che si getteranno le ancore) e infine altri *balloni*. Al fine di comprendere meglio tutta l'operazione, ho preso posto in *musciara* la prima giornata del *crociato* e in *pascarmotto* la seconda.

Il primo giorno si calano le *intitole* (cime galleggianti che segnano il perimetro superficiale delle *camere*) di tutta l'*isola* e della prima parte di *coda* (detta *calamestiere*), il secondo giorno si cala il resto della *coda*. L'ordine in cui si calano le attrezzature a mare è ovviamente inverso rispetto all'ordine in cui erano state caricate in banchina. La sequenza del *crociato* a mare è quindi la seguente: prima il *calamestiere*, poi il *bordonareddu*, poi il *Levante di terra* e il *Levante di fuori*, quindi il *Ponente di terra* e il *Ponente di fuori*<sup>304</sup>, poi la *bocca*, poi il lato di Ponente con la *testa*, quindi i *mussargi* in corrispondenza delle *porte* di ciascuna *camera*, poi il *rivolto* e infine la boa di segnalazione trecentocinquanta metri a nord della tonnara, seguiti da tutta la *coda* restante (il secondo giorno).

---

303 *Ivi.* (cit. pag. 374).



Per descrivere queste due giornate di *crociato* userò d'ora in avanti metafore musicali e coreutiche, che ho trovato calzanti. Tutte le operazioni vengono dirette dalla *musciara rais* e dalla *musciaretta del vicerais* con i loro equipaggi di *musciari*, che si spostano solo a remi. In questa prima giornata le due *musciare* compiono un lavoro speculare, lo stesso cioè in contemporanea sul *lato di terra* e sul *lato di fuori*. Dalla sua *musciara*, il *rais* (e dalla sua *musciaretta*, il *vicerais*) dirigono i movimenti dei rispettivi *pascarmotti* che gettano le ancore trainati dai rimorchi. Il *rais*, in piedi, a cavallo fra due banchi, è il direttore d'orchestra, tutti i suoi orchestrali sono seduti e attenti alle sue indicazioni. Dal momento che i *pascarmotti* non sono autonomi negli spostamenti, ma devono essere trainati, è necessario che il *rais* si rivolga e venga immediatamente capito sia da chi guida i rimorchi (il robusto “Folgore” e il più agile gommone), sia dai *capibarca* che gestiscono le delicatissime operazioni sui *pascarmotti*. Costoro, a seconda dei movimenti, possono trovarsi anche a centinaia di metri dalla *musciara*. Ecco perché in queste due giornate, *musciara* e *musciaretta* hanno in dotazione due ricetrasmittenti per comunicarsi a vicenda le istanze più elaborate<sup>305</sup>; per tutte le altre comunicazioni necessarie si usa una serie di gesti a corpo libero che devono risultare ben visibili e comprensibili anche da lontano (Figure 48, 49 e 50). I gesti che *rais* e *vicerais* utilizzano per comunicare con rimorchi e *pascarmotti* sono sette (e per essere più efficaci sono accompagnati da un cappello tenuto in mano). Tre sono direzionali (DRITTO, DESTRA, SINISTRA) e rivolti a chi sta gettando le ancore; tre sono relativi alla velocità di crociera dei rimorchi (FERMA, AUMENTA, RALLENTA) e sono pertanto rivolti a chi sta al motore; il più importante è rivolto a chi getta l'ancora dal *pascarmotto* (FONDO!!!). Scrivo che è il più importante perché, mentre le direzioni e la velocità si possono correggere in corso d'opera, dare fondo a un'ancora è un'azione alla quale non si può rimediare: un'ancora di almeno cinquecento chili non si può risalpare e rigettare; non c'è dunque margine d'errore consentito nel calarla (una o più ancore mal calate possono rovinare l'assetto di parte della tonnara o addirittura compromettere un'intera stagione di pesca). Per comprendere quanto sia fondamentale calare bene le ancore, vorrei riportare una considerazione illuminante del mio interlocutore privilegiato Vicente Zaragoza, che ha diretto il calo delle ancore per decenni in tonnare imponenti e atlantiche, quali quella di Barbate:

“Quando sono grandi maree... con certe maree il mare sembra impazzito. La bocca di qua, le

---

304 È da ricordare che la tonnara si cala complessivamente sempre da Ponente a Levante, tuttavia la *Leva* sarà l'ultima *camera* ad essere calata e tassativamente dopo che i primi pesci sono stati *marcati*, cioè a tonnara *anniscata*. Si dice “marcare pesci” quando i tonni entrano in tonnara. Si tratta di una delle poche regole (insieme ad alcune altre, che s'incontreranno man mano nel corso di questa trattazione) da non infrangere mai perché “*non giùara*” (non porta bene, in sardo).

305 Il *rais* utilizza poco questo strumento, perché lo trova particolarmente faticoso e indisponente. Più di una volta lo ha scagliato a paiolo con violenza, passando al cellulare, che tuttavia per le comunicazioni urgenti a mare, magari a mani sporche o bagnate, non è particolarmente pratico.

reti di là... dura poco, però devi aver calato molto bene le tonnare, con ancore molto buone, potenti e ben calate. Così tiene. C'è chi butta ancore a mare e chi le cala. Io calavo ancore. Io calavo ancore. E se un'ancora non mi piaceva, io la ricalavo. Sì e avevo fama di nevrotico! Ognuno aveva le sue teorie. La mia è che se tu stai friggendo un uovo e ti viene fritto male perché ti si rompe il tuorlo, puoi dire domani verrà meglio e domani ne friggi un altro. Ora, tu cali una tonnara e solo una tonnara all'anno. Se cali una tonnara all'anno e ti si rompe il tuorlo della tonnara, non hai fritto l'uovo come si deve. Cosa perdi? Due ore, mezza giornata, ebbene... perdile. [...] Le cose si fanno o non si fanno. Io le facevo. Io calavo tonnare. Io ho delle fotografie aeree della mia tonnara... *fiù!* Nessun progettista disegnava su carta la tonnara che calavo io!"<sup>306</sup>.

Salpare e ricalare un'ancora poteva essere contemplabile – benché molto raro – in tonnare più equipaggiate, ma sarebbe impensabile alla tonnara di Carloforte, che dovrebbe dotarsi di strumenti (il *cane* e il verricello a motore) che sul *pascarmotto* vengono montati solo per il *salpato*. Per correggere l'assetto di un'ancora mal calata occorrerà nel corso della stagione provare a spostarla senza sollevarla, mollando la *grippia* e *trincando il resto* con l'aiuto del verricello.

Ora, descrivere questi pochi gesti, nonché semplici, così come, ad esempio, le sequenze necessarie per i nodi, non è impresa facile su carta e pertanto non lo farò. Per raccontare la necessità e le *tecniche del corpo* che vivono in tonnara ho creato, a partire dal lavoro etnografico, uno studio teatrale<sup>307</sup>, nella convinzione che lo spettacolo dal vivo sia il modo migliore per restituire un microcosmo di gesti, movimenti e coreografie altrimenti difficili da rendere. Per la necessità delle *eterografie* in questa ricerca, cfr. il paragrafo dedicato nell'Introduzione.

Tornando alle operazioni del *crociato*, occorre notare che si tratta di un lavoro ritmico, con un andamento per certi aspetti circolare. Provo a descriverne la sequenza di questa prima giornata in modo più approfondito. La *musciara* si posiziona al di sotto di un anello, il *punto croce* in cui confluiscono due oppure quattro (nel caso di una *cantoniera*) cavi di *sommo*, il *sommo* in altre parole viene salpato a braccia in *musciara*. In questo momento si testa la robustezza della *musciara*, che deve sorreggere le sollecitazioni al livello degli anelli e le cime talvolta tesissime che fanno scricchiolare il fasciame sotto di esse. Da qui il *rais* comunica al *capobarca* del *pascarmotto*, con i gesti di cui sopra, quando e dove posizionarsi e il momento esatto per gettare l'ancora. L'equipaggio sul *pascarmotto* deve essere pronto a recepire queste indicazioni e gettare prontamente l'ancora; si dice che l'ancora è *pennellata* (l'ordine è di

---

306 C.p., Barbate, maggio 2017.

307 quattroquarti, *alfabeTonnara. 'A tutti li tunni circàmu pirdònu'*, Isola d'Elba, 2017.

“*pennellare l'ancora*”) quando penzola fuori bordo sotto il *pascarmotto* l'istante prima di essere mollata. Occorre in tutta quest'operazione una certa abilità (direi sensibilità, motivando più oltre) nel saper calcolare le derive delle barche (cariche di almeno dieci tonnellate di attrezzatura e senza motore!), stimare la lunghezza di tutte le cime, misurare a occhio le distanze specifiche e tenere in conto i secondi che ogni ancora impiega per toccare il fondo a quaranta metri, da quando viene gettata. La somma di tutti questi fattori influenza il calo di ciascuna ancora. Le ancore che, come si ricorderà, sono dodici/quattordici per *pascarmotto*, vengono a braccia spostate, cioè fatte scorrere man mano verso prua, impugnandole dal *ceppo*, poi cima e *resto* vengono legati all'*anello* e al *diamante* dell'ancora al momento opportuno e, quando il *rais* urla e segnala di dare fondo all'ancora, questa viene gettata a mare, spingendola dal *ceppo*, fuoribordo, a braccia (Figure 51, 52 e 53). L'ancora trascina con sé il *resto*, la *grippia* e il *cagnacetto*. Appena l'ancora è stata mollata, dalla *musciara* occorre recuperare il cavo salpandolo: è un'azione molto faticosa di trazione, che richiede la partecipazione e la coordinazione di tutti i *musciari*; questi si dispongono a coppie per ogni banco, il cavo tra loro, in senso longitudinale alla barca: lo afferrano e tirano a sé rispettando un ritmo ternario (1, 2, trazione), in questo coordinati dalla voce di un *capobarca*. Sui tempi 1 e 2 occorre riposarsi e riassetarsi afferrando una nuova sezione di cavo, sul tempo 3, uniformare lo sforzo di trazione. Per compiere quest'azione, il movimento deve partire dalla schiena più che dalle braccia, le mani devono scorrere sul cavo e le tirate devono essere lunghe, per renderlo meno faticoso e più efficace è utile puntare i piedi sul banco di fronte, per avere un punto di appoggio che consenta di esercitare più forza con il movimento basculante del torace. Una volta recuperato, il *capobarca* a prua della *musciara* deve *agguantare* (ammarrare cioè la cima alla *battigiola* di prua), un altro *musciaro* deve *abbozzare* (assicurare cioè il cavo con una cima detta *cacciavello* a un banco della *musciara*), quindi si *ammuscella* il *resto* al *sommo* e si chiude l'anello. In questa fase è importante che non ci sia *imbando*, ma un assetto, al contrario, ben tesato. I *sommi* vengono poi rigettati a mare e la *musciara* va a collocarsi sotto l'anello successivo (Figure 54, 55 e 56). Nel frattempo il *pascarmotto*, trainato dal rimorchio, torna indietro compiendo un cerchio in senso antiorario, per essere accompagnato in prossimità del punto in cui mollare la prossima ancora; il *rais* dirige nuovamente l'operazione (posizionamento del *pascarmotto*, fondo all'ancora, recupero, *ammuscellare* e rigettare, croce successiva) e si ricomincia. Questo succede per dodici volte (essendo dodici le ancore imbarcate) e specularmente altre dodici volte da parte della *musciaretta* e del suo *pascarmotto* con le altre dodici ancore. Questo primo giorno vengono dunque calate in tutto ventiquattro ancore.

Il giorno seguente del *crociato*, descritto qui di seguito, cambia la configurazione del *barcareccio* e dunque la disposizione dell'equipaggio su di esso. Il “Folgore” questa volta traina due *pascarmotti* carichi di ancore, *resti* e *cagnacci*, più il *vascello* carico di tutti i *balloni* destinati alla *coda*, più la *musciara rais*

(la *musciaretta* rimane all'ormeggio e il *vicerais* prende posto in *musciara*). La *musciara* si posiziona inizialmente sullo *spigo*, per poi man mano spostarsi lungo il *calamestiere* e la *coda*, mentre il calo delle ancore procederà da Nord verso Sud, in altre parole da *fuori* verso *terra*. I due *pascarmotti* lavorano specularmente sui due lati di Levante e di Ponente della *coda*, gettando le ancore da prua e i *cagnacci* da poppa; chi cala le ancore ha anche cura di *stesare* sul bordo del *pascarmotto* le *ingogge* dei cavi connessi ai *resti*; i rimorchi trainano i *pascarmotti* da prua quando si va a mollare le ancore e da poppa quando si torna indietro verso la *coda*, dove viene gettato il *cagnaccio* legato al *resto*; ogni *resto* è amarrato ad un anello della *coda* (un anello è presente ad ogni *scuola* sulla *coda*). Come si ricorderà, ogni ancora è collegata tramite l'*anello* ad un *resto* connesso al *cagnaccio* e tramite il *diamante* ad una *grippia* connessa ad un *cagnacetto*: quest'ultimo, benché anch'esso in comunicazione col *cagnaccio* tramite una cima, ha la sola funzione di segnalare, in superficie, la presenza di un'ancora sul fondo; quello che lavora è invece il *resto*, l'ormeggio dell'ancora, che ha la funzione di regolare la tensione tra il *sommo* e ciascuna ancora. È per questo che, quando in una parte qualsiasi della tonnara si crea un poco d'*imbando* (perché un'ancora magari ha arato, oppure una forte corrente ha creato uno scompenso nella configurazione), occorre *trincare* i *resti*, cioè tesarli al fine di correggere questo assetto allentato di cavi, cime e reti. Al termine di quest'operazione, il *vascello* trainato dal rimorchio farà le *stesate*, stenderà cioè le *scuole* di *balloni* sul *sommo* della *coda*. La *coda*, complessivamente, sarà tenuta in posizione da venticinque ancore per lato.

Anche quello di questa seconda giornata di *crociato* è un lavoro ritmico, reso ancora più evidente dalla specularità delle operazioni sui due lati opposti della *coda*. Il modo migliore per coglierlo è immaginarlo in una veduta aerea. Uno dei *capibarca*, solitamente addetto al rimorchio, ma in questo secondo giorno d'*incrociato* con il gommone, destinato invece al *pascarmotto* di Levante, mi ha disegnato con uno schizzo sul quaderno quella che lui stesso chiama la “danza del *pascarmotto*”. Io ho individuato in questa danza un valzer e così, nel disegnarla, ha continuato intonando il più celebre valzer della storia della musica: *Sul bel Danubio blu* di Johann Strauss<sup>308</sup>, così da scolpirla per sempre nella mia memoria<sup>309</sup>. Perché è una danza? Innanzitutto perché il *pascarmotto* disegna dei cerchi sulla superficie dell'acqua, man mano spostandosi lungo la *coda* verso terra. Al termine di ogni cerchio fa una pausa per gettare l'ancora, una per gettare il *cagnaccio* e ricomincia a volteggiare. Esegue dunque un lavoro ritmico, con pause e riprese, che si ripete uguale ventiquattro volte per lato. Perché un valzer? Io sostengo che si tratta di un valzer, in particolare un valzer “reverse turn” (perché si sviluppa in senso antiorario), per le seguenti ragioni: la prima è che rispetta un ritmo ternario (1-2-3, 1-2-3, ecc.) nella sequenza ancora-*resto*-giro; la seconda è che si balla a coppie (un rimorchio e un *pascarmotto*) in cui uno dei partner conduce (il

---

308 Johann Strauss (figlio), *An der schönen blauen Donau* op. 314, 1866.

309 Ringrazio Goli (Goliardo Rivano) per questa spassosa e al contempo illuminante performance.

rimorchio), mentre l'altro è portato (il *pascarmotto*); la terza è che la coppia volteggia in veri e propri *tours en manège*, disegnando immaginari cerchi sull'acqua, come i danzatori in sala; la quarta è che le barche letteralmente strisciano sulla superficie del mare, andando a ricoprire appieno quell'originario significato di “strisciare” (il tedesco “walzen”) da cui la danza prende il nome.

Alla fine delle due giornate di *crociato*, lo scheletro della tonnara è tutto calato a mare, mancano solo le ancore di *rinforzo*, tutto il complesso delle reti e naturalmente la *Leva* e la gabbia, che arriveranno ben più avanti.

Ricapitolando, in questa fase di *crociato* abbiamo incontrato delle coreografie a carico delle barche e non dei tonnarotti: la “danza del *pascarmotto*” e le sequenze di spostamento della *musciara*; i tonnarotti svolgono un lavoro fisico molto impegnativo, il *rais* anche di calcolo e di responsabilità. I primi devono: fare le *stese* delle *ingogge* di cavi, *resti*, *grippie* e cime; spostare e mollare ancore a braccia; *recuperare*, *ammuscellare* e ributtare i cavi dopo il calo di ogni ancora. Il secondo deve inoltre calcolare tempi, distanze e mosse appropriate per gettare le ancore, prendendo in considerazione variabili quali: il peso del carico dei *pascarmotti*; la deriva degli stessi; la velocità di navigazione e il tempo necessario per rallentare, fermarsi e ripartire dei rimorchi; il tempo di ancoraggio al fondale; l'influsso delle correnti e delle onde superficiali presenti in quella giornata, sulle operazioni in corso. Una buona vista (soprattutto nel senso dell'acutezza prospettica), un'adeguata sensibilità (il sentire la tenuta della barca sotto i piedi) e una certa esperienza accumulata in passato, possono essere utili strumenti per non fallire le delicate operazioni di queste due giornate.

Quando il *crociato* è completato, è possibile passare al *calato*, che Pavesi definisce semplicemente come l'operazione con cui “vien messa a bagno la rete”. Dura due, tre giorni a condizioni ottimali e richiederebbe mare calmo. Prima di caricare le barche è necessario, in banchina, unire per ogni *camera* le reti di entrambi i lati con le loro rispettive *mezzeporte* (utilizzando nodi *portoghesi*). Le due *mezzeporte* verranno invece cucite tra loro *in alto* direttamente sulla *musciara*. Quindi vengono caricate le barche: un *pascarmotto* imbarca tutto il *lato di terra* e l'altro *pascarmotto* imbarca tutto il *lato di fuori*. Il primo giorno saranno calate tutte le *camere*, esclusa la *Leva*, da Ponente a Levante (*Camera*, *Bastardo*, *Bordonaro*, *Grande*) e le barche dovranno quindi essere caricate al contrario, da Levante a Ponente. La catena s'imbarca sempre a prua del *pascarmotto*, il quale una volta carico avrà tra le quindici e le venti tonnellate di attrezzatura tra catene, lati e *porte*. Provo a descrivere la giornata di *calato* così come l'ho vissuta in tonnara: una giornata per me indimenticabile – se avesse un senso esplicitare delle preferenze, direi senza esitazioni che si è trattato della mia preferita. L'appuntamento è come per i giorni di *crociato*, molto presto in banchina. Tuttavia siamo costretti ad attendere qualche ora a terra perché “c'è troppo mare”. Due tonnarotti si recano infatti un paio di volte col gommone a controllare l'onda dietro l'Isola

Piana. Il fedele “Maria Giulia” è ancora in cantiere e il robusto “Folgore” non è disponibile, così viene noleggiato il “Pescaltur” che fungerà da traino insieme al gommone. *Rais* e *vicerais* sono molto tesi e agitati: non hanno mai calato con quest'onda né tanto meno con il gommone. Il *vicerais* in banchina mi confida di essere tutt'altro che tranquillo, “ma se non c'è un po' di eccitazione vuol dire che non te ne frega niente...!”<sup>310</sup>. Decidono che oggi si cala comunque.

Io prendo inizialmente posto in *musciara*, come sempre accanto al *rais*. Oggi con noi c'è anche l'amico Ninni Ravazza, ex-sommozzatore della tonnara di Bonagia, giornalista e prolifico scrittore di “cose di mare” (nome del suo sito web). È in tonnara per qualche giorno insieme ad una troupe dell'Istituto Luce-Cinecittà, che sta girando un film sulle tonnare siciliane tratto dal suo libro “Diario di tonnara”<sup>311</sup>. Tra due tappe di riprese in Sicilia, si trovano a Carloforte per documentare ciò che resta di una tonnara attiva. Oggi sono a mare con noi per filmare il *calato* anche due operatori, un fonico, la regia, la produzione e il direttore della fotografia, con un motoscafo a nolo.

Così salpiamo con vento di Ponente, forte corrente da Greco e un'onda che mette il *rais* in pena. Nella traversata dalla banchina “in alto” getta ogni tanto un'occhiata al *pascarmotto* trainato dal gommone e subito si volta allarmato: “sai qual è la mia paura? Lo vedi, la barca come prende l'onda?? Aaaaahhhhh!” riferendosi al *pascarmotto* stracarico di tonnellate di reti e catene, che è stato addirittura fornito di contrappesi a poppa, e che tuttavia pattina sull'acqua, affondando pericolosamente oltre la *marca di bordo libero* tra un'onda e l'altra, mentre l'esile gommone arranca nel trascinarlo. In questo frangente, ricordo le parole di Pitre: “La calata è presto fatta... a parole; ma quanto ci vuole per giungervi! Bisogna attendere che la corrente lo permetta: il che osserva specialmente il *rais* per lunghe giornate, talvolta per settimane. La trascuranza di questa osservazione accuratissima e diligentissima potrebbe compromettere tutto l'apparecchio e recare perdite ingenti al proprietario o all'esercente della tonnara”<sup>312</sup>.

Giunti *in alto*, le barche si posizionano sulla *Camera*: la *musciaretta* sulla *testa* di Ponente longitudinalmente alla *porta Leva*; la *musciara* sul *mezzanino* della *Camera*, tra i due *pascarmotti* (tutte le prue orientate a Levante) posizionati sui *lati di terra* e *di fuori*, mentre il *vascello* con il verricello a poppa li precede tesando i *sommi* dal centro della *Camera*. Da qui in avanti, calando *lati* e *porte* di ogni *camera*, le cinque barche si sposteranno man man verso Levante fino ad arrivare sulla *testa di Levante*. Mentre dunque i tonnarotti sui *pascarmotti* calano i *lati*, i *musciari* cuciono a bordo della *musciara* al centro del

---

310 C.p. con Igor Sanna, Carloforte, aprile 2017.

311 Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005. Da cui nel 2018 è stato tratto l'omonimo film di Giovanni Zoppeddu prodotto dall'Istituto Luce.

312 Pitre G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 375).

vaso le due *mezzeporte* tra loro, dopo aver imbarcato la pesante catena cui il *piombo* è amarrato (utilizzano un nodo *sardo*). Le due *mezzeporte* vengono quindi sempre calate prima dei lati (Figure 57 e 58). La catena è naturalmente la prima a scendere a fondo, seguita dalla rete: i due *pascarmotti* calano contemporaneamente su ciascun lato sei giri completi di catena alla volta (indicativamente venticinque, trenta metri di catena) ed è importante che ciò avvenga senza intoppi e in sincronia.

La prima ad essere calata è dunque la *porta Leva* con la *sottana*, seguita dai lati della *Camera*, la *porta del Bastardo*, i lati del *Bastardo*, la *porta del Bordonaro*, i lati del *Bordonaro*, la *porta del Grande*, la *bocca* (il *lato di terra*, poi il *lato di fuori* insieme ai due *pioni*), i lati del *Grande* e infine la *testa di Levante* (per quanto riguarda l'*isola*). L'*isola* è dunque ora tutta calata e la tonnara, benché manchino, come si ricorderà, la *Leva* e la gabbia a Ponente, il *rivolto* a Levante e quasi tutta la *coda*, da oggi può dirsi in pesca. Questo perché tutta l'*isola*, completa di lati e *porte*, è pronta per accogliere i pesci. Al calo della prima *porta* (la *porta della Leva* che immette nella futura *camera della morte*), il *rais* in piedi sul banco della *musciara* si rivolge alla sua *ciurma* invitandoli a togliersi il cappello per un momento di raccoglimento. Con il cappello in mano e il braccio destro sollevato al cielo, invoca i santi gridando: “in nome di Sant'Antonio, di San Pietro, di Santa Maria d'Itria: MOLLA!!!” (abbassando il braccio col cappello nel gesto di “mollare”). Tutti si fanno il Segno della Croce e il *rais* a voce bassa tra sé e sé, aggiunge in sardo: “*molla cu' Ddèu*” (molla con Dio). Ora, dalle due *musciare* i tonnarotti calano la *porta della Leva*, con la benedizione dei santi. È forse il caso di dedicare in questo momento poche righe a spiegare perché alla tonnara di Carloforte siano invocati proprio questi tre santi, prima di continuare con la descrizione del *calato*.

I primi due, Sant'Antonio e San Pietro, sono sempre presenti nel pantheon dei pescatori e quindi anche dei tonnarotti, ma più in generale il loro culto è tra i più diffusi del cattolicesimo. Sant'Antonio da Lisbona, poi detto sant'Antonio di Padova (dalla città in cui trovò sepoltura), fu un frate francescano vissuto nel XIII secolo, noto predicatore, taumaturgo e gran viaggiatore. È considerato patrono di innumerevoli categorie, ma tra i marittimi annovera naufraghi, marinai e pescatori. Suppongo che questi ultimi gli riservino un culto speciale in virtù dell'episodio che nel 1221 lo vide naufrago in un viaggio che dal Marocco doveva portarlo in Spagna, ma lo dirottò sulle coste della Sicilia orientale: il suo percorso proseguì a piedi, trovò però soccorso e rifugio grazie a un gruppo di pescatori milazzesi. Inoltre, a lui è tributata la cosiddetta “tredicina di Sant'Antonio”, una preghiera devozionale composta da tredici invocazioni, il cui numero rimanda al giorno della festa del santo (il tredici giugno); per *tredicina* s'intende anche, per estensione, il periodo di tredici giorni di preparazione alla festa, che va dai vespri del trentuno maggio ai vespri del dodici giugno, i cui martedì sono detti “martedì Maggiori”<sup>313</sup>. “Entrò

---

313 Informazioni reperite sul sito: [www.arciconfraternitasantantonio.org](http://www.arciconfraternitasantantonio.org).

pertanto nella consuetudine, coincidendo di fatto il periodo di maggiore pesca con il ciclo di preghiere dedicate al Santo, che, con il primo di giugno, anche il Santo stesso, preso in braccio dal Rais e seguito dalla piccola processione dei tonnaroti, imbarcasse ogni mattina sulla muciarà di Rais, trovando posto davanti o anche dentro il ripostiglio di poppa. Ciascuna sera rientrava atteso dalle donne dei tonnaroti ed il tutto si ripeteva per i tredici giorni con una festa conclusiva tanto più animata quanto più consistenti erano state le catture del periodo”, scrive Raimondo Sarà<sup>314</sup>. Questa festa era particolarmente sentita e celebrata presso tutte le tonnare siciliane, e molte delle cappelle presenti in tonnara erano a lui consacrate. Si tratta a ben vedere del periodo centrale e più intenso della pesca del tonno (le prime due settimane di giugno), ecco dunque perché questo santo viene costantemente invocato. Il detto tabarkino: “*A Sant'Antunin se pescan cu campanin*” / “*Pe Sant'Antunin i tunni se piggian cu campanin*” e il suo omologo “*A Sant'Antuni' i tunni si pigiani u camin*”, fanno riferimento proprio al santo del tredici giugno, a partire dal quale di tonni in tonnara non se ne quasi vedono più (“si pescano col campanello”) perché “hanno ripreso il cammino”. È interessante notare che gli stessi tonni che dalla Sardegna si dipartono, in Sicilia arrivano a fine *tredicina*, ecco perché i detti siciliani: “*A Sant'Antuninu pisca 'nchinu*” (pesca chino, perché i tonni sono ancora numerosi), “*La vera 'cisa è lu jornu di Sant'Antoninu*” (l'uccisione più copiosa è il giorno di Sant'Antonio), a partire dal quale però i tonni ripartono, “*U tredici di giugnu, pi Sant'Antuninu, o tunnu ci gira l'occhju*” (dal tredici di giugno il tonno guarda – e si dirige – altrove).

A Sant'Antonio, nelle orazioni di tonnara è dedicato un Padrenostro “*ch'u ne desbarasse u cammin e u n'asciste inte operasiun*” (ché ci liberi il cammino e ci assista nelle operazioni). Se poi i pesci proprio non arrivavano, il santo in questione poteva anche finire a mare: “una volta, se la pesca non era niente favorevole, si prendeva la statua di S. Antonino, protettore di quella tonnara, e si tuffava in mare come per benedirlo. Dopo questa cerimonia i tonni, dicono i vecchi, si affollavano in gran numero, e la mattanza riusciva splendida e fruttuosa. La chiesetta di S. Antonino ci guadagnava un tonno, dono ed offerta dei padroni. Oggi il santo è divenuto una specie di magazzino, poiché i tonni pescati si portano nella sua chiesa, che è il fabbricato più vicino alla spiaggia (*Favignana*)”<sup>315</sup>. La statua di questo santo, in alternativa a S. Francesco di Paola, la cui effigie veniva minacciata e poi gettata in mare (Pitrè, 1913), veniva addirittura legata all'albero maestro e flagellata dai marinai portoghesi, riferisce Ettore Bravetta. Sant'Antonio era infatti nato a Lisbona ed è patrono del Portogallo, presso cui è noto come António de Lisboa. La sua statua, venerata da marinai e pescatori, nel XVI secolo veniva portata a bordo dai navigatori portoghesi che le tributavano doni e orazioni, ma se il vento calava o spirava contrario, questi prima lo minacciavano, poi lo legavano ai piedi dell'albero maestro e lo flagellavano, chiedendo perdono

314 Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998 (cit. pag. 246).

315 Pitrè G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 379).



solo al ritorno del vento propizio (Bravetta, 1908). Sant'Antonio è infine invocato dai tonnarotti sardi per *tagliare* le trombe marine<sup>316</sup>: occorre con un coltello tracciare il Segno della Croce in aria in direzione della tromba, recitando due Padrenostri e due preghiere a Sant'Antonio.

Quanto a San Pietro, è il patrono dei pescatori (e dei pescivendoli) per eccellenza. Si tratta naturalmente del Pietro capo degli apostoli di Gesù, pescatore ebreo di Cafarnaò (Galilea), fondatore della Chiesa cristiana, venerato da tutte le Chiese che ammettono il culto dei santi. È patrono dei pescatori perché oltre ad essere pescatore di lago lui stesso, è anche protagonista dei due episodi di pesca miracolosa, descritti nei Vangeli di Luca e Giovanni. Il primo è il miracolo, compiuto da Gesù in vita, durante la sua predicazione presso il lago Tiberiade, che riempie di pesci le reti dei pescatori, i quali solo la sera prima le avevano tratte tristemente vuote. Gesù sale infatti sulla barca di Pietro (allora ancora Simone) e lo invita a prendere il largo e calare le reti. Simone risponde: “Maestro, abbiamo faticato tutta la notte e non abbiamo preso nulla; ma sulla tua parola getterò le reti”. Le reti calate e improvvisamente cariche di pesci fino a rompersi, decretano la fine dello scetticismo di Pietro che implora Gesù di perdonarlo: “Signore, allontanati da me che sono un peccatore”. Gesù allora pronuncia le note parole: “Non temere: d'ora in poi sarai pescatore di uomini”. Il secondo episodio è invece un miracolo compiuto da Gesù dopo la resurrezione, narrato nel Vangelo di Giovanni. Gesù appare all'alba sulle rive del lago Tiberiade, dove i pescatori stanno traendo le reti, dopo una nottata nuovamente andata a vuoto. Gesù intima loro di gettare le reti sul lato destro della barca; le reti verranno tratte a terra con un carico di centocinquantaquattro pesci e i pescatori divideranno con Gesù risorto un fuoco di brace, con pane e pesci<sup>317</sup>.

San Pietro, pescatore di uomini e di pesci, è dunque il patrono per antonomasia dei pescatori. In particolare, stando ai due episodi narrati nei Vangeli, dei pescatori con le reti. Quelle utilizzate da Pietro e dai suoi compagni sembrerebbero reti a strascico più che reti da posta, ma comunque reti che pescano per intrappolamento e non per immagliamento; anche per loro, come per i tonnarotti, una lunga attesa prelude ad una delusione oppure ad una sorpresa.

È da ricordare inoltre, che la festa di San Pietro ricorre il ventinove di giugno, a chiusura della stagione di pesca. Potremmo dire che mentre Sant'Antonio la accompagna, San Pietro la chiude. Naturalmente, San

---

<sup>316</sup> La pratica di “*tagghiare 'a traunara*” (siciliano) con il coltello, la croce e la preghiera è molto diffusa tra i marinai. In Sicilia è associata allo scongiuro “*d'i setti paroli*”: in ginocchio sulla barca si traccia nell'aria una croce con il pollice destro recitando “Vespri, Bardassari, Arizzoni, Gesù, Giuseppi e Maria: libiràti 'a varca mia”; croci, preghiere, scongiuri e rituali sono qui praticati anche dalle donne a terra in direzione della tromba marina al fine di allontanarla dalle barche dei loro uomini (Lombardi Satriani e Meligrana, 1985; Mondardini Morelli, 1992).

<sup>317</sup> Appena le reti vengono salpate cariche di pesci, avendo Pietro capito che l'uomo apparso è Gesù risorto, si riveste e si getta nelle acque del lago. Quest'azione di tuffarsi in acqua sulle reti cariche di pesci, ricorda molto da vicino il bagno dei tonnarotti nella *camera della morte* che descriverò al paragrafo 4.1. I due episodi della pesca miracolosa sono narrati nel Vangelo di Luca (5, 1-11) e nel Vangelo di Giovanni (21, 1-19).

Pietro è patrono dell'isola di San Pietro, che infatti celebra questa festività con la seconda processione più partecipata di tutto il calendario tabarkino (dopo quella della *Madonna du Scciôvu*, Madonna dello Schiavo, il quindici novembre<sup>318</sup>). In quest'occasione una messa presso la Chiesa di San Pietro in Carloforte, seguita da una processione in paese e da una processione a mare, e conclusa con spettacoli pirotecnici sull'acqua, raccolgono grandi folle di carlofortini. La statua del santo viene fatta sfilare prima per i *carruggi du pàize*<sup>319</sup>, poi a mare su un vascello di tonnara, accompagnata dalle istituzioni civili, militari (la Marina) ed ecclesiastiche, nonché dai rappresentanti della ProLoco. Il santo tiene tra le mani la chiave del paradiso, sulle spalle un mucchio di gavittelli e ai suoi piedi ghirlande di fiori. Sulla cartellonistica, affissa in occasione della Festa del ventinove giugno, si legge:

“Un'antica leggenda narra che a seguito di una tempesta di vento da maestrale, l'Apostolo Pietro, in viaggio per mare dall'Africa verso le coste della penisola italiana, fu costretto a ridossare presso un'isola del Sud Sardegna che a ricordo di quel passaggio prese il nome di isola di San Pietro. La devozione al Principe degli Apostoli sul territorio dell'isola sembra avere pertanto origini antichissime, si racconta infatti che da Caralis e da Sulci una processione di barche sfilasse davanti la chiesetta di San Pietro edificata sull'isola già in epoca antichissima. Patrono dei corallari tabarkini, era invocato prima di iniziare la pesca del prezioso 'oro rosso'. Anche durante le operazioni in tonnara San Pietro era ed è invocato, nella tradizionale preghiera, affinché la pesca potesse essere fruttuosa. Ancora oggi è invocato quale santo protettore dei pescatori e patrono di quest'isola”.

San Pietro è dunque protagonista di un naufragio, come Sant'Antonio dopo di lui. Nelle orazioni di tonnara un Padre nostro è dedicato “a San Pé, ch'u ne mande 'na buña péscu” (Carloforte), così come “*un Patrinnostu a san Petru chi prea u Signuri pi n'abbundanti pisca*” era recitato ogni mattina all'approssimarsi della *ciurma* sul luogo di tonnara (Favignana). È dunque il santo che presiede alle pesche ubertose, insieme a Sant'Antonio. Sempre San Pietro compare poi nelle *cialome* della Sicilia occidentale trascritte da Pitré al verso: “*E lu quattru di San Petru / Porta chiavi di spiranza / Porta chiavi di paradisu / Ddiu Domini, è permisu?*” e rintracciato ancora nella *cialoma* di Castellamare del Golfo

---

318 In questa circostanza si commemora l'episodio del rinvenimento in Tunisia, da parte dello schiavo tabarkino Nicola Moretto, nell'anno 1800, della veneratissima effigie della Madonnina nera, una polena catalana di nave in legno di tiglio, tuttora conservata presso l'omonimo oratorio di Carloforte e si ringrazia dunque la Madonna che ha aiutato i tabarkini a superare gli anni della schiavitù compresi fra il 1798 e il 1803 (cfr. in particolare: Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005 e Associazione ProLoco Carloforte, *L'odissea umana e cristiana dei carolini catturati dai pirati tunisini nel 1798*, Carloforte, 2014).

319 I *carruggi* sono in dialetto tabarkino i tipici vicoletti di Carloforte, simili in tutto e per tutto a quelli genovesi da cui originano. *U Pàize* (il paese) è semplicemente Carloforte, il paese per eccellenza, nonché l'unico centro abitato dell'isola di San Pietro (*Uiza de San Pé*).

registrata da Elsa Guggino nel 1969: “*e l'artaru cu li quatri / a l'artaru ri san Petru / a san Petru piscaturi / ca piscava a quelli mari [...] Alamò e bailamò / alamò e bailamò / e san Petru piscaturi / alamò e bailamò / e piscava nta li mari*”<sup>320</sup>.

Quanto all'ultima santa invocata, Santa Maria d'Itria (che, come si ricorderà, da' anche il nome a una barca, la *musciara rais*), si tratta di una santa locale – ogni tonnara, a seconda della sua ubicazione e tradizione devozionale ha i propri, oltre a quelli comuni e più diffusi. La Madonna Odigitria (Itria è contrazione di Odigitria, che in greco bizantino significa “colei che mostra la via”) è un'icona di origine bizantina medievale ed è stata il maggiore oggetto di culto in Costantinopoli a partire dal V secolo. La sua icona era conservata nell'omonima basilica, eretta in riva al mare. Questa santa è in generale venerata nel Sud della Sardegna, patrona di Portoscuso e soprattutto protettrice dei tonnarotti. La sua festività ricorre il Martedì di Pentecoste, ovvero cinquantadue giorni dopo la Pasqua (pertanto siamo nuovamente in piena stagione di pesca). La festa a lei dedicata si protrae per una settimana e culmina in una solenne processione a mare che giunge anche alla benedizione in tonnara, quindi per le vie del paese e presso l'omonima chiesa della tonnara Su Pranu di Portoscuso, durando tutto il giorno ed essendo straordinariamente partecipata. Come e quando questo culto sia giunto da Costantinopoli a Portoscuso è ancora oggetto di dispute<sup>321</sup>: per certo, si sa che la chiesa della tonnara Su Pranu fu a lei intitolata appena edificata nel 1670. A livello locale, leggenda vuole che il suo culto si sia diffuso grazie ai tonnarotti che durante una *mattanza*, trovarono tra le reti una misteriosa cassa di cedro che issarono in *musciara*; portatala sigillata a Su Pranu e apertala, vi trovarono un quadro raffigurante una Madonna con due moretti ai suoi piedi. L'effigie dell'Odigitria, attribuita alla mano di San Luca Evangelista, sarebbe sfuggita alla furia iconoclasta di quel tempo grazie a una nobile fanciulla che, per preservarla da una sicura distruzione, la ripose in una cassa di cedro e la affidò ad alcuni marinai in partenza da Costantinopoli e diretti in Italia. Durante il viaggio la nave naufragò, gli uomini si salvarono, ma il quadro andò perduto per ricomparire tempo dopo fra le reti dei tonnarotti portoscusesi. Antonio Genovés, a quel tempo proprietario spagnolo della tonnara, fervente cattolico, lo interpretò come segno divino, quindi per onorare degnamente la Madre di Gesù, fece edificare una Chiesa per i pescatori di Portoscuso. Più verosimilmente, argomenta Maria Francesca Porcella, il suo culto arrivò sulle coste sarde importato dalle maestranze siciliane impiegate in tonnara: “Tra le maestranze che frequentavano i porti sardi, ricordiamo quelle specializzate nella pesca del tonno, provenienti soprattutto dalla Sicilia. Ciò appare verosimile per Portoscuso dal momento che i rais e i loro vice, che gestivano l'attività della tonnara, provenivano da

---

320 Guggino E., “I canti della memoria”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (cit. pag. 101).

321 Cfr. Gambella A., *La Vergine Odigitria: tradizione storico leggendaria dell'icona di Santa Maria d'Itria*, Istituto Superiore di Scienze Religiose, Cagliari, 2000.

varie località della Sicilia (Marsala, Messina, Mazara). Da Trapani provenivano le maestranze dedite alla pesca del corallo nel tratto di mare di fronte a Portoscuso; anch'essi potrebbero aver contribuito alla diffusione del culto e delle immagini<sup>322</sup>.

Essendo l'attuale *rais* e gran parte della *ciurma* portoscusesi, l'invocazione di Maria d'Itria è presto spiegata, accanto a San Pietro patrono dell'isola omonima presso la quale sorge la tonnara di Carloforte e accanto a Sant'Antonio protagonista della *tredicina*. Sintetizzando, potremmo attribuire alla Vergine d'Itria la protezione dei tonnarotti, a Sant'Antonio l'assistenza nelle operazioni di tonnara e a San Pietro l'intercessione presso Dio per un'abbondante pesca. Spiccata religiosità e fideismi cristiani erano (e sono tuttora) molto presenti nelle culture marinare mediterranee e in special modo in quelle tonnarotte, con la funzione di proteggere vite particolarmente esposte al rischio ed esiti di pesca fortemente sottoposti all'aleatorio. Argomenta Gianfranca Ranisio:

“Nelle culture marinare la religione, in quanto strettamente collegata al tipo di vita e ai rischi a cui la vita è esposta, esprime tematiche che riflettono in modo simbolico il rapporto uomo-mare. Per fronteggiare la precarietà e attingere sicurezza anche il rapporto con il santo, scelto a proprio protettore, esprime l'esigenza di controllare e esorcizzare il rischio reale riportandolo nella sfera del simbolico: è così che il santo è chiamato a benedire il mare, che le processioni si svolgono vicino al mare o sul mare, è così che il ritrovamento di immagini miracolose che è alla base di molte leggende di fondazione di un culto, avviene attraverso il mare o che immagini di santi, pani benedetti ecc. vengono buttati a mare per calmare le tempeste. In tal modo il rischio, attraverso il ricorso alla sfera del sacro, viene dominato ed il mare diventa elemento rassicurante posto sotto la protezione del santo<sup>323</sup>.”

Dopo questa digressione sui santi a mare, torno a descrivere le procedure del *calato*. Quando è tempo di calare il *calamestiere* con una piccola parte della *coda* (dieci *scuole* in tutto), dalla *musciara* mi sposto sul *pascarmotto*, per avere un'idea più completa del lavoro. Da qui è infatti possibile assistere (sempre tentando di intralciare il meno possibile) al calo di catene e reti. Durante il *calato*, soprattutto se lo si vive dal *pascarmotto*, i suoni predominanti – e molto fragorosi – sono: il motore del verricello (che inoltre puzza di gasolio quasi da dare i capogiri) e lo scorrimento della catena che scende a mare lungo il bordo in ferro del *pascarmotto*.

---

322 Porcella M. F., “Iconografia e culto di Nostra Signora d'Itria nella Sardegna spagnola”, *ArcheoArte. Rivista elettronica di Archeologia e Arte*, Supplemento al numero 1, Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università degli Studi di Cagliari - Sezione di Archeologia e Storia dell'Arte, Cagliari, 2012.

323 Ranisio G., “I pescatori di Marettimo: tecniche e organizzazione della pesca”, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, Quaderni del Circolo Semiologico Siciliano, 12-13, Palermo, 1990 (cit. pag. 85).

Tutta l'operazione è durata dalle dieci del mattino alle dieci di sera. Dodici ore a mare, che diventano sedici considerando anche la convocazione in banchina. La troupe è tornata a terra già nel primo pomeriggio (e mi hanno detto in seguito che erano piuttosto preoccupati per la mia sorte, dal momento che li aggiornavo sulle nostre operazioni tramite Ninni).

La giornata non è stata priva di intoppi. In mattinata si è rotto, nel pieno delle operazioni, il motore del verricello, spruzzando gasolio sul viso di un tonnarotto. L'amministrazione e la proprietà invece di assistere la *ciurma* fino all'ultimo, si sono dileguati: già alle diciassette hanno chiuso le comunicazioni con la ricetrasmittente e hanno lasciato lo stabilimento. Il *rais* furibondo ha litigato con i proprietari per telefono, lamentando la mancanza di supporto in una giornata campale a mare. Durante il calo del *calamestiere*, vicino allo *spigo*, la *costura* si è incastrata, avviluppando catena e rete e impedendo alla catena di scendere a piombo; questo ha richiesto un lungo intervento da parte dei sub, che hanno dovuto lavorare in profondità con mare mosso e al crepuscolo. Infine le ultime *scuole* della *coda* le abbiamo calate al buio, al freddo e ormai zuppi, mentre un sub ci faceva luce con una pila dal gommone. Ciononostante, il *calato* è andato bene e la tonnara è bella ortogonale – tranne tre *palloni*, che saranno le correnti ad assestare nel giro di qualche giorno (“lo dico sempre, io, che la tonnara ha bisogno di mare mosso!” dichiara il *rais*). Al ritorno, tutta la *ciurma*, in piedi sul *pascarmotto* finalmente vuoto, scherza, abbandona le tensioni e brinda sotto un cielo di stelle.

Al termine di questa giornata, sono stanca e molto felice. Sono state lunghe ore in barca, con il mare mosso. Prima sotto il sole e senza uno sputo d'ombra, poi al buio con l'umidità che penetra nelle ossa. Ho visto l'alba, il mezzogiorno, il meriggio, il crepuscolo e il tramonto, poi il buio, cercando un mio cantuccio da cui scrutare e prendere nota. Non mi sono mai seduta (dove?) e non ho mai fatto la pipì (dove?)<sup>324</sup>. Ho mantenuto destissima l'attenzione per non intralciare mai e soprattutto evitare di mettere in pericolo me e chi mi aveva dato fiducia portandomi a mare anche in una giornata come questa. Non ho mai perso la concentrazione per non mancare un minuto del *calato* e per capire fino in fondo la struttura della tonnara e il lavoro dei tonnarotti. Mentre al buio osservavo il *rais* che gettava catena senza tregua e i tonnarotti che, pur esausti, saltellavano sulle reti che scendevano giù veloci sotto il peso della catena, per non restare impigliati con il rischio di cadere a mare, ho pensato che la tonnara è un lavoro per veri duri. Che questi uomini sono infaticabili, inarrestabili e caparbi. Hanno in una giornata calato un attrezzo mastodontico in condizioni, è il caso di dirlo, estreme: in balia del mare, sottoequipaggiati e poi dimenticati dai loro datori di lavoro, si sono votati a *sant'arràngiati*, il patrono dei poveri e di chi se la

---

<sup>324</sup> I tonnarotti fanno abitualmente la pipì fuori bordo, dando le spalle ai colleghi e sbrigandosela in un attimo. Io, più volte esortata a farla a paiolo, non mi sono lasciata convincere e ho tenuto duro fino al rientro a terra, raggiungendo il record personale di sedici ore. Ninni mi ha in seguito raccontato che i tonnarotti siciliani, “veri signori”, quando avevano signore ospiti a bordo, approntavano una piccola tenda di lenzuola affinché loro potessero chinarsi a paiolo al riparo dagli sguardi.

cava da solo. E hanno comunque mostrato a tutti di che tempra sono fatti. Li ho ammirati senza riserve e sono onorata di aver avuto il privilegio di accompagnarli e imparare da loro. Per aver condiviso fino alla fine questa giornata con loro, mi sento un poco tonnarotta anch'io, ed è per questo che conserverò per sempre nei miei ricordi più cari questa giornata di *calato* come tra le più emozionanti.

Ora la tonnara può dirsi in pesca, ma affinché il *calato* sia completo mancano alcuni elementi: l'ultima parte della *coda*, il *rivolto*, il *corpo*, il tunnel e una serie di *rinforzi*. In una mattina di sole di metà aprile, con maestralino e corrente da Nord, un *pascarmotto* trainato dal "Folgore" cala la penultima parte della *coda*, mentre contemporaneamente il "Maria Giulia" traina la *musciara* e l'altro *pascarmotto* sulla cosiddetta *finta testa di Levante* (è detta "finta" perché corrisponde a un *sommo* che si colloca ancora più a Levante della *testa di Levante*). Qui è necessario aggiungere le importantissime ancore *di gassa*, quelle ancore che vengono calate sulle *teste* della tonnara a gruppi di tre e che ricordano perciò in assonometria delle zampe di gallina. Queste vengono calate sul *lato di terra* (tre) e *di fuori* (tre) della *finta testa di Levante* e distano una dall'altra trenta metri circa: servono a irrobustire la struttura dell'intera tonnara. Sul lato Nord invece, procedendo da Levante a Ponente per tutte le *camere*, devono essere aggiunte le ancore *di rinforzo* (una per ogni *anello*): vengono gettate a coppie a centosessanta canne dall'*anello*, a una distanza di circa sessanta metri l'una dall'altra (in assonometria formeranno dunque delle V). I *rinforzi* vengono calati sul solo *lato di fuori* perché su quello *di terra* non è necessario rinforzare la struttura.

In questa giornata il *rais*, senza preavviso, mi propone e concede il grandissimo privilegio di calare alcune delle ancore *di gassa* e *di rinforzo*, o meglio di dirigere dalla *musciara* le operazioni per farlo. Forse perché sono ormai alla mia seconda stagione nella sua tonnara, forse perché crede che io abbia piuttosto chiare le distanze da rispettare tra un'ancora e l'altra, forse perché sa quanto ci tengo a imparare le cose facendole o forse perché è semplicemente un po' incosciente. Ad ogni modo, nel giro di un attimo mi ritrovo incredula in piedi a prua della *musciara* a dirigere *pascarmotto* e "Maria Giulia" centinaia di metri più a Nord, mentre il *rais* siede a poppa per nulla preoccupato e i *musciari* seguono le operazioni e controllano che io non cada a mare. Io provo a fare del mio meglio, spesso mi volto per chiedere conferma di quello che sto facendo al *rais*, il quale il più delle volte annuisce, talvolta corregge con uno scarno "digli di salire" oppure "digli di scendere" (rivolto alla guida del "Maria Giulia" che traina il *pascarmotto* con le ancore: salire cioè verso Ponente e scendere verso Levante). Naturalmente "dire" non s'intende a parole, ma a gesti, che devono essere ben visibili a chi sta timonando il "Maria Giulia" e contemporaneamente è voltato nella direzione opposta: per intercettare questi segnali e anche controllare molto accuratamente la reazione del *pascarmotto* alla velocità e direzione del traino, in base al carico, all'onda, alla corrente, al tempo necessario per rallentare e riprendere il moto dopo aver gettato l'ancora. Questi gesti sono gli stessi che abbiamo incontrato in precedenza: DRITTO-DESTRA-SINISTRA per la

direzione, AUMENTA-RALLENTA-FERMA per la velocità, e infine FONDO!!! per mollare l'ancora. Vale sempre e ancora la regola del “one-shot, one-time”<sup>325</sup>: non si può sbagliare ed è quindi sempre il *rais* a dirmi quando dar fondo all'ancora. In piedi a prua della *musciara* ho così l'occasione di sperimentare in prima persona cosa si sente quando si dirigono le operazioni per calare le ancore. Intanto, la posizione in piedi cambia di molto la prospettiva: la visuale è più ampia, il quadro più chiaro, l'equilibrio più precario. Sedere sui banchi toglie la metà della consapevolezza della geometria dell'attrezzo e di quello che succede intorno. La focalizzazione sull'operazione delle ancore fa apparire più evidenti le distanze, le direzioni e le derive di ciascuna barca (la *musciara*, il *pascarmotto*, il “Maria Giulia”) e di ogni barca in rapporto alle altre: si ricordi che in questo momento una si muove a motore, una al traino e una è ormeggiata (o trainata per spostarsi da croce a croce). È un rapporto complesso perché si compone di più variabili in gioco, ma al contempo anche molto evidente, dal momento che chiama in causa e pone in allerta la sensibilità fisica, cinestetica e propriocettiva di chi la dirige. La misura e il risultato dell'interazione di tutte queste variabili (velocità, distanze, direzioni, carichi, azioni, onde e correnti) per ciascuna delle tre barche è nella tensione dei cavi. Chi si trova sulla *musciara* prima vede i cavi ad essa ormeggiati, inizialmente in *imbando*, man mano distendersi e raddrizzarsi. Giunti al loro picco di trazione, sente poi la loro tensione con il corpo, quando sotto i piedi scalzi percepisce la tensione del fasciame della barca, che talvolta addirittura geme sotto la sollecitazione dei *sommi*. Al termine di questa giornata, per me totalmente coinvolgente ed emozionante, il *rais* e il *capobarca* del “Maria Giulia” mi dicono che “le ancore sono calate benissimo” e che questo giorno “entra nella storia delle tonnare: mai nessuno prima ha diretto il calo delle ancore!”. È stato inoltre molto interessante e significativo per me, ciò che in privato mi ha riferito di aver provato Goliardo, il timoniere del “Maria Giulia”, nel calare le ancore di concerto con un persona nuova – che peraltro sapeva emozionata ed entusiasta. Tuttavia, mentre ero a prua spalle ai *musciari*, una *bozza* si è sciolta e abbiamo rischiato di perdere a mare il cavo. Naturalmente è successo perché chi lo aveva *abbozzato* non aveva stretto abbastanza oppure non aveva fatto un nodo efficace e l'episodio ha fatto sorridere tutti; sono sicura però, che più di un *musciaro* ha pensato che fossi io a “portare sfiga”<sup>326</sup>.

A distanza di una settimana il tempo è molto peggiorato. In Nord Italia è in corso un'insistente perturbazione con pioggia, neve, grandine. Qui il giorno prima abbiamo visto una tromba d'aria nel *Friù*

---

325 La *ciurma* mi ha riferito che l'anno prima un *capobarca* aveva calato un'ancora di *rinforzo* e ha fatto “*nagagara!*”, costringendo i *musciari* a trincare cavi per il resto della stagione al fine di correggere l'errore in corso d'opera.

326 Le donne ospitate in barca devono costantemente confrontarsi con la diffusa credenza che “le donne in barca portano sfiga”, ma i preti più di loro. Tra le altre cose che in tonnara “*non giùarano*” ci sono il numero 17 e iniziare operazioni importanti di venerdì o di martedì: queste non solo in tonnara: si ricordi ad esempio il diffuso proverbio “né di venire né di marte ci si sposa né si parte”. Altri *tabù* sono: mettere i remi al contrario in barca, imbarcare ombrelli e bagnare le scope con l'acqua di mare.

(come è detto il canale fra San Pietro e l'isola madre) e continua a piovere e fare mareggiata. L'acqua è scura per la pioggia e per il fondale mosso, il mare è alto all'orizzonte rispetto a qui (il che significa che fuori c'è ancora onda). A queste condizioni il pesce non cammina e il *rais* è contrariato perché non stiamo ancora *marcando* pesci: lo attribuisce anche al fatto che alla tonnara di Portoscuso hanno già preso quattro squali volpe e altri saranno fuori dalle reti a disturbare i pesci, che si tengono così lontani dalla tonnara. In una fredda mattina di corrente da Greco e vento da Levante bisogna uscire comunque: è tempo di calare le ultime sette *scuole* della *coda* con un *pascarmotto* trainato dal “Folgore”, mentre dall'altro *pascarmotto* trainato dal “Maria Giulia” e diretto dalla *musciara*, occorre calare il *rivolto*, con il contributo fondamentale dei sub che tagliano i cavi-leva e cuciono il lato della *camera Grande* con il *rivolto*. Come si ricorderà, il *rivolto* è quella struttura a L che esce dal *lato di terra* del *Grande* con la funzione di ricacciare indietro quei pesci che hanno costeggiato la *coda* senza entrare nella *bocca*. In Sicilia detto *rivotu/riotu*, assumeva nelle tonnare più imponenti anche l'aspetto e funzione di quello che presso le tonnare spagnole è detto *rabera de fuera* (coda di fuori), la quale invece di puntare verso terra, puntava verso fuori per centinaia di metri in modo da intercettare anche i pesci più al largo. Sempre presso le tonnare spagnole dei piccoli *rivolti* detti *bicheros* sono posti lungo tutta la *coda* (*rabera de tierra*) con la funzione di rimandare indietro verso la *bocca* quei pesci che invece di prendere il largo, girano verso terra e indirizzarli così nuovamente verso l'ingresso della tonnara (questi *bicheros*, dalla forma di ganci, sono detti *campili* presso le tonnare siciliane e non sono presenti in quelle sarde).

Occorre poi *trincare* (tesare, che in generale vale per cavi, cime, *resti*, *sommi* ecc.) per assestare il *lato di terra* e il *lato di fuori* sulla *testa di Levante*. Per *trincare* dalla *musciara*, i *musciari* si dispongono a coppie che si fronteggiano sui banchi ed eseguono la sequenza: *trincare*, *abbozzare*, nodo *margherita*, *sbozzare*, mollare a mare. Il *rais*, in piedi a prua, controlla con il piede quanto è *trincato* il cavo e se è soddisfatto ordina ai *musciari* di “far *scapolare*” il cavo, cioè forzarlo fuori bordo: se non schizza acqua quando viene ributtato a mare vuol dire che non è ben *trincato* (è cioè ancora troppo allentato). Anche questa è una conoscenza corporea che si acquisisce con l'esperienza. *Trincare* è un lavoro molto faticoso ma estremamente importante per aggiustare costantemente l'assetto della tonnara e quando il *rais* vede sudare sotto il sole i suoi tonnarotti esclama soddisfatto: “queste sì che sono giornate da *musciari!*”. Questo assestamento (quasi quotidiano) della tonnara è rivelatore del fatto che si tratta di un attrezzo flessibile, dinamico, da adattare alle condizioni che giornalmente si presentano a modificarne aspetto e funzionamento e che non si tratta quindi di un sistema statico, il cui assetto è acquisito una volta per tutte e tale rimane per tutta la campagna di pesca.

Quando sono stati marcati i primi pesci, prende forma l'ultimo atto del *calato*: si mettono a mare la *Leva* e il tunnel. Quando sono pronti a terra vengono imbarcati e l'operazione richiede due *pascarmotti*, due



*musciare* e il “Maria Giulia”. *In alto* le barche si dispongono longitudinalmente sulle *testa di Ponente*, il *pascarmotto* con il *corpo* tra le due *musciare* con i *gironi*. Calano così la *Leva* e il tunnel, in attesa che da Malta giunga la gabbia.

Complessivamente, il lavoro della stagione è un percorso di approssimazione al luogo del *calato*: si comincia sul *piazzale* all'interno dello stabilimento, per proseguire in banchina, poi a cavallo tra mare e banchina per imbarcare l'attrezzatura, quindi in pieno mare per calare e finalmente pescare. Quest'approssimarsi al luogo del *calato* è di tipo fisico perché ci si avvicina fisicamente alla trappola, ma è anche di tipo emotivo perché tutta la preparazione a terra crea le condizioni, le aspettative, le speranze, gli umori e i fermenti per riuscire nella stagione di pesca con l'attrezzo che si è con tanta cura approntato. Per questo motivo, *rais* e *capibarca* dichiarano di preferire la fase della stagione di preparazione dell'attrezzo: “la magia per me è costruire quest'attrezzo imponente. [...] è faticoso ma appagante. La parte che preferisco è costruire l'attrezzo”<sup>327</sup> e ancora “a me piace costruire l'attrezzo a terra e metterlo a mare. L'apprensione è tutta lì”<sup>328</sup>. La stagione di pesca vera e propria, insieme al lavoro sul pescato, si articolerà poi tra mare e terra, in un dialogo costante tra i due, dove la terra supporta e sostiene costantemente e quotidianamente il lavoro a mare.

---

327 C.p. con Luigi Biggio, Carloforte, aprile 2017.

328 C.p. con Renato Cau, Carloforte, aprile 2017.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti volumi:

- Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005.
- Bravetta E., *Le leggende del mare e le superstizioni dei marinai*, Fratelli Treves Editore, Milano, 1908.
- Bresc H., *Economie et Société en Sicile 1300-1450*, Thèse de Doctorat en Lettres préparée sous la direction de M. Michel Mollat du Jourdin, Université de Paris, juin 1982.
- Burkert W., *Homo necans. Antropologia del sacrificio cruento nella Grecia antica*, Bollati Boringhieri, Torino, 1981.
- Cambiaggio R. e Pellerano L., *L'odissea umana e cristiana dei carolini catturati dai pirati tunisini nel 1798*, Associazione ProLoco Carloforte, 2014.
- Collet S., *Uomini e pesce. La caccia al pesce spada tra Scilla e Cariddi*, Giuseppe Maimoni Editore, Catania, 1993.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985.
- Ferraro G., *Memoire de 'n Tabarkin (Ricordi di un Tabarkino)*, Cooperativa Grafica Editoriale, Iglesias, 1995.
- Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017.
- Gambella A., *La Vergine Odigitria: tradizione storico leggendaria dell'icona di Santa Maria d'Itria*, Istituto Superiore di Scienze Religiose, Cagliari, 2000.
- Graeber D., *Debito: i primi cinquemila anni*, Il Saggiatore, Milano, 2012 [2011].
- Malinowski B., *Argonauti del Pacifico Occidentale*, Bollati Boringhieri, Milano, 2011.
- Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna. Indagini sulle tonnare in Sardegna dal IX sec. a.C. ai giorni nostri*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989.
- Meuli K., "Griechische Opferbräuche", in *Phylobolia für Peter von der Mühl zum 60. Geburtstag am 1. August 1945*, Gigon, Basel, 1946.
- Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932].
- Pavese P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta,

Roma, 1889.

- Pitrè G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.
- Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976.
- Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005.
- Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici, Trapani, 1999.
- Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994.
- Salerno F., *Uomini, tonni e tonnare di Sicilia*, Morrone Editore, Siracusa, 2009.
- Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008.
- Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Soldati M., *Vino al vino*, Bompiani, Roma, 2017.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti articoli:

- Buttitta I., “Cultura marinara, ricerca folklorica e turismo 'culturale' in Sicilia. Stato dell'arte e prospettive” in Buttitta I. e Palmisano M. E. (a cura di), *Santi a mare. Ritualità e devozione nelle comunità costiere siciliane*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea, Palermo, 2009.
- Dalla Bernardina S., “Retoriche dell'animalità”, in *La Ricerca Folklorica*, n°48, ottobre 2003.
- Lentini R., “Favignana nella seconda metà dell'Ottocento: innovazioni e mercato”, in Doneddu G. e Fiori A. (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Edes, Sassari, 2003.
- Lentini R., “Il sistema gerarchico nella mattanza”, in *La cultura materiale in Sicilia*, n° 12-13, Palermo, 1980.
- Lombardi Satriani L. M. e Meligrana M., “Precarietà esistenziale ed esorcizzazione del rischio nella cultura folklorica marinara del Sud d'Italia”, in Mondardini Morelli G. (a cura di), *La cultura del mare*, Gangemi, Roma, 1985.

- Mauss M., “Le tecniche del corpo”, *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936.
- Mondardini Morelli G., “Il popolo delle rive fra sacro e profano”, in Manadori A. (a cura di), *La preghiera del marinaio. La fede e il mare nei segni della chiesa e nelle tradizioni marinare*, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Istituto poligrafico e zecca dello stato, Roma, 1992.
- Pálsson G., “Human-environmental relations: orientalism, paternalism and communalism”, in Descola P. e Pálsson G. (eds.), *Nature and Society. Anthropological perspectives*, Routledge, London, 1996.
- Porcella M. F., “Iconografia e culto di Nostra Signora d'Itria nella Sardegna spagnola”, *ArcheoArte. Rivista elettronica di Archeologia e Arte*, Supplemento al numero 1, Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università degli Studi di Cagliari - Sezione di Archeologia e Storia dell'Arte, Cagliari, 2012.
- Ranisio G., “I pescatori di Marettimo: tecniche e organizzazione della pesca”, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, Quaderni del Circolo Semiologico Siciliano, 12-13, Palermo, 1990.
- Ravazza N., “A nnome di Ggesù'. Sacro e profano in tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *I suoni del lavoro. Canti e invocazioni dei pescatori siciliani*, Atti del Seminario “I suoni del lavoro”, San Vito Lo Capo, 27 aprile 2011, Pro Loco San Vito lo Capo, 2012.

Sono stati inoltre citati i seguenti spettacoli dal vivo (che mi vergogno ad accostare):

- quattroquarti, *alfabeTonnara. 'A tutti li tunni circàmu pirdònu'*, Isola d'Elba, 2017.
- Tanztheater Wuppertal Pina Bausch, *Nelken. Ein Stück von Pina Bausch*, Wuppertal, 1982.

Per la stesura di questo capitolo sono stati fondamentali i mesi vissuti con la *ciurma* della tonnara di Carloforte nelle stagioni 2016 e 2017 e le conversazioni con tutti gli informatori citati.





## Capitolo Quarto







## 4. La tonnara (terza parte)

E finalmente la via del tonno è una sola, anche se qualche volta mena nella rete. È una sola!

Basterebbe il fatto, concluse il padre con grande autorità, ch'egli non sa farne altre.

C'è la rete dunque? chiese il giovine.

È inutile parlarne fuori, disse il padre, e dentro è tardi.

Ma che c'è nella rete?, insistette il figlio.

Nessuno torna, replicò il padre, a raccontarcelo.

Riccardo Bacchelli, *Lo sa il tonno. Favola mondana e filosofica* (1923)

Questo terzo capitolo dedicato alla tonnara prende in esame le fasi della pesca vera e propria: l'intrappolamento del pescato e la levata dei pesci, con le sue due possibilità di sbocco nella *mattanza* o nella *tunnellanza*. Ho anche in questo caso privilegiato un ordine sequenziale delle operazioni descritte, interpolando con riflessioni personali, citazioni dalla letteratura oppure episodi occorsi sul campo, nella speranza che queste non interrompano o appesantiscano troppo la lettura, a scapito della scorrevolezza del testo.

### 4.1 L'intrappolamento

Ogni tonnara, a seconda della sua ubicazione, è favorita oppure ostacolata nella pesca da correnti e venti diversi: ad alcune tonnare sono favorevoli venti che ad altre risultano sfavorevoli. Come scriveva il già citato Cetti, le tonnare “sospirano per il vento, e ognuna sospira per il vento suo”; a seconda della loro localizzazione, pescano con certi venti e non con altri: alla tonnara di Carloforte sono propizi i venti del quarto quadrante (della rosa dei venti) tra il Ponente (O) e la Tramontana (N), in particolare il Maestrale (NO), insieme alla corrente da Grecale (NE). Degli *imbatti* si è già detto nel paragrafo riguardante le migrazioni del tonno, ma l'*imbattu* necessario alle tonnare sulcitane è infatti quella fortunata concomitanza di corrente da Greco e vento Maestrale, che porta tonni in tonnara (i tonni *di corsa* sono infatti detti anche tonni *di vento*, perché “corrono a norma di vento”, citando ancora il documentato Cetti).

Il Maestrale o *Mistral* (suo nome in antico provenzale) è il più importante dei venti, perché considerato maestro della navigazione in Mediterraneo. Nasce in Provenza, nel Golfo del Leone, quando correnti d'aria polare provenienti da Nord scavalcano il Massiccio Centrale francese, s'incanalano lungo la valle del Rodano e giungono sulle coste di Corsica e Sardegna. È un vento impetuoso: chi ha anche per poco

frequentato la Provenza sa che qui “il Mistral spella all'asino la coda”, come si dice. Si tratta di un vento tipicamente estivo in queste isole (Corsica e Sardegna), che si dicono infatti “sferzate dal maestrale”, e può durare da meno di uno fino a cinque giorni consecutivi. Quando spira per più giorni porta i mari alla tempesta, determinando violente mareggiate sulla costa occidentale della Sardegna: è noto che dopo le “maestralate” le camere di tonnara si riempiono di pesci, ed è per questo che quell'inconfondibile vento di Nord-Ovest, fresco, secco e impetuoso, è atteso con trepidazione da *rais* e tonnarotti e più in generale da tutti, quando il caldo e l'afa estivi diventano opprimenti. Durante le più violente di queste giornate (il Maestrale può raggiungere e anche superare i novanta chilometri orari) risulta impossibile o pericoloso uscire a mare, la *ciurma* attende quindi a terra che si plachi, per poi andare *in alto* trepidante e soddisfatta per quanti pesci troverà in tonnara, tra intrappolati e immagliati.

Quanto al Ponente, si tratta del tipico vento che determina la brezza marina, fresco e non impetuoso, rende il mare pescoso (da cui il noto detto marinairesco “Ponente, case di pescator contente”). La corrente da Greco è invece favorevole perché è quella che porta tonni in base alla loro direzione di provenienza (si riconsulti la cartina con l'ubicazione dell'isola di San Pietro e della località La Punta in particolare per avvedersene con immediatezza): si ricordi che i tonni viaggiano a favore di corrente e mai controcorrente.

Sarà chiaro al lettore a questo punto che la tonnara si fonda interamente sull'attesa e che i pescatori, una volta calato l'attrezzo, non devono in alcun modo attirare i pesci (ad esempio con esche): si limitano infatti ad attenderli perché s'intrappoleranno da sé. Ogni giorno, mare permettendo, il *rais* con i tonnarotti si recano *in alto* per controllare che la tonnara sia ben disposta e se siano entrati pesci. Se e quando sono presenti pesci nelle *camere* di Levante, questi vanno fatti passare man mano verso le *camere* di Ponente, così che quelle di Levante si rendano libere per accoglierne altri. Quando poi nella *Camera* il quantitativo è abbondante, il *rais* decide di passarli in *Leva* per mattanzarli oppure per conferirli in gabbia. In tonnara non esiste una routine giornaliera (soprattutto durante il periodo della pesca) perché di volta in volta le necessità ed urgenze lavorative variano in base alle condizioni meteo-marine, alla quantità e alla condotta dei pesci nelle *camere*, alle diverse questioni da affrontare e gestire che quotidianamente si presentano. Un giorno sarà necessario smagliare e poi sbarcare e *sgugliare* molti pesci, un altro *trincare* per riassetare l'attrezzo dopo una mareggiata, un altro ancora predisporre ed eseguire un passaggio in gabbia, oppure aspettare a terra che passi una tempesta.

La procedura standard di ogni tonnara prevede comunque una sequenza ben definita che si sviluppa nel corso della stagione di pesca: inizialmente si attende che i pesci arrivino e “spontaneamente” entrino nelle *camere* di Levante; poi si aspetta che siano in numero sufficiente per passarli alle *camere* di Ponente; quindi, aprendo e chiudendo le *mezzeporte*, si convogliano di *vaso in vaso* fino alla *Camera*; quando nella *Camera* se ne sono raccolti almeno cinque, seicento si conferiscono nella *Leva* e quindi nella gabbia; nel

frattempo quotidianamente si verificano l'assetto, la tenuta e l'integrità delle reti e si smagliano i pesci immagliati. Tutte queste operazioni riguardano l'intrappolamento e la condotta dei pesci all'interno dell'isola. Nel prossimo paragrafo descriverò invece le fasi seguenti all'intrappolamento, ovvero la mattanza e la tunnellanza, che dobbiamo considerare le fasi della pesca vera e propria.

I tonni nella loro corsa, provenienti da Nord-Est, incontrano la coda della tonnara, non uno sbarramento che immaglia (come un tremaglio, per intenderci) bensì una parete che guida. La seguono, costeggiandola sul loro lato sinistro, senza scontrarvicisi. Non ho trovato, tra i pescatori, né tra i biologi, né tra gli ittiologi, una spiegazione soddisfacente a questo comportamento. Perché non ci si scontrano? Fino al XIX secolo erano ritenuti ipovedenti con l'occhio sinistro: “tanto fu inveterata questa opinione appo li antichi che ne fecero un proverbio conosciutissimo *Thynni more; id est, Thynni more videre dicuntur, qui limis, aut altero oculo oblique inspiciunt*. Aeschilo presso Atenèo lib. VIII. *Thynni more sinistrum admovit oculum*. Tantopiù, che sono conosciutissime le ragioni, come accenno nel poema, e della debolissima vista, e dell'accieciamento quasi totale dell'occhio sinistro”<sup>329</sup>. I pescatori, ancora oggi, sono invece persuasi che i tonni vedano tutto ingrandito e anche a questo attribuiscono la loro natura timorosa: i *rais* sostengono che “ci vedono ingrandito perché gli manca il cristallino” (Luigi Biggio, Carloforte) e che “*n filu ci pari 'na travi*” (Carmelo Cappuccio, Santa Panagia); in dialetto tabarkino “*avài l'oggiu cumme u tunnu*” (avere l'occhio come il tonno) si dice di una persona che vede e valuta cose e situazioni più grandi di quanto siano in realtà, sovrastimandole.

Io, dopo attenta documentazione e riflessione personale, sostengo, magari sbagliandomi, che i tonni semplicemente vedono la coda, come vedono la costa, come vedono degli ostacoli. Si ricordi che dall'analisi del genoma questi pesci risultano i teleostei che ci vedono meglio, tuttavia non potendo dilatare le pupille, la loro messa a fuoco avviene muovendo avanti e indietro il cristallino. La visione con l'occhio destro e la visione con l'occhio sinistro, separate, si sovrappongono solo in una piccola porzione di campo visivo per loro frontale: solo qui i pesci riescono a percepire la prospettiva, e dunque la distanza da un oggetto. Si dà il caso che la coda venga calata proprio come uno sbarramento per loro frontale ed è necessario ai pescatori che essi la vedano. Se non la vedessero ci si scontrerebbero, immagliandosi (e questo nella coda succede davvero sporadicamente). A questa percezione visiva io sospetto che si aggiunga anche quasi immediatamente quella della *linea laterale*, che li informa della presenza e della distanza della rete quando virano verso destra, iniziando a costeggiarla. Ora, perché i tonni di fronte a questo sbarramento, virano spontaneamente verso destra e non verso sinistra? Perché una volta giunti sotto costa, hanno la tendenza a dirigersi sempre verso il largo, cioè verso *fuori* e per questo stesso motivo non tornano indietro, dove troverebbero mare libero e senza ostacoli. Potrebbero addirittura passarci

---

329 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 85).

atraverso: “pelo menos pelas malhas maiores [...] poderia o atum passar com toda a facilidade e assim livrarse da prisão que está próxima.   ainda a timidez que o inibe de se aproximar muito das r edes e mais ainda de as transpor. Esta timidez talvez se possa atribuir ao instinto de conserva o da esp ecie, porque estando ento o atum ovado e portanto em v esperas de dar origem a milhares de novos seres, foge de tudo quanto possa supor perigoso e de tudo que ocorra de anormal”<sup>330</sup>.

Di fatto quindi costeggiano la *coda* fino a trovarsi di fronte all'ingresso della tonnara, dove si apre la *bocca a nassa* nella quale naturalmente entreranno, perch  non costituisce per essi un'interruzione del percorso ma un naturale proseguimento. Tuttavia, la sua forma ad imbuto far  s  che non potranno uscirne, ritrovandosi all'interno della *camera Grande*. Qui i pesci, possono tranquillamente girare per giorni, ambientandosi e – pare – abituandosi alla cattivit  senza di fatto avvedersene. Quello che sperimentano   un'assuefazione all'ambiente ristretto, causata dalla diminuzione di reattivit  allo stimolo ripetuto degli echi delle pareti di rete, soprattutto quando sono maturi e pronti a riprodursi, che in queste settimane   il loro stimolo predominante, in grado di annullare quasi quello di cacciare e nutrirsi. Dal momento che la *porta bordonaro* rimane costantemente aperta, i tonni nel *Grande* possono anche liberamente transitare nel *Bordonaro* e infatti cos  fanno. Si trovano dunque in un grande spazio profondo quaranta metri (Figure 1 e 2), circondati da quattro pareti verticali a contenerli: queste pareti le vedranno e sentiranno di nuovo come sbarramenti e tenderanno dunque a non affrontarle.

L'astuzia di quest'arte consiste nel fatto che le pareti a quadrato favoriscono esattamente ci che i pesci sono chiamati a fare in questi pochi mesi: riprodursi. La loro tendenza a formare quello che nel capitolo dedicato alla riproduzione ho chiamato “vortice” o “cilindro rotante” e che loro formerebbero comunque in mare aperto,   facilitata dallo spazio ristretto in cui si trovano (il *vaso*, la *camera*), che li obbliga a girare in tondo, senza sosta (i tonni sono “in *tunda*” si diceva alla tonnara Saline) (Figura 3). Quando non sono disturbati, i tonni possono girare placidamente in cerchio nelle *camere* “quasi ubbidendo a una sinfonia marina, a volte per ore, a volte per giorni” (Conte, 1986), perch  qui in effetti nulla impedisce loro di nutrirsi e riprodursi. Osservandoli con lo *specchio* dalla *musciara* trasmettono proprio una sensazione di grande tranquillit , almeno fintantoch  non gli viene aperta (abbassata) una *porta*. Perch  quando i pesci sono in numero cospicuo, il *rais* decide di passarli alla *camera* seguente.

Si possono in questo momento presentare solo due situazioni: i pesci *montano* spontaneamente oppure forzatamente. Nel primo caso si diceva (presso le tonnare egusane) che “*cc'  quannu a tunnara annisca senza nuddru*”, c'  quando la tonnara adesca senza l'intervento di alcuno (Guggino e Pagano, 1977). In tutte le altre situazioni, essendosi in effetti abituati al *ballo*, i tonni spesso non si avvedono del varco che   stato aperto e continuano a girare in tondo senza rompere la formazione a cerchio, probabilmente perch 

---

330 De Brito G., *Boletim da Pesca*, n  2, Sociedade Industrial de Tipografia, Lisboa, Juiaho 1943 (cit. pag. 72).

questa stessa formazione è propedeutica all'emissione e alla fecondazione delle uova. Quando la *porta* è stata aperta, ma i tonni non *montano* al *vaso* seguente, occorre quindi incoraggiarli: “[il rais] se veda troppa ostinazione ne' pesci a non inoltrare, viene a mezzi coattivi” (Casalis, 1841); questa situazione si verifica nelle *camere* di Ponente (nel *Bastardo* e nella *Camera*).

I *rais* hanno nel tempo e nei luoghi delle varie tonnare sparse per il Mediterraneo, sperimentato alcune tecniche per “rompere il *ballo*”, disarticolare la formazione, scompigliare il cerchio affinché i tonni si avvedano del varco aperto e *montino* alla *camera* seguente. Prima dell'avvento dei sommozzatori la tecnica più efficace consisteva nello spaventarli, ad esempio gettando dei pugni di sabbia oppure di ghiaia dalle barche (“non lo vediamo nelle nostre Tonnare, che un pugno d'arena gettato nell'alto mare ai Tonni rinchiusi nella rete, che sono nell'imo fondo, basta talvolta a farli scappare d'una in un'altra stanza?”<sup>331</sup>) oppure ancora cocci di piatti rotti (pratica che ho rinvenuto solo presso le tonnare catalane); o infine producendo rumori dalle barche, ad esempio battendo i piedi o i remi contro il fasciame. Alle tonnare dello Stretto, si utilizzano inoltre *los pandullos*, aste in legno con un piombo all'estremità che vengono ripetutamente scagliate in acqua per intimorire i tonni e indurli, in questo caso, ad entrare nel *buche*. Ancora oggi in queste tonnare viene inoltre calato in verticale e fatto scorrere verso la *camera* seguente un grande telo bianco forato detto *foque* che imita il ventre bianco del loro temibile predatore in quelle acque, il cacciatore che non concede tregua, l'orca (*Orcinus orca*). A questa vista, i tonni fuggono terrorizzati nella direzione voluta dai pescatori.

Una tecnica ulteriore, finalizzata non tanto a spaventare i pesci, quanto al traslarli meccanicamente, consiste nell'utilizzo dell'*ingerro* (*ingèru* in tabarkino, *lingiarro* o *engiaro* presso la tonnara Saline, *atajo* presso le tonnare spagnole, *xavieta* presso le tonnare catalane), che i tonnarotti chiamano scherzosamente “Gerry”: una rete che viene calata in verticale dalla *musciaretta* e due *pascarmotti* in superficie, disposti sui tre lati della *camera* in questione che, coadiuvati da due sub sul fondale, trascinano la rete verso la *porta* sul lato di Ponente in modo da spingere i tonni al *vaso* seguente (Figure 4 e 5). Alla tonnara di Portopaglia questa funzione era assolta da una vela bianca, detta *bugliacone*. Alla tonnara di Carloforte si *ingerra* nella *Camera* anche quando è necessario passare i tonni in *Leva* per portarli in gabbia attraverso il *tunnel*. Naturalmente occorre decidere in anticipo se quel giorno è necessario *ingerrare*, per imbarcare l'*ingerro* – che pesa poco meno di trecento chili – in banchina; il *rais* preferisce comunque che i pesci montino da soli, “perché è più naturale e non li spaventa” e si ricorre all'*ingerro* il meno possibile, “funzione spesso fastidiosissima” (Cetti, 1778). “Era un'operazione delicata e difficile non tanto amata dal *Rais* e dai *tonnarotti* perché rischiosa in quanto i tonni spaventati potevano sfondare la rete, come è

---

331 Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891 (cit. pag. 85).

accaduto qualche volta”<sup>332</sup>. L'*ingerro* era già in uso presso le tonnare sarde nel XVIII secolo:

“Non può il rais venire dietro a’ tonni, come fa il pastore, e con un colpo di verga o una fischiata mandargli ove gli piace. I tonni si mantengono profondi, e il rais dimora in alto nella filucca, e di là conviene, che esso maneggi, e faccia muovere il suo gregge ostinatissimo talora a non voler ubbidire. L’artificio ordinario, di cui il rais si vale, aperte che egli abbia le porte delle camere, si è questo di mandare giù un pugno di sabbia, e replicarlo inseguendo i tonni, fino ad averli cacciati nella camera pretesa; poiché a quei granelluzzi di sabbia il timidissimo tonno si spaventa e fugge così, come se li rovinasse addosso il cielo. Se l’arena non basta a spaventare, allora si manda giù l’orribil faccia d’una nera pelle di pecora, e ne’ casi estremi si usa il *lingiarro*, spezie di rete, con cui si stringe la camera del tonno, e si obbliga a fuggire”<sup>333</sup>.

E se i tonni non *montavano* si giungeva addirittura a minacciare i santi, come riferisce Pitрэ:

“Non è detto però che la pesca debba andar bene e facile. Spesso bisogna attendere lunghi giorni prima che 'la camera della morte' riceva i desiderati ospiti. E però quando i tonni non si avanzano (*nun muntano*), i marinai immollano le effigie d'un santo; in Favignana, p. e., il quadro di S. Francesco di Paola, e lo minacciano di un tuffo nell'acqua; anzi vanno tuffando a poco a poco e ripetendo più volte: *Ah ca vi buddamu!... Ah ca vi buddamu!* (ah che vi tuffiamo) finché lo *buddano* davvero: poi lo portano fuori con loro, e nol riconducono al suo posto finché i tonni non passino”<sup>334</sup>.

Un altro tipo di tecnica consiste nell'individuare e poi orientare il capobranco, inducendolo a *montare* alla camera seguente: questo è generalmente seguito da tutti gli altri tonni del branco presenti in quella camera. Un tempo questo compito era affidato al già citato *resisti*, impiegato, per quanto mi è stato possibile ricostruire, solo presso le tonnare elbane e tunisine: un tonnarotto di gran polmone che, vestito di bianco, s'immergeva in apnea per fungere da capobranco. Oggi a Carloforte questo ruolo è assolto dal *rais* (che come si ricorderà è in questo caso anche sub): con muta, pinne, bombole e cintura s'immerge, individua il capobranco, gli pinneggia accanto e tenta di sostituirsi a lui. Riesce così a “rompere il *ballo*” e indurre tutto il branco (prima i più grandi, poi i più piccoli) a seguirlo attraverso la *porta* fino alla camera successiva. Quando ho domandato al *rais* come facesse ad identificare il capobranco mi ha

---

332 Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994 (cit. pag. 82).

333 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 428).

334 Pitрэ G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 378-9).

risposto che è semplice perché si tratta di solito del tonno più grosso e più anziano del gruppo, con il corpo segnato da cicatrici: “se arrivano fino a qui ne hanno viste di tutte i colori!” (alludendo al lungo percorso che dall'Atlantico li ha condotti all'Isola di San Pietro, sfuggendo tra l'altro a predatori e diverse tonnare calate lungo il loro *passo* per catturarli). Anche Giuseppe Conte riferisce di queste cicatrici: “Ci è capitato una volta di osservare che i tonni erano divisi in gruppi e per ogni gruppo c'era un capo, facilmente identificabile per le dimensioni eccezionali e per delle cicatrici che portava sulla schiena. Questi segni chiari sul dorso nero possono essere testimonianze di lotte per la sopravvivenza o per l'affermazione della specie”<sup>335</sup>. L'ex-*capitán* delle tonnare di Barbate e Sancti Petri, Vicente Zaragoza, chiama *cabestro* questo capobranco: il *cabestro* è un bue addestrato utilizzato negli allevamenti e nella tauromachia, come guida dei tori da combattimento<sup>336</sup>. Il fatto che i tonni in questo periodo si muovano in branco – come abbiamo visto, per necessità riproduttiva – e a maggior ragione guidati da un capobranco, fa sì che quando il primo entra nell'*isola* oppure *monta al vaso* seguente, tutti gli altri spontaneamente lo seguano. Questo comportamento è fondamentale per la riuscita della pesca con il sistema tonnara: è infatti un'attitudine ben osservabile dalle barche di *guardia* ed effettivamente sfruttata dai tonnarotti. Quando poi i tonni sono passati, il *rais* richiude la *porta* gonfiando due palloni da sub e i tonnarotti possono andare a collocarsi sulla *porta Leva* per aprirla, far passare i tonni dalla *Camera* alla *Leva* e quindi richiuderla. Affinché i tonni non tornino indietro, i sub si pongono sul fondale al di sotto del branco e creano un muro di bolle con l'aria delle loro bombole; queste, salendo verso la superficie, formano come una parete che i tonni non tentano di varcare per tornare indietro e sono così invogliati a prendere la direzione opposta che li immetterà nel *vaso* seguente.

La tonnara sfrutta pertanto: la loro capacità di visione, la loro sensorialità propriocettiva, il loro istinto a cercare il largo, la loro tendenza a girare in senso orario, la loro attitudine migratoria, la loro necessità di spostarsi in branco e la loro esigenza di formare concentrazioni riproduttive in periodo genetico. Tutte conoscenze maturate dai pescatori in millenni di osservazione del comportamento dei pesci, che di volta in volta sono servite all'elaborazione di tecniche di pesca diverse e che insieme a queste, si sono co-evolute, adattandosi inoltre man mano al contesto.

A inizio stagione, da quando la tonnara è in pesca, iniziano ad apparire i primi tonnetti stanziali, precursori dei grandi migratori che arriveranno con l'intiepidirsi delle acque e le grandi mareggiate di aprile, a stagione avviata. Sono i sub, durante le loro quotidiane ispezioni in tonnara, i primi ad avvistarli e ad informare il *rais*: quando entrano i primi cinquanta, cento tonni la tonnara è *anniscata* e si può allora

---

335 Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985 (cit. pag. 90-1).

336 Cfr. intervista completa in Coda, in cui è narrato il gustoso episodio della fuga di quattromila tonni (!) in tempo di *revés*.

calare la *Leva*. I due sub iniziano insieme il loro “giro” sulla *mezzaporta* di Levante, percorrono in autonomia e in modo speculare le pareti della *camera* in cui si trovano e se non si incontrano nuovamente sull'altra *mezzaporta* (di Ponente) si cercano per aiutarsi perché significa che quello che tarda è impegnato a smagliare pesci. Terminato il “giro” d'ispezione, i sub riferiscono al *rais* e solo a lui (“parliamo io e il sub; di quello che succede in *musciara* non si parla fino a pranzo” racconta) se e quanti pesci hanno avvistato: si scambiano poche parole e s'intendono a gesti e sorrisi (Figura 6).

Ora che gli “occhi del *rais*” (i sommozzatori), per via diretta hanno preso in gestione l'avvistamento e il monitoraggio dei pesci presenti nei *vasi*, non sono più necessari tutti quegli affascinanti stratagemmi che ogni *rais* di ogni tonnara aveva escogitato per scoprire indirettamente se gli attesissimi tonni fossero arrivati e per stimarne la quantità. Le prossime righe saranno dedicate a raccontare queste astuzie dell'intelligenza elaborate attraverso secoli di paziente osservazione condotta dalle *musciare* di tutto il Mediterraneo sotto il sole primaverile affinché l'uomo potesse per un poco farsi pesce e indovinare comportamenti e abitudini della sua preda, che pur abita un mezzo così drasticamente diverso e inaccessibile.

Come fare dunque per scrutare sotto la superficie, per far penetrare lo sguardo a decine di metri di profondità, anche a condizioni meteo-marine sfavorevoli? Per millenni l'uomo ha dovuto rassegnarsi all'impossibilità di affrontare le profondità, per i suoi limiti fisici e la sua mancanza di equipaggiamento. Ha potuto farlo solo fin dove la sua fisiologia glielo consentiva, talvolta spingendosi un poco oltre, con discipline quali l'apnea e i suoi primatisti, che sfidano certi nostri confini in cerca di sempre nuove possibilità. Queste immersioni in apnea sono sempre state sfruttate anche per la pesca: si pensi a grandi tradizioni quali quella del corallo, delle spugne e delle perle. Oppure si è accontentato di viaggiare con la fantasia e la fantascienza inventando sottomarini e palombari, fino all'avvento di quelli reali, antenati degli odierni sommozzatori. Oggi, con un'adeguata preparazione e una semplice attrezzatura, possiamo compiere immersioni impensabili fino a pochi decenni fa, mentre le più sofisticate tecnologie saranno forse presto disponibili per esplorazioni e documentazioni sempre più prolungate, più accurate, più confortevoli. Possiamo inoltre filmare, registrare e quindi rivedere immagini subacquee con qualità e definizione straordinarie. Ecco perché per capire le tecniche che descriverò tra poco, occorre immedesimarsi in un mondo abitato da grandissimi conoscitori del mare e di tutte le sue manifestazioni (dai moti ondosi alle correnti più profonde, dai suoi abitanti alle arti per predarli), che tuttavia non sapevano e non potevano vedere cosa mai succedesse là sotto. Solo indovinarlo. Quel mondo non era un'eccezione, era la regola fino a qualche decennio fa.

Innanzitutto ogni *musciara* è dotata di un vetro a *paiolo* (Figura 7). Con un fondo trasparente è dunque possibile osservare i movimenti dei pesci, “ispiando e osservando quanto tonno va entrando nella rete”



(Cetti, 1778) come da una finestra sul mare (Figura 8), avendo cura di coprirsi le spalle e il capo con un panno scuro che faccia ombra e annulli le rifrazioni della luce in mare. Naturalmente la trasparenza o la torbidità dell'acqua fanno la differenza, ma è impossibile comunque penetrare gli ultimi venti, venticinque metri di fondale, anche a condizioni ottimali. Un tecnica analoga consiste nell'uso dello *specchio* (detto *crystal* presso le tonnare spagnole), lo strumento descritto in nota al paragrafo 1.1.3. Un *specchio* è sempre presente a bordo della *musciara* e soprattutto del *barbàiciu* e viene utilizzato molto sovente dal *rais* o dal suo vice, a prescindere dalla presenza dei sub. Una volta impugnato lo *specchio* occorre accostarlo al viso e sporgersi fuori bordo immergendolo in mare per metà: questa azione è detta in sardo *guardiassutta* (Figure dalla 8 alla 13). Un occhio allenato, a condizioni favorevoli, può arrivare a discernere i primi venti metri della colonna d'acqua. “È meravigliosa la acutezza, colla quale costoro penetrano a distinguere il tonno sotto acqua, benché il pesce vi dimori tanta profondità, che non ostante l'ingrandimento della sua immagine cagionato dalla rifrazione, non comparisce spesso maggiore d'una acciuga; e pure costoro il distinguono, e arrivano a contare i tonni ad uno ad uno, come il pastore conta le sue pecore”, scriveva Cetti<sup>337</sup>.

Certamente non basta una vista acuta, serve anche una tecnica per contarli, i pesci (operazione detta *aforar*, in spagnolo). Questi ovviamente si muovono in mare, rendendo difficoltoso enumerarli. Per capirlo, si provi a contare uno stormo di uccelli in volo e si pensi che i pesci in un mare limpido, per la natura del mezzo, non sono visibili come gli uccelli in un cielo terso. Ecco quindi che subentra una seconda capacità che si acquisisce con la seguente tecnica (che mi è stata confidata dal *rais* quando gli ho chiesto aiuto per contare i pesci mentre li osservavo nuotare con lo *specchio*): bisogna attendere che il branco sia compatto, quindi suddividere il campo visivo in quattro quadranti e velocemente, con un colpo d'occhio, valutare quanti ce ne siano in un quadrante; quindi moltiplicare questa cifra per quattro. Non è semplice. Non solo perché nel frattempo i pesci pinneggiano veloci o cambiano direzione, ma anche perché sono sparsi su una tridimensionalità: ce ne saranno dunque di più vicini e visibili all'osservatore e di più lontani e offuscati, giù in fondo; ci saranno poi pesci che nuotano bassi, invisibili dalla barca e sarà pertanto impossibile indovinarne il numero esatto, tutt'al più ci si potrà avvicinare: “desde la aparición de éstos [los ranas] se ha reducido el grado de incertidumbre en el aforamiento, aunque los cálculos no dejan de ser meras aproximaciones” (Florido, 2017). Bisogna inoltre allenare la vista a distinguere ombre e luccichii, nonché a settarsi come l'obiettivo di una fotocamera, che mette a fuoco una determinata sezione del campo visivo e poi fotografa l'istante. Non ho avuto modo di verificarlo, ma credo che si tratti di una tecnica personale: altri *rais* avranno probabilmente elaborato tecniche diverse, più o meno efficaci per stimare con un colpo d'occhio la quantità di tonni in un *vaso*.

---

337 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 427-8).

Quando l'acqua è più torbida oppure l'ora del giorno fa il mare scuro, lo *specchio* viene utilizzato anche per scorgere la *surriàta*, il guizzo di luce delle pance dei tonni in riproduzione a stagione inoltrata (cfr. paragrafo 1.1.3). Questa visione rende conto ai *rais* della presenza e abbondanza dei tonni, che se si riproducono non sono certo giunti in pochi. Un trucco per uniformare la superficie dell'acqua, annullandone momentaneamente le increspature, consiste nello spargere alcune gocce di olio che contribuiscono a renderla più liscia e trasparente. Racconta Isidoro (Sarino) Renda, classe 1910, *rais* per trentaquattro stagioni nelle tonnare libiche e siciliane, che “prima ancora dello specchio usavamo i *cannola*, pezzetti di canna appesi alle murate della *muçiarà*, riempiti d'olio e chiusi da un tappo di sughero bucato che li faceva gocciolare, così il mare diventava calmo e limpido e noi potevamo vedere i tonni. Tutte le *varche a 'gguatari* avevano i *cannola* a bordo, e a volte quando i tonnaroti stavano per ore appoggiati col mento sul bordo della barca per guardare si addormentavano, e allora la pece si squagliava per il caldo, e ci restavano tutte le barbe attaccate”<sup>338</sup>.

Scorgere i tonni per primi era ambito e reputato, come riferisce un tonnarotto di Bonagia: “Nell'attesa noi stavamo sempre a guardare nello specchio, a volte per ore e ore, e allora ci davamo il cambio ogni mezz'ora per non stancarci troppo, per non romperci il petto contro il bordo della barca, però quello che ci teneva, che non voleva fare *malafiura*, lo specchio non lo dava a nessuno, e allora restava tutte le ore con la testa in giù infilata nello specchio; era una brutta figura non vedere i tonni che montavano, per noi era quasi una gara a chi li vedeva per primo, a chi li faceva *levare*”<sup>339</sup>.

La tecnica per valutare la visibilità del fondale prende nomi diversi a seconda della tonnara: ad esempio, alla tonnara Saline di Stintino era detta *la lanterna*<sup>340</sup> oppure *lu fanali*, alla tonnara del Secco di San Vito lo Capo si chiamava *'u calaturi*, alla tonnara di Capo Granitola *'u calamaru*. Si tratta in ogni caso di una sottile fune alla cui estremità veniva assicurato un bianco osso di spalla di bue oppure un osso di seppia o ancora una pietra rivestita di stagnola o di una pezzuola bianca: il *rais* piano piano la calava, in modo da percepire fino a quando risultava visibile e misurare così quanti metri di fondale non riusciva a scorgere. Pare inoltre che i pesci accorressero al bianco, forse persuasi di aver individuato una preda, e fosse così più semplice avvistarli richiamandoli dal fondale.

338 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza nel 2001 e riportata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (cit. pag. 169). Isidoro è deceduto l'anno seguente e la sua è l'unica testimonianza a noi pervenuta dell'utilizzo dei *cannola*.

339 Testimonianza raccolta da Ninni Ravazza nel 2001 e riportata in Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (cit. pag. 150).

340 “Talora però per discernere meglio si richiedono soccorsi, e consistono questi primieramente in un drappo nero, di cui il *rais* cuopre la sua filuca, e si fa ombra per allontanare i raggi stranieri, che vengono a confondere la visione. Se ciò non basta, si manda giù un osso di tonno, ovvero la *lanterna*, la qual lanterna è un sasso con appiccato il bianchissimo osso della seppia, il quale colla riflessione sua rischiarava il buio” (Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778, cit. pag. 428).

“[...] quando li Tonni, che entrano nelle camere delle Tonnare vanno per il fondo, e non si possono vedere, e comandare dai Rais. Allora li Rais mettono un fazzoletto bianco legato ad una cordina, la gettano nelle camere, a quel fondo, che possono essi conoscere cogli'occhi li Tonni, o pure gettano delle carte con pietre. Li Tonni, che sogliono correre al bianco si alzano dal fondo all'acqua da poter essere riconosciuti, e così li Rais scoprono la quantità per rapportare l'avviso al Padrone, e si fa pure quell'operazione quando l'acque sono bianche”<sup>341</sup>.

Allo stesso modo Goffredo Casalis riferisce che: “Se accade che [il rais] non possa veder bene, spruzza sul mare alcune stille di olio, e tosto la superficie spianatasi, e l'acqua fatta più diafana, permette una distinta visione. Altre volte stende un drappo nero per impedire il troppo afflusso dei raggi sull'acqua, e l'abbagliamento delle pupille; e ciò non bastando, manda giù la lanterna, e intendi un osso di tonno, o seppia, il quale con la sua riflessione rischiar il bujo, ed illumina gli oggetti”<sup>342</sup>. Così come il già citato *resisti* (paragrafo 2.2.3 sui sommozzatori) di bianco vestito presso le tonnare elbane, allo stesso modo un tonnarotto in bianco veniva calato in prossimità della tonnara per attirare i pesci fino a pochissimi decenni fa, dal momento che è Folco Quilici a farne menzione: “un uomo vestito di un gran camicione bianco scendeva sott'acqua davanti a talune tonnare perché si riteneva un tempo che quell'ombra chiara attirasse i tonni; il sistema era ancora applicato fino a pochi anni fa nelle tonnare di Capo Bon, in Tunisia”<sup>343</sup>. La funzione è dunque pressoché analoga: quella di attirare i pesci, che sia per contarli oppure per “rompere il ballo” e dirigerli alla *camera* seguente.

Con il sistema delle *lenze* si mobilitava invece un altro genere di percezione sensoriale per rispondere ad altri quesiti: quanti tonni sono presenti? Sono passati (attraverso la *porta*)? La *lenza* è un filo invisibile (come può essere il classico filo da pesca) alla cui estremità è collocato un piccolo piombo o una pietra, un peso che la mantiene tesa. Anche queste *lenze* assumono nomi diversi a seconda delle tonnare: per esempio, alla tonnara di San Giorgio erano detti *scannagghi*, alla tonnara di Portoscuso *sciarràmite*. I tonnarotti incaricati di occuparsene erano detti *guardie* perché “si mettevano di guardia” a bordo della *musciara* collocata sulla *porta Leva* nel caso del passaggio in *Leva* o al centro di un *vaso* in tutti gli altri casi. Costoro la tenevano con una mano in attesa del “tocco”. Quanti più tocchi percepivano, tanti più pesci dovevano essere passati sfiorando involontariamente la *lenza* che loro sentivano vibrare nella mano. Questi tonnarotti, di una certa prontezza e sensibilità propriocettiva, gridavano agli altri tonnarotti

341 D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816 (cit. pag. 73).

342 Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841 (cit. pag. 53).

343 Quilici F., “Fine della tonnara” in *Corriere della Sera Illustrato*, n° 29, anno II, Milano, 22 luglio 1978 (cit. pag. 12).

“*ntisi!*” (ho sentito) oppure “*mi tuccò!*”, riferendosi ad ogni tocco sulla *lenza*. Erano dunque i tonni stessi a segnalarsi ai pescatori, condannandosi. “La vita della ‘guardia’ era dura: doveva stare per ore e ore fermo, sotto il sole o al freddo, senza distrarsi un attimo, pronto a dare l’allarme” ricorda Ninni Ravazza, il quale nel 2001 ha raccolto una delle ultime testimonianze di una *ex-guardia* della tonnara del Secco (San Vito lo Capo), Giuseppe Lucido, già allora ottantatreenne.

“Io ero una *guardia* per avvisare quando *trasiano* ‘i tunni, il mio posto era sulla barca ‘portachiara’ [una delle *bastarde* addetta alla *portachiara* che immette nella *camera di Ponente*]. Noi non usavamo lo specchio, i tonni li sentivamo con le lenze: le lenze si mettevano un tre o quattro passi [un *passo* corrisponde a circa un metro e ottanta centimetri] distanti dal fondo, e quando passava il tonno si sentiva toccare, capivamo quanti tonni erano a seconda di quante lenze *sintiano*, perché siamo tre che *agguardiamo*, se si sente una o due volte, *vene a ‘ddire che sunno chiù ‘ssai di dui tri pisci*, poi c’è quando *fanno ‘u sbàrraco iddi, allàmpano, e allora sunno di reci a ‘cchianari*, quando *sbarrachiavano* allora li vedevamo, no i pisci, solo ‘u *sbàrraco, ‘nfunno ‘nfunno*; anche l’olio ogni tanto usavamo per *inchiarire* l’acqua, ma lo portavamo *tanto per*, no che vedevamo i pesci! Certo se erano assai allora li vedevamo camminare”<sup>344</sup>.

La visibilità dei pesci dipende quindi dalla natura del fondale, dalla trasparenza dell’acqua e soprattutto dalla capacità di *rais* e *guardie* di percepire dal colore e dai movimenti dell’acqua la loro presenza, quantità e direzione. A seguito di questa testimonianza, si consideri che la tonnara del Secco è stata una delle tonnare più profonde in assoluto: il fondale si trovava a settanta metri (!). Se la *lenza* arrivava a tre, quattro *passi* dal fondo, significa che queste *guardie* avevano una sensibilità tale da percepire un tocco su una lenza di circa sessantacinque metri. Bisogna immaginare di tenere fra le mani per ore sotto il sole una lenza così lunga, su di una barca che scarroccia, a sua volta galleggiante su un mare non necessariamente calmo, e sentire un piccolo tocco. Si direbbero necessari un corpo in allerta, dei sensi tutti tesi alla percezione del tocco, un’attenzione sempre vigile: in una parola, un certo addestramento alla *tuccata*. Francesco Alliata pensa tuttavia che i tonnarotti di *guardia* non “abbiano mai perso un tonno”:

“Nei giorni – lunghissimi – di attesa dell’entrata dei tonni in tonnara, osservai quanto fossero primitivi – anche se efficaci – ma soprattutto estenuanti per gli uomini di guardia, i sistemi di accertamento dell’ingresso dei tonni nella prima camera e, di seguito, nelle altre tre o quattro e, infine, in quella ‘della morte’. Proni, per ore e ore, con il petto pressato su un’asse appoggiata al bordo barca, schierati in linea a breve distanza uno dall’altro in corrispondenza con la porta

---

344 Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007 (cit. pag. 96-7).

di rete, alcuni uomini tenevano una sottilissima lenza trasparente tesata da una pietrolina fino al fondo mare (30-40 metri); altri, ancor più schiacciati al legno, guardavano col classico 'specchio' cercando di indovinare il pesce, quasi impossibile a vedersi a tali profondità: altri, schizzando sulla superficie del mare dell'olio che attingevano ad una 'ogliaiora' appesa a fianco, la rendevano piatta e trasparente per alcuni secondi. Non credo che abbiano mai perso un tonno – tanto erano concentrati e attenti – ma con quanto dispendio di uomini, energia e... salute!!”<sup>345</sup>.

Ecco quindi che nell'impossibilità di vederli, i tonni “si sentivano” (anche in Andalusia si dice *sentir el pescao*). In Sicilia era detta *varca agguatari* la barca sulla quale prendevano posto le *guardie*, detti *agguatori*. Ricorda Raimondo Sarà:

“Ciccio Paolo Saputo fine agguatore, [...] mi sussurrò un giorno, dal semplice tocco dei tonni sulla sua lenza, che erano entrati 14 o 15 tonni 'cantàrini' e, com'era norma in quei primi tempi, non lo compresi. La spiegazione si manifestò quando quei tonni furono levati: erano 15 tonni di poco meno di un quintale ciascuno, di un 'cantàro' in siciliano e perciò 'cantàrini'. Ma già, Filostrato di Lemme (circa 200 d.C.) era rimasto affascinato dalla capacità dei tonnaroti di valutare esattamente il numero dei tonni presenti nelle camere della tonnara dalla tonalità di colore che il gruppo profondo e la falda di acqua sovrastante ad esso assumevano. La stessa meraviglia che io stesso ho provato di fronte ad analoga valutazione nella tonnara marocchina di Larache”.

Lo stesso Ciccio Paolo rimproverava poi lo studioso per la sua scarsa sensibilità:

“amorevolmente si impegnò a farmi apprendere dal tocco che si ripercuoteva sulle mie dita la specie di quel pesce invisibile che, passando vicino al fondo, aveva appena sfiorata la lenza con la piccola tonda pietra all'estremità: tocco netto per il tonno, tocco con piccolo strappo per il pesce luna o tamburo, tocco di lima sul ferro per il pescespada, in tutta una gamma di variazioni per profondità, grossezza, ecc., rimproverandomi sempre: sai parlare latino ma le tue dita senza calli sono dure (quel duro non aveva solo significato fisico: sono senza voglia, sono senza anima, voleva dire)”<sup>346</sup>.

Insomma le dita non addestrate al tocco, non sapevano distinguere ciò che una *guardia* con esperienza e

---

345 Alliaia di Villafranca F., “Il cinema e la tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.

346 Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998 (cit. pag. 60).

sensibilità riconosceva senza sforzo: la specie del pesce che aveva urtato la *lenza*, quanto vicino al piombo e dunque a quale profondità, il numero di tonni passati e addirittura il peso di ciascuno. In alcuni *frame* dell'insuperato *Contadini del mare* di Vittorio De Seta (1955) è possibile distinguere il *rais* prono sulla *musciara* che scruta sotto la superficie con il suo *specchio*, così come anche in *Tonnara* di Francesco Alliata, Quintino Di Napoli e Pietro Moncada della Panaria Film (1947), dove si ascolta inoltre una *guardia* pronunciare il fatidico “*ntisi! Leva!*”.

Quello della *guardia* era un lavoro tedioso e faticoso di pazienza, di attesa e di resistenza che richiedeva dei turni, come ricorda Massimo Tricamo:

“Ma in cosa consisteva questa guardia, ossia vigilanza che avrebbero dovuto eseguire i 22 tonnaroti, rais e vicerais inclusi, a bordo delle suddette cinque imbarcazioni [*bordonaro, portachiara, bastardo, gabanella e muciarà*]? 'Ciascuno di essi teneva in mano una lenza – ricorda Masi Salmeri [ultimo *sottorais* della tonnara del Tono di Milazzo] – all'estremità della quale, dunque in prossimità del fondale, era fissata una pietra ovale che avrebbe consentito alla stessa lenza di tendersi: i tonnaroti a bordo delle cinque imbarcazioni avvertivano il passaggio dei tonni da una camera all'altra – o entro la culica – non appena i pesci sfioravano le singole lenze'. Ecco allora che il tonnaroto, la cui lenza era stata sfiorata da uno o più tonni, urlava immediatamente ed energicamente il fatidico 'Mi tuccòòòò', comunicando dunque a tutta la ciurma e soprattutto al rais la *toccata* che aveva appena avvertito. Se la toccata era stata avvertita dai tonnaroti a bordo di una delle imbarcazioni ubicate sulle porte, si sarebbe provveduto alla chiusura della porta sottostante, in modo tale da evitare che i tonni potessero tornare indietro. Qualora la toccata fosse stata avvertita da uno dei tonnaroti a bordo della muciarà, dove anche il rais stava di guardia con la lenza in mano, o dalla gabanella ci si apprestava invece al salpamento della culica, avviato con l'energico ordine, quasi una cantilena, dello stesso rais: 'Lèèèèva, lèva, lèva, lèva, lèva!'. Non sempre tuttavia alla comunicazione della toccata seguiva la chiusura della porta di una delle camere: 'non bastava una semplice toccata isolata, avvertita ad esempio da un solo tonnaroto che dichiarava di essersi sentito sfiorare da un pesce, a provocare la chiusura della porta', spiega Masi Salmeri, secondo il quale 'la toccata avvertita doveva essere di notevole consistenza. Si chiudeva la porta della camera “bordonaro” quando ad esempio a bordo dell'omonima imbarcazione si registrava una “toccata a tre mani”, avvertita cioè contemporaneamente da tre dei quattro tonnaroti di guardia a bordo. In tal caso valeva certamente la pena di procedere alla chiusura della porta [...]. E lunga e usurante era spesso l'attesa della sospirata toccata. A volte il tempo a bordo non passava mai ed il continuo fissare il fondo del mare appesantiva non poco la vista

dei singoli tonnaroti di guardia, il cui turno durava dalle quattro ore e mezza alle cinque ore<sup>347</sup>.

Il ruolo della guardia è oggi parzialmente assolto da *rais* e *vicerais*, ma la quantità dei pesci è sempre stimata *prima facie* dai sub. La *guardia* è dunque una specializzazione scomparsa, perché non più necessaria.

Perché è importante osservare il comportamento dei pesci nelle camere? Principalmente per tre ragioni. La prima è che è necessario conoscere la quantità di pesci presenti in un *vaso* per valutare se mantenerli lì o passarli al *vaso* seguente. In secondo luogo perché una volta terminata la quota, occorre sapere se sono entrati altri pesci in tonnara ed eventualmente decidere del loro destino. Infine diventa fondamentale verificare dalla *musciara* il momento esatto in cui i tonni passano dalla *Camera* alla *Leva* per richiudere senza tardare la *porta Leva* dietro di loro. I tonni insomma vanno scrutati per avere acconteezza della loro presenza innanzitutto, quindi della loro quantità e poi del loro passaggio attraverso le *porte* nelle *camere*. Non è errato definire questo scrutare un vero e proprio spiare<sup>348</sup>: i pescatori penetrano attraverso la superficie del mare un altro mezzo (l'acqua) a loro estraneo in quanto animali umani, per scorgere con la vista o con il tatto (meglio, la propriocezione) la condotta degli animali non umani, loro prede. Le *lenze* in qualche modo profanano profondità altrimenti inaccessibili, così come gli *specchi* ricordano altrettanti spioncini di porte chiuse da cui gettare lo sguardo, non visti, oltre l'ostacolo dell'elemento liquido che si frappone tra predatore e preda: non diversamente forse dai binocoli di cui i cacciatori si servono in foresta o nel bosco, per penetrare il fogliame della vegetazione che offre riparo all'animale braccato. Anche questi d'altronde osservano tracce, ascoltano scie sonore, annusano l'aria e toccano gli escrementi delle loro potenziali prede, allenando e acuendo la loro percezione sensoriale – completa – di cacciatori. Come questi, i pescatori decifrano segnali facendo ricorso a un “paradigma indiziario” di tipo venatorio:

“Per millenni l’uomo è stato cacciatore. Nel corso di inseguimenti innumerevoli ha imparato a ricostruire le forme e i movimenti di prede invisibili da orme nel fango, rami spezzati, pallottole di sterco, ciuffi di peli, piume impigliate, odori stagnanti. Ha imparato a fiutare, registrare, interpretare e classificare tracce infinitesimali come fili di bava. Ha imparato a compiere operazioni mentali complesse con rapidità fulminea, nel fitto di una boscaglia o in una radura piena d’insidie. Generazioni e generazioni di cacciatori hanno arricchito e trasmesso questo patrimonio conoscitivo. [...] Ciò che caratterizza questo sapere è la capacità

---

347 Tricamo M., *Tonnare, tonni, mattanze, barche e maestri d'ascia tra Sicilia nord-orientale e Calabria*, Lombardo Edizioni, Milazzo, 2015 (cit. pag. 17-9).

348 In effetti il siciliano *'gguatari* contiene la sfumatura di “guardare nascostamente per scoprire” (Sarà, 1998).

di risalire da dati sperimentali apparentemente trascurabili a una realtà complessa non sperimentabile direttamente. Si può aggiungere che questi dati vengono sempre disposti dall'osservatore in modo tale da dar luogo a una sequenza narrativa, la cui formulazione più semplice potrebbe essere «qualcuno è passato di là». Forse l'idea stessa di narrazione (distinta dall'incantesimo, dallo scongiuro o dall'invocazione) nacque per la prima volta in una società di cacciatori, dall'esperienza della decifrazione delle tracce. Il fatto che le figure retoriche su cui s'impenna ancora oggi il linguaggio della decifrazione venatoria – la parte per il tutto, l'effetto per la causa – siano riconducibili all'asse prosastico della metonimia, con rigorosa esclusione della metafora, rafforzerebbe quest'ipotesi – ovviamente indimostrabile. Il cacciatore sarebbe stato il primo a «raccontare una storia» perché era il solo in grado di leggere, nelle tracce mute (se non impercettibili) lasciate dalla preda, una serie coerente di eventi”<sup>349</sup>.

La realtà del pescatore poi è per definizione ancora più opaca di quella del cacciatore perché mentre i cacciatori condividono con le loro prede lo stesso elemento, i pescatori ne abitano un altro. Non è tuttavia da esagerare l'estraneità del mare per l'uomo, che tale è solo per i terrestri: per i marittimi e soprattutto per i più esperti fra loro, il mare è al contrario leggibile. Devono però certamente fare un sforzo ulteriore per rendere intelligibile un universo complesso e imponderabile, attraverso un sapere congetturale, indiziario, che non si presta alla formalizzazione. Si basa questo sapere infatti su regole non scritte e neppure dette che fanno appello al colpo d'occhio, al fiuto, all'intuizione e dipendono dalle mutevoli circostanze. Queste regole, benché non formali, possono tuttavia essere apprese attraverso l'osservazione e l'esperienza dirette e tramite un certo apprendistato di tipo sensoriale. Ricorro ancora a Carlo Ginzburg per prendere in prestito una nozione che potremmo definire “intuizione non speculativa” e che si addice al sapere maturato dai pescatori:

“L'antica fisiognomica araba era imperniata sulla *firāsa*: nozione complessa, che designava in generale la capacità di passare in maniera immediata dall'ignoto al noto, sulla base di indizi. Il termine, tratto dal vocabolario dei *sufi*, veniva usato per designare sia le intuizioni mistiche, sia forme di penetrazione e di sagacia come quelle attribuite ai figli del re di Serendippo. In questa seconda accezione la *firāsa* non è altro che l'organo del sapere indiziario. Questa «intuizione bassa» è radicata nei sensi (pur scavalcandoli) — e in quanto tale non ha nulla a che vedere con l'intuizione sovrasensibile dei vari irrazionalismi otto e novecenteschi. È diffusa in tutto il mondo, senza limiti geografici, storici, etnici, sessuali o di classe — e quindi

---

349 Ginzburg C., “Spie. Radici di un paradigma indiziario”, in Ginzburg C., *Miti, emblemi, spie. Morfologia e storia*, Torino, Einaudi 1986.



è lontanissima da ogni forma di conoscenza superiore, privilegio di pochi eletti. È patrimonio [...] dei cacciatori; dei marinai; delle donne. Lega strettamente l'animale uomo alle altre specie animali” (Ginzburg, 1986).

Riassumendo, tutti questi *escamotages* fanno appello ad una sensorialità allenata: la vista, in particolare un'acutezza prospettica maturata in un mezzo liquido, nel caso del vetro e dello *specchio*; il tatto e la cinestesia nel caso delle *lenze*. Oppure fanno appello ad un'intelligenza pratica, ad un trucco escogitato per attirare oppure spaventare i pesci. In ciascuno di questi casi, propongo di considerare queste tecniche come altrettanti esempi di *metis*, di tentativi di immedesimarsi nella preda, avendone studiato il comportamento (cfr. paragrafo dedicato nelle Conclusioni alla tesi). D'altronde la premessa fondamentale alla base del successo con il sistema tonnara (e anche di tutti gli altri sistemi di pesca, benché forse in proporzione minore), è che “devi sapere come si comporta per catturarlo”<sup>350</sup>. La stessa affermazione era espressa da Gioacchino Cataldo, ultimo *rais* della tonnara di Favignana, forse con un ulteriore pizzico di umiltà: “è il pesce ad insegnarti come essere pescato”. Ma per sapere come si comporta occorre averlo osservato, studiato, pescato a lungo e soprattutto avendo ben presenti il suo biotopo e la sua biocenosi, in poche parole il complesso ecosistema di interazioni dell'animale tonno con il suo ambiente fisico e con l'associazione plurispecifica di organismi che lo abitano insieme a lui.

Proseguendo con la quotidianità delle operazioni di pesca, occorre rilevare che quasi giornalmente si sub trovano pesci involontariamente immagliati (principalmente tonni, ma anche spada, pesci luna e talvolta aguglie o ricciole) in alcuni punti più che in altri: in particolare i pesci rimangono avviluppati nelle *porte* in corrispondenza dei *gironi*, dove c'è molta rete lassa, oppure nei lati *di fuori* delle ultime *camere* di Ponente dove tentano di sfondare “cercando fuori”. Come si ricorderà, le maglie delle reti possono essere più o meno fitte: i pesci tendono ad immagliarsi in quelle di misura media perché quelle troppo fitte sono da contenimento e le fibre sono troppo spesse, mentre da quelle molto sottili e a maglie molto larghe i pesci anche grandi passano attraverso. Il fatto d'immagliarsi dipende comunque da molti fattori, primo fra tutti la fisionomia del pesce stesso: un pesce spada o un pesce luna s'immagliano molto più facilmente di un tonno a causa delle loro fattezze anatomiche; in secondo luogo dipende dalle condizioni dell'acqua, che includono correnti e visibilità: durante gli *imbatti* (correnti più forti, mare più mosso e scarsa visibilità) i pesci vengono sospinti contro le reti; inoltre dipende dall'ora del giorno: la notte più del giorno è fatale ai tonni (sempre per via della visibilità notturna ridotta); dipende poi dal periodo: a stagione inoltrata i pesci s'immagliano più che a inizio stagione (perché sono più numerosi e perché l'istinto li porta sempre verso *fuori*); dipende infine da come ciascuno impatta la parete verticale di rete: generalmente i pesci rimangono avviluppati nelle maglie non a causa delle irregolarità del muso (bocca e

---

350 C.p. col *rais* Luigi Biggio, Carloforte, giugno 2016.

branchie), ma delle pinne toraciche e dorsali, quando, incappati nella rete divincolandosi tentano di liberarsi e s'avviluppano vieppiù (Figura 14). Come già accennato, raramente i pesci s'immagliano nella coda perché la distinguono e la accostano evitando di scontrarvici, ecco perché solitamente non viene ispezionata dai sub. Talvolta i tonni s'immagliano addirittura da fuori: un capobarca lo motiva con un comportamento dovuto alla spinta riproduttiva, “perché sentono le femmine”<sup>351</sup>. Resta sottinteso che ogni tonno avrebbe la forza e la capacità di sfondare ogni tipo di rete, se il suo istinto lo portasse a farlo. Questo semplicemente non succede oppure succede in casi eccezionali, ad esempio quando i pesci sono molti e terrorizzati da qualcosa che conoscono: ecco perché la presenza di uno squalo può spaventare i tonni al punto da fargli sfondare le reti nel tentativo di fuga, mentre un sommozzatore con pinne e lupara non li mette in allarme.

Come si è già detto, spetta ai sub smagliare i pesci e mandarli in superficie con i palloni<sup>352</sup> affinché i tonnarotti dalle barche possano recuperarli e amarrarli fuoribordo oppure salparli per traslarli a terra. Tuttavia appena giunti *in alto* è possibile dalla barca, attraverso la decodificazione di alcuni segnali, intuire se ci sono pesci immagliati, dove e da quanto. Dopo mesi in tonnara ho imparato anche io a leggere queste evanescenti tracce, naturalmente senza la certezza né l'immediatezza del capopesca: “[...] dopo una caccia e un'osservazione diligente di parecchie ore diurne, quando poi la notte nasconde il pesce, la futura rotta di questo nell'oscurità è quasi altrettanto stabilita per la mente sagace del cacciatore, come la costa per il pilota. Cosicché, per l'abilità meravigliosa di questo cacciatore, la proverbiale evanescenza di una cosa scritta sull'acqua, una scia, è a ogni buon fine altrettanto sicura quanto la terra ferma”<sup>353</sup>. Ancora una volta si tratta di percezioni sensoriali, che chiamano in causa la vista, e questa volta anche l'olfatto. Scrutando attentamente la superficie del mare si notano delle macchie d'olio (il grasso del pesce) che la rendono più liscia e meno increspata, patinata di una sostanza che appare effettivamente più grassa e meno pesante dell'acqua. Annusando l'aria si percepisce odore di pesce e in base alla qualità di questo odore s'intuisce facilmente se il pesce si è appena immagliato ed è dunque fresco, forse addirittura ancora vivo, oppure se si trova lì dal giorno o dalla notte precedente ed è quindi in avvio di putrefazione – che i tonnarotti chiamano “fase sapone”; “lo senti questo odorino cadaverico...?” mi chiede il *rais*, anche se il mio naso non è proprio allenato. Quando poi il pesce smagliato giunge in superficie oppure viene

---

351 C.p. con *Bubu* (Stefano Sanna, *capobarca*), Carloforte, giugno 2017.

352 Sono detti palloni (da non confondere con le boe, anch'esse dette *palloni*) dei tubi di tela di nylon arancioni che ogni sub porta appesi alla cintura: una volta assicurati alla coda del pesce appena smagliato, vengono gonfiati con l'aria delle bombole; questo li porterà a galla, con il pesce al seguito e i tonnarotti dovranno semplicemente agganciarli con un'arpetta o un mezzomarinaio per avvicinarli alla barca.

353 Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932] (cit. pag. 551). L'abilità nella lettura di tracce e segnali del pescatore di tonni non è in questo sostanzialmente diversa da quella del cacciatore di balene.

salpato, dal suo aspetto si capisce agilmente se è morto di recente oppure no: un pesce morto da poco ha l'occhio vivo, le branchie rosso acceso, il dorso argenteo, la pelle liscia e idratata, le carni sode e compatte. Un pesce che ha tentato a lungo di divincolarsi o che è morto da molte ore, ha al contrario l'occhio vitreo, le branchie rosa e scarsamente irrorate, il torace grigiastro e pallido, segnato o addirittura ferito dalle maglie di rete, le carni flaccide e irregolari, appare disidratato e squamoso, in una parola è un pesce afflitto (Figure 15 e 16). Inoltre il tonno fresco è quasi inodore, mentre quello in cui la decomposizione è già iniziata ha un cattivo odore di pesce marcio (questo è uno degli odori tipici della tonnara di mare).

Chi ha avuto l'occasione di andare a pesca almeno una volta, saprà che i pesci fuor d'acqua non muoiono in fretta se non li si abbatte in qualche modo (ad esempio colpendoli o trafiggendoli). Agonizzano, purtroppo, ancora a lungo ed è una pena vederli. Nel corso di uno dei miei primi giorni *in alto* con la *ciurma* è successo che salpassimo in *musciara* un tonno immagliato di trecentotré chili perfettamente integro che ancora “respirava”. Il *rais* lo ha *punto*, gli ha cioè bucato l'arteria per dissanguarlo e farlo morire più in fretta e tuttavia il malcapitato ha impiegato ancora una decina di minuti. Io ho colto l'occasione di osservare per la prima volta da molto vicino un pesce così grande ancora vivo e di toccarlo con calma e attenzione. La pelle del suo torace respirava sotto la mia mano, mentre l'occhio si muoveva sul mio palmo. Uno dei *musciari* mi ha così invitato a verificare se il cuore ancora battesse. “Come faccio?” chiesi. “Infila una mano tra le branchie, dopo un po' troverai il cuore”. Un po' titubante ho infilato il braccio tra le branchie, che è affondato quasi fino al gomito e ho cercato a tentoni fino a ritrovarmi tra le dita un cuore pulsante. È stata una sensazione indescrivibile che mai dimenticherò. Non tenterò infatti di descriverla, nella convinzione che “le cose più meravigliose sono sempre quelle inesprimibili, le memorie profonde non concedono epitaffi”<sup>354</sup>, come insegna Melville, che di mari, *ciurme* e grandi pesci ne frequentò svariati.

Mi limiterò a considerare che quest'occasione mi ha fatto sentire privilegiata e invadente. Privilegiata perché “a chi mai può capitare di ritrovarsi tra le mani un cuore pulsante? A un macellaio, a un chirurgo, a un cacciatore?”, scrissi sul mio diario di campo la sera stessa. Invadente perché, al di là della sensazione indubbiamente forte ed emotivamente impattante, ho sentito di profanare il corpo di quel povero pesce già moribondo e agonizzante, penetrando con un'intrusa mano il suo privato interno. Non accennerei a quest'esperienza se non la considerassi parte integrante e formativa della ricerca. È stato infatti uno dei momenti in cui la distanza dell'etnografo dal soggetto del suo studio risaltava, evidente e lampante. La novità e l'estraneità che per me erano il mondo della pesca, la morte della preda, la straripante fisicità di quel pesce, venivano in un istante e tutte insieme risucchiate e poi esplose da quella – in fondo semplice –

---

354 Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932] (cit. pag. 131).

richiesta di Puddu: “infilare una mano dentro il pesce”. Sono persuasa che i tonnarotti abituati a mattanzare, squartare ed eviscerare tonni e più in generale avvezzi alla morte e macellazione dei pesci più diversi (dai polpi ai tonni, dalle murene agli squali, dagli sciarrani alle aragoste) non provino ogni volta quello che ho sentito io in quell'occasione – così come forse non si emozionano a calare le ancore *di gassa*. Sospetto anche che la grandezza e possenza del non-pesce tonno contribuiscano a delineare l'eccezionalità di questo incontro. In ogni caso era quello che cercavo: provare io stessa e sentire fisicamente ed emotivamente su di me e in me, quello che si prova ad essere tonnarotti per la prima volta, naturalmente senza pretendere di estendere ad altri la mia sensibilità o la mia condizione, che si portano dietro un vissuto diverso (per genere, provenienza, esperienza ecc.). Di questa ricerca faceva dunque parte anche indubbiamente il rapporto con la preda. Vivente, morente, morta, cucinata. Si può dire che quel giorno sia stato il mio battesimo dell'incontro con il pesce vivente (morente). Un incontro molto diverso da quello sottomarino con centinaia o migliaia di pesci vivi e vicini, e anche radicalmente differente da quello con il pesce sezionato da lavorare con il sale (entrambi sperimentati). Un incontro che ha protratto i suoi effetti per tutta la giornata: questo sangue di tonno sulla mano e sul braccio bisognava capire che odore e consistenza avesse, così non l'ho lavato via fino a sera. Ho constatato che quando secca, gonfia le mani; lascia una patina che s'ispessisce e quasi desensibilizza la cute; ed ha effettivamente un odore – leggero – di sangue umano<sup>355</sup>.

In conclusione di questo paragrafo vorrei dedicare alcune righe ai pesci “altri” che in tonnara si presentano e spesso s'immagiano durante la stagione. La premessa da fare è la seguente: ciascuna tonnara, a seconda della sua ubicazione, verrà calata in una località mediterranea con una ben specifica ittiofauna; è piuttosto evidente che in Sardegna non si pescheranno esattamente gli stessi pesci che si pescheranno in Sicilia, né per specie, né per quantità. Come è altrettanto evidente che una zona con fondale sabbioso ed esposta a forti e contrastanti correnti in entrata e in uscita in prossimità dello Stretto di Gibilterra, costituisce un ecosistema molto diverso da una zona golfitana con un fondale roccioso e scosceso dell'Ovest della Corsica (per portare due esempi). Ogni biocenosi occuperà più o meno costantemente il suo biotopo e per questo risulta impossibile elencare tutte le specie accessorie di tutte le tonnare sparse per il Mediterraneo: le orche ben presenti nelle tonnare dello Stretto non sono contemplate nelle tonnare sulcitane, mentre le palamite risultano comuni ad entrambi gli areali, per proporre un altro esempio.

Mi limiterò dunque ad elencare le specie accessorie catturate o meno, ma in ogni caso presenti presso la mia tonnara di riferimento (quella fin qui descritta di Carloforte), accennando ad altre specie comuni presso altre tonnare, proponendo di dividere queste specie secondo un criterio che potremmo dire

<sup>355</sup> Riprenderò il tema dello spargimento di sangue della preda sul corpo del pescatore nel paragrafo dedicato alla *mattanza*, in questo stesso capitolo.

commerciale (distinguendo quindi tra quelle commestibili e ricercate, che vengono salpate e quelle rigettabili, dannose o pericolose, che vengono liberate oppure uccise). La pesca accessoria si definisce nel gergo alieutico internazionale *by-catch* e si compone di tutte quelle specie che accidentalmente vengono pescate con un determinato metodo senza essere l'oggetto precipuo di quella pesca (cioè il target). Il sistema tonnara è considerato molto virtuoso sotto questo aspetto perché altamente selettivo e quasi privo di pesca accessoria: non usando infatti reti derivanti o a strascico o a circuizione, non andando a caccia della preda, non pescando per immagliamento ma per contenimento e avendo infine reti a maglie molto larghe che consentono ai pesci minuti di attraversarle, è mirato alla pesca del solo *Thunnus thynnus* e sono quindi da considerarsi accidentali tutte le altre specie non target che si trovano nelle reti. C'è da aggiungere che quasi tutte le specie accessorie qui catturate sono non protette, commestibili e addirittura ricercate e dunque non vengono rigettate. Si pensi che al contrario, a livello mondiale, il *by-catch* può arrivare a costituire fino al quaranta per cento del pescato e viene di norma rigettato a mare, generando sprechi difficili da immaginare e quantificare<sup>356</sup>.

Alla tonnara di Carloforte si pescano<sup>357</sup>, oltre ai tonni rossi (*Thunnus thynnus*), anche degli alletterati (*Euthynnus alletteratus*) in discreta quantità; poi qualche tonno obeso (*Thunnus obesus*) e qualche alalunga (*Thunnus alalunga*); molto raramente degli skipjack (*Katsuwonus pelamis* o *Euthynnus pelamis*). La seconda specie più pescata tra quelle commestibili è lo spada (*Xiphias gladius*)<sup>358</sup>, ma quella che

---

356 Nel recentissimo rapporto della FAO sulla pesca in Mediterraneo e Mar Nero si legge: “The term “bycatch” is widely used to refer to the part of the catch unintentionally captured during a fishing operation, in addition to target species. It consists of other commercial species (that may be secondary targets or may become target species if the market develops) and non-commercial species (returned to the sea or landed, in case of a discard ban) as well as incidental catches of vulnerable species, which may include species of commercial value or not, formally declared as “vulnerable” or “species at risk” as a result of natural or, more commonly, anthropogenic pressure, including fishing pressure. [...] According to the most recent report on the global assessments of fisheries bycatch and discards release by the FAO (Kelleher, 2005), it is estimated that 7.3 million tonnes of fish (usually dead or dying) are discarded annually by marine fisheries throughout the world. [...] In the Mediterranean, discards are estimated at around 230,000 tonnes (approximately 18 percent of the total catch) (Tsagarakis, Palialexis and Vassilopoulou, 2013). [...] However, these studies only cover a small proportion of the total fishing activity, and there is a shortage of complete and up-to-date information (Sanchez *et al.*, 2007, Tzanatos *et al.*, 2007; Tsagarakis, Palialexis and Vassilopoulou, 2014; Sala *et al.*, 2015)” (FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the Mediterranean, Rome, 2018). Per un'accurata analisi del fenomeno a livello globale si consulti Kelleher K., *Discards in the world's marine fisheries. An update*. FAO Fisheries Technical Paper, No. 470, 2005.

357 Le pesche accessorie non devono superare il 5% del totale delle catture e in generale hanno come limite massimo annuale 750 chili (cfr. “Decreto del Direttore Generale” del Dipartimento delle Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca della Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF relativo alla Campagna di Pesca del Tonno Rosso – Disposizioni Applicative, emanato il 5 maggio 2015).

358 Come già riferito, lo spada è l'unica altra specie che i tonnarotti spartiscono con la proprietà, in percentuale invertita rispetto al tonno (il settantacinque per cento spetta alla proprietà, il venticinque per cento alla *ciurma*). Alla tonnara Saline di Stintino invece gli spada non erano così frequenti: “qualcuno si ammagliava, ma si recuperavano solo quelli vicini alla superficie. Da quando sono arrivati i sub invece, se ne prendevano loro la metà perché non erano stipendiati” racconta l'ultimo *rais* Agostino Diana (c.p., Stintino, settembre 2016).

compare più spesso in tonnara è il pesce luna (*Mola mola*): sfortunatamente per i tonnarotti si tratta del pesce osseo più grande in assoluto, privo tuttavia del minimo valore commerciale. In tonnara s'immaglia molto spesso perché tende a nuotare in superficie soprattutto nelle giornate assolate (in inglese viene infatti detto *sunfish*) e per quanto si tenti di smagiarlo, lui ostinatamente ritorna ad immagliarsi anche da fuori. I tonnarotti puntualmente lo deridono per la sua apparente stupidità (i sub tentano sempre di salvargli la vita liberandolo, ma lui ci ricasca immediatamente), per la sua inutilità (non si mangia), per la sua buffa forma<sup>359</sup> e andatura e per il suo fetore. Tra le altre specie non commerciali e decisamente più rare ci sono le tartarughe (*Caretta caretta*, specie protetta) e le mante o diavoli di mare (*Mobula mobular*), che vengono liberate senza essere salpate. Almeno una volta a stagione i tonnarotti sono inoltre ben felici di trovare fra le reti grandi ricciole (*Seriola dumerili*) e aguglie imperiali (*Tetrapturus belone*), che finiscono prontamente in pentola per il pranzo in tonnara. Il pesce minuto può essere salpato solo eventualmente nel *corpo* in caso di *mattanza*, mentre in passato costituiva per i tonnarotti un'importante integrazione al pescato (i pesci minuti erano detti pesci *scamali* o *selvaggina*): si trattava di piccoli alletterati, alalunghe, palamite e bisi. Riferisce Pavesi nella più volte citata Relazione, che presso le tonnare continentali e presso le tonnarelle, la “pesca di selvaggina” è considerevole e talvolta addirittura superiore alla pesca del tonno: la tonnarella di Lacco Ameno (Ischia) nel quinquennio 1880-84 accanto ad una media di 355 tonni all'anno, “prese 15 spada, 13693 sgombri, 507 palamite e chilogrammi 548 di pesce minuto”<sup>360</sup>.

Meno contenti sono i pescatori se in tonnara entrano squali, perché spaventano i tonni: “gli squali viaggiano in coppia, se prendiamo lei, lui ci disturba per tutta la stagione, girando intorno alla tonnara. Se dopo un giorno non si è immagliato prendiamo provvedimenti – gli spariamo con la lupara di mare”<sup>361</sup>. Gli squali che frequentano le tonnare sulcitane, attirati dalla concentrazione di tonni, sono il volpe (*Alopias vulpinus*) e la verdesca (*Prionace glauca*), rarissimamente il mako (*Isurus oxyrinchus*). Il *rais* li chiama “i pesci strani”, mentre nelle tonnare siciliane, frequentate anche da grandi squali bianchi

---

359 Un articolo di *The Atlantic* lo descrive in modo piuttosto calzante e divertente – benché risolutamente antropocentrico – così: “Il pesce luna è intrinsecamente bizzarro, e la cosa più strana che lo riguarda non è il dente che ha nella gola. Non è il fatto che faccia il morto sulla superficie dell'oceano e non è nemmeno il modo in cui i suoi occhi spalancati lo facciano perennemente somigliare a una persona che ha appena realizzato di aver lasciato i fornelli accesi a casa. La cosa più strana dei pesci luna è la loro forma. [...] È come se qualcuno si fosse messo a costruire un pesce, avesse aggiunto un'enorme pinna verticale proprio dietro la sua testa per poi interrompere il lavoro in preda a una risata irrefrenabile” (<https://www.theatlantic.com/science/archive/2019/03/holy-mola/585472/>).

360 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (pag. 109).

361 C. p. con il *rais* Luigi Biggio, Carloforte, aprile 2017.

(*Carcharodon carcharias*)<sup>362</sup> questi erano detti (*m*)*bistini* o *mali pesci*. Sui muri scrostati della *camperia* della tonnara di Favignana sono appesi come trofei di caccia le code e le pinne degli squali catturati e non è raro tra i tonnarotti sfoggiare al collo un dente di squalo incastonato in una catena d'oro.

Naturalmente l'incontro con uno squalo vivo è pericoloso soprattutto per i sommozzatori<sup>363</sup>, ma la presenza di uno o più squali all'interno o all'esterno delle reti impedisce l'avvicinarsi dei tonni oppure terrorizza quelli già entrati: “quando in tonnara ci sono pesci come questi, niente sta più al suo posto” constata il sommozzatore Nitto Mineo (Ravazza, 2007). Francesco Carlo D'Amico, comproprietario di diversi impianti siciliani e autore del già citato *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, nel 1816 riferisce di diverse specie di *bistini* rinvenuti nelle sue tonnare (informandoci tra l'altro dei loro nomi popolari, oggi caduti in disuso):

“Li soli pesci bestini sono quelli, che fanno fuggire non solo li Tonni ma pure li Pescispada, o qualunque altro genere di pesca dalle Tonnare: sono questi pesci bestini di diversa specie, e con diversi nomi appellati, vi è il pesce Tonno, il pesce Cane, il pesce Vacca, il pesce Anglova, il pesce monaco, il Bove marino, il pesce Lipariota, che fa una puzza così disgustevole, che anche da lontano fa fuggire i pesci, il pesce Palamato, ed altri di simile sorta, l'organante è anche nella Classe dei bestini; egli è un pesce di smisurata grandezza, che fa rare volte vedersi nei mari di Sicilia. Nella mia Tonnara ne vidi uno ch'era più di cento quintali, e sembrava un Vascello in mare voltato con la carina in su. Li marinari, ch'erano di guardia si sono spaventati, chiamarono sollecitamente ajuto, uscirono da terra, con delle barche armate con cannoncini, petriere, e fucili: ma inutilmente, finalmente dopo due giorni a poterci liberare bisognò mettersi a fondo la Tonnara per farlo uscire. Questi bestini sogliono fare il loro corso nell'istesso tempo, e mesi in cui lo fanno i Tonni, e vanno specialmente in cerca di questi pesci. Li Padroni delle Tonnare, ed i loro Rais veglianti per la buona riuscita della pesca nel centro del corso, e cammino de' Tonni e particolarmente quando vi sono Tonni nelle camere della Tonnara mettono una guardia viva di gente pratica nella bocca della Tonnara, e propriamente nelle spiche, che corrispondono nella camera chiamata grande per stare attenta, e vedere se mai entrasse qualche pesce bestino, per dar tosto l'avviso alle altre guardie e farne serrare la prima porta del Bordonaro, per tenere lontano detto pesce dalle camere di Ponente,

---

362 È rimasto indelebile nel ricordo dei favignanesi (e non solo loro), la cattura nel 1987 presso la tonnara di Favignana in periodo di *mattanza*, di una femmina di grande squalo bianco lunga cinque metri e quaranta centimetri, di oltre due tonnellate di peso. Nel suo ventre pare fossero presenti venti tonnetti e un delfino di duecento chili.

363 Gustosi racconti di questi incontri si possono leggere in Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998; Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005; Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007.

dove si trovano li Tonni lasciando detto bestino nella suddetta camera del grande, e vicino la bocca per uscire; allora armano un amo con una catinetta di ferro, e li adescano con qualche pesce; egli per lo più inghiotte coll'amo il pesce, e viene tratto ove vi sono gli ordegni preparati per ucciderlo, liberando così le Tonnare della perdita di quei Tonni, che si ritrovano nell'altre camere. Quando però questi dannosi animali, non entrano per la bocca; ma vengono di fuori all'odor dei Tonni, e si avvicinano alle camere della Tonnara, ove vi sono i Tonni, allora apportano un gran danno, facendo interamente fuggire tutti li Tonni, e gl'altri pesci, che si trovano nella Tonnara. [...] La fortissima rete del corpo, si trovò fracassata con molti buchi fatti dai Tonni, i quali al semplice odore dei bestini si mettono talmente in furia, che rompono qualunque rete che si frappone d'avanti”<sup>364</sup>.

È interessante qui notare che D'Amico accomuna sotto la categoria di “pesce *bestino*” una serie di specie molto diverse tra loro, che la tassonomia moderna separa già a livello di Classe. Accosta infatti il capodoglio alla foca monaca e allo squalo manzo, che hanno in comune una condotta dannosa in tonnara, ma poco altro. Ci informa Pitre che *bestino*, forma italianizzata del siciliano '*mmistinu*, deriva da '*mmèstiri* (investire, urtare) proprio perché questi pesci urtano e guastano le reti. Ecco l'origine del proverbio “*tràsiri lu 'mmistinu 'nta tunnara*” (entrare il *bestino* in tonnara) detto di persona che s'intromette in argomenti non di sua competenza, che guasta un accordo o causa un danno; da cui inoltre il detto “*fetu di 'mmistinu*” (puzza di *bestino*) riferito a chi danneggia o rompe ciò che tocca<sup>365</sup>.

Per allontanare i *mali pisci* dalla tonnara si ricorreva un tempo all'intercessione del clero: Fra Geremia, Fra Innocenzo, Fra Vincenzo, Fra Vitale, Fra Gerlando, Fra Luigi liberavano le tonnare dai pesci cani (*u bistinu na tunnara*) presso la tonnara di Solanto; alla tonnara di Mondello si ricorreva alle orazioni di un Ministro di dio, che minacciava il malcapitato squalo:

“chiamato alla tonnara di Mondello di Palermo affine di sovvenire coll'efficacia delle sue orazioni il padrone della tonnara, poiché una smisurata fiera marina di circa cinquanta cantara, impediva l'ingresso de' tonni nelle reti... Andò il Servo di Dio, fece alquanto d'orazione, e parlando poi alla fiera: 'Io ti comando' disse, 'da parte di Dio, e di Maria, che vada via per non infestar questo luogo, altrimenti domattina sul meriggio t'hai da ritrovar morta in questa tonnara', e fatto il segno della Santa Croce si ritirò a terra. Il giorno seguente, nell'ora designata fu ritrovata la terribil fiera da' marinaj già morta”.

---

364 D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816 (cit. pag. 30-1).

365 Cfr. Pitre G., *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, Palermo, 1870-1913 (pag. 372).



Quando il clero non era disponibile, si poteva comunque ricorrere ai santi:

“Impediscon talvolta l'uccisione le fiere marine, delfini e pesci spade, che entran nelle reti framischiate co' tonni; onde cercando l'uscita, montati in furia, straccian le reti, e si mettono in libertà, liberando anche i tonni con gravissimo danno degli affittatori delle tonnare. Gli antichi Gentili, soggetti a simili infortuni, per non incorrer in simil danno, ricorrevano al loro falso nume Nettuno, pregandolo ad impedir l'ingresso a questi animali, come scrive Eliano, lib. 15. cap. 6. Ma in oggi i marinai si rivolgono al Cielo invocando l'aiuto e protezione de' Santi: e promettono ai religiosi mendicanti qualche porzione de' tonni in limosina, per riuscire loro felicemente la pescagione”<sup>366</sup>.

Oppure si ricorreva semplicemente alla preghiera apotropaica: “Fervorose sono le preghiere, che si fanno nella adunanza religiosa della sera perché il *bestino* (il lamia) non venga nell'isola [...]. Ma il peggior male è la comparsa del lamia. Lo spavento che la sua vista cagiona ai tonni è tanto, che questi sono stimolati ad una cieca fuga, squarciando gli sparti. Tuttavolta il pernicioso mostro di rado se ne va impunito, e col suo olio compensa, sebben in menoma parte, i dispendii dei guasti fatti all'edificio, e la perdita de' pesci divorati e fuggati”<sup>367</sup>.

Ho constatato che i tonnarotti sono piuttosto sensibili alle loro pesche involontarie (e non commerciali, naturalmente), che tendono a separare molto nettamente dalla specie-target. Eventuali delfini o tartarughe o pesci luna appena immagliati, vengono prontamente liberati – “povere bestie”. Quando alla tonnara di Bonagia nel 1986 un rarissimo esemplare di *cufuruna* (tartaruga cuoio o tartaruga liuto, *Dermochelys coriacea*) di trecento chili s'imbrigliò in una *grippia*, l'allora *rais* Mommo Solina si prodigò per farla liberare e portare lontano dalle reti, sussurrandole: “va' col Signore, non è te che dobbiamo pescare”<sup>368</sup>. Ho al contempo constatato che alle specie che, in questo periodo storico e in questo contesto, non sono considerate “buone da mangiare” (le foche, i delfini, le tartarughe, le balene ecc.), e che siamo abituati a considerare come “specie emblematiche”, non sono tuttavia attribuite dai tonnarotti particolari qualità da valorizzare. Non sono ad esempio addebitati loro comportamenti quasi-umani o simil-umani (si pensi ad esempio alla credenza, in voga fin dall'Antichità, nella sensibilità dei delfini, in grado di comunicare con gli umani o salvare i naufraghi) e non sono quindi supporto di rappresentazioni o affettività particolari; il rapporto con questi esseri (di volta in volta pesci, mammiferi o rettili) è pertanto di tipo razionale,

366 Mongitore A., *Della Sicilia ricercata nelle cose più memorabili*, Arnaldo Forni Editore, Palermo, 1743 (cit. vol. II, libro IV, cap. XV, pag. 50-1).

367 Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841 (cit. pag. 60).

368 Episodio narrato da Ninna Ravazza in Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005 (pag. 87-8).

pragmatico e non affettivo, benché si abbia a cuore la loro sorte in quanto specie non commestibili. Ancora una volta, quest'attitudine pertiene a quell'*ecologos* di tonnara che risponde all'imperativo del rispetto per la vita. Il *rais* l'ha riassunta molto bene in una semplice frase, quando mi ha detto: “non amo ammazzare gli animali che non mangio”<sup>369</sup>.

In conclusione di questo paragrafo è doveroso esplicitare che in tempo e luogo di tonnara, l'ittiofauna letteralmente si moltiplica e non solo si trovano i grandi animali marini sopra menzionati: dallo zooplancton fino al vertice delle catene trofiche rappresentato dai grandi predatori pelagici, innumerevoli esseri nuotano, si nutrono e si riproducono in tonnara o nelle sue immediate vicinanze. Le reti e i cavi stessi diventano piattaforme di vita, sui quali proliferano microrganismi alla base della catena alimentare. Il fatto poi che la zona sia interdetta alla pesca e alla navigazione, consente che tutto ciò si svolga e proliferi quasi in assenza di perturbazioni esterne, come ben esplicitato dallo stesso *rais* con la metafora del vivaio: “per i prossimi tre mesi questa è una zona di riproduzione, diventa un vivaio... tantissimi pesci si riproducono in questo periodo. La tonnara fa da protezione per la riproduzione, primo perché non fa entrare i pesci che si mangiano le uova [dei tonni], e secondo perché le pareti aiutano il *ballo*, il vortice...”<sup>370</sup>. Questi temi saranno ripresi e approfonditi nel paragrafo 7.2 dedicato all'*halieusophía*.

#### 4.2 La pesca: *mattanza* e *tunnellanza*

Il percorso dei pesci in tonnara si configura come un *progressus ad mortem*: attraverso diversi stadi di condanna, essi giungono dal *Grande* alla *Leva*, non dando segno di avvedersene e seguendo alcune tappe che tali appaiono a chi le guarda dall'esterno. Il *Grande* costituisce per loro l'ingresso in tonnara e qui si aggirano esplorandone l'ampio spazio; nel *Bordonaro* sembrano orientarsi e prendere confidenza con le pareti dell'attrezzo; all'interno del *Bastardo* sperimentano una condizione di attesa, di sospensione, di limbo; la *Camera* è per loro l'anticamera della morte; la *Leva* infine è la camera della morte, l'unico vaso in cui si tratterranno per poco. Oggi che è stato introdotto il sistema delle gabbie poi, i pesci verranno traslati, rimorchiati, trasferiti, concentrati, nutriti e solo infine uccisi molti mesi dopo in acque lontane.

Giungo quindi alla fase centrale della stagione di pesca, o meglio alla pesca *strictu sensu*. Si tratta del culmine e dello scopo di ogni campagna, com'è ovvio, e anche per questo le sono state riservate moltissime attenzioni da parte di studiosi e viaggiatori, esperti e meno esperti di pesca con la tonnara. La letteratura (soprattutto giornalistica), la fotografia, l'iconografia, la videografia e la filmografia dedicate al solo momento della *mattanza* sono tali e tante da poter soddisfare qualsiasi forma di interesse in merito.

---

369 C.p. col *rais* Luigi Biggio, Carloforte, giugno 2016.

370 C.p. con il *rais* Luigi Biggio, Carloforte, aprile 2017.

Dall'Antichità a oggi questo momento è stato descritto da pletore di narratori, in prosa e in versi, in molte lingue e svariati paesi, con sensibilità diverse e da testimonianze dirette o indirette. Ciò che accomuna tutti questi racconti è l'intenzione di trasmettere al lettore (e più di recente, allo spettatore) lo stesso stupore, lo stesso sconvolgimento, lo stesso dirompente e travolgente *pathos* che il narratore stesso ha vissuto in prima persona assistendovi. Di sicuro, chi ha avuto occasione di presenziare a una *mattanza* ne conserva un indelebile ricordo – nel bene o nel male. *Mattanza* è diventata addirittura metonimia per tonnara, arrivando ad oscurare le altrettanto fondamentali fasi precedenti e seguenti della stagione e finendo per assumere quell'aura di spettacolarità che le è sempre stata attribuita. È quindi necessario prenderla attentamente in esame, riservandole l'attenzione che merita, senza dimenticare tuttavia che oggi è sempre più sporadica e potervi assistere diventa davvero un'occasione eccezionale. Questo paragrafo sarà dunque dedicato alla *mattanza* (di mare) e ai passaggi in gabbia, che l'hanno quasi ovunque rimpiazzata. I tonnarotti di Carloforte chiamano scherzosamente ed efficacemente questi passaggi la *tunnellanza*, termine inventato e derivante da una fusione fra *tunnel* e *mattanza*.

Occorre anticipare alcune precisazioni terminologiche. *Mattanza* deriva dallo spagnolo *matanza* (uccisione, carneficina, strage, macellazione) che in Spagna viene per lo più utilizzato in riferimento al maiale; deriva dal verbo *matar* (uccidere, ammazzare) che si usa correntemente anche nel vocabolario taurino: la locuzione “*entrar a matar (al toro)*” significa assumere la giusta posizione per uccidere il toro e per estensione metaforica, “rompere gli indugi e intervenire per affrontare definitivamente qualcuno/qualcosa”. *Mattanza* è un'introduzione relativamente recente (fine XVIII secolo), benché ormai l'unica forma rimasta, nel lessico di tonnara italiano. Prima infatti erano in uso *levata* e *accisa*<sup>371</sup>; presso le tonnare spagnole, portoghesi e marocchine è detta *levantada/levantá*, dai significati auto-evidenti.

Nelle tonnare propriamente dette, che non utilizzano la *culica* ma il *corpo* (non quindi nelle *tonnarelle* o nelle tonnare *monta e leva*), la condizione necessaria per compiere una *mattanza* è che nella *Camera* ci siano pesci in numero tale da giustificare una levata del *corpo*, perché si tratta di un'operazione laboriosa, delicata e faticosa, una straordinaria mobilitazione di tecniche e di uomini. Il dispendio di mezzi, energie e forza lavoro non deve essere superiore al profitto che si può trarre da una *levata*. Ecco perché ogni *mattanza* viene decisa dal *rais* dopo attenta valutazione delle forze in gioco (condizioni meteo-marine e quantità di pesci) e in accordo con la proprietà (che a sua volta valuta se è il momento di immettere sul mercato tutto quel fresco, se i compratori sono pronti ad acquistare, se in stabilimento è tutto preparato a ricevere il pescato da processare o surgelare). A seconda delle tonnare, per ogni stagione si possono verificare le condizioni per compiere da una a decine di *mattanze*. L'informatore Antonio Vignoli ricorda che “ai miei tempi [anni Cinquanta] si faceva una *mattanza* al dì; ci si alzava alle quattro, quando il *rais*

<sup>371</sup> Il termine *accisa* è documentato già nella Sicilia dell'XI secolo, dove le annate sfortunate erano dette “*auchisi tristi*” (Bresc, 1985).

suonava la campana. Si poteva finire alle quindici, come alle diciannove, come a mezzanotte... e poi si doveva anche sbarcare il pescato”<sup>372</sup>. La quantità di pesci varia enormemente da tonnara a tonnara, da un anno all'altro e anche da una *mattanza* all'altra nella stessa campagna; come in effetti è estremamente variabile il peso medio dei tonni, che dipende da diversi fattori: le fluttuazioni fisiologiche degli stock, il periodo della stagione, l'ubicazione della tonnara.

Per proporre un esempio della grande variabilità del rendimento delle tonnare si consideri che: all'epoca del CNA (Consorcio Nacional Almadrabettero) una tonnara come quella di Punta de la Isla pescava una media di tredicimila tonni a stagione e quella di Barbate arrivò a pescarne quarantatremila (per essere precisi 42.955, nel 1949, sotto la *capitanía* di Vicente Zaragoza), mentre nella più miracolosa delle pesche nostrane, le tonnare di Favignana e Formica insieme non superarono i quattordicimila (che qui da noi era già considerata una cifra così iperbolica da meritare una targa commemorativa presso lo stabilimento Florio<sup>373</sup>). Osservare diagrammi con statistiche di pesca che calcolano la media per ciascuna tonnara può essere utile per farsi un'idea molto generale intorno al rendimento della stessa, tuttavia può risultare fuorviante perché le oscillazioni da un anno all'altro sono importanti: ad esempio, la tonnara di Portopaglia ha catturato un massimo di 7016 tonni nel 1856 e un minimo di 135 nel 1963 (tanto che nel 1964 non fu calata); quella di Nueva Umbría ne pescò 25.200 nel 1937 e nell'anno seguente “appena” 5555<sup>374</sup>. Se una regola si può stabilire, è che la tonnara è imprevedibile sotto il profilo delle catture e il fatto di essere imprevedibile la rende di conseguenza inaffidabile: ecco perché è spesso paragonata ad una scommessa, ad una puntata, al gioco d'azzardo. Chi rischia naturalmente, in questo caso, è l'imprenditore che ha investito grandi capitali per calar tonnara, nella speranza di una rendita soddisfacente. Pesche leggendarie possono, senza preavviso, alternarsi a fallimenti colossali ed è stato calcolato che mediamente tre stagioni fallimentari consecutive determinano la bancarotta dell'armatore (Doumenge, 1994).

---

372 C. p., Carloforte, maggio 2016.

373 Dove si può leggere: “Nel 1865, anno sesto dell'appalto della tonnara Favignana al Sig. Giulio Drago di Genova si pescò tonni 14020 Rais Antonino Casubolo fu Gio. Maria”.

374 Dati tratti rispettivamente da Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna. Indagini sulle tonnare in Sardegna dal IX sec. a.C. ai giorni nostri*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989 e da Ruiz Acevedo J. M. y López González J. A., *La almadraba de Nueva Umbría (El Rompido)*, Ayuntamiento de Cartaya y Caja General de Ahorros de Granada, Huelva, 2002. Si consultino anche le puntuali ricostruzioni delle pesche, con comparazioni internazionali, offerte da Pietro Pavesi ne *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889; nonché le analisi delle fluttuazioni a lungo termine offerte da Christine Ravier-Mailly e Jean-Marc Fromentin: Ravier-Mailly C., *Fluctuation à long terms du thon rouge. Validité, origines et conséquences*, These, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, 2003; Ravier C. e Fromentin J. M., “Dynamique long terme de la population de thon rouge de Méditerranée et d'Atlantique Est. Description et implication en terme de gestion”, in *Halieutique: complexité et décision*, 5ème Forum halieumétrique, IFREMER, Actes de colloque, Lorient, 2001; Ravier C. e Fromentin J.M., “Long-term fluctuations in Eastern Atlantic and Mediterranean bluefin tuna population”, ICES, n° 58, 2001; Ravier C. e Fromentin J.M., “Eastern Atlantic bluefin tuna: what we learnt from historical time-series of trap catches”, in Col. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 54(2), 2002.

Lo stesso discorso vale anche per le catture di ciascuna *mattanza*: oggi nelle rare *mattanze* delle tonnare sulcitane non se ne salpano più di cinquanta, mentre alla tonnara dell'Isola Piana il 31 maggio 1909 la storica *matansa du Lalàn* (*rais* Angelo Pomata) portò a terra duemilaquarantasette tonni. A Carloforte tutti conoscono e citano questo storico record, che per le tonnare dello Stretto era invece un traguardo giornaliero. Il peso dei tonni influisce inoltre sul rendimento della stagione, naturalmente, ed è anche questo fluttuante: oggi trenta chili è il minimo che un *Thunnus thynnus* deve pesare per poter essere sbarcato senza multe salatissime, ma il primo tonno della stagione alla tonnara di Conil de la Frontera pesava quest'anno quattrocentottanta chili; ai *rais* che ho conosciuto è capitato di pescare tonni fino a cinquecentoventicinque chili.

In ogni caso, presso le grandi e meno grandi tonnare, in tutte le epoche, ogni *mattanza* di mare e di terra era considerata una benedizione, una promessa di imminente benessere economico, un evento da far notizia, nonché un gradevole spettacolo di intrattenimento a cui assistere. Eccone qualche conferma tratta dalla letteratura:

“Aqui pues acuden estos animales tan grandes, y en tanta copia, que con ser mucha la gente, que a este exercicio concurre, apenas pueden dar cabo de ellos. Y es tan gustoso el entretenimiento, ya por la fiereza de los brutos, ya por la variedad de los harpones, y redes, con que los prenden, y matan, y ya por lo ensangrentado que suelen dexar el mar, que no ay fiestas de toros, que le igualen” (de la Concepción, 1690);

“A me basta riferirla come io l'ho veduta [la *mattanza*] e come la vedono ogni anno nei mari di Palermo innumerevoli persone che occorran a tal spettacolo con piacere. [...] con pena e non puoca attenzione fui ad osservare il gran maneggio della curiosa ma traggica maritima azione. E infatti non vidi altro in essa che vibrar colpi micidiali, mietere vite e fare a rivi scorrere il sangue giungendo il mare a rosseggiare intorno” (Villabianca, 1720-1802);

“E, tratti finalmente, e ristretti nell'ultima camera, che chiaman della morte, s'accingono i marinaj ad ucciderli, lanciando contro di essi alcuni acutissimi ferri: ed allora si vede una dilettevole vista; poiché i tonni feriti si dibatton alla disperata nelle camere, metton in rivolta tutte l'acque; e circostanti accorsi alla vista per lo più restan in buona parte bagnati dall'acqua, che va per l'aria” (Mongitore, 1743);

“La pesca del tonno è una sanguinosa tragedia. Vi si vede il nobile pesce cadere, come Edipo re, nella trappola della fatalità, i cui nodi si stringono lentamente intorno alla sua rivolta e alla sua agonia. La Tonnara è una specie di castello sottomarino diviso in una serie di stanze come

i castelli incantati dei romanzi bretoni. Il gioco sta nell'alzare il ponte levatoio dietro al cavaliere errante. Il gioco continua fino a quando tutto il branco è spinto nell'ultima camera, detta la camera della Morte” (Brydone, 1773);

“La mattanza, cioè l'uccisione del tonno in mare, è vista che rapisce lo spettatore fuor di se stesso. [...] un'illusione all'occhio così viva, così varia, così bella, che pareggia, se non sorpassa, i più be' colpi d'occhio de' teatri, è in una parola spettacolo degno d'un re” (Gemelli, 1776);

“Quel dì tiene in aspettazione non solo le tonnare, ma quasi ogni luogo circonvicino, e di lontano le persone di maggior distinzione per trovarsi a godere d'uno de' più giocondi spettacoli del mondo; superiore d'assai alle illusioni sceniche delle oziose città” (Cetti, 1778);

“On ne connoît peut-être point d'établissement de pêche qui prouve mieux que la Madrague, où peut aller l'industrie des Pêcheurs. Aussi tous les Voyageurs qui vont en Provence sont-ils très curieux de voir une Madrague: & s'ils sont assez heureux pour se trouver dans la circonstance d'une pêche abondante, c'est un spectacle admirable que de voir quelquefois sept à huit cents poissons, dont quelques-uns pesent 150 livres, rassemblés dans un compartiment qu'on nomme le *Corpou*, ou la *Mort*: dans lequel on en apperçoit qui font des efforts considérables pour s'échapper, ou pour se défendre contre ceux qui veulent les prendre. On voit encore à cette pêche nombre de Pêcheurs qui se jettent dans le même filet où sont les poissons, pour les harponner, les assommer, ou les saisir à force de bras lorsqu'ils ne sont pas fort gros; car il y en a qui ne pesent que 25 livres & même moins. Le combat qui se fait entre les Pêcheurs & les poissons; les clameurs des spectateurs, où se mêlent souvent l'harmonie de plusieurs cors de chasse; joint à la légèreté & l'activité des Pêcheurs Provençaux; sont un spectacle très-amusant & qui ne sort point de la mémoire des Voyageurs qui l'ont vu. Ils en parlent toujours avec une sorte d'enthousiasme; mais toute leur attention s'est portée à la chambre du *Corpou*, ou de la *Mort*; à peine ont-ils une légère idée du rest de la Madrague: qui néanmoins est tout autrement digne d'admiration” (Duhamel Du Monceau, 1779);

“La curiosité attire souvent un grand nombre de spectateurs autour de la madrague; on y accourt comme à une fête; on ressemble autour de soi tout ce qui peut augmenter la vivacité du plaisir, on s'entoure d'instruments de musique” (Lacépède, 1798);

“Cresce la gente confluendo molti dall'interno, e dalla stessa capitale, e primi i viaggiatori per

assistere allo spettacolo della *mattanza*, nella quale sperano godere la più bella scena, una scena così viva, così varia, così bella, che pareggia [...] se non sorpassa i più bei colpi d'occhio de' teatri, e che generalmente stimasi degna d'un Re, meritevole d'un apposito viaggio<sup>375</sup>” (Casalis, 1841);

“La *mattanza* è paragonabile alla *corrida*, ed il passaggio dei tonni nella camera della morte ricorda il passaggio dei tori nell'arena” (Tyndale, 1849);

“Macello, che non ha forse riscontro se non in quello dei maiali a Chicago, e non sarebbe possibile di soffrirne la vista, se la grandezza e la novità della scena, quasi non la sollevasse al disopra della ributtante realtà in cui si conclude” (Targioni Tozzetti, 1871);

“Per dieci minuti o un quarto d'ora, lo spettatore per cui lo spettacolo è nuovo viene trasportato fuori da se stesso dall'energia e dall'agitarsi di quello che vede. Non ha tempo per riflettere. I brani del dramma sono così vivaci e violenti, e, malgrado le loro sfumature di sangue, così pittoresche che egli vive con loro veementemente” (Edwardes, 1889);

“C'est un grouillement indescriptible, le sang coule de toutes parts, vermeil, et rougit les flots; il y a là une scène saisissante, impressionnante, un tel déploiement de force brutale, qu'on ne sait si l'on admire ou l'on se révolte...” (da *L'Illustration*, 1897);

“Ed è piacevolissima cosa vederli così percossi dibattersi disperatamente in quelle stanze, mettendo in rivolta tutte l'acque, e i numerosi spettatori in buona parte bagnarsi dall'acqua che per aria” (La Mantia, 1901);

“Chi non ha visto eseguire una *mattanza* o, come dice il popolo, *n'occisa* (uccisione, scannatura) non può immaginare attrattiva più irresistibile, che in tempi non molto lontani si procurava alle famiglie reali. [...] Nelle grandi città, dove ordinariamente son tante distrazioni, non si pensa affatto alla pesca del tonno; nei piccoli centri, invece, tutta l'attenzione è rivolta alla tonnara vicina: numerose ed allegre comitive si riversano nelle spiagge, e quivi attendono ansiose che il guardiano segnali l'ingresso dei tonni nella *camera della morte*. Sono allora

---

375 Nelle cronache, nei dipinti e nelle incisioni del tempo, sono illustrate e narrate con dovizia di particolari le visite dei regnanti presso le varie tonnare. Possiamo così essere edotti, leggendo il “Carteggio Penco” (Antonio Penco era l'allora direttore della tonnara Saline), delle cattive condizioni meteorologiche che colsero il Re Vittorio Emanuele III, con la Principessa Giovanna di Savoia nell'assistere ad una *mattanza* presso la tonnara Saline nel 1926. Oppure possiamo essere presenti, grazie ai particolareggiatissimi dipinti di Paolo De Albertis (prima metà del XIX secolo), ai preparativi, alle varie fasi della *mattanza* e allo sbarco dei tonni presso la tonnara di Solanto, durante la visita di Ferdinando IV di Borbone.

centinaia di persone che accorrono allo scannatoio. È un momento di sublime confusione, impossibile a descrivere” (Pitré, 1913);

“Spettacolo emozionante e, ad un tempo, ripugnante per chi abbia l'animo tenero e lo stomaco delicato, per il sangue che si sparge nelle acque e sulla coperta delle imbarcazioni, per il tanfo di frescume che sale dalle acque agitate e talvolta per il fatto che qualche pescatore, nel calore della mischia, va a finire nell'acqua, fra i tonni dibattentisi, ed è tratto in salvo dai raffi dei suoi compagni di lavoro” (Vinelli, 1933);

“La 'mattanza' rappresenta uno dei più emozionanti e suggestivi spettacoli che la vita del mare possa offrire: l'uccisione dei tonni. [...] A questo punto il canto si fa più forte e la grande rete – il grande letto della morte – viene tirata ritmicamente a galla facendo affiorare i tonni. Lo specchio d'acqua si va così inesorabilmente restringendo e si presenta come un teatro di lotta furibonda: le acque fremono, qualche pinna taglia velocissima la cresta dell'onda e subito si risommerge, mentre lo sforzo degli uomini si moltiplica in misura uguale al potenziamento del canto in un crescendo rossiniano di furore e di tonalità, in un beccheggiare ansioso delle barche da pesca quasi una bufera. I grossi pesci si dibattono mentre vengono arpionati, si accavallano, si urtano, si dibattono come impazziti tra montagne di schiuma e colonne d'acqua, cercano una via d'uscita, cozzano ai margini della rete – del letto della morte – mentre questa, sempre ritmicamente, si restringe ancora e mentre schiuma ed acqua assumono gradualmente una tonalità di rosso sempre più vivo, sempre più rosso man mano che gli arpioni compiono la loro opera. In questo crescendo di furore e di morte, con la disperazione del pesce cresce sensibilmente l'eccitazione del 'tonnarotto' ed ancora più tagliente, più forte, più perentoria, si fa la voce del rais che incita e ordina, comanda e guida il 'gran finale' della mattanza. Lo spettacolo diventa altamente drammatico e impressionante e quasi per incanto a questa fase coincide il passaggio più forte della nenia mediterranea; si assiste ad uno scontro tra primitive forze della natura, ad un antico rito di sapore dionisiaco” (Malanotte, 1973);

“E chiudevano il quadrato attorno alla camera della morte: quel pezzetto di mare si preparava a divenire come un'arena, dove di lì a poco si sarebbe svolto uno degli spettacoli più selvaggi e affascinanti che il mare avesse mai visto: *a mattanza*. Per tutto il tempo della mattanza, i tonni si dibattevano nella rete facendo schizzare molto in alto l'acqua rossa di sangue, tanto che la gente, da terra, vedendola, capiva che si stavano pescando tonni e di bocca in bocca si passava la notizia: *'A tunnara leva! Tunna sunu! Tunna sunu!'*. Tutti allora accorrevano sulla spiaggia, dove i tonni sarebbero stati portati subito dopo la mattanza. Era una festa, un tripudio, a cui



partecipava tutta la comunità e in particolare i ragazzi” (Salmeri, 2008);

“La carneficina raggiunge momenti di estrema tragicità da coinvolgere il più sprovveduto spettatore, grida di imprecazione miste a bestemmie si levano dai banchi dei vascelli, trascinando gli stessi astanti a partecipare alla sarabanda tragica della mattanza, simulando gesti e mimando il modo di colpire, un nemico virtuale di Proci, di infedeli, di draghi e di demoni, nel più rigoroso rispetto di quanto fu loro inculcato per giustificare l’*ocisa* (Lo Coco, 2014).

Tutte queste descrizioni sono parte di un corpus più consistente che ne fanno quasi un sotto-genere letterario, che ha attraversato i secoli nella letteratura del Mediterraneo occidentale; da queste descrizioni si può evincere inoltre una persistenza nel tempo e una somiglianza nello spazio, dei caratteri di una pesca del tonno a mezzo tonnara. Qualcuno ha dato una connotazione ludica (che a mio avviso non le appartiene) alla battaglia della *mattanza*, paragonandola talvolta alla corrida e contribuendo così a diffondere ancora oggi questo immaginario distorto (de la Concepción, Brydone, Tyndale e Salmeri); la maggior parte dei narratori non ha potuto esimersi dall’attribuirle una sua intrinseca connotazione di spettacolarità<sup>376</sup>, attingendo al vocabolario teatrale, operistico o coreutico (Villabianca, Mongitore, Brydone, Gemelli, Cetti, Duhamel Du Monceau, Lacépède, Casalis, Edwardes, La Mantia, Pitrè, Vinelli, Malanotte, Lo Coco); da molti emerge la questione del piacere, del diletto della messa a morte<sup>377</sup>; tutti la descrivono come sconcertante: chi nel senso di piacevole, chi nel senso di ripugnante. Si sarà capito insomma che si tratta di una pesca che impressiona e non può lasciare indifferenti, per una concomitanza di fattori: la modalità cruenta di lotta, lo spargimento di sangue, la quantità e grandezza dei pesci, la percezione di abbondanza e ricchezza che da essi promana, la furia dei pescatori, il senso di aspettativa

---

376 Penso che sia importante chiedersi che peso abbia questa spettacolarizzazione della messa a morte della preda. In generale, sono diffuse le immagini e fotografie di sé con accanto o in braccio il pesce pescato, che i pescatori (soprattutto di pesca sportiva/ricreativa) amano mostrare per compiacersi del loro bottino: più il pesce è grande o difficile da pescare, più il pescatore si riempie di orgoglio. Al termine di questa ricerca mi sono data la seguente risposta: la spettacolarizzazione in questa pesca è inintenzionale, non è cioè nei propositi dei tonnarotti, ma è una conseguenza della forma e dell’estetica che essa prende nel suo svolgimento. Attirare folle di curiosi, ammiratori o detrattori, che assistono, esultano, fotografano, filmano, commentano o criticano, pone naturalmente sotto i riflettori e sotto il giudizio i pescatori intenti al loro lavoro. Questi, di conseguenza, sono portati ad adottare la postura di chiunque si senta osservato ed eventualmente ammirato, e possono dunque essere inclini a un certo atteggiamento esibizionista, che tuttavia è appunto una conseguenza e non una causa, a mio parere, di questa spettacolarizzazione.

377 Per un’analisi della questione del “*plaisir de la mise à mort*” nelle pratiche venatorie, rimando ad un autore che ci si è dedicato in modo puntuale, specifico e diffuso: l’antropologo Sergio Dalla Bernardina (Université de Bretagne Occidentale, Brest ed École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris). La sua produzione e il suo insegnamento vertono, tra l’altro, proprio sull’appropriazione della natura tra rimorsi e malafede, sulla retorica dell’uomo cacciatore attraverso i secoli, sull’ambiguità del rapporto tra predatore e preda, sulle dimensioni ludiche, estetiche ed erotiche della caccia.

seguito da un potentissimo climax, l'alternanza di rumori frastornanti a silenzi di morte. Dopo averne descritta una, proverò a raccontare cosa ha impressionato me, senza la pretesa di estendere a nessuno le mie sensazioni e riflessioni.

Quando il *rais* giudica sufficiente la quantità di tonni presenti nell'ultima *camera di Ponente* (la *Camera*), si attende che le condizioni siano propizie per traslare i pesci nella *Leva*; queste condizioni devono essere adatte al passaggio dei tonni e anche alle operazioni condotte dalle barche: sono necessarie dunque una corrente favorevole da Levante verso Ponente e non contraria, un mare non troppo mosso e delle condizioni meteo in cui i tonnarotti possano lavorare e i tonni possano marciare (non quindi pioggia o grandine che affaticano i pescatori e intorbidiscono l'acqua offuscando la visione ai pesci). Se sia il giorno propizio per fare *mattanza* è difficile stabilirlo con più di uno, due giorni di anticipo.

Alla Punta, il giorno in cui si indice *mattanza*, un'aria diversa aleggia in tonnara. Dopo mesi di giornate di lavoro, di preparazione, di attesa, di routine talvolta, ecco che quel giorno un'atmosfera improvvisamente molto carica si avverte ancor prima di arrivare in banchina. Carica di molte cose, al contempo personali e condivise: eccitazione, adrenalina, aspettativa, speranza, ma soprattutto grande tensione. Un sottinteso molto evidente richiede ai presenti un atteggiamento più silenzioso, più rispettoso, più concentrato, più contrito dei soliti giorni a mare. Le voci si abbassano, gli scherzi si sospendono, il cameratismo e la goliardia si fanno più sommessi. Regna un'eccitazione composta, quella che precede un evento tanto atteso. Nulla di tutto ciò è esplicitato, perché chi conosce bene il *rais* e la tonnara sa quale atteggiamento è conveniente adottare in questa giornata<sup>378</sup>. La preparazione è già iniziata a casa di ciascuno dei tonnarotti: la sera precedente non si tira tardi, la mattina stessa si indossano gli abiti di *mattanza* degli anni precedenti; abiti strappati per l'usura, rattoppati, sdruciti e sbiaditi dal sole e dai ripetuti lavaggi, macchiati di ruggine e sangue, purché gli stessi di sempre. Scaramanzia e praticità sono alla base di questa abitudine; non c'è niente da spiegare, “si è sempre fatto così”<sup>379</sup>. Alla tonnara Saline di Stintino quel giorno e solo quel giorno si indossava *l'abito del sangue*: un abito in tela bianca grezza, calzoncini e casacca (Figura 17). Un completo che non si lavava a casa, ma che si immergeva in mare lasciandolo fluttuare nella scia delle barche al ritorno in banchina a fine *mattanza*<sup>380</sup>. Così che fosse il mare a lavare il

378 Non si tratta di un atteggiamento riservato solo al giorno di *mattanza*, bensì a tutte le giornate con operazioni importanti o rischiose (ad esempio, il primo giorno del *calato*).

379 Molte volte mi sono sentita rispondere in questo modo, quando interrogavo il *rais* in cerca di una spiegazione a certe consuetudini. Spesso alla base non si ravvisava un senso banalmente pratico o razionalmente giustificabile; si invocavano alternativamente gli avi, la sorte, la superstizione, la scaramanzia o la magia. In particolare, cambiare volontariamente una consuetudine, “*non giùara*” (non porta bene, in sardo).

380 Ringrazio il mio informatore privilegiato Agostino Diana, ultimo *rais* della tonnara Saline di Stintino per questa preziosa testimonianza (c. p., Stintino, settembre 2016). Un *abito del sangue* è oggi visionabile esposto su un manichino nelle sale del MuT – Museo della Tonnara di Stintino. Presso le tonnare dell'isola di San Pietro, questo completo era detto *diviza d'u sangue*.

sangue di quella giornata gloriosa.

L'appuntamento in banchina è anticipato per caricare le barche con l'occorrente ed essere *in alto* quando il sole è ancora basso all'orizzonte. Tutto il barcaeccio (*pascarmotti*, *vascello*, *musciare* e *barbàiciu*) è ordinatamente trainato dal rimorchio fino alle *Camere di Ponente*, dove ogni barca con il suo equipaggio prenderà il posto assegnato dalla sua funzione, come pedine su di una scacchiera. Inizialmente occorre aprire la *porta Leva* (abbassandola) e nuovamente porsi in uno stato d'animo di vigile, vigilissima attesa. I tonni presenti nella *Camera* dovrebbero avvedersi del varco appena aperto e *montare* autonomamente. Come si diceva, tuttavia, talvolta vanno incoraggiati perché non si decidono a “rompere il ballo”. Durante questa operazione la *musciara* è posta al di sopra della *porta Leva*, uno o più *musciari* possono scrutare sotto la superficie attraverso il vetro della *musciara* e sono in comunicazione tramite una cima con i sub sul fondale, mentre dal *barbàiciu* il *rais* osserva con lo *specchio* i movimenti dei pesci presenti nella *Camera* e il suo marinaio (il *barbaricèu*) rema e governa il barchino secondo le sue indicazioni. In questi momenti regna un silenzio solenne e carico di adrenalina, come quando si attende il colpo di sparo che dà il via ad una gara, con la differenza che qui l'attesa non dura qualche istante ma può essere anche di mezz'ora (un tempo “si poteva aspettare un giorno intero senza che i tonni montassero!”<sup>381</sup>). Quando però il capobranco si decide a *montare*, senza un motivo apparente se non forse l'istinto che lo porta a Ponente, è subito seguito dai compagni ed ecco che tutto il branco in un attimo si riversa velocissimo nella *Leva*. Non appena tutti sono passati, i sub strattonano la cima che dà il segnale ai *musciari* di chiudere fulmineamente la *porta* dietro i pesci affinché nessuno di loro torni indietro – perché avvedutosi della rete di fondo presente nel nuovo vaso (la *Leva*). Al grido di “Leeevaaa!!! Leva leva leevaaa!!!” moltiplicato da molte voci, i *musciari*, in pochi minuti convulsi, agguantano e *trincano* le *ritenute* per sollevare i *gironi* che fanno chiudere la *porta*. La *porta* è molto pesante (una decina di tonnellate) da sollevare, perché misura cinquecento metri quadrati e ha delle costure piombate: i *musciari* devono uniformare il gesto di trazione disponendosi sui banchi della *musciara* e organizzare lo sforzo corporeo affinché risulti efficace e rapido, ecco perché questa faticosa operazione fa sudare e ansimare i pescatori, soprattutto in corrispondenza delle ultime *canne*. Una volta passati i pesci e *ammuscellata* la *porta*, i sub sul fondale creano con le bombole un muro di bolle d'aria, che salendo verso la superficie dissuade i tonni dal tornare indietro verso la *Camera*.

A questo punto tutto il barcaeccio può *incastellarsi*, disporsi e ormeggiarsi cioè sui quattro lati della *camera della morte*, all'interno della quale ora si trovano i pesci da mattanzare, che non rimarranno qui più di mezz'ora. La disposizione del quadrato di barche (che in questo momento è ancora un rettangolo, per essere precisi) dipende dal barcaeccio in dotazione in ciascuna tonnara e dalle dimensioni di questa.

<sup>381</sup> C.p. con l'informatore Antonio Vignoli (*Bayon*), carlofortino ed ex-tonnarotto per tre stagioni all'Isola Piana negli anni Cinquanta (Carloforte, maggio 2016).

Oggi, dal momento che la quantità di pesci da salpare è ridotta, soltanto il *vascello* che si colloca sulla *testa di Ponente* viene riempito di ghiaccio e dotato di una cerata, al fine di conservare al fresco e al coperto i pesci mattanzati, durante il viaggio di ritorno dalla tonnara allo stabilimento dove saranno sbarcati (Figura 18). Il *vascello* è dunque l'unica barca (provvista di paranco) che salperà i pesci. Un tempo, nelle grandi tonnare i pesci erano mattanzati e salpati da tutte le barche del quadrato, come si può ben vedere da dipinti d'epoca, fotografie del Novecento e come si può leggere nelle più dettagliate descrizioni di *mattanza* (cfr. in particolare: Guggino e Pagano, 1977 e Terranova, 1986 per la tonnara di Favignana; Conte, 1985, Maurandi, 1989 e Ferraro, 1995 per la tonnara dell'Isola Piana; Rubino, 1994 per la tonnara Saline; Ruiz Acevedo J. M. y López González J. A., 2002 per l'*almadraba* di Nueva Umbría; Manetti, 2001 per le tonnare dell'isola d'Elba; Ravazza, 2004 e 2007 per la tonnara di Bonagia; Lo Coco, 2011 per la tonnara di Solanto; Florido, 2017 per l'*almadraba* di Barbate).

Alla tonnara di Carloforte il *vascello* si ormeggia sulla *testa di Ponente*, il *pascarmotto* e la *musciara* sulla *porta Leva*, il *barbàiciu* rimane libero di muoversi al centro del *vaso*; da qui il *rais* osserva i movimenti di barche e pesci e dirige le delicate e convulse operazioni che seguono, prima di passare sul *vascello*. In qualche tonnara il *rais* si dotava di un fischiotto (che utilizzava con precisi codici sonori) e/o di un megafono per rendersi udibile al di sopra dell'imminente frastuono, presso la tonnara di Carloforte invece il *rais* semplicemente urla; urla ai tonnarotti ordini perentori quali: “cammina a poppa!”, “*saffia* rete a prua!”, “*aggalla* il lato!”, “venite al centro!”, “tiratevi fuori!”, “vieni avanti!”, “*assucca l'imbandito!*”, “*agguanta le ritenute!*” oppure “*molla le ritenute!*” e via dicendo. Ogni *rais* al termine di ogni *mattanza* si ritrova rauco o afono.

Sarà forse qui utile menzionare il fatto che presso le tonnare atlantiche il *rais* non prendeva posto sul barchino al centro della *camera della morte*, ma rimaneva a dirigere le operazioni in piedi dietro i tonnarotti sul *vascello* di Ponente (*sacada*), in modo da non intralciare e al contempo avere ben visibile lo specchio di mare di fronte a lui. Poteva così correre avanti e indietro sulla *sacada*, urlando forse meno e toccando i suoi uomini per comunicargli qualcosa. Racconta Vicente Zaragoza: “si stava qui, a comandare la gente e se c'era bisogno gli toccavi una spalla: 'ehi, cosa stai facendo?' [...] beh, sì gridare gridavo perché devi gridare... però stavo dietro di loro, erano a una spanna da me... certo, li incitavo: 'Dai, andiamo cazzo, forza!'. Certo, bisognava animarli!”<sup>382</sup> (Figura 19).

Ai fini della pesca è necessario che la barca sulla *porta Leva* si avvicini via via al *vascello* che è ormeggiato sulla *testa di Ponente*, restringendo sempre di più il quadrato e al contempo *saffiando* la rete del *corpo* fino ad arrivare a metà della *morte*; questa operazione di sollevamento del *corpo* è detta *assumere* (*alotar*, in Spagna), può durare fino a un'ora ed è condotta dai tonnarotti in piedi sugli

---

382 C.p., Barbate, maggio 2017.

*staggetti* (Figure dalla 20 alla 23); fino a non molti anni fa era accompagnata dal canto delle *cialome*<sup>383</sup>, necessarie ad uniformare gli sforzi e sincronizzare la levata del *corpo* sui quattro lati. Guai a salpare il *corpo* in modo disomogeneo: si rischierebbe di perdere parte del pescato già intrappolato, che troverebbe (come capita spesso) vie d'uscita sulla superficie in corrispondenza di abbassamenti dei *sommi*. Presso le grandi tonnare dello Stretto, quando i tonnarotti giungevano alle maglie della rete più pesanti da sollevare, queste venivano agganciate con rastrelli ai paranchi, in modo da alleggerire lo sforzo dei pescatori. Riporta Florido:

“El avance de la sacada a través del copo, casi imperceptible si se está a bordo, es resultado de la acción de halado de las redes, primero con los paños más claros de la safina que se alotando manualmente; luego, con el uso de rastrillos accionados desde maquinillas de virado situadas en la sacada, para levar la safina más espesa, hasta dejar prácticamente *los atunes en seco*. En todo este recorrido es muy importante que la acción de tracción sea homogénea, de ahí que se usaran tradicionalmente los cantes, que la *levantá* se hiciera *salomando*, para garantizar que el esfuerzo se hiciera al unísono”<sup>384</sup>.

Le *cialome*, che possono essere classificate come “canti di lavoro” (al pari di quelli dei contadini, delle mondine, dei minatori, dei salinieri e dei cacciatori di balene, ad esempio) e in particolare “canti del mare”, erano presenti presso tutte le tonnare, in maggiore o minore misura. Presso quelle spagnole dello Stretto erano dette *salomas* o *t(r)allas* a seconda del momento in cui erano intonate (la levata del *copo*, l'ammarraggio dei natanti, il trasporto delle ancore, le operazioni di voga e via dicendo) e delle funzioni che andavano a ricoprire; qualcuna ha una cadenza lenta di *nenia* che serve ad uniformare gli sforzi lenti e ripetitivi, altre hanno un ritmo incalzante per animare le azioni più vigorose, altre ancora sono contraddistinte da un crescendo di ritmo e di tonalità per accompagnare operazioni che crescono in fatica e in ritmo. Si trattava di ritmi tecnici, di canti corali, intonati da un solo, un cantore esonerato dallo sforzo collettivo (il *cialomatore/salomador*, “*chiddu chi duna a vuci*” in Sicilia), cui rispondeva il coro dei tonnarotti durante l'azione. Poteva trattarsi di filastrocche o scioglilingua dal semplice e ripetitivo testo, così come di canti più complessi o *romanceros populares* che affrontavano ed accostavano via via temi religiosi, scherzosi e licenziosi. Questi ultimi, mai durante la *mattanza*, perché “sono canti scherzosi, e

---

383 *Cialoma*, variante *scialumma* (da cui in spagnolo, *saloma*) è termine siciliano “Celesma, o Celeuma è un canto, o grido di marinaj insieme, per animarsi a vicenda al remigio, o a varare le barche” (Villabianca, 1720-1802). Ecco dunque l'origine etimologica comune, che affonda nel greco *keléuein* (comandare) dei termini già incontrati: *ciurma*, *celèuste*, *cialoma* e *saloma*, *cialomare* e *salomar*, *cialomatore* e *salomador*; dal greco al latino, all'italiano, allo spagnolo.

384 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 149).

quando si uccidono i tonni non si deve scherzare, non si manca di rispetto ai pesci”, come riferisce Salvatore Spataro, ultimo *cialomatore* della tonnara di Bonagia<sup>385</sup>. In ogni caso avevano una funzione più pragmatica che espressiva.

Prima che si perdessero del tutto i testi dei canti, che in Sardegna nessuno ricorda, c'è stato un momento in cui i testi che nessuno più sapeva cantare sono stati rimpiazzati da improvvisazioni canore dei tonnarotti: “E chi se li ricorda più... *issa issa Maddalena, i santi e i cornuti...* uno improvvisava e gli altri lo seguivano”, riferisce un ex-tonnarotto a proposito della sua esperienza in tonnara negli anni Cinquanta all'Isola Piana<sup>386</sup>. Dal momento che nelle tonnare attuali i canti sono completamente scomparsi, per l'alleggerimento o per la meccanizzazione del lavoro, ho potuto occuparmene solo attraverso le poche testimonianze attuali rimaste (cfr. intervista a Vicente Zaragoza in Coda) e ascoltandone le registrazioni; non costituiscono dunque argomento affrontato in questa ricerca, ciononostante rappresentano interessantissima materia di studio per etnomusicologi e per questo rimando alle esaustive pubblicazioni e trascrizioni in musica di chi se ne è occupato in maniera specifica: Favara, 1921; Guarrasi, 1975; Guggino e Pagano, 1977; Savona e Straniero, 1980; Consolo, 1986; Guggino, 1986, 1999; Ravazza, 2012; Di Pietro, 2012; Florido, 2017; Colicci, 2018. Rimando inoltre alle registrazioni sonore di: Tiby, 1952; Lomax e Carpitella, 1954; Guggino, 1974; Minuti, 2015 e al loro ascolto sulla la piattaforma da me predisposta (il sito web in costruzione *Calar tonnara*). Infine è possibile ascoltare *cialome* in alcuni dei documentari che si trovano citati nella filmografia in appendice, tra cui: Alliata, Di Napoli, Moncada, 1947; De Seta, 1955; Hernandez Sanjuan y Alfter, 1956.

Da parte mia, posso dire che le *cialome*, insieme alle invocazioni e alle orazioni, ciascuna nella sua lingua, nel suo dialetto, nei suoi accenti e nei suoi temi, hanno fatto parte di quello specifico *paesaggio sonoro* (Schafer, 1977) di tonnara che propongo di considerare comune e proprio a questo mestiere, e dunque mediterraneo. Per la sua inconsistenza, si tratta evidentemente di un paesaggio evanescente più di altri e soggetto a lasciare poche, fragili tracce di sé nella storia. Benché il repertorio dei canti di lavoro venga catalogato tra le manifestazioni del “patrimonio culturale immateriale” (UNESCO, 2003)<sup>387</sup> si tratta tuttavia di qualcosa che a mio avviso sarebbe improprio definire espressamente “immateriale” per almeno tre ragioni: la prima è che, tecnicamente, il suono ha bisogno di un mezzo fisico per propagarsi, in questo

---

385 Riportato in Ravazza N., “‘A nnome di Ggesù'. Sacro e profano in tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *I suoni del lavoro. Canti e invocazioni dei pescatori siciliani*, Atti del Seminario “I suoni del lavoro”, San Vito Lo Capo, 27 aprile 2011, Pro Loco San Vito lo Capo, 2012 (cit. pag. 43).

386 C.p. con l'informatore Antonio Vignoli (*Bayon*), Carloforte, maggio 2016.

387 Si confronti il n° 64 de *La Ricerca Folklorica*, che nel 2011 è stato interamente dedicato a “Beni immateriali, la Convenzione UNESCO e il folklore”, consentendo a interessanti posizioni di emergere in ambito antropologico intorno a questo dibattuto tema.

caso l'aria; la seconda è che è possibile registrarlo, questo suono, con gli strumenti e i supporti di cui ogni epoca dispone, rendendolo in qualche modo materiale e fruibile da altri; la terza è che lascia un ricordo di sé non solo nella mente, ma anche nei corpi delle persone, rivelando così la sua originaria funzione non di intrattenimento bensì di accompagnamento e di direzione di un lavoro fisico, corporeo: durante le conversazioni con i pochi informatori che ricordano i canti, questi nel cantare non possono fare a meno di mimare con il gesto l'azione cui quello stesso canto si accompagnava indissolubilmente. Quel canto non era slegato da un'azione, non si cantava in altre circostanze, non si applicava ad azioni diverse da quella. Questo tipo di canto esprime molto bene quell'inseparabilità delle dimensioni materiali e immateriali di una data cultura, laddove il lavoro fisico si nutre della sua espressione canora e viceversa, andando a rivestire per il pescatore un senso corporeo, sonoro e sociale al contempo. Nell'intonare una *t(r)alla* Vicente Zaragoza non può che remare nell'aria, ripiombando di colpo in memorie sopite ed enfatizzando con la respirazione (inspirando e respirando) i momenti di sforzo alternati a quelli di riposo. Questa necessità di riprodurre fisicamente il gesto associato al canto è riferita anche da Alberto Favara, che raccolse e trascrisse numerosi brani di marinai e tonnaroti del palermitano e del trapanese a inizio Novecento: “Il canto conserva immutato, come in un deposito sacro, l'antico ritmo di lavoro, che regolando i movimenti, unifica lo sforzo e alleggerisce l'opera dei muscoli. Esso è indivisibile dal lavoro e i marinai, cantando riproducevano innanzi a me istintivamente il gesto di trarre su le reti, dimenticando di essere in terra ferma”<sup>388</sup>.

Salpare il *corpo*, centimetro dopo centimetro, è molto faticoso, soprattutto in corrispondenza delle ultime due pezze (il *grado* e metà *morte*), che essendo in fibra naturale (canapa) s'impregnano d'acqua appesantendosi ulteriormente. “Sollevare il corpus, reso ancor più pesante dall'acqua, era impresa sovrumana. Il tutto doveva essere fatto a forza di braccia, centimetro per centimetro, con le dita che artigliavano una maglia dietro l'altra, magari al ritmo di una cantilena che scandiva il tempo” (Conte, 1985). Man mano che il *corpo* sale a galla, lo spazio vitale dei tonni si riduce, fino a quando cominciano a nuotare convulsamente sul pelo dell'acqua; urtano con violenza l'uno contro l'altro, cozzano contro la rete, sbattono le code sollevando alti spruzzi d'acqua, increspano il mare nella disperata e vana ricerca di un varco sicché pare che dentro il *quadrato* si scateni una tempesta. I pesci inizialmente liberi di nuotare e muoversi nella spaziosa *camera della morte*, si troveranno infatti man mano più ristretti sui cinque lati fino a ritrovarsi praticamente a galla e senza possibilità di fuga. La loro presenza, all'inizio non percepibile, comincia a segnalarsi con grandi cerchi che compaiono sulla superficie dell'acqua e che ricordano un'ebollizione, quasi si fosse risvegliato un vulcano in fondo al mare; in spagnolo questo sobbollire iniziale è detto *repí(t)o de agua* ed è per quanto mi riguarda un momento altamente

---

388 Dalla relazione presentata al Congresso Internazionale di Scienze Storiche, Roma, 1-9 aprile 1903.

emozionante; costituisce come un preludio alla sinfonia marina che si ascolterà a breve, un'introduzione all'emersione e al tumulto di tonni che andrà intensificandosi fino al parossismo (Figure dalla 24 alla 27). Il mare all'interno del *quadrato*, calmo al principio, s'increspa dapprima e poi esplose in un turbine di mulinelli, di vortici, di onde, di schiuma e di spruzzi (Figure 28, 29 e 30). Contrasta così fortemente con il mare subito fuori il *quadrato*, che rimane calmo e non coinvolto dagli eventi che si svolgono all'interno. Man mano che il *corpo aggalla*, ecco comparire le ombre scure che si muovono rapide sotto il pelo dell'acqua e che risaltano sulla rete chiara del *corpo*; ecco poi affiorare le prime pinne dorsali e le prime code che schizzano velocissime sopra e sotto la superficie dell'acqua; si vedono poi interi e scuri corpi pinneggianti rapidi e questa volta, disordinati, come impazziti nella ricerca di fuga (Figure 31, 32 e 33). In questi attimi, se si ha avuto l'opportunità di osservare le operazioni a partire dall'*incastellatura* fino ad arrivare all'*ammuscellamento*, si ha una nettissima impressione di un grande spazio che va restringendosi. Deve essere la stessa impressione dei tonni che si sentono "levare l'acqua", rinserrati su cinque lati, sempre più stretti: ciò che inizia a mancare loro è lo spazio vitale, la consueta distanza dai compagni; ciò che percepiscono come nuovo dev'essere la presenza e l'improvviso urtare delle reti sotto e accanto a loro, fino a ritrovarsi, per la prima volta non di loro iniziativa, subito sotto la superficie del mare. Il loro calmo incedere in tondo, diventa man mano una corsa sfrenata e sconvolta, senza più ordine né distanze. Con il restringimento dello spazio viene meno la loro possibilità di nuoto e con essa, sopraggiunge l'asfissia (si ricordi che i pesci hanno bisogno di nuotare per respirare) (Figure 34, 35 e 36). Al soffocamento è da aggiungere in questa fase la scarica di colpi e di urti che ricevono dai compagni, cozzando disordinatamente e con impeto l'uno contro l'altro.

È importante che il *rais* sappia stimare quanti tonni sono entrati effettivamente in *Leva* (*aforar el pescao*, in spagnolo) per comunicarlo per tempo allo stabilimento, dove saranno sbarcati, ma soprattutto per evitare di sottostimarli o sovrastimarli: se i tonni sono troppo pochi non valgono la levata, se invece sono troppi si corre il rischio di non riuscire a sollevare il *corpo*. Quest'ultima circostanza mi è stata riferita per *mattanze* del passato, precedenti all'avvento dei sub (che oggi non possono sbagliarsi di molto nel contare i pesci nelle *camere*). Racconta Vicente Zaragoza:

“qui il pericolo consisteva nell'affogare dei tonni. Se affogavano cinquecento tonni... ci davamo del lei, smettevamo di darci del tu. Bisognava parlarsi con calma. Con il peso di cinquecento tonni il *copo* affondava, capisci? Prima di fare la *levantá*, bisogna aggiungere cavi alle ancore ecc. E chi li salpava cinquecento tonni? Non c'erano sommozzatori, non c'era niente. Come li salpavi cinquecento tonni? In seguito con le apparecchiature si stava lì tutta la sera, tutta la notte. C'erano *capitánes* che sapevano salpare mille tonni, che erano abituati a prenderne molti. Ce n'erano altri più inetti, che fallivano. La soluzione era tagliare il *copo* e



lasciare che i tonni andassero a fondo. E ti perdevi mille tonni. [Il *copo*] lo tagliavi e basta. Ma in cinque minuti sparivano cinquecento tonni, cinquecento tonni che morti sul fondo dopo due o tre giorni iniziavano a decomporsi ed era una peste terribile! Tonni di qua, tonni di là, madre mia! A me non è mai successo, ma andai in una tonnara in cui capitò e ci fu la spiaggia piena di tonni in decomposizione. Nessuno protestò per la decomposizione dei tonni sulla costa e non successe niente, se capitasse oggi... mamma mia!”<sup>389</sup>.

Racconta anche l'informatore Antonio Vignoli: “una volta un *rais* aveva stimato male il numero di tonni, invece di trecento erano duemilacinquecento! Dopo aver salpato i primi, gli altri sono morti e hanno iniziato a pesare sul fondo... i tonnarotti non ce la facevano più, così hanno dovuto tagliare la rete. I tonni marci sono poi arrivati a riva e hanno impestato di puzza il paese per giorni!”<sup>390</sup>. Questa capacità di stimare la quantità di tonni, maturata con l'esperienza di diverse stagioni, deve coniugarsi con l'altrettanto importante dimestichezza nel lasciare ai tonni in *Leva* acqua a sufficienza per non farli morire: “il *capitán* intelligente lasciava acqua al pescato in modo che nuotasse in non troppa acqua per poterlo prendere. Come fai col passerotto? Lo tieni in mano. Se lo stringi non se ne va, ma lo uccidi. E se non lo uccidi, ma non lo stringi abbastanza se ne va. Come lo prendi il passero? Con la mano. E come lo stringi? Lo stringi abbastanza da non farlo volare, ma se lo ammazzi è chiaro che non vola via. Capisci?”, racconta Vicente Zaragoza (cfr. intervista completa in Coda).

Quando, a seconda della quantità di pesci, il *rais* stima che i tonni siano abbastanza a galla e abbiano acqua a sufficienza per non pesare sul fondo del *corpo*, decreta allora di *ammuscellare*, cioè assicurare le reti del *corpo* alla barca ormeggiata più a Levante (questa si troverà ora ad alcuni metri dal *vascello* di Ponente) e i tonnarotti esausti esultano con un grido. Occorre attendere ora almeno una decina di minuti necessari a sfiancare i pesci, che urtandosi l'un l'altro in cerca di una via di fuga si stordiranno e feriranno da soli e potranno così essere issati a bordo già moribondi. Dall'iniziale quiete, rotta soltanto dagli ordini del *rais*, si passa quindi ad un *crescendo* di spruzzi, di urla e di onde, per poi assistere ad un *decrecendo* di tutti questi suoni, man mano che la lotta dei tonni per sopravvivere perde di vigore. Naturalmente durante la levata nessuno è autorizzato a calarsi nella *camera della morte*, sub inclusi<sup>391</sup>.

Al termine di questa fase, sempre dal suo *barbàiciu*, il *rais* decreta di ammazzare. Alla tonnara Saline di Stintino, l'ordine di cominciare l'uccisione era comunicato attraverso un segnale convenuto del *rais*, che con un gesto plateale da direttore d'orchestra, in piedi sul suo barchino al centro della *camera della morte*

---

389 C.p., Barbate, maggio 2017. Intervista completa in Coda.

390 C. p., Carloforte, maggio 2016.

e rivolto ai tonnarotti “attendeva il silenzio e poi lasciava cadere un remo in verticale in acqua”<sup>392</sup>. Un tempo i tonnarotti prendevano quindi posto sugli *stellati* delle quattro barche *incastellate* sul *quadrato* a gruppi di sei uomini e armati di *aste*, *masche* e *crocchi* davano il via alla *mattanza* vera e propria; i due tonnarotti più esterni arpionavano con le lunghe *aste* il tonno, i due uomini più interni con le *masche* lo agguantavano a loro volta fino a condurlo proprio sotto il bordo della barca, dove i due vigorosi tonnarotti più interni armati di *crocchi* lo agganciavano sulla pancia; da qui tutti e sei, ma soprattutto i *corchieri*, facevano gran forza per issare a bordo il tonno (Figure 37 e 38), sempre con il muso rivolto in alto e la coda in basso: “perché è più aerodinamico e le pinne non s'incastrano” riferisce il *rais* e soprattutto perché in questi momenti, in cui il tonno continua a dibattersi e pinneggiare, se fosse rivolto a testa in giù si spingerebbe verso il mare e non verso il *vascello*, aggiungo io. Quando poi questo si trovava in bilico sul bordo della barca i due *corchieri* deponevano momentaneamente il *crocco* per afferrare con le mani il tonno per le pinne (dorsale e pettorale) e, in azione concordata, spingere il tonno alle proprie spalle; questo, continuando a pinneggiare con la potentissima coda, si sospingeva in avanti collaborando al suo stesso salto verso la sentina del *vascello* (Figure 39, 40, 41 e 42); i *corchieri* dovevano in questi istanti prestare molta attenzione al dimenarsi del tonno e spostarsi lestamente di lato e contemporaneamente buttare il torace fuori bordo per evitare il micidiale ultimo colpo di coda del pesce (Figura 43), che poteva menare colpi tali che, se avesse urtato il tonnarotto incauto sulla schiena, avrebbe potuto costringerlo a letto per settimane o nei casi più gravi, paralizzarlo. Riferisce Angelino Schiaffino, ex-tonnarotto della

---

391 La prima eccezione in assoluto, poi seguita da numerose altre, pare si sia occasionata nel 1947, quando il Principe Alliata di Villafranca con la sua troupe della Panaria Film girò le prime scene subacquee mai effettuate in tonnara, utilizzando un'attrezzatura di sua invenzione, costruita assieme ai due compagni Pietro Moncada di Paternò e Quintino Di Napoli. Racconta Alliata di aver faticato non poco per vincere le resistenze dei *rais*: “Il pensiero era sempre lì, ai tonni. Alla successiva campagna, insieme ai miei due inseparabili compagni di lavoro, avevamo approntato il progetto di realizzazione del primo documentario interamente dedicato a loro – i tonni – e, soprattutto, avevamo creato la nostra cinepresa subacquea numero 2 dopo le esaltanti, ma faticosissime, esperienze del primo, macchinoso ed ingombrante esemplare. La tonnara di Trabia, gestita dal padre di Pietro, ci ospitò per le prime riprese, ma quando avanzammo la richiesta di immergerci nella camera della morte per riprendere i tonni nella rete, fummo inesorabilmente cacciati: 'non si è mai detto che un uomo si immerga in tonnara: tanto meno nella camera della morte'. Dopo aver peregrinato per numerose tonnare che sdegnosamente ci respinsero, 'ammarammo' (è il caso di dirlo) a quella di Capo Granitola, di recente concessione, dove gli armatori Vaccara (forse inconsapevoli delle superstizioni e scaramanzie) generosamente ci ospitarono consentendoci di rivelare a noi stessi – ed a tutti gli spettatori che poi visionarono il documentario [ *Tonnara*, che uscì nel 1947] – le emozioni dei tonni irretiti” (Alliata di Villafranca F., “Il cinema e la tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999, cit. pag. 101). Oggi immergersi in tonnara è consentito, previa autorizzazione di *rais* e proprietari, ed è addirittura una delle esperienze offerte dalla “Carloforte diving” ai suoi clienti. Solo in pochissimi hanno potuto invece calarsi nella *camera della morte* durante una *mattanza*, tra questi il grande esperto di ripresa subacquea Roberto Rinaldi, con cui ho potuto diffusamente interloquire in varie occasioni in questi anni. Io, su proposta e autorizzazione del *rais*, ho potuto immergermi nelle *camere* della tonnara (inclusa la *Leva*, ma non in *mattanza*) e anche nella gabbia, esperienza indimenticabile che conserverò tra i miei più cari ricordi.

392 Riferito dall'ultimo *rais* Agostino Diana, c. p., Stintino, settembre 2016.

Saline: “I ragazzi, prima di venire inseriti nello *stellato*, dovevano fare un tirocinio che veniva praticato di solito nell'ultima parte della mattanza, quando i tonni erano generalmente tramortiti e più facili da prendere. Per fare la mattanza ci voleva una grande abilità ed armonia tra gli equipaggi. [...] I componenti degli *stellati* erano molto affiatati, infatti se nel gruppo c'era qualcuno inesperto tutte le operazioni diventavano più difficili da eseguire”<sup>393</sup>. L'arte di issare a bordo pesci che potevano superare i cinquecento chili chiamava in causa delle ben precise *tecniche del corpo*<sup>394</sup>, diverse a seconda del ruolo che ogni tonnarotto ricopriva, che dovevano portare efficacemente a compimento le azioni di agganciare, avvicinare, agguantare, sollevare, issare, spingere ciascun tonno, nonché poi scansarsi (per i *corchieri*). Bisogna inoltre tenere presente un dato che è emerso per me molto chiaramente assistendo ad una *mattanza*: io lo chiamo lo “schiaffo di Vita”. I tonni storditi (“*stontonati*” dice il capobarca Ricky), feriti, agonizzanti, morenti, lottano furiosamente e ciecamente senza tregua, dimostrando un attaccamento istintuale alla vita e una tenacia spasmodica nella ricerca della sopravvivenza che mi hanno immensamente colpita, quasi sopraffatta, come uno schiaffo; lo schiaffo della Vita appunto, che vuole imporsi sulla morte fino all'ultimo, come se non avesse – e in effetti non ha – altra scelta e altro scopo. Si ricordi inoltre che i pesci sono in questo momento nella loro stagione genetica e sono quindi carichi dei prodotti necessari alla riproduzione: chissà che questo non influisca sul loro istinto di sopravvivenza. Ecco che confrontarsi con un essere in questa particolare fase ultima – nonché riproduttiva – dell'esistenza, quando più alto e più forte si manifesta il suo attaccamento alla vita, è cosa rara, preziosa e istruttiva. Ed ecco quindi perché il confronto tra predatore e preda, una preda ben più grande del predatore, benché indifesa, ferita e tratta fuori dal suo mezzo, non può che configurarsi come una lotta, che propongo in effetti di chiamare *thynnomachia* (Figura 44). Una lotta che può decretare un unico vincitore, la cui sconfitta però solo per uno dei due significa la morte. Questo confrontarsi, affrontarsi, scontrarsi si configura inizialmente come un incontro fra due collettività: un gruppo di uomini contro un gruppo di pesci; man mano però che la battaglia avanza e si sviluppa, questo stesso incontro nelle *mattanze* tradizionali diventava tutti-contro-uno, mentre nelle rare *mattanze* attuali è piuttosto uno-contro-uno.

Oggi nessuna *mattanza* in nessuna tonnara del Mediterraneo si svolge più nel modo appena descritto – che potremmo senza sbagliarci considerare tradizionale nel senso proprio del termine, fino al recente avvento del sistema che utilizza gli ami per salpare i tonni – ed è così possibile osservarla solo in certi

---

393 Testimonianza raccolta da Salvatore Rubino e riportata in Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994, (pag. 83).

394 Continuo ad impiegare la nozione di *tecnica del corpo* avendo in mente il celebre saggio di Marcel Mauss (Mauss M., “Le tecniche del corpo”, *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936). Non tutte le tecniche utilizzate dai tonnarotti sono solo del corpo, dal momento che alcune incorporano un oggetto e sarebbe dunque meglio definirle *tecniche strumentali* (Warnier, 1999).

filmati decisamente anteriori all'avvento del digitale. Oppure farsela raccontare dai tonnarotti più anziani che l'hanno praticata in prima persona e nelle cui memorie soprattutto corporee sono depositati i gesti, le sensazioni e le fatiche che scaturivano dall'uso di questi strumenti e dal corpo a corpo con la preda. Questi, se interpellati in proposito con domande precise, ricordano quali muscoli dovevano maggiormente il giorno seguente alla *mattanza*: dorsali, spalle, avanbracci. A questo proposito mi preme raccontare qui un episodio occorso durante il campo che mi ha molto colpito e mi ha fatto riflettere più di altri per la sua illuminante benché sottile eloquenza. Mi trovavo alla tonnara “*Su Pranu*” di Portoscuso, una struttura risalente al XVI secolo, oggi in parte restaurata e adibita a manifestazioni di tipo culturale; nelle sale espositive conosco Valter Corvetta, tonnarotto nelle stagioni dal 1993 al 2006 presso la tonnara di Portoscuso. Tra un ricordo e l'altro Valter mi racconta che in *mattanza*, quando era ai *crocchi*, certi tonni erano così grandi, così forti e così agguerriti da *cançarargli* i polsi. Ho tentato per minuti interi di farmi spiegare che cosa intendesse, non conoscendo io questo termine sardo. Tutto ciò che ottenevo era un'imitazione della scena, il tentativo maldestro di cercare una traduzione in italiano che potesse rendere questo termine sardo – per lui il solo possibile ed efficace, evidentemente – e una sconfitta che gli causava imbarazzo per non riuscirci. Ricordo ancora perfettamente la sua difficoltà ad esprimersi in italiano, la mia fatica nel comprendere un sardo stretto fra i suoi pochi denti e il suo tenersi con una mano l'altro polso che faceva tremare con vigore, nel ricordo di quelle lotte. Mi ripeteva che il tonno lo disarmava, lo bloccava, che era inspiegabile. Lì per lì l'ho ringraziato di cuore, prendendo appunti; negli anni seguenti ho consultato tutte le mie conoscenze sarde e un paio di dizionari sardo-italiano per capire esattamente cosa intendesse. Valter mi diceva che era costretto a fasciarsi i polsi in *mattanza*, perché potevano passare minuti per vincere la forza di un tonno che lotta e si dibatte furiosamente per non essere issato sul vascello; ebbene, in questi minuti il tonno vibrava così vigorosamente da sopraffare il tonnarotto, informicolando, bloccando, indurendo, paralizzando e infine disarmando i suoi polsi. Il tonnarotto *cançaràdu* doveva farsi da parte e lasciar subentrare qualcun altro, arrendendosi alla supremazia di quel grande e potente pesce. Non si tratta dello stesso effetto che subisce chi pesca con la canna: la distanza tra un *corchiere* e il tonno, nonché la mole del pesce, sono imparagonabili a quelli che sperimenta un pescatore di pesca sportiva. Questo tremolio, intorpidimento, blocco dei polsi mi è stato riferito anche da altri informatori, che per scongiurare slogature se li fasciavano come faceva Valter<sup>395</sup>.

L'episodio mi ha impressionato per il contenuto perché mi confermava ciò che solo si poteva intuire osservando vecchi filmati con riprese ravvicinate del momento in questione, e mi ha poi colpito per ciò che il racconto portava con sé: una capacità ed efficacia espressiva che solo il (suo) dialetto sapeva

---

395 Ad esempio, dall' informatore Antonio Vignoli (*Bayon*), carlofortino e tonnarotto per tre stagioni all'Isola Piana negli anni Cinquanta (Carloforte, maggio 2016). Luigi Biggio riferisce invece che “i polsi si fasciavano per eviscerare, perché la pelle è tagliente. Ti tremano i polsi se non lo sai tenere...!” (c.p., Carloforte, maggio 2016).

esprimere. Valter non trovava le parole in italiano e d'altra parte il termine<sup>396</sup> era forse effettivamente intraducibile. Questo esempio, insieme ad altri sui quali non potrei soffermarmi, costituisce per me la dimostrazione del fatto che quella terminologia di tonnara semplicemente non possiede un omologo in italiano perché esiste ed è stata utilizzata dai suoi lavoratori solo in quello specifico gergo tonnarotto. Talvolta questo gergo esprime dei tecnicismi propri a quest'arte, altre volte, come in questo caso, più che tecnicismi sono locuzioni dialettali, così pertinenti da risultare le uniche possibili e che però espunte dal contesto dicono poco o quasi nulla. Questo episodio è eloquente anche rispetto al fatto che il linguaggio più pertinente è sempre associato ad un'esperienza concreta e che ogni approssimazione astratta, o generale o *etica* (nel senso di esterna, in contrapposizione a *emica*) rischia di fallire nel proposito di descriverla – e anche per questo motivo, una resa performativa di quell'esperienza funziona meglio ed è forse più trasversalmente comunicabile e comprensibile di una sua resa linguistica o scritta.

Vincenzo Consolo, con la sua prosa straordinaria, sapeva in due frasi esplicitare molto meglio di me lo stesso intento (per lui letterario, per me documentario) che mi ha guidata fin dall'inizio di questa ricerca, quando diceva: “Fin dal mio primo libro ho cominciato a non scrivere in italiano. Ho voluto creare una lingua che esprimesse una ribellione totale alla storia e ai suoi esiti. Ma non è dialetto. È l'immissione nel codice linguistico nazionale di un materiale che non era registrato, è l'innesto di vocaboli che sono stati espulsi e dimenticati. Io cerco di salvare le parole per salvare i sentimenti che le parole esprimono, per salvare una certa storia”<sup>397</sup>. Il mio intento non era tanto quello di scrivere io stessa in queste lingue, quanto registrare vocaboli “espulsi e dimenticati” che esprimessero “una certa storia”, quella delle tonnare. Questi vocaboli col passare degli anni diventeranno via via sempre di meno, da desueti passeranno ad essere muti, mentre altri forse – se questa tecnica continuerà ad essere praticata – li rimpiazzeranno, con il mutamento e l'evoluzione del sistema di pesca (ma quanto meno affascinante ed evocativo è un neologismo quale *tunnellanza*, rispetto al siculo *raisìa*?). Certi strumenti verranno meno e con essi il gesto che gli dava vita e scopo, e insieme sparirà il nome di quel gesto. Un sistematico catalogatore di esseri e parole, quale fu Carlo Linneo, sosteneva che “se non conosci il nome, muore anche la conoscenza delle cose”. E tutto questo materiale verrà inghiottito dalla storia senza lasciare troppe tracce, forse solo il rimpianto di qualche nostalgico per un mondo che non c'è più. Studiare questo sistema oggi conduce ad un'inevitabile riflessione sulla *perdita*<sup>398</sup>: di tecniche specialistiche, di gesti specifici, di un lessico

---

396 Il verbo in questione è dunque *cançaràre*, essere *cançaràdu*, il tonno mi *cançaràra*. Ho poi constatato che non è presente in tutte le varianti del sardo e che chi lo conosce lo utilizza di rado e soprattutto in relazione alle mani (“ti si *cançaràssero* le mani!” come malaugurio) e in relazione al freddo (“sono *cançaràto* dal freddo”).

397 Vincenzo Consolo in un articolo-intervista di Marino Sinibaldi, 1988.

398 Forse perdita può significare semplicemente e meno drasticamente impoverimento o banalizzazione culturale, in ogni caso processi quali l'automazione, la meccanizzazione, l'introduzione di tecnologie laddove esistevano tecniche implica il venir meno, man mano, di quella componente specificamente umana che afferiva alle disposizioni corporali, ai saper fare, alla sensibilità e sensorialità, alla lingua.

alieutico diffuso (dialettale o meno), di un paesaggio sensoriale. Si può scegliere di adottare una postura rassegnata e accogliente, forse più scientifica per così dire, di fronte alla *perdita*. Si può prenderne atto – sì, i mondi scompaiono, e allora? – e occuparsi di cosa verrà dopo. Oppure, come me, non si può evitare di lasciarsi toccare emotivamente dall'amarezza che il senso della perdita porta con sé. E tentare di raccontare quella “certa storia”, “a difesa di un santuario di memorie di cui più nessuno ha coscienza e amore” (ancora Consolo, 1986), “prima che su ogni cosa si allunghi la notte polverosa dell'oblio” (Sarà, 1998). Così come già si è allungata sui polsi *cançaràti* e fasciati di Valter, sui nodi che le donne sapevano fare per intrecciare le reti del *corpo*, sulla *sagghiata di Pantiddaria*, sul profumo dei legni resinosi che sobbollivano per trasformarsi in pece. “Il Mediterraneo è un immenso archivio e un profondo sepolcro”, scriveva Predrag Matvejevic<sup>399</sup>.

Tornando alla lotta di *mattanza*, si rende necessario riflettere sul fatto che questa si svolge come un corpo a corpo. Come si diceva, nelle *mattanze* tradizionali con *aste*, *masche* e *crocchi* almeno sei (fino ad otto) uomini si occupavano di un tonno per volta. Oggi, con il sistema degli ami, il corpo a corpo si configura come uno-contro-uno, in una forma ben differente che descriverò qui di seguito. A partire dalla fine degli anni Novanta e prima dell'avvento della stabulazione, le aste sono state abbandonate, in conseguenza di un mutamento del mercato. Dalla vendita in loco del fresco sul mercato locale e delle consuete lavorazioni del secco e delle conserve, si è passati ad un'esportazione (che nel tempo è cresciuta, tanto da diventare quasi esclusiva) al mercato internazionale; i tonni pescati nelle tonnare sulcitane venivano accuratamente selezionati e assaggiati, immediatamente surgelati e poi spediti in Giappone, che è ancora oggi il massimo consumatore mondiale di tonno rosso Mediterraneo, nonché destinatario dell'ottanta per cento del pescato mondiale dello stesso<sup>400</sup>. Qui il pesce viene consumato crudo sotto forma di *sashimi*, necessitando dunque di ingredienti di prima scelta per colore, sapore, consistenza, freschezza, finendo sulle tavole di ristoratori e consumatori dai palati raffinati e molto esigenti. Raggiunge cifre esorbitanti e ogni anno l'asta del mercato del pesce di Tokyo registra vendite record: il 5 gennaio 2019 al nuovo mercato ittico di Toyosu (che fino pochi anni fa si trovava a Tsukigi<sup>401</sup>), un tonno rosso del Pacifico di 278 chili è stato venduto a un ristoratore per l'equivalente di 2,7 milioni di euro<sup>402</sup>. La cultura del tonno rosso

---

399 Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987] (cit. pag. 43).

400 Cfr. Ottolenghi F., Cerasi S., *Il tonno rosso nel Mediterraneo. Biologia, pesca, allevamento e gestione*, Rome, Unimar, 2008.

401 Per un'etnografia del mercato del pesce di Tsukigi si legga: Bestor T., *Tsukiji. The fish market at the center of the world*, University of California Press, Oakland, 2004.

402 <https://www.lastampa.it/2019/01/05/societa/giappone-asta-record-al-mercato-pesce-tonno-rosso-venduto-a-milioni-di-euro-pDvahG9HyTIWd4vIgrN40I/pagina.html> (consultato il 7 gennaio 2019).

in Giappone ha i suoi metodi di uccisione, taglio, assaggio, determinazione della qualità e consumo: per venire incontro a questa clientela le tonnare del Sulcis hanno adottato nuovi metodi per salpare in barca i tonni. Si tratta degli ami, grossi uncini legati ad una cima e connessi ad un paranco, affinché il tonno moribondo in mare possa essere allamato e issato a bordo senza che gli arpioni ne rovinino l'aspetto, trafiggendo e lacerando le carni di ventre e dorso del pesce (Figure dalla 46 alla 49).

“Già prima di essere catturato il tonno possiede delle caratteristiche intrinseche (forma, peso, stato generale di salute, qualità organolettiche) che ne determinano il suo valore di base. I trattamenti cui sarà sottoposto dopo la cattura, dal trasporto alla lavorazione, possono modificare il suo prezzo finale. Al fine di migliorare lo sfruttamento della risorsa è necessario, quindi, determinare quali sono le richieste qualitative del mercato giapponese, e sulla base di ciò mettere a punto una tecnica di selezione ottimale degli animali e formare professionalmente gli addetti alla pesca, affinché operino in maniera da mantenere inalterate le condizioni degli animali fino allo sbarco”<sup>403</sup>.

Danni da contusione, un dissanguamento non immediato, una protratta sofferenza, un tardivo abbattimento della temperatura corporea, una macellazione scadente, possono influire negativamente sull'aspetto e sulla qualità della carne del pesce richieste dai clienti giapponesi.

Ecco perché oggi la levata del *corpo* si svolge così nello stesso modo, ma quando i pesci giungono a galla, sono tonnarotti e sub ad affrontarli in acqua. Ciascuno di loro, chi indossando la muta chi in mutande, si getta nella *camera della morte* (Figure 50, 51 e 52) e approccia un tonno alla volta, cominciando da quelli che sembrano meno vivi. Si ricordi che in questo momento i pesci galleggiano perché sono moribondi, mentre vanno a fondo, pesando molto sul *corpo*, quando sono morti (per poi tornare a galla in fase di decomposizione). Ciascun tonnarotto adotta una sua *tecnica del corpo*, quella che ritiene più appropriata ed efficace per entrare in contatto con la preda e allamarla (Figure dalla 53 alla 64). I tonni più piccoli vengono generalmente agguantati per la coda, trattenuti e facilmente allamati. Con quelli più grandi occorre invece avviare quasi una danza: il tonnarotto deve afferrarlo in modo da mantenerlo in posizione verticale, se è ancora vivo e si dibatte può avvolgere le sua coda tra le proprie gambe (azione detta in siciliano *accusciari* o *cusciari*), un braccio intorno al corpo, quindi coprirgli con la mano un occhio per tranquillizzarlo e infine approfittare della sua bocca aperta per infilargli l'amo

403 Santulli A., Messina C., Bertolino F., “Determinazione dei criteri di qualità per la commercializzazione del tonno rosso (*Thunnus thynnus*) sul mercato giapponese”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999 (cit. pag. 47-8). Si consulti questo interessante articolo per conoscere la successione dei trattamenti consigliati per la cattura, la manipolazione e il processamento del tonno da esportare sul mercato giapponese e per apprezzare la raffinatezza dei parametri del controllo qualitativo delle carni (taglia, forma, aspetto, colore, consistenza, freschezza, grasso, ecc.).

all'interno della congiunzione tra le membrane branchiali (possibilmente dal basso verso l'alto, in modo che la punta dell'amo si trovi all'interno della bocca del pesce e non all'esterno, così da non impigliarsi nella rete o su sporgenze della barca mentre viene issato). Si noti che questi ami sono privi di ardiglione, perché non devono incastrarsi nei tessuti della bocca del pesce (lesionandoli) ma devono infilarsi in una naturale fessura che i pesci presentano nella parte inferiore della bocca, dove appunto si congiungono le membrane branchiali. I tonni vengono così sollevati dalla bocca, senza essere infilzati in alcun modo, né sul corpo né all'interno della cavità boccale. Quando il tonnarotto in mare ha allamato il pesce, il tonnarotto al paranco sul *vascello* può tirare la cima per salpare il pesce: se il tonno è molto pesante sono necessari più uomini al paranco e uno di loro può inoltre avvolgere una fune intorno al corpo del pesce per favorire l'azione di trazione dei compagni (Figure dalla 65 alla 68). Occorre quindi una certa coordinazione visiva e verbale tra i tonnarotti a mare e i tonnarotti a bordo. Non è inconsueto che il tonno ancora vivo, dimenandosi, si liberi oppure la sua bocca ceda lacerandosi sotto il suo stesso peso: in questo caso dovrà essere infilzato in un occhio per essere salpato. Se un tonno “è troppo vivo” bisogna aspettare qualche minuto affinché perda energie per poterlo dominare, occupandosi nel frattempo degli altri. Oppure occorre *pungerlo*, cioè accoltellarlo in corrispondenza del cuore affinché muoia più cellemente (Figure 69 e 70). I pesci, una volta issati, vengono fatti ricadere sulle sentine (ricoperte di ghiaccio) del *vascello* al di sopra dei compagni sussultanti; il pesce viene slamato e l'amo nuovamente libero è così disponibile per altri pesci. Una volta sul *vascello* i tonni vivi continuano a dibattersi per diverso tempo, i più vivi danno dei colpi di coda così forti da sollevarli di venti centimetri e secondo la testimonianza di Vicente Zaragoza, le femmine non cessano di emettere uova (cfr. paragrafo 1.1.3). Una volta a bordo, il tonno muta di nome e diventa *tunnina*; non si tratta di un cambio di genere (da maschile a femminile), ma dell'acquisizione di uno statuto di neutralità, “come cosa inanimata, che ha perso la sua anima”. D'ora in avanti il tonno sott'olio o sotto sale si chiamerà sempre *tunnina* (non si dice infatti “tonno salato”, ma “*tunnina salata*”)<sup>404</sup>.

Per quanto possibile, la scuola tonnarotta richiede un certo rispetto per il pesce anche in questo cruento frangente. Può sembrare paradossale, da parte di chi lo sta materialmente trucidando, ma un insieme di azioni si configurano come atti di rispetto nei confronti della preda e della sua morte: il gesto di porgli una mano sull'occhio per tranquillizzarlo (Figure 71, 72 e 73); l'imperativo “trattate bene i pesci!!” che prova ad imporsi sulle grida dei tonnarotti più esaltati; qualche tentativo di alleviare la sofferenza dei pesci (“il pesce non va stressato... va accompagnato dolcemente all'ultima dimora senza farlo *schiumare*” secondo il *rais*); il liberare quelli più piccoli o quelli che dimostrano di cercare più di altri la libertà; il fastidio del *rais* nei confronti della presenza di estranei: turisti, gitanti, fotografi, giornalisti, videomaker,

---

404 Ringrazio Ninni Ravazza per queste precisazioni, da una c.p. di dicembre 2016.



tv, curiosi ([fischio] “ognuno sulla sua barca! *Musciari*: mollate le *ritenute*! Turisti! Fuori dai coglioni!”<sup>405</sup>); l'insofferenza nei confronti dell'applauso finale che puntualmente esplose (“come m'incazzo se applaudono...! È irrispettoso nei confronti del tonno”).

Anche dalla letteratura e dalla cronachistica, benché forse un poco ammantata di un certo romanticismo, sembra emergere un sentimento di sincero rispetto per la preda, presente nei testi dei canti e nelle azioni di *mattanza*:

“L'azione faticosa dei marinai, lenta ed inesorabile, procedeva a ritmo del canto di un'antichissima nenia, in cui il tonnarotto manifestava la propria pietà per il massacro che stava provocando e implorava anticipatamente perdono alle innocenti vittime, cercando di giustificare i suoi gesti con le urgenti necessità legate alla propria sopravvivenza e con quelle più pressanti della sua famiglia, nell'intento di spogliare la locuzione 'mors tua vita mea' da qualsiasi senso di feroce egoismo, in quanto egli, misero marinaio, si sentiva, a sua volta, vittima delle circostanze della vita. [...] Il mare, completamente arrossato dal sangue, destava raccapriccio anche agli stessi tonnarotti, avvezzi ormai a simili spettacoli. Anche se in quella vicenda la parte più nobile non era certo rappresentata dall'uomo, un senso di sincera pietà albergava nell'animo degli umili tonnarotti, tanto che spesso molti di essi, a tu per tu con il tonno arpionato, cercavano di rabbonirlo, carezzandolo con le mani, prima di tirarlo fuori dall'acqua”<sup>406</sup>.

O anche: “e poi issavano il tonno arpionato all'orlo del palischermo, e un marinaio lo accarezzava sul muso, rabbonendolo con queste parole: '*Tunnu carizza, carizza tunnu*', mentre due tonnarotti più forti lo prendevano per le pinne e lo buttavano nella stiva”<sup>407</sup>. E ancora: “Le aste con gli uncini lunghi scivolano via dal tonno martoriato, i due gladiatori si guardano negli occhi, uno carezza il muso del pesce morente, poi '*uno e ddui...*', un ultimo sforzo per fare cadere il pesce alle loro spalle”<sup>408</sup>. Questo sottotesto di rispetto per la preda ricorda l'atteggiamento del più celebre pescatore della narrativa, Santiago, che

---

405 Luigi Biggio, piuttosto infastidito, al termine della *mattanza* del 18 giugno 2017 alla tonnara di Carloforte, che fu particolarmente caotica: si svolse in tarda mattinata perché i pesci non *montavano*; urla, tafferugli e intoppi si susseguirono; diversi tonnarotti sul *pascarmotto* di Levante vomitarono per il mal di mare; donne, bambini e addirittura cani si gettarono nella *camera della morte*.

406 Curatolo D., *Le tonnare nella storia sociale della Calabria e di Pizzo*, Jaca Book, Vibo Valentia, 1991 (cit. pag. 28).

407 Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008 (cit. pag. 49).

408 Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici, Trapani, 2004 (cit. pag. 47).

rivolgendosi al marlin durante il corso di tutta la sua battuta di pesca, gli rivela in un passo: “Pesce, ti voglio bene e ti rispetto molto. Ma ti avrò ammazzato prima che finisca questa giornata”<sup>409</sup>.

Al termine della *mattanza*, il *rais* o un *capobarca* scandiscono a voce alta: “*Sia lodato e ringraziato u Santissimu Sacramentu!!*”: tutti si tolgono il cappello, si fanno il Segno della Croce e mandano un urlo liberatorio, prima di gettarsi nelle acque rosse della *camera della morte* per il bagno di sangue. È dunque venuto il momento di occuparsi della centralità di questo elemento, il sangue, all'interno della pesca con tonnara. Riporto una descrizione di Alberto Libri del 1877: “Il mare spumeggiava, ribolliva, sobbalzava, convertito in un lago sanguigno. I tonni ne levavano alto gli spruzzi con lo sferzar delle code, ed i mattadori tinti dal capo alle piante di vivo sangue, non erano più riconoscibili”<sup>410</sup>; e uno di Giuseppe Pitrè del 1913, che non si allontanano dal vero: “Alcuni [tonni] si tingono d'un sangue, cupo, che par quasi nero quando scorre sul bruno dei dorsi: altri d'un sangue vermiglio quasi giocondo; certe ferite danno un sol fiotto di sangue; certe altre ne versano con gran furia e in gran copia come se fosse cacciato fuori da un interno lavaggio: e la uccisione dura spietata per circa un'ora fra quel frastuono di colpi, di voci, di spume agitanti che fan l'acqua in molti punti tutta rossa come se sul campo di quell'uccisione fosse caduto e ondeggiasse il drappo rosso d'una enorme bandiera sconfitta”<sup>411</sup>.

Si è già detto, nel capitolo riguardante il tonno, che il suo sangue ricorda quello umano per odore e aspetto: il suo rosso vivo e la sua viscosità sono dovuti a un'elevata (per un pesce) percentuale di ematocrito che si aggira infatti sul quaranta per cento. Si pensi che per un uomo, maschio e adulto, non dovrebbe superare il cinquantadue per cento. Lo spargimento di sangue nella tonnara di mare e di terra è copioso e inevitabile: anche oggi, che i pesci non vengono più arpionati. Nella *camera della morte* si feriscono e in *vascello* vengono *punti* e dissanguati affinché muoiano più in fretta e le carni si mantengano sode. Il mare dunque, durante e dopo una *mattanza* si tinge di rosso, il ghiaccio del *vascello* diventa una vasca vermiglia, i tonni grondano sangue e i tonnarotti pure (Figure 74, 75 e 76). Corpi, visi e abiti non possono che imbrattarsi di sangue e qualcuno riferisce anche di indossare in *mattanza* indumenti che poi getterà via<sup>412</sup>. Qualcuno racconta di tentativi di rimuoverlo con il succo di limone, con la bratta del

---

409 Hemingway E., *Il vecchio e il mare* (traduzione di Fernanda Pivano), Mondadori, Milano, 1952.

410 Libri A., *La Nurra*, Genova, 1877.

411 Pitrè G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 380).

412 Ad esempio il carlofortino Massimo Monticchio, tonnarotto per diciannove stagioni, che era tra l'altro incaricato dal *rais* di “dare il saluto” al termine di ogni *mattanza*. Massimo forse è un caso eccezionale, perché come riferito poco sopra, i tonnarotti in genere conservano con cura gli abiti indossati in *mattanza*. Massimo inoltre ha già da molti anni abbandonato il mestiere “perché i colleghi erano troppo tossici” e oggi è un apprezzato fioraio *du pàize*.

caffè, con il borotalco; “la zia mi diceva di spalmarmi di dentifricio per mandar via l'odore di sangue...”<sup>413</sup>. Il sangue dei tonni resta dunque a lungo su corpi e vestiti, come un marchio, che nessun lavaggio e nessun trucco riesce davvero a rimuovere, come ho potuto constatare io stessa; è soprattutto un odore, insieme a quello del tonno, che si porta a casa, resta addosso, penetra nel letto: “chiedi a mia moglie se le piaceva l'odore del tonno...! Il giorno dopo rimaneva sul letto... ora per sentirti quell'odore devi buttartici addosso [al tonno]!”.

Questa esternazione del *vicerais* ci introduce ad un dato importante da prendere in considerazione: a partire dalla svolta che l'introduzione del sistema di allevamento e dunque del trasferimento dei pesci pescati alla gabbia che li rimorchierà a quattrocento miglia di distanza, i tonnarotti si sentono orfani di *mattanze*. Viene meno per loro la soddisfazione di pescare effettivamente i pesci, salparli a bordo, vederli, toccarli e macellarli; viene meno la ricompensa di una stagione di fatiche perché i pesci che con tanto impegno hanno intrappolato, li vedranno partire per Malta senza nemmeno uscire dall'acqua; devono così accontentarsi dei tonni immagliati e di quell'unica *mattanza* a stagione che viene consentita e programmata. Il sentimento più condiviso dai tonnarotti è dunque oggi la frustrazione, il malcontento, la consapevolezza di aver perso quel momento culminante della stagione, dopo mesi di duro lavoro fatto di attesa, incertezza, imprevedibilità, a favore del profitto – di qualcun altro. Il frutto di questo lavoro non giunge più alle loro braccia, alle loro cucine, al loro gruppo. “Oggi non è più come una volta... ti ricordi quella *mattanza* da mille pesci?”, riferiscono spesso. “Ehh Ambra, una stagione senza *mattanze* è come quando sventoli una caramella sotto il naso di un bambino e poi non gliela dai...! Ogni tanto fa anche piacere vederli a bordo, eh!”<sup>414</sup>. Mi sono sentita dire: “la *mattanza* scarica la pressione, le tensioni di tutta la preparazione... ora ci manca il sangue! Il gesto di completare un ciclo, portare il pescato a terra...”<sup>415</sup>. C'è anche chi, dopo venti stagioni in tonnara, senza *mattanze* non ci tornerebbe più<sup>416</sup>. Il sangue di questa lotta è un attivatore di adrenalina: “L'adrenalina ne abbiamo anche da regalarne, però dobbiamo cercare di scaricarla. Se no impazziamo. C'è già il sangue che ci fa impazzire”, dichiarava un tonnarotto al termine di una *mattanza* con grandi pesci a Favignana<sup>417</sup>. D'altra parte “fare sangue” era un tempo l'altro modo di dire “fare *mattanza*”, locuzione che si usa invece ancora per la pesca al pesce spada presso lo Stretto di Messina (“abbiamo fatto sangue” per dire “abbiamo pescato” oppure “con o senza sangue?” chiedono a

---

413 Trucchi riferiti dagli ex-tonnarotti Valter Corvetta, Massimo Monticchio, Antonio Vignoli.

414 C.p. con il *vicerais* Igor Sanna, Carloforte, maggio 2016.

415 C.p. con il *rais* Luigi Biggio, Carloforte, giugno 2016.

416 Nicolo Puggioni, ex-*rais* delle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana, c.p., Carloforte, luglio 2016.

417 In Hope D. J., *Tonnara. The former tuna fishery of Favignana, Sicily*, UK, 2012 (43').

terra, per sapere se l'uscita a mare è stata fruttuosa<sup>418</sup>). Il sangue è una metonimia per “pesca”. È dunque un elemento centrale e sostanziale, non solo perché risalta visivamente durante le *mattanze* di mare e di terra, ma anche perché travolge tutti gli altri sensi: l'olfatto, il tatto e il gusto. Il suo odore è penetrante e inconfondibile; imbratta i vestiti e gonfia la pelle<sup>419</sup>; secca la gola e lascia un sapore sgradevole<sup>420</sup>.

Pare inoltre un elemento fondamentale non solo per i tonnarotti, ma anche per gli spettatori, in grado di catalizzare sentimenti ambivalenti: “Blood is a powerful symbol, not just for the fishermen, but also for onlookers. Spilling it may arouse people's disgust *and* carnal fascination, as is evidenced by the number of visitors who arrive in the area just to watch this ancient rite. [...] The symbolic power of blood is quintessential to the ritual, for the *tonnaroti*, tourists and animal rights campaigners alike, although the meaning they ascribe to it obviously varies”, scrive l'antropologo olandese van Ginkel<sup>421</sup>. Può darsi che la presenza di abbondante sangue sui corpi e sui vestiti, ingeneri nei tonnarotti una commistione di sentimenti: fierezza, orgoglio, autocompiacimento, perché in grado di segnalare visivamente, senza spiegazioni, intermediazioni o equivoci, un'avventa vittoria a seguito di una lotta. Secondo la mia esperienza tuttavia, se questi sentimenti sono presenti in ciascuno, non è da esagerarne la portata. Per chi assiste poi, in effetti, l'elemento sangue è quasi uno “specchietto per le allodole”, un richiamo per molti aspetti ingannevole benché innegabile:

“Pour les tonnaroti il n'y a aucune ambiguïté taxinomique: le sang des thons et un épiphénomène qui ne peut égarer que les ignorants, la *mattanza* est bien une pêche, et les

---

418 L'etnografia più completa della pesca al pesce spada è offerta da Serge Collet, antropologo francese deceduto recentemente (2016). Cfr. Collet S., “Il territorio, il ferro, il segno e la parte: la pesca al pesce spada nello stretto di Messina”, in *La Ricerca folklorica*, n° 9 “Il lavoro e le sue rappresentazioni”, aprile 1984; Collet S., “Le tiers de l'espadon: un mode féodal d'appropriation de la ressource halieutique”, in *Anthropologie maritime*, Cahier n° 2, 1985; Collet S., “Le Baron et le Poisson: Féodalité et Droit de la Mer en Europe occidentale”, in *Droit et Cultures*, 13 juillet 1987; Collet S., “La croix et la part: rituel de mort et rituel de partition dans la chasse à l'espadon”, in *Anthropozoologica*, numéro spécial 1987; Collet S., “Faire de la Parenté, faire du sang: logique et représentations de la chasse à l'Espadon”, in *Etudes Rurales*, juillet-décembre 1989; Collet S., “Territorialité et parenté dans la chasse à l'espadon”, in Stuart Woolf (dir.), *Espaces et familles dans l'Europe du sud à l'âge moderne*, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1993; e soprattutto la monografia Collet S., *Uomini e pesce. La caccia al pesce spada tra Scilla e Cariddi*, Giuseppe Maimoni Editore, Catania, 1993. Un'altra importante etnografia è offerta dal magistrato Rocco Sisci nel 1984: Sisci R., *La caccia del pesce spada nello stretto di Messina*, Edizioni Antonino Sfameni, Messina, 1984.

419 Il sangue di tonno sulla pelle era creduto nell'Antichità anche medicamentoso; in particolare, era ritenuto avere un effetto depilatorio: “Sono depilanti: il sangue, il fiele, il fegato del tonno, sia freschi che conservati” (Plinio, *Naturalis Historiae*, XXXII, 47, 135); “Un giovane che desidera che le sue guance restino il più a lungo possibile prive di peli, se si unge con sangue di tonno rimarrà imberbe” (Eliano, *De natura animalium*, XIII, 27).

420 Un *almadrabero* incaricato di accoltellare i tonni per dissanguarli riferisce che per il sangue che respira e talvolta ingoia “gli brucia la gola”.

421 Van Ginkel R., “Mattanza: the ritual killing of tuna in Sicily”, in Mondardini Morelli G. (ed.), *Emozioni dal mondo del mare*, EDS, Sassari, 2010.

thons sont bien des poissons. Cela ce résume en une phrase, d'une évidence totale pour les îliens [favignanesi]: 'Le thon n'est pas un animal! C'est un poisson!'. La catégorie 'poissons' est donc expressément opposée à la catégorie des 'animaux'; et puisque la viande ne saurait provenir que des 'animaux', la chair du thon reste poisson, malgré la spectaculaire évidence du sang”, scrive l'etnologa francese Noëlie Vialles<sup>422</sup>;

questo ci riporta all'idea, espressa nel capitolo sul tonno, dell'eccezionalità di questo pesce, considerato a seconda dei casi non-animale e addirittura non-pesce.

Sono persuasa che la nostalgia per il sangue abbia a che fare più con la frustrazione derivante dalla mancata pesca, che con il piacere, l'ebbrezza e il sadismo del bagno di sangue truculento in sé e per sé, quello, ad esempio, descritto da de Maupassant nel racconto *Monsieur Parent*. Qui, il magistrato protagonista, dopo aver ottenuto la condanna a morte di un innocente, condanna che suona per lui come una vittoria personale, e dopo aver assistito all'esecuzione, è travolto dalla gioia e dal piacere del sangue, in modo sadico ed inquietante: “C'est fini. On l'a guillotiné ce matin. Il est très bien mort. Cela m'a fait plaisir! Comme c'est beau de voir trancher la tête d'un homme! Le sang a jailli comme un flot! Oh! Si j'avais pu, j'aurais voulu me baigner dedans. Quelle ivresse de me coucher là-dessous, de recevoir cela dans mes cheveux et sur mon visage, et de me relever tout rouge, tout rouge!”<sup>423</sup>. Anche in questo caso il piacere della messa a morte è rivolto ad un innocente (uomo), ma serve da spunto all'autore per una riflessione e critica intorno alla natura del sistema giudiziario e della pena di morte in vigore al suo tempo.

È, presumo, da attribuire alla necessità di scaricare la pressione e le tensioni accumulate, l'inevitabile sfogo di urla senza freni, grida esaltate e imprecazioni furibonde che prende corpo durante l'uccisione e che un tempo arrivava all'eccesso nel culmine della *cialoma*; non è lontano dal vero quello che scrive Pitрэ quando riferisce di “urli selvaggi”: “è un misto di carezze, di punture, di preghiere, che nel momento della cantilena, in cento bocche, in cento petti ansimanti sotto il peso di centinaia di tonni dibattentisi sotto i colpi mortali di accette e di uncini ferrati, assume iati ed urli selvaggi”<sup>424</sup>. Questi erano stati ovviamente notati e riferiti anche da viaggiatori, cronachisti e fotografi prima di lui, ad esempio dal già citato Alberto Libri nel 1877 presso Stintino: “Il frastuono che si faceva era indescrivibile e il lido delle

---

422 Vialles N., “Toute chair n'est pas viande”, dans *Etudes Rurales – Mort et mise à mort des animaux*, n° 148-148, 1998.

423 De Maupassant G., “Monsieur Parent”, dans Maupassant G., *Contes et Nouvelles*, tome II, éditions Gallimard, Paris, 1979 (1885).

424 Pitрэ G., “La tonnara e la mattanza” in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913 (cit. pag. 387).

Saline e delle vicine isole altamente ne risonava, perché tutta quella gente innalzava grida di feroce animazione, a guisa di persone che si eccitano l'una con l'altra alla pugna"<sup>425</sup>. O anche dal celebre fotografo Vittorio Alinari, a tinte enfatiche: "I pescatori si incitano a vicenda e con alti gridi e larghi gesti; sembra di essere discesi con Dante nella bolgia infernale: - poi l'addentar con più di cento raffi -. Le povere bestie uncinata da due, tre, quattro raffi, vengono a fatica tratte a bordo, ed han le viscere dilaniate come i peccatori della quinta bolgia"<sup>426</sup>. "Secondo me gli prende un istinto di caccia... a Favignana urlavano infoiati!"<sup>427</sup> riferisce ancora oggi chi ha assistito a più *mattanze*. Dunque, può darsi che questo lasciarsi andare a urla di esaltazione serva ad incanalare, non diversamente dai canti meno castigati intonati un tempo al termine della *mattanza* (quali, ad esempio, *Lina Lina*, *Zza monaca ncammissa*, *La figghia di lu patruni*)<sup>428</sup> una commistione di forze ed energie represses o distruttive, istinto predatorio, pulsioni incontrollabili di morte, che non trovano sfogo in altri momenti della pesca né della vita di ciascuno. Come riferisce Gioacchino Cataldo, la *mattanza* scarica(va) l'accumulo di tensione che deriva da una stagione di incertezze: "Tutte le *mattanze* sono diverse. E l'entusiasmo è sempre nuovo. Per me è sempre... rivivere quei momenti... in più mi fa anche calmare... è come se uno sfogasse la carica nervosa che ha accumulato nei mesi quando non c'era la *mattanza*, la sfoga sui poveri pesci. Se no la dovrebbe sfogare su qualche persona... meglio sui pesci"<sup>429</sup>.

In ogni caso, tutti i tonnarotti sperano che le *mattanze* torneranno davvero, per quanto faticose fossero. Da una tecnica di caccia, o meglio di pesca con insidia, ci si sta muovendo tuttavia verso una tecnica di allevamento, o meglio di stabulazione, completata altrove. La preda selvatica diventa animale circuito, intrappolato e così il cacciatore (pescatore) perde il corpo a corpo della lotta con la sua preda. Questo lascia nei tonnarotti un senso di frustrazione e di privazione. Per istituire un paragone con la caccia, occorre notare che questa lotta si configura come ben diversa da quella della pesca con fucile, ad esempio: "quella non mi piace: sei nel suo mezzo, in più hai il fucile e l'istinto. È troppo facile, tu scappi e io ti sparo! Qui devi sapere come si comporta per catturarlo. Col tonno siamo cinquanta/cinquanta. Il suo cinquanta per cento diminuisce ad ogni metro verso la *camera della morte*. La certezza ce l'hai solo dal *grado* [la seconda pezza del *corpo*, tra la *saffina* e la *morte*]. E poi diventa un lotta pari. E alla fine

---

425 Libri A., *La Nurra*, Genova, 1877.

426 Alinari V., *In Sardegna. Note di viaggio*, F.lli Alinari Edizioni, Firenze, 1915.

427 C. p. con l'informatore Roberto Rinaldi, Carloforte, giugno 2016.

428 Cfr., ad esempio, Guggino E., "I canti della memoria", in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.

429 L'allora *rais* di Favignana Gioacchino Cataldo in Hope D. J., *Tonnara. The former tuna fishery of Favignana, Sicily*, UK, 2012 (documentario).

fiiiiiiiiuuuuuu, è fatta”<sup>430</sup>. Esiste dunque per i tonnarotti, un preciso momento in cui questa battaglia diventa “una lotta tra pari”, in cui naturalmente avrà la meglio non necessariamente il più forte, ma il più astuto o il meglio equipaggiato.

Al termine della *mattanza*, la rete del *corpo* viene fatta ricadere a mare mollando le *ritenute* che la mantenevano ormeggiata alle barche e ognuno prende posto sul natante che gli compete. Torna di colpo il consueto silenzio, in corrispondenza del calo di tensione di ciascuno, il rosso vivo del mare si disperde secondo corrente e sbiadisce gradualmente. Infine, il *vicerais* issa sul vascello la bandiera<sup>431</sup> che segnala l'avvenuta *mattanza* (Figure 76 e 77) , il *rais* prende posto non più in *musciara*, ma sul *vascello* carico dei tonni pescati e tutte le barche al traino si dirigono in banchina per lo sbarco (Figure 78 e 79). La stessa bandiera verrà issata anche in stabilimento e sarà visibile da lontano.

Durante la *mattanza* il paesaggio sonoro di tonnara cambia notevolmente: ai consueti e discreti suoni del vento, del mare, del motore della barca o del gommone, dello scricchiolio del fasciame e delle cime sui natanti, delle chiacchiere dei marinai, si aggiungono altri suoni. In primo luogo quelli delle onde, della schiuma e degli schizzi che improvvisamente agitano le acque della *camera della morte*; poi gli ordini urlati dal *rais*, le imprecazioni di *rais* e tonnarotti e le grida che accompagnano la levata dei pesci; infine quelli emessi dai tonni, i più toccanti. I tonni sono naturalmente pesci muti, dallo sguardo inespressivo, attraverso il quale non è possibile cogliere sensazioni o sentimenti di alcun genere (solievo, dolore, paura, ecc.), benché qualcuno sostenga di leggersi emozioni (“ha uno sguardo vivo... quando muore mi ricorda il cerbiatto, con la pupilla dilatata...” riferisce Giuseppe Conte<sup>432</sup>) e qualcun altro in passato abbia

---

430 C.p. con il *rais* Luigi Biggio, Carloforte, giugno 2016.

431 La tonnara di Carloforte ha in uso la bandiera con la croce di San Giorgio (rossa in campo bianco), originariamente vessillo della Repubblica di Genova. L'utilizzo delle bandiere in tonnara è stato, nel tempo, sfruttato per comunicazioni a distanza di diversa natura: dalla segnalazione di avvenuta *mattanza*, al conteggio dei tonni via via salpati. Ogni tonnara aveva in adozione le sue bandiere.

432 Giuseppe Conte, ex-insegnante alla scuola media statale “Vincenzo Porcile” di Carloforte, è autore della monografia *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, uscita nel 1985. Laureato in Scienze Politiche all'Università di Cagliari, all'esame di Statistica portò le pesche degli ultimi cento anni a Carloforte: “andò così bene che la professoressa mi disse 'perché non torni sabato prossimo a parlare di tonnare?'. Erano tutti vestiti di nero sa, mi sentii importante... ero solo uno studente! Da allora mi è rimasta la passione per le tonnare”. È stato presidente della cooperativa di pescatori CO.TO.RI.CA, grande amico dei *rais* Efisio e Giuseppe Pomata, l'ultima volta che è stato in tonnara era il 1970. Suo nonno Antonio Conte fu l'impresario che costruì il *palazzotto* dello stabilimento dell'Isola Piana, ma né lui né i suoi parenti hanno mai lavorato in tonnara: “non abbiamo avuto tonnarotti in famiglia. Senza offesa per nessuno... erano famiglie modeste, noi eravamo borghesi”. Ricorda che “con mio suocero andavamo alla Punta dopo le *mattanze* e compravamo dodici, sedici chili di uova fresche, che poi salavamo a casa. La più grande che ho visto pesava nove chili, sembrava una racchetta!”. Tuttavia, è tra le poche persone che ho conosciuto a dichiararsi risolutamente “dalla parte dei tonni”: “a me piace il tonno sa, il tarantello, la ventresca... ma è un pesce indifeso e stupendo. Ha uno sguardo vivo, quando muore mi ricorda il cerbiatto, con la pupilla dilatata. Muore in un attimo e a me mi prende alla gola... si figuri che dalla *musciara* ne ho visto uno immagliarsi. L'uomo invece è crudele. La *mattanza* è uno spettacolo terribile” (c.p., Carloforte, giugno 2017).

scritto che li ha uditi emettere suoni (“né manca chi dice che si sentono grugnire e grufolare” azzarda il Marchese di Villabianca<sup>433</sup>). Il loro silenzio invece, alla luce di quella che a noi umani appare come un'atroce sofferenza<sup>434</sup>, è però più inquietante ancora. Il loro mutismo fa sembrare più drammatico il suono che con i loro corpi producono: si può udire una base di FRRRRRRRRR quando le code sbattono sull'acqua, a cui si aggiunge un T-T-T-T-T-T-T-T irregolare di corpi che urtano l'uno contro l'altro e contro le barche, accompagnati infine dal suono dominante dei tonni che continuano a pinneggiare fuor d'acqua nelle sentine del *vascello*, TAC-TAC-TAC-TAC-TAC, corpi ammutoliti e agonizzanti l'uno sopra l'altro. Quest'ultimo suono assomiglia molto a quello che si può produrre colpendo con il dorso di una mano il palmo dell'altra ed è anche questo irregolare per ritmo e intensità. Cresce al depositarsi dei tonni nel *vascello* e scema man mano che questi muoiono. Ora, i tonni che per settimane sono stati muti e invisibili agli uomini, si presentano infine dirompenti nella loro fisicità, nel loro vigore, nella loro prestanza, durante gli ultimi minuti di fine vita. Si può dire che il linguaggio dei muti tonni è il linguaggio dell'acqua che muovono. Nelle pregnanti parole di Vincenzo Consolo: “È allora, quando è alto il fondo del *corpo*, quando è costretto, privato del suo spazio e del suo elemento, che il tonno trasmette il suo linguaggio: un linguaggio gestuale di guizzi, di contorcimenti, di colpi di testa, di dorso, di coda; un linguaggio di ferite, di sangue, di rotture, di accecamento: un linguaggio di disperazione, ancora più tragico nella sua mancanza di suono”<sup>435</sup>.

In ogni caso, la sofferenza dei pesci non è questione generalmente sollevata dai pescatori. Anzi, si dichiarano un poco infastiditi dall'insistenza di domande che reputano “banali” quali: “poverini...! ma non soffrono...?”. L'unico tonnarotto che si è dichiarato (in confidenza) sensibile alla sorte dei tonni (“io sto

---

433 Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.

434 Un'etnografia interspecie non può spingersi ad indagare la percezione del dolore nei tonni e più in generale nei pesci, che è peraltro ancora oggetto di discussione tra anatomisti, ittiologi e biologi marini. Ciò che appare evidente è che morire soffocati, arpionati, uncinati o dissanguati produce nei tonni un dibattersi e divincolarsi tale, che negare una sofferenza (o comunque un tentativo di sottrarsi alla situazione sgradita) da parte loro risulta insostenibile. La loro mancanza di emissioni vocali è, al contrario di quella dei delfini ad esempio, un elemento che non getta luce sulla loro capacità di percezione di stimoli avversi. E d'altra parte l'assenza della neocorteccia cerebrale nei pesci (e la presenza di un sistema nervoso centrale più elementare di quello mammifero) è un indicatore della possibile mancanza di consapevolezza di percezione del dolore (nocicezione) rispetto ad altre Classi di animali. Oppure di una percezione fisiologicamente diversa dalla nostra. Resta comunque un argomento ancora spinoso e da indagare, forse all'infinito, dal momento che gli scienziati concordano nel classificare questi meccanismi sensoriali come specie-specifici (inoltre, quella che chiamiamo coscienza sembrerebbe per definizione imperscrutabile!). Per mancanza degli strumenti atti a disquisirne, evito di addentrarmi nella questione e rimando alla più recente revisione degli articoli prodotti in materia: Rose J. D., Arlinghaus R., Cooke S. J., Diggles B. K., Sawynok W., Stevens E. D. and Wynne C. D. L., “Can fish really feel pain?”, in *Fish and Fisheries*, vol. 12, 2012.

435 Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986 (cit. pag. 26).



coi tonni... vorrei liberarli tutti!”), pur essendo tonnarotto da una ventina di stagioni, non sembrava esserlo in relazione ai tonni in particolare, quanto “al saccheggio, alla violenza, all'ingordigia, alle bugie, alle ingiustizie, alla piccolezza dell'uomo sulla natura”<sup>436</sup>, più in generale.

Per concludere, volendo esporre una personale impressione sulle *mattanze*, posso dichiarare che la mia esperienza mi ha portato a percepirle con chiarezza e quindi a considerarle come delle particolarissime e fortissime espressioni di vita, e non di morte. Durante il “teatro dell'*accisa*” con la sua lotta spietata, il sangue, la sofferenza, l'agonia, la pena, la fatica e la commozione, in una parola con il suo travolgente *pathos*, quello “schiaffo di Vita” s'impone potentemente sopra la tragica morte del pesce. Anzi, è proprio il pesce morente, con la sua resistenza straordinaria e la sua tenacia portentosa, a portare ed insegnare all'animale umano come questa peculiare forma di messa a morte, rappresenti una celebrazione della vita in tutte le sue più travolgenti e irresistibili declinazioni e sfumature. Il pesce è protagonista di una lezione di vita che l'uomo, super-predatore del pianeta, non sarebbe in grado d'impartire a nessuno. L'inestricabile groviglio di emozioni che si provano vivendo dall'interno una *mattanza* (stupore, pena, angoscia, eccitazione, preoccupazione e così via, a seconda di ciascuno) e che sembra inizialmente confondere tutti i nostri parametri di giustizia, per poi farci sentire chiamati a giudicare, ad esporci, a parteggiare per l'una o l'altra fazione, lascia infine sorprendentemente il posto ad un'unica e palese consapevolezza che nulla ha a che vedere con il giudizio: la morte fa parte della vita. Come in terra, così a mare: “at sea, living means killing” scriveva Anita Conti avendo in mente – anche – uomini e pesci. Credo tuttavia che si tratti di un'opinione personalissima, non da tutti condivisibile, magari non richiesta e chissà, forse anche condannabile (questo argomento verrà ripreso al paragrafo 7.2).

Prima di introdurre la moderna alternativa alla *mattanza*, detta *tunnellanza*, occorre un inciso sul sistema delle quote-tonno, fondamentale per comprendere come e perché si sia evoluta così la pesca con tonnara. Dal 1998 il *Thunnus thynnus* è una specie protetta (insieme ad altre 29) da una specifica organizzazione intergovernativa: la Commissione Internazionale per la Conservazione dei Tonnidi dell'Atlantico (ICCAT), che dal 2008 ha lanciato un Piano di Recupero per il tonno rosso atlantico, accolto dall'Unione Europea; ogni tre anni l'ICCAT si riunisce per stabilire ed allocare quote di cattura ai paesi membri, tramite l'Unione Europea e a cascata, ai singoli Ministeri nazionali (in Italia, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali). Il Totale Ammissibile delle Catture (TAC) viene così suddiviso tra gli 8 paesi membri (Spagna, Francia, Italia, Croazia, Grecia, Portogallo, Malta e Cipro) e tra le tecniche di cattura: circuizione (PS), palangaro (LL), tonnara fissa (TRAP), e pesca sportiva/ricreativa (SPOR). La Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura del MiPAAF, emana quindi un Decreto di

---

436 C.p. con Goliardo Rivano (Goli), aprile 2017.

Ripartizione dei contingenti nazionali di cattura del tonno rosso<sup>437</sup>, valido per tre anni, in cui oltre alla percentuale di suddivisione tra sistemi, sono presenti anche: gli elenchi degli operatori autorizzati, i periodi di pesca, la disposizione relativa alla taglia minima di cattura degli esemplari, alle catture accessorie, alle operazioni di sbarco, trasbordo, trasferimento, messa in gabbia, prelevamento e comunicazione delle catture, l'elenco dei porti designati allo sbarco; è ribadito il divieto assoluto di impiego di aeromobili per la ricerca e la localizzazione dei branchi e sono esplicitate le modalità di compilazione e validazione del Documento di Cattura del Tonno Rosso (BCD), il documento con il quale viene ricostruita e garantita la tracciabilità delle diverse fasi della filiera di sfruttamento di ciascun esemplare di tonno rosso, dalla cattura alla commercializzazione. Infine un allegato al Decreto esplicita gli standard minimi per le riprese video-subacquee, obbligatorie durante ciascun trasferimento dalle reti di tonnara alle gabbie di allevamento. Dal 2017 il rafforzamento di un rigido programma di controllo e ispezione, volto a prevenire l'eccessivo sfruttamento di risorse ittiche, è stato assicurato dall'impiego di un numero significativo di ispettori, motovedette e aeromobili, coordinati dall'Agenzia europea di controllo della pesca (EFCA) e dagli Stati membri interessati. L'utilizzo, per la prima volta da parte di tutti gli operatori, di un sistema di documentazione elettronico delle catture (eBCD), sviluppato dall'ICCAT, ha altresì avuto un ruolo nello scoraggiare potenziali trasbordi illegali, non dichiarati e non regolamentati, migliorando il controllo delle catture e le fasi di commercializzazione.

La quota assegnata a ciascuna tonnara varia pertanto di anno in anno: viene inizialmente assegnata una quota-paese dall'ICCAT, che poi sarà suddivisa a discrezione del Ministero in base alle quattro tecniche di pesca e a seconda delle tonnare calate quell'anno; viene decisa preventivamente per il triennio che segue. Il contingente complessivo assegnato all'Italia è di 3894 tonnellate per il 2018, 4308 tonnellate per il 2019 e 4756 tonnellate per il 2020, di cui destinate alle tonnare nel loro insieme: 238 tonnellate per il 2018, 364 tonnellate per il 2019, 402 tonnellate per il 2020, corrispondenti all'8,5% circa del TAC. Questo significa principalmente due cose: che le quote vanno costantemente aumentando rispetto ai trienni precedenti e che la percentuale destinata al sistema tonnara fissa sul totale delle catture rimane pressoché invariata rispetto agli altri sistemi, la circuizione (74%) e il palangaro (13,5%), che risultano pertanto privilegiati.

Dal momento che oggi si compie una *mattanza* a stagione, tutti gli altri pesci che sono presenti nella *Camera* vanno comunque passati in *Leva* per essere trasferiti attraverso il *tunnel* (da cui lo scherzoso *tunnellanza*) alla gabbia ormeggiata alla *Leva*, fino al raggiungimento della quota assegnata dal Ministero. Questi trasferimenti sono detti "passaggi" e anch'essi vanno concordati con la proprietà e stabiliti con

---

<sup>437</sup> Cfr. "Ripartizione dei contingenti nazionali di cattura del tonno rosso per il triennio 2018-20", Decreto MiPAAF-Italia, emanato il 20 aprile 2018. Cfr. inoltre il "Decreto del Direttore Generale" del Dipartimento delle Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca della Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF relativo alla Campagna di Pesca del Tonno Rosso – Disposizioni Applicative, emanato il 5 maggio 2015.

anticipo affinché le autorità possano presenziare e monitorare sul corretto svolgimento dell'operazione. In particolare, ad ogni passaggio dovrebbero essere presenti i proprietari armatori, la Capitaneria di Porto, uno o più funzionari del Ministero, gli ispettori regionali e/o nazionali dell'ICCAT; ogni passaggio andrebbe inoltre filmato dai sub per contare quanti pesci sono trasferiti alla gabbia. La quota infatti è espressa in tonnellate, ma i pesci in mare non possono essere pesati, ovviamente: occorre quindi filmarli con una ripresa video di tipo stereoscopico in corrispondenza della porta di accesso al *tunnel*, poi importare il file del filmato su un PC nel quale è installato il software che sulla base del numero dei pesci transitati e della lunghezza di ciascun esemplare, utilizza un algoritmo che converte la lunghezza in peso così da calcolare il peso complessivo del branco in tonnellate. I sub in questo frangente non solo monitorano e filmano l'operazione ma sono anche responsabili dell'apertura e chiusura della *porta* che immette nel *tunnel* (i pesci già entrati non devono tornare nella *Leva*). La gabbia in questione è di tipo galleggiante ad anello circolare, giunge vuota da Malta al rimorchio all'inizio della stagione, viene ormeggiata alla *testa* di Ponente e collegata alla *Leva*, riempita di tonni vivi e trainata nuovamente a Malta a fine stagione e a quota terminata (Figure 80 e 81). Ha un diametro di cinquanta metri e una profondità di quindici, può contenere fino a duecento tonnellate di tonni, circa novemila pesci, che durante il trasbordo possono continuare a girare in tondo, nutrirsi e riprodursi. Il trasferimento a Malta con il rimorchio (ufficialmente incluso tra i "BFT Other Vessels") impiega almeno un mese perché la velocità di crociera è molto bassa, non supera 1-2 nodi.

Per eseguire un passaggio, è necessario procedere alla stessa levata del *corpo* che si farebbe per una *mattanza*, con la differenza che i pesci, invece di *aggallare*, vengono sospinti dal sollevarsi della rete di fondo verso l'unico passaggio per loro possibile, ossia il *tunnel* che li immetterà nella gabbia. La disposizione del barcaeccio è dunque la stessa, ma sulla *testa* di Ponente non sarà ormeggiato nessun *vascello caporais* perché non ci saranno tonni da salpare; tutti i tonnarotti della *ciurma* prendono dunque posto sul *vascello* e sulla *musciara* a Levante (sulla *porta Leva*) e scorrono man mano, *saffiando* rete, verso Ponente fino a metà della *morte*, sempre coordinati dal *rais* in piedi sul *barbàiciu*. Per *saffiare* rete si ricorre a una precisa *tecnica strumentale*, che deve inoltre uniformarsi a quelle dei compagni vicini e lontani sul *vascello* affinché non si creino difformità nel salpare la rete.

Avendo partecipato in prima persona a un passaggio, *saffiando* rete con la *ciurma* dalla *musciara*, posso descrivere questa tecnica più facilmente. Innanzitutto, a piedi nudi, si ricerca un piuttosto precario equilibrio sullo *staggetto* della *musciara*. Occorrono qui un paio di incisi: il primo sul fatto che una delle prime cose che ho capito in tonnara è che, generalmente, la robustezza delle scarpe che si indossano a mare decresce con l'esperienza e la competenza di chi le indossa. A seconda delle mansioni, i più esperti sono perennemente a piedi nudi, i più incerti o rigorosi calzano stivali o scarpe anti-infortunistiche per le

operazioni con l'attrezzatura pesante, in mezzo si collocano tutti i portatori di ciabatte in plastica (infradito e non), da togliere e mettere all'occorrenza<sup>438</sup>. Il secondo riguarda il fatto che essendo ogni barca un luogo umido, è facile scivolare o comunque perdere l'equilibrio. Da questo deriva la pratica, riferita da qualche anziano informatore, di rivestire, un tempo, in occasione delle *mattanze*, il legno degli *staggetti* con *tuffo* per facilitare la presa dei piedi e la stabilità di tutto il corpo. Si tratta della pianta comunemente nota come elicriso (*Helicrysum italicum*), dal penetrante, dolce e gradevole profumo, che si utilizzava inoltre come letto su cui adagiare al sole le interiora da seccare. Ecco perché si tratta di uno degli odori caratteristici delle tonnare sulcitane (e, più in generale, tipici della macchia mediterranea, soprattutto in corrispondenza di coste rocciose e scogliere). Senza elicriso, quindi, occorre trovare un equilibrio nella posizione in piedi, con il bordo della barca che batte sugli stinchi<sup>439</sup> e gomito a gomito con i compagni (in questo momento i tonnarotti compongono una riga lungo la murata della barca e sono rivolti a Ponente, sovrastando la *Leva*). Per *saffiare* rete occorre afferrarla con le dita a rastrello, alternando mano destra e sinistra, in accordo coi compagni, mentre il torace segue naturalmente il movimento delle braccia. È importante *saffiare* rete a schiena dritta, senza flettere il busto verso l'acqua, in primo luogo per non sbilanciarsi fuori bordo e secondariamente per non incorrere in lombalgie. Occorre anche mantenere i gomiti composti per non urtare i due vicini e infine prestare attenzione e seguire le indicazioni del *rais*, tra urla concitate e schizzi d'acqua. In questi momenti la *musciara* ondeggia verso l'interno della *camera della morte*, sotto il peso della rete del *corpo* e la riga di tonnarotti tutti sulla murata interna. Se non capitano intoppi, le maglie della rete, procedendo dalla *saffina* alla *morte*, si faranno via via più fitte, fino a che i tonnarotti si troveranno ad infilare le dita in piccoli buchi: è in questo momento che si cominciano a percepire i primi tonni sotto il pelo dell'acqua, a sentire fisicamente la rete che si appesantisce e la forza dei tonni premere sul *corpo*. Ora è davvero importante tenerla, anche fermandosi con la rete agganciata alle mani e le braccia distese, in attesa che i tonni passino al *tunnel*. In questo emozionante momento, si percepisce tutta la forza dirompente del tonno vivo e selvaggio quanto in mare aperto, che si sente – anche se per pochi minuti – braccato. Posso dunque solo immaginare quanto più in là possa andare questa sensazione, se invece della *tunnellanza* si procedesse a una *mattanza*!

Appena i tonni sono passati attraverso il *tunnel* e transitati alla gabbia, i sub richiudono la *porta* del

---

438 Il mio primissimo giorno in tonnara, non sapendo se sarei potuta andare a mare e a quali condizioni, indossavo ingenuamente le mie robuste Dr. Martens, quasi delle pedule. Il *rais* mi ha immediatamente suggerito di presentarmi in infradito dal giorno seguente. Così è stato per ogni giorno delle stagioni in tonnara. Appena salita in barca poi, le toglievo e riponevo nel *gavone* di poppa. La praticità del piede scalzo è anche garanzia di non nuocere ai piedi altrui in caso di urti o pestoni, non infrequenti in barca.

439 Il *rais* riferisce infatti di avere sugli stinchi “un *trinco* [un buco] per ogni anno in tonnara!” (c. p., Carloforte, maggio 2016).

*tunnel* e i tonnarotti possono lasciar ricadere a mare le reti del *corpo*. Al prossimo passaggio (generalmente in numero di due o tre per stagione, a seconda della quantità e del peso dei pesci) l'operazione si ripeterà identica, fino al raggiungimento della quota assegnata. All'interno della gabbia migliaia di placidi tonni continuano a girare in tondo, nutrirsi e riprodursi, fino a quando saranno rimorchiati e traslati nelle acque maltesi presso la *tuna farm* in cui verranno per alcuni mesi sovranutriti, ingrassati e uccisi singolarmente con una lupara di mare.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati/citati i seguenti volumi:

- AA.VV., *La Ricerca Folklorica*, n° 64 - “Beni immateriali, la Convenzione UNESCO e il folklore”, Grafo Spa, ott. 2011.
- Alinari V., *In Sardegna. Note di viaggio*, F.lli Alinari Edizioni, Firenze, 1915.
- Angotzi F., *L'industria delle tonnare in Sardegna*, Litografia Luigi Pongetti, Bologna, 1901.
- Bacchelli R., *Lo sa il tonno. Favola mondana e filosofica*, Isbn Edizioni, Milano, 2010 [1923].
- Brydone P., *Viaggio in Sicilia e a Malta*, Agorà, Sarzana, 2005 [1773].
- Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841.
- Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778.
- Collet S., *Uomini e pesce. La caccia al pesce spada tra Scilla e Cariddi*, Giuseppe Maimoni Editore, Catania, 1993.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985.
- Curatolo D., *Le tonnare nella storia sociale della Calabria e di Pizzo*, Jaca Book, Vibo Valentia, 1991.
- D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816.
- De Brito G., *Boletim da Pesca*, n° 2, Sociedade Industrial de Tipografia, Lisboa, Junho 1943.
- De La Concepción G., *Emporio de el orbe. Cadiz ilustrada*, Amsterdam, Joan Bus Admin., 1690.
- De Maupassant G., “Monsieur Parent”, dans Maupassant G., *Contes et Nouvelles*, tome II, éditions Gallimard, Paris, 1979 [1885].
- Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974].
- Duhamel Du Monceau H. L., *Traité général des pêches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, Académie Royale des Sciences de Paris, Neuchatel, 1779.
- Edwardes C., *Sardinia and the Sardes*, Bentley and Son, London, 1889.
- Eliano, *La natura degli animali*, traduzione e note di F. Maspero, Milano, 1998.

- Favara A., *Canti della terra e del mare di Sicilia. Per canto e pianoforte*, Vol. I – II – III, Ricordi & C., Milano, 1921.
- Ferraro G., *Memoie de 'n Tabarkin (Ricordi di un Tabarkino)*, Cooperativa Grafica Editoriale, Iglesias, 1995.
- Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017.
- Gemelli F., *Rifiorimento della Sardegna*, Giammichele Briolo, Torino, 1776.
- Hemingway E., *Il vecchio e il mare* (traduzione di Fernanda Pivano), Mondadori, Milano, 1952.
- Lacépède B. G. E., *Histoire naturelle des poissons*, Plassan, Paris, 1798.
- La Mantia V., *Le tonnare in Sicilia*, Stabilimento Tipografico Giannitrapani, Palermo, 1901.
- Libri A., *La Nurra*, Genova, 1877.
- Lo Coco N., *L'ultima levata. La tonnara di Solanto dai fasti al declino*, Eugenio Maria Falcone Editore, Palermo, 2011.
- Manetti R., *Tonnare elbane*, Alinea Editrice, Firenze, 2001.
- Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987].
- Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna. Indagini sulle tonnare in Sardegna dal IX sec. a.C. ai giorni nostri*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989.
- Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932].
- Mongitore A., *Della Sicilia ricercata nelle cose più memorabili*, Arnaldo Forni Editore, Palermo, 1743.
- Ottolenghi F., Cerasi S., *Il tonno rosso nel Mediterraneo. Biologia, pesca, allevamento e gestione*, Rome, Unimar, 2008.
- Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- Pitre G., "La tonnara e la mattanza" in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.
- Pitre G., *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, Palermo, 1870-1913.
- Plinio, *Storia naturale IV, Medicina e farmacologia, libri 28-32*, traduzione di U. Capitani, I. Garofalo,

Torino, 1986.

- Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005.
- Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007.
- Ravazza N. (a cura di), *I suoni del lavoro. Canti e invocazioni dei pescatori siciliani*, Atti del Seminario "I suoni del lavoro", San Vito Lo Capo, 27 aprile 2011, Pro Loco San Vito lo Capo, 2012.
- Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.
- Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici, Trapani, 2004.
- Ravier-Mailly C., *Fluctuation à long terms du thon rouge. Validité, origines et conséquences*, These, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, 2003.
- Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994.
- Ruiz Acevedo J. M. y López González J. A., *La almadraba de Nueva Umbría (El Rompido)*, Ayuntamiento de Cartaya y Caja General de Ahorros de Granada, Huelva, 2002.
- Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008.
- Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Sarà R., *Tonni e tonnare*, Libera Università di Trapani, Trapani, 1983.
- Savona V. e Straniero M., *I canti del mare*, Mursia, Milano, 1980.
- Schapher M. R., *Il paesaggio sonoro*, Libreria Musicale Italiana, Lucca, 1998 (1977).
- Sisci R., *La caccia del pesce spada nello stretto di Messina*, Edizioni Antonino Sfameni, Messina, 1984.
- Targioni Tozzetti A., *La pesca in Italia. Documenti raccolti per cura del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio del Regno d'Italia*, Tipografia del Regio Istituto Sordo-Muti, Genova, 1871.
- Tyndale J. W., *The island of Sardinia The island of Sardinia: including pictures of the manners and customs of the Sardinians, and notes on the antiquities and modern objects of interest in the island, to which is added some account of the house of Savoy*, R. Bentley, London, 1849.
- Tricamo M., *Tonnare, tonni, mattanze, barche e maestri d'ascia tra Sicilia nord-orientale e Calabria*, Lombardo Edizioni, Milazzo, 2015
- Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891.



- Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.
- Warnier J. P., *Construire la culture materielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Presses Universitaires de France, Paris, 1999.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati e/o citati i seguenti articoli e report:

- Alliata di Villafranca F., “Il cinema e la tonnara”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.
- Bresc H., “La pêche et les madragues dans la Sicile médiévale” Galley M. & Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981), Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985.
- Colicci G., “Un ritmo per tirare le reti e un altro per girare l'argano'. I canti delle tonnare di San Vito Lo Capo e di Sciacca nelle raccolte degli Archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia (Roma)”, in *Voci*, n° XV, Luigi Pellegrini Editore, Roma, 2018.
- Collet S., “Il territorio, il ferro, il segno e la parte: la pesca al pesce spada nello stretto di Messina”, in *La Ricerca folklorica*, n° 9 “Il lavoro e le sue rappresentazioni”, aprile 1984.
- Collet S., “Le tiers de l'espadon: un mode féodal d'appropriation de la ressource halieutique”, in *Anthropologie maritime*, Cahier n° 2, 1985.
- Collet S., “Le baron et le poisson: féodalité et droit de la mer en Europe occidentale”, in *Droit et Cultures*, 13 juillet 1987.
- Collet S., “La croix et la part: rituel de mort et rituel de partition dans la chasse à l'espadon”, in *Anthropozoologica*, numéro spécial 1987.
- Collet S., “Faire de la Parenté, faire du sang: logique et représentations de la chasse à l'Espadon”, in *Etudes Rurales*, juillet-décembre 1989.
- Collet S., “Territorialité et parenté dans la chasse à l'espadon”, in Stuart Woolf (dir.), *Espaces et familles dans l'Europe du sud à l'âge moderne*, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1993.
- Di Pietro C., I canti del lavoro: la tonnara, in *I Siracusani*, n° 39, 2012.
- Doumenge F., “La storia delle pesche tonniere”, in *Biologia Marina Mediterranea*, 3, 1, 1999.
- FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the

Mediterranean, Rome, 2018.

- F. M. (autore sconosciuto), “La pêche du thon en Méditerranée”, *L'illustration*, n° 2837, 10 Juillet 1897.
- Garrido A., *Historia de la pesca del atún en Cataluña. La almadraba de Cap de Terme y l'Ametlla de Mar*, “I Jornada científica del Atún Rojo”, Museu de la Pesca, Ametlla de Mar, 2008.
- Ginzburg C., “Spie. Radici di un paradigma indiziario”, in Ginzburg C., *Miti, emblemi, spie. Morfologia e storia*, Torino, Einaudi 1986.
- Guarrasi G., *Le cialome delle tonnare*, Favignana, 1975 (inedito).
- Guggino E. e Pagano G., *La mattanza*, Fondazione Ignazio Buttitta Edizioni, Palermo, 1977.
- Gutman R., “A big, weird, pancake-shaped fish keeps surprising beachgoers”, *The Atlantic*, 21/3/2019.
- Kelleher K., *Discards in the world's marine fisheries. An update*. FAO Fisheries Technical Paper, No. 470, 2005.
- Malanotte G., “Il folklore: la mattanza”, in *Informazioni turistiche sull'Italia*, n° 594, febbraio 1973.
- Quilici F., “Fine della tonnara” in *Corriere della Sera Illustrato*, n° 29, anno II, Milano, 22 luglio 1978.
- Ravier C. e Fromentin J. M., “Dynamique long terme de la population de thon rouge de Méditerranée et d'Atlantique Est. Description et implication en terme de gestion”, in *Halieutique: complexité et décision*, 5ème Forum halieumétrique, IFREMER, Actes de colloque, Lorient, 2001.
- Ravier C. e Fromentin J.M., “Eastern Atlantic bluefin tuna: what we learnt from historical time-series of trap catches”, in Col. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 54(2), 2002.
- Ravier C. e Fromentin J.M., “Long-term fluctuations in Eastern Atlantic and Mediterranean bluefin tuna population”, ICES, n° 58, 2001.
- Rose J. D., Arlinghaus R., Cooke S. J., Diggles B. K., Sawynok W., Stevens E. D. and Wynne C. D. L., “Can fish really feel pain?”, in *Fish and Fisheries*, vol. 12, 2012.
- Santulli A., Messina C., Bertolino F., “Determinazione dei criteri di qualità per la commercializzazione del tonno rosso (*Thunnus thynnus*) sul mercato giapponese”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.
- Van Ginkel R., “Mattanza: the ritual killing of tuna in Sicily”, in Mondardini Morelli G. (ed.), *Emozioni dal mondo del mare*, EDS, Sassari, 2010.
- Vialles N., “Toute chair n'est pas viande”, dans *Etudes Rurales – Mort et mise à mort des animaux*, n°

148-148, 1998.

- Vinelli M., “La pesca in Sardegna” in *Le vie d'Italia – Touring Club Italiano*, n°3, marzo 1933.

Per la stesura di questo capitolo sono stati inoltre consultati i seguenti Decreti Ministeriali:

- “Ripartizione dei contingenti nazionali di cattura del tonno rosso per il triennio 2018-20”, Decreto MiPAAF-Italia, emanato il 20 aprile 2018.

- “Decreto del Direttore Generale” del Dipartimento delle Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca della Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF-Italia relativo alla Campagna di Pesca del Tonno Rosso – Disposizioni Applicative, emanato il 5 maggio 2015.

Per la stesura di questo capitolo sono state consultate le seguenti registrazioni e pubblicazioni audio:

- Guggino E. (a cura di), *Musiche e canti popolari siciliani, vol. 1: I canti del lavoro*, 1974.

- Lomax A. e Carpitella D., *Folklore musicale italiano*, vol. 2, 1973.

- Minuti A., *Sacromare*, 2015.

Per la stesura di questo capitolo sono stati visionati e citati i seguenti film documentari:

- Alliata F., Di Napoli Q., Moncada P., *Tonnara*, Italia, 1947 (11').

- De Seta V., *I contadini del mare*, Italia, 1955 (9').

- Hernandez Sanjuan J. M., Alfter E., *Costas del Sur*, Spagna, 1956 (11').

- Hope D. J., *Tonnara. The former tuna fishery of Favignana, Sicily*, UK, 2012 (43')

Per la stesura di questo capitolo sono stati fondamentali i mesi vissuti con la *ciurma* della tonnara di Carloforte nelle stagioni 2016 e 2017 e le conversazioni con tutti gli informatori citati.



## Capitolo Quinto





## 5. La tonnara (quarta parte)

Pirchì pirchì pirchì lu mari mi trariu  
e tu fimmina mia e tu p'amari a mia  
iccasti l'urtimu sciatu.  
Pirchì pirchì pirchì lu mari arrussicau  
vidennu li me carni ridutti n'tali statu  
sintennu lu duluri chi m'ha datu.  
Pirchì pirchì pirchì tu omu piscaturi  
cu odio mi taliì e cu forza m'ammazzi.  
Iu chianciu, chianciunu l'abbissi  
iu chianciu e tu ti fai ranni  
t'assetti comu un papa e ti manci li me carni.

Vincenzo Pirrotta, *N'gnanzou'* (2005)

In questo capitolo sono descritte le fasi a terra che seguono la pesca e costituiscono l'ultima fase della stagione: lo sbarco del pescato in stabilimento e la cosiddetta *mattanza di terra* e poi la lavorazione del pescato e soprattutto del secco da parte della *ciurma* della tonnara di Carloforte. Infine viene preso in esame il *salpato*, momento terminale della campagna, in cui la tonnara a mare viene smontata, salpata, sbarcata e riposta in attesa dell'anno seguente. Si tratta dell'ultimo capitolo che dedico alla tonnara nelle sue fasi operative, prima di passare al capitolo riguardante il documentato passato e il possibile futuro di questa pesca, prendendo in considerazione le sue origini, la sua diffusione in area mediterranea e i probabili sviluppi a cui andrà incontro nei prossimi anni, sulla base delle tendenze attuali.

### 5.1 Lo sbarco e la *mattanza di terra*

Tutti i pesci che non vengono ingabbiati (ossia quelli immagliati oppure quelli di *mattanza*), devono essere trasportati a terra e sbarcati. Oggi a Carloforte il trasporto a terra di quelli mattanzati avviene, come abbiamo visto nel capitolo precedente, sul *vascello (caporais)*: qui i tonni hanno ad accoglierli un letto di ghiaccio di acqua di mare per mantenerli freschi e una coperta di cerata per ripararli dai raggi del sole (Figure 1, 2, 3 e 4). È importante infatti che i pesci non vengano esposti alla luce del sole né della luna, che li guasterebbero in fretta: ecco perché quando un tempo erano decapitati e posti a dissanguare, si appendevano sotto una tettoia di canne che li manteneva all'ombra. Questo luogo, che caratterizza ancora

gli stabilimenti di tonnara in tutto il Mediterraneo, era costituito da un grande colonnato sovrastato da robuste travi e cannicciato, cui erano assicurate resistenti corde in fibra naturale a cui i tonni venivano appesi per la coda; era detto, con una pregnante metafora, il *bosco* (sp. *el bosque*), perché i tonni penzolanti quasi fino a terra ricordavano tanti alberi (Figure 5, 6, 7 e 8).

Il trasporto a terra di quelli immagliati avviene invece, a seconda del loro numero e delle operazioni in corso, salpandoli in *musciara* o in “Maria Giulia” oppure ormeggiandoli con una bozza alle *battigole* delle barche e lasciandoli fluttuare sotto la chiglia nel ritorno a terra. Come si ricorderà, i pesci immagliati vengono smagliati dai sub, spediti a galla con un *pallone*, avvicinati alla barca<sup>440</sup> per mezzo di un'*arpetta* o *mezzomarinaio*, quindi *abbozzati* alle barche. Generalmente, se i pesci sono pochi, non troppo pesanti e se le operazioni a mare sono quasi terminate, questi vengono salpati in barca e il ritorno si fa dunque in ravvicinata compagnia dei pesci morti; se al contrario, i pesci sono molti o molto pesanti o se le attività a mare non sono ancora terminate, questi vengono lasciati sotto la chiglia.

Una volta giunta in prossimità dello stabilimento, la barca coi pesci si accosta alla banchina ormeggiandosi e questi vengono sbarcati. Il metodo per sbarcarli varia a seconda del loro peso e della loro quantità, nonché a seconda delle singole tonnare e delle epoche storiche. Oggi, a seguito di una *mattanza* o *levantá*, i pesci vengono sollevati da un muletto o da una gru, singolarmente o a gruppi di due/tre, tramite la cima assicurata alle loro code e poi deposti su un carrello o un carretto e portati al *malfaraggio* (Figure dalla 9 alla 15). Presso le tonnare spagnole, dalle stive delle barche-frigo vengono direttamente scaricati in stabilimento dove saranno sezionati, selezionati dai clienti e surgelati. Il ghiaccio nel frattempo si scioglie, trasformando le stive in vasche di sangue, che colorerà di rosso anche lo specchio di mare di fronte allo stabilimento.

I pesci immagliati seguono la stessa procedura di sbarco e di trasferimento al *malfaraggio* (alla tonnara di Carloforte la banchina dista pochi metri dall'area in cui vengono *sgugliati*). Nelle tonnare in cui la banchina discendeva direttamente a mare, i pesci venivano trascinati al suolo a mano (sempre tramite cime assicurate alla coda dei tonni, che in Sicilia erano dette *navareddi*) fino alle tettoie dello stabilimento (Figure dalla 16 alla 24). Se il tragitto da fare era lungo, i tonni venivano trasportati su appositi carretti a

---

440 Se in quel momento in quella *camera* sono presenti un sub o un tonnarotto in superficie, saranno loro ad avvicinare il pesce appena salito a galla alla barca. È capitato anche a me di trovarmi nel *Bastardo* nel momento in cui un sub mandava a galla un grande pesce spada: “Ambra! Ci porti lo spada?” mi hanno gridato dalla *musciara*. Così mi sono avvicinata, l'ho afferrato per la coda e dalla sua grandezza ho capito che si trattava di una femmina. Mentre nuotavo verso la *musciara* ho ripensato alla canzone di Modugno e mi sono detta: “se questa è una femmina, non è troppo improbabile che da qualche parte qui intorno ci sia anche il maschio...”; così dalla maschera ho esplorato velocemente i primi metri visibili della colonna d'acqua nel *Bastardo* e ho visto uno spada di misura minore di questa femmina che nuotava irrequieto alcuni metri più sotto: ecco dunque il maschio, ho pensato. Gli ultimi metri che ci separavano dalla *musciara* io e la femmina di spada li abbiamo percorsi senza troppo indugio (!).



ruota adatti anche a sollevarli. In seguito, alcune tonnare furono dotate di binari sui quali scorrevano carrelli di trasporto (Figure 25 e 26). Per secoli, a quanto possiamo ben dedurre e ricostruire tramite illustrazioni, incisioni, dipinti, fotografie, cartoline e addirittura filmati, è esistita una figura sulla quale ho diffusamente indagato perché mi ha affascinato fin da subito. Ora è scomparsa perché la sua funzione è venuta meno, tuttavia è ancora ben presente nei ricordi dei più anziani o più documentati fra i miei interlocutori. Si tratta del facchino di tonnara, detto *bastasso* (*cargador*, in Spagna), figura che può essere confusa con il facchino generico, addetto al trasporto di materiale pesante e vario, il quale si incontra talvolta nella letteratura sulle tonnare siciliane anche come *faràticu* o *massaro* o *portancoddu*.

I *bastassi* appartenevano generalmente alla *ciurma di terra* ed erano, come risulta a una prima analisi, tra la manovalanza meno qualificata e meno reputata. Ad una seconda analisi invece, questi erculei facchini si rivelano detentori di una specializzazione a cui pochissimi potevano ambire: il loro compito era infatti scaricare il tonno dalle barche, passando per le banchine e arrivando fino al *bosco* o al macello caricandosi e trasportando in spalla ciascun tonno, per quanto pesante fosse. Bisogna dunque immaginare un solo uomo in grado di sollevare, caricare e mantenere sulle spalle, ripetutamente, un pesce che può superare i trecento chili, in grado non solo di conservare il proprio equilibrio durante quest'operazione, ma anche di spostarsi da un punto ad un altro, non necessariamente pianeggiante e quasi certamente su un pavimento scivoloso. Questo compito può risultare così incredibile che Vicente Zaragoza, anche posto di fronte a dipinti, disegni o fotografie che ritraggono un *bastasso* con un tonno in spalla, si rifiuta di crederci, dichiarandosi più incline a trattarli come “fantasia del pittore” oppure “fotomontaggi”. Per quanto possiamo attribuire al pittore di turno una vena fantasiosa o magari semplicemente una volontà di ingrandimento del pesce per magnificare la prestanza del facchino, non possiamo comunque ipotizzare il ricorso a fotomontaggi o fotoritocchi di cartoline in bianco e nero a inizio Novecento o di filmati degli anni Venti. La figura del *bastasso* risulta, in definitiva, da questa vasta analisi iconografica (Figure dalla 27 alla 33), presente e diffusa nel tempo e nello spazio delle tonnare mediterranee, almeno fino all'introduzione di gru e muletti. Rimane comunque sorprendente il perdurare di quest'incarico (il trasporto in spalla del pescato) in epoche anche non troppo remote, in cui di certo non mancavano carretti a ruota o bigli di carico. Nel domandarmi come fosse possibile incaricare un uomo di questi compiti quando già esistevano e si utilizzavano trasporti meccanizzati, ho poi trovato risposta indagando più in profondità l'esatta sequenza spaziale e corporea che questi uomini dovevano compiere. La risposta non è emersa da vecchi filmati o fotografie, perché questi non ritraggono il momento che mi accingo a descrivere, bensì nei racconti degli interlocutori e in particolare nell'illuminante imitazione che mi ha

fornito Antonio Casanova<sup>441</sup>.

Il *bastasso*, generalmente a piedi scalzi e incappucciato (Figura 34), indossava un cinturone in cuoio o tela, una sorta di busto per irrobustire il torace e mantenerne una postura che non comprimesse le vertebre (soprattutto quelle lombari). Come si può rilevare da vecchie immagini girate in stabilimento e come ho potuto constatare io stessa, il suolo dello stabilimento, dopo lo sbarco e soprattutto durante la macellazione dei pesci, diventa scivolosissimo (Figure 35 e 36): ecco dunque perché è necessario camminare a piedi scalzi (un tempo tutti i lavoratori erano a piedi nudi certamente anche perché non tutti potevano permettersi le scarpe); chi marcia a piedi scalzi quasi pattina, ma chi indossa delle scarpe a suola piatta scivolerà quasi sicuramente. I *bastassi* indossavano come gli altri tonnarotti una alquanto misera divisa da lavoro composta di camicione in tela grezza e calzoni arrotolati sotto il ginocchio; mentre però tutti gli altri componenti della *ciurma di mare e di terra*, indossavano un cappello o comunque un copricapo (a seconda delle epoche e del ruolo: una coppola, un berretto in lana, una feluca, un fez) i *bastassi* indossavano un cappuccio (che poteva anche essere un semplice sacco di tela grezza) per proteggere il capo ma anche il collo e le spalle dallo sfregamento con il corpo, le pinne, la pelle e il sangue dei tonni che caricavano in spalla. Incontriamo anche in questo caso una precisa *tecnica del corpo* che consentiva loro di flettere gambe e busto per caricare il tonno in spalla, preferibilmente con la testa del pesce in avanti e la coda indietro (i più grandi su due spalle, i meno grandi su una spalla sola); quindi mantenere la schiena in allungamento per evitare di venire schiacciati dal peso del tonno, sistemarlo sulle spalle per non perdere l'equilibrio e marciare fino al *bosco*. Questa camminata, che mi è stata descritta e imitata, veniva detta “camminata *in balansa*” (in tabarkino) e derivava da quella stessa camminata agita dai *galanzé* delle *balanselle* adibite al trasporto del minerale all'isola di Carloforte con quel carico sulle spalle, camminando sulle assi di legno che collegavano le bilancelle alle banchine. Era una sorta di camminata molleggiata, in cui la flessione e l'allungamento delle ginocchia ad ogni passo consentivano di scaricare sulle gambe parte del peso che gravava sulle spalle, senza compromettere oltremodo la schiena. Una volta giunti in prossimità dell'appiccatoio, i *bastassi* lasciavano che uno o due tonnarotti della *ciurma di terra* annodassero la fune che pendeva dalla tettoia alla coda del tonno; quindi velocemente si abbassavano e contemporaneamente si scostavano per lasciar ricadere il grande corpo del pesce, che oscillava pericolosamente per alcuni secondi. Ecco dunque perché, fino a quando era adottata la pratica del dissanguamento al *bosco* (prima dunque del dissanguamento che si esegue oggi *pungendo* il pesce già in barca), nessun carretto poteva rimpiazzare la tecnica di agganciare i tonni alle funi. I tonni più pesanti

---

441 C. p., Carloforte, maggio 2016. Antonio Casanova è un ex-Comandante della Marina, dirigente prima Esso e poi Eni, per i quali ha lavorato su piattaforme petrolifere in Nigeria, Yemen, Egitto, Libia, Giappone, Corea, per poi tornare, in età da pensione, a godere della pace carlofortina. È stato il mio primo interlocutore appena sbarcata a Carloforte, ed è un grandissimo conoscitore e divulgatore della storia e dei costumi tabarkini. Gli sono grata anche perché è stato il primo a farmi assaggiare la “bottarga con la sacca amniotica” a fettine.

erano portati da due *bastassi* che in spalla caricavano un semplice bastone in legno a cui il tonno era stato legato con una fune, così da suddividere il peso tra i due. Per trasportare i tonni davvero imponenti quattro *bastassi* si disponevano a quadrato e con due bastoni incrociati e caricati su una spalla di ciascuno lo sollevavano assicurandolo a due funi (Figure 37, 38 e 39). Quest'ultima tecnica era utilizzata anche per pesare ciascun esemplare, tramite l'intervento di un quinto uomo munito di stadera. Su di un'anfora greca è raffigurato "il portatore di tonni"<sup>442</sup>, antico *bastasso*, che vestito di un solo copricapo e di un drappo sulle spalle, trasporta due grossi tonni appesi per la coda ad un bastone poggiato sulle spalle.

Gli unici tre accenni ai *bastassi*, originali e non riportati, che ho reperito nella letteratura risalgono al 1778 il primo, al 1889 il secondo e al 1985 l'ultimo. Francesco Cetti nel menzionarlo, lo paragona al più celebrato atleta dell'Antichità: "Il tonno così troncato [decapitato] si carica sopra le spalle d'un *bastagio*, né può più d'un *bastagio* sottoporsi al tonno per enorme che sia, laonde in quell'atto si veggono talora rinnovati i prodigi di Milon Crotoniate, e va il tonno al *tancato*, ove per la coda si sospende alle funi, chiamate in termin proprio *dogali*"<sup>443</sup>.

Pietro Pavesi li menziona come *paggetti* (così come D'Amico li chiama *fanti* o *infanti*) forse in relazione alla loro giovane età (stando alle testimonianze, gli omologhi facchini *galanzieri* dovevano ritirarsi intorno ai quarantacinque anni di età) oppure semplicemente perché fungevano da garzoni, da servitori (dunque *fanti*, aferesi per *infanti*): "I facchini incappucciati nei loro sacchi (*paggetti* sard.) mettono sulle spalle il tonno, corrono all'appiccatoio, nel quale sono i compagni incaricati di legarlo per la coda alle funi, e con un repentino colpo di schiena al cenno di *sàvalo*, lo lasciano cadere giù penzoloni a colare il sangue"<sup>444</sup>. Scopriamo così che i *bastassi* correvano fino al *bosco*, così come i *galanzieri* sulle assi scivolose, forse per rendere meno prolungata la fatica che il carico comportava; e apprendiamo di quel "repentino colpo di schiena" necessario a rilasciare il tonno con tutto il suo peso senza esserne colpiti o schiacciati. Dobbiamo pertanto ricavarne davvero un'idea di specializzazione corporea: una commistione di prestanza fisica, resistenza ai carichi, notevole senso dell'equilibrio, padronanza delle leve e velocità di esecuzione.

Ne forniva poi l'ultima descrizione Giuseppe Conte nel 1985:

"I tonni venivano sollevati a forza di braccia e dei giovani abbastanza robusti, 'i bastassi', li reggevano sulle spalle mentre veniva passato il cappio (*drugòle*) intorno alla coda. Spalle

442 In Sparkes B., "A pretty kettle of fish", in (eds.) Wilkins J., Harvey D., Dobson M. J., *Food in Antiquity. Studies in Ancient society and culture*, Liverpool University Press, Exeter, 1995.

443 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (cit. pag. 433).

444 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (cit. pag. 196).

poderose e muscoli contratti, reggevano pesi talvolta superiori ai tre quintali in attesa del fatidico 'molla!' che vedeva completata l'operazione di aggancio ai travi di ginepro. Unica attrezzatura di questi uomini era una fascia di cuoio o di tela rigida che stringevano attorno ai fianchi per evitare maggiori danni all'organismo, teso in uno sforzo inumano. Molti si vantavano di questa forza e non era raro assistere a gare di sollevamento, la cui posta poteva essere una bottiglia di vino”<sup>445</sup>.

Veniamo così informati addirittura del nome (scomparso) in tabarkino del cappio che connetteva la coda del tonno all'appiccatoio! (Nome in assonanza con quello stesso rilevato da Cetti in Sardegna duecento anni prima di Conte: *dògali*).

Si rendono ora necessarie alcune precisazioni terminologiche e un inciso storico. *Balansa* deriva dallo spagnolo *balanza* (in uso anche nel siciliano) che significa bilancia, perché in effetti questa camminata molleggiata poteva ricordare il movimento delle bilance a bracci. *Bilancella* (cioè piccola bilancia) è anche la tipologia di imbarcazione adibita al trasporto della galena a Carloforte, un piccolo veliero armato a vela latina e asta di fiocco che, in ambito peschereccio, veniva utilizzata appaiata, da cui quindi la derivazione da “bilancia”. *Bastasso* (in italiano desueto *bastagio*) è rimasto nei dialetti italiani nelle varianti: *bastasu/bastasciu/bastassiere/vastasu*); deriva dal greco *bastazon* (poi confluito nel latino *bastum*, colui che porta – sulle spalle) e si riferisce dunque soprattutto agli scaricatori di porto o comunque a chi trasporti fardelli in spalla. Per estensione si utilizza ancora nei dialetti del Sud Italia (Campania, Calabria, Puglia, Sicilia) per indicare chi è rozzo, incivile, scostumato, maleducato, cafone, villano e sboccato, proprio come uno “scaricatore di porto”, nel comune sentire. In catalano *bastaix* identifica storicamente gli appartenenti alla Confraternita dei lavoratori facchini del porto di Barcellona, ed è in effetti termine documentato fin dal XIII secolo<sup>446</sup>.

I *galanzé*, galanzieri, erano invece i marinai carlofortini addetti al trasporto della *galanza*, termine locale con cui si indica la galena, il minerale (solfuro di piombo) che si estraeva dalle miniere del Sulcis-Iglesiente (quali quelle di Masua, Nebida, Buggerru, Ingurto, Cala Domestica) e che si trasportava all'isola di San Pietro, dove veniva stoccato in grandi magazzini in riva al mare per poi essere ricaricato sui piroscafi che lo avrebbero portato ad essere commercializzato altrove<sup>447</sup>. Il mestiere del galanziere era

---

445 Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985 (cit. pag. 50).

446 *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET Grandi Opere e Accademia della Crusca, digitalizzato e disponibile on line dal 9 maggio 2019 ([www.gdli.it](http://www.gdli.it)).

447 Nel XIX secolo il trasporto su strada in Sardegna non era tale da renderlo più conveniente di quello via mare, ecco perché dall'isola madre veniva imbarcato per l'isola di San Pietro e da lì al continente.

molto faticoso – e anche pericoloso – : il carico e scarico del minerale in grandi ceste avveniva a braccia e la navigazione era a remi o a vela (Figure 40 e 41); come appena esposto, le bilancelle sono infatti imbarcazioni mediterranee, piccoli velieri da pesca armati a vela latina, impiegate a coppia per la pesca a sciabica se di dimensioni ridotte (otto, dieci metri) e impiegate per il trasporto merci se di dimensioni maggiori (fino a dodici metri). È da notare che i galanzieri erano cottimisti pagati a tonnellata e tentavano di mantenere perciò un ritmo di lavoro il più possibile sostenuto: erano “facchini corridori sui traballanti e viscidii tavoloni dai quali, se si perdeva il passo, si correva il rischio del tuffo a mare”<sup>448</sup>. Le condizioni di lavoro dei galanzieri erano così dure rispetto alla paga (“pare incredibile eppure è così: che nella rada di Carloforte, senza approdo alla banchina, senza macchine, sulle sole braccia si arriva a caricare sui vapori oltre mille ton. di minerale al giorno”<sup>449</sup>) che provocarono manifestazioni di protesta, scioperi e le prime lotte sindacali. Queste furono in seguito (1897) guidate da Giuseppe Cavallera, medico piemontese che fondò la Lega dei Battellieri e a cui fu intitolata la Casa del Proletariato di Carloforte, oggi Cineteatro Cavallera, per i carlofortini semplicemente *U Palassiu*. La memoria di quella che i locali chiamano “l’epopea dei galanzieri” è tuttora vivissima ed è portata ad esempio delle qualità di fierezza e resistenza e dello spirito di sacrificio dei tabarkini; il personaggio del *galanzé* è inoltre tra le cinque figure emblematiche scelte come protagoniste della narrazione della storia dei tabarkini, all’interno dell’allestimento nel neonato museo *Ràixe – Spazi digitali per la Cultura Tabarkina*, inaugurato il 21 settembre 2019 presso “Sa Domu de sa Cultura” a Calasetta (isola di Sant’Antioco, dove risiede una delle due comunità tabarkine in territorio sardo)<sup>450</sup>.

Mi appresto ora a descrivere ciò che segue le operazioni di sbarco e precede la lavorazione del pescato, sarebbe a dire la *mattanza di terra*: quell’insieme di procedure che la *ciurma* effettua sui pesci per eviscerarli e sezionarli, il corrispettivo ittico della macellazione. “Se orrendo macello fu definita la mattanza di mare, la baracca in breve diventa una schifosa beccheria, un carnaio, tutto sangue, carne, ossa, puzza da infastidire l’olfatto più grossolano”<sup>451</sup>, scriveva in proposito Pietro Pavesi. Si tratta di un momento che ha anch’esso affascinato scrittori e osservatori, che hanno ritenuto di doverne narrare, come

---

448 Aste G. e Cambiaggio R., *La storia dei galanzieri e l’origine del movimento socialista a Carloforte in Sardegna*, 2016 ([https://www.carloforte.net/storia\\_galanzieri.htm](https://www.carloforte.net/storia_galanzieri.htm)).

449 Pasquale Castaldi Millelire su *L’Unione Sarda*, l’11 ottobre 1897.

450 Per documentarsi su miniere, battellieri e socialismo a Carloforte, si vedano le seguenti pubblicazioni di autori locali: Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005; Ferraro G., *Memoie de ’n Tabarkin (Ricordi di un Tabarkino)*, Cooperativa Grafica Editoriale, Iglesias, 1995; Manconi F., *Giuseppe Cavallera e i lavoratori del mare di Carloforte (1897-1901)*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1977; Pintus M., *Miniere e battelli*, Studio Grafico Dumié, Carloforte, 1986; Pintus M., *U Palassiu*, Cooperativa “Casa del Proletariato”, Carloforte; Pani E., “La funzione della bilancella con l’attività mineraria”, in AA.VV., *La vela latina. Dalle remote origini alle regate veliche odierne*, Atti del Convegno Nazionale, Carloforte, 28 giugno 2005.

per la *mattanza di mare*, in preda a sentimenti ambivalenti e contrastanti. Si noti con quale drammaticità Paul Valéry evoca il suo accidentale incontro con questa scena, negli anni della giovinezza trascorsa in Provenza:

“Ma quel nobile spettacolo [il ritorno a terra dei *vascelli* di *mattanza*] ne generava un altro, di orrenda bellezza, che mi perdonerete di descrivervi. Un mattino, il giorno dopo una pesca molto fruttuosa, in cui erano state prese centinaia di tonni, andai al mare per fare il bagno. All'inizio avanzai, per godere della luce mirabile, su un piccolo molo. D'improvviso, abbassando lo sguardo, vidi a qualche passo da me, sotto l'acqua meravigliosamente calma e trasparente, un orribile e splendido caos che mi fece fremere. Vi giacevano cose di un rosso ributtante, masse di un rosa delicato o di un porpora profondo e sinistro... riconobbi con orrore l'orrendo ammasso delle viscere e degli intestini di tutto l'armento di Nettuno che i pescatori avevano ributtato in mare. Non potevo né fuggire né sopportare quel che vedevo, poiché il disgusto che mi causava quel carnaio si scontrava dentro di me con la sensazione della bellezza reale e singolare di quel disordine di colori organici, di quegli ignobili trofei di ghiandole, da cui sfuggivano ancora vaghe chiazze sanguinolente, e tasche pallide e tremanti trattenute da non so quali fili sotto la patina lucente dell'acqua così chiara, mentre l'onda infinitamente lenta cullava nello spessore limpido un fremito d'oro impercettibile su tutta quella macelleria. Piaceva all'occhio ciò che disgustava l'anima. Combattuto fra la ripugnanza e l'interesse, fra la fuga e l'analisi, mi sforzavo di pensare a ciò che avrebbe potuto trarre da quello spettacolo un artista dell'Estremo Oriente, per esempio, un uomo con il talento e la curiosità di un Hokusai. Che stampa, che motivi di corallo avrebbe potuto concepire! Poi il mio pensiero si volse a quel che c'è di brutale e di sanguinoso nella poesia degli antichi. Ai greci non ripugnava evocare le scene più atroci... Gli eroi operavano come macellai. La mitologia, la poesia epica, la tragedia sono piene di sangue. Ma l'arte è paragonabile a quello spessore limpido e cristallino attraverso cui vedevo quelle cose atroci: ci rende capaci di sguardi che possono tutto considerare”<sup>452</sup>.

Gli ossimori abbondano in questa descrizione: “orrenda bellezza”, “orribile e splendido”, ciò che appare “ributtante”, “sinistro”, “orrendo”, “ignobile”, “atroce”, suscita “disgusto” e “ripugnanza” per le frattaglie scomposte che piacciono all'occhio, il quale scruta quasi con piacere estetico, ciò che repelle, eppure inchioda, l'anima del poeta. Si tratta evidentemente, come per la *mattanza di mare*, di una scena da cui è

---

451 Pavese P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (cit. pag. 196).

452 Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011 (cit. pag.51 e seguenti).

impossibile distogliere lo sguardo, non senza turbamenti dell'animo, per l'eccezionalità dell'occasione e forse per una certa attrazione verso un soggetto così impressionante. Durante la seguente descrizione bisogna tenere a mente che il rapporto fisico e l'incontro tattile del tonnarotto con il tonno ha numerose fasi e non si esaurisce in quel corpo a corpo di *mattanza* descritto nel precedente capitolo. Proseguiva e prosegue tutt'oggi infatti nelle operazioni di sbarco (si pensi al *bastasso*), di decapitazione, di eviscerazione, di sezione, di lavorazione del pesce che proseguono per tutta la stagione. Prenderò in esame solo le operazioni che ho visto e alle quali ho attivamente partecipato durante il lavoro etnografico alla tonnara di Carloforte, quelle cioè attualmente praticate, benché nella letteratura e nella fotografia e filmografia di tonnara questa fase sia raccontata con dovizia di particolari, descrivendo ogni operazione effettuata sul tonno e menzionando i termini tecnici degli stalli, degli strumenti e della manovalanza impiegati presso varie tonnare mediterranee dal XVIII secolo fino agli anni Duemila. Questi sono ovviamente cambiati nel tempo, con l'evoluzione delle tecniche e degli strumenti, poi con il mutamento dei gusti e delle richieste di mercato, e sono in ogni caso specifiche per ciascuna tonnara. Naturalmente le operazioni di tonnare diverse mantengono alcuni caratteri comuni: un ordine sequenziale, una certa rapidità di esecuzione e sovente ricorrono gli stessi verbi o gli stessi sostantivi per identificarle. Prendere in esame tutta questa interessantissima produzione richiederebbe spazi e tempi che purtroppo dilaterrebbero oltremodo i margini di questa ricerca e chissà che in futuro non mi ci possa dedicare specificamente.

In uno stabilimento ben avviato, con diverse specializzazioni nella *ciurma di terra*<sup>453</sup> e una vera e propria catena di montaggio delle operazioni necessarie ad eviscerare, squartare, sezionare e confezionare il pesce, “la divisione del lavoro e l'abilità degli operai fanno sì che è più lungo descriverlo di vederlo

---

453 Dalla letteratura e dall'etnografia emerge, a proposito delle tonnare sarde, una tendenza alla specializzazione siciliana delle maestranze di mare e alla specializzazione ligure delle maestranze di terra, rimasta piuttosto costante nel tempo, fino a quando certi saperi sono definitivamente confluiti nella manodopera locale. È molto ben documentata, ad esempio, fino agli anni Cinquanta del Novecento, la migrazione allassina della *ciurma di terra* presso le tonnare del Ponente sardo: “[arrivavano in Sardegna dal continente] anche 'i sobriissimi, probi e impigri' tonnarotti di Alassio con al centro la frazione di Moglio, Laigueglia, Villanova e Stellanello sulla Riviera ligure di Ponente, non pescatori, ma specialisti, a terra, nel taglio, nella salatura e nella cottura dei tonni, che prendevano pure parte alle stagioni di pesca in Spagna, Portogallo e nell'Africa del Nord. [...] Le tonnare della gente di Alassio erano tutte collocate lungo la costa occidentale della Sardegna. A queste campagne di pesca partecipavano pure i cosiddetti 'bastassi', giovani particolarmente forti e robusti – poderosa 'razza camalla' dell'alta Val Polcevera e Scrivia, di Montoggio e dintorni dell'hinterland di Genova – in grado di issare e trasportare in spalla tonni anche di 3-4 quintali” (Torre S., *Le magie del tonno. La lunga avventura del pesce che dal mare finì sott'olio*, Marsilio, Venezia, 1999, cit. pag. 52-3). Cfr. anche: Presotto D., “Le tonnare allassine” in *Liguria*, n° 2, anno LIX, 1992; Schivo G. e Rapa D., “I Tonnarotti”, in *Cara, vecchia Moglio. Scritti e immagini di un antico borgo*, Circolo Ricreativo Mogliese, Moglio, 1993. Mi sembra interessante l'utilizzo in questa citazione del termine ligure di origine araba *camallo* (ar. *ḥammāl*, portatore), lemma che identifica i facchini e gli scaricatori del porto di Genova. Il famoso *Maciste* del cinema italiano degli anni Venti, figura inventata da Gabriele D'Annunzio, magnificata dal Fascismo e popolarissima anche all'estero, era proprio un *camallo* genovese, al secolo Bartolomeo Pagano. È a questo personaggio che dobbiamo pensare quando immaginiamo un *bastasso* di tonnara.

compiuto, anche quando fu ricca la pesca” (Pavesi, 1889). Esistevano ad esempio in un tempo non lontano figure quali il *capomastro dell'arte di mare*, il *re di coltello*, l'*annettatore*, gli *sciampratori*; strumenti quali la *ronca*, la *mannaja di teste* e la *mannaja di bavile*; stalli di tonno detti il *cozzo*, i *pendini*, il *finminello* e via dicendo. Con il cambiamento nella macellazione del pescato, si sono perduti inevitabilmente certe tecniche di *sgugliatura*, certe specializzazioni, certi strumenti e finanche i nomi attribuiti alle singole parti del tonno che ora vengono rigettate, ma che un tempo venivano consumate; si pensi ad esempio alla valvola mitralica (*u sticciu*) recisa dal cuore, bianca dura e gommosa, che un tempo “i vecchi facevano bollita”<sup>454</sup> ma che oggi giudicheremmo immangiabile; o anche ai lacci (*e schtrinche*), le cartilagini poste dietro le branchie, che oggi vengono rigettate ma che ancora i genitori delle attuali generazioni carlofortine consumavano alla griglia.

In teoria, ad ogni sbarco dovrebbe essere presente la Capitaneria di Porto, chiamata con almeno quattro ore di anticipo sullo sbarco ad effettuare i controlli di vigilanza previsti: peso e misura di ciascun esemplare<sup>455</sup>, regolarità delle operazioni di sbarco e pulitura dei pesci, compilazione del log-book e del documento di tracciabilità<sup>456</sup> e commercializzazione del tonno rosso (BCD, ovvero Bluefintuna Catch Document). In caso di irregolarità, un regime sanzionatorio stabilisce l'importo di salate multe. Come regola generale, oggi i tonni allo stabilimento di Carloforte vengono *sgugliati* al suolo e sezionati su

---

454 C. p. con l'ex-*rais* della tonnara dell'Isola Piana Andrea Rivano (Dria), Carloforte, luglio 2016.

455 Come regola generale non possono essere sbarcati tonni di peso inferiore ai trenta chili e di lunghezza inferiore ai 115 centimetri misurata alla forca. Le tonnare fisse sono autorizzate a sbarcare esemplari di peso compreso fra otto e trenta chili o di misura compresa tra i 75 e i 115 centimetri, se catturati accidentalmente (per questa ed altre informazioni sulle leggi da rispettare intorno alla pesca del tonno rosso e alle catture accessorie, cfr. “Decreto del Direttore Generale” del Dipartimento delle Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca della Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF relativo alla Campagna di Pesca del Tonno Rosso – Disposizioni Applicative, emanato il 5 maggio 2015). I tonnarotti raccontano spassosi aneddoti intorno ai metodi per aggirare queste restrizioni o per non incorrere in sanzioni. Ad esempio la pratica di infilare pietre nella bocca di un tonno apparentemente sottopeso prima di porlo sulla bilancia; oppure la simulazione per far apparire vivi pesci già morti, consistente nello scuotere i tonni sottotaglia, disgraziatamente finiti in *mattanza* (come se fossero loro stessi a dimenarsi), fingendo di liberarli ributtandoli a mare: questi tonnetti erano già morti ma se la Capitaneria di Porto se ne fosse avveduta li avrebbe multati.

456 La tracciabilità, requisito obbligatorio per la sicurezza alimentare secondo le disposizioni europee vigenti emanate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, è definita come “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione animale o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione” (REG. (CE) 178/2005). Per i prodotti ittici si applica inoltre il REG. (CE) 104/2000 in base al quale “in tutti i Paesi comunitari i prodotti ittici freschi o refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia destinati al consumatore finale potranno essere commercializzati solo se receranno un'indicazione o un'etichetta che contiene la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura”. La tracciabilità di ogni esemplare di tonno rosso deve quindi essere esplicita dalla cattura fino al consumatore, affinché quest'ultimo sia libero di scegliere cosa acquistare sulla base di informazioni complete e trasparenti. L'offerta di tracciabilità e certificazione è onerosa per il produttore ma al contempo benefica per la sua reputazione. Per approfondire si consulti il paragrafo “La normativa vigente per la tracciabilità dei prodotti della pesca e di allevamento” in Catarci C., Scarpato D., Simeone M., *Sostenibilità ambientale ed economica nel mercato del tonno rosso*, Franco Angeli, Milano, 2007.



tavoli (*cianche*). Dalla banchina dove vengono scaricati, sono trasportati con il muletto per alcuni metri nello spazio, semicoperto, pavimentato di rosso, in cui verranno prima pesati e poi *sgugliati*. *Sgugliare* (varianti *scogliare*, *sfugghiare*, *scugghiare*) significa eviscerare: in questa fase i tonni conservano esternamente integro il loro corpo di tonno, perché non vengono più decapitati né *sciamprati* (ossia scuoiati, dopo il primo taglio ventrale) (Figure 42 e 43). Prima di questo metodo, che la *ciurma* identifica come quello “alla carlofortina”, i tonni si aprivano “alla sarda”: si ponevano cioè con il ventre rivolto verso l'alto, e man mano che lo *sventratore* “a cavallo” li apriva con una profonda incisione dalla gola fino all'ano, due *sciampratori* ai suoi lati mantenevano aperte le due parti del tonno servendosi di un *crocco* ciascuno (Figure dalla 44 alla 49). Il tonno veniva quindi sventrato ed eviscerato, prima di passare alle fasi seguenti<sup>457</sup>, esattamente come riportato da D'Amico per la Sicilia: “apre il tonno dalle sorre fino all'ombelico: leva dalla pancia l'inchiuma, così chiamati gli uovi, li lattumi, ventri e budella. Termine che si dà per questa operazione, e si chiama scogliare li tonni, vale a dire aprirli e levare l'inchiuma che ha dentro” (D'Amico, 1816). Questo stesso metodo è tuttora praticato nelle tonnare spagnole, dove è detto *el ronqueo*. In particolare il *ronqueo* è il gesto di incidere l'animale ed è così detto perché il suono che il coltello produce scorrendo lungo la spina dorsale del pesce nel senso della lunghezza ricorda il rumore prodotto da chi russa (in spagnolo, appunto, *ronqueo*). *Ronquear* è dunque in lingua spagnola, sia tagliare il tonno, sia russare. Esattamente come nell'italiano arcaico, *roncare* significa sia russare, sia usare la ronca, meglio nota come ròncola (gran coltello agricolo a lama ricurva): da cui in effetti il verbo *arroncare* e il mestiere dell'*arroncatore* (della *ciurma di terra*), colui che tagliava e sezionava il pesce con la ronca. Oggi alle tonnare dello Stretto *el ronqueo popular del atún* è una cerimonia pubblica che si tiene presso ristoranti prestigiosi, pescherie, sagre e addirittura musei, ad inizio stagione; questa cerimonia si svolge su un palco, sul quale il tonno viene scaricato, accolto da applausi di ammirazione e platealmente eviscerato e sezionato da tre *ronqueadores*; *el ronqueo* viene spiegato da un commentatore microfonato e attira grandi folle di residenti, turisti, televisioni.

Aprire i tonni “alla carlofortina” significa invece lasciarli integri, praticando semplicemente una piccola incisione nell'addome (circa venti centimetri), all'interno della quale il tonnarotto infila un braccio ed estrae le interiora, le viscere ossia gli *inciumi* (varianti *inchiume/inchiumi/anchiùma*). Questi sono prelevati, in parte per essere gettati e in parte per essere destinati al fresco, alla salamoia e al secco. Le lamelle branchiali ovviamente non vengono estratte dal taglio ventrale, ma vengono recise dalla loro sede con un taglio dei muscoli della membrana branchiostega e delle arcate ossee branchiali (Figure 50 e 51). Le parti che vengono rigettate sono: le branchie, i contracuori, gli intestini; le parti destinate al fresco

---

<sup>457</sup> Questa sequenza è ben visibile, assieme a tutte quelle seguenti della lavorazione a terra, in alcuni minuti dell'insuperato e meraviglioso documentario prodotto dall'Istituto Luce nel 1931 *La pesca del tonno 1924-31*, girato durante le fasi di mare e di terra presso la tonnara di Favignana. Nonché nell'altrettanto meraviglioso documentario di Carlos Velo *Almadrabas* girato nel 1935 presso la tonnara di Barbate.

sono i *lattumi*, i *barbassali* e le pance; quelle destinate alla salamoia sono la tonnina e l'esofago o sottogola (*gurèzi*); quelle destinate al secco saranno i cuori, le uova e il filetto.

Tutte queste operazioni sono compiute dalla *ciurma di mare* a nude mani o con sottili guanti, con l'ausilio del solo coltello *Dexter*. Prima di cominciare la *mattanza di terra* i tonnarotti indossano il moderno *abito del sangue* (stivali in gomma e salopette cerata), che sarà facile risciacquare con la pompa d'acqua. Mi è stato riferito che un tempo i tonnarotti si fasciavano le braccia perché la pelle del tonno, una volta incisa, diventa tagliente e quindi nell'inserire mani, polsi e finanche braccia dentro il pesce, ci si escoriava la cute. Durante queste operazioni il pavimento di questa zona dello stabilimento (già dipinto di rosso) si ricopre vieppiù di sangue e frattaglie (Figure dalla 52 alla 56), che lo rendono estremamente scivoloso. Rimossi tutti gli scarti, verrà agilmente ripulito con una pompa d'acqua. Lo specchio di mare di fronte allo stabilimento si fa rosso del sangue dei pesci (Figura 57).

Ogni tonno eviscerato viene poi affidato alla *ciurma di terra* che si occuperà di pulirlo e sfilettarlo, immagazzinarlo nelle celle frigo e infine avviarlo alla conservazione. Le parti di tonno vendute fresche a privati e ristoratori, accompagnate dal menzionato documento BCD, prendono la strada dell'immediata commercializzazione; le parti invece destinate all'industria conserviera rimangono in stabilimento, vengono confezionate sott'olio dalla stessa Carloforte Tonnare PIAM Srl e stivate in lattine destinate alla vendita sul mercato locale, nazionale e internazionale come prodotto di eccellenza. Il tonno in scatola qui pescato, lavorato e confezionato viene venduto in lattine da 350 gr (di cui 240 gr sono di tonno e i restanti di olio di oliva e sale italiani) a questi prezzi: ventresca 27 € (Linea Gold 33 €); tarantello 25 € (Linea Gold 27 €); tonno 20 € (Linea Gold 22 €); briciole 14 €; *buzzonaglia* 11 €. I prezzi decrescenti di questi stalli riflettono la qualità (secondo i gusti contemporanei) degli stessi. La parte più pregiata è da sempre considerata la ventresca (varianti: siciliano *sorra/surra*, spagnolo *barriga* e giapponese *toro*), la parte inferiore del ventre molto saporita e ricca di grassi e ottima se consumata anche alla griglia. Il tarantello è un'altra sezione di pancia, più vicina alla coda e alla schiena, altrettanto saporita ma meno grassa e consumata anch'essa alla griglia. Per tonno s'intendono i semplici tranci di filetto tratti dalla sezione superiore del dorso; le briciole sono i resti della lavorazione del filetto che si conservano meno integri, mentre la *buzzonaglia* è la parte più interna che è sempre stata considerata meno pregiata perché si annerisce a causa del ristagno di sangue ed è tradizionalmente destinata a preparazioni in cui non è l'ingrediente dominante, quali il ragù di tonno.

Per quanto riguarda le parti fresche che non vengono solitamente destinate alla commercializzazione abbiamo il *lattume*, i *barbassali* e le pance o stomaci (*bélu*). Tutte queste parti vengono consumate cotte, cucinate in tonnara oppure destinate a chi è parente o amico dei tonnarotti. Il *lattume* (in tabarkino

*figatèllu*) è la sacca spermatica del maschio<sup>458</sup> e si può consumare principalmente in due modi: bollito olio e limone oppure fritto in polpettine<sup>459</sup>. I *barbassali* sono i muscoli della gola del tonno; il *bélu* è la pancia (il corrispettivo ittico della trippa di maiale) e, oltre che fresco e in umido, può essere consumato anche disidratato e salato.

## 5.2 Il secco

Questa ricerca si è nutrita anche di quotidiane sperimentazioni di assaggi, anzi scorpacciate, di tutte le parti menzionate (e di altre) di tonno rosso, consumate in tonnara o fuori, cucinate in moltissimi modi diversi dalla *ciurma*, dai ristoratori locali e dagli amici carlofortini. Questi assaggi o scorpacciate hanno anche riguardato moltissimi altri abitanti del mare (pesci, crostacei, molluschi, echinodermi) che non avevo mai mangiato e talvolta nemmeno incontrato o sentito nominare. Devo in effetti confidare al lettore che non ho mai consumato pesce in vita mia<sup>460</sup>, fino a quando mi sono ritrovata in tonnara, dove, evidentemente, a questa ovvia circostanza non avrei potuto sottrarmi. Considero dunque questa fondamentale – per me – declinazione gastronomica e gustativa della tonnara, parte integrante della ricerca, nonché un elemento atto a renderla etnografica nel senso classico del termine, adeguandola a quello che dagli etnologi solitamente ci si aspetta. Noi studenti siamo infatti consapevoli da subito che “bisogna vivere con i locali, come i locali, imparando la loro lingua e mangiando quello che mangiano, ecc.”. Inoltre la mia completa estraneità all'universo ittico era garanzia di quella necessaria distanza etnografica richiesta agli antropologi nel corso del campo, che si insegna alla prima lezione introduttiva alla disciplina. Questa distanza mi ha reso novizia di fronte ad ogni incontro tattile, ad ogni assaggio, ad ogni sapore e ad ogni profumo che di volta in volta mi veniva offerto o che io stessa ricercavo. Mi ha aperto e stimolato i sensi, ha sollevato la mia curiosità ed acuito le mie percezioni. Ha reso possibile il

458 Nei termini *latte*, *lattime*, *lattume* destinati alle gonadi maschili penso non ci sia un'ingenuità originaria, ma solo un accostamento morfologico: i pescatori non hanno mai creduto che il tonno allattasse con quel *latte*, ma semplicemente quel liquido seminale ricordava loro il latte nell'aspetto e nella consistenza.

459 Non manca chi attribuisce al consumo di *lattume* poteri afrodisiaci, tanto che gli stessi Reali di Francia se ne servirono in cerca di un erede al trono: “si racconta che Luigi XIII venne a visitarla [la tonnara di Morgiou, in Provenza] con la Regina Anna d'Austria durante il pellegrinaggio compiuto a Sainte-Marie-de-la-Mer 'perché Dio accordasse loro un figlio'. Il Re assisté alla mattanza ed egli stesso uccise, con un tridente d'argento, un tonno di cui, su pressante invito del Rais e della ciurma, ne mangiò le gonadi ritenute, come ancora oggi, valido afrodisiaco... 'per aiutare l'opera divina'. Avrebbe asserito, al suo rientro a Parigi, di aver colà trascorso... 'les jours plus agréables de mon voyage'. Dopo qualche anno nacque Luigi XIV! Il tonno in effetti era considerato presso gli antichi il simbolo della fecondità e tanto ben si giustifica ricordando che ogni femmina di tonno praticamente emette circa 120/140 uova per ogni grammo del suo peso corporeo (e perciò per una femmina matura di 200 Kg., sino a 25 milioni di uova” (Sarà, 1998).

460 In famiglia si tramanda però una vistosa eccezione, documentata anche da alcune fotografie: mi ritrae all'età di quattro anni, durante un soggiorno estivo in Salento, intenta a mangiare col cucchiaino e con innegabile gusto un riccio appena pescato, crudo, arancione e molliccio – che oggi ingurgiterei davvero malvolentieri.

sorgere spontaneo di domande e questioni che ad ogni nuova esperienza si affacciavano, libere da abitudini radicate e pratiche pregresse. In ogni pagina del mio diario ho approntato la “rubrica delle prime volte”, annotandomi ogni sera le sperimentazioni nuovissime di quella giornata: la maggior parte di queste erano gustative. Ogni offerta che ricevevo doveva essere un sì incondizionato, e non nascondo che talvolta ho detto dei sì titubanti a offerte che avrei proprio voluto rifiutare<sup>461</sup>. Queste titubanze venivano comunque sempre forzate da un “assaggia dai! Se non ti piace poi lo sputi...”. D'altra parte se così non fosse stato (se mi fossi cioè rifiutata di mangiare pesce), essere accolta in tonnara sarebbe stato assolutamente impossibile. La prima cosa che il *rais* mi ha domandato appena ci siamo presentati in banchina è stata: “soffri il mare?” (*conditio sine qua non* per imbarcare quotidianamente e a tutte le condizioni meteo-marine con la *ciurma*). La seconda però, appena salpati in “Maria Giulia”, è stata: “non sarai mica vegetariana o vegana o...?” (detto con una punta di sospetto e diffidenza)<sup>462</sup>. I miei due “NO” a quei quesiti mi hanno garantito, ad un primo incontro, la possibilità di ingresso e accoglienza da parte del *rais* e della *ciurma*. Per tenere fede al primo “NO” non ho mai sofferto il mare in barca<sup>463</sup>; per tenere fede al secondo “NO” non ho mai declinato una proposta a tavola (che peraltro avrei considerato io stessa un comportamento ingrato e sgarbato nei confronti di chi aveva pescato e cucinato). In ogni caso, questo allenamento mi ha molto temprato (ora non rifiuto più pesce, anzi lo consumo volentieri anche crudo) e

---

461 Mi riferisco in particolare, ad esempio: al battesimo dello sperma di tonno – *lattume* bollito olio e limone – che ho trovato in tavola il primo giorno in tonnara, incontro al quale però ero preparata da mesi, perché in un paio di pubblicazioni avevo in precedenza letto spiritosi racconti in proposito (ad esempio in Ravazza, 2005 e in Mangano, 2011); oppure a quando chiusi gli occhi e mi forzai a sgusciare e ingurgitare una patella cruda, sotto gli occhi di un divertito Goliardo (*capobarca* e poi caro amico); oppure quando mi toccò un dattero di mare vivo e crudo, che mandai giù senza masticarlo per evitare di trovarmelo tra la lingua e il palato, col rischio di vomitarlo (si trattava pur sempre dei frutti di mare dai più considerati prelibati e soprattutto ambiti, da quando la raccolta, la detenzione, il commercio e il consumo sono vietati); o ancora quando in cucina aprii il frigorifero per procurarmi dell'acqua e trovai un bianco sacchetto di plastica che si muoveva liberamente per lo scomparto: a pranzo seppi poi chi conteneva, una prelibata cicala di mare, l'essere ahimè più brutto che io abbia mai incontrato e mangiato. Lei forse, povera creatura, avrebbe pensato lo stesso di me, adocchiandomi dall'interno del frigorifero, ma devo confessare che il suo aspetto repellente me la rese ostica anche al gusto.

462 La diffidenza derivava da una recente esperienza (2012) della *ciurma*: un'attivista per i diritti degli animali, vegana, si era introdotta sotto copertura in occasione di una *mattanza* alla tonnara di Carloforte e aveva poi pubblicato in rete un report filmato, che denuncia la brutalità dell'assassinio di questi pesci (il dossier di *Animal Equality*, organizzazione internazionale anti-specista, è disponibile qui: <http://lamattanzadeitonna.org/index.php>).

463 La mia più completa insensibilità al mal di mare credo sia stata davvero in fondo la condizione che mi ha permesso l'accoglienza da parte della *ciurma*. Non dare segni di patimento al mare più grosso è considerato un comportamento da veri marinai. Al contrario, nausearsi o vomitare alla prima onda in navigazione o ai prolungati scarrocci da fermi, non suscita mai pena, empatia o commiserazione, bensì la più spietata derisione. Talvolta i tonnarotti stessi si sentono male: “Sei brava a stare con loro [i tonnarotti] e anche perché non patisci il mare... a noi capita di diventare bianchi... alla seconda onda spegniamo la radio!” riferiscono ridendo Ale e Checco, timonieri del *Folgore*. Spesso a sentirsi male sono gli ospiti: ispettori del Ministero, funzionari dell'ICCAT, biologi delle Università sarde in tonnara per rilevazioni o campionamenti. Nei confronti dei malesseri di costoro la *ciurma* è davvero senza pietà: più di una volta ho visto gli ospiti farsi verdi e vomitare ripetutamente fuori bordo per tutto il tragitto dallo stabilimento alla tonnara e viceversa, mentre i tonnarotti a prua li deridevano apertamente, offrendogli birre per il loro “vomito party”.

ha sviluppato in me un gusto nuovo e una gerarchia di preferenze che prima mi ero sempre consapevolmente negata e che ora posso confrontare con quella di interlocutori più svariati.

Un approfondimento sulla gastronomia, sulle destinazioni culinarie e sulle ricette e tradizioni di consumo di ogni singola parte del tonno, con le sue infinite varianti locali, nazionali ed internazionali, nonché su come queste siano state recentemente soggette a mode e contaminazioni, meriterebbe una trattazione a sé e non è purtroppo possibile includerla in questa tesi<sup>464</sup>. D'altra parte il destino di stalli particolari o minuti del tonno (non quindi le celebri ventresche che finiscono in *tartare* o alla griglia), emerge solo attraverso un certosino lavoro etnografico da condursi presso le cucine e le cantine delle nonne. Mi limiterò a prendere in considerazione la lavorazione da parte della *ciurma di mare* delle tre pregiatissime parti destinate al secco. Di queste parti (cuore, filetto che diventerà *musciame* e uova che diventeranno *bottarga*) ho seguito in modo ravvicinato e sistematico la lavorazione, prendendone attivamente parte sin dal primo giorno in cui ho messo piede in tonnara. Questo è stato possibile perché per mesi ho vissuto in tonnara con la *ciurma* e questa lavorazione necessita per alcune settimane di un'attenzione giornaliera (è quindi una fase di lavoro che impiega quotidianamente parte della *ciurma di mare*, che si è inoltre dimostrata accogliente con me e disponibile a spiegarmi e farmi partecipare anche a questi lavori); non si tratta infatti di quella parte del pescato che finisce in celle frigorifere, nell'industria conserviera e poi altrove, ma di quella parte unicamente destinata al *rais*, alla *ciurma* e alla proprietà, lavorata in loco. La prenderò qui di seguito in esame perché la reputo interessante sotto molti profili (primo fra tutti quello del coinvolgimento sensoriale), ma soprattutto perché ho avuto modo di verificare con certezza che la tonnara di Carloforte è l'ultima e quindi unica al mondo in cui la lavorazione del secco si fa ancora in modo artigianale<sup>465</sup>.

---

464 Posso tuttavia proporre una limitata selezione personale delle opere di autori che si sono occupati della gastronomia del tonno (selezione che potrebbe essere molto più ampia e anche internazionale). Si confronti quindi: Torre S., *Le magie del tonno. La lunga avventura del pesce che dal mare finì sott'olio*, Marsilio, Venezia, 1999 per un rassegna dei ricettari storici e un elenco di ricette regionali; Rossi S., *La cucina dei tabarkini. Storie di cibo mediterraneo fra Genova, l'Africa e la Sardegna*, Sagep, Genova, 2010 per conoscere la storia gastronomica dei tabarkini attraverso le ricette (anche quelle di tonno); Pellerano M. e Borghero S., *Cucina carlofortina*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2014 curato da una studiosa e uno chef tabarkini; Pronzati V., "Il tonno in cucina", in Mariotti A., *Il tonno: le tonnare che parlano genovese da Camogli a Carloforte*, Il Golfo, Milano, 2003 per un corposo ricettario regionale e internazionale; Tricamo M., *Tonnare, tonni, mattanze, barche e maestri d'ascia tra Sicilia nord-orientale e Calabria*, Lombardo Edizioni, Milazzo, 2015, per una rassegna di preparazioni di parti specifiche di tonno nella cucina milazzese; Cortese F., "La gastronomia del tonno a Pizzo", in Curatolo D., *Le tonnare nella storia sociale della Calabria e di Pizzo*, Jaca Book, Vibo Valentia, 1991, per ricette del calabrese; Basile G., *Tonnare indietro nel tempo*, Dario Flaccovio Editore, Palermo, 2012 per un ricettario siciliano; Ravazza N. (a cura di), *Favignana. Tonnara e tonni*, Anselmo Editore, Trapani, 2010 per un compendio di ricette favignanesi; Rossi S. e Repetto N. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep, Genova, 2013 per un'interessante rassegna storica di ricette dall'Antichità, Medioevo, Epoca Moderna e Contemporanea con alcune ricette calasettane, carlofortine e siciliane attuali; Albahari G., Tricarico L., *Ràisi, sceri e patale. Le tonnare di Gallipoli*, Edizioni "L'uomo e il mare", Gallipoli, 2012 per un ricettario pugliese.

Prenderò ora in esame quindi la lavorazione del secco che alla tonnara di Carloforte è appannaggio della *ciurma di mare* e in particolare di alcuni di loro, supervisionati da un responsabile (il capobarca Renato Cau), una sorta di “addetto al secco”. Reni, detto *Zichichi*, è il re della *barracca*: è così pignolo che preferisce non farsi aiutare da nessuno e potendo, farebbe davvero tutto da solo.

La *barracca* è uno stanzone collocato nella zona del *malfaraggio* di cui ho precedentemente parlato come del “regno dei tonnarotti”; si trova al piano terreno tra il prato con la chiesetta e la zona cucina della *ciurma*. È un locale piuttosto diroccato a cui si accede da un piccolo cortile, ha un soffitto spiovente molto alto, è privo di finestre e quindi abbastanza buio, a meno che la porta d'ingresso in legno (lucchettata, dal momento che all'interno è custodito un vero e proprio caveau) non sia tenuta spalancata. Per scaramanzia, questo locale rimane sigillato fino all'arrivo del primo tonno in tonnara (aprirlo prima che siano giunti tonni significherebbe attirare la cattiva sorte, esattamente come è sconsigliabile festeggiare un compleanno anzitempo). In questo stanzone rettangolare sono presenti pochissimi elementi: un lungo tavolaccio in legno grezzo (*cianca*) posto longitudinalmente al locale; delle *prence* lungo i lati lunghi; innumerevoli pietroni ammucciati e impolverati sul lato corto opposto all'ingresso e infine un grande bidone nero con coperchio subito a sinistra dell'ingresso. Accedendo a questo stanzone si viene letteralmente colpiti da un odore penetrante, avvolgente, respingente ad un primo impatto, al quale sorprendentemente non ci si abitua: con la permanenza al suo interno, l'odore non sembra affievolirsi o scemare fino ad assuefare, ma rimane apparentemente costante, si continua cioè a percepirlo. Tuttora lo percepisco, se solo ci penso. Entrare in *barracca* è come accedere ad un mondo altro. Appena ci metti piede vieni travolto dal suo impattante odore caratteristico; vieni improvvisamente avvolto dall'ombra che contrasta con l'accecante luce esterna del sole estivo del Sud Sardegna, rotta a tratti dalle lame di luce che filtrano dalle crepe del tetto non integro, rischiarando il buio e illuminando il pulviscolo; percepisci un ambiente molto più umido e fresco dell'esterno, così caldo e secco; volano molte mosche che si posano continuamente su tutto ciò che è organico; qui è il regno del sale e della polvere; di questo mondo altro il sovrano non è il *rais* ma *Zichichi*.

In questo locale<sup>466</sup> i tonnarotti lavorano quotidianamente alla salamoia e al salato. Gli *inciumi* appena estratti dai tonni nella zona della macellazione che abbiamo or ora lasciato, vengono subito trasportati qui in cassette di polistirolo e se sono molto pesanti con l'aiuto di una carriola. Poi vengono rovesciati con delicatezza sul tavolo. I tranci di tonno che diverranno tonnina e i *gurèzi* vengono ripuliti e adagiati nel

---

465 Per artigianalmente intendo manualmente, senza l'impiego di macchinari, al di fuori di uno stabilimento industriale e delle norme igienico-sanitarie standard che oggi si richiedono alla produzione di alimenti (questi sono in effetti destinati non alla commercializzazione, bensì al consumo privato).

466 La *barracca* è stata restaurata, sistemata, riordinata e ridipinta per la stagione 2020 e oggi risulta ai miei occhi quasi iriconoscibile.

bidone nero in cui è presente la salamoia. Filetto, cuori e uova riceveranno invece un trattamento diverso, molto più prolungato e scrupoloso, dal momento che sono destinati al secco. Cuori e filetto, puliti e asciugati, vengono trattati con abbondante sale e poi sono posti a seccare per alcuni giorni sotto le *prence* (presse): basse panche in legno collocate lungo le pareti, ricoperte di uno strato di sale e di un'asse in legno, sulle quali verranno sovrapposte le grandi pietre che esercitando una forte pressione su di esse, le plasmeranno secondo la forma desiderata (Figure 58 e 59). I cuori, altamente vascolarizzati, di un cupo rosso sanguigno tendente al nero, dovranno assumere una forma che potremmo vagamente definire piramidale, benché irregolare, con lati e angoli molto smussati. I filetti sono stati invece ridotti a lunghi bastoncelli troncoideali, anch'essi con lati e angoli smussati, di color rosso-bruno. Questi due elementi, cuori e filetto, dopo aver assorbito il sale necessario a conservarli e aver assunto la forma desiderata, vengono posti a seccare per alcune settimane secondo modi e tempi che descriverò a breve.

Prima di abbandonare la *barracca* è infatti necessario dedicarsi alla lavorazione delle pregiate uova di femmina<sup>467</sup>, che diventeranno pregiatissima bottarga, la parte più stimata e ricercata del tonno rosso, che può raggiungere e superare al dettaglio i trecento euro al chilo<sup>468</sup>. Scriveva in pieno Settecento il Marchese di Villabianca: “Gli ovi di tonno tra questi pezzi sono li più pregiati. Le sorre, le tonnine, li masciomà, vengono appresso, li morselli, le ventri, le budelle. Si fanno le carni ammarinate, le frittate e queste allora s'imbarcano per Roma ove se ne fa sollecito smercio e lucroso piatto. Il frutto però più squisito di questi pesci è il 'latte' o lattime dei maschi di corso, ma questo non potendo reggere al sale, conviene mangiarsi fresco per sentirsi il suo gusto”<sup>469</sup>. Innanzitutto occorre precisare che i tonni non presentano dimorfismo sessuale e dunque il loro sesso non è esternamente distinguibile. Con un buon allenamento, è possibile tuttavia, durante la stagione riproduttiva, indovinare le femmine da una certa elegante pinguedine del ventre, che le rende leggermente più tondeggianti dei maschi. Femmine e maschi presentano entrambi due sacche ovariche speculari poste nella cavità ventrale ed emettono uova dal foro

---

467 Per quanto i gusti ma anche le necessità alimentari mutino a seconda delle epoche e dei luoghi, non ci sono dubbi intorno al fatto che le uova della femmina siano sempre state più apprezzate e ricercate delle uova del maschio, dal momento che sono conservabili e quindi esportabili. Ad esempio, in Sicilia e Sardegna il *lattume* è considerato un raro bocconcino prelibato, un lusso stagionale, mentre in Andalusia lo si trova facilmente al mercato venduto a pochi euro al chilo. Durante la stagione 2017 la sex-ratio dei pesci pescati alla tonnara di Carloforte è stata molto sbilanciata a favore dei maschi, scontentando notevolmente i tonnarotti, che di chili e chili di *lattume* non sanno che farsene, mentre di chili di uova eccome.

468 Questo ci conferma che i gusti cambiano: quello che un tempo era considerato “il caviale dei poveri”, è venduto oggi come prodotto di eccellenza ed è inserito tra i “Prodotti Agroalimentari Tradizionali Siciliani” riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali su proposta della Regione Sicilia, così come il tonno di tonnara.

469 Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986. Villabianca scriveva dunque che le uova erano la parte più pregiata, ma i *lattumi*, a sua stima, la più squisita. *De gustibus*.

anale. Incidendo questa parte è possibile estrarre le sacche, che invece sono ben distinguibili per forma, dimensione, colore e venature. Possiamo quindi affermare che la certezza che un tonno sia maschio oppure femmina, si ha solo nel momento in cui si estraggono le gonadi. Le dimensioni di queste sono proporzionali alla stazza e dunque all'età del pesce, che come si ricorderà, raggiunge la maturità sessuale intorno ai tre anni e con l'avanzare dell'età produce sempre più uova. Queste, gli ovociti, non sono visibili perché hanno una grandezza infinitesimale e sono racchiusi all'interno della membrana; ma se potessimo vederli in occasione di un'emissione, in acqua o fuori, potremmo dire che quelli della femmina hanno una consistenza granulosa e quelli del maschio una consistenza lattiginosa. Non a caso la lingua spagnola le definisce in modo pertinente rispettivamente *hueva de grano* e *hueva de leche*. Appena estratte, le due sacche ovariche sono generalmente simili, ma può capitare che una delle due sia un poco atrofizzata. Per azzardare un paragone, si potrebbe dire che morfologicamente assomigliano all'otre della zampogna (quando è sgonfio), ma sono invece molto piene e pesanti; hanno una forma allungata che va restringendosi verso l'ano, sono molli e morbide al tatto, viscide e umide, di un rosa chiaro ricco di venature brune quelle femminili (Figura 60) e bianco rosato senza venature quelle maschili, con un odore leggero di interiora di tonno. Più si presentano gonfie, più sono cariche di liquido, più appaiono piatte e più saranno sgonfie (il che significa però che l'individuo in questione ha avuto modo prima di morire di scaricarne molte in mare, dando alla fecondazione più possibilità di verificarsi, per garantire la prosecuzione della specie). La lunghezza di una sacca ovarica matura può andare da un minimo di venti centimetri a un massimo di ottanta. In base alle testimonianze dei miei interlocutori, la più grande bottarga in assoluto pesava nove chili, ma una bottarga di quattro è oggi considerata già un ragguardevole risultato dai tonnarotti (che definiscono le bottarghe più grandi e più belle, al termine dell'essiccazione, "racchette da tennis" oppure "skateboard" - così come i tonni più imponenti sono chiamati "pullman"). Si ricordi infatti che le uova fresche sono necessariamente più pesanti delle bottarghe che diventeranno al termine dell'essiccazione, quando saranno asciugate e prive di liquido.

Ogni sacca ovarica viene singolarmente trattata: innanzitutto occorre verificare che sia ben integra per evitare la fuoriuscita di uova; se si riscontrano tagli (che possono essersi occasionati perché sono state maneggiate con poca cura oppure perché un coltello ha inavvertitamente graffiato la membrana) questi vanno ricuciti con ago e filo trasparente mentre la sacca è ancora fresca (Figura 61). La prima operazione per far "spurgare" la bottarga (provocare la fuoriuscita del liquido contenuto nella sacca senza causare la fuoriuscita delle uova) è praticare un foro all'estremità tonda servendosi di uno spillone (un ferro da maglia). Occorre quindi, mantenendo ferma con una mano l'estremità opposta, esercitare una pressione nel senso del foro, in modo che il liquido fuoriesca dolcemente senza lacerare la membrana, svuotandola man mano (Figura 62). A questo punto il tonnarotto sparge molto sale sul tavolo di legno e inizia a



massaggiare la sacca con le mani piene di sale. Il movimento deve essere ondulatorio e nel senso della lunghezza, il tocco energico ma delicato al contempo; non bisogna esercitare pressioni difformi con le dita, ma uniformi con tutta la mano, che non va tenuta piatta ma leggermente concava. La sacca deve asciugarsi prima di essere posta ad essiccare (altrimenti marcirebbe) e a questo scopo contribuiscono tre fattori: il primo è il massaggio che il tonnarotto esercita per causare una fuoriuscita meccanica del liquido, il secondo è dato dall'azione osmotica del sale che asciuga l'umidità e il terzo è dato dall'azione delle presse sotto le quali ogni sacca verrà adagiata.

I pochi tonnarotti a cui è consentito, per comprovata esperienza, di avvicinarsi alle bottarghe, hanno ciascuno un metodo personale per massaggiarle, ma questo metodo puntualmente scontenta Renato, che sopraggiunge per correggerli o ritoccarne il lavoro. Devo dunque ritenermi fortunata per essere stata autorizzata a massaggiare alcune bottarghe io stessa, naturalmente sotto l'occhio vigile e bonario di *Zichichi*. Questo massaggio non si limita al primo giorno, ma si protrae per diversi giorni e almeno fintantoché Renato non reputa le sacche abbastanza asciutte (Figure 63, 64 e 65). Appena massaggiate, le sacche vanno collocate sulle panche, ricoperte di sale e poi di un'asse lungo la quale saranno sovrapposte le summenzionate grandi pietre. Le sacche sono posizionate “testa-culo” cioè a dire una accanto all'altra ad estremità alternate in modo da distribuirsi uniformemente sulle panche; tra di esse vengono inchiodati dei bastoncini di legno affinché le bottarghe assumano una forma a spigolo smussato anziché rimanere troppo tondeggianti. Questo determinerà un appiattimento sui lati che una volta pronta, renderà la bottarga più semplice da confezionare e da tagliare, nonché esteticamente accattivante. Giornalmente quindi ogni bottarga viene prelevata da sotto le *prence*, massaggiata sul tavolo con nuovo sale e poi riposizionata sotto le *prence* con rinnovato sale, finché sarà asciutta e piatta abbastanza da poter essere destinata alla stanza del secco (Figure 66, 67 e 68). Questo lavoro va praticato per almeno una settimana/dieci giorni su ciascuna sacca.

Al termine di ogni massaggio il tavolo viene ripulito con nuovo sale e spazzato con una spazzola (di una scopa in plastica priva del manico). L'abbondante quantità di sale con cui le bottarghe vengono trattate rende i palmi delle mani molto lisci (“il sale ti fa lo *scrubb*” dice il *rais*) ma è importante che sulle mani non ci siano piccoli tagli o escoriazioni. Esisteva un verbo tabarkino, oggi caduto in disuso, impiegato per identificare l'azione di massaggiare le bottarghe: *aletò*, che significa allattare, perché il gesto di spremere le sacche per far uscire il liquido ricordava il gesto della spremitura del seno di una mamma per allattare il suo piccolo<sup>470</sup>. Si potrebbe ipotizzare che il fatto che questo termine (allattare) venga da una pratica appartenente esclusivamente all'universo femminile potrebbe essere la spia del fatto che un tempo anche le donne massaggiavano le bottarghe. Tuttavia in questi anni di ricerca sulle tonnare mediterranee mi

---

<sup>470</sup> Sono grata alla mia informatrice Rosa Cambiaggio per questa informazione, che non ho mai reperito altrove (c.p. Località Mamerosso, luglio 2016).

risulta che le uniche attività mai deputate alle donne in questo ambito siano state la fabbricazione delle reti (quando queste si intrecciavano a partire da fibre naturali) e lo stivaggio del tonno nelle latte in stabilimento. Può darsi che la pratica fosse un tempo presa in carico dalle donne di famiglia quando il tonnarotto rientrava a casa con qualche sacca fresca da salare e seccare per sé.

Questa circostanza può forse costituire il pretesto per aprire qui un piccolo inciso sulla presenza delle donne in tonnara nella storia. La pratica di tessere le fibre e annodare le reti da parte delle donne è documentata nella letteratura e nelle fotografie fino alla prima metà del Novecento e questa poteva aver luogo in tonnara, ma più spesso nei cortili di casa. L'attività delle donne in stabilimento invece è stata importante a partire dall'avvento di una produzione di tipo industriale nelle fabbriche di tonno e affini (Figure dalla 69 alla 72); ho potuto incontrare personalmente ancora alcune addette allo stivaggio negli stabilimenti di lavorazione del tonno di tonnara a Favignana e a Portoferraio, nate tra il 1928 e il 1930, attive negli anni Cinquanta. Allo stabilimento Florio, da tutti riconosciuto come esempio di imprenditoria illuminata e socialmente virtuosa, le stivatrici erano così presenti e numerose che in fabbrica era addirittura attivo un asilo nido con balie per i loro bambini. L'imprenditore si prendeva così in carico i figli delle favignanesi assunte come manodopera in fabbrica e dei favignanesi che erano impiegati come tonnarotti, affinché i bambini non si trovassero senza custodia. Da molti anni invece di donne in stabilimento non se ne vedono più, eccezion fatta per le sparute presenze talvolta nelle amministrazioni, tant'è che il primo giorno in tonnara qualcuno della *ciurma* mi ha detto con serietà che “l'unica donna che entra in tonnara è quella sul calendario di giugno...!”; questa mi è poi stata anche presentata (si trova ritratta, insieme alle sue compagne degli altri mesi dell'anno, sul calendario che i tonnarotti appendono ogni anno in magazzino). Una vistosa eccezione è costituita dall'esperienza di una donna tonnarotta presso la tonnara di Portoscuso, durante la stagione 2007. Liliana Cherchi è moglie di un tonnarotto e prima di lavorare in tonnara ha sempre lavorato a mare con il peschereccio del marito, ma non si ricordano altri casi di donne tonnarotte nella storia<sup>471</sup>. Quando ho interrogato i tonnarotti in proposito, sono stati proprio loro che l'avevano conosciuta a segnalarmela, specificando però che “donna mica tanto...! Quella era più uomo di me!”.

Potremmo dunque arguire che per il mondo della tonnara, vale la regola seguente: l'uomo pesca e la donna (eventualmente) lavora il pescato; l'uomo ha diritto ad uscire in barca, a lui è riservato l'accesso al mare, che alla donna è negato e deve dunque rimanere a terra; l'uomo può interagire con il pesce vivo, alla donna è riservato un rapporto solo con il pesce morto (da stivare, oppure da cucinare). Questo è conforme alla tendenza più generale delle società di pescatori, in cui vige una divisione sessuale del lavoro molto netta: gli uomini pescano, le donne – generalmente – no; queste ultime sono, piuttosto,

---

471 Ariu E., “La prima volta di una donna alla mattanza”, *La Nuova Sardegna*, 27 marzo 2007.

presenti nelle fasi precedenti o seguenti la pesca vera e propria, dunque nella fabbricazione dei cordami, nell'approntamento delle reti, nella vendita del pesce fresco o nella lavorazione, conservazione, cucina del pesce. O tutt'al più nell'acquacoltura e piscicoltura. Questa innegabile tendenza con profonde radici storiche è dovuta ad una percezione reale o meno reale del lavoro a mare come di un'attività dura, per uomini forti e resistenti alla fatica e alle avversità che la pesca e il mare presentano. Le donne del mare sono dunque solitamente presenze invisibili, con ruoli anche forti, ma sempre interpretati a terra e a supporto di chi e che cosa si muove a mare; la divisione degli spazi e delle attività maschili e femminili se da un lato esclude le donne da una sfera, dall'altro rende gli uomini dipendenti, non appena sbarcano a terra: questo contribuisce senza dubbio ad attribuire alle donne grandi responsabilità e diverse declinazioni di potere esercitato al contempo nelle sfere privata e pubblica<sup>472</sup>. D'altra parte il tabù delle donne in barca è uno dei più diffusi e persistenti tra le culture marinare di tutto il mondo: alle donne non è tanto vietato l'accesso al mare e alle sue profondità (si pensi ad esempio alla pesca dell'*awabi* in Giappone da parte delle *ama*, "donne del mare" che Fosco Maraini ha reso popolari anche da noi con il suo reportage negli anni Cinquanta presso le isole di Hegura e Mikuriya, oppure alle meno famose *kawésqar*, membri del "popolo delle canoe" della terra del Fuoco), quanto proprio l'imbarco. Ancora oggi ogni donna che s'imbarca con marinai e pescatori deve fare i conti con la diffusa credenza nella cattiva sorte che con la sua sola presenza in barca è supposta attirare<sup>473</sup>.

Sarebbe peraltro interessante riflettere sulla presenza del femminile nell'universo marinaro e alieutico, che se da un lato censura una presenza fisica femminile a bordo (percepita come minacciosa, pericolosa, inadeguata), dall'altro non ne nega una consistente presenza spirituale o immaginifica e pertanto fantastica ed elabora significativamente sulla sua assenza (si pensi al fascino della figura delle sirene o dei mostri marini femminilizzati quali Scilla nella mitologia greca, o ancora alle divinità del mare evocate sotto forma di polene o al battesimo delle barche con nomi femminili che rimandano a mogli e figlie dei

---

472 Per una rassegna della scarsa letteratura antropologica fiorita intorno alle attività delle donne nel mondo del mare e della pesca si vedano, ad esempio: Thompson P., "Women in the fishing: the roots of power between the sexes", in *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 27, No. 1 (Jan., 1985), Cambridge University Press, 1985; Oliver Narbona M., "Mujer y pesca", in *Eres*. 1 (2), 1989; Cabrera Socorro G. E., "Las invisibles mujeres de la mar. Hacia una crítica a la antropología de la pesca en el estado español", in García Allut A. y Fernández J. P. (coords.), *Antropología de la Pesca*, Actas del VIII Congreso de Antropología 20-24 septiembre 1999, Asociación Galega de Antropoloxía, Santiago de Compostela, 1999.

473 Sono certa che a questa tendenza generale sono offerte dalla storiografia e dall'etnografia numerose eccezioni, che non ho avuto modo di esplorare diffusamente. Una fra queste è rappresentata, ad esempio, dalla figura di Anita Conti, considerata la prima oceanografa della storia, che trascorse gran parte della sua vita sui pescherecci nell'Oceano Atlantico, documentando per un cinquantennio gli ambienti marini e denunciando i rischi della sovrapesca; o ancora dal fenomeno meno isolato di quanto si direbbe delle donne pirata nella storia moderna, per cui rimando al lavoro dello storico inglese che più si è occupato di pirateria: Cordingly D., *Heroins and Harlots. Women at Sea in the Great Age of Sail*, MacMillan, London, 2001; si consulti inoltre per un esempio di partecipazione femminile a operazioni di pesca in mare aperto in Norvegia: Thomsen P., Wailey T., Lumnis T., *Living the fishing*, Routledge & Kegan Paul, London, 1983.

pescatori, ecc.). Nel mio caso, il tabù è stato infranto e superato (benché, ne sono certa, non vinto del tutto) credo per due ordini di ragioni: la prima e più importante è discesa dalla mia flessibilità, disponibilità e disposizione alla barca e più in generale al mare aperto e alle profondità (nessuna traccia di nausea o di timori di alcun tipo) e la seconda al mio palese interesse, dimostrato consecutivamente per mesi, nei confronti del loro lavoro quotidiano, e alla preparazione teorica pregressa con la quale mi sono presentata (ad esempio, conoscere già alcuni termini tecnici, certe pratiche o non esordire con domande banali o inappropriate immagino abbia contribuito a non presentarmi malamente)<sup>474</sup>. È evidente ad ogni modo che nessuna presenza sarebbe stata neutra in questo contesto così chiuso rispetto all'esterno: maschile o femminile che fosse, avrebbe apportato modificazioni al contesto come qualsiasi aspirante antropologo sa, diversi in ciascun caso e soprattutto dinamici, fluidi e cangianti a seconda della persona in questione. Certo, il grado di estraneità di una donna in *musciara* (ma anche in porto all'alba, ad esempio) potrebbe paragonarsi a quello di un uomo in ostetricia, ma si tratta di una questione che ho evitato di rimarcare durante la ricerca e di non elaborare durante la scrittura. Da un lato era auto-evidente e dall'altro non costituiva il focus del mio interesse.

Prima di lasciare la *barracca* per la stanza del secco, vorrei accennare al significato dei termini utilizzati per i tre elementi in questione: il cuore è ovvio e tale rimane fino a quando giunge sulle tavole; il *musciame* (varianti *mosciame* e *musciamme*) invece, altrimenti detto filetto o bresaola di tonno, ha origine nell'arabo *mushāmma* (confluito nello spagnolo *mojama*, al femminile), che significa seccato. In Sardegna la parte di filetto che diventerà *musciame* è detta *bodano*; prima che il consumo di cetacei in Italia fosse bandito per legge (1989)<sup>475</sup>, il *musciame* oltre che di tonno, si preparava con il filetto di delfino, secondo ricette diffuse principalmente in Liguria e in Sicilia. Quanto alle uova di femmina che diventeranno bottarga, anche questo termine viene dall'arabo (*butārikh*, a sua volta derivante dal greco confluito nel copto, che significa carne o pesce salato) e penetrò nelle lingue mediterranee attraverso i porti italiani e francesi nel XVI secolo<sup>476</sup>. Oggi è nota nonché più consumata la bottarga del muggine (*Mugil cephalus*): di dimensioni ridotte, mantenuta in coppia ovarica e generalmente grattugiata al consumo; oppure quella meno pregiata ma di più facile reperibilità del tonno pinna gialla (*Thunnus albacares*) di lavorazione industriale. La bottarga di muggine e quella di tonno rosso sono diverse all'aspetto (dimensioni, forma,

---

474 Un esempio diverso di infrazione di questo stesso tabù è offerto da Hélène Artaud nella sua monografia sui pescatori nomadi Imrâgen del Banc d'Argan (Mauritania): qui a lei non è stato interdetto l'accesso in barca per il fatto di essere "bianca" (cfr. Artaud H., *Poïétique des flots: une anthropologie sensible de la mer dans le Banc d'Arguin (Mauritanie)*, Pétra, Paris, 2018).

475 Secondo il Decreto del Ministero della Marina Mercantile emanato il 3 maggio 1989 "Disciplina della cattura dei cetacei, delle testuggini e degli storioni" (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1989/05/17/089A2150/sg>).

476 Queste due ultime etimologie sono confermate dal *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET Grandi Opere e Accademia della Crusca, ([www.gdli.it](http://www.gdli.it)) alle rispettive voci.

colore), almeno quanto diversi sono i pesci da cui provengono.

Dopo alcuni giorni di pressatura sotto sale, massaggi e ricambi, Renato giudica se le bottarghe in questione sono pronte per passare all'essiccazione. Quando lo sono, vengono nuovamente trasferite sul tavolo e delicatamente spazzolate per rimuovere gli ultimi residui di sale. Ora i tonnarotti costruiscono il supporto per appenderle: si procurano delle sottili canne di bambù, di cui tagliano un pezzo di una lunghezza di poco superiore all'estremità minore della bottarga (quella aperta, per intenderci); quindi lo dividono a metà nel senso della lunghezza e poggiano ciascuna delle due mezze canne sopra e sotto i lati dell'estremità minore della bottarga; a questo punto annodano una *sfilarzetta* che determina il restringimento delle due mezze canne intorno alla bottarga, che potrà così essere appesa ad una corda. Ai *musciami* viene semplicemente annodata una *sfilarezetta* ad un'estremità, mentre ai cuori viene praticato un foro in un angolo per infilarla. Ogni bottarga, ogni cuore ed ogni *musciame* sarà così dotato del suo supporto e potrà mantenersi sospeso alla corda per i prossimi trenta o quaranta giorni. A questo punto quelli pronti vengono dalla *barracca* trasferiti alla stanza del secco al primo piano del “regno dei tonnarotti”, uno stanzone più luminoso e soprattutto molto arieggiato, che si riempirà del penetrante profumo del secco<sup>477</sup>. È fondamentale che per il prossimo mese il secco non prenda umidità e sia invece costantemente esposto a venti e correnti d'aria adatti ad asciugarlo e seccarlo completamente. Il vento più adatto a questo scopo pare sia il Levante. Le finestre vengono dunque lasciate spalancate a meno che non piova. Dal soffitto e dalle pareti pendono alcune corde, alle quali cuori, bottarghe e *musciami* vengono annodati (Figure 73 e 74) alla debita distanza l'uno dall'altro, a coppie tranne i *musciami*. Appenderli alle corde, invece di adagiarli su letti di *tuffo* (come mi è stato detto che si faceva un tempo) è il modo migliore per evitare che vengano raggiunte dai topi.

Ogni giorno Renato, il *rais* o il *vicerais* si recano nello stanzone per valutare lo stato del secco. Possiamo definire questa valutazione di tipo prettamente sensoriale. La consistenza al tatto informa sul grado di maturazione della bottarga: finché è morbida, lasciando parzialmente affondare le dita che premono, non è pronta; da uno sguardo s'intuisce se incidentalmente sta ammuffendo; ma soprattutto annusandole si capisce se diventeranno delle scadenti, discrete, buone, ottime oppure eccezionali bottarghe. Se dall'esterno questi segnali sono leggibili in un modo che i tonnarotti giudicano non soddisfacente, allora si può occasionalmente inserire uno stuzzicadenti verticalmente all'interno dell'estremità aperta (quella minore, in corrispondenza del supporto); estrattolo, si potranno fare valutazioni più accurate: se rimangono troppi residui di ovociti sullo stuzzicadenti significa che la bottarga non è pronta, esattamente come quando infiliamo uno stuzzicadenti nella torta che sta cuocendo in forno per verificarne il grado di cottura all'interno. Annusando lo stuzzicadenti, pratica offerta anche al futuro acquirente, si determina la

<sup>477</sup> Ancora una volta, l'odore del secco, così come il suo sapore, si ama oppure si odia. Il *rais* di Favignana Gioacchino Cataldo lo chiamava semplicemente ed efficacemente “quel profumo-puzzo di pesce”.

qualità della bottarga: “dall'odore ricavo a quanto venderle” dichiara il *rais*. Infine leccando lo stuzzicadenti ci si toglie ogni dubbio intorno al suo sapore. Potremmo quindi riassumere in quattro parametri la valutazione di una bottarga: quello visivo, quello tattile, quello olfattivo, quello gustativo. La bottarga buona deve avere il suo aspetto, il suo colore, la sua consistenza, il suo odore, il suo sapore.

Il primo impatto è quello visivo: il saggio *Zichichi* sostiene infatti che l'aspetto conta, “anche l'occhio vuole il suo portafoglio!”. Le bottarghe più pregiate sono quelle con la membrana rosa chiaro e l'interno arancione, con poche o senza venature esterne, caratteristica che si ottiene dissanguando il pesce. Se questo è rimasto un giorno immagliato “la bottarga prende sangue e si scurisce anche se la spurghi”. Ad ogni modo, ciascuna bottarga è diversa dalle altre, anche da fresca: ad un occhio allenato si presentano di colori differenti e questo dipende dalla fase che stanno attraversando quando sono estratte dal pesce, più sono fresche e meno il sangue è rappreso e coagulato. Il secondo parametro, quello tattile, è al contempo anche gustativo, ma non sempre si ha la possibilità di assaggiarle; le bottarghe più stimate sono quelle al cui interno gli ovociti sono più compatti, dunque quelle del mese di maggio. Con l'avanzare delle settimane la consistenza delle uova all'interno della membrana diventa più granulosa perché queste si fanno più definite, più grandi, di pari passo con la maturazione degli ovociti pronti per essere espulsi dalla femmina. I parametri olfattivi e gustativi sono invece commisti<sup>478</sup>. Le bottarghe scadenti possono essere quelle che, detto in tabarkino, “*si piggian 'u durse*” cioè si prendono il dolce: assumono un odore e un sapore dolciastri, vanigliati. Oppure possono essere quelle guaste: in sardo una bottarga andata a male viene detta *marragasàra*, un termine proveniente dall'universo casaro; deriva infatti da *su marragàsu*, l'attrezzo che il casaro utilizza per tagliare le cagliate e che “quando lo lasci asciugare senza lavarlo puzza!”. Queste ultime bottarghe assumono un odore/sapore che sono riuscita a farmi descrivere con i seguenti termini di paragone: gasolio, gas, sangue marcio, battellini, cane bagnato, intonaco ammuffito, gatto morto. Infine una bottarga non ottimale, può risultare piccantina oppure troppo salata al gusto. Una bottarga apprezzabile al contrario, ha un buon odore di insaccato, un sapore di prosciutto misto tra dolce e salato, una pastosità che la fa sciogliere in bocca. Può sembrare curioso che per descrivere le caratteristiche delle bottarghe i tonnarotti attingano ad un universo sensoriale (soprattutto olfattivo e gustativo) che non menziona quasi i prodotti ittici come termini di paragone: traggono le loro metafore da altri mondi, citando cani, gatti, insaccati, prosciutti, cagliate, sangue, gasolio e intonaco. Presumo che si tratti di una conseguenza della loro specializzazione di pescatori: paragoni con il sapore di altri pesci sarebbero inefficaci o inappropriati. Ad un palato profano, un'eccellente bottarga a fettine adagiata su un crostino di pane imburato ricorderebbe piuttosto, di primo acchito, la matrice di una pasta d'acciughe,

---

<sup>478</sup> Com'è naturale, dal momento che ogni sensazione gustativa è olfattiva per l'80%. Lo sperimentiamo tutti: quando abbiamo l'olfatto fuori uso per un raffreddore, anche i sapori li percepiamo affievoliti o non li percepiamo affatto.

profumata di vaniglia, cocco e cacao. I sapori dominanti sembrerebbero il pesce e il sale, semplicemente. Ma questo non basta né al tonnarotto né al ricercatore, perché assaggiare una fetta di questa bottarga è invece un'esperienza complessa, ricca, piena, avvolgente e soddisfacente sotto il profilo gustativo.

Bisogna specificare che tutti questi parametri assumono significato alla luce del fatto che queste grandi, pregiate e gustosissime bottarghe di tonno rosso di tonnara vengono consumate a fettine per apprezzarne a pieno sapore, odore e consistenza. Non sono destinate ad essere grattugiate, a meno che non siano piccole, atrofiche, di modesta qualità: in questo caso vengono appunto spellate e finemente grattugiate per essere vendute al vasetto (con i quali peraltro i tonnarotti guadagnano di più). In ogni caso, secondo i tonnarotti, l'artigianalità, la semplicità, la cura, l'attenzione, la dedizione e l'amore che loro assicurano alla lavorazione del secco è la garanzia principale della sua qualità; in definitiva "le bottarghe migliori lo sai quali sono?... Quelle con la gocciolina di sudore. Noi siamo abituati a lavorarlo [il tonno] con grande cura" dichiara il *rais*<sup>479</sup>.

A seguito di questa descrizione si capisce come, in base alla semplicità e rudimentalità delle tecniche e degli strumenti necessari alla lavorazione del secco (sale, vento, assi, pietre, corde, bambù, spilli) si possa ipotizzare il loro perdurare immutate nel tempo dai Fenici a oggi, se è vero che la lavorazione del secco era già da questi conosciuta e praticata. Si tratta, secondo la mia opinione, dell'unica fase della pesca del tonno che possiamo considerare davvero uguale a se stessa nei secoli, perché in tutte le altre sono di volta in volta intervenute innovazioni – benché una certa retorica dell'immobilismo (supposte tradizioni intatte, usanze immutabili e via dicendo) proliferi nella letteratura intorno alle tonnare. È significativo forse rilevare nuovamente che in questa *barracca* è possibile assistere ad una pratica superstite, che non si ripete uguale in nessun altro luogo del mondo.

Vorrei anticipare in questa sede una questione che andrebbe descritta più avanti perché si verifica al termine della stagione, ma preferisco affrontarla ora perché è connessa al secco. Si tratta della sua spartizione, una cerimonia a tutti gli effetti. Si è detto che gli *inciumi*, da contratto, spettano alla *ciurma*. In effetti una volta essiccati, vengono spartiti tra la proprietà, il *rais* e i membri dell'equipaggio, secondo le proporzioni seguenti: una parte alla proprietà (25%), due parti al *rais* (50%) e una parte alla *ciurma* (25%). Come si ricorderà, per lo spada le percentuali sono invertite: alla proprietà spetta il 75% e alla *ciurma* il 25%. Cuori, bottarghe e *musciami*, che si trovano tutti appesi nella stanza del secco vengono prelevati e pesati, divisi per tipo; il *vicerais* annota i pesi sulla sua agenda e fa le divisioni con la calcolatrice; quindi vengono smistati su quattro corde diverse sulle quali vengono nuovamente appesi tutti e tre gli elementi, in proporzioni il più possibile omogenee. Alla fine ogni corda dovrebbe pesare come le altre. Come si può intuire, non è impresa facile rendere omogenee nella composizione e uguali nel peso le

---

479 C. p. con Luigi Biggio, Carloforte, aprile 2017.

quattro corde: questo lavoro spetta integralmente al *vicerais*, “lo scrivano di tonnara” (Figure 75, 76 e 77), il quale riferisce che tenere per iscritto questa contabilità è molto stressante, benché oggi imparagonabile rispetto all'epoca in cui facevano *mattanze* (e gli *inciumi* ammontavano dunque non a poche decine o centinaia, ma a migliaia di capi). I tonnarotti ricordano con grande nostalgia la mole di lavoro, la quantità di secco e le ricchezze perdute dei bei tempi andati, in cui ad ogni *mattanza* si moltiplicavano gli *inciumi* a loro destinati.

Ogni corda è poi numerata da uno a quattro e su quattro foglietti di carta vengono scritti i numeri da uno a quattro. Tra i quattro foglietti mischiati, uno viene fatto sorteggiare al proprietario (Giuliano Greco) a cui verrà assegnato il contenuto della corda corrispondente a quel numero. In verità il *rais* aveva deciso preventivamente quale corda assegnare alla proprietà, aveva da questa rimosso due bottarghe e poi aveva fatto in modo di fargli pescare proprio quel numero (questa piccola truffa viene detta “il magheggio dei bigliettini”). Poi il *rais* sceglierà altre due corde per sé e la rimanente sarà destinata alla *ciurma*. La divisione in base alla qualità di ciascun elemento è già stata fatta dal *rais* sulle corde e a lui spetta in ogni caso la bottarga più grande. Il proprietario, sempre in sospetto di truffa, dopo aver annusato la sua bottarga più grande, può decidere di scambiarla con un'altra perché “è troppo dolce”. A questi tre *inciumi* sono poi da aggiungere quelli provenienti dalla salamoia, che vengono anch'essi separati per tipologia (tonnina e *gurèzi*) (Figura 78). Di questi vengono fatti tanti mucchi quanti sono i membri della *ciurma* e vengono imbustati in sacchetti di plastica e posti accanto al secco. A questo punto tutti gli *inciumi* spettanti alla *ciurma* vengono spartiti in tanti mucchi quanti sono i tonnarotti; poi vengono adagiati su cartoni in terra e numerati. Quindi il *rais* valuta la consistenza, l'abbondanza e la qualità di ciascun mucchio, medita e poi chiama a voce alta ad uno ad uno i tonnarotti per nome, assegnandolo loro il numero del mucchio che ha destinato a ciascuno. Ogni mucchio sembra ma non è uguale a tutti gli altri, né per peso, né per composizione né per qualità. Alcuni avranno più *musciami*, altri meno cuori, altri bottarghe più grandi oppure più scadenti. Il *rais* chiama i tonnarotti seguendo un ordine gerarchico: *vicerais*, *capibarca* e poi tonnarotti (Figura 79). Questi attendono schierati e in piedi di essere chiamati, impazienti di ricevere la propria parte e curiosi di sapere a quale scalino del merito sono stati destinati. L'ordine in base a cui vengono assegnati i mucchi è infatti di tipo meritocratico: tiene conto delle preferenze del *rais*, e della costanza, buona volontà e dedizione al lavoro che ciascun tonnarotto ha dimostrato nel corso della stagione. Non è detto che l'ultimo arrivato si ritrovi meno premiato di chi è alla quindicesima stagione né che i più anziani scavalchino i più giovani: ognuno è premiato in base alla propria prestazione durante l'anno che si sta concludendo. Si tratta realmente di un'assegnazione e distribuzione delle pagelle di fine anno e di questo momento ha la stessa solennità. Il voto che ciascuno riceve è il suo compenso in secco. I chili di secco che ciascuno porterà a casa sono il frutto del suo lavoro



e verranno tenuti per sé, regalati oppure venduti.

Nella teoria classica dell'antropologia economica (Polanyi, 1968) riguardante la circolazione dei beni, la cerimonia delle spartizioni del secco ha i caratteri della redistribuzione retta da un'autorità centrale. Questo è forse il momento della stagione in cui si presenta più evidente e forte il ruolo di prestigio del capopesca. Utilizzando un'iperbole, potrei azzardare che assistere a questa cerimonia potrebbe forse quasi essere come osservare la prima fase di un *potlatch* (Boas, 1897; Mauss, 1925) senza dunque la distruzione dei beni (consustanziale ad ogni *potlatch*). Il capo prima accumula i beni (gli *inciumi*) e poi segue le distinzioni di rango, di privilegio e di merito per re-distribuire ai tonnarotti i beni raccolti (che già gli appartengono e spettano), dando esibizione di tutte le sue prerogative di capo, che decide quali ricchezze assegnare e a chi. L'aspettativa sembra tutta rivolta ai premi di ciascuno, quando in verità la cerimonia non serve tanto ai tonnarotti per ascendere di status o scalare la gerarchia, quanto al *rais* per dimostrare e rinnovare ancora una volta e alla presenza di tutti, attraverso la redistribuzione dei premi in natura, il suo rango e la sua supremazia di capopesca; la sua posizione di individuo eminente, di arbitro e giudice, di redistributore e dispensatore, di censore e mentore. I modelli di comportamento in questa circostanza sono pubblici, formalizzati, riconosciuti: si sta in piedi e in silenzio, si va a prendere il proprio sacco e si torna al posto fra gli altri, non si scavalca, non si scherza, non si vocifera, non sono ammesse proteste. Questa cerimonia ha la funzione di rinnovare, ribadire e conservare la struttura sociale esistente, rendere evidenti gerarchie già esplicite, rinverdirle di anno in anno e presentarle ai nuovi membri. Attraverso la drammatizzazione e la formalizzazione di un copione (cangiante di anno in anno), questa cerimonia presenta ai nuovi e ribadisce ai vecchi le ideologie, i valori e le istituzioni di tonnara, al fine di conservare e rafforzare quell'ordine gerarchico e quei modelli normativi cui ciascuno dovrebbe attenersi. In questa circostanza verrà riconosciuta e valorizzata la dedizione di ciascuno alle fatiche di una stagione in tonnara e verranno implicitamente puniti o stigmatizzati comportamenti ritenuti non adatti e quindi sconvenienti: i ritardi, le *stecche*<sup>480</sup>, le *strafuttenze*, la pigrizia, l'indolenza, la cattiva volontà, la falsità; non senza ripercussioni sui malumori, le invidie e le delusioni di ciascuno alla fine delle spartizioni<sup>481</sup>. In questa giornata si tirano le somme e ci si ricorda che si è sotto giudizio per tutta la stagione.

---

480 I tonnarotti dicono “steccare” il non presentarsi al lavoro. Chi “stecca” in giornate risaputamente faticose o impegnative è tenuto a presentarsi il giorno seguente con un dono per la *ciurma*: una bottiglia di mirto della mamma, una torta della moglie, una cassa di Ichnusa. Chi stecca senza avvisare è particolarmente malvisto, ma se a steccare sono i *capibarca* si dice semplicemente che “avevano il corso d'inglese!”.

481 Chi si risente per spartizioni che considera ingiuste, di solito denigra (in privato) anche la qualità degli *inciumi*, un po' come la volpe di Esopo con l'uva “...queste uova sono una schifezza... sono umide e ammuffite, non le voglio!” (c.p. con Goliardo Rivano, Carloforte, luglio 2016).

### 5.3 Il salpato

Quando la stagione volge al termine e la quota di pesca è stata raggiunta, giunge nelle acque di fronte alle Tacche Bianche il rimorchio che trainerà la gabbia piena di tonni nelle acque maltesi. Questo succede generalmente nel mese di luglio. La gabbia viene separata dal corpo della tonnara (specificamente dalla *testa di Ponente*, al termine del *tunnel*) e la gabbia viene assicurata con imponenti cime al rimorchio. Dalla sua partenza, la sorte di gabbia e contenuto non sarà più di pertinenza della *ciurma* perché, benché ancora in mare, i pesci sono stati venduti alla società spagnola “Ricardo Fuentes e hijos” che si occuperà di trasferirli, nutrirli e abatterli nelle acque maltesi. Ciò che avviene qui non è stato oggetto del mio studio, accennerò dunque brevemente agli sviluppi seguenti. La gabbia impiega non meno di un mese per arrivare a destinazione, presso la *tuna farm* maltese; ecco perché nel frattempo i tonni devono essere alimentati. Si tratta di una fase delicata, se si pensa che i tonni catturati erano fino a pochi giorni prima individui selvaggi abituati a cacciare e procacciarsi autonomamente il cibo. Pare tuttavia che i tonni rossi siano piuttosto adattabili e accettino presto quest'alimentazione passiva (Ottolenghi e Cerasi, 2008). Il trasporto è inoltre una fase molto dispendiosa, perché l'affitto del rimorchio, esclusi alimentazione e carburante, ammonta a non meno di duemila euro al giorno. Presso gli impianti di Malta ci saranno altre gabbie di trasporto, di allevamento e di ingrasso per i tonni (la gabbia di contenimento può fungere al contempo anche da gabbia di trasporto e da *farm*). Il trattamento che i tonni subiscono qui non è allevamento, bensì appunto ingrasso, perché vengono confinati e sovranutriti: gli individui adulti possono raggiungere e superare del venticinque per cento il loro peso iniziale nel giro di alcune settimane. Il fattore di conversione, ossia il reale aumento di peso del pesce rispetto al quantitativo di alimento somministrato è stimato tra 1:10 e 1:20; tradotto, questo significa che per accrescere di un chilo il peso di ogni tonno, occorre somministrargli da dieci a venti chili di alimento. I tonni vengono nutriti con pesce per lo più congelato (sardine, sgombri, maccarelli, alici, talvolta con integrazione di calamari e gamberi) con l'obiettivo di somministrare pesce ad alto contenuto lipidico al fine di accrescere il quantitativo di grasso corporeo nel tonno. Questo per rispondere a certe richieste di mercato: gli attuali gusti giapponesi e coreani (principali acquirenti) sono indirizzati verso una carne molto grassa e saporita da consumare cruda. La stagione in cui i tonni verranno abbattuti (detta *harvesting*) andrà da settembre a gennaio circa. In questi *ranch* ogni esemplare il cui peso e la cui massa grassa verrà giudicato sufficiente (dai gusti del mercato giapponese, che come appena accennato, detta legge) sarà abbattuto da sub professionisti con un proiettile sparato da una lupara di mare. Affinché poi il tonno ucciso giunga a galla, viene dagli stessi sub gonfiato attraverso il foro anale con aria che lo sospinge in superficie. Questi pesci saranno quindi immediatamente imbarcati, confezionati, congelati e spediti a destinazione. Il pesce può dunque essere immesso sul mercato quando la richiesta è maggiore e non tutto insieme stagionalmente, come è sempre

accaduto.

Siamo giunti all'ultima fase della stagione che si svolge a mare, il *salpato*. A pesca terminata, quando la quota è stata raggiunta, la gabbia è partita per Malta e di tonni non se ne vedono (quasi) più – e anche se se ne vedessero non potrebbero essere pescati dalla tonnara per quota raggiunta – occorre salpare tutto l'attrezzo: boa dopo boa, rete dopo rete, ancora dopo ancora. Si tratta dell'operazione inversa al *calato*. Generalmente questa fase dura alcuni giorni (o settimane, a seconda del tempo) compresi fra la seconda metà di luglio e i primissimi giorni di agosto. Sono giornate molto calde, assolate, rilassate. La *ciurma* ha abbandonato le maggiori tensioni delle fasi di *calato* e pesca e può dedicarsi senza troppe pressioni a lavori faticosi ma scarichi di quella preoccupazione che caratterizzava le operazioni precedenti. Compaiono ora in barca ombrelloni, cappelli di paglia e tante borse-frigo di angurie e Ichnusa.

Tutta l'attrezzatura viene salpata sui robusti *pascarmotti* (le barche in ferro adibite al trasporto di grandi pesi e attrezzi). Il lavoro di salpare le reti è condotto dal *pascarmotto* in combinazione con il lavoro dei sub sul fondo: questi devono infatti tagliare *porte* e separare pareti affinché dalla superficie i tonnarotti possano sollevare e imbarcare reti bidimensionali e non *camere* tridimensionali. La prima parte che viene salpata sono le otto scuole del *calamestiere*: il *pascarmotto* prende posto perpendicolarmente alla *coda* spostandosi da terra verso fuori (arrivando fino in prossimità della *bocca*) e i tonnarotti disposti longitudinalmente salpano la rete appena il sub ha tagliato le *candele* che legano il *sommo* all'armato. Nei giorni seguenti vengono salpati nello stesso modo la *porta leva* e la *Leva*; poi le *porte*, poi il *lato di terra* e il *lato di fuori*. Durante il *salpato* delle reti torna con prepotenza quel *lippo* che avevamo incontrato secco in occasione dell'approntamento delle reti sul piazzale all'inizio della stagione. Questa volta il *lippo* è fresco. Ammanta soprattutto i primi metri delle reti (quelli più vicini alla superficie) ed è quindi inevitabile che, salpandole, questo in pochi minuti invada il *pascarmotto*, depositandosi su mani, braccia, vestiti e scarpe (se presenti) dei partecipanti. Quando poi il *pascarmotto* è pieno di reti, ci si siede a bordo barca o sulle reti stesse, imbrattandosi vieppiù della melmosa sostanza (Figure 80, 81 e 82). Come forse si ricorderà, il *lippo* fresco è maleodorante e piuttosto repellente e proprio per questo nella prima giornata di salpato delle reti prendono vita le “gare di *lippo*”. Bisogna immaginare una lunga riga di tonnarotti intenta a *saffiare* rete: ciascuno inizia, senza darlo troppo a vedere, a raccogliere dalle reti e ad ammucchiare un poco di *lippo* tra le mani e, una volta rappreso malamente nel pugno, lo scaglia con forza addosso ai compagni. Dal momento che il movimento per *saffiare* è basculante avanti e indietro, non è mai detto che chi ha preso la mira su qualcuno riesca a colpire proprio quel qualcuno: generalmente anzi il soggetto bersagliato, volontariamente o involontariamente, si scansa o si abbassa facendo sì che il compagno affianco venga colpito; si scatena a questo punto la vendetta del soggetto colpito, che innescherà a sua volta altri lanci e altre rappresaglie. Nessuno viene risparmiato, né il *rais*, né la scrivente, e in breve la

barca diventa teatro di una scherzosa e feroce gara senza esclusione di colpi bassi, di finte, di sorprese; anzi, mirare al viso, alla testa o ai capelli è lo scopo principale. Tuttavia il *lippo* fresco sulla pelle pizzica e in ogni caso ritrovarselo in faccia o tra i capelli è piuttosto disgustoso, per la sua consistenza ributtante, il suo odore stomachevole e il suo colore poco promettente. Le “gare di *lippo*” proseguono sul *pascarmotto* fino al rientro al terra.

Al ritorno in banchina tutta la rete viene sbarcata, utilizzando quelle stesse *sequenze* praticate in gruppo che abbiamo incontrato a inizio stagione: qui però i tonnarotti invece di imbarcare rete dando le spalle al mare e stando a bordo, la sbarcano dalla banchina rivolti verso il mare (Figura 83); quindi ogni enorme pezza di rete viene trascinata fino al piazzale con l'ausilio del muletto e quindi divisa in *quartieri* e lasciata aperta e sviluppata per alcuni giorni, fino a quando aria, vento e sole l'avranno asciugata. Ora chilometri di reti giacciono in banchina e nel piazzale (Figure 84 e 85). Un volta secca viene avviluppata a serpentone, fermata con dei *sercetti* e riposta dai tonnarotti sotto il capannone, in attesa della campagna seguente. Incontriamo qui la stessa *serpentina* che avevamo incontrato all'inizio della stagione per l'operazione inversa: i tonnarotti si caricano in spalla la rete, formano una *serpentina* e camminano fino al capannone per adagiarla sui pallet. Così fanno per ogni *quartiere* di rete.

I palloni vengono salpati, sbarcati, separati dai *sommi* e riposti raggruppati a gruppi di quattro (Figura 86). Le cime vengono suddivise per tipologia e colore, *ingoggiate* (Figura 87), assicurate e riposte sotto il capannone. Ancore e catene vengono salpate per ultime. In particolare per salpare le ancore sono necessari due attrezzi montati sul *pascarmotto*: il verricello a motore a prua e il *cane* a poppa. Il *cane* è una catapulta in ferro che bascula dentro e fuori bordo, sulla quale viene fatto scorrere il *resto* connesso all'*anello* di ciascuna ancora, traziionato dal verricello. La sequenza per salpare un'ancora è dunque la seguente: due tonnarotti sul gommone recuperano *resti* e *grippie* delle ancore servendosi di un'*arpetta*, passano il *resto* al *pascarmotto* che lo assicura al verricello; i due tonnarotti addetti al verricello ne azionano il motore che trazona e al contempo avvolge queste cime; nel frattempo il *vicerais* con un tonnarotto controllano da poppa come l'ancora sta salendo in modo da fornire indicazioni ai tonnarotti al verricello; il *vicerais* è naturalmente rivolto fuori bordo (Figura 88), quindi dà le spalle ai colleghi che azionano la leva del verricello, pertanto comunica con loro attraverso gesti di una mano: AUMENTA-RALLENTA-STOP. AUMENTA (mano chiusa, il dito indice rivolto verso il cielo compie delle piccole rotazioni) significa accelera, fai girare il verricello perché l'ancora deve salire; RALLENTA (mano chiusa, pollice e indice si toccano ripetutamente) significa decelera, diminuisci i giri del verricello perché l'ancora è quasi arrivata in superficie; STOP (pugno chiuso) significa ferma il verricello perché l'ancora sta *pennellando* sotto il *pascarmotto*; al verricello devono sempre essere presenti tre tonnarotti: uno è addetto al motore e gli altri si alternano ai rulli, mentre uno *ciocca* l'altro tira, prestando molta attenzione a che le

dita non si trovino mai sotto la cima che si sta avvolgendo sul rullo rotante; a questo punto, quando l'ancora giunge in corrispondenza del *cane*, continuando a tirare il *resto*, sarà il peso stesso dell'ancora ad azionare il *cane* che con un gran fragore catapulta l'ancora a bordo; i tonnarotti devono sospingerla a braccia verso prua, dove man mano si accumuleranno le ancore con il ceppo a bordo e le marre fuoribordo. Per farlo si aiutano con una *manuela*, una leva in legno simile a una mazza da baseball, quindi si ripuliscono le mani sporche della ruggine delle ancore sul *resto* teso, bagnato e sgocciolante. Quando il *pascarmotto* è carico di dodici, massimo quattordici (Figura 89) ancore queste vengono sbarcate al ritorno a terra dalla gru, che le deposita fuori dal *malfaraggio* in attesa della stagione seguente. Si procede così fino a quando tutte le ancore sono state salpate, sbarcate e riposte. Un tempo, in assenza di gru, le ancore dovevano essere imbarcate e sbarcate a forza di braccia da molti uomini; una bellissima sequenza di quest'azione è filmata nel documentario del 1956 *Costas del Sur*<sup>482</sup>: qui si vedono trentasei uomini sollevare, sorreggere e trasportare una sola ancora in spalla (e le ancore calate in quella tonnara ammontavano a cinquecento!). Gli *almadraberos* spagnoli della tonnara di Sancti Petri si riferivano infatti all'azione di caricare in spalla quelle enormi ancore con l'espressione *cargar santos*, perché ricordava un *paso* in processione durante la Semana Santa.

La catena viene salpata con il *cane* esattamente come le ancore (Figura 90) e poi disposta a serpentina sullo scafo del *pascarmotto*. Viene poi sbarcata in banchina con l'aiuto della gru, ordinata a terra con le *arpette* a mo' di rastrello e lasciata seccare al sole come le altre attrezzature (Figura 91), prima di essere ordinatamente riposta.

Durante il *salpato* delle reti l'odore dominante è quello del *lippo*, durante il *salpato* delle ancore invece prevale quello della ruggine, di gran lunga sovrastato però da quello del gasolio del motore del verricello. Ho potuto seguire tutte le operazioni di *salpato* sul *pascarmotto* accovacciandomi accanto al verricello, perché collocarsi in qualsiasi altro posto compreso tra la prua e la poppa avrebbe significato intralciare le operazioni di scivolamento delle ancore (e comunque sarebbe stato pericoloso). In zona verricello tuttavia il rumore è così forte che non è possibile udirsi anche a pochi centimetri di distanza ed è inoltre consigliabile collocarsi sopravento al motore, per non intossicarsi.

L'ultima operazione della stagione a mare è il rimessaggio del barcareccio: tutti i natanti vengono ripuliti, rimossi dal mare con l'utilizzo della gru a nolo e infine depositi all'interno del *malfaraggio* ad attendere la campagna seguente, che inizierà, come accennato, con la loro manutenzione.

L'utilizzo della gru è necessario per la conformazione della tonnara in questione, che presenta una banchina rialzata; tuttavia un tempo, in tutte le tonnare, le banchine non erano presenti e i natanti

---

482 Hernandez Sanjuan J. M., Alfter E., *Costas del Sur*, Spagna, 1956 (11'), girato presso la tonnara di Conil de la Frontera.

dovevano dunque essere sospinti in acqua all'inizio della stagione e ritirati al termine, facendoli scivolare sulla sabbia disseminata di travi da scorrimento a intervalli regolari oppure sugli scivoli che dalle *trizzane* del *malfaraggio* conducevano direttamente a mare. Un esempio del primo caso (la spiaggia) è costituito dalle tonnare di Tavira e Pedra de Galé in Algarve, esempi del secondo caso (gli scivoli) sono ancora perfettamente conservati presso gli stabilimenti delle tonnare di Favignana, Marzamemi e Capo Passero. In mancanza di gru, i natanti dovevano essere varati e salpati a forza di braccia e questo accadeva in un tempo non lontano: qualcuno ancora ricorda i canti intonati dai tonnarotti in questa circostanza per uniformare e alleggerire lo sforzo di trazione demandato al gruppo; nello splendido documentario di António Campos *A almadraba atuneira*, girato ad Abóbora nel 1961, è lungamente mostrato questo duro lavoro e i tonnarotti che sospingono gli imponenti natanti ricordano altrettante formichine intorno a una briciola di pane enormemente più grande e pesante di loro; come anche nel prezioso *L'almadrava de Cap de Terme i la pesca a l'Ametlla de Mar*, unico documento filmato su una tonnara catalana, si vedono i tonnarotti tirare a braccia le grandi gomene dei natanti; o ancora, le impareggiabili foto di Artur Pastor nell'Algarve degli anni Cinquanta ritraggono i tonnarotti portoghesi tutti tesi nello sforzo, con indosso le cime rinforzate che premono sul petto, nello stile *jábiquero*<sup>483</sup> (Figure 92 e 93).

Non tutti i membri della *ciurma* terminano insieme la stagione: qualcuno in effetti sbarca prima per varie ragioni. Per il salpato non è necessario impiegare la *ciurma* al completo e qualcuno tra i tonnarotti ha un secondo lavoro estivo (per esempio lo skipper oppure il cameriere). In ogni caso lo sbarco è il momento in cui i membri dell'equipaggio si recano in Capitaneria di Porto e rassegnano le dimissioni per quella stagione, sospendendo l'impiego in tonnara e le responsabilità legate all'imbarcazione cui sono assegnati. L'appuntamento è per l'anno seguente, se il *rais* vorrà riconfermarli.

---

483 Da *jábega* (varianti *jávega*, *xábega*), in italiano sciabica, da cui il siciliano corrispondente a *jábiquero* è *sciabicoto*, è quel tipo di pesca rivierasca a strascico di cui erano maestri i pescatori gaditani e murciani (dove tuttavia è stata definitivamente abolita nel 2001 per preservare le praterie di posidonia). Era un tipo di pesca destinato anche ai tonnidi, che impiegava molta manodopera per lo sforzo fisico che richiedeva durante il salpaggio delle reti cariche di pescato verso la spiaggia. Gli *sciabicoti* a piedi nudi e calzoni risvoltati, cingendosi il petto con la cima da tirare, marciavano dalla riva verso la spiaggia in due lunghe file, aggravati dal carico e dallo sforzo. A questa figura così importante per la storia locale, è stato recentemente dedicato il *Monumento al Jábiquero* presso l'omonimo *mirador* sul lungomare di Conil de la Frontera (Cádiz).

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati e/o citati i seguenti volumi:

- AA. VV., *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET Grandi Opere e Accademia della Crusca, ([www.gdli.it](http://www.gdli.it)).
- Albahari G., Tricarico L., *Ràisi, sceri e patale. Le tonnare di Gallipoli*, Edizioni “L'uomo e il mare”, Gallipoli, 2012.
- Artaud H., *Poïétique des flots: une anthropologie sensible de la mer dans le Banc d'Arguin (Mauritanie)*, Pétra, Paris, 2018.
- Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005.
- Basile G., *Tonnare indietro nel tempo*, Dario Flaccovio Editore, Palermo, 2012.
- Boas F., *L'organizzazione sociale e le società segrete degli indiani Kwakiutl*, CISU, Roma, 2002 [1897].
- Catarci C., Scarpatò D., Simeone M., *Sostenibilità ambientale ed economica nel mercato del tonno rosso*, Franco Angeli, Milano, 2007.
- Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778.
- Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985.
- Cordingly D., *Heroins and Harlots. Women at Sea in the Great Age of Sail*, MacMillan, London, 2001.
- Curatolo D., *Le tonnare nella storia sociale della Calabria e di Pizzo*, Jaca Book, Vibo Valentia, 1991.
- Ferraro G., *Memoie de 'n Tabarkin (Ricordi di un Tabarkino)*, Cooperativa Grafica Editoriale, Iglesias, 1995.
- García Allut A. y Fernández J. P. (coords.), *Antropología de la Pesca*, Actas del VIII Congreso de Antropología 20-24 septiembre 1999, Asociación Galega de Antropoloxía, Santiago de Compostela, 1999.
- Manconi F., *Giuseppe Cavallera e i lavoratori del mare di Carloforte (1897-1901)*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1977.
- Mangano R., *Il pescatore di tonni*, Fausto Lupetti Editore, Bologna, 2011.
- Mariotti A., *Il tonno: le tonnare che parlano genovese da Camogli a Carloforte*, Il Golfo, Milano, 2003.
- Mauss M., *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino, 2002 [1924].
- Ottolenghi F. e Cerasi S., *Il tonno rosso nel Mediterraneo. Biologia, pesca, allevamento e gestione*,

Unimar, Roma, 2008.

- Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- Pellerano M. e Borghero S., *Cucina carlofortina*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2014.
- Pintus M., *Miniere e battelli*, Studio Grafico Dumie, Carloforte, 1986.
- Pintus M., *U Palassiu*, Cooperativa "Casa del Proletariato", Carloforte, ?.
- Polanyi K., *Economie primitive, arcaiche, moderne*, Einaudi, Torino, 1980 [1968].
- Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005.
- Ravazza N. (a cura di), *Favignana. Tonnara e tonni*, Anselmo Editore, Trapani, 2010.
- Rossi S., *La cucina dei tabarkini. Storie di cibo mediterraneo fra Genova, l'Africa e la Sardegna*, Sagep, Genova, 2010.
- Rossi S. e Repetto N. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep, Genova, 2013.
- Thomsen P., Wailey T., Lumnis T., *Living the fishing*, Routledge & Kegan Paul, London, 1983.
- Torre S., *Le magie del tonno. La lunga avventura del pesce che dal mare finì sott'olio*, Marsilio, Venezia, 1999.
- Tricamo M., *Tonnare, tonni, mattanze, barche e maestri d'ascia tra Sicilia nord-orientale e Calabria*, Lombardo Edizioni, Milazzo, 2015.
- Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011.
- Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca) Palermo 1720-1802* (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti articoli:

- Aste G. e Cambiaggio R., *La storia dei galanzieri e l'origine del movimento socialista a Carloforte in Sardegna*, 2016 ([https://www.carloforte.net/storia\\_galanzieri.htm](https://www.carloforte.net/storia_galanzieri.htm)).
- Cabrera Socorro G. E., "Las invisibles mujeres de la mar. Hacia una crítica a la antropología de la pesca en el estado español", in García Allut A. y Fernández J. P. (coords.), *Antropología de la Pesca*, Actas del VIII Congreso de Antropología 20-24 septiembre 1999, Asociación Galega de Antropoloxía, Santiago de



Compostela, 1999.

- Florido del Corral D., “Marineros y Pescadores Andaluces” en *Proyecto Antropología de Andalucía: Sociedad*. Vol. V., Publicaciones Comunitarias S.A. Vol. 10, Sevilla, 2002.
- Oliver Narbona M., “Mujer y pesca”, in *Eres*. 1 (2), 1989.
- Pani E., “La funzione della bilancella con l'attività mineraria”, in AA.VV., *La vela latina. Dalle remote origini alle regate veliche odierne*, Atti del Convegno Nazionale, Carloforte, 28 giugno 2005.
- Presotto D., “Le tonnare alassine” in *Liguria*, n° 2, anno LIX, 1992.
- Schivo G. e Rapa D., “I Tonnarotti”, in *Cara, vecchia Moglio. Scritti e immagini di un antico borgo*, Circolo Ricreativo Mogliese, Moglio, 1993.
- Sparkes B., “A pretty kettle of fish”, in (eds.) Wilkins J., Harvey D., Dobson M. J., *Food in Antiquity. Studies in Ancient society and culture*, Liverpool University Press, Exeter, 1995.
- Thompson P., “Women in the fishing: the roots of power between the sexes”, in *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 27, No. 1 (Jan., 1985), Cambridge University Press, 1985.

È stato inoltre citato il seguente report:

- *Animal Equality* Italia, “Dossier sulla mattanza dei tonni a Carloforte”, 2012 (<http://lamattanzadeitonni.org/index.php>).

È stato infine consultato il seguente Decreto Ministeriale:

- “Disciplina della cattura dei cetacei, delle testuggini e degli storioni”, Decreto del Ministero della Marina Mercantile, 3 maggio 1989 (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1989/05/17/089A2150/sg>).

Sono stati inoltre citati i seguenti film documentari:

- Campos A., *A almadraba atuneira*, Portogallo, 1961 (25').
- Hernandez Sanjuan J. M. e Alfter E., *Costas del Sur*, Spagna, 1956 (11').
- Istituto Nazionale Luce, *La pesca del tonno 1924-31*, Italia, 1931 (34').
- Manrique F., *L'almadrava de Cap de Terme i la pesca a l'Ametlla de Mar*, Spagna, 1960 (13').

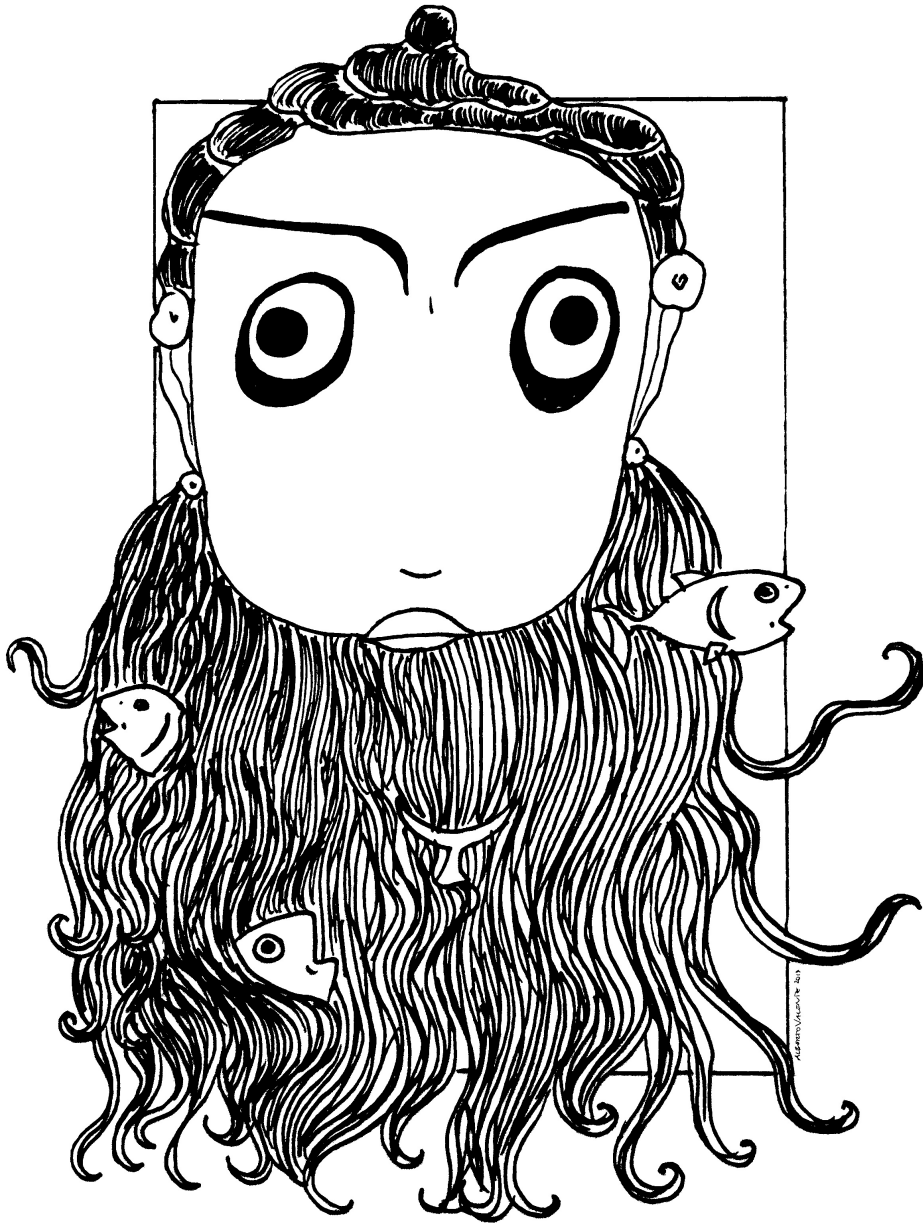
- Velo C., *Almadrabas*, Spagna, 1935 (25').

Per la stesura di questo capitolo sono stati fondamentali i mesi vissuti con la *ciurma* della tonnara di Carloforte nelle stagioni 2016 e 2017 e le conversazioni con tutti gli informatori citati.





Capitolo Sesto





## 6. La tonnara (quinta parte)

Trascina Andromeda i suoi figli a mattanze tra le onde e al macello delle mandrie squamose,  
smaniosi d'ingabbiare gli abissi con reti distese e di avvolgere il mare in stretti legami;  
e chiuderanno in larghe prigioni le foche illuse d'essere in salvo come in ampi spazi  
e le metteranno in ceppi e gli imprudenti tonni attireranno in un intrico di maglie.  
Né basta la cattura: si divincolano i corpi nei nodi e ricevono nuovi assalti  
e sono uccisi da attrezzi di ferro e inquinato del loro sangue si contamina il mare.

Marco Manilio, *Astronomica*, Libro V, I sec. a.C.

Questo capitolo, come quello sul tonno, intende abbracciare i capitoli centrali (secondo, terzo e quarto) dedicati alla descrizione del sistema tonnara. Nella prima parte prende in esame l'origine, l'evoluzione storica e la diffusione geografica di quest'arte alieutica, nella seconda propone un altro esempio di tonnara attuale (quelle operative sulla costa gaditana) come probabile modello per il futuro di questo settore.

### 6.1 Origine, evoluzione e diffusione

Al fine di ricostruire per sommi capi una storia di quello che oggi chiamiamo “tonnara” è necessario premettere alcune precisazioni. Alcune di queste riguardano la denominazione che il sistema stesso assume in diverse lingue e in differenti epoche storiche; altre concernono la natura della specie cui questo sistema è destinato; altre ancora la problematica ricostruzione di un'evoluzione di questo sistema sulla base di evidenze archeologiche e storiografiche.

Occorre innanzitutto specificare che ciò che in italiano intendiamo semplicemente con “tonnara” non ha una corrispondenza univoca con un dato sistema, ma il termine “tonnara” si è storicamente applicato a più sistemi di pesca destinati ai tinnidi; tant'è che occorre aggiungere un suffisso per qualificarla senza errore: “tonnara a vista” o “tonnara fissa/di posta” o “tonnarella” o “tonnara mont'e leva” in italiano, che hanno i loro corrispettivi spagnoli in *almadraba de vista y/o de tiro*, *almadraba de buche* o *fija*, *almadrabeta* e *almadraba de monteleva*. Tutte queste tipologie sfruttano in ogni caso l'attitudine migratoria e gregaria di questi grandi pesci in una stagione determinata, quella riproduttiva. La tonnara presa in esame in questa tesi è solamente la grande tonnara fissa di andata, destinata alla pesca del solo *Thunnus thynnus*, dunque la *almadraba de buche* o *fija*, in francese *madrague*. Per tonnarella

(*almadrabeta*) s'intende una tonnara più piccola, di dimensioni ridotte e con meno *camere*<sup>484</sup>, che può pescare anche tonno rosso ma è solitamente destinata a tinnidi, sgombridi e pelagici di taglia più piccola. Generalmente ma non sempre una tonnarella funziona con il sistema "mont'e leva" (monta e leva): questo vuol dire che la levata del *corpo/copo* o *camera della morte* può avvenire più agilmente e frequentemente che in una grande tonnara, fino a tre volte al giorno, e comunque quando anche pochi pesci sono entrati, perché questa levata è per dimensioni e sforzo decisamente meno impegnativa di quella di una grande tonnara. Una tonnarella può funzionare anche alternativamente come una tonnara e come una *mont'e leva*: può cioè montare e sollevare quotidianamente la *culica* (il sacco della *camera della morte*) se entrano molti pesci di piccola taglia, oppure salpare il *corpo* quando sono presenti grandi tonni, come in una tonnara. Le tonnarelle oggi rimaste operative non sono destinate alla pesca del *Thunnus thynnus* ma a piccoli pelagici: quattro sono in Grecia, due sono in Spagna (a La Azohía, in Murcia e a Ceuta, in Marocco), l'ultima in Italia è a Camogli, presso Punta Chiappa. Esempi italiani di tonnare *mont'e leva* sono state quella di Procida, o la Vaccarella di Milazzo. Si tratta in ogni caso di tonnare fisse, cioè ancorate al fondale, che vanno montate e smontate, restando operative nel corso di un'intera stagione.

Le tonnare a vista (*almadrabas de vista e/o de tiro*, che in Provenza erano dette *thonaires*) sono invece dei sistemi molto diversi: sono mobili, attive, non ancorate al fondale; sono dette di vista e di tiro perché funzionano attraverso un doppio meccanismo: l'avvistamento dei branchi da terra (vista) e la loro circuizione sotto costa (tiro). In particolare per questo tipo di tonnara devono essere presenti lungo la costa delle alture naturali. Diversamente, vengono appositamente costruite delle strutture preposte allo scopo, quali torri di avvistamento (*atalayas*, in spagnolo) oppure delle lunghe passerelle in legno al di sopra delle quali è collocato un avvistatore (detto anche *rais di terra*, in spagnolo *torrero* o *atalayero*) dalla vista acuta e dalla comprovata esperienza che, attraverso segnali che riesce a cogliere osservando la superficie dell'acqua (lievi increspature, colori più scuri, salti dei pesci fuor d'acqua) riconosce l'arrivo di grandi branchi in migrazione genetica; a questo punto con la bandiera bianca che tiene in mano segnala direzione e localizzazione dei pesci ai pescatori che attendono a terra, i quali prontamente salpano per andare a circuire il branco con una rete detta *sedal* (che i latini chiamavano *sagena*) buttata a mare per accerchiarli (operazione detta *el lance*); una seconda rete più spessa e resistente detta *cinta* viene poi lanciata più al largo ad accerchiare ulteriormente il branco già intrappolato e formerà come un sacco atto a trascinarli a riva. I pesci si trovano così intrappolati da due cerchi concentrici e dalle due ali della rete di *cinta* i pescatori *vintureros* da terra trascinano rete e pescato a riva; qui i pesci intrappolati verranno poi mattanzati in acque bassissime dai pescatori detti *cloqueros* con l'ausilio di quegli stessi *crocchi* (corti bastoni uncinati) che abbiamo più volte incontrato. Questo tipo di tonnara, non più in uso, richiedeva

---

484 Le grandi tonnare da posta hanno avuto e hanno, a seconda dei luoghi e delle epoche, da quattro fino a nove *camere*, le tonnarelle e le tonnare *mont'e leva* da una fino a quattro.



come si può intuire moltissima manodopera perché le barche, che dovevano essere molto agili nelle manovre e veloci nella partenza e nell'accerchiamento, si spostavano a remi; inoltre le reti a sacco, lunghe alcuni chilometri e piene di pescato, venivano trascinate a braccia dalla riva, esattamente come con il sistema a sciabica. Questo tipo di tonnara a circuizione non è più permessa perché, come la sciabica, è considerata una pesca a strascico che compromette i fondali e decima le praterie di posidonia. Potremmo rintracciarne l'attuale eredità nelle tonnare volanti che agiscono con lo stesso meccanismo di circuizione ed intrappolamento del branco, non più con manovre sottocosta e dalla riva, ma in alto mare. Il tipo di tonnara a vista è stato descritto e disegnato da numerosi storici e cronisti (Figure 1 e 2), soprattutto iberici, di epoca moderna e fino a tempi recentissimi (2007): Pedro de Medina, Pérez de Messa, Agustín de Horozco, Suárez de Salazar, Fray Jerónimo de la Concepción, Sáñez Reguart, padre Miravent, Duhamel du Monceau, Álvarez de Toledo. Doveva trattarsi di un sistema perfino più spettacolare di quello della tonnara fissa, caratterizzato sì da complessità, ma soprattutto da dinamismo, rapidità e sincronia, non necessari ad un sistema ancorato: “La almadraba de tiro o de vista es una técnica pesquera inmemorial, de una compleja belleza y espectacularidad. Verdadera sinfonía, producto del saber acumulado durante generaciones, se caracteriza por la rapidez, la precisión y la sincronización de los movimientos de las distintas embarcaciones que participan en ella; resulta espectacular por lo amplio de su armamento, su numeroso personal y lo impresionante del escenario”<sup>485</sup>.

In questo tipo di pesca, l'avvistatore di tonni (il già menzionato *thynnoscopèyon*) in cima alla *specola*, una torre in pietra/muratura e/o una passerella in legno, è menzionato da numerosi autori dell'Antichità, da Aristofane a Virgilio, da Eliano a Oppiano, ed appare poi documentato in forma quasi inalterata fino ai nostri giorni (Felici, 2012), in particolare presso le tonnare istriane del Golfo del Quarnero e quelle adriatiche del Golfo di Trieste<sup>486</sup>. In effetti la documentazione epigrafica greca attesta l'esistenza di una regolamentazione dell'utilizzo di questi punti di avvistamento, nonché una modalità di tassazione sui proventi delle grandi battute di pesca (Guirguis, 2017). I punti di osservazione e segnalazione dell'arrivo dei branchi, collocandosi in prossimità di alture su promontori rocciosi, fungevano poi da siti polifunzionali, convertendosi in torri di avvistamento del nemico che giungeva dal mare (ad esempio nel

---

485 Santos García A., “Historia social y conformación de las culturas del trabajo y organización empresarial entre los siglos XVIII y XIX”, in Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 29). Da consultare per una descrizione dettagliata del funzionamento dell'*almadraba de tiro*, sulla base delle testimonianze dirette di autori di epoca moderna.

486 Le *specole* infisse sulla riva in Adriatico raggiungevano i trenta metri di altezza ed erano in uso fino alla metà degli anni Trenta. L'unica monografia dedicata alle tonnare triestine è quella di Volpi Lisjak B., *La spettacolare pesca del tonno attraverso i secoli nel golfo di Trieste*, Mladika, Trieste, 1996; Maggioli U., “Tonnare d'alto Adriatico”, in *Le vie d'Italia*, XLIII, n° 8, agosto 1937, contiene delle interessanti fotografie di tinnoscopi attivi negli anni Trenta.

caso di incursioni piratesche) oppure in fari di riferimento alla navigazione o ancora in dromi per orientare le coordinate del *calato*. Le strutture in pietra, mattoni o muratura che ancora oggi costellano moltissime rive mediterranee ci consentono di ipotizzare un punto di passo di tonni nello specchio di mare prospiciente, passato oppure ancora attuale.

Ciò considerato, malgrado la notevole quantità di testimonianze letterarie relative all'esistenza di sistemi ascrivibili al nome "tonnara", la prima incontestabile menzione di un diritto esclusivo sul mare appare solamente alla fine del IX secolo d.C. nella legislazione (*Novelle*) introdotta da Leone VI imperatore d'Oriente detto il Saggio o il Filosofo: qui si citano espressamente gli impianti fissi di pesca al tonno noti come *epokhai*, non troppo diversi<sup>487</sup> dalle tonnare come oggi le conosciamo. Questa nuova regolamentazione, che costituisce un vero spartiacque storico rispetto alla consuetudine d'uso non regolamentata delle zone rivierasche – quella del mare come *res communis* – si rese necessaria per sedare liti insorte in merito all'utilizzo delle zone di pesca (e il metterle per iscritto ha consentito a noi oggi di venirne a conoscenza). Come segnala Gianfranco Purpura, a partire da questo momento

“i principi di diritto romano classico e giustiniano sulla condizione delle spiagge e del mare furono radicalmente sconvolti [...], assicurando ai proprietari rivieraschi l'uso esclusivo e libero, [...] giustificato in seguito alla necessità di sedare le liti di recente insorte in seguito all'uso di un nuovo apparato di pesca che i legislatori precedenti non conoscevano e dunque non avevano disciplinato, la cui introduzione in Mediterraneo viene finalmente ad essere con precisione datata tra l'886 ed il 912 d.C.: la tonnara con reti fisse e camera della morte che consente di raccogliere periodicamente tonni come i frutti di un fondo, ma necessita di impianti fissi, e non volanti, tali da adesso determinare l'insorgere di liti tra pescatori e proprietari di fondi rivieraschi. Il precedente uso della sciabica e l'occasionale mattanza sulla riva o in una camera volante, anche se favorito da impianti di reti fisse per deviare il corso dei tonni, non suscitavano ovviamente tali problemi”<sup>488</sup>.

Tutte queste tipologie di tonnara si potrebbero dunque in definitiva ridurre a due macro categorie: le tonnare mobili e le tonnare fisse. Al primo gruppo afferiscono le tonnare a vista e le tonnare volanti, al secondo gruppo le tonnare di posta, le tonnare mont'e leva e le tonnarelle. Ecco dunque esposta la prima differenza sistemica tra due metodi accomunati solo dal generico nome "tonnara", ai quali dobbiamo

---

487 Una *epoche* bizantina era una madraga fissa di reti installate su pali, che sbarrava e indirizzava il cammino dei tonni; si tratta molto probabilmente del tipo che permane nell'area bizantina in epoca ottomana assumendo il nome turco *dalyan*, ancora utilizzata fino ai primi decenni del Novecento intorno a Istanbul e non solo.

488 Purpura G., "Osservazioni sulla pesca del corallo rosso nell'antichità", in *Archeologia Marittima Mediterranea*, n° 2, 2005 (cit. pag. 105-6).

attribuire anche una diversa presenza e continuità storica: l'apparizione del primo tipo sembra aver preceduto l'apparizione del secondo, ma i due sistemi hanno in ogni caso convissuto per secoli (García Vargas e Florido, 2011).

La seconda precisazione riguarda la natura della specie cui la tonnara è destinata: è difficile riconoscere nelle fonti antiche le specie menzionate in modo univoco; intorno al tonno rosso ruotano infatti le specie affini della famiglia *Scombridae* (54, di cui 8 del solo genere *Thunnus*) che in epoca antecedente alla nostra tassonomia scientifica, non risultano di immediata identificazione. Nelle traduzioni è inoltre da tenere presente l'attribuzione di nomi diversi ai tonni nei loro vari stadi di accrescimento da parte dell'autore dello scritto; non si tratta peraltro di un'intenzione autoriale, quanto di una caratteristica delle tassonomie popolari, quella di attribuire nomi diversi alla stessa specie (animale o anche vegetale) in relazione a stadi di accrescimento oppure in rapporto all'interazione che gli animali umani hanno stabilito con esse (ad esempio in termini venatori o culinari). Si consideri ad esempio il seguente passo di Ateneo: "Eracleone di Efeso dice che gli scrittori attici chiamano 'tonno' [*thynnos*] l'orcino [*orkynos*]. Sostrato, nel libro secondo sugli animali dice che la palamita [*pelamys*] è chiamata 'tonnina' [*thynnis*], e quando cresce, 'tonno' [*thynnos*], quando diventa ancora più grande 'orcino' [*orkynos*], e se cresce oltre misura diventa un 'mostro marino' [*ketos*]"<sup>489</sup>. Questo ci informa sull'intento solitamente più narrativo (e spesso in forma poetica) che classificatorio degli scrittori antichi, per i quali una precisione meticolosa nello sforzo tassonomico che rimandava tutto sommato a sfumature fisiologiche, non era forse poi così necessaria. Lo stesso pesce poteva dunque assumere nomi diversi nel corso dell'esistenza, a seconda della sua destinazione gastronomica, mentre pesci di diversa specie potevano essere accomunati dallo stesso nome. Felici (Felici, 2018) ne conclude che nell'Antichità i nomi dei sistemi di pesca derivavano dai nomi dei pesci cui erano destinati e dunque afferivano alla taglia del pesce stesso; in ordine crescente di mole, avremmo dunque: *pelamydeion* per *pelamys* (palamita o tonnetti giovanili), poi *thynneion*, *orkyneion*, *keteia* per il tonno adulto di dimensioni crescenti, fino al gigantesco *thynnos*, *orkynos*, *ketos* pescato con le *cetariae*. Queste diverse attribuzioni sono per noi oggi tutt'altro che irrilevanti, in prima ragione perché complicano – financo impediscono – identificazioni univoche e in seconda battuta perché queste stesse difficoltà si ritrovano in epoca moderna e anche contemporanea: ad esempio, le tonnare andaluse dei duchi di Medina Sidonia, cui fu concesso per tutta l'epoca moderna (e dunque pre-tassonomica<sup>490</sup>) il privilegio – e a partire dal XVIII secolo il monopolio – di calare tonnare lungo la costa, pescavano esattamente il *Thunnus thynnus* in così grande numero (padre Sarmiento ci informa infatti che nei decenni

---

489 Ateneo, *Deipnosofisti*, Libro VII, 303b.

490 Mi riferisco alla tassonomia biologica linneana a nomenclatura binomiale poi confluita nel Codice Internazionale di Nomenclatura Zoologica (ICZN): non certo l'unica tassonomia esistente, ma quella al momento più accettata, condivisa e scientificamente influente.

centrali del XVI secolo le tonnare dei duchi pescavano oltre centoventi mila tonni a stagione)<sup>491</sup>? È d'altra parte il biologo Julio Rodríguez Roda ad informarci che ancora oggi sulla costa gaditana il tonno inferiore ai cinquanta chili è detto *atuarro*, quello intorno ai dieci chili *albacora* e *cachorreta* se non supera i cinque chili (Rodríguez Roda, 1966). Anche in Sicilia poi, un pesce spada di peso inferiore ai dieci chili è detto *puddicinedda* e non *piscispata*. È interessante pertanto constatare come le tassonomie vernacolari contraddicano o confondano talvolta la suddivisione specifica linneana, attribuendo magari lo stesso nome a pesci diversi (che quindi non avrebbero ragione in quel contesto per portare nomi differenti) e nomi diversi allo stesso pesce, a seconda della sua grandezza o della sua condizione, elementi dunque contingenti e transitori (si pensi alla differenza tra tonno e *tunnina*, lo stesso pesce da vivo e da morto).

La terza questione attiene alla problematica origine antica delle tonnare fisse, che non trova concordi gli ittioarcheologi, sulla base di diversi registri documentari: fonti epigrafiche e letterarie, archeologiche e archeozoologiche, iconografiche e numismatiche, giuridiche. L'orientamento antichista della tonnara ha in effetti incontrato insistenti opposizioni da parte di una corrente medievista e

“negli studi storici si è andato nel tempo consolidando un pregiudizio secondo il quale la tonnara moderna avrebbe esordito nel medioevo in ambiente arabo, dal quale sarebbe stata diffusa nel Mediterraneo occidentale con la penetrazione in Spagna, Sicilia e nord Africa. Un lascito culturale, dunque, che si sarebbe radicato a fondo nel tessuto sociale dell'Occidente e si sarebbe mantenuto ben oltre l'affrancamento dalla dominazione araba. Di questa origine, la pesca del tonno avrebbe mantenuto l'impianto tecnico e l'eredità della nomenclatura: elemento, il bagaglio terminologico, che ha costituito a lungo la piattaforma su cui si è fondata la pretesa eziologia di matrice etnica araba. Negare l'antichità della tonnara o affermarne un'origine medievale sono in definitiva due posizioni che provengono da filoni di ricerca diversi, ma che nel tempo, forse condizionandosi a vicenda, hanno finito per convergere divenendo di fatto complementari. La cultura araba occidentale ha usato attivamente la tonnara tradizionale lasciandovi un'impronta linguistica indelebile: questo è un fatto indiscutibile, che riposa su fonti etnografiche e storiche. Che, invece, metodi e procedimenti della pesca con la tonnara siano di origine araba non risponde affatto al vero [...] il sistema antico di pesca è continuato

---

491 Vicente Zaragoza, ad esempio, ne dubita fortemente: “le tonnare del Medina Sidonia erano una merda! Quelli prendevano un tonno guercio e l'altro zoppo. E basta. Lo facevano in salamoia e avevano finito. Chissà che specie di pesci prendevano, che negli archivi figurano come tonni... Centomila tonni, sì, le cazzate del Medina Sidonia! Immàginati centomila tonni su una spiaggia, con cosa li portavano via dalla spiaggia centomila tonni? Ne avranno presi, 2, 4, 15 di tonni...” (c.p., Barbate, maggio 2017). È evidente che pescare centomila tonni da duecento chili è ben diverso, soprattutto in fase di sbarco e lavorazione, da pescare centomila tonnetti da trenta chili, in particolare in un'epoca antecedente all'avvento del vapore, del motore, dell'elettricità, della refrigerazione e via dicendo. Può darsi dunque che le cifre menzionate da padre Sarmiento si riferiscano a catture complessive, che includevano oltre ai tonni anche il pesce minuto (tonnetti, palamite, tombarelli ecc.).

nel mondo bizantino, mentre in Occidente è stato assimilato dal mondo arabo, che forse lo praticava già come parte di una koinè, oppure è entrato in contatto con esso proprio grazie alla sua espansione territoriale. Gli Arabi lo hanno recepito, ne hanno riscritto il vocabolario e l'hanno radicato nelle culture mediterranee proiettandolo così verso l'età moderna. Questo processo rende il mondo d'oggi debitore verso quella cultura non affatto per l'invenzione di un sistema nuovo, ma per la conservazione di un sistema antico”<sup>492</sup>.

Se dunque, come sostiene Felici in modo argomentato e convincente, nell'Antichità era già conosciuta e praticata la tonnara in senso moderno, dobbiamo ipotizzare che i termini *pelamydeion*, *thynneion*, *orkyneion*, *keteion*, poi *cetaria* e infine *epoche*, siano equivalenti e consentano di individuare con alcune sfumature di specificità e di cronologia quel sistema di pesca oggi detto tonnara fissa; d'altra parte, un'origine fenicia oppure greca di questo sistema non si escludono l'un l'altra:

“Se da un lato si potrebbe inferire che la pesca del tonno si sia consolidata, per tecniche e metodi, in ambiente greco, divenendo nella penisola iberica appannaggio della colonizzazione punica, nuove ricerche sembrano attestare una precoce pesca del tonno in Iberia da parte di genti fenice e indigene. In una prospettiva più ampia, d'altro canto, l'antichità della pratica alieutica già evidenziata in ambiente egeo sin dalla Preistoria, potrebbe senza difficoltà aver costituito i prodromi di una koinè culturale mediterranea: visione questa che in definitiva renderebbe la ricerca di un'eziologia storica un esercizio inutile” (Felici, 2018).

Tra le argomentazioni offerte a sostegno dell'origine antica della tonnara fissa, nel lavoro di Enrico Felici compaiono anche quelle di tipo archeologico diretto (allineamenti di ceppi d'ancora dismessi e di pietroni forati sul fondale come apparato di zavorra per il calato di reti fisse, in particolare nella Sicilia sud-orientale). Su questo punto io sarei propenso a sposare la proposta di Felici, il cui lavoro, che cito spesso perché oltre ad essere rigorosissimo e molto ben documentato, è anche il più recente, ha a mio avviso contribuito a spazzar via alcuni dubbi e resistenze intorno all'origine antica della pesca con reti fisse.

Quella che viene dai più considerata come la prima menzione letteraria di un impianto fisso risale al noto passo di Oppiano negli *Halieutica*, nel quale non tutti sono disposti a riconoscere una tonnara ancorata: costoro sono più inclini a leggere nel passo la descrizione di una tonnara a vista o di un sistema misto, oppure ad attribuire al poeta una conoscenza imprecisa del sistema, o ancora tendono a non fidarsi di un componimento ermetico falsato dalla forma poetica e dallo stile epico. Tra coloro che leggono in questo passo un esplicito richiamo alla tonnara ancorata vi sono: Bintliff, 1977; Lentini, 1986; Sisci, 1992 e

---

492 Felici E., *Thynnos. Archeologia della tonnara mediterranea*, Edipuglia, Bari, 2018 (cit. pag. 10-11).

1999; Dentici Buccellato, 1993; Mastromarco, 1998; Sarà, 1998; Gianfrotta, 1999; Ravazza, 1999, 2005 e 2007; Shepherd, 2003; Lagóstena Barrios, 2005; Trakadas, 2010. Lo respingono invece: Gallant, 1985; García Vargas, 2003 e poi García Vargas e Florido Del Corral, 2012; Frías Castillejo e Moya Montoya, 2005; Purpura, 2007.

Il controverso passo è il seguente, nella traduzione settecentesca di Anton Maria Salvini<sup>493</sup>:

Molta, e stupenda caccia è apparecchiata  
A i pescatori, quando se ne viene  
De' Tonni alla stagion di primavera  
L'esercito. Il paese in primo luogo  
Disegnano del mar, né molto angusto  
Sotto ombrose riviere; né anco molto  
Corso da' venti, e a lor carriere esposto;  
Ma che tenesse in se giuste misure  
Tra 'l sereno scoperto, ed il bacio.  
Allora in pria sovr'erto, ed alto colle  
sale il perito spiator di Tonni;  
Che de' diversi branchi la venuta  
Conosce, e quali essi si sieno, e quanti,  
Ed a' compagni sì ne porge avviso.  
Ora tutte le reti, di cittade  
A guisa, su pe' flutti ne camminano.  
Avvi ricetti, ed avvi porte, ed avvi  
Profonde gallerie, ed atrii, e corti.  
Quelli velocemente in schiere muovonsi,  
Come falangi d'uomini, che marcino  
Schierati; altri di loro son minori,  
Altri più vecchi, e tai di mezza etade.  
Ed infiniti dentro a' lini scorrono,  
Finch'ei n'han voglia, e ch'a loro adunati  
Non si sottrae la rete: or ricca preda  
Di tonni, ed eccellente si riporta.

---

493 Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728 (pag. 337-8).

La parafrasi contemporanea offerta da Felici<sup>494</sup> può forse venire in aiuto all'interpretazione:

“La loro pesca è per i pescatori la più eminente. Scelta una porzione di mare né troppo angusta e scura per la presenza di balze ombrose, e nemmeno aperta a tutti i venti, ma che abbia luce a sufficienza e mostri certe profondità, fanno salire su una cima elevata un osservatore esperto. Questi studia la schiera dei tonni e ne segnala il numero, e da tutte le parti subito distendono le reti nelle onde, come se fossero una città: le reti hanno le porte e dei custodi delle porte, e numerosi recessi; i più veloci si slanciano come una truppa di uomini, i giovani i maturi e gli anziani si gettano in avanti finché la rete può contenerli, così da rendere questa pesca straordinaria la più ricca di tutte”.

Il lancio immediato delle reti sembrerebbe in effetti far pensare a una tonnara a vista; subito però viene contraddetto dalla descrizione delle reti come di una “città” con un articolato sistema di ambienti sorvegliati (atri, corti, gallerie, porte) che rimandano inequivocabilmente a una tonnara fissa e ancorata al fondale con largo anticipo e non immediatamente dopo il richiamo del “perito spiator de' Tonni”. La descrizione, a voler essere filologici, presenta dunque delle contraddizioni interne non facilmente risolvibili. Io sarei propensa a rintracciare nella descrizione di Oppiano (che pur in un altro passo descrive il metodo diverso della tonnara a circuizione) una tonnara fissa e ancorata che azzarderei a definire di tipo semplice o primitivo: un tinnoscopo informa i compagni dell'arrivo del gran branco e questi, di guardia sulle camere e sulle porte, le manovrano in modo tale da sbarrare loro il passo ed impedirne il ritorno o la fuoriuscita. Rimane insomma l'elemento a vista oggi non più presente, ma si tratta di una moderna tonnara fissa, dove le reti lanciate non sono quelle della circuizione, bensì quelle delle porte che agiscono da sbarramenti ai movimenti del branco. C'è inoltre da considerare che lo stesso Salvini riporta in nota al verso “Avvi ricetti ecc.” che “una tal caccia s'usa anche in oggi per pigliare i tonni; e si chiama la Tonnára; e le reti si accomodano a guisa d'una casa co' suoi spartimenti; i quali chiamano *stanze*, o *camere*, *prima e seconda stanza*, o *camera*, e via discorrendo; e però dice il Poeta: *Avvi ricetti, ed avvi porte, ec.*”.

Dall'esposizione di queste premesse, si sarà intuito che occorre muoversi con cautela e circospezione quando si tratta di attribuire antichità, uniformità e continuità al sistema tonnara; bisognerebbe sempre chiedersi: quale tonnara? Quale pesce? L'unica inequivocabile antichità che possiamo esplicitamente riconoscere è quella della pesca e del consumo di *Thunnus thynnus* in Mediterraneo a partire dal Neolitico, documentata dunque da 9000 anni fa<sup>495</sup>. Resti osteologici non sono tuttavia eloquenti rispetto alle tecniche di cattura e dobbiamo dunque accontentarci di collocare le prime tonnare in età repubblicana

---

494 Felici E., *Thynnos. Archeologia della tonnara mediterranea*, Edipuglia, Bari, 2018 (pag. 92). Il passo di Oppiano è ai versi 630-648 degli *Halieutica*.

nella punta sud-orientale della Sicilia, presso l'antico promontorio di Pachynus, attuale zona delle tonnare di Vendicari, Marzamemi e Portopalo, attive fino al Novecento. Qui l'attività conserviera esordì nel V secolo a.C., come hanno dimostrato recenti indagini archeologiche nei pressi di Pachino (Felici, 2018). Quanto all'uniformità dobbiamo rilevare, come già poco sopra esposto, che i metodi praticati dall'uomo per cacciare il tonno rosso sono stati nel corso della storia difforni e variegati, come dimostrano le diverse tipologie di tonnare in uso in Mediterraneo. Dobbiamo inoltre constatare che la stessa tonnara fissa ha conosciuto alcuni, benché non sostanziali, cambiamenti nel corso della sua evoluzione da sistema relativamente semplice a sistema estremamente articolato, esordendo verosimilmente come complesso di reti zavorrate e/o confitte su pali che fungevano da sbarramento e successivo intrappolamento in un recinto del branco di pesci, fino a diventare il mastodontico parallelepipedo composto di numerosi vasi assicurati da molteplici ancore e galleggianti, reti e cime, con natanti e industrie a suo servizio, come lo conosciamo oggi.

L'uniformità che propongo di considerare è quella relativa a una tecnica<sup>496</sup>, che nella sua essenza (quella della posta con reti fisse al branco in migrazione) non è mutata nello spazio né nel tempo, abbracciando le coste del mar Mediterraneo a partire da epoche remote. La tradizione che caratterizza questa tecnica è quella che ha consentito al sistema tonnara di giungere fino a noi, nella(e) forma(e) in cui si presenta oggi. Dobbiamo riconoscere che la sua trasmissione è dunque avvenuta, servendosi di prestiti, contaminazioni, sovrapposizioni, abbandoni, procedendo a singhiozzo e intermittenza il più delle volte, presentandosi in modo spazio-temporalmente irregolare sulle sponde mediterranee.

Ecco perché ritengo che se una continuità nel tempo ci sia stata, questa debba ritenersi sotterranea, quando non esplicita, per aver garantito in qualche modo questa stessa trasmissione; nell'impossibilità di produrre una storia dettagliata e di *longue durée* di tutte le tonnare mediterranee, ciò che è certo è che non dobbiamo considerarla come un'invenzione recente in un dato luogo e in un periodo preciso, ma come un precipitato di osservazioni, conoscenze, sperimentazioni, applicazioni e innovazioni stratificatesi nel tempo. Queste, a partire dall'osservazione del comportamento dei branchi in migrazione, hanno esordito nel Neolitico. Da allora l'animale uomo ha iniziato a consumare la specie *Thunnus thynnus*, a tributarle onori funerari e forme di rappresentazione e di culto; ha in seguito maturato conoscenze alieutiche tali da permettergli di accumularne in discreta quantità, fatto che ha determinato la necessità di tecniche di

---

495 Tra i resti osteologici rinvenuti all'interno della grotta Franchthi, in Argolide, frequentata da cinquantamila anni fa fino al IV millennio, diventano dominanti a partire dall'VIII millennio gli ossi di tonni superiori ai cinquanta chili. Cfr. ad esempio: Powell J., "Fishing in the prehistoric Aegean", in *Studies in Mediterranean Archaeology*, n° 137, Jonsered, 1996.

496 Dal greco *techné*: arte, capacità di produrre, creare, generare, fabbricare; da cui *tecnico*, linguaggio relativo a un'arte. In Marcel Mauss *tecnica* è "un atto tradizionale efficace, una norma umana di addestramento umano; non esiste tecnica né trasmissione se non c'è tradizione" (Mauss, 1936).



conservazione prima, stoccaggio poi e infine scambio e compravendita. Le carni di questa specie sono infine diventate la merce pregiata che conosciamo oggi, al centro di un fitto e lucroso commercio internazionale, dagli orizzonti globali improvvisamente aperti negli ultimi decenni del Novecento, uno scenario molto lontano da quello di sussistenza e di consumo su piccola scala che caratterizzavano le origini.

Tutte queste tappe ci sono offerte e descritte in modo più o meno esaustivo da indagini archeologiche, archeozoologiche, epigrafiche, iconografiche e numismatiche per il periodo che copre la Preistoria e l'Antichità, in tutto il Mediterraneo; queste hanno dimostrato la presenza di: resti osteologici di tonno rosso (vertebre e parti di scheletro) in grotte, vasche e anfore; pitture e incisioni parietali a soggetto marino; pitture e iscrizioni vascolari (*tituli picti*) su coppe, anfore, olpi, crateri; raffigurazioni su monete iberiche fenicio-puniche ma anche provenienti da Solunto, Lixus, Cizico e poi Bisanzio; impianti di lavorazione e vasche di salagione; resoconti poetici, letterari o didascalici di tipo alieutico o zoologico (cfr. Felici, 2018).

La conclusione cui pervengono García Vargas e Florido, nella loro analisi sull'origine e lo sviluppo del sistema tonnara è che “although the *almadraba* is historically a relevant analytical unit and can be seen as a unitary social system in itself, it does contain elements of both continuity and discontinuity” (García Vargas e Florido, 2010). Questi elementi di continuità sono legati necessariamente al consueto conservatorismo delle tecniche alieutiche: in particolare, nel caso delle tonnare, ai punti di cattura, scelti per le caratteristiche morfologiche della costa e per il passo ricorrente dei branchi in migrazione; alla presenza di precedenti impianti di lavorazione, stoccaggio e conservazione del pescato di cui poter sfruttare gli spazi e il funzionamento, insieme a quelli per il ricovero di grandi attrezzature e natanti; nonché, da ultimo ma non meno fondamentale, alla presenza, nelle immediate vicinanze, di saline per l'approvvigionamento dell'ingrediente principe della conservazione per tutta la storia dell'umanità, almeno fino all'avvento dell'appertizzazione e della refrigerazione: il sale<sup>497</sup>. Fino ad allora infatti, il sistema

---

497 Studi sulla salagione in epoca antica nel sud Italia sono offerti da Emmanuel Botte: Botte E., “L’industrie du poisson salé en Sicile durant l’Antiquité”, *L’archéologue, Archéologie Nouvelle*, n°88, février-mars 2007; Botte E., *Salaisons et sauces de poissons en Italie du sud et en Sicile durant l’Antiquité*, Coll. Du Centre J. Bérard 31, Naples, 2009; Botte E., “The exploitation of tuna in Greek Sicily during the Classical and Hellenistic Periods: cultural transfer of Punic origin or technological innovation?”, in Broekaert W., Nadeau R., Wilkins J. (eds.), *Food, identity, and cross-cultural exchange in the ancient world*, Coll. Latomus v. 354, Bruxelles, 2016. Per una disamina del rapporto tra attività di pesca e salagione in epoca medievale, in particolare in Sicilia, si consultino i lavori di Henry Bressc: Bressc H., “La pêche et les madragues dans la Sicile médiévale”, in Galley M. & Ladjimi Sebai L. (éd.), *L’homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d’études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981), Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985; Bressc H., “Pesca e tonnare nella Sicilia medievale”, in *Miscellanea storica ligure*, XVI/2 (1984); Bressc H., *Un monde méditerranéen. Économie et Société en Sicile, 1300-1450*, BEFAR 262, Palermo, 1986. Per una rassegna storica dell'importanza vitale del sale in Mediterraneo si consultino i ricchi Atti del Convegno del III Congresso Internacional de Estudios Históricos “El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal”, tenutosi a Santa Pola (Alicante) nel 2005.

tonnara ha intrecciato fiorenti industrie parallele e funzionalmente interdipendenti: quella della pesca (che offre l'ingrediente principale), quella del sale (che consente di conservarlo), quella della ceramica (con le anfore, unico mezzo di trasporto per gli alimenti nell'Antichità), quella della falegnameria e carpenteria (per la produzione di natanti e di botti), quella del cordame (per la fabbricazione e tessitura di reti e cime). In seguito sono state poi introdotte quelle dell'olio e delle conserve.

Elementi di discontinuità sono invece dettati dai singhiozzi che la storiografia di lungo periodo inevitabilmente ci restituisce, ma questo potrebbe discendere semplicemente dalla mancanza di ricerche in proposito e non da buchi neri nei dati storici e archeologici. Questi singhiozzi derivano certamente anche dall'intermittenza con cui le tonnare sono state calate: è capitato che tonnare molto produttive venissero abbandonate per decenni e poi riattivate, per contingenze non controllabili, quali guerre locali, incursioni e razzie piratesche sulle coste, epidemie ricorrenti di peste e malaria, fluttuazioni fisiologiche degli stock, maremoti, carenza di personale (Florido, 2004). È capitato anche che tonnare non più produttive venissero dismesse e abbandonate, o che altre fossero impiantate in nuove e promettenti località. Una storia sistematica delle tonnare dall'Antichità a oggi non è ancora stata affrontata, certamente anche perché si tratterebbe di un impegno spaventoso e tale da occupare un'intera vita di ricerca; dobbiamo così in effetti accontentarci di analisi circoscritte a certi periodi o a certe zone del Mediterraneo, il più delle volte anzi semplicemente a certe tonnare. Elementi di discontinuità sono poi rappresentati dal fatto che non esistono tecniche immutabili e dunque anche nel pur conservativo sistema della tonnara, sono state nel corso dei secoli introdotte innovazioni (ad esempio nei materiali, nelle concessioni, nei sistemi di conservazione, nella meccanizzazione di certe fasi, in piccoli mutamenti apportati alla fisionomia dell'attrezzo stesso).

La gran parte di ciò che sappiamo sulle tonnare proviene dalla storiografia delle età moderna e contemporanea, e per il Mediterraneo occidentale: questo non significa che pochi indizi o ampia documentazione non emergano anche per le epoche antica e medievale o per il Mediterraneo orientale. Al contrario, dobbiamo riconoscere che una certa sotterranea “continuità nella discontinuità” abbia serpeggiato lungo la storia in questo nostro mare interno se, come cautamente sostengo, il sistema di pesca con le reti ai grandi migratori pelagici ha esordito (pur con le sue specificità e varianti) in epoca antica in ambiente fenicio<sup>498</sup> e quindi punico, per poi transitare nel mondo greco e romano attraverso i contatti avvenuti in Sardegna, in Nord Africa e nella penisola iberica, fino ad essere assorbito dal mondo arabo medievale in contatto con quello greco-romano in area bizantina, sulla fascia litoranea nordafricana,

---

498 Non manca chi sostiene che i Fenici abbiano navigato tutto il Mediterraneo, ampliando costantemente le loro rotte, per procacciarsi inizialmente tonno e ossidiana, e poi i murici per la porpora, le sabbie silicee per il vetro, l'argento di Sardegna e Andalusia, il bisso di Siria, il ferro di Cilicia, il rame di Cipro, che costituivano le principali merci di scambio di questi straordinari navigatori (cfr. Bartoloni e Guirguis, 2017; García Vargas 2001 e 2003; Dumas 1996; Sarà, 1998).

ma soprattutto in Spagna e in Sicilia; se dunque, sotto la dominazione araba avvennero la riscoperta, la riorganizzazione e la sistematizzazione delle tonnare moderne, è vero però che gli Arabi<sup>499</sup> non dovettero inventare alcunché, ma lasciare la loro visibilissima impronta linguistica sulla nomenclatura di tecniche, attrezzature e fisionomia del sistema tonnara. Gli Arabi acquisirono dunque tecniche di pesca che poi utilizzarono per secoli e lasciarono in eredità al mondo moderno: a loro si deve la “cristallizzazione” (termine prestatato da Henry Bresc) delle conoscenze del mondo antico intorno alle tonnare. È proprio a partire dal Medioevo che in effetti le testimonianze si fanno più solide, una su tutte quella del geografo arabo Idrīsī<sup>500</sup> che censisce tutte le tonnare attive in Sicilia e in Nord Africa nel XII secolo. Sempre in Sicilia le tonnare in epoca medievale vengono classificate ed acquisite dal Demanio Reale normanno e divengono oggetto di donazioni o concessioni da parte del Sovrano a Signorie, laiche ed ecclesiastiche, parallelamente con l'introduzione del sistema feudale, sconosciuto sotto la dominazione musulmana della Sicilia<sup>501</sup>:

“Qualunque sia stato il passato poco documentabile delle tonnare a stento ed insicuramente ricostruibile, come il ciclo di Artù, avvolto nella fumosità dei *cunti*, con l'arrivo in Sicilia dei Normanni, viene imposta da essi una concentrazione assoluta dei diritti di pesca, proibita ai privati fino alla distanza di un tiro di balestra per *iactum balistae* per tutta l'estensione del litorale, in tutti i golfi e nelle insenature idonee alla cattura dei tonni. Le grandi imprese di pesca sono inventariate, classificate, amministrare dal Secreto reale, soprattutto attraverso gabelle; qualcuna ceduta, *in feudum perpetuum*, al grande Feudatario alleato per i meriti acquisiti nelle guerre combattute fianco a fianco; per la maggior parte, però, assegnate per il sostegno economico e per il sostentamento delle Diocesi o di quei Santuari e Monasteri, sedi

---

499 Sono consapevole che generalizzazioni quali “il mondo greco-romano” o “gli Arabi” (quali Arabi? Dove e in che secolo?) sono inappropriate, tuttavia non saprei come altro generalizzare un universo culturale molto ampio, persistente nel tempo e nello spazio, di immediata efficacia identificativa per il lettore.

500 Idrīsī, geografo di Ruggero II d'Altavilla, re normanno di Sicilia, viaggiò in tutto il Mediterraneo, cartografando e raccontando senza posa gli ambienti dell'epoca; questa sterminata conoscenza confluisce nel 1154 nei nove tomi del *Kitāb Rujārī* (Libro di Ruggero), considerato un monumento insuperato della geografia medievale.

501 Vincenzo Consolo descrive quello della dominazione musulmana della Sicilia come un periodo felice, pacifico e pre-capitalista: “Le tonnare di Trapani e Palermo, sotto i musulmani, crediamo abbiano avuto il momento più rigoglioso e felice, non solo come organizzazione di un lavoro comune e complesso, ma anche tecnicamente e commercialmente, come ebbero l'agricoltura, l'artigianato, l'edilizia, il commercio, la cultura e le arti. [...] Felice perché, nel senso di liberalità, di giustizia e di tolleranza a cui era improntata quella dominazione, crediamo che i *tonnaroti*, nella comune situazione di *ḡimmī*, di sudditi, soggetti all'obbligo della *ḡizyah*, del tributo, riuniti in *consorterie* o corporazioni, o sgravati d'ogni tassa perché convertiti e divenuti 'liberti di Dio', come diceva Maometto, gestissero la tonnara in una sorta di collettivismo, di comproprietà e di egualitaria distribuzione del reddito, in assenza cioè di un unico detentore di capitale, di un proprietario di attrezzature e marfaraggio, per il quale lavorare e che sul loro lavoro accumulasse il profitto” (Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986, cit. pag. 14-15).

di grandi Confraternite, sorti per la devozione del popolo ed a gloria dei Santi che in essi si veneravano e che tuttora si venerano. [...] In definitiva, nel Medio Evo, si forma il nucleo più consistente e duraturo (nelle sue più varie manifestazioni) dell'attività tonnarota della Sicilia, che praticamente resta così come ci è pervenuto sino ad oggi"<sup>502</sup>.

Su questo concordano tutti gli studiosi, anche perché a seguito della conquista normanna, compaiono i primi documenti scritti a testimoniare concessioni regie, passaggi di proprietà, prime controversie:

“Il diritto romano riconosceva 'la libertà del mare come cosa comune e perciò anche la libertà della pesca'. Con la conquista normanna, invece si introdussero innovazioni fondamentali. Il godimento delle tonnare, a tutti gli effetti proprietà demaniale, veniva riservato esclusivamente al Sovrano che poteva venderle, affittarle, o concederle ai privati. In prevalenza, però, questi esercitavano la pesca solo in virtù di concessioni a titolo oneroso. Si ricorda, in proposito, il più antico privilegio di Guglielmo il Buono (1176) in favore del Monastero dei Benedettini di Monreale, relativo alla tonnara di Isola delle Femmine. Con Federico III d'Aragona, nel 1296, si stabilì che alla concessione regia di un feudo corrispondeva anche il passaggio della piena proprietà con tutti i diritti ed obblighi. 'Così avvenne per le tonnare, le quali sono qualche cosa di più e di diverso di un semplice diritto di pesca, perché portano con sé il diritto di occupare un tratto di mare con reti fisse e perché il loro esercizio è più continuativo, eseguito con mezzi ed ordigni di maggior mole, ed è quasi sempre congiunto al diritto di occupare una parte della spiaggia per i locali necessari (diritto di *amarfaraggio*)"<sup>503</sup>.

È da notare che nel regno meridionale le prime concessioni di impianto di tonnara non si registrano in Sicilia, bensì in Calabria in periodo normanno: a Bivona (Vibo Valentia) e Tropea nel 1081 e 1090 rispettivamente, a favore di vescovi<sup>504</sup>.

L'abbondanza di tonni ed il grande guadagno che se ne ricava portano all'impianto di nuove tonnare soprattutto nel XV sec., ed è in effetti durante l'epoca moderna che le tonnare proliferano, grazie allo sfruttamento di vecchi impianti e alla nascita di nuovi, vivendo il loro periodo aureo. Alcuni ascrivono a

---

502 Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998 (cit. pag. 93 e seguenti).

503 Lentini R., “Economia e storia delle tonnare di Sicilia”, in Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.

504 Dentici Buccellato R. M., “Pescatori e organizzazione della pesca del tonno e del pesce spada nella Calabria del basso Medioevo”, in *Mestieri, lavoro e professioni nella Calabria medievale: tecniche, organizzazioni, linguaggi*, Atti dell'VIII Convegno Storico Calabrese, Palmi 19-22 novembre 1987, Soveria Mannelli, Catanzaro, 1993.

questo periodo (dal Cinquecento) l'importazione del sistema tonnara in Sardegna, la maggior parte però è concorde nel retrocederla ad epoche antiche relative alla colonizzazione fenicia, greca e romana dell'isola, e ad attribuire alle tonnare sarde numerose interruzioni fino alla data del 1571, cui risale il più antico documento, conservato presso l'Archivio di Stato di Cagliari, relativo a una concessione di calar tonnara nello specchio di mare compreso fra Capo Teulada e Carbonara, a favore di tal Giacomo Alagon, Conte di Villasor<sup>505</sup>. Si è poi in effetti consolidata la credenza nell'importazione delle tonnare sarde dalla Spagna, all'epoca di Filippo II, il quale volle personalmente omaggiare il facoltoso mercante cagliaritano Pietro Porta per i suoi servigi resi in favore dello sviluppo della pesca sull'isola, investendolo del feudo di Teulada<sup>506</sup>. Dalla fine del Cinquecento le tonnare sarde hanno calato con discreta continuità, lato orientale dell'isola escluso, e tutte, tranne una (quella di Pula), sono state *di andata*. Allo stesso modo, le tonnare spagnole hanno goduto di una continuità quasi permanente a partire dalla conquista castigliana dei territori sud-occidentali, alla fine nel XIII secolo<sup>507</sup> (Florido, 2004). L'importanza delle tonnare tra Basso Medioevo e prima età moderna è confermata dal fatto che prendevano a quel tempo vita in più regioni mediterranee traffici di barili di tonnina e salumi di tonno destinati alle esportazioni in tutta Europa e costituivano le voci principali del commercio di questi, come scriveva Pavesi a fine Ottocento riferendosi ad esempio alla penisola iberica in epoca moderna: “quest'industria bastò per far dell'Algarve una delle provincie più ricche del regno”<sup>508</sup>.

Per rendersi conto del volume di affari che le tonnare in epoca moderna mobilitavano basti considerare questo dato: come già accennato in precedenza, gli imprenditori, per sostenere gli alti costi di approntamento ed esercizio di tonnare e per ammortizzare l'estrema incertezza dei risultati della pesca, hanno spesso dovuto ricorrere a liquidità altrui o avvalersi di prestiti bancari, così che in Europa “dalla fine del secolo XV fino all'inizio del secolo XIX non esiste una sola grande famiglia bancaria che non sia stata implicata nello sfruttamento di una o più tonnare”<sup>509</sup>.

Le prime avvisaglie di un cedimento nelle rendite si palesano però già dal XVIII secolo: queste non sono

---

505 Cabella C., *Ragionamento per il Duca di Vallombrosa contro il Duca di Pasqua sulla Tonnara delle Isole Asinara e Piana*, Genova, 1856.

506 La pubblicazione più esaustiva intorno alla figura di Pietro Porta è quella di Spanu L., *Portoscuso e la Tonnara*, Cagliari, Castello, 1990, che contiene inoltre diversi documenti inediti provenienti dall'Archivio Generale della Corona d'Aragona (Barcellona).

507 Occorre precisare tuttavia che a quel tempo sulle coste andaluse venivano calate *almadrabas de vista y de tiro*, mentre sulle coste più a Est (Murcia, Valencia e Catalogna) si trattava di *almadrabas de buche*, che solo dal XVIII secolo prenderanno il sopravvento anche in Andalusia.

508 Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889 (cit. pag. 110).

509 Doumenge F., «La storia delle pesche tonniere», *Biologia Marina Mediterranea*, 3, 1, 1999.

dovute alle note fluttuazioni di breve, medio e lungo periodo<sup>510</sup>, bensì ad una vera e propria crisi che culminerà con la chiusura di quasi tutti gli stabilimenti e con la cessazione quasi completa delle attività di calato e pesca in tutto il Mediterraneo oggi. Questa crisi diventa consistente, anzi drammatica per il settore, soprattutto nella seconda metà del Novecento, che vede lo spegnimento, una dopo l'altra, di quasi tutte le tonnare che già con difficoltà sopravvivevano perché l'estrema irregolarità delle catture non è più riuscita a garantire con certezza la copertura dei costi d'esercizio. Oggi, come già accennato, ne rimangono in attività meno di venti tra Mediterraneo e Atlantico.

Questo dato ci conduce al terzo punto da prendere in esame, evocato dal titolo del paragrafo: quello della diffusione delle tonnare. Da un punto di vista geografico, come sarà chiaro, l'ubicazione delle tonnare è dipesa da contingenze ecologiche: la migrazione genetica stagionale dei tonni in Mediterraneo, le loro rotte guidate da molteplici fattori, la geomorfologia del fondale e della costa adatti al *calato*, la presenza di saline nelle zone limitrofe, ecc. Tutti questi fattori si sono intrecciati ad una reale capacità e intraprendenza umane nell'avviare oppure conservare la messa in pratica di un'arte così ingegnosa, laboriosa ed onerosa; questa componente umana non è ovviamente stata presente o attiva su tutte le coste allo stesso modo e negli stessi tempi. Possiamo anzi individuare senza troppo sforzo alcune aree per così dire favorite, più adatte ad ospitare, far emergere e fiorire quest'attività. Si tratta di aree costiere che evidentemente i tonni hanno preferito per la riproduzione, e che per gli uomini sono risultate adatte a calare e mantenere impianti.

In questi anni di ricerca ho man mano raccolto, elencato e cartografato la presenza di tonnare che andavo incontrando tramite l'etnografia ma soprattutto indagando gli archivi e la letteratura specialistica. Ho così potuto accumulare ben 548 nomi di luoghi in cui hanno operato tonnare dall'Antichità a oggi, in Mediterraneo e in Atlantico (come sempre, non troppo lontano dallo Stretto di Gibilterra e comunque comprese tra i due estremi di quell'arco formato da Cabo de São Vicente e Casablanca). Posso dire con un buon grado di sicurezza che questo lavoro non era mai stato fatto prima e che la fotografia delle tonnare in funzione in un dato periodo e in un dato luogo è stata più volte proposta solo a livello regionale (penso, ad esempio, per l'Italia, all'imprescindibile lavoro di Henry Bresc sulle tonnare della Sicilia medievale, o a quello di Giuseppe Doneddu su quelle sarde). Posso con altrettanta sicurezza affermare che il mio inventario è provvisorio e incompleto per più ragioni: la prima è che manca di tutte le tonnare che la mia indagine non ha potuto raggiungere, banalmente perché la conoscenza di tonnare ubicate in paesi dei quali non conosco la lingua (il turco o il greco, per esempio) è a me giunta per via indiretta; la seconda è che delle tonnare elencate non sono documentati gli anni di attività e inattività: questo significa che non è

---

510 Le fluttuazioni degli stock di tutte le specie ittiche (e più in generale degli organismi marini) sono fisiologiche: la dinamica di popolazione è la risultante di numerosi fattori naturali, come le oscillazioni climatiche, la predazione, le variazioni di trofia nelle acque, e di fattori esterni, come la pesca dei giovanili.

dato sapere di esse quando e per quanto siano state attive né tanto meno con quale rendimento e ad opera di quali armatori (temo comunque che la vita di un uomo non basterebbe a completare l'elenco con questi dati); compaiono in lista allo stesso modo tonnare che magari sono state sperimentate per una stagione e poi abbandonate e tonnare che sono state continuativamente calate per secoli. Un ulteriore limite del mio elenco è che potrebbe aver incluso inavvertitamente tonnarelle e tonnare mont'e leva (ove possibile, questo dato è stato esplicitato). Infine è necessario segnalare che in lista sono enumerati indistintamente i luoghi del calato e i luoghi degli stabilimenti, per quanto possibile senza ripetizioni (questo significa che due tonnare possono aver fatto riferimento a un complesso solo, come è il caso, ad esempio, dello Stabilimento Florio per le due tonnare di Favignana e di Formica). Questa lista, torno a ripeterlo, parziale, è tuttavia al momento la più completa e aggiornata esistente, pur con tutti i limiti che presenta. Si troverà in Appendice, suddivisa per isola/terraferma e per nazionalità attuali, con i nomi delle tonnare in ordine alfabetico. In definitiva, l'unico dato incontrovertibile che da questo inventario si può ricavare, sperando nell'attendibilità completa delle mie fonti, è che per ognuna delle oltre cinquecento località segnalate, siano in qualche periodo della storia, passati dei tonni. E che questi tonni da qui siano stati osservati, concupiti, intrappolati e forse infine pescati dagli uomini che li attendevano stagione dopo stagione, configurando quasi un appuntamento stagionale che si è innumerevoli volte ripetuto.

Da questo elenco possiamo distaccare quelle aree di pesca privilegiate, per il numero ingente di tonnare che hanno ospitato: l'Italia, tra terraferma e isole, ne copre da sola quasi la metà, seguita nell'ordine da Spagna, Portogallo, Turchia, Libia, Francia, Marocco, Croazia, Tunisia, Algeria e Malta. In Italia, le regioni con più tonnare sono state la Sicilia e la Sardegna: nella sola Sicilia le tonnare attive sono state centoquattordici, in Sardegna "solo" trenta. Non è un caso che nell'immaginario collettivo, la "terra delle tonnare" per antonomasia sia (stata) la Sicilia. Quest'isola ha inoltre esportato mitici *rais* e grandi imprenditori (questi ultimi insieme alla Liguria) in tutto il Mediterraneo, ad avviare e sostenere imprese di pesca a Malta, in Libia, Spagna, Portogallo, intensificando quei traffici marittimi di maestranze alieutiche che già disegnavano e intrecciavano percorsi e traiettorie trans-mediterranei: quelli della pesca delle spugne e del corallo<sup>511</sup>.

Questo inventario di tonnare per quanto inclusivo al massimo, disegna una geografia di punti sulla mappa

---

511 Per queste e numerose altre interessanti pesche trans-mediterranee si vedano, ad esempio, i volumi: D'Arienzo V. e Di Salvia B., *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano, 2010; Gangemi M. (a cura di), *La pesca nel Mezzogiorno tra Otto e Novecento: tonnare, pesci, spugne e coralli*, Cacucci Editore, Bari, 2011; Faget D., Sternberg M. (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations – Protohistoire-XXIe siècle*, Karthala MMSH, 2015; Doumalin X., Faget D., Raveux O. (dir.), *La mer en partage. Sociétés littorales et économies maritimes XVI-XX siècle*, Presses Universitaires de Provence, Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence, 2016; Buti G., Faget D., Raveux O., Rivoal S., (dir.) *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe s.- XXIe s.)*, Éditions Karthala - Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence.

del Mediterraneo davvero sorprendente: se è vero che oltre cinquecento luoghi hanno per qualche periodo della storia più o meno recente ospitato tonnare, allora non possiamo che stupirci di fronte alla vastità geografica di un sistema che propongo di chiamare *maricoltura*, ossia una particolare “cultura del mare”. Questo sistema ha in Mediterraneo la sua culla, la sua crescita ed evoluzione, e sempre qui avrà la sua morte, in futuro. È nato, né più né meno, da una semplice contingenza ecologica: la migrazione genetica di grandi branchi di tonno rosso, in cerca delle acque più adatte per la perpetuazione della specie. Come scrive lo storico Nicola Calleri, il senso del tonno per la storia è doppio: “il povero pesce si sobbarca l'ingrato compito di essere cibo e memoria”<sup>512</sup>, il primo perché è destinato a farsi catturare, il secondo perché la sua pesca diventa anche preziosa fonte storica dell'attività umana che vi ruota intorno. Questa contingenza ecologica ha generato, in secoli se non millenni di osservazione ed esperimenti, un'arte alieutica estremamente complessa e raffinata, sulla base di conoscenze maturate, sistematizzate e tramandate dagli abitanti di queste sponde. Quest'arte alieutica ha generato un universo culturale mediterraneo (la *maricoltura* di tonnara, appunto) diffuso e di lunga durata, caratterizzato da una ben individuabile pragmatica franca, da una pluralità di lingue e dialetti che in fondo rimandano ad un *sabir* tonnarotto, da un paesaggio sensoriale condiviso, da un'evidente comunanza ergologica, da un *gestionario* di riferimento e da un rapporto specifico intrattenuto da quest'arte con il mare e con la preda. Della diffusione nel tempo spero di aver argomentato, di quella nello spazio dovrebbe parlare l'elenco cartografato che ho reso disponibile su Google MyMaps; l'idea della comunanza linguistica, ergologica, gestuale e sensoriale deriva da tutte quelle piccole e grandi somiglianze oppure prestiti o ancora eredità che ho negli anni rinvenuto presso le tonnare più disparate, su sponde diverse e in epoche distanti. Senza trascurare le varianti locali, bisogna riconoscere che gli stessi strumenti, le stesse tecniche, gli stessi gesti, gli stessi sapori, profumi, colori, gli stessi panorami, gli stessi termini che a tutti questi danno il nome, emergono talvolta anche inaspettatamente, come tracce in un sentiero, come indizi di una caccia al tesoro. Come scriveva Predrag Matvejevic, “il Mediterraneo è un collezionista appassionato”<sup>513</sup>.

Il *rais* Agostino Diana ha una volta confermato le mie supposizioni quando mi ha detto: “io credo che in tutte le tonnare del mondo ci saremmo capiti...”, perché un tonnarotto o un *rais* siciliano catapultato da una macchina del tempo in una tonnara portoghese del Settecento avrebbe saputo come muoversi, cosa fare, come esprimersi, come comandare, come farsi capire e ubbidire, che strumenti usare e come calare. Avrebbe attinto alla stessa gestualità e alle stesse tecniche, avrebbe saputo leggere le tracce del mare e delle prede, avrebbe messo in pratica quel sapere tonnarotto che accomunava le sponde più distanti. E forse, chissà, come nelle vere *ciurme*, non si sarebbe posto più di tanto il problema delle differenze

---

512 Calleri N., “Il senso del tonno per la storia”, in Repetto N. e Rossi S. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep Editori, Genova, 2013 (cit. pag. 73).

513 Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987] (cit. pag. 43).



culturali, delle sfumature di provenienza, delle abitudini e dei valori dei suoi compagni. Perché alla fine della stagione quelle differenze orizzontali erano molto meno marcate di quelle – verticali – che lo distaccavano dal padrone<sup>514</sup>.

Non è dunque errato parlare di una “civiltà tonnarotta”, cresciuta sulle sponde del Mediterraneo e nutrita di apporti, scambi, interdipendenze con l'entroterra e con le altre sponde. Scrive David Florido che

“esta pesquería es extraordinariamente atractiva por representar un claro paradigma de actividad *civilizatoria*: en el sentido de que es ella misma una síntesis apretadísima de diversas capacidades del hombre – el vigor físico, los sentidos y la inteligencia –, mediante los cuales se apodera de un entorno – en el sentido cognitivo y de aprovechamiento económico – y de sus relaciones ecológicas: en este caso, de las recurrentes migraciones de atunes, su acercamiento a las costas bajo determinadas circunstancias ambientales. Esto es, estamos ante un ejemplo extraordinario de la capacidad de sociedades marítimas para hacer de un fenómeno natural un factor de construcción sociocultural. Aún más, su importancia como fenómeno sociocultural no radica solamente en su profundidad histórica o en su carácter ejemplarizante sobre la capacidad del hombre para desarrollar complejos artefactos culturales a partir de procesos ecológicos. Es aún más importante la potencia generadora de la almadraba para producir un modelo de ordenación del territorio y de organización social y política, [...] que podemos sintetizar groseramente por el sistema de explotación monopolista – durante el Antiguo Régimen bajo el control de las grandes casas nobiliarias, a partir de inicios del siglo XIX bajo el dominio de agencias empresariales de diverso tipo, también con la participación del Estado – una lógica económica siempre extravertida, destinada a la producción industrial masiva y a la exportación, y formas de segregación social y espacial como resultado de las interacciones entre los pescadores y el resto de habitantes, que propiciaban que las almadrabas fueran contempladas, ya desde antiguo, como un *mundo*, un *universo*, culturalmente específico”<sup>515</sup>.

Ecco perché dunque questa civiltà tonnarotta può considerarsi come un sistema sociale unitario, almeno a livello analitico. In definitiva la proposta della mia tesi si riduce a questo: considerare questo microcosmo di tonnara, finora trascurato dall'antropologia marittima e dall'antropologia del Mediterraneo, come un

---

514 Non virgoletto *padrone* perché ancora così si chiama il proprietario della tonnara: il “palazzotto dei padroni”, “el dueño de la almadraba” e via dicendo.

515 Florido del Corral D., *Evolución histórica y cultural de las almadrabas en el litoral atlántico meridional (siglos XVI-XX)*, I Conferencia Internacional de Historia de la Pesca en el Estrecho de Gibraltar, El Puerto de Santa María, 2004 (cit. pag. 2).

paradigma di mediterraneità: una *maricoltura* inter-mediterranea, trans-mediterranea e pan-mediterranea, diffusa nel tempo e nello spazio, capace di trasmettersi e dislocarsi, con la sua sotterranea (meglio, sommersa) eloquenza poliglotta, con la sua vertiginosa profondità storica e culturale, su tutte le coste propizie, in un tempo “al rallentatore”.

## 6.2 Attualità delle tonnare

A grandi linee, tre momenti di svolta per il destino di tutti i tonnidi possono essere identificati a partire dall'epoca moderna: il primo è il metodo di conservazione del tonno sott'olio, introdotto nella Spagna del XV secolo; il secondo è l'appertizzazione<sup>516</sup> di inizio Ottocento; il terzo è l'avvento della pesca industriale, databile intorno al 1950. Gli ultimi settanta anni di storia hanno visto spegnersi una dopo l'altra le tonnare attive, mentre il mercato del tonno rosso è profondamente mutato.

A inizio Novecento erano ancora operanti sulle coste italiane un centinaio di tonnare, travolte da una crisi a partire dagli anni Sessanta, culminata nella chiusura di quasi tutti gli stabilimenti. Purtroppo questa tesi non può prendere in esame anche le cause dello spegnimento progressivo delle tonnare nel mar Mediterraneo, trattandosi di un argomento molto corposo e dibattuto. In sintesi, si configura come un declino condizionato da una serie integrata di fattori, di concause, ognuna delle quali ha prevalso, intrecciandosi alle altre, in ciascuna specifica tonnara; mi limiterò ad elencarle, generalizzando un poco. In prima battuta abbiamo l'aumento dei traffici marittimi, che causano inquinamento acustico e organico: biologi e pescatori segnalano che i tonni rossi necessitano di acque limpide, pulite e silenziose (“il tonno vuole silenzio” dice il *rais* Agostino Diana<sup>517</sup>), rifuggono la torbidità, le alterazioni anche minime di salinità dell'acqua e le ombre superficiali; abbiamo parallelamente all'inquinamento da traffico, il degrado degli habitat causato da attività antropiche (scarichi inquinanti, detriti, rifiuti e polveri) che allontanano i branchi dalla costa, spingendoli sempre più al largo o deviandone il percorso; vi sono poi indubbiamente il depauperamento della risorsa per eccessivo sforzo di pesca con altri mezzi, in particolare le tonnare volanti (che praticano la pesca a circuizione), le quali esercitano ingenti prelievi di stock in acque alte (basti pensare che una tonnara volante può catturare in una mattina quello che la tonnara fissa cattura in una stagione), senza selezione sulla taglia; questo problema si è reso molto evidente a partire dagli anni Novanta, quando i tonni catturati in tonnara erano sempre meno e sempre più piccoli, determinando l'allarme dell'ICCAT e l'imposizione di sistemi di protezione (tra cui le quote-tonno introdotte dal 2008);

---

516 Metodo di sterilizzazione degli alimenti a temperature molto elevate in contenitori a chiusura ermetica, che prende il nome dal suo inventore Nicholas Appert, un produttore di conserve francesi che lo perfezionò all'inizio dell'Ottocento.

517 C.p., Stintino, settembre 2018.

dobbiamo annoverare infine il cambiamento delle richieste di mercato: da pesca di sussistenza destinata al consumo locale, questo sistema è diventato nei secoli una vera e propria impresa industriale destinata al commercio, per tramutarsi infine in settore di nicchia votato a un mercato specifico e quasi esclusivo, quello giapponese del pesce crudo (*sashimi*). I pochi imprenditori rimasti attivi in questo settore, in condizioni di esiti incerti della pesca, si sono adattati alle nuove esigenze per non soccombere, convertendo i loro tradizionali sistemi di pesca; gli altri semplicemente hanno chiuso attività e stabilimenti, dal momento che tre stagioni sfortunate si traducono generalmente in bancarotta.

Coloro che hanno resistito, hanno dovuto consorziarsi oppure allargare notevolmente i loro orizzonti di mercato, adattandosi alle richieste di una fetta di mercato elitaria e molto esigente. Il tonno rosso e selvaggio delle tonnare mediterranee e dello Stretto è divenuto infatti un *brand* a livello globale<sup>518</sup>, più ricercato e più costoso di quella stessa specie pescata in altri mari (l'Atlantico e il Pacifico) e/o con altri metodi (la circuizione e il palangaro). Oggigiorno esistono in effetti alcuni distinti sistemi di pesca al tonno rosso, diversi tra loro per finalità, modalità di attuazione, attrezzi impiegati, redditività, selettività e presupposti d'investimento. La tonnara fissa non è il sistema di cattura più efficiente e di conseguenza nemmeno il più economico, ma è il più compatibile con le attuali esigenze di tutela della specie: è infatti una pesca selettiva sulla specie e sulla taglia, stagionale, a ridotto consumo energetico, non inquinante, con impatto molto contenuto in termini di catture<sup>519</sup> e pesca accessoria pressoché nulla, fortemente dipendente da fattori ambientali, destinata ad individui sessualmente maturi e laddove si sono già formate concentrazioni riproduttive, che non compromette i fondali e non nuoce alle forme di vita in essi presenti. Numerosi esperti e istituzioni, tra i quali la Direzione Generale per gli Affari Marittimi e la Pesca dell'Unione Europea e la Commissione Generale per la Pesca nel Mediterraneo della FAO (GFCM) auspicano e raccomandano oggi la difesa e riattivazione di questa tecnica (collettiva, ecologica, stagionale, selettiva e a basso impatto, in una parola: sostenibile) e in generale della piccola pesca<sup>520</sup>, non solo per la gestione responsabile delle risorse che i piccoli pescatori hanno sempre praticato, ma anche per l'opportunità che queste tecniche forniscono di osservatorio privilegiato per la biomassa alieutica e lo *stock assessment*, nonché di conservazione di un patrimonio culturale di saperi altamente specializzati

---

518 Dal 2005 la OPP51 (Organización de Productores Pesqueros de Almadrabas) ha chiesto e ottenuto il riconoscimento del certificato di qualità del marchio A.S.A.S.E. - Atún Salvaje de Almadraba del Sur de España.

519 Molto contenuto significa che la tonnara pesca indicativamente l'1% di quello che passa: è stato calcolato ad esempio, che dallo Stretto passano tra ottocento mila e un milione di tonni a stagione e che quelle tonnare complessivamente ne pescano tra cinque e diecimila (López Gonzales e Ruiz Acevedo, 2011).

520 Cfr., ad esempio, i seguenti studi recenti: Ambrosio L., Xandri P., *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU*, European Parliament - Committee on Fisheries, April 2015; FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the Mediterranean, Rome, 2018. Entrambi consultabili on line.

(cfr. paragrafo 7.3).

A partire dall'introduzione del sistema delle quote (TAC) nel 2008 il tonno rosso è – ufficialmente – un esempio di gestione regolamentata e sostenibile. Lo stock è passato da un massiccio sovra-sfruttamento a segnali di decisa ripresa nell'arco di pochi anni e nelle ultime stagioni i branchi sono apparsi più numerosi e con individui di taglia cospicua, grazie a un ingente sforzo internazionale perseguito dall'UE e al notevole impegno dei pescatori. Tuttavia non bisogna trascurare la percentuale massiccia di "IUU fishing" (Illegal, Unreported, Unregulated fishing) con vari sistemi di pesca: operazioni illegali, trasbordi non dichiarati alle autorità preposte (ispettori ICCAT, funzionari ministeriali, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza, Dogane), trasferimenti subacquei non filmati, documenti mai compilati ed esemplari pescati e commercializzati in un mercato sommerso che farebbero di molto lievitare le quote ufficiali. Occorre nondimeno segnalare che questo mercato sommerso è attivo a tutti i livelli (dal piccolo pescatore ai grandi magnati del tonno rosso<sup>521</sup>) ed è una conseguenza quasi scontata di aggiramento di norme ritenute troppo stringenti o difficili da implementare, naturalmente con finalità e metodi molto diversi a seconda degli attori. Già nel Seicento il furto di tonno presso sciabiche e tonnare era un *topos*: "oltre della paga meritata dai lor sudori, credono spettargli per dritto d'antiquato abuso... tutta quella robba che furtivamente e di soppiatto ai sguardi de' custodi possono cattarsi. Il trito moto che dice 'Chi di rubbar non sa non vada a tonni', quieta e serena in tutto e per tutto la giustamente commossasi loro coscienza"<sup>522</sup>. Insomma, in tonnara rubare è risaputo e tollerato, a condizione di non essere colti sul fatto:

"Dopo il Santo vogliono loro porzione della pesca i ladroni, e si può dire, che ognuno è ladrone alla tonnara, di maniera, che volendo significare una azienda, ove ognun ruba, si suol dire oggi proverbialmente in Sardegna, che quel luogo è una tonnara. Sono le tonnare, riguardo al punto del furto, un oggetto del tutto singolare. Il furto non vi è una ignominia, né un delitto soggetto a pene: il rubatore colto col corpo del delitto soggiace solo a perderlo, né questo perde, se già il tiene dentro della baracca. Così presso a' Lacedemoni non era infamia il rubare, né si puniva: ma solo era vergognoso e punito l'essere colto rubando, cioè a dire il non saper rubare. I Lacedemoni intendevano con sì fatta loro legge avvezzare se stessi ad essere destri: ma alla tonnara la permissione del furto procede da un principio di equità. La mercede, che il padrone accorda alla sua gente per patto, non corrisponde alla fatica: laonde a porre la

---

521 È di ottobre 2018 l'avvio dell'inchiesta denominata "Operación Tarantelo" da parte di Europol e della Unidad Central Operativa della Guardia Civil spagnola, che ha scoperto e sta ora indagando su un traffico di pesca, distribuzione e vendita illegale di tonno rosso nel Mediterraneo che ammonta a 12 milioni di euro l'anno (<http://www.guardiacivil.es/en/prensa/noticias/6768.html>, consultato l'8 gennaio 2019).

522 Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.

debita uguaglianza fra la fatica e la mercede, conviene che alla mercede pattuita si faccia alcuna giunta, e però il padrone permette la ruba, sotto la condizione di non essere scoperta: e perciò come a cosa mezzo lecita non le si dà l'odioso nome di furto, ma si chiama semplicemente *busca*. Quella porzione del patto mutuo, per cui il padrone salva la sua roba, se scuopre il rubato, il tiene esso e i suoi ufficiali in una terribile vigilanza, e ne fa veri argi; e quella parte del patto, per cui il rubatore non incorre ignominia né pena, il fa esso stranamente coraggioso e destro; laonde non a semplici pezzi di tonno, ma a tonni intieri si estende la busca con mille artifizii da non ridirsi in breve; e colla prestezza d'un giocolare si veggono quei nuovi Spartani fare scomparire un tonno, come altri farebbe una acciuga"<sup>523</sup>.

Altrove<sup>524</sup> abbiamo analizzato il fenomeno diacronico del *robo de pescado* in un quadro più ampio di antropologia economica alla luce dei concetti di *economia morale* e di *discorso occulto* (Scott, 1990) e di *reciprocità negativa asimmetrica* (Sahlins, 1965). Occorre in effetti ben distinguere tra chi *busca* per arrotondare un magro stipendio e chi compie gravi reati finanziari e alimentari con ricadute internazionali.

Ciò che resta sostanzialmente invariato oggi nel lavoro di tonnara, rispetto al passato più o meno recente, sono le fasi di calato e salpato, condotte con gli stessi mezzi e con gli stessi tempi di sempre. Ciò che è profondamente cambiato sono, per i motivi sopra accennati, le fasi di pesca e smercio del prodotto. Le *mattanze* vere e proprie sono sempre più rare, una o poche più per stagione nelle tonnare sulcitane, ma c'è stato un tempo in cui quelle siciliane catturavano più turisti che tonni. Da decenni ormai, *aste*, *masche* e *crocchi* (i tradizionali arpioni, che in Spagna e Portogallo erano piuttosto ganci da polso chiamati *bicheros/bicheiros*) sono stati sostituiti da grossi ami collegati ad un paranco a braccia, che non rovinano la carne del pesce, come illustrato al paragrafo 4.2. Le innovazioni recenti riguardano più i materiali che le tecniche in sé. Le reti, un tempo in sparto, canapa o cocco, sono oggi principalmente in sisal, nylon o Dyneema; i galleggianti un tempo in sughero e poi in ferro, sono ora in gomma; i natanti, un tempo in legno sono oggi anche in ferro, che richiede minor manutenzione – uno o più motorizzati (*in alto* si va sempre e solo a remi) e in numero di otto a Carloforte e tredici a Barbate, per esempio; le zavorre in pietra o tufo sono state sostituite da pesanti ancore e catene.

La composizione delle *ciurme* di mare e di terra è ridimensionata ma non mutata, la gerarchia e i ruoli restano immutati: *rais*, *sottorais*, *capibarca*, tonnarotti e sub nelle tonnare sulcitane (venticinque persone a impianto circa) e *capitán primero*, *capitán segundo*, *capitán tercero*, *administrador de la mar*, *patrón de almadraba*, *proel*, *copejeador*, *marinero*, *patrón de falucho*, *motorista*, *marinero de falucho*,

523 Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778 (pag. 431-2).

524 Florido Del Corral D. e Zambenardi A., "El hurto en las almadrabas del Sur de Europa: entre la reciprocidad negativa, la reivindicación política y la economía moral", in *Disparidades. Revista de Antropología*, 2020.

*velamen, buceador, guardia de el real* nelle tonnare spagnole (settanta persone circa solo nella *ciurma* di mare). Soprattutto alle tonnare dello Stretto il ruolo dei sub (*buceadores, buzos o ranas*) è sempre più preponderante e oltre alle abituali attività di controllo delle reti e dei pesci immagliati, questi si occupano di tutte le operazioni per il passaggio dei pesci alle gabbie (dall'apertura/chiusura delle porte, alle riprese subacquee con camere stereoscopiche) e dell'uccisione dei tonni con la lupara. Il contratto di ingaggio è stagionale e “alla parte” per i tonnarotti sardi, mentre per gli *almadraberos* spagnoli è collettivo e nazionale<sup>525</sup>.

Per capire quale sarà il futuro del sistema tonnara, io credo sia utile descrivere come funziona oggi una tonnara spagnola, a mio avviso un esempio e un modello della tendenza attuale, verso la quale si orienteranno le tonnare del futuro, se questo sistema continuerà ad operare e se sconvolgimenti o repentine innovazioni non ne scardineranno lo schema di base; ho maturato la convinzione, parlando con informatori ed esperti, che non ci sia motivo di credere che le tonnare cesseranno la loro attività a breve, per alcuni motivi: il primo e più importante è che negli ultimissimi anni (meno di un decennio) le tonnare hanno costantemente sperimentato l'aumento del numero di tonni e della loro taglia media, dopo anni di preoccupazioni per il popolamento della risorsa e di angustie per l'intero settore da parte di imprenditori e pescatori. Certo, il futuro delle tonnare sulcitane e della tonnarola di Camogli (che, è bene ricordarlo, non pesca che accidentalmente *Thunnus thynnus*) è sempre piuttosto incerto, così come la riattivazione di tonnare che non calavano più; l'esempio della sfortunata Favignana nella primavera del 2019 è esemplare<sup>526</sup>. Non mancano pessimismi e scetticismi generalizzati<sup>527</sup>, ma i segnali di ripresa paiono evidenti<sup>528</sup>. La specie che fino a dieci, quindici anni fa era considerata “overexploited and depleted” (Majkowski, 2007), “seriously over-fished” (Joseph, 2009) e “critically endangered” (MacKenzie *et al.*, 2009) non è più considerata sovrasfruttata nel 2018; peraltro, malgrado allarmistiche campagne di stampa internazionali che davano la specie come “fortemente sovrasfruttata e ormai prossima all'estinzione

---

525 *Convenio Colectivo de sector de Industria Almadrabra de Barbate, Tarifa y todos los centros de trabajo de la Provincia de Cádiz*, Junta de Andalucía, pubblicato e aggiornato per l'ultima volta il 5 giugno 2019 e disponibile qui: <https://www.iberley.es/convenios/sector/convenio-colectivo-industria-almadrabra-cadiz-400176>.

526 Nella stagione 2019 la tonnara di Favignana, dopo 12 anni di promesse, false avvisaglie e tentativi, ha ricalato... ma subito risalpatò (senza pescare, se non qualche immagliato). Le erano state assegnate dal Decreto “Centinaio-Manzato” solo 12 tonnellate, la metà della “quota indivisa” tra gli altri impianti (l'altra metà è andata alla tonnara di Cala Vinagra, sull'isola di San Pietro) che equivalgono a un centinaio di tonni, quantità assolutamente insufficiente per la sostenibilità economico-finanziaria dell'investimento di pesca. La tonnara così ha rivenduto la sua quota a una tonnara volante e chiuso i battenti nel giro di due settimane. Una doccia fredda per l'imprenditore Nino Castiglione e i suoi dipendenti, nonché la sorgente di un coro unanime di proteste e polemiche da tutte le parti politiche nei confronti della Lega. Molti, in ogni caso, sono persuasi del fatto che la tonnara di Favignana non pescherebbe più comunque, perché i branchi passano ormai molto al largo, rifuggendo l'inquinamento (soprattutto acustico) provocato dai continui aliscafi che collegano le Egadi all'isola madre (cfr. intorno a questo aspetto: Sarà G., Dean J. M., D'Amato D., Buscaino G., Oliveri A., Genovese S., Ferro S., Buffa G., Lo Martire M., Mazzola S., “Effect of boat noise on the behaviour of bluefin tuna *Thunnus thynnus* in the Mediterranean Sea”, in *Marine Ecology Progress Series*, Volume 331, February 2007).

commerciale” (WWF, 2004) o addirittura a rischio di estinzione biologica (Greenpeace, 2018), per quanto sovrasfruttata per un certo periodo di tempo, questa specie ha una importante capacità di rapida ripresa, anche per via della sua longevità e prolificità. Scrive Antonio Di Natale, biologo marino e coordinatore del programma di ricerca sul tonno dell'ICCAT:

“Occorre precisare che, malgrado campagne di stampa internazionali abbiano sostenuto il contrario, il tonno non è mai stato prossimo ad alcun pericolo di estinzione e questo è stato ufficialmente chiarito, al di là di ogni possibile dubbio, dal Comitato Scientifico, Tecnico ed Economico della Pesca (STECF) della Commissione Europea già nel 2008, in base ad una specifica richiesta di chiarimenti sottoposta dalla Commissione Europea su sollecitazione del Parlamento Europeo. Sovrapesca ed estinzione sono due situazioni totalmente differenti ed appartengono a due livelli di allarme completamente distinti. La prima situazione riguarda un problema che attiene alla gestione delle risorse, la seconda riguarda un fatto di vera e propria conservazione della specie”<sup>529</sup>.

La specie, secondo gli scienziati ICCAT appare in recupero dal 2012 ed è considerata “non a rischio” dal 2018, prima dunque degli obiettivi previsti dal piano di recupero (2022); dati questi discreti segnali di ripresa, il sistema delle quote resta in piedi come misura prudenziale e cautelativa. Questo dato si è riflesso nel graduale aumento delle quote espresse in tonnellate negli ultimi trienni di decreti ministeriali,

---

527 Ad esempio tra alcuni pescatori c'è chi pensa che “questo lavoro non durerà... Fra dieci anni ci sarà ancora...? Io non lo so, Ambra...”, confessa il *vicerais* un poco demoralizzato e amareggiato (c.p. con Igor Sanna, Carloforte, luglio, 2016); ma soprattutto tra gli imprenditori, costantemente in polemica con il sistema delle quote, ritenute penalizzante e sfavorevole nei confronti delle pochissime tonnare rimaste. A mio modesto avviso, le lamentele degli imprenditori non sono troppo motivate (se non da una certa ingordigia), dal momento che il sistema delle quote, pur con tutte le sue criticità, ha scongiurato l'*overfishing* ed ha avuto successo nel suo obiettivo di ripopolamento degli stock. Certo, la tonnara risulta penalizzata nella loro spartizione rispetto agli altri sistemi e la quota dovrebbe poter garantire agli armatori di rientrare almeno nei costi d'esercizio; per gli attori della pesca, pescare senza quote, significava non avere un tetto ed un limite alle loro potenzialità di prelievo, se non quelli fisiologici (la stagionalità e il passo dei tonni). In ogni caso la tonnara, essendo un impianto fisso e passivo, non ha mai potuto sfiorare il rischio della sovrapesca (cfr. paragrafo 7.3). C'è poi addirittura chi ritiene che “si tornerà al sistema tradizionale, perché con l'aumento delle quote potrebbe venir meno il sistema delle gabbie” (c.p. con Piero Addis, ecologo dell'Università di Cagliari e responsabile scientifico ICCAT GBYP, Carloforte, giugno 2016).

528 L'ultimo *stock assessment* è di luglio 2017 (cfr. ICCAT, “Report of the 2017 ICCAT Blefin Stock Assessment Meeting”, Madrid, 20-28 July 2017, consultabile qui: [https://www.iccat.int/Documents/SCRS/DetRep/BFT\\_SA\\_ENG.pdf](https://www.iccat.int/Documents/SCRS/DetRep/BFT_SA_ENG.pdf)). L'ultimo Executive Summary ICCAT sul BFTE, alla voce “State of the stock” constata che “The 2017 assessment results from the VPA base case, indicated that the spawning stock biomass (SSB) peaked in the mid-1970s after increasing initially and then declined until 1991 and remained steady up to the mid-2000s. From the late 2000s, SSB exhibited a substantial increase through 2015” ([https://www.iccat.int/Documents/SCRS/ExecSum/BFT\\_ENG.pdf](https://www.iccat.int/Documents/SCRS/ExecSum/BFT_ENG.pdf)).

529 Di Natale A., “La situazione del tonno nel Mediterraneo”, in Repetto N. e Rossi S. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep Editori, Genova, 2013 (cit. pag. 114).

anche per il sistema fisso.

Il secondo motivo è infatti legato al cauto aumento delle quote, che rendono sempre più conveniente l'investimento di pesca. Il terzo motivo riguarda i vantaggi apportati dal sistema di uccisione con la lupara: ad ogni programmata *levantá* è possibile stabilire con anticipo, in base alla richiesta degli acquirenti, il numero esatto di tonni da mattanzare e vendere il giorno stesso (dodici, quindici, diciotto ecc.), senza sprechi, senza surplus, con altissima redditività. Il metodo infatti è estremamente selettivo e conveniente. Innovazioni repentine potrebbero invece riguardare la capacità da parte dell'uomo di gestire con successo tutto il ciclo vitale dell'animale tonno in cattività, fatto che renderebbe la cattura e l'intrappolamento di individui allo stato selvatico non più conveniente o necessaria.

### **6.3 Le *almadrabas del Sur de España*: un modello per il futuro**

Benché senza dubbio i tonnidi si siano pescati lungo le coste andaluse già in epoca fenicia e poi romana (García Vargas e Bernal, 2009), dobbiamo datare con certezza l'introduzione dell'*almadraba de buche* al XVIII secolo; prima di allora infatti erano attive *almadrabas de tiro*. Schematizzando e riassumendo al massimo, possiamo constatare, a seguito dell'introduzione dell'*almadraba de buche* da parte di “un armatore siciliano” proveniente dalle tonnare fisse che già si calavano sulla costa valenciana (Santos García, 2017), una compresenza segnata da conflitti fra i due metodi nel corso del XIX secolo (1811-1874), con personale locale impiegato presso le tonnare a vista (in media tra cinquecento e seicento uomini per ciascuna tonnara) e personale straniero (italiano, portoghese, valenciano) impiegato presso le tonnare fisse (in media tra cento e centocinquanta uomini per ciascuna tonnara). A partire dall'abolizione per decreto delle signorie e dei conseguenti privilegi “*exclusivos, privativos y prohibitivos*” di pesca (1811), fino all'entrata in vigore del nuovo *Reglamento de Almadrabas* del 1866 che statalizza le tonnare di tutti i tipi, si assiste ad una transizione da sistema di concessione signorile a uno liberista, con la nascita di nuove forme di associazionismo tra pescatori che suddividono gli utili (sistema “alla parte”) e fondano cooperative egualitarie. A questo periodo ha fatto seguito un cinquantennio (1875-1928) di capitalismo, avviato dalla liberalizzazione delle autorizzazioni al calato su tutta la costa andalusa (1882), che ha fatto parlare di una vera e propria “*fiebre almadradera*” (Santos García, 2017): in questi anni si consolidano le poche (appena quattro) grandi industrie di tonnara e conserve (Viuda de Zamorano, Serafín Romeu, Compañía Almadradera Española e José Curbera) che nel giro di pochi anni accumulano grandi capitali e giungono a pescare fino a cinquecentocinquantamila tonni all'anno complessivamente. Negli anni Venti del Novecento la Spagna, con le sole province di Cadice e Huelva, produce oltre due terzi del tonno europeo e l'Italia è il suo principale importatore. La nascita del Consorcio Nacional Almadradero (1929-



1971) poi, sancisce il passaggio ad un perfetto regime monopolista: “El Consorcio recuperaba el imperfecto régimen monopolista que había primado en el Antiguo Régimen, y aún lo superaba, porque sus efectos se extendían a toda actividad industrial, de procesamiento, transporte y comercialización relacionada con la economía del atún, y a toda clase de pesca con artes fijos”<sup>530</sup>. Alla fine degli anni Venti nasce anche il Sindicato Nacional Almadrabettero, in linea con la massiva industrializzazione del settore. Il Consorcio cessa la sua attività all'inizio degli anni Settanta e alcune delle tonnare non più operative vengono riscattate da imprenditori del settore, riarmate, ammodernate e parzialmente meccanizzate. Dagli anni Ottanta la svolta consiste nell'apparizione dei nuovi acquirenti giapponesi che stravolgono l'economia del tonno rosso (*maguro*), causando indirettamente sostanziali modifiche alla pesca così come era stata concepita e praticata fino ad allora. D'altra parte i locali stessi riconoscono che “sin los japoneses, no habría almadraba”. I tonni pescati dalle tonnare fisse vengono immediatamente conferiti sulle navi-frigo al largo della costa per essere lavorati e poi spediti in Giappone per via aerea. Per questo, osserva Florido con un certo sarcasmo: “los atunes han acabado por viajar casi tanto muertos como lo han hecho mientras estaban vivos” (Florido, 2017). Il nuovo capitalismo della pesca del tonno espande i suoi orizzonti, diventa davvero globale e si adatta alle preferenze di nuovi gusti: continua a produrre tonno sott'olio e sotto sale per il mercato locale, mentre esporta al mercato internazionale tonno ultra-congelato destinato ad essere consumato crudo. È da considerare, *en passant*, che il consumo di tonno crudo è un'acquisizione recente per i nostri palati, di importazione e in certo qual modo divenuta in breve “di moda”: basti pensare alla proliferazione di locali che offrono *sushi*, *sashimi*, *tataki*, *tartare* e *poke*<sup>531</sup> proposti in modo “tradizionale” oppure “fusion”, figli delle contaminazioni globali del nostro tempo. Le generazioni più anziane, tra gli abitanti dei piccoli paesi di tonnara, abituate alle preparazioni casalinghe lungamente cucinate, alle conserve e al secco, guardano con diffidenza o con scarso interesse alla moda del crudo. I miei informatori più *agés* sorridono di fronte ai concorsi “live cooking”, alle giurie di esperti gastronomi e all'esibizionismo di certi *chef* da palcoscenico durante le gare del “Girotonno” di Carloforte (i cui *slogan* cambiano ogni anno: da “dove i tonni corrono e i sardi parlano genovese” a “dal Sulcis al sushi”). Il grande *capitán* Vicente Zaragoza inorridisce di fronte al tonno crudo, il cui consumo giudica

---

530 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 73).

531 Semplificando molto: il *sushi* (giapponese) è un piatto a base di riso, quello di pesce da noi più conosciuto è del tipo *maki* ed è composto da una strisciolina di *sashimi* (giapponese) avvolta in un rotolino di riso all'aceto o collocata al di sopra di esso; il *sashimi* è una sottile strisciolina di pesce crudo da intingere nella salsa di soia o nel *wasabi*; il *tataki* (giapponese) è un *sashimi* marinato e scottato solo nella parte esterna; la *tartare* (francese) è un piatto di carne o pesce crudi tagliati finemente; il *poke* (hawaiano) è un piatto hawaiano a base di pesce crudo. Tutte queste preparazioni di crudo sono a base di *Thunnus thynnus*, ma anche di *Thunnus orientalis*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus obesus*, *Thunnus albacares*.

una pratica barbara: “Atún crudo?? Es una mierda total! ...Tengo cara de gaviota?!?”<sup>532</sup>.

L'ultimo ventennio infine, in questa regione, è caratterizzato da un graduale ridimensionamento di quello che negli anni precedenti era apparso quasi come un mercato unico, con il ritorno a una dimensione locale per quanto riguarda le fasi di congelamento e primo processamento del pescato. Nel 2000 tutte le imprese aderiscono alla Organización de Productores Pesqueros de Almadraba (OPP51) che oltre a rappresentarne gli interessi, si propone di fare promozione commerciale dei prodotti di tonnara e di diffusione e valorizzazione delle sue dimensioni culturali<sup>533</sup>.

Le tonnare dello Stretto pescano leggermente in anticipo rispetto a quelle sarde (com'è naturale, secondo il percorso dei branchi) e generalmente la seconda settimana di maggio chiudono la *boca* affinché non entrino più tonni a quota raggiunta; sempre a differenza di quelle sarde, gli esemplari pescati hanno, in media, dimensioni decisamente superiori. Ad aprile giungono i pesci più grandi ma dalla carne più magra, il cui peso medio si aggira sui trecento chili (con picchi di 614 chili, nella stagione 2016); a maggio giungono quelli più piccoli (peso medio centottanta chili), ma dalle carni più grasse, particolarmente apprezzati dagli acquirenti giapponesi<sup>534</sup>. A inizio stagione inoltre pare che arrivino principalmente maschi, poi con il passare dei giorni maschi e femmine si pareggiano e infine le femmine superano i maschi<sup>535</sup>. Tutte e quattro le tonnare attive (da Ovest verso Est: Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa) (Figure 3 e 4) sono *almadrabas de derecho*, avendo anche Barbate abbandonato la pesca *de revés*. Queste tonnare calano tutte su un fondale sabbioso compreso fra ventotto e trenta metri di profondità. La struttura dell'*almadraba* è molto simile a quella già descritta (Figura 5): una lunga *rabera de tierra (coda)*<sup>536</sup> intercetta il branco e lo conduce fino al *cuadro (isola)*, dove entrerà attraverso la *boca*

---

532 C.p., Barbate, maggio 2019.

533 L'esame dei fenomeni di patrimonializzazione, musealizzazione e richiamo turistico di tipo gastronomico e culturale cui le tonnare spente e in attività sono andate incontro, necessiterebbe di un'analisi specifica in un capitolo a parte, ma esula dagli interessi di questa ricerca. Per quanto riguarda le tonnare andaluse si può consultare: Florido del Corral D., “Ethnological values and opportunities for establishing a heritage policy around tuna-trapping in Andalusia (Spain)”, *International Journal of Immaterial Heritage*, Vol. 8, 2013. Si consideri inoltre la portata trans-mediterranea del neonato progetto pilota europeo “TUNA ROUTE - A Bluefin Tuna Experience” che intende celebrare e promuovere a livello turistico una rotta tematica: quella del tonno rosso in Mediterraneo (<https://tunaroute.com>). Tra le fiere gastronomiche stagionali dedicate al tonno rosso in Mediterraneo sono: il “Girotonno” di Carloforte e le “Rutas del Atún” di Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes e Tarifa.

534 C.p. con Pablo Crespo (Director General OPP-51), Barbate, maggio 2017.

535 Come per le altre constatazioni sulla sproporzione nella *sex ratio* dei pesci, anche per questa non ho una spiegazione scientifica. Perché i maschi arrivano prima delle femmine? Tra biologi ed ecologi non ho trovato una risposta. Pablo Crespo azzarda: “ni siquiera sé por qué... Tal vez porque en este ámbito somos más adelantados!” (c.p., Barbate, maggio 2017).

(bocca)<sup>537</sup> nella prima *camera* detta *Cámara* e proseguirà verso le seguenti: *Buche*, *Bordonal* e *Copo* (*Leva*). Il *cuadro* consta dunque di una *camera* in meno, rispetto alle attuali tonnare sarde. Dal lato di Levante si diparte inoltre una *rabera de fuera*, utile ad intercettare e a rimandare indietro quei tonni che hanno mancato l'ingresso nel *cuadro*: si tratta però di una struttura più grande e più lunga (fino a duemila metri) del *rivolto* che abbiamo già incontrato presso la tonnara di Carloforte. I due lati lunghi del *cuadro* sono detti *ato de tierra* (*lato di terra*) e *ato de fuera* (*lato di fuori*), quelli corti sono detti *testa de Cámara* (*testa di Levante*) e *testa de Copo* (*testa di Ponente*). L'ingresso al *Copo* è segnato in superficie dal cavo *mojarcio* (*mussargio*) e dalla parete di rete della *puerta del mojarcio* o *puerta del copo* (*porta Leva*), collegata alla *puerta sotana* (*sottana*); questa a sua volta è connessa alla parete di fondo vera e propria della *camera della morte*, formata dalle tre pezze di differente spessore che abbiamo già incontrato: la *safina clara* (*saffina*), la *safina espesa* (*grado*) e il *matador* (*morte*). Personalmente ho trovato interessante che il termine *mattanza*, benché di origine spagnola, qui non sia più utilizzato (si usa infatti *levantá*); eppure ci si riferisca alla *mattanza* dicendo “*matar atunes*” o “*coger atunes*” al posto di “*pescar atunes*” o “*sacar atunes*”: i tonni dunque non si pescano né si traggono, ma si ammazzano/prendono (così come da noi *fare/fari mattanza* indica l'uccisione dei pesci). Come già evidenziato, *matar* (uccidere, ammazzare) si usa correntemente in Spagna anche nel vocabolario taurino, come del resto *cojer* (prendere, catturare, raccogliere): “*coger el toro por los cuernos*” (“prendere il toro per le corna”) è una metafora corrente anche da noi; la “*cogida*” è la cornata del toro al torero nella corrida. Questo non denota una parentela tra le due arti (la *corrida de toros* e la *almadraba*), piuttosto è un sintomo della pervasività del vocabolario taurino nella cultura andalusa.

I fattori da prendere in considerazione per il luogo del *calato*, la gestione della pesca, le manovre del *salpato*, ma soprattutto quelli che determinano il passo dei tonni allo Stretto sono gli stessi per tutte le tonnare: fondale regolare, acque limpide, venti<sup>538</sup> e correnti favorevoli, salinità e temperatura dell'acqua adatte; qui però si aggiungono alcuni importantissimi fattori assenti presso le tonnare sarde: l'escursione di marea e dunque le fasi lunari, la presenza di consistenti correnti atlantico-mediterranee in ingresso e uscita presso lo Stretto, e la presenza delle orche a caccia di tonni.

---

536 La *rabera de tierra* lungo il suo corso viene calata per formare come delle piccole nicchie dette *cuarteles*, che presso le tonnare siciliane si chiamavano *campili* e che non sono presenti in quelle sarde: queste rientranze che interrompono la continuità della parete di rete servono a indirizzare i tonni verso la *boca*, ed evitare che coloro che hanno incontrato più verso fuori la *rabera de tierra* non la costeggino verso terra, ma appunto verso fuori. La prima parte di *rabera de tierra* che incrocia il *cuadro* in corrispondenza della *boca* è detta *palmatorre* (*calamestiere*).

537 Anche presso queste tonnare la *bocca* è a nassa e le due pareti di rete che la compongono si chiamano *endiches*. Queste vengono mantenute aperte dai due *peones* (*pioni*) ad una distanza di circa venti metri l'uno dall'altro.

538 Qui il vento porta tonni è il *Vendaval*, *el viento del sur(oeste)*, “*viento de atunes*”. È un vento temibile e impetuoso, al quale “bisogna dare del lei” (cfr. conversazione con Vicente Zaragoza in Coda).

Il primo punto è da tenere in conto molto attentamente, perché per portare a compimento le operazioni in tonnara (in particolare le *levantadas*, il *calato* e il *salpato*) occorre aspettare il picco di bassamarea, quindi calcolare con esattezza il momento in cui sta ancora calando subito prima di crescere (l'escursione arriva ai due metri). Del secondo punto si è già detto al paragrafo 1.1.2), qui mi limiterò a segnalare che le correnti in questa zona possono essere così forti che per calare la tonnara si usano fino a cinquecento ancore (bisogna però rilevare che le barche per trasportarle sono ben più grandi dei *pascarmotti*, dal momento che riescono a caricarne 38-40 per volta). L'ultimo punto influisce molto sulla presenza e sul comportamento dei branchi di tonno: lo Stretto è un punto strategico di caccia per le orche (*Orcinus orca*), mammiferi eminentemente sociali che cacciano in gruppo con strategie specifiche per ciascuna popolazione e poi si spartiscono equamente le prede. Questi superpredatori utilizzano tecniche di caccia che noi animali umani consideriamo intelligenti (in rapporto alla nostra idea di intelligenza mammifera) perché cangianti, selettive, targettizzate, coordinate, premeditate, argute. In particolare, l'imbuto che si crea in corrispondenza dello Stretto di Gibilterra (Figura 6), dal quale i tonni sono costretti a passare per entrare in Mediterraneo in tempo di riproduzione, costituisce un punto particolarmente favorevole per attenderli e farvi la posta, per poi incalzarli con lunghe battute di caccia in gruppo e attaccarli. L'unico modo che questi hanno di sfuggire è avvicinarsi viepiù alla costa e nuotare in acque molto basse dove le orche ben più grandi non possono raggiungerli, fino addirittura a spiaggiarsi. Le orche frequentano queste coste almeno dal Neolitico, come dimostrano i graffiti all'interno delle pareti della Cueva de Atlanterra o *Cueva de las Orcas* presso Zahara de los Atunes e il loro avvistamento da parte dei Neolitici già era interpretato come prodromico all'arrivo dei tonni all'inizio della primavera. Come testimonia Vicente Zaragoza, le orche sono al contempo favorevoli e sfavorevoli alla pesca con tonnara, perché avvicinano i branchi alla costa, ma possono anche essere la causa del loro allontanamento oppure della fuga dei tonni già entrati che percepiscono la presenza di orche nei paraggi: “le orche portano tonni e si prendono tonni. A volte te ne portano, altre te ne prendono. Ci sono volte in cui arrivano mantelli di tonni in fuga dalle orche... Ti portano molti tonni e te ne prendono anche. Non puoi fidarti delle orche”<sup>539</sup>. Ogni tonnarotto in queste zone ha un aneddoto da raccontare sulle orche; non sono poi isolate le testimonianze di *almadraberos* che riferiscono di orche ricorrenti di anno in anno presso le stesse tonnare, quasi si presentassero quali invitati ad un banchetto: una di queste ha frequentato la tonnara di Barbate per una trentina d'anni, al punto che le era stato attribuito un nome proprio, Bartolo (Florido, 2017). Come abbiamo già visto al paragrafo 4.1, presso le tonnare dello Stretto si usa calare il *foque*, un lenzuolo bianco che imita il ventre dell'orca, per spaventare i tonni nella *Cámara* e indurli a montare nel *Copo*. Si tratta, in breve, di un elemento e di una presenza da tenere in considerazione presso queste acque, dove l'orca è conosciuta come *esparte* o *espadarte*. Sono certa che, per la sua collocazione (sul promontorio

---

539 C.p., Barbate, maggio 2017.

marocchino esattamente all'imbocco dello Stretto), Cabo Espartel debba il proprio nome all'avvistamento frequente dell'*esparte*<sup>540</sup> (Figura 7).

Il barcaiccio in dotazione presso una *almadraba* è più consistente (Figure 8, 9, 10 e 11): sono presenti una *sacada*, una *testa*, un *barco de tierra* e un *barco de fuera*, due *testillas de tierra* e due *testillas de fuera*, una *lancha capitán* e una *lancha segundo*, un *bote*. Sono caduti in disuso i natanti denominati *colador*, *tapaboca*, *insurrecto* e *lancha de mira*, perché sono venuti meno i compiti cui erano destinati (rispettivamente, calare la rete *colador*, sorvegliare e sostituire periodicamente i galleggianti in sughero – *pandas de corcho* – e restare di guardia per controllare l'ingresso e il movimento dei pesci nella *camere*).

Presso l'*almadraba* di Barbate (e non presso quelle di Conil de la Frontera, Zahara de los Atunes e Tarifa) viene utilizzato un sistema ibrido *levantá-ranching*, ossia vengono periodicamente effettuate *levantadas* durante la stagione di pesca (Figure dalla 12 alla 19), e al contempo si conferiscono altri tonni nelle quattro gabbie, non mobili ma fisse, collegate al *copo*: queste diventano gabbie di stabulazione e ingrasso (*sea-cage fattening*, in spagnolo *piscinas de acuacultura* o *jaulas de engorde*) (Figure 20, 21 e 22). Il numero di tonni mattanzati è deciso con precisione e in anticipo di volta in volta; questi vengono sollevati nel *copo*, ma a pochi metri dalla superficie vengono uccisi da sub professionisti con una lupara di mare (*escopeta*) lunga 3 metri (Figure dalla 23 alla 29). Il colpo alla testa è molto preciso<sup>541</sup>, viene sparato a distanza ravvicinata poiché si attiva al contatto con la preda, non rovina la carne del pesce e uccide l'animale all'istante (lo sforzo muscolare protratto di un tonno agonizzante, rilascia acido lattico che ne guasta le carni al sapore e all'aspetto). Vengono in seguito issati per la coda a bordo a gruppi di sei (Figure 30, 31 e 32), deposti sulla coperta o nella stiva di pescherecci carichi di ghiaccio (Figure 33, 34, 35 e 36) e una volta sbarcati vengono pesati, etichettati, decapitati, eviscerati, ultra-congelati e destinati al mercato locale o internazionale (Figure 37, 38 e 39). In particolare, approssimativamente, il cinquanta per cento del pescato resta sul mercato nazionale, il trenta per cento è venduto agli acquirenti giapponesi e il

---

540 Non certa è invece l'origine del termine *espa(da)rte*: alcuni attribuiscono questo nome popolare anche al pesce spada (la cui associazione con la *espada* è ben evidente). Io penso invece che *espadarte* potrebbe essere una sincope di *espaldate*, dal momento che a nominarla è proprio chi ne vede solo il dorso (*espalda*, in spagnolo), quando il mammifero in questione affiora per respirare. Questo spiegherebbe in effetti l'etimologia dello stesso termine anche in francese, dove l'orca è detta inoltre *épaulard*, “de l'ancien français *espaart*, 1554 (de même sens) qui a évolué sur l'influence de *épaule*; probablement issu du croisement de l'antique français *espaart* avec *épaule*. *Espaart* est dérivé, à l'aide du suffixe *-art* de *espee*, en raison de l'aspect acéré de la nageoire dorsale de ce poisson” (Dictionnaire de l'Académie Française, 2019); oppure sarebbe *espaart* direttamente confluito nello spagnolo *esparte*. Non è chiaro dunque in definitiva se l'origine sia da rintracciare nell'*épaule* (spalla) o nell'*épée* (spada).

541 Presso la tonnara di Barbate mi è stato spiegato che se i *ranas* sbagliano il colpo, avendo preso male la mira e ferendo il tonno ad esempio sulla pancia, vengo multati dall'azienda. Bisogna immaginare quanto sia difficile colpire un tonno – per quanto grande e a distanza ravvicinata – molto agitato perché ormai costretto in una *levantá*, maneggiando un'asta lunga tre metri, in acque magari non troppo limpide.

restante venti per cento viene esportato<sup>542</sup>. Gli altri sono conferiti nelle gabbie di allevamento, sovranutriti e mattanzati alla fine della stagione, con molti chili di più. Questo sistema deriva dal fatto che, nonostante gli ultimi decenni di esperimenti, l'uomo non è stato per ora in grado di controllare l'intero ciclo riproduttivo dei tonni in cattività o in laboratorio: l'acquacoltura si basa pertanto sulla cattura di individui selvaggi (*capture-based aquaculture*) e non su un allevamento integrale. Dal punto di vista degli operatori del settore il *ranching* o *farming* permette di stabilizzare l'offerta e mantenere alto il prezzo di vendita, che può essere dilazionata da giugno fino a dicembre. Inoltre i tonni degli impianti acquisiscono una qualità standardizzata, con scarse differenze che pur erano presenti al momento della cattura: questi tonni sono infatti tutti integri in quanto non feriti da ganci e tutti grassi in quanto sovranutriti. I principali paesi ad utilizzare il sistema dell'acquacoltura sono oggi Spagna, Italia, Malta e Croazia.

Così come nelle tonnare nostrane, anche presso quelle spagnole la modalità di issare a bordo i tonni in *mattanza* è cambiata a seguito della vendita al mercato giapponese: questo esige infatti che il tonno venga dissanguato affinché il sangue non si rapprenda nei tessuti guastando le carni, che il pesce muoia il più velocemente possibile affinché lo stress della cattura e lo sforzo per divincolarsi non rilascino tossine nel corpo e acido lattico nei muscoli, e infine che il pesce si presenti integro e non lacerato dagli uncini. Ecco dunque che il tonno ha iniziato ad essere pugnalato già in acqua per dissanguare, che ha finito con l'essere ucciso con un proiettile sparato alla testa da una lupara e che ha terminato la sua corsa nei mari issato a bordo tramite una fune avvolta alla coda e per mezzo di una gru meccanica azionata dalla nave-frigo che li salpa a gruppi di sei. Il tonno in questo modo non soffre, non si divincola, non sopravvive a lungo, non muta d'aspetto. Tutta l'operazione diventa quasi chirurgica, asettica: si decide precisamente e in anticipo quanti tonni verranno uccisi quel giorno, ognuno di questi viene avvicinato e colpito dal proiettile, issato a bordo e mantenuto al fresco fino a quando sarà sbarcato, pesato, etichettato, surgelato. Si direbbe, in perfetto stile giapponese. Si confronti adesso il metodo appena descritto con quello della *mattanza* come la conosciamo, fatto di fatica, sudore, concitazione, spasmi, urla, sangue, agonia e tinte forti, decisamente più drammatico e mediterraneo. Chi ha conosciuto questo tipo di tonnara, liquida senza mezzi termini le tonnare attuali: “naaahhh, estas no son almadrabas! La almadraba era la que yo calaba”<sup>543</sup>.

In effetti fino a non molti anni fa, la rete del *copo* era sollevata a forza di braccia (operazione detta *jalar/halar*), mentre oggi ci si aiuta con paranchi che agganciano le maglie della rete con dei rastrelli. Ecco perché anche qui sono venuti meno i canti (*salomas*) utili ad uniformare il lavoro e ad alleggerire lo sforzo, così come per le manovre di varo e voga. Per salpare i tonni sulla *sacada* sono stati abbandonati i *bicheros*, i ganci da polso: gruppi di tre, quattro *copejeadores* (i tonnarotti che *acopejean* i tonni, cioè li

---

542 C.p. con Pablo Crespo (Director General OPP-51), Barbate, maggio 2017.

543 Vicente Zaragoza, c.p., Barbate, maggio 2019.

salpano insieme alla rete del *copo*, li agganciano e imbarcano) si disponevano così: almeno due in piedi sul bordo appesi al paranco, di cui uno fronte e l'altro spalle al mare, e il terzo seduto a cavallo del bordo con una gamba dentro e l'altra fuoribordo (Figure 40, 41, 42 e 43); con la mano libera si aggrappavano ai paranchi per fare forza e con l'altra mano agganciavano i tonni (che erano stati avvicinati alla barca dai *copejadores* muniti di aste) con l'ausilio del *bichero*, un gancio appunto, mobile e appeso ad un bracciale da polso<sup>544</sup> (Figure dalla 44 alla 48). Quindi, issatolo, lo gettavano nelle stive alle loro spalle. È stato per me molto interessante constatare quanto differissero le tecniche italiana e spagnola per issare a bordo i tonni: l'essere in piedi e appesi al paranco conferiva agli *almadraberos* una gran mobilità e libertà corporea, una flessibilità da modulare in base allo sforzo su ciascun pesce, che mancava alla rigidità dello *stellato/rimiggio* sardo e siciliano. Infatti l'impugnare lunghissime, medie e corte aste era considerato “impensabile” in Spagna e credo irrigidisse i movimenti dei tonnarotti, oltre a richiedere un notevole sforzo di coordinazione tra loro. Il movimento dei *copejadores* doveva essere invece molto oscillatorio: il corpo doveva basculare fuori bordo per agganciare saldamente il tonno, poi fare forza verso l'alto per issarlo e infine basculare ancora verso il centro e la stiva della barca per gettarlo a bordo; un movimento avanti-indietro, alto-basso, dentro-fuori la barca. Flessioni, distensioni, piegamenti, sollevamenti alternati e ripetuti per centinaia di tonni, in un coinvolgimento totale di tutti i muscoli e legamenti del corpo e delle sue possibilità di velocità, prestanza e resistenza. I *copejadores* che facevano più forza ed issavano a bordo il tonno erano detti *montadores*, anche loro erano scalzi e l'unica protezione che utilizzavano (non tutti) era una fascia-cuscinetto sul polso del *bichero*. Dalle foto di quel tempo emerge netta la percezione di una fatica erculea: muscoli tesissimi, volti sudati e tesi nello sforzo, esili corpi su mastodontici pesci (Figure 49, 50 e 51). Anche qui poi, gli *almadreberos* si gettavano in mare per agguantare gli ultimi tonni, armati di *bicheros* però, con i quali rincorrevano e colpivano violentemente il tonno per agganciarlo, fino a lasciarsi trascinare dai più vivi per tutto il *Copo (camera della morte)*<sup>545</sup> (Figure 52 e 53).

La pesca accessoria qui spetta in gran parte alla proprietà a cui vanno *atúnes, espadas, melvas, bonitos* e *sardas*, mentre spettano ai tonnarotti eventuali *corvinas, pargos, salgos, doradas* e *cornudas*. Il lavoro a

---

544 Racconta Vicente Zaragoza: “il tonno lo prendevano coi *bicheros* alla mano... uno e un altro! Un tonno di 400-350 chili in tutta la sua potenza! Non come gli italiani, che lo fanno con le aste. Un *bichero*, un gancio con una maniglia che passava per il polso e portavano un guanto affinché i graffi che faceva qui il *bichero* non bruciassero. Questi uomini avevano una diaria diversa dagli altri tonnarotti, si chiamavano *copejadores* – da *acopejar*, capisci? Guadagnavano di più e avevano diritto agli scarti del tonno. Prendevano un tonno e buttavano dentro, altro tonno e buttavano dentro... [Su ciascun tonno] erano tre, quattro... qualcuno era più forte, più audace... tre come minimo, se il tonno era grande, di più. E ogni barca aveva dodici uomini. E la *testa* di più, ne aveva quattordici o quindici. Tutti gli scarti erano per questi dodici” (c.p., Barbate, maggio 2017).

545 Sequenze di questi momenti di leva, piene di *pathos*, sono state filmate nei documentari girati presso le *almadrabas* iberiche tra gli anni Trenta e Sessanta: Ribes J. M. D., *La almadraba. Tiempo de abundancia pesquera*, Spagna, 1931 (3'); Velo C., *Almadrabas*, Spagna, 1935 (25'); Hernandez Sanjuan J. M., Alfter E., *Costas del Sur*, Spagna, 1956 (11') e Campos A., *A almadraba atuneira*, Portogallo, 1961 (25').

terra in stabilimento presso queste tonnare si è molto modernizzato e industrializzato ed è quindi piuttosto distante dal mondo artigianale che contraddistingue la lavorazione del secco presso la tonnara di Carloforte. Quando le barche cariche di tonni e ghiaccio giungono in prossimità del *muelle*, questi vengono scaricati direttamente in stabilimento da una gru oppure vengono immediatamente controllati ed etichettati dagli ispettori preposti e caricati su camion refrigerati che li destinano direttamente all'acquirente locale. Quelli che prendono la strada dello stabilimento (che presso le quattro tonnare gaditane afferiscono a tre imprese distinte: Frialba, Gadira e Petaca Chico) vengono deposti sul pavimento, decapitati con una motosega, gli vengono asportate le uova e le interiora, poi si squartano e si suddividono i quattro *lomos* sui quali vengono applicati dei nastri di colori diversi dagli addetti dell'impresa giapponese acquirente, i quali esplicitano una classifica di gradimento per ciascun pesce (per qualità decrescente: azzurro, lilla, rosso, arancione, giallo) e infine vengono trasportati su grandi carrelli presso le celle frigo nelle quali avviene l'abbattitura batteriostatica a -60° C. Sono quindi pronti per prendere le strade locali ed internazionali dello smercio, delle aste, della ristorazione, in parte meno lontani dai luoghi di pesca, rispetto ai loro fratelli in acque sarde:

“son corno d'oro i nostri mari,  
allo mio antico re padre a medusa,  
che sei del sardo mar custode eterno,  
perché non fai che 'l popol tuo ne goda?”<sup>546</sup>

Ecco perché la stagionalità e la località sono dimensioni superate ai nostri tempi: i tonni catturati durante la stagione genetica possono essere oggi commercializzati freschi (non più sotto sale o sott'olio) per tutto l'anno grazie alla stabulazione e all'ultra-congelamento (*deep-freezing*)<sup>547</sup>; ogni tonnara si trova a non più di un'ora via mare dallo stabilimento, il *ronqueo* in mani esperte si risolve in alcuni minuti, l'abbattitura a -60° avviene immediatamente e senza mai interrompere la catena del freddo è possibile rifornire la provincia di Cadice e la Spagna tutta in meno di ventiquattro ore e il mondo intero in ventiquattro/settantadue ore. Queste velocità e mobilità incredibili fino a pochissimi decenni fa, hanno reso veramente mondiali gli orizzonti del tonno rosso selvaggio pescato in tonnara, facendone un prodotto-tipo di quella commistione tra locale e globale che sperimentiamo continuamente.

In ogni caso, oggi, la dimensione delle catture e quindi, di tutto ciò che segue alle catture (processamento,

---

546 Già così lamentava Raimondo Valle, *I tonni*, 1802.

547 Il *deep-freezing* è l'ultra-congelamento in celle a -60°, che paralizza lo sviluppo dell'attività enzimatica e batterica; la cristallizzazione dell'acqua all'interno delle cellule le pone in uno stato inattivo o dormiente che rende possibile il mantenimento di tutte le qualità organolettiche del pesce attraverso la filiera: la texture, i nutrienti, le vitamine, la freschezza, l'odore e il sapore, una volta scongelato.



conservazione, smercio, ecc.) viene stabilita in anticipo e non dipende più da fattori biologici, né ecologici o commerciali, bensì da decisioni politiche che ricadono dall'alto a cascata su ogni classe di pesca al tonno rosso: l'ICCAT, l'Unione Europea, i singoli Ministeri. Il sistema delle quote ha così profondamente alterato e regolamentato il prelievo della risorsa, stabilendo moltissimi nuovi parametri: dal periodo di cattura, alla taglia e peso minimi, dalla quantità massima alle interdizioni di certe tecnologie ausiliarie. Si tratta certamente di interventi auspicabili e necessari, che nell'ambito di un decennio hanno già mostrato i loro benefici; da alcuni attori sono tuttavia percepiti come profondamente ingiusti perché penalizzano tutti, ma soprattutto il sistema di cattura più virtuoso, quello che mai avrebbe potuto essere accusato di sovrasfruttamento. Ponendo un tetto alle catture, il prelievo è calmierato per tutti, ma la ripartizione tra sistemi della quota-paese è molto sproporzionata a favore della circuizione e delle reti derivanti; la quota poi, che spetta complessivamente al sistema tonnara è da suddividere tra le singole tonnare: questo viene stabilito dal Ministero sulla base dei dati delle catture del triennio precedente, innescando nuovamente a livello nazionale e locale meccanismi politici, malumori dichiarati e vendita di quote tra singole tonnare o addirittura tra sistemi diversi. Il sistema tonnara si è trovato così a pagare il prezzo del sovrasfruttamento da parte di altri sistemi, senza averlo minimamente provocato. Questa differenza, invece di essere valorizzata incentivando la pesca da parte delle tonnare (ad esempio, aumentandone la percentuale oppure sostenendo economicamente l'attività di quelle funzionanti o la riapertura di quelle spente) e limitando quella da parte degli altri sistemi, non viene riconosciuta, se non a livello teorico. Le tonnare, nei documenti e nelle dichiarazioni delle grandi istituzioni europee sono così portate ad esempio e modello virtuoso e praticabile per il futuro, in quanto sistemi passivi, selettivi, non inquinanti, sostenibili; a queste virtù ne andrebbe poi aggiunta un'altra, molto importante: il fatto che fin dall'inizio delle ricerche presso gli impianti fissi a inizio Novecento da parte dei primi biologi pionieri (penso a Roule, Scordà, Heldt, Rodriguez-Roda ecc.), le tonnare hanno costituito un osservatorio privilegiato per studi, campionamenti e indagini su diversi aspetti; essendo un sistema passivo, la tonnara consente un vero e proprio censimento annuale degli stock. È possibile infatti monitorare certi parametri: lo stato della biomassa in base alle età e taglie dei pesci e in base al periodo della stagione; la biologia e genetica della specie, con i campionamenti e le analisi microstrutturali degli otoliti e l'osservazione dello stato delle gonadi e dei contenuti gastrici; il comportamento migratorio, in base alla presenza di certe sostanze rilevate nel sangue; la tonnara consente poi di praticare il *tagging* ossia la marcatura degli esemplari, che restituisce importanti informazioni circa le dinamiche migratorie delle sub-popolazioni. Le tonnare dello Stretto costituiscono un osservatorio scientifico dal 2010 da parte dell'Instituto Español de Oceanografía, quelle sulcitane sono regolarmente frequentate dai biologi dell'Università di Cagliari per specifici programmi di ricerca applicata.

L'introduzione del sistema delle quote e il nuovo orientamento del mercato, rendono le *mattanze* tradizionali non più auspicabili né necessarie: il funzionamento attuale di una tonnara spagnola è a mio avviso indicativo della direzione in cui si andrà nel futuro molto prossimo; un sistema ibrido, che contempla la possibilità di periodiche e molto selettive *levantadas*, unito alla possibilità di trasferire continuamente i pesci nella *piscina* o *jaula de engorde*<sup>548</sup>, all'interno della quale potranno anche raddoppiare il loro peso ed essere immessi sul mercato in tempi diversi da quello primaverile. La redditività di un tale sistema è stupefacente se si pensa che viene comunque rispettata la quota di pesca: l'uomo ha trovato il sistema di osservare le norme (pescare sotto un certo tetto) ma di ottenere comunque una quantità superiore di pesce da vendere (quello ingrassato) venendo inoltre incontro alle preferenze di moda (quelle di un pesce molto ricco in grassi da consumare crudo). Questo, fatti salvi imprevedibili e improvvisi mutamenti nel mercato attuale, appare un sistema infallibile e altamente redditizio. Naturalmente però tutto ciò avviene alle spese di qualcuno. A rimetterci, con questo nuovo sistema di stabulazione sono, oltre ai tonni tenuti per settimane o mesi in cattività, le condizioni del mare e la sostenibilità energetica in generale: basti pensare all'assurdità di pratiche quali l'*overfeeding*, la sovranutrizione passiva di pesci selvatici abituati ad autoalimentarsi; al fatto che vengano nutriti con pesce surgelato pescato in altri mari (!); all'alto fattore di conversione alimentare (FCR) del tonno rosso, che per gli individui adulti – quelli pescati solitamente con le tonnare – è di 15/20:1 (occorrono cioè da quindici a venti chili di nutrimento per incrementare di un chilo il peso di ciascun tonno); alla deposizione di sedimento e residui organici sul fondale del luogo scelto per impiantare le gabbie di allevamento, che potrebbero alterarne gli equilibri ecologici e idrodinamici.

La sfida del presente e del futuro è in effetti quella di mantenere in vita un sistema ad alta redditività, coniugandolo con le esigenze da tutti riconosciute di tutela di una specie il cui sovrasfruttamento (benché condotto con altri mezzi) aveva portato a considerarla come “a rischio”:

“En suma, las almadrabas atraviesan un período de crisis bioeconómica de raíces globales, de modo que el atún rojo ha entrado en umbrales de reproductividad más que peligrosos, y que sólo los planes de recuperación, desde 2007, han logrado detener, y aún revertir. Los altos precios conseguidos por esta especie en el mercado japonés, que ha permitido el mantenimiento de las almadrabas desde los años ochenta a esta parte, se han convertido en un factor amenazante para el atún rojo y, por ende, para la pesquería. El problema de fondo radica en la inadecuación entre las dinámicas ecológicas y las exigencias de acumulación de las empresas pesqueras altamente capitalizadas. Mientras que las almadrabas se habían acompasado a los ciclos estacionales biológicos de los atunes (estudiados por diversos autores

---

548 Presso la tonnara di Barbate, ad esempio, circa l'88% del pescato viene destinato alle gabbie (Florido, 2017).

en relación con factores climáticos de largo recorrido y otros de etiología biológica u oceanográfica), como lo demuestra su permanencia en el tiempo, atravesando crisis de la más diversa casuística, las empresas pesqueras de esas otras modalidades que se dedican a pesquerías móviles de túnidos han de amortizar las inversiones en las sofisticadas tecnologías que permiten el aumento de la presión extractiva sobre los atunes. El carácter relativamente artesanal de las almadrabas, a pesar de su racionalidad histórica industrial y comercialmente extravertida, permitía un equilibrio dinámico a largo plazo entre los ciclos biológicos de los atunes y las expectativas económicas de los responsables del armado, relación que se empieza a romper cuando intervienen estrategias empresariales de otra índole, exclusivamente basadas en la consecución rápida de rentabilidades en un entorno bioeconómico concebido como escaso y altamente competitivo”<sup>549</sup>.

Le raccomandazioni generali degli ecologi sono oggi le seguenti: proteggere le aree di riproduzione; limitare il *by-catch* di giovanili da parte di sistemi di pesca diversa su altri pelagici; rivedere l’elenco degli aventi diritto a pescare in Mediterraneo e riallocare le quote conseguentemente, possibilmente in modo più omogeneo; migliorare il sistema delle quote a favore delle tonnare fisse, sistema selettivo e sostenibile; ottenere dati attendibili per elaborare statistiche affidabili; aggiornare periodicamente e rendere più elastici i sistemi di controllo; combattere la pesca illegale ed aumentare i controlli agli sbarchi; condurre studi ecosistemici intorno all’inquinamento provocato dalla stabulazione e dall’*overfeeding*. Se nel futuro del selvaggio tonno rosso continueranno ad esserci la stabulazione, o addirittura l’allevamento, è facile prevedere una trasformazione – già in atto – del sistema tonnara, a servizio delle *tuna farm*; ossia del mantenimento delle tonnare fisse al fine di intrappolare individui selvatici da confinare ed ingrassare; tuttavia l’aumento considerevole delle quote di cattura e le raccomandazioni delle massime organizzazioni internazionali lasciano ben sperare rispetto al mantenimento degli impianti in funzione o addirittura alla riattivazione di stabilimenti chiusi di recente.

In definitiva, se qualcosa di virtuoso dobbiamo riconoscere al sistema tonnara, questo va identificato proprio nella sostenibilità, il contro-*mantra* (al profitto) del nostro tempo:

“las nuevas estrategias productivas de la pesca del atún (más intensivas, activas, con prácticas de engorde de atunes), limitan cada vez más el periplo hercúleo de los atunes sobre el que se sustenta el episodio titánico de las almadrabas. Lo que un conocimiento en profundidad de las almadrabas pone de manifiesto es que la diversidad cultural (de la que las almadrabas sería un excelente testigo, por separarse radicalmente de las formas industrializadas intensivas hoy

---

549 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 115).

dominantes) retroalimenta la diversidad biológica, lo cual no es poca cosa en la denominada ‘sociedad del riesgo’, presuntamente tan preocupada con la cuestión ambiental. En este sentido, digamos, más global, las almadrabas siguen reclamando la atención en la actualidad, siendo su principal valor el de la sostenibilidad, concebida en términos ecológicos, sociales y culturales”<sup>550</sup>.

---

550 Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017 (cit. pag. 317).

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati e/o citati i seguenti volumi:

- Angotzi F., *L'industria delle tonnare in Sardegna*, Litografia Luigi Pongetti, Bologna, 1901.
- Ateneo, *Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, prima traduzione italiana commentata su progetto di Luciano Canfora, Roma, 2001.
- Bartoloni P. e Guirguis M., *I Fenici del mare e le vie dei tonni. Un'inchiesta storico-archeologica dal Mediterraneo orientale all'Atlantico*, Edes Editrice, Sassari, 2017.
- Bekker-Nielsen T. e Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears*, Proceedings of the International Workshop on "Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach", Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.
- Bernal-Casasola D., *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar: de la prehistoria al fin del mundo antiguo*, Universidad de Cadiz, Cadiz, 2006.
- Bernal-Casasola D., *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, Universidad de Cádiz, Cádiz, 2011.
- Bintliff J., *Natural environment and human settlement in Prehistoric Greece. Based on original fieldwork*, British Archaeological Reports, BAR Supplementary Series, Oxford, 1977.
- Buti G., Faget D., Raveux O., Rivoal S., (dir.) *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe s.- XXIe s.)*, Éditions Karthala - Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence.
- Catarci C., Scarpato D., Simeone M., *Sostenibilità ambientale ed economica nel mercato del tonno rosso*, Franco Angeli, Milano, 2007.
- Cazeils N., *La grande histoire de la pêche au thon*, Éditions Ouest-France, Rennes, 2004.
- Cleyet-Merle J.-J., *La préhistoire de la pêche*, Editions Errance, Paris, 1991.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- D'Arienzo V. e Di Salvia B., *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano, 2010.
- Doneddu G. e Fiori A. (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Edes, Sassari, 2003.
- Doneddu G., *La pesca nelle acque del Tirreno (secoli XVII-XVIII)*, Edes, Sassari, 2002.

- Doumalin X., Faget D., Raveux O. (dir.), *La mer en partage. Sociétés littorales et économies maritimes XVI-XX siècle*, Presses Universitaires de Provence, Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence, 2016.
- Duhamel Du Monceau H. L., *Traité général des pêches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, Académie Royale des Sciences de Paris, Neuchatel, 1779.
- Faget D. e Sternberg M. (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations – Protohistoire-XXIe siècle*, Karthala MMSH, 2015.
- Felici E., *Thynnos. Archeologia della tonnara mediterranea*, Edipuglia, Bari, 2018.
- Fernández Duro C., *Reseña histórica de las almadrabas en las costas de España*, 1866.
- Florido del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017.
- Gallant T. W., *A fisherman's tale*, Miscellanea Graeca, Belgian Archaeological Mission in Greece, 1985.
- Gangemi M. (a cura di), *La pesca nel Mezzogiorno tra Otto e Novecento: tonnare, pesci, spugne e coralli*, Cacucci Editore, Bari, 2011.
- La Mantia V., *Le tonnare in Sicilia*, Stabilimento Tipografico Giannitrapani, Palermo, 1901.
- Manilio M., *Astronomica - Libro V*, a cura di Liuzzi D., Congedo, Galatina, 1997.
- Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987].
- Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna. Indagini sulle tonnare in Sardegna dal IX sec. a.C. ai giorni nostri*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989.
- Pepe C. (a cura di), *Rotte dei tonni e luoghi delle tonnare nel Mediterraneo dalla preistoria ad oggi*, Quaderni della ricerca scientifica - Serie Beni culturali, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2006.
- Ravara Montebelli C., *Haliutica. Pescatori del mondo antico*, Edizioni del Museo della Marineria Washington Patrignani di Pesaro, Pesaro, 2009.
- Repetto N. e Rossi S. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep Editori, Genova, 2013.
- Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728.
- Sarà R., *Dal mito all'aliscafo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Sarmiento M., *De los atunes y de sus transmigraciones y Conjetura sobre la Decadencia de las*

*Almadrabas; y sobre los Medios para restituirlas*, Edición y Estudio Crítico de José Luis Pensado, Universidad de Salamanca, Área de Filología Románica, Salamanca, 1992 (1757).

- Scott J. C., *Domination and the arts of resistance: hidden transcripts*, Yale University Press, Yale, 1990.

- Spanu L., *Portoscuso e la Tonnara*, Cagliari, Castello, 1990.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati i seguenti articoli e documenti:

- Ambrosio L., Xandri P., *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU*, European Parliament - Committee on Fisheries, April 2015.

- Bresc H., “La pêche et les madragues dans la Sicile médiévale” Galley M. & Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981). Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985.

- Bresc H., *Pesca e tonnare nella Sicilia medievale*, «Miscellanea storica ligure», XVI/2 (1984).

- Cabella C., *Ragionamento per il Duca di Vallombrosa contro il Duca di Pasqua sulla Tonnara delle Isole Asinara e Piana*, Genova, 1856, conservato presso l'Archivio di Stato di Cagliari.

- Coppolani L. Y., *Les madragues de la Corse française sous l'Ancien Régime* (1768-89), in “4ème Colloque d'Histoire et d'Archéologie de Bastia”, Bastia, 6-9 mai 1986, Bastia, 1987.

- Dentici Buccellato R. M., “Pescatori e organizzazione della pesca del tonno e del pesce spada nella Calabria del basso Medioevo”, in *Mestieri, lavoro e professioni nella Calabria medievale: tecniche, organizzazioni, linguaggi*, Atti dell'VIII Convegno Storico Calabrese, Palmi 19-22 novembre 1987, Soveria Mannelli, Catanzaro, 1993.

- De Palmas A. e Di Gennaro F., “Osservazioni sulla pesca in età preistorica. Attrezzature, catture e preparazioni”, in *L'Idomeneo*, n° 20, 2015.

- Di Natale A., “An iconography of tuna traps. Essential information for the understanding of the technological evolution of this ancient fishery”, in *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 67(1), 2012.

- Di Natale A., “Iconography of tuna traps: the discovery of the oldest recorded printed image of a tuna trap”, in *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 70(6), 2014.

- Di Natale A., “The ancient distribution of Bluefin Tuna fishery: how coins can improve our knowledge”, in *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 70(6), 2014.

- Doneddu G., “Le tonnare in Sardegna (1500-1800)”, in *Società e Storia*, n° 21, 1983.
- Doumas C., “La Talassocrazia nel Mar Egeo”, in Pugliese Carratelli G. (a cura di), *I Greci in Occidente*, Bompiani, Milano, 1996.
- Doumenge F., “La storia delle pesche tonniere”, in *Biologia Marina Mediterranea*, 3-1, 1999.
- FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the Mediterranean, Rome, 2018.
- Farrugio H., *Donnée historiques sur les anciennes madraques françaises de la Méditerranée*, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 67(1), 2012.
- Felici E., “Un impianto con *thynnoscopèion* per la pesca e la salagione sulla costa meridionale della Sicilia (Pachino, SR). Eliano, Oppiano e la tonnara antica”, in *Tradizione, tecnologia e territorio I, Topografia antica 2*, Acireale-Roma, 2012.
- Florido del Corral D., *Evolución histórica y cultural de las almadrabas en el litoral atlántico meridional (siglos XVI-XX)*, I Conferencia Internacional de Historia de la Pesca en el Estrecho de Gibraltar, El Puerto de Santa María, 2004.
- Florido del Corral D., *Las almadrabas andaluzas bajo el consorcio nacional almadrabero (1928-1971): aspectos socio-culturales y políticos*, SEMATA, Ciencias Sociais e Humanidades, vol. 25, 2013.
- García Vargas E., “Pesca, sal y salazones en las ciudades fenicio-púnicas del sur de Iberia”, en Fernández, J. y B. Costa (eds.), *De la mar y de la tierra. Producciones y productos fenicio-púnicos*, XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica, Ibiza, 2000, *Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, n° 47, 2001.
- García Vargas E. y Muñoz Vicente Á., “Reconocer la cultura pesquera en la Antigüedad en Andalucía”, en *Boletín del Instituto del Patrimonio Histórico*, n° 44 (Monográfico coordinado por D. Florido), *Reconocer el patrimonio pesquero*, 2003.
- García Vargas E. y Florido Del Corral D., “Tipos, origen y desarrollo histórico de las almadrabas antiguas. Desde época romana al imperio bizantino” en *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, Catálogo de la Exposición de Baelo Claudia, diciembre 2011-julio 2012, Cádiz, 2011.
- García Vargas E. and Florido Del Corral D., “The origin and development of tuna fishing nets (almadrabas)” in Bekker-Nielsen T. and Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears*, Proceedings of the International Workshop on “Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first



approach”, Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.

- Garrido A., *Historia de la pesca del atún en Cataluña. La almadraba de Cap de Terme y l'Ametlla de Mar*, I Jornada científica del Atún Rojo, Ametlla de Mar, 2008.

- Gianfrotta P. A., “Archeologia subacquea e testimonianze di pesca”, in *Mélanges de l'École Française de Rome - Antiquité*, n° 111, 1999.

- Mastromarco G., “La pesca del tonno nella Grecia antica: dalla realtà quotidiana alla metafora poetica”, *Rivista di cultura classica e medioevale*, Vol. 40, n° 1/2, gennaio-dicembre 1998.

- Purpura G., “Osservazioni sulla pesca del corallo rosso nell'antichità”, in *Archeologia Marittima Mediterranea*, n° 2, 2005.

- Rodríguez-Roda J., “El Atún *Thunnus thynnus* (L.) de la costa sudatlántica española”, *Investigaciones Pesqueras*, n° 25, 1966.

- Sahlins M., “On the Sociology of Primitive Exchange”, in Banton M. (ed.), *The Relevance of Models for Social Anthropology*, Routledge, London, 2004 [1965].

- Sarà G., Dean J. M., D'Amato D., Buscaino G., Oliveri A., Genovese S., Ferro S., Buffa G., Lo Martire M., Mazzola S., “Effect of boat noise on the behaviour of bluefin tuna *Thunnus thynnus* in the Mediterranean Sea”, in *Marine Ecology Progress Series*, Volume 331, February 2007.

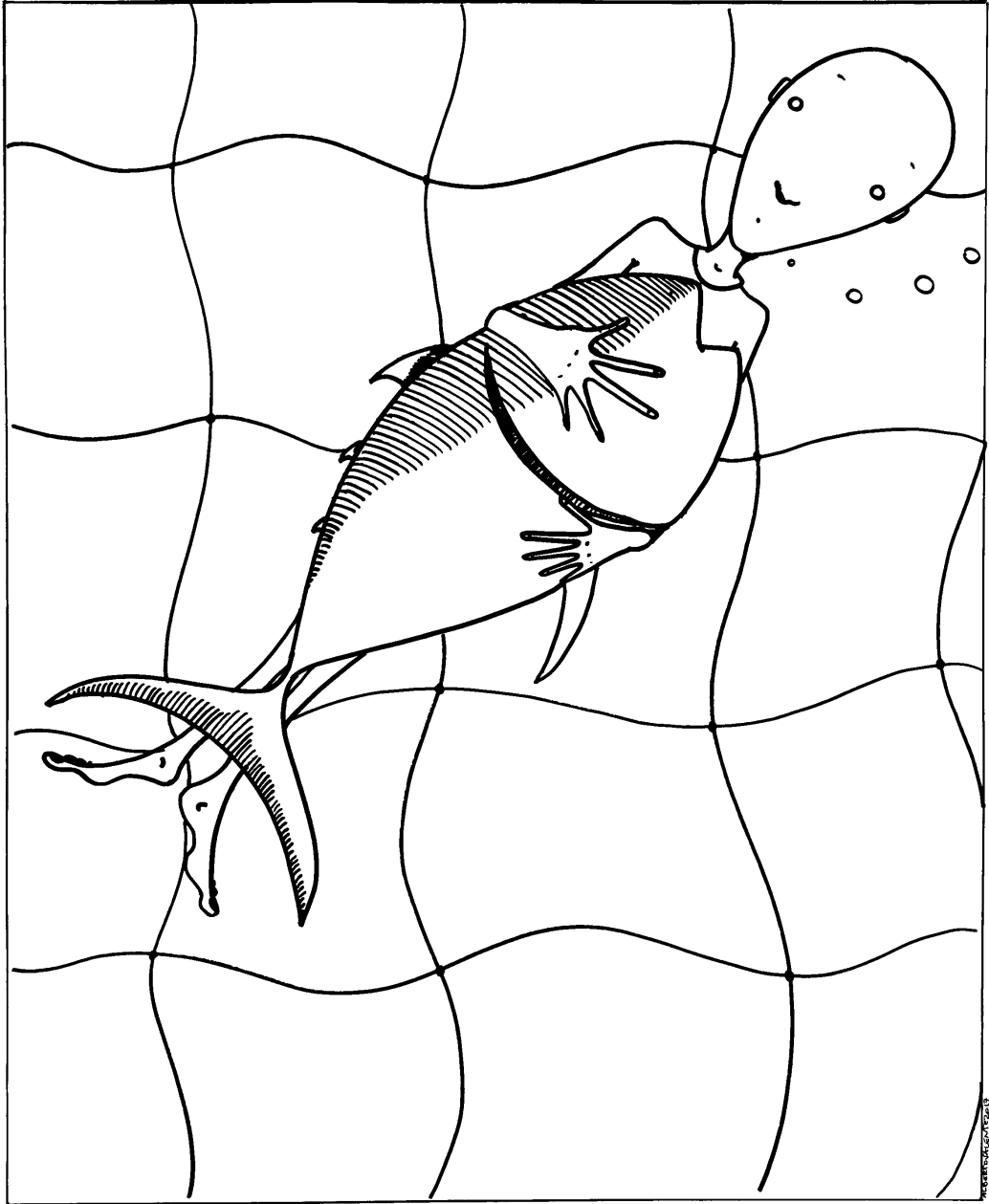
- Sisci R., “Osservazioni sulla pesca del tonno in età classica”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.

- Trakadas A., “Archaeological evidence for ancient fixed-nets fishing in Northern Morocco”, in Bekker-Nielsen T. and Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears*, Proceedings of the International Workshop on “Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach”, Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.

Per la stesura di questo capitolo sono stati inoltre fondamentali i mesi di ricerca sul campo presso le tonnare andaluse, in particolare quella di Barbate.



## Capitolo Settimo





## 7. Conclusioni

Tutto muore nel mare, e rivive. Ora lo sai.

Britomarti a Saffo, in “Schiuma d'onda”, *Dialoghi con Leucò*, Cesare Pavese (1947)

I tre paragrafi che compongono queste conclusioni alla tesi sono da leggersi immaginando che i tre concetti greci richiamati siano contenuti uno dentro l'altro come sottoinsiemi o scatole cinesi: la *metis* è racchiusa nell'*halieusophia* che a sua volta è contenuta nell'*ecologos*. Propongo di utilizzare questi concetti in qualità di chiavi di lettura e di interpretazione del sistema tonnara, all'interno del quale a mio avviso operano. Si tratta qui, evidentemente, di categorie interpretative mie, mai sollevate dai pescatori.

### 7.1 *Metis*

*Metis* è molte cose insieme: una divinità, una categoria dello spirito, una forma del pensiero e un modo di comportarsi. *Metis* o *Metide* come nome proprio fa riferimento all'Oceanina, figlia del Titano Oceano e della Nereide Teti, prima sposa di Zeus e madre di Atena. Il suo ruolo nel pantheon greco è analizzato da Henri Jeanmaire in *La naissance d'Athéna et la royauté magique de Zeus* (1956) e poi da Marcel Detienne e Jean-Pierre Vernant in *Les ruses de l'intelligence: la Mètis des Grecs* (1974). Secondo questi autori, “la dea *Metis*, personaggio che si potrebbe ritenere del tutto insignificante, sembra confinata nel ruolo delle comparse. Prima sposa di Zeus, era da poco gravida di Atena quando fu ingoiata dal marito. Relegandola nelle profondità del suo ventre, il re degli dèi pose brutalmente fine alla sua carriera mitologica. Nelle teogonie attribuite ad Orfeo, *Metis* figura tuttavia in primo piano e appare, all'origine del mondo, come una grande divinità primordiale”. *Metis* infatti “conosce più cose di qualsiasi dio o uomo mortale”<sup>551</sup> ed è proprio ingoiandola e facendo sue le qualità della dea che Zeus può diventare, subito dopo la sconfitta dei Titani e l'ascesa al trono degli Olimpici, re degli dèi e simbolo della sovranità stessa. *Metis* dunque ha un ruolo tutt'altro che secondario: il suo sapere, come quello della Titana *Temi* (seconda sposa di Zeus) e ad esso complementare, abbraccia tutto il ciclo del tempo ed ella dispone di poteri ben anteriori al regno e anche alla nascita di Zeus stesso. Nei poemi Orfici poi, *Metis* perde addirittura la sua caratterizzazione femminile e diventa una divinità androgina, dalla doppia natura maschile e femminile, in grado di

---

<sup>551</sup> Esiodo, *Teogonia*, Mondadori, Milano, 2007 (verso 887).

trascendere questa stessa opposizione e ambivalenza, per porsi al di sopra e al di là della sua subordinazione (esiodea) a Zeus, diventando il “Primo generatore all'inizio del mondo” e “seme illustre degli dèi”.

Ora, quali sono le virtù, le capacità e le attitudini della dea Metis, così importanti che Zeus ha dovuto farle proprie, ingoiandola, per assurgere al trono degli Olimpici? Metis è una divinità oracolare, “rappresenta, come i Vecchi del Mare, la divinazione per mezzo dell'acqua”, laddove Temi (nata da Gea) patrocina gli oracoli della terra. Diversamente da Temi, la cui onniscienza ha valore prestabilito, assertorio e categorico, la parola di Metis ha valore ipotetico o problematico, intorno ad un avvenire considerato nel suo aspetto aleatorio: “essa consiglia ciò che conviene fare perché le cose vadano in un modo piuttosto che in un altro; essa dice il futuro, non in quanto già fissato ma come sciagura o felicità possibili, mettendo in opera i mezzi di cui dispone il suo astuto sapere per volgere l'avvenire al meglio o al peggio. [...] la sua intelligenza si dispiega nel dominio del mutevole e dell'imprevisto per meglio capovolgere le situazioni, sconvolgere le gerarchie apparentemente più solide”<sup>552</sup>. Potenza acquatica, fluida, polimorfa, dalle virtù fecondanti e nutritive come quelle delle sue sorelle Oceanidi, è al contempo la divinità che incarna la prudenza accorta, la riflessione sottile, la premeditazione. È la dea dell'astuzia, della finzione, dell'inganno, della metamorfosi, dei legami magici; “Nel Vecchio del Mare [Nereo] e nelle dee marine questo potere di metamorfosi è associato a una forma particolare d'intelligenza fatta di astuzia, di furbizia, d'inganno, che trova il modo di esercitarsi quando, invece di contemplare delle essenze immutabili, è alla prese con le realtà sfuggenti, molteplici e imprevedibili del divenire”. Ecco quindi che Metis, da nome proprio di divinità, si trasmette ad un nome comune che indica una categoria dello spirito, una *forma mentis*, un modo di conoscere: un insieme complesso ma molto coerente di pensieri e comportamenti che combinano abilità in vari campi d'azione, intelligenza, intuito, acume, sagacia, furbizia, astuzia, perspicacia, destrezza, prontezza, spigliatezza mentale, attenzione vigile, senso dell'opportunità, capacità di trarsi d'impiccio; ma anche saggezza, prudenza, previsione, senno, esperienza lungamente acquisita e al contempo inganno, finzione, doppiezza, menzogna; come appena esposto, questo modo di porsi si applica a realtà fugaci, mobili, sconcertanti e ambigue, che non si prestano al calcolo esatto, né al ragionamento rigoroso.

Ci troviamo nella Grecia arcaica, da dieci a cinque secoli prima di Cristo, in quella Grecia pre-matematica e pre-filosofica di tradizione orale, poetica, danzata, musicata e performata. L'ordine ontologico su cui poggia la *metis* non è ancora stato attraversato e rovesciato dalla rivoluzione culturale platonica che ha sancito il primato della razionalità speculativa e ha relegato nel limbo della non-scienza quello che fino ad

---

552 Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974] (cit. pag. 78-9).

allora informava per i greci tutti gli aspetti della vita concreta: quella forma di intelligenza pratica e non speculativa che accomuna l'abilità dell'artigiano, il colpo d'occhio del navigante, l'intuito diagnostico del medico, l'acume del cacciatore e la preveggenza del politico. La Logica e la contemplazione dell'Iperuranio non avevano ancora introdotto quello scarto con il sensibile e con il concreto della vita pratica: “La *mètis* est au logos, ce que le savoir faire est au savoir. Engagée dans la vie pratique, elle suppose un monde instable. Son terrain d'application est le devenir sensible et vivant. Elle doit se moduler sur son objet, ondoyant et multiple dans le temps comme dans l'espace, pour le dominer: d'où sa polymorphie mobile et fonctionnelle”<sup>553</sup>. Nel regno degli dei, il campione di *metis* è Zeus (il *metíeta*), nel regno degli uomini è Ulisse (il *polúmetis*), nel regno degli animali non-umani è il polpo. Tutti e tre danno prova, nel loro mondo, di capacità di metamorfosi, prontezza e intelligenza astuta, ciascuno nel suo campo d'azione. Esempi di *metis* abbondano nella letteratura omerica: dalla vittoria di Antiloco su Menelao durante la corsa dei carri nel XXIII canto dell'*Iliade*, alla macchinazione del cavallo di Troia, dalle pozioni della maga Circe, alla fuga di Ulisse da Polifemo (questi ultimi tre episodi sono narrati o accennati nell'*Odissea*). Questa forma mentale che si esplica nel fare si esercita sull'efficacia pratica, sulla ricerca del successo nel campo dell'azione, includendo gli stratagemmi di guerra, la perizia dell'artigiano (fabbro o boscaiolo che sia), le finzioni delle divinità, l'uso di filtri magici, ma soprattutto – per quello che ci interessa in questo caso – le arti della caccia e della pesca.

Detienne e Vernant infatti, mettono in luce come la *metis* si applichi sempre in due casi particolari: il primo è quello relativo all'*agón*, dunque alla contrapposizione, alla lotta, alla competizione tra due antagonisti, che siano dèi, uomini o animali. Il secondo caso riguarda il suo orizzonte temporale: la *metis* si esercita in situazioni instabili, fluide, cangianti, incerte, ambigue, dove la capacità di cogliere l'occasione e il momento opportuno decretano il successo o il fallimento dell'impresa. Entrambi questi casi sono alla base delle tecniche di caccia e, soprattutto, pesca. In riferimento al primo, il ricorso alla *metis* appare come l'opposizione all'uso della forza, cosicché il più debole è in grado di trionfare, sullo stesso terreno di lotta, su colui che si presentava come il più forte:

“In ogni situazione di scontro o di competizione – che si debba competere con un uomo, una bestia o una forza naturale – il successo può essere ottenuto in due modi: o con una superiorità di 'potenza' nel campo in cui si svolge la lotta, per cui il più forte ottiene la vittoria; oppure con l'utilizzazione di accorgimenti di altro ordine, il cui effetto è precisamente quello di falsare i risultati della prova e di fare trionfare colui che poteva considerarsi senz'altro battuto. Il successo procurato dalla *metis* riveste così un significato ambiguo: a seconda del contesto esso

---

553 Turcan R., “M. Detienne et J.-P. Vernant. *Les ruses de l'intelligence: la Mètis des Grecs*”, in *Revue de l'Histoire des Religions*, 189-2, 1976, recensione al volume.

potrà suscitare reazioni contrarie. Talvolta vi si vedrà il prodotto di una frode, perché la regola del gioco non è stata rispettata; talvolta provocherà tanta ammirazione quanta sorpresa, avendo il più debole, contro ogni previsione, trovato in sé le risorse necessarie per piegare il più forte. Per certi aspetti la metis si accosta all'astuzia sleale, alla perfida menzogna, al tradimento, [...] Per altri aspetti essa appare invece più preziosa della forza; è in certo modo l'arma assoluta, la sola che può garantire in ogni circostanza, quali che siano le condizioni della lotta, la vittoria e il dominio sugli altri”<sup>554</sup>.

In riferimento al secondo caso, quello relativo all'orizzonte temporale in cui la *metis* si esercita, gli autori spiegano:

“L'azione della metis si esercita su un terreno franoso, in una situazione incerta e ambigua: due forze antagoniste si affrontano; in ogni istante le cose possono volgere in un senso o nell'altro. Su questo tempo contrastante e instabile dell'*agón*, la metis conferisce una presa per altre vie irraggiungibile: nel corso della prova l'uomo della metis si mostra, in rapporto ai suoi rivali, sia più concentrato su un presente di cui nulla gli sfugge, sia più teso verso un avvenire di cui ha in anticipo macchinato i diversi aspetti, sia infine più ricco di esperienza. Questo stato di vigile premeditazione, di continua presenza nelle azioni in svolgimento, viene espresso in greco con le immagini dell'agguato, della posta, quando chi sta sul chi vive spia l'avversario per colpirlo al momento opportuno. [...] L'uomo della metis è sempre pronto a scattare; agisce come un fulmine. [...] La sua metis ha saputo pazientemente attendere che si verificasse l'occasione attesa. Anche quando deriva da un brusco slancio, la metis si colloca agli antipodi dell'impulsività. La metis è rapida, improvvisa come l'occasione che essa deve prendere al volo, senza lasciarla passare. Ma essa è tutto tranne che leggera, *lepté*: carica di tutto il peso dell'esperienza acquisita, è un pensiero denso, fitto, serrato – *pukiné*; invece di ondeggiare qua e là secondo le circostanze, essa radica profondamente la mente nel progetto che ha elaborato in anticipo, grazie alla sua capacità di prevedere, al di là dell'immediato presente, una fetta più o meno spessa di futuro. [...] essa ha come campo di applicazione il mondo del mutevole, del molteplice, dell'ambiguo. Essa poggia sulle delle realtà fluide, che non smettono mai di modificarsi e che racchiudono in sé, in ogni istante, aspetti contrari, forze opposte. [...] Per dominare una situazione mutevole e contrastante, essa deve farsi più duttile, più ondeggiante, più polimorfa del flusso del tempo: essa deve continuamente adattarsi alla successione degli avvenimenti, piegarsi all'imprevisto delle circostanze per meglio realizzare il

---

554 Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974] (cit. pag. 5).



progetto che ha concepito”<sup>555</sup>.

Nel già citato poema didascalico di Oppiano, gli *Halieutica* (che tratta di tecniche di caccia e pesca), la *metis* ricorre continuamente, a sovvertire i rapporti di forza, in un mondo di astuzie e tranelli. Cacciatori e pescatori sono presentati come campioni di mobilità, dissimulazione e vigilanza: “Il pescatore deve avere un ingegno pieno di finezze e di prudenza, perché i pesci, caduti all'improvviso in trappola, immaginano mille diverse astuzie per sottrarvisi”<sup>556</sup>. È dunque la *metis* attribuita ai pesci che obbliga il pescatore a dar prova di *metis* a sua volta. Questo ricorda da vicino la regola del *rais* Gioacchino Cataldo: “è il pesce che ti insegna come essere pescato”. Non è un caso che una delle armi preferite della *metis* sia quella trama di legami che chiamiamo rete, “la più perfetta tra le figure della *metis* [...] oggetto tecnico, rassicurante e familiare, che viene a materializzare la nozione di legame circolare: che si tratti di reti o nasse, quale che sia lo spessore dei fili o la grandezza delle maglie, la rete è un intrico di legami tessuti o intrecciati, e la sua architettura la designa come la forma massima del legame, sia legato che legatore”; accanto alla rete, ecco nasse, trappole, cappi e tutto ciò che è intrecciato, tessuto, ordito, e ciò che lega e incatena:

“il vocabolario della *metis* associa sempre chiaramente quest'ultima alla caccia e alla pesca. Si tesse, si trama, si intreccia, si combina una *mêtis* o un *dólos* come si tesse una rete, si intreccia una nassa, si dispone una trappola per la caccia. Tutti questi termini si riferiscono alle tecniche più antiche, quelle che utilizzano la flessibilità delle fibre vegetali, la loro capacità di torsione, per fabbricare con esse nodi, legamenti, reti, cappi che permettano di sorprendere, d'intrappolare, di legare, come anche di comporre insieme vari pezzi a formare un tutto ben articolato”<sup>557</sup>.

Questo significato metaforico è rimasto nelle nostre locuzioni, quali ad esempio: “tramare”, “tessere un inganno”, “ordire un complotto” e via dicendo.

Questi due attributi della *metis* – la sua natura contrappositiva e il suo agire in situazioni cangianti – la rendono ben pertinente al sistema di pesca qui in esame: in tonnara, come abbiamo visto, si fronteggiano due collettività e la partita si gioca sull'elemento acqueo, regno del mutevole, incostante e opaco per antonomasia. Non è forse estremamente pertinente alla pesca con tonnara poi, quell'attitudine alla macchinazione, alla vigile premeditazione, al radicarsi in un progetto, al basarsi sull'esperienza acquisita,

---

555 Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974] (cit. pag. 6-7).

556 Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728 (cit. Libro III, versi 41-3).

557 Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974] (cit. pag. 35).

a focalizzarsi sul presente con un pensiero denso, alla pazientissima attesa, alla capacità di prevedere e infine alla prontezza nell'adattarsi all'imprevisto – ove questo si occasioni? E non presume forse la *metis*, così efficacemente descritta dagli autori citati, un'importante propensione a mettersi nei panni degli altri, a calarsi nella loro pelle, a vedere con i loro occhi (in questo caso quelli della preda)? Ecco a mio avviso il terzo elemento della *metis* operante in tonnara, quello della capacità di rovesciare i rapporti di forza grazie ad un mutamento di prospettiva. Si tratta per me di un nodo chiave. La *metis* è una disposizione del pescatore di tonnara, che giunge a disporre della preda senza di fatto averla cacciata né sottomessa; si tratta di una differenza sottile ma fondamentale. Rientra in questa disposizione la previsione del comportamento del pesce, basata sull'osservazione della sua regolarità, del suo comportamento, delle sue attitudini lungamente analizzate. Lo spostamento di prospettiva dall'uomo alla preda è cruciale: occorre mettersi nei suoi panni per essere efficace. In concreto, si tratta di posizionarsi in un punto favorevole, immedesimarsi nel comportamento del pesce e attendere, attendere, attendere. Come il ragno che ha tessuto la sua tela in attesa dell'insetto che ci si invischierà, pronto alla posta e all'agguato fulmineo. In tonnara agiscono dunque molte proprietà della *metis*: la premeditazione, la previsione, il pensiero denso e, come vedremo nel prossimo paragrafo, una gran dose di prudenza.

Un calzante esempio di *metis*, tra i comportamenti che abbiamo incontrato, è *anniscare* la tonnara, ovvero ciò che succede quando il primo tonno entra in tonnara e viene spontaneamente seguito da tutto il branco; i tonnarotti non intervengono in alcun modo, si limitano a sfruttare l'attitudine gregaria dei tonni durante questo specifico periodo genetico. I pescatori hanno dunque saputo osservare, tramare e attendere. Si tratterà ora solo di richiudere fulmineamente e al momento opportuno le porte al *montare* dei pesci nelle *camere*. È poi un bell'esempio di *metis* la *coda* della tonnara: non uno sbarramento che immaglia, ma una parete che guida i pesci verso un'apertura, un ingresso nella trappola; questi si troveranno così rinchiusi senza essere stati attirati con esche né accerchiati con reti mobili. E non è forse un esempio di *metis* il passaggio dalla *bocca aperta* (il *faratico*) in uso un tempo, alla *bocca a nassa*, che funziona efficacemente come un imbuto senza prevedere un'esca (solitamente posizionata all'interno delle nasse)? Un altro esempio di *metis* è fornito dal *resisti* o dal *rais* che s'immerge per far *montare* i tonni al *vaso* seguente: egli si sostituisce al capobranco, si mette letteralmente nei panni di un tonno; questi non lo riconoscono come predatore, perché non reagiscono mettendo in pratica in sua presenza strategie difensive o manovre evasive per sfuggirgli, come normalmente fanno i banchi di pesci per scampare a un predatore. Al contrario, un'insolita presenza dell'uomo viene scambiata per quella di un capobranco e capita così che questo venga seguito da tutto il gruppo nel transito da un *vaso* all'altro. Possiamo considerare tutti questi *escamotages* come tentativi di influenzare e quindi dirigere a proprio vantaggio un comportamento altrui, maturati grazie all'osservazione e all'esperienza, unite alla capacità di previsione e ad una certa perizia

nell'immedesimarsi nell'altro. L'altro, in questo caso, non è un rivale (Antiloco contro Menelao alla corsa dei carri), bensì un pesce che vive nel mare ed è dunque necessario un salto, uno sforzo intero o ultra specifico per porsi nei suoi panni.

In questa fase tuttavia, i pesci appartengono ancora al mare e sono pur sempre liberi di fuggire, benché la loro tendenza gregaria, unita all'impellenza riproduttiva, non li invogli alla fuga. Quando i pesci sono definitivamente intrappolati nell'ultima *camera* poi, non è ancora detta l'ultima parola e i pescatori non sono che a metà dell'opera. La *metis* di cui si sono serviti per concepire l'attrezzo, calarlo e attendere che pescasse, si può ora momentaneamente accantonare per una prova di forza. Si tratta di issare la rete, affrontare i tenaci pesci in un corpo a corpo e salparli a bordo vincendo la loro resistenza. E se tutto va come previsto, non sarà il più grosso e il più forte ad avere la meglio, bensì il più astuto – o meglio, il più tecnicamente equipaggiato o infine, più cinicamente, colui che ha stabilito le regole del gioco.

Osservano Detienne e Vernant una straordinaria persistenza delle qualità della *metis* nella Grecia antica, su di un arco temporale piuttosto ampio:

“Da Omero a Oppiano corrono dieci secoli. Tra l'Iliade da una parte, i *Cinegetici* e gli *Alieutici* dall'altra, c'è inoltre tutta la distanza che separa un racconto epico da trattati tecnici di caccia e pesca. E tuttavia, nell'ambito del nostro studio, la continuità appare sorprendente. Tutto il campo semantico in cui si colloca la nozione di *metis* e che ne organizza la trama di significati, è rimasto essenzialmente intatto. È lo stesso insieme di termini [...] che definisce, in ciò che essa comporta di specifico, quel tipo d'intelligenza astuta, tanto pronta e versatile, tanto ritorta e ingannevole da poter sempre affrontare l'imprevisto, da non lasciarsi sorprendere dalle circostanze più mutevoli e da prevalere, in lotte impari, su avversari meglio armati per la prova di forza. [...] come non notare che, da Omero a Oppiano, lungo una tradizione che passa per Esiodo, i lirici, i tragici, Platone e Aristotele, alcuni dei termini più strettamente associati alla *metis*, sembrano avere un'applicazione privilegiata nei settori della caccia, della pesca e della guerra, nella misura in cui quest'ultima attività è intesa per analogia alle prime due. [...] Per più di dieci secoli, uno stesso modello, estremamente semplice, si applica ad abilità, conoscenze tecniche e attività così diverse come la tessitura, la navigazione, la medicina. Da Omero a Oppiano l'intelligenza pratica e astuta, sotto tutte le sue forme, costituisce un dato permanente del mondo greco. Il suo campo è un impero, e il prudente, l'uomo dotato di *metis*, assume nello stesso tempo dieci aspetti diversi, incarnandoli nei principali tipi di uomo della società greca, dall'auriga al politico, al pescatore, al fabbro, all'oratore, al tessitore, al pilota, al cacciatore, al sofista, al carpentiere, allo stratega:

onnipresente e tuttavia stranamente assente, almeno nella storia che ci è familiare. Può certo sembrare paradossale che una forma d'intelligenza così fondamentale, così largamente rappresentata in una società come quella greca antica, sia rimasta, per dir così, sconosciuta. Tanto più che i filosofi del IV secolo, Platone e Aristotele, non hanno mancato di farvi riferimento, di evidenziarne i tratti e di definirne le qualità. Se si può attribuire alla voracità di Zeus il silenzio che è pesato sugli dèi dotati di metis, chi si può sospettare abbia ingoiato il loro omologo umano, il prudente, l'uomo dalle mille forme?"<sup>558</sup>.

## 7.2 *Haliusophia*

La pesca è un'attività di cattura di organismi che popolano gli ecosistemi acquatici, praticata fin dalla Preistoria. I metodi elaborati dall'uomo per pescare sono innumerevoli, multiformi e talvolta davvero stupefacenti per la loro ingegnosit . Per avvedersene si consulti ad esempio *Fish catching methods of the world* di Andres von Brandt (1964) da cui si apprendono tecniche di pesca con le remore, di furto di pesce dal becco dei cormorani, di boe fatte di vesciche di pelle, di *piraruc * legati agli alberi, di pesca con la cerbottana, di sbarramenti avvelenati, di trampolieri di Ceylon, di *shark* e di *turtle calling* e altre curiose avventure umane. Volendo seguire una classificazione molto generale dei sistemi di pesca dal punto di vista delle tecniche<sup>559</sup>, dovremmo distinguere quelle con le mani da quelle con le armi (clava, arco e frecce, arpione, cerbottana, laccio, fuoco, altri animali, ecc.), da quelle con le insidie (esche, ami, reti, trappole, veleni ecc.), cos  suddivise perch  presentano ciascuna la possibilit  di servirsi di uno o pi  strumenti ma soprattutto perch  presuppongono un diverso approccio alla preda. Nell'ultimo caso infatti non sono pi  la forza e la rapidit  dell'uomo a determinare il successo sul pesce: le armi principali diventano l'astuzia e la frode (la *metis* per l'appunto). Viene meno il confronto fisico e diretto tra pesce e pescatore e, dal momento che la cattura pu  anche avvenire in sua assenza, questo deve in qualche modo prevedere il comportamento della preda e approntare meccanismi adatti a catturarla. All'interno della tipologia di pesca con le insidie, quella con le reti   l'unica delle tecniche che richiede un'azione collettiva, una coordinazione di gruppo e nel nostro caso, quest'azione corale   rivolta ad un branco, ad un'altra collettivit .

Una caratteristica interessante del sistema tonnara   che li contempla tutti e tre:   al contempo una tecnica

---

558 Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974] (cit. pag. 33 e seguenti).

559 Si potrebbero scegliere innumerevoli altri sistemi di classificazione, ad esempio: attivi e passivi, individuali e collettivi, marittimi e fluviali o lacustri o lagunari, di caccia e di raccolta, con imbarcazioni o a piedi, in alto mare o sottocosta, rivolti a pelagici o bentonici, ecc.

di pesca con insidia (la rete, una trappola passiva), una tecnica di pesca con le armi (gli arpioni o gli ami utilizzati in *mattanza* per agganciare e salpare i pesci) e una tecnica di pesca a mano (durante il corpo a corpo di *mattanza* che si svolge all'interno del *corpo*). Nella sua scansione temporale, nel suo sviluppo cronologico dal *calato* dell'attrezzo fino alla deposizione dei tonni nelle sentine dei *vascelli*, tutti gli elementi di queste tipologie di tecniche vengono trattati e combinati. Questo sistema è infatti passivo solo fino ad un certo punto: una volta intrappolati, i pesci non sono catturati! Bisogna ancora giocarseli, questa volta non con l'astuzia, bensì con la forza. Chi aveva fino a quel momento dato prova di *metis*, macchinando e tramando, attendendo e rendendosi invisibile, aprendo e chiudendo le porte ai pesci, fingendosi capobranco oppure orca, deve assumere ora un ruolo molto attivo e anzi combattivo: si tratta di sollevare l'ultima porta, issare il pesante *corpo* e dare inizio all'*uccisa* che, come abbiamo visto, diventa un teatro di lotta furiosa e senza esclusione di colpi, un corpo a corpo di forza bruta per piegare l'avversario, una vera e propria *thynnomachia*.

Ora, perché è così importante che il pescatore sia dotato di quell'intelligenza astuta nota come *metis*? Banalmente perché, il più delle volte, nel mare i pesci sono invisibili: ecco perché occorre prevedere. Ma la previsione porta con sé una doppia dimensione, reale e immaginaria, una capacità di trarre dal passato elementi di esperienza acquisita, dalle presenti informazioni per valutare la situazione e di proiettare nel futuro uno scenario probabilistico. Come notava Serge Collet: “La prévision est donc le produit d'une double vision imaginaire et réelle. Si la caractéristique de la chasse est la poursuite d'un gibier qui laisse des traces, dont l'interprétation conditionne la reconnaissance de la présence, celle de la pêche en mer est une anticipation dans la pensée, une hypothèse complexe de présence, au demeurant très aléatoire, à prendre en compte la multiplicité des facteurs abiotiques (vents, courants, température, etc.) qui peuvent entrer en jeu”<sup>560</sup>. I ragionamenti da mettere in campo hanno a che fare con l'apprendimento da esperienze passate e la possibile – non certa! – ripetizione della stessa situazione in futuro. Nell'ambito dei saperi locali dei pescatori, il mare è considerato leggibile: il comportamento e le abitudini dei pesci (dove e quando trovarli) sono note; i venti, le correnti e le condizioni meteo-marine (che influiscono sulla presenza e sui movimenti dei pesci, nonché sulle uscite a mare) sono prevedibili. Ma tutti questi fattori non sono controllabili in alcun modo. Il pescatore (ma anche il marinaio) gioca quotidianamente con l'imprevisto, con il probabile, con il mutevole: “i pesci passano di qui, ma potrebbero anche passare più al largo”; “arriveranno? sono arrivati? sono entrati? passeranno? sono *montati*? quanti sono?”; “oggi spira il Maestrale, ma domani potrebbe arrivare la bonaccia”; “nel *Bordonal* sono *montati* mille tonni, ma nella notte potrebbero scappare” e via dicendo. Ecco perché nei discorsi dei pescatori e soprattutto in quelli di tonnarotti e *rais*, emerge costantemente la dimensione di aleatorietà, di azzardo, di sorpresa che la pesca

---

<sup>560</sup> Collet S., “L'anthropologie des sociétés de pêcheurs ou l'Odyssée recommencée”, in Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999 (cit. pag. 78).

comporta: spesso costoro utilizzano le metafore della scommessa, della roulette, della lotteria, della puntata, dell'*apuesta*. Il *capitán* Vicente Zaragoza viveva di questa quotidiana adrenalina, di questa “vita speciale” che qualifica come *l'emozione della tonnara* e quando racconta episodi dal passato di scommesse vinte o perse all'incontro coi pesci, i suoi occhi s'infiammano, la sua voce palpita e tutto il suo corpo vibra sensibilmente nel ricordo di quelle trepidazioni<sup>561</sup>. Questa dimensione del rischio è inoltre consustanziale a tutti i mestieri del mare, investendoli di un carico emotivo per molti versi sconosciuto o ben lontano da quello che vivono gli impiegati del settore agricolo o industriale; con una battuta Robin Fox scriveva: “But somehow [the land] does not have the same emotional quality as do the boats. No one ever died digging potatoes; there is no danger planting barley”<sup>562</sup>.

Per capire inoltre in che modo la *metis* agisca all'interno di una tecnica di pesca è utile spostare il focus dall'opposizione che ci è più familiare, quella terra/mare, al dualismo costituito da agricoltura e allevamento da un lato e caccia/pesca e raccolta dall'altro. Ci renderemo immediatamente conto di come le prime prevedano un'appropriazione e una domesticazione degli spazi e delle risorse, laddove le seconde si contraddistinguono per una non-appropriazione e per un intervento non sistematico e non sempre prevedibile. Torna in effetti quella contrapposizione tra selvaggio e domestico (o tra selvatico e addomesticato) cara a Lévi-Strauss. Se poi, sulla terraferma, un'appropriazione degli spazi di caccia e di raccolta (e quindi delle risorse al loro interno) è sistematicamente definita da confini di qualche tipo (politici o tribali, rigidi o fluidi, contestati o negoziati che siano), le regioni acquatiche al contrario non si possono facilmente delimitare; la mobilità degli animali marini è assai maggiore di quella degli animali terrestri e risulta impossibile legarli, contenerli, attribuirli a uno spazio marittimo determinato. Ecco dunque che il “patrimonio ittico” costituisce una risorsa comune, sulla quale (teoricamente) nessuno può reclamare diritti di proprietà; generalmente i pescatori sono liberi di pescare in un mare senza proprietari, dove vige l'unica regola del rispetto per gli altri pescatori e dove l'appropriazione temporanea degli specchi d'acqua è data dalla consuetudine d'uso. Questo non significa che non esistano delle regole stabilite, ad esempio certe delimitazioni spaziali (dove) e temporali (quando) per poter pescare sono

---

561 “Quello che noi avevamo della tonnara era una... una... una vita speciale che si viveva in tonnara. Capisci? Era il non sapere che quando finivi la tonnara, volevi ricominciare un'altra volta. Perché... non so come dirtelo... era un modo di vivere che avevi e quando finiva la tonnara, ti trovavi senza saper che fare. Ti lamentavi sì certo, ma non c'era più l'emozione della tonnara. L'emozione della tonnara era giocare alla lotteria tutti i giorni. [...] Capisci? Uscivi a mare con la speranza che... [tra sé e sé] 'uh uh, il vento è buono... questo tempo è molto buono, porta tonni...'. Poteva essere deludente, speravi di trovare mille tonni in tonnara... Era un... un... un azzardo quotidiano. Non so come dire, una puntata. [...] Come alla lotteria... 'Aspetta, vediamo che numero è uscito! ...e invece di uscire il quattro, esce l'otto...' [mimando il gesto di disappunto]. E vedere poi una scarica di tonni davanti alla bocca della tonnara...!” (c.p. con Vicente Zaragoza, Barbate, maggio 2017).

562 Fox R., *The Tory Islanders: a people of the Celtic fringe*, Cambridge University Press, Cambridge, 1978 (cit. pag. 83).

praticate ovunque più di qualcuno si accosti alla pesca; si tratta in genere di regole non definitive né necessariamente connesse alla proprietà della terra, ma al contrario piuttosto flessibili e negoziabili. In queste circostanze, il calendario e i luoghi di pesca obbediscono a principi ecologici (quali il rispetto della stagione riproduttiva), oppure sacrali (con interdizioni e tabù rispetto a certe zone o a determinati periodi dell'anno) o ancora sociali (alternanza di sfruttamento dei luoghi di pesca).

In tonnara tuttavia, caso isolato nel mondo della pesca, come abbiamo visto, vengono ribaltate le concezioni del *mare liberus* e della *res communis*: per un dato lasso di tempo, una porzione di mare diventa proprietà privata all'interno della quale sono interdette la navigazione e la pesca; questa rimane a completa disposizione e sfruttamento da parte di un proprietario temporaneo. Si tratta comunque di un'appropriazione che possiamo considerare fluida, dinamica: il mare non viene chiuso o delimitato, ma rimane aperto; inoltre non si può dirigere il passo dei tonni, ma bisogna aspettare che passino ed eventualmente si avventurino in tonnara.

Agisce poi all'interno di questo sistema, un'importante componente della *metis*, ossia la *phrónesis*, presente nella piccola pesca e assente nella pesca industriale. La *phrónesis*, da intendersi come quella prudenza accorta tipica della *metis*, è una forma di saggezza pratica (in questo opposta alla sapienza, *sofia*), un saper agire rettamente, un'attitudine che valuta ciò che è bene per l'uomo secondo un modello di giustizia non astratto, ma molto ben calato nelle umane e concrete vicende<sup>563</sup>. Aristotele la definisce “una disposizione pratica, accompagnata da ragionamento, che dirige l'agire e concerne le cose che per l'uomo sono buone e cattive”<sup>564</sup>, i cui principi si ricavano dall'esperienza maturata. Per Cicerone, che la traduce con *prudentia*, essa è “la scienza delle cose che si devono cercare o fuggire”<sup>565</sup>. Secondo il mio sentire, è la *phrónesis* il fondamento di quella sapienza alieutica che ha concepito e sviluppato la tonnara. Prendo a prestito da Serge Collet (Collet, 2002 e 2006) il termine *halieusophia* per designarla e ne riassumo, schematizzandole, qui di seguito le caratteristiche, per come le ho identificate – non prima però di aver richiamato le definizioni originarie proposte dall'autore.

“Such wisdom of the sea, or *halieusophy*, expresses a high level of autochthonous ecological knowledge and a capacity for self-regulation and restraint. This disposition arose from a

---

563 Reinhold Merkelbach, commentando l'inno orfico noto come papiro di Derveni, scrive che “Orfeo ha dato il nome di Moira alla *phrónesis*, l'intelligenza... Prima che Zeus ricevesse il suo nome, esisteva Moira, l'intelligenza del dio, sempre e dovunque. [...] Quando si dice che Moira ha filato, si vuole affermare che la *phrónesis* di Zeus ha fissato le cose presenti, passate e future, come esse dovevano nascere, esistere e perire” (Merkelbach R., “Der orphische Papyrus von Derveni”, in *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, n°1, 1967, cit. pag. 25). Questa forma di intelligenza sarebbe dunque precedente al dio, ubiqua, eterna e onnicomprensiva.

564 Aristotele, *Etica Nicomachea*, Laterza, Bari, 2005 (cit. VI, 5, 1140).

565 Cicerone, *I doveri*, Rizzoli, Milano, 1987 (cit. I, 153).

cautious operating mode based on the principle of *giving for keeping* (Collet, 2002), unveiled paradigmatically by the stated goal of the Prud’Hommes fishers of southern France: 'The goal is not so much to empty the sea as to make a good living from one’s trade and to leave some fish for one’s children'. This 'sophy' of social justice, obtained through the rule of alignment of trade with those with a low fishing capacity in order that everyone should be able to make a living from his work, led to designing extremely precise and differentiated operative rules for every type of fishing, gear and techniques (Marty and Marty, 2005). This slowing down of the fishing pressure, the outcome of a co-operative professional discipline, has had the direct effect of maintaining resources and thus the community of those having access rights to the fishing territory, and consequently has led to preserving the nexus between community and marine resources over a long span of time. This type of social justice produces ecosystem justice, something like care or solicitude. Undoubtedly such a logic requires preservation and recognition by fishers’ preferential access rights to the coastal zone. [...] To be sure, this halieutical logic clashes with a neo-liberal model of modernization in its state or economic forms, which has resulted in nothing but over-capitalization and *fishing down the marine food web* (Pauly et al., 1998; Pauly and Maclean, 2003: 52). Social self-restraint proceeds from a 'back to the future' (Haggan et al., 1998) strategy characterized by aiming at rejuvenating, empowering and reinventing by mixing the Mediterranean local governance forms”<sup>566</sup>.

E ancora:

“What we have termed 'halieusophies' (sea ethics) exist in a rich diversity of forms of partnership, complicity and harmony, as illustrated, for example, by the Maori people, where the sea is Taonga (a treasure to be protected) of Mother Earth; the protected sea is Koha (a gift) which man may use only in such a way that its bounty is sustained. The marine environment is Te Tikanga, Te Moana: customary law of the sea. In a disenchanted world shaped by the Western ethical vacuum, can we recover the lessons embedded in these halieusophies so as to reinvent a new way to govern our modern use of the marine world? The idea of the human being as dependent on a transcendent causality, power or part of nature which he does not dominate has gained a *regulatory* function in religion and belief by enforcing prohibitions, by inducing non-destructive ways of using marine entities. Therefore

---

566 Collet S., “Halieutical commons in the Mediterranean: holistic and engendered governance forms for eco-social development pathways”, in *Social Science Information*, vol. 45, n°3, SAGE Publications, London, 2006 (cit. pag. 417-8).



why not seek to rehabilitate such regulatory or ethical principles by retailoring them?”<sup>567</sup>.

Per come la intendo io, sulla base della conoscenza che ho maturato del sistema tonnara l'*halieusophia*:

- è una conoscenza eco-sistemica: coniuga un sapere intorno agli aspetti fisici ed idrodinamici dell'ambiente (correnti, venti, fondali, coste) con un sapere etologico intorno alle abitudini (trofiche, migratorie, riproduttive) delle prede;

- è una conoscenza consapevole e attenta alla dimensione eco-logica, intesa come convivenza e interconnessione tra mondo antropico e mondi animali, vegetali, minerali ecc., inserita in quel *pluriverso* che è l'ecosistema<sup>568</sup>;

- è attinente ad una comunità ecologica, ossia in quel gruppo plurispecifico di organismi che ricorrono in un particolare habitat;

- è votata all'appropriazione di risorse, con un intervento di prelievo che non intende modificare l'ecosistema, contrapponendosi alla “natura” per dominarla. Al contrario, i pescatori con essa convivono e da essa dipendono, sfruttando con mezzi artificiali una fetta di mondo non addomesticato;

- è una conoscenza fluida, dinamica, processuale, adattabile al contesto e alle situazioni che si presentano: richiede un gioco di agilità, creatività, versatilità, con poco spazio per gli automatismi;

- è una pratica che tende a preservare per sé e per gli altri, non in virtù di una benevolenza astratta, ma in virtù di una consapevolezza pragmatica e lungimirante (“se vogliamo continuare a pescare, dobbiamo prelevare solo quello che ci serve. Se peschiamo troppo, non avranno tempo di riprodursi. Se i tonni finissero, noi non avremmo più da pescare”);

- opera all'interno di una semiosfera, vale a dire nell'ambito di interazione tra almeno due *umwelten*<sup>569</sup>, dei quali tiene costantemente conto; stabilisce inoltre delle relazioni orizzontali e verticali tra indicatori naturali in corrispondenza, attraverso causalità fisiche dirette e indirette<sup>570</sup>;

- istituisce un comportamento parallelo tra predatori e prede: all'abilità e versatilità venatoria del grande e vorace predatore *Thunnus thynnus* (cfr. paragrafo 1.1.1) corrisponde un'altrettanto abile, versatile e vorace

---

567 Collet S., “Appropriation of marine resources: from management to an ethical approach to fisheries governance”, in *Social Science Information*, 41(4), 2002 (cit. pag. 542).

568 Per ecosistema s'intende quel sistema d'interazione tra organismi appartenenti a differenti specie viventi in uno stesso sito, e tra questi organismi e l'ambiente fisico.

569 *Umwelt* è il mondo sensoriale proprio ad ogni specie, il suo ambiente percettivo, il suo universo soggettivo, il suo mondo circostante, in questo caso quello umano e quello del tonno (von Uexküll J., *Ambienti animali e ambienti umani. Una passeggiata in mondi sconosciuti e invisibili*, Quodlibet, Macerata, 2010 [1933]).

attività piscatoria del superpredatore *Homo sapiens*, che ha saputo modularsi sul comportamento della sua preda;

- ha per imperativo un'attitudine all'accoglienza, all'apertura, una disposizione all'attesa e alla sorpresa: la parola d'ordine in tonnara è a mio sentire *assecondare*. A mare e in barca occorre flessibilità generalizzata: delle proprie giunture, posture, movimenti; dei cavi che non devono essere troppo *trincati* né troppo *imbando*; dei movimenti dei pesci nel corpo a corpo, che vanno accolti e non contrastati. L'accoglienza è decostruttiva dell'iperallerta e della rigidità del corpo e richiede morbidezza, fluidità, scioltezza. Il sostegno di corpi e pesi deve poter circolare e richiede disponibilità a spostarsi, ammorbidendo le linee intenzionali all'interno di spazi dinamici, acquei, in continua trasformazione. Le trazioni stesse devono essere sforzi dialogici tra individui e tra individui e strumenti o agenti (cavi, cime, barche, ancore, onde, pesci). Una sincronia idrodinamica deve stabilirsi tra le attività dei pescatori a bordo, tra la barca e il mare, tra le condizioni meteo-marine e l'attrezzo. Irrigidirsi, opporsi, contrastare sono atteggiamenti che in tonnara non funzionano e non pagano; a dispetto delle apparenze, tutta la forza che richiedono il *calato* e l'esercizio della pesca con tonnara, è ad un'analisi più attenta, una forza armonica e accogliente, che si integra e si ingloba nell'esistente, senza mai contrastare la "natura" né resisterle;

- è un'attitudine ad accogliere che implica anche il lasciar partire, senza sovraccumulare: come in un passo a due o in una sessione di *contact improvisation*, lo spazio che l'altro attraversa deve lasciarlo passare senza trattenerlo, ad esempio – nel caso in cui l'altro sia un pesce – se è troppo piccolo e sessualmente immaturo; oppure nel caso in cui a quota raggiunta, si debbano liberare i pesci già intrappolati; o ancora, più in generale, nel caso in cui si pesca solo ciò che una *ciurma* ed un piccolo stabilimento riescono a gestire e processare su piccola scala;

- implica una grande presenza dell'uomo e delle sue capacità, possibilità e disposizioni, laddove automazione e meccanizzazione delle tecniche di pesca allontanano progressivamente e sempre di più l'uomo dall'oggetto del suo interesse: il dilagare di una tecnologia rende marginali, obsolete, superflue o

---

570 Mi spiego meglio con alcuni esempi: una relazione orizzontale è quella tra specie diverse, in particolare mi riferisco alla presenza di orche (allo Stretto) o di battellini (in Sardegna) che, con la loro apparizione a inizio stagione, segnalano ai tonnarotti l'arrivo imminente dei tonni. In questo particolare caso, le orche sono una causa diretta dell'arrivo dei branchi (dal momento che li cacciano), mentre i battellini sono una causa indiretta, è cioè la loro presenza a mare, richiamata dal detto dei pescatori "annata di battellini, annata di tonno" a segnalare un mare pulito e ricco di quelle correnti adatte all'arrivo dei tonni, che prima portano i battellini e poi li fanno spiaggiare e putrefare sulle coste, colorandole di blu (ricordo che i battellini o velelle, detti anche barchette di San Pietro – *Veella veella* – sono piccoli idrozoi che navigano in superficie sospinti dalla corrente e dal vento, così chiamati perché presentano come una vela che ricorda una barchetta). Una relazione verticale è invece quella che i pescatori stabiliscono con lunazioni, venti, correnti e maree che portano tonni: corrisponde a quella socializzazione del mare che include il fondale, la colonna d'acqua, la superficie, il cielo, le nuvole, ma anche la conformazione della costa con i suoi promontori, golfi, insenature ecc.

inutili le capacità umane di portare a termine lo stesso compito in sua assenza.

Concretamente, l'*halieusophia* opera in tonnara perché questa:

- è una tipologia di pesca passiva: non va a caccia di branchi da circuire, ma attende quelli che si presentano ed eventualmente cattura quelli che entrano, mai più del dieci per cento di quello che passa;
- basandosi sullo sfruttamento dell'istinto migratorio e delle concentrazioni riproduttive dei tonni genetici, non altera in alcun modo il loro comportamento;
- permette ai giovanili accidentalmente entrati di uscire grazie alle *maglie chiare*, assicurando loro la libertà e la possibilità di riprodursi in futuro; è dunque selettiva sulla taglia del pesce;
- consente e anzi facilita la deposizione delle uova degli individui maturi al suo interno, garantendo la perpetuazione della specie;
- pesca solo individui maturi e di taglia cospicua;
- non ingenera mai sovrappesca;
- la ridottissima pesca accessoria nella quale inevitabilmente incappa, è costituita da prede di grande valore commerciale (nel Sulcis: pesci spada, ricciole, aguglie imperiali ecc.) e meno dell'uno per cento infatti viene rigettato; è dunque selettiva anche sulla specie;
- è un sistema non inquinante (non lascia detriti, né sedimenti né deiezioni) e non impattante (sui fondali e sull'equilibrio idrologico degli habitat);
- richiede un basso dispendio energetico (le barche a motore sono pochissime e *in alto* ci si muove a remi);
- rispetta la stagionalità e i cicli biologici dei pesci, soprattutto nel loro periodo riproduttivo;
- è un sistema di pesca fisso e ancorato e, come tale, non altera i fondali né danneggia le specie bentoniche;
- mantiene la preda allo stato selvaggio fino alla sua morte in *mattanza*; non alleva né nutre esemplari;
- è votata al consumo e non rigetto di quasi tutti gli stalli della preda;
- mentre è in pesca, consente, ingenera e incoraggia la proliferazione di innumerevoli microorganismi marini sulle sue reti e sui suoi cavi, nonché nelle sue immediate vicinanze, che scatenano una concentrazione e riproduzione nei suoi paraggi di organismi sempre più grandi, fino ai vertici della catena trofica, rendendola un vero e proprio “vivaio”.

Occupandomi qui esclusivamente della tecnica di pesca in sé e per sé, non prendo in considerazione i benefici che il sistema tonnara ingenera all'esterno, quali il suo indotto economico, il suo interesse scientifico, le sue manifestazioni culturali, i suoi corollari patrimoniali e museali, la sua rilevanza per il turismo locale, la sua ricchezza gastronomica e via dicendo. In definitiva, alla luce di tutte queste considerazioni, io considero l'*halieusophia* come un atteggiamento pragmatico, coerente e lungimirante, che unisce una profonda conoscenza ecologica, ad una volontà di preservazione dell'esistente. Il modello di vita implicito nel sistema tonnara è quello di vivere *con* e non *contro*, qualità che reputo alla base di un sistema virtuoso.

### 7.3 *Ecologos*

In un mondo ideale, che cosa è cambiato con l'avvento della pesca industriale e intensiva? Innanzitutto qualcosa era già cambiato a partire dall'epoca moderna, quando, con l'introduzione di tecniche quali la pesca a strascico, compare per la prima volta dal neolitico il fenomeno della cattura accessoria (che, come abbiamo visto, rappresenta oggi un consistente problema irrisolto nel settore ittico a livello globale); qualcosa è poi necessariamente cambiato, in relazione ad alcune specie, con l'avvento dell'appertizzazione, che ha rivoluzionato i precedenti metodi di conservazione (l'essiccazione al sole o al vento freddo, l'affumicatura, la salamoia, la salagione e il sott'olio) e consentito una produzione industriale di pesce in conserva (sotto forma di barattoli e scatolette di latta) e ancor più con la refrigerazione; l'avvento poi nella seconda metà del Novecento di motopescherecci, grandi navi-frigo e sistemi di pesca a circuizione in alto mare ha consentito di praticare una pesca intensiva, ossia massiccia rispetto alla quantità di pescato che si riesce a prelevare e smaltire in tempi brevi; ancora, con l'evoluzione, avvenuta nella seconda metà del secolo scorso, dello sfruttamento alieutico da artigianale su demersali ad industriale su pelagici, che ha accompagnato il cambiamento di paradigma da una piccola pesca a una pesca su vasta scala; qualcos'altro infine sta cambiando negli ultimi decenni con l'introduzione dell'acquacoltura, che diversamente da quanto lascia intendere il suo nome, è una forma di stabulazione, che può prendere due strade per le specie in questione: l'allevamento (etichetta non applicabile al tonno rosso, dal momento che diversamente dalle altre specie non viene fatto riprodurre e crescere in cattività) oppure l'ingrasso, a seconda dello scopo che ci si prefigge (mantenere a lungo in cattività i pesci per regolarne la produzione oppure sovra-nutrirli per un breve periodo al fine di aumentarne la massa grassa).

La pesca su larga scala, che oggi in Mediterraneo rappresenta il settantaquattro per cento della pesca totale (FAO, 2018) presenta dei rischi: innanzitutto un prelievo eccessivo. La pesca intensiva può dar

luogo alla cosiddetta *tragedia delle risorse comuni* (Hardin, 1968): i pescherecci tendono a espandere le loro aree di azione e a catturare quanto più pesce possibile nel minor lasso di tempo, in una parola a massimizzare i profitti, a detrimento dei ritmi fisiologici di mantenimento e recupero degli stock. Le risorse alieutiche allo stato selvaggio sono evidentemente esauribili, ma secondo questo atteggiamento poco lungimirante sono considerate rinnovabili perché in grado di ricostituirsi seguendo naturali ritmi biologici. Può quindi, in una logica di massimizzazione dei profitti, accadere che certe specie siano catturate ad un ritmo superiore a quello con cui si riproducono e questo si traduce generalmente nel depauperamento di uno stock (gli esemplari catturati risultano minori per numero e/o per taglia) o, più raramente, nel suo collasso (ovvero nell'incapacità di rigenerarsi per cause esogene). La responsabilità di questi esiti ricade solitamente non sul pescatore ma sull'uomo terrestre e in particolare sullo sfruttamento delle risorse marine secondo un modello terrestre: la rivoluzione industriale, l'esplosione demografica, l'urbanizzazione, l'inquinamento e la pressione di tipo industriale sulle risorse alieutiche non derivano dall'azione dell'uomo pescatore, che l'etnografia marittima ha dimostrato essere estremamente capace e accorto nel gestire le risorse ittiche. Così come i problemi dell'ecosistema marino (principalmente alterazioni fisiche e chimiche di acqua e fondali, declino di popolazioni ittiche e riduzione di biodiversità) non si originano al suo interno, ma per cause esogene. Secondariamente, la pesca con sistemi a circuizione o con palangari presenta un rischio di elevata percentuale di pesca accessoria, come abbiamo visto. La pesca intensiva infine, ha un risvolto economico e politico, emerso solo molto recentemente, pericoloso per i paesi più poveri o più dipendenti dallo sfruttamento ittico: l'*ocean grabbing*<sup>571</sup>.

Gli studi svolti nell'ambito della biologia della pesca, disciplina sviluppatasi nel secolo scorso, hanno chiaramente dimostrato la fragilità delle popolazioni ittiche soggette a pesca. Quando le catture dei pescherecci sono eccessive, il numero di nuovi nati che riesce a raggiungere l'età della riproduzione si riduce costantemente nel tempo e come conseguenza si ha un continuo calo della capacità di rinnovamento delle popolazioni. Se la pesca non viene mantenuta a livelli sostenibili, tali da garantire ogni anno la presenza di una componente sufficiente di riproduttori, si giunge ad un punto di non ritorno in cui il numero di nuovi nati è troppo limitato, la riproduzione fallisce, e la popolazione crolla di dimensioni o semplicemente si estingue. Nel 1957 Ray Beverton e Sidney Holt, i fondatori della scienza alieutica, svilupparono un modello matematico per spiegare le dinamiche di sfruttamento delle popolazioni ittiche, noto come "equazione di rendimento per recluta", principio su cui si è basata gran parte della gestione della pesca nei decenni successivi e considerato a tutt'oggi valido e insuperato nella

---

<sup>571</sup> Sul fenomeno sono comparsi nell'ultimo decennio alcuni articoli di denuncia, prevalentemente a cura di organizzazioni internazionali quali le Nazioni Unite, Slow Food, Transnational Institute. Per un approccio scientifico si veda: Bennett N. J., Govan G., Satterfield T., "Ocean grabbing", in *Marine Policy*, vol. 57, July 2015.

sua capacità di previsione. Il concetto alla base di questi studi è quello di *stock*<sup>572</sup>, termine impiegato anche nel corso di questa tesi. Una corretta gestione delle risorse deve permettere che la strategia di pesca adottata garantisca il più alto rendimento e che questo rimanga costante anno dopo anno. L'obiettivo a cui dovrebbe tendere una corretta gestione degli stock ittici è quello del *massimo rendimento sostenibile* (MSY - Maximum Sustainable Yield) (Ricker, 1954 e 1975). Col tempo questo modello gestionale è stato decostruito e addirittura dichiarato morto (Larkin, 1977; Mangel et al., 2002) (benché venga ancora insegnato e utilizzato) e gli alieuti hanno tentato l'elaborazione di nuovi modelli gestionali, che partendo da un approccio multispecifico, provano a considerare il più possibile le complesse interazioni biotiche: questi modelli rientrano in un nuovo approccio globale alla gestione della pesca. In Europa, nel contesto di una riforma radicale della Politica Comune della Pesca (PCP), la Commissione Europea ha definito dei piani di gestione che puntano a garantire la futura sopravvivenza sia degli stock ittici sia dei mezzi di sussistenza dei piccoli pescatori, mettendo fine all'eccessivo sfruttamento e al depauperamento dei mari. Queste riforme introducono un approccio decentrato alla gestione della pesca basato su conoscenze scientifiche, a livello delle regioni e dei bacini marittimi, con lo scopo di fornire migliori norme di gestione all'interno dell'Unione e a livello internazionale tramite accordi di pesca sostenibile.

In particolare, per quanto riguarda il bacino del Mediterraneo e del Mar Nero, la GFCM (General Fisheries Commission for the Mediterranean) della FAO ha identificato nel suo rapporto del 2018 su "The state of the Mediterranean and Black Sea fisheries"<sup>573</sup> una serie di cinque obiettivi a breve termine da raggiungere entro il 2020: contrastare il depauperamento degli stock rafforzando la migliore consulenza scientifica disponibile (definita in termini di "scientific advice", "science-based decisions/regulations", "expertise on fisheries science"); supportare le comunità costiere che vivono di piccola pesca; contrastare la IUU fishing attraverso un piano di azione regionale; minimizzare gli effetti negativi della pesca sugli ecosistemi marini; potenziare la cooperazione tra gli attori del settore (definiti come "Contracting Parties and Cooperating non-Contracting Parties", "relevant inter- and non-governmental organizations", "concerned stakeholders"). Il ruolo dei pescatori, in questo corposo documento, viene evocato in due situazioni – marginali nell'economia del report: la prima, un generico coinvolgimento nel processo decisionale attraverso metodi partecipati (che rimangono indefiniti) e la seconda, la collaborazione alla rimozione di spazzatura in mare. Ora, verrebbe da chiedersi perché in queste dichiarazioni d'intenti non sia tenuta in considerazione la cosiddetta LEK (*Local Ecological Knowledge*, detta anche *Traditional* o

---

572 Nella scienza della pesca *stock* identifica un gruppo di organismi della stessa specie, soggetti alle stesse modalità di sfruttamento, aventi gli stessi parametri popolazionali quali mortalità e caratteristiche fisiologiche, distribuito in una particolare area geografica e soggetto a scarsi scambi con i gruppi adiacenti.

573 FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the Mediterranean, Rome, 2018.

*Indigenous Ecological Knowledge*)<sup>574</sup> o meglio, nel caso specifico, la FEK (*Fishers' Ecological Knowledge*) definita come quell'insieme di saperi ecosistemici locali maturati nel tempo dai pescatori esperti di una certa zona<sup>575</sup>. Perché i pescatori che, grazie alla loro assidua, quotidiana, protratta frequentazione degli ambienti marini, delle zone costiere e delle loro prede, dovrebbero essere considerati i migliori conoscitori di un ecosistema, vengono invitati a partecipare ad un processo decisionale (nel migliore dei due casi evocati, giacché nel secondo sono chiamati a risolvere una situazione che, sono piuttosto certa, non hanno minimamente contribuito a generare) che li riguarda in prima persona, non già in virtù delle loro conoscenze, ma sulla base di generiche dinamiche partecipative? Che fine ha fatto, concretamente, il loro sapere? Perché non viene adeguatamente tenuta in conto la loro conoscenza sistemica, derivante dalla somma di un sapere etologico e di un sapere ecologico?

L'Unione Europea, nei suoi documenti ufficiali, riconosce esplicitamente che le tonnare forniscono inestimabili informazioni a scienziati e alieuti, utili a formalizzare le loro decisioni, in merito alle serie storiche di cattura – sempre registrate – e ai parametri biologici delle popolazioni di tonno e tutti concordano nel definirle delle vere e proprie “miniere d'oro” di dati. Nel recente studio commissionato dal Committee on Fisheries del Parlamento Europeo *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU* questo concreto valore anche scientifico delle tonnare è molto ben espresso:

“the almadraba traps provide valuable scientific information about the population of bluefin tuna across time, and the scientific community agrees to use them as observation points of bluefin tuna populations. [...] “Almadraba” must be considered as a useful tool for the management of the BFT fishery. Some of the best EBFT [Eastern Blue Fin Tuna] size/age-at-catch historical datasets are to be found in the archives of coastal Mediterranean trap set-net. No other fishing gear in the history of mankind has proven itself to be as sound, efficient, selective and yet so sustainable and environmental-friendly; moreover [...] so well documented and almost fully traceable. Also, the “almadrabas” have remained for the past

---

574 Una delle prime definizioni di *Traditional Ecological Knowledge*, etichetta in uso già dalla metà degli anni Ottanta, è stata semplicemente la seguente: “the sum of the data and ideas acquired by a human group on its environment as a result of the group's use and occupation of a region over many generations” (Mailhot, 1993).

575 “FEK is a specialized branch of TEK [that] typically includes not only categories of fishes, but also information on behavior, ecology, meteorology and oceanography, and references to time and space that can complement scientific knowledge. Moreover, FEK is an updated understanding that includes the latest changes occurring in the local marine environment. However, those who plan management policies are usually politicians who work unilaterally in collaboration with technicians from the administrations, and disregard entirely the knowledge of the fishers within their field of experience” (García-Allut *et al.*, 2003). Cfr. anche il meno recente Freire e García-Allut, 1999.

four centuries and still today, an invaluable 'data gold mine', while, on the other hand, fishing mortality due to them remains low and the sizes of EBFT caught by such traps is close to the optimum, in terms of yield per recruit. The data of the traps provides high-quality age-specific biometrics of stock biomass, for both the sedentary and migrating fraction of the EBFT stock, as well as a wide range of biological data that constitutes an invaluable component in the EBFT stock assessment models”<sup>576</sup>.

La tonnara è inoltre definita come “an eco-friendly method, respectful of the environment and resources” e il documento auspica e raccomanda infine per essa una maggiore allocazione percentuale di quote-tonno in futuro, nonché l'approntamento prioritario da parte dell'Unione Europea di un sistema di sussidi economici nei confronti dei suoi proprietari ed equipaggi.

In un recentemente sviluppatosi ramo della letteratura scientifica è poi in effetti auspicata un'integrazione di LEK e FEK al fine di controbilanciare o completare la CSK (Conventional Scientific Knowledge), che nel tempo ha dimostrato carenze o inadeguatezza o fallimenti alla prova di gestione degli stock considerati a rischio; tuttavia nel coinvolgimento concreto e poi nell'implementazione di processi decisionali riguardanti il futuro del loro lavoro, i pescatori di piccola o grande pesca (SSF, Small-scale fishery e LSF, Large-scale fishery) vengono di fatto esautorati. I tonnarotti, per soffermarci al nostro esempio, che si collocano in una situazione ibrida tra piccola pesca e pesca industriale, si sentono infatti succubi di decisioni prese altrove, che non tengono conto delle loro esigenze né delle loro capacità e che li costringono a contingentare il loro pescato, ingabbiarlo, venderlo vivo, spedirlo altrove. Che poi queste decisioni siano prese dal loro datore di lavoro, dai loro clienti, dal mercato, dalla moda o dall'ICCAT non fa molta differenza, dal momento che il risultato si traduce in ogni caso in una perdita per loro (come abbiamo visto: materiale, economica, simbolica ecc.). Per essere più precisi: i tonnarotti hanno capito molto bene che il sistema delle quote è stato virtuoso e ha consentito di ripopolare gli stock in breve tempo e lo hanno testato in tonnara stagione dopo stagione, verificando come il numero e le dimensioni dei pesci catturati andassero continuamente aumentando; tuttavia, non erano stati loro, con il loro sistema di pesca, a portare a rischio collasso il tonno rosso atlantico, bensì quei metodi di pesca attiva che in mare aperto fanno incetta di grandi branchi (in particolare, le tonnare volanti), quegli stessi metodi che alla prova dei fatti, sono favoriti sia dalle percentuali delle quote di pesca, sia dagli incentivi economici dell'Unione Europea. Sono quindi stati penalizzati benché non fossero i responsabili del problema. Ecco perché, se una forma di ingiustizia si deve trovare in questa tecnica di pesca, non occorrerà andarla a ricercare nella sua apparente e forse anche sostanziale brutalità, quanto nel suo ritrovarsi marginalizzata e

---

576 Ambrosio L. e Xandri P., *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU*, European Parliament's Committee on Fisheries, Policy Department, April 2015.



scarsamente riconosciuta nella sua sapienza e lungimiranza. Si tratta qui, io credo, di approdare a una morale “ecocentrica” in cui la legittimità dell’azione umana non è subordinata alla sopravvivenza del singolo pesce, ma all’equilibrio ecologico globalmente o almeno localmente inteso e alla prosperità di tutte le specie considerate nella loro biocenosi: una cosa è giusta quando tende a preservare la biodiversità, intesa come valore *per se* e non solo come beneficio delle comunità umane, ingiusta in caso contrario<sup>577</sup>.

L'*halieusophia* di tonnara opera dunque all'interno di un *ecologos*. Attraverso la sua pratica, concretamente, io credo che la tonnara pan-mediterranea (sarda, siciliana o andalusa non fa differenza) sia portatrice di un discorso – implicito – sulla casa, sull'uomo nel suo ambiente, di un *ecologos* appunto. Spero di aver argomentato intorno al fatto che questo discorso porti con sé una dose di *metis*, di intelligenza astuta, e poi di un sapere denso, profondo, sistemico; di un'*halieusophia*, una saggezza alieutica fatta di quella *phronesis* mediterranea, ossia di quella miscela di sapienza, lungimiranza e senso della misura – non contemplati da altri sistemi di pesca, più ingordi, voraci e irrispettosi. Il mio scopo non è stato quello di difendere questo sistema o di elogiarne le qualità rispetto ad altri sistemi, dal momento che non sono un'attivista, non ho interessi personali né generali per farlo e non è documentandolo e analizzandolo in una tesi che si crea un luogo adatto per elogiarlo. Semplicemente mi ha appassionato e ho inteso raccontarlo, limitatamente alle mie possibilità e ai miei mezzi. Studiandolo, ho capito però che questo sistema, oggi così fragile, custodisce un'eredità, una memoria mediterranea condivisa dalle sue sponde, una continuità di pratiche e di scambi che ha partorito una lingua franca inter-mediterranea fatta di un gergo tonnarotto ibrido, che si esprime con parole, con gesti e con un immaginario condiviso o per lo meno connesso.

In questo sistema, in definitiva, io vedo una certa virtù, vedo cultura e istinto, vedo storia e futuro, politica e poesia. Vedo un valido esempio di un tratto comune mediterraneo, uno di quei tratti che l'antropologia di quest'area ha lungamente cercato per poi incespicare, ricredersi, e contraddirsi, senza poter convincere davvero, senza poterci provare realmente prima di essere smentita. Questo tratto comune – non la tonnara come tecnica di pesca, ma la tonnara come *maricoltura* – ha attraversato i secoli e solcato le onde di questo mare, ha plasmato generazioni di tonnarotti e *rais*, che con le loro conoscenze hanno fecondato una porzione di mondo, allenandolo alla complessità, alla trasmissione, all'incontro, all'accoglienza, alla convivenza, alla resistenza. Non è detto che questo tratto comune continuerà ad esistere in futuro, è anzi abbastanza probabile il contrario, se ci atteniamo al progressivo spegnimento di tutte le tonnare nel corso del Novecento; è dunque forse più una speranza, la mia, di vederlo operare ancora nel futuro prossimo,

---

<sup>577</sup> Parafraresi di una citazione del noto ecologo e cacciatore statunitense Aldo Leopold: “A thing is right when it tends to preserve the integrity, stability and beauty of the biotic community. It is wrong when it tends otherwise” (Leopold A., *A Sand County almanac and sketches here and there*, Oxford University Press, Oxford, 1949).

insieme a quel *mediterranesimo* che custodisce e nutre. Da un lato, si tratterebbe solo di rispondere a quell'infinito richiamo poetico – a cui soggiaccio io stessa – offerto da isole, coste, fari, porti, capitanerie, moli, vascelli, boe, cordame, canapa, legname, pece, reti, attrezzi, onde, correnti, salsedine, spuma, venti, nuvole, piogge, bruma, albe e crepuscoli, spugne, coralli, scaglie, sangue, ruggine, birra e sigarette, dall'altro, più prosaicamente, si tratterebbe di rispolverare i suoi sottintesi, appropriarsene, espanderli e riconnetterli ad un Mediterraneo futuro che si contraddistingue, a livello globale, per la sua voce così riconoscibile, così polifonica e così promettente.

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati e/o citati i seguenti volumi:

- Ambrosio L. e Xandri P., *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU*, European Parliament's Committee on Fisheries, Policy Department, April 2015.
- Aristotele, *Etica Nicomachea*, Laterza, Bari, 2005.
- Beverton, R. J. H. e Holt, S. J., *On the dynamics of exploited fish populations*, Chapman & Hall, London, 1993 [1957].
- Cicerone, *I doveri*, Rizzoli, Milano, 1987.
- Descola P. e Pálsson G. (eds.), *Nature and Society. Anthropological perspectives*, Routledge, London, 1996.
- Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974].
- Esiodo, *Teogonia*, Mondadori, Milano, 2007.
- Fox R., *The Tory Islanders: a people of the Celtic fringe*, Cambridge University Press, Cambridge, 1978.
- Leopold A., *A Sand County almanac and sketches here and there*, Oxford University Press, Oxford, 1949.
- Merkelbach R., “Der orphische Papyrus von Derveni”, in *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, n°1, 1967.
- Pavese C., *Dialoghi con Leucò*, Einaudi, Torino, 1947.
- Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976.
- Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728.
- von Brandt A., *Fish catching methods of the world*, Fishing News Book Ltd, England, 1984 [1964].
- von Uexküll J., *Ambienti animali e ambienti umani. Una passeggiata in mondi sconosciuti e invisibili*, Quodlibet, Macerata, 2010 [1933].

Per la stesura di questo capitolo sono stati consultati e/o citati i seguenti articoli e rapporti:

- Aime M., “Pesca”, in *Enciclopedia Treccani Universo del Corpo*, 2000.
- Amorini F., “La pêche du thon en Sicile et le rapport entre l’homme et la nature”, in *How hunting and*

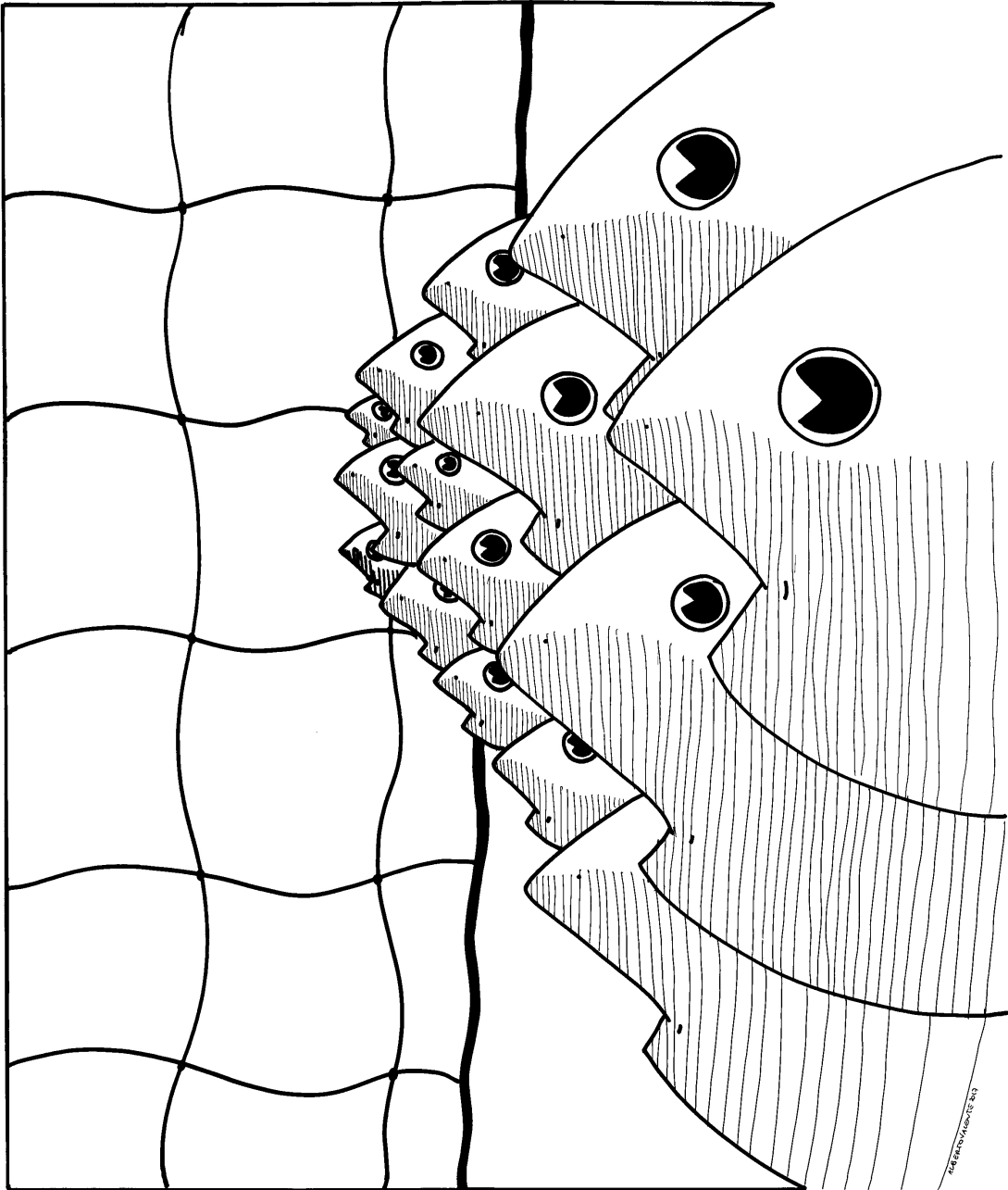
*fishing can contribute to nature conservation and rural development*, Council of Europe, Preceedings, Židrochovice, 1995.

- Bennett N. J., Govan G., Satterfield T., “Ocean grabbing”, in *Marine Policy*, vol. 57, July 2015.
- Collet S., “Appropriation of Marine Resources: From Management to an Ethical Approach to Fisheries Governance”, in *Social Science Information*, 41(4), 2002.
- Collet S., “Haliectual commons in the Mediterranean: holistic and engendered governance forms for eco-social development pathways”, in *Social Science Information*, vol. 45, n°3, SAGE Publications, London, 2006.
- Collet S., “L'anthropologie des sociétés de pêcheurs ou l'Odyssée recommencée”, in Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.
- Collet S., “Management of Fishery Resources: Tragedies, Private Appropriation or Reinvention of the Art of Cooperation in Governing Resources”, in *Social Science Information*, 38(1), 1999.
- FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the Mediterranean, Rome, 2018.
- Freire J. e García-Allut A., “Integration of fishers' ecological knowledge in fisheries biology and management. A proposal for the case of the artisanal coastal fisheries of Galicia (NW Spain)”, in ICES CM S/09, 1999.
- García-Allut A. *et al.*, “Methodology for integration of fishers' ecological knowledge in fisheries biology and management using knowledge representation (artificial intelligence)”, in Haggan H., Brignall C., Wood L., (eds.) *Putting Fishers's knowledge to work*, Fisheries Centre Research Report, University of British Columbia (Vancouver, Canada), Volume: 11 (1), 2003.
- Hardin G., “The Tragedy of the Commons”, in *Science*, New Series, Vol. 162, n° 3859, 1968.
- Jeanmaire H., “La naissance d'Athéna et la royauté magique de Zeus”, in *Revue Archéologique*, n° 48, Juil.-Sept. 1956.
- Larkin P. *et al.*, “An epitaph for the concept of MSY”, in *Transactions of the American Fisheries Society*, n° 106-1, 1977.
- Mailhot J., “Traditional Ecological Knowledge: the diversity of knowledge systems and their study”, Backpaper n°4, The Great Whale Public Review Support Office, Montreal, 1993.
- Mangel M. *et al.*, “Requiem for Ricker: unpacking MSY”, in *Bulletin of Marine Science*, n° 70-2, 2002.

- Ricker, W. E., "Computation and interpretation of biological statistics of fish populations", in *Bulletin of the Fisheries Research Board of Canada*, N° 119, 1975.
- Ricker, W. E., "Stock and Recruitment", in *Journal of the Fisheries Research Board of Canada*, n° 11-5, 1954.
- Turcan R., "M. Detienne et J.-P. Vernant. *Les ruses de l'intelligence: la Mètis des Grecs*", in *Revue de l'Histoire des Religions*, 189-2, 1976.
- Usher P, "Traditional Ecological Knowledge in environmental assessment and manegement", in *Arctic*, Vol. 53, n° 2, June 2000.



# Appendice







“Tu mare, innumerevole lingua”.

Gesualdo Bufalino, “La bellezza dell'universo”, in *L'uomo invasor*, 1986.

## 1. Proverbi e locuzioni di tonnara

Questi idiomatismi sono tratti in parte dalla letteratura e in parte sono emersi dall'etnografia e sono stati personalmente raccolti, catalogati e interpretati negli ultimi cinque anni. Sono suddivisi per regione e alcuni sono ancora utilizzati, altri sono spariti.

[Andalusia]

***Ir de la Ceca a la Meca.*** (Venire dalla Zecca a la Meca).

Durante il Ducato di Medina Sidonia, per reclutare manodopera in tonnara si svuotavano le carceri e presso Toledo, pare si facesse la raccolta in Plaza de Zocodover, dove si trovava la *Casa de la Moneda* (la *Ceca*). Qui si raccoglievano vagabondi, delinquenti, fuggiaschi, che venivano così trasferiti con “*cuerdas de precos*” nella zona de Los Caños de Meca (tra Capo Trafalgar e Barbate, dove erano impiantate tonnare andaluse tuttora in attività).

***Ir por atún y a ver al duque.*** (Andar per tonno e a vedere il duca).

Il primo armatore cui fu concesso dal re il privilegio di calar tonnara lungo la costa andalusa, fu Guzmán El Bueno, capostipite della dinastia del ducato di Medina Sidonia: questa espressione risale dunque al XII secolo. Si utilizza allo stesso modo di “*matar dos pajaros de un tiro*”, che noi diremmo “prendere due piccioni con una fava”, dal momento che la tonnara era inestricabilmente legata ai duchi.

***La pesca del oro que el atún vale, con oro se hace.*** (La pesca d'oro che il tonno vale, con oro si fa).

Le fortune che si possono trarre dalla pesca del tonno sono commisurate agli elevati costi d'investimento che questa pesca richiede per essere messa in pratica.

***Mata al rey y vete a Conil.*** (Ammazza il re e vattene a Conil).

Fino alle fine del XV secolo, i vassalli del duca erano tenuti a lavorare presso le tonnare, norma poi

abolita; a partire da questo momento il reclutamento della manodopera diventò difficoltoso e il ducato fu costretto a reclutare, soprattutto per le attività che non richiedevano qualifiche o particolari abilità, emarginati, delinquenti, avventurieri e persone di cattiva reputazione: *pícaros*. Il detto deriva dunque dal fatto che a queste persone non venivano richieste referenze né documenti per essere impiegate in tonnara, e potevano pertanto aver avuto anche un passato turbolento. Si poteva pure aver assassinato il re e si sarebbe stati assunti comunque alla tonnara di Conil de la Frontera.

***Pasa más hambre que un maestro de escuela y gana más dinero que un capitán de almadraba.*** (Fa la fame più di un maestro di scuola e guadagna più soldi di un *capitán* di tonnara).

Detto di chi vive parsimoniosamente pur guadagnando moltissimo.

[Calabria]

**A Pizzo i pescatori di tonno, a Catanzaro i setaiuoli e i preti a Mileto.**

***U surri i majiu e u porcu i frevaru.*** (Il tonno di maggio e il maiale di febbraio).

Sono i periodi migliori per consumarli.

***Arrasu esta fora.*** (Il *rais* è fuori).

Detto in occasione della prima pesca; significa che il *rais* ha scelto bene il posto e per estensione che una situazione è ben riuscita.

***Porta a nova.*** (*Portanuova*, la barca in uso presso la tonnara di Pizzo, la quale stazionava sulla *porta piccola* per avvistare i tonni).

Si dice di chi porta buone notizie.

**Leva! Leva!**

Si dice quando tutto procede bene e c'è abbondanza.

**Leva c'u scieri.** (Leva con la barca *scieri*, quella da cui si salpano i tonni).

Si dice quanto un dato affare è andato benissimo.

[Catalogna]

**L'almadraba s'acabat, qui a robot a robot.** (La tonnara è finita, chi ha rubato ha rubato).

Non si può essere giudicati per situazioni passate, bisogna lasciarsi tutto alle spalle.

[Elba]

**Se di maggio non s'ingiara, sono seghe alla tonnara.**

Se al mese di maggio il tonno non è ancora stato stivato nelle giare, non è un buon segno.

[Malta]

**Se vuoi pescar tonno prendi un *rais* siciliano e la ciurma metà maltese e metà siciliana.**

[Sardegna]

**A l'è na tunea.** [tabarkino] (È una tonnara).

Detto di una situazione particolarmente caotica o ingarbugliata.

**Annata di *battellini*, annata di tonno.**

I *battellini* o *velle* costituiscono mangianza per i tonni, quindi la loro presenza a galla o sulle rive preannuncia l'arrivo di questi ultimi.

**Arrivò i *Arascìn*.** [tabarkino] (Arrivare gli alassini).

Gli alassini, in particolare i mogliesi, erano impiegati stagionali presso le tonnare dell'isola di San Pietro e quindi arrivavano in gran numero con i battelli all'inizio della stagione di pesca al tonno.

**A Sant'Antuni' i tunni si pigiani u camín.** [tabarkino] (A Sant'Antonio i tonni si prendono il cammino).

Il 13 di giugno i tonni ripartono, allontanandosi dalle tonnare.

**A Sant'Antunin se péscan cû campanin / Pe Sant'Antunin i tunni se piggian cû campanin.** [tabarkino]  
(A Sant'Antonio i tonni si prendono/pescano con il campanello).

Il 13 di giugno, presso le tonnare sarde, di tonni non se ne vedono quasi più e la stagione di tonnara può considerarsi al termine.

**A róba du sangue.** [tabarkino] (La roba del sangue).

La divisa che i tonnarotti usavano per *sgugliare* (eviscerare) i tonni e prelevarne gli *inciümme* (interiora). Per estensione si utilizza per indicare tutti gli indumenti con i quali si svolgerà un'attività in cui è probabile sporcarsi.

**A tunèa a l'è 'na vacca grassa.** [tabarkino] (La tonnara è una vacca grassa).

In tonnara c'è (da rubare) in abbondanza.

**Avài l'oggiu ammuscellàu.** [tabarkino] (Avere l'occhio *ammuscellato*).

Detto di chi ha gli occhi mezzi chiusi (per il sonno), come le reti assicurate al barcauccio che chiudono il quadrato di *mattanza*.

**Avài l'oggiu cumme u tunnu.** [tabarkino] (Avere l'occhio come il tonno).

Detto di chi tende a vedere le cose e le situazioni più grandi di come sono in realtà, sovrastimandole o esagerandone la portata.

**Du tunnu tütta u l'è bun.** [tabarkino] (Del tonno tutto è buono).

Del tonno si consuma tutto e niente va sprecato.

**Ésse 'n tunnu.** [tabarkino] (Essere un tonno).

Il significato cambia a seconda del tono e verso chi ci si rivolge. Può voler dire stupido oppure grosso, ma se si allude a una lei, allora è da intendersi “che bella figliola!”.

**Ésse sutaràixe.** [tabarkino] (Essere sottorais).

Detto di chi non comanda, ma è comandato; in particolare rivolto in tono scherzoso ad un marito ubbidiente ai voleri della moglie.

**Gh'è tütta incastelàu.** [tabarkino] (C'è tutto incastellato).

Significa che tutto è preparato per iniziare una data azione, anche se leggermente subdola e preventivamente concordata da più persone. Quando in tonnara le barche sono *incastellate*, tutto è pronto per iniziare una *mattanza*.

**Incastellémuse!** [tabarkino] (Incastelliamoci!).

Sediamoci a tavola. *Incastellare* è l'operazione di disporre il barcaresco a quadrato intorno alla camera della morte prima di compiere *mattanza*, come i commensali attorno ad un tavolo.

**I tunni se cuntan quande sun inta baracca.** [tabarkino] (I tonni si contano quando sono nella baracca).

Non dunque in mare o in barca, ma quando sono stati sbarcati e immagazzinati. È dunque meglio non azzardare previsioni, prima di avere certezze. Vale come il suo omologo “alla fine della vendemmia si contano i barili”.

**Li barrili si contani a Santu Juanni.** [stintinese] (I barili si contano a San Giovanni).

I barili di tonnina si contano a fine stagione (il 24 giugno): come a dire, le somme si tirano al termine di un processo.

**Savài de bàgali.** [tabarchino] (Odorare di bagano).

Puzzare tremendamente: il bagano (in tabarkino *bàgali*) è il fertilissimo concime biologico che si otteneva dagli scarti non commestibili di tonno di tonnara.

**Se vuoi un figlio poverello, lo fai pescatore o acchiappa-uccello.**

Riflette l'immagine dei pescatori nella stratificazione sociale: ai rischi del mare e all'incertezza delle catture, si associano le fluttuazioni del mercato e lo sfruttamento dei commercianti.

**Te propriu 'n pâscarmé!** [tabarkino] (Sei proprio un *pascarmiere!*).

I *pascarmotti* sono le barche di tonnara adibite principalmente al trasporto della pesante attrezzatura e i loro equipaggi erano quindi composti in gran parte di uomini di fatica, addetti a manutenzioni e pulizie dei natanti; detto quindi di chi è o si comporta in modo grossolano e poco preciso.

**U preve de Portuscuzu.** [tabarkino] (Il prete di Portoscuso).

Espressione satirica rivolta a chi sostiene (candidamente o convintamente) di aver compiuto un'impresa senza avervi in realtà minimamente partecipato. Un aneddoto locale narra infatti di un non meglio identificato sacerdote della parrocchia di Portoscuso, che in un'epoca passata, dichiarò al termine di una *mattanza* "Abbiamo fatto *mattanza!*", senza ovviamente essersi mai allontanato dalla sua parrocchia.

**U tunnu in t'a camia de Levante: mezu d'u mò e mezu d'u mercante.** [tabarkino] (Il tonno nella camera di Levante: mezzo del mare e mezzo del mercante).

I tonni che si aggirano nelle *camere di Levante* (in particolare nel *Grande*) sono detti appartenere ancora per metà al mare perché non si è certi di pescarli, al contrario di quelli già fatti passare alle *camere di Ponente* (ossia quelle a Ovest della *bocca*), il cui destino è segnato e facilmente entreranno in possesso del mercante (il proprietario della tonnara).

**Tonni a levante: metà del mare, metà del mercante.**

Vedi sopra.

***Vegne u Lan a fan (mattansa), va u Minsa in sciù nu a fan ciù.*** [tabarkino] (Viene Lan la fanno (mattanza), va Minsa in su non la fanno più)

*Lan* (Lalàn) e *Minsa* sono i soprannomi di due *rais* della tonnara dell'Isola Piana: il primo particolarmente abile, il secondo meno. Del primo si ricorda infatti la storica “*matansa du Lalàn*”, che in un giorno (31 maggio 1909) portò a terra 2047 tonni.

[Sicilia]

***A San Giovanni si cuntanu i vallira.*** (A San Giovanni si contano i barili).

I barili di tonnina si contano a fine stagione (il 24 giugno): come a dire, le somme si tirano al termine di un processo.

***A Sant'Antuninu pisca 'nchinu.*** (A Sant'Antonio pesca chino).

Il 13 giugno in Sicilia la pesca [nelle tonnare di andata] era al suo culmine di abbondanza.

***Chi di rubbar non sa non vada a tonni.*** (Chi non sa rubare non vada alla pesca del tonno).

La pesca del tonno è sempre stata caratterizzata dalla pratica del furto.

***Cu' 'un sapi prigari vaja a mari.*** (Chi non sa pregare vada per mare).

La preghiera e più in generale le pratiche religiose sono molto diffuse tra pescatori e marinai, la cui vita a mare è generalmente dura, rischiosa e incerta.

***Cu' nasci tunnu 'un pò moriri pisci spata.*** (Chi nasce tonno non può morire pesce spada).

Equivalente siciliano di “chi nasce tondo non può morire quadrato”: è impossibile mutare la propria natura nel corso dell'esistenza.

***Essiri jittatu comu un tunnu.*** (Essere sdraiato come un tonno).

Detto di chi è tutto coricato, come i tonni in banchina dopo lo sbarco.

***Fari cchiù dannu di na fera dintra a tonnara.*** (Fare più danno di una fiera in tonnara).

Detto di chi è dannoso quanto uno squalo fra le reti di tonnara.

***Fari tonnina di unu.*** (Fare tonnina di uno).

Tagliare a pezzi qualcuno (in senso scherzoso o iperbolico).

***Fetu di 'mmistinu.*** (Puzza di bestino).

Presenza sgradita, quanto lo squalo in tonnara.

***La vera 'cisa è lu jornu di Sant'Antoninu.*** (La vera uccisione è il giorno di Sant'Antonio).

Il 13 giugno si fa la più copiosa delle *mattanze*.

***'N tempu di tonnara minzogni cu la pala.*** (In tempo di tonnara menzogne con la pala).

Durante la campagna di pesca tutti mentono (in particolare intorno al numero dei pesci).

***Pigghiari lu tunnu.*** (Prendere il tonno).

Fare buona presa.

**Quello che maggio lascia, giugno raddoppia.**

A giugno in Sicilia si pescava molto più che a maggio.

***Sciàbbica e tonnara: cu' nun sapi arrubbari 'dda s'impara.*** (Sciabica e tonnara: chi non sa rubare, là impara).



In questi due tipi di pesca la pratica del furto era cosa abituale.

***Tràsiri lu 'mmistinu 'nta tunnara.*** (Entrare il bestino in tonnara).

Detto di chi s'intromette non gradito a fare danni, come lo squalo fra le reti di tonnara.

***U tredici di giugnu, pi Sant'Antuninu, o tunnu ci gira l'occhiu.*** (Il 13 giugno, per Sant'Antonio, il tonno gira l'occhio).

A partire da questa data, il tonno guarda e si dirige altrove, allontanandosi quindi dalle tonnare.

## 2. Glossario di tonnara

Le seguenti voci sono state personalmente raccolte e definite a seguito di un'indagine lessicografica quinquennale derivante dalla ricerca archivistica, bibliografica e in massima parte etnografica. Sono stati presi in considerazione tutti i termini che nel corso della tesi compaiono in carattere corsivo italico e che includono il lessico specialistico di tonnara e i termini italiani e stranieri sempre relativi al gergo alieutico e marinaresco. I termini sono in lingue vive (italiano, spagnolo, portoghese, francese, catalano, arabo, turco, giapponese, inglese) e anche morte (latino, greco antico, greco bizantino) e le varianti dialettali o regionali (sardo, tabarkino, siciliano, genovese, calabrese, gaditano) sono indicate al pari delle lingue ufficiali; termini afferenti a certe regioni (il messinese) o addirittura a certe tonnare (quella di Portoscuso) sono segnalati in definizione. Infine compaiono in rosso i lemmi caduti in disuso, ma di cui si è ancora trovata traccia etnografica almeno nei ricordi degli interlocutori. Moltissimi altri termini avrebbero dovuto essere elencati, soprattutto tra quello desueti, tuttavia mi sono limitata a quelli citati e considerati nel corso della tesi, compiendo una scelta arbitraria che sfortunatamente ha dovuto escluderne una parte. La cospicua quantità di voci cadute in disuso e non citate è indice della straordinaria ricchezza lessicale e multilingue del pluriverso di tonnara in passato, nonché dell'attuale impoverimento e sfrondamento lessicale.

Sono infine elencate le specie animali e vegetali citate nel testo, con la nomenclatura binomiale latina e con il loro nome in italiano.

**abito del sangue** [italiano] / **diviza d'u sangue** [tabarkino] = semplice divisa indossata per la *mattanza*;

**abbozzare** [italiano] / **abbuzzari** [siciliano] / **abbussò** [tabarkino] / **abozar** [spagnolo] = fissare con una *bozza*, un nodo temporaneo, in particolare una cima al *banco* della *musciara*;

**accusciari** o **cusciari** [siciliano] = stringere fra le gambe o con tutto il corpo il tonno che si dibatte nella *camera della morte*;

**accisa** o **uccisa** [siciliano] = antico nome della *mattanza*;

**acojej(e)ar** [spagnolo] = salpare il *copo* durante la *levantá* presso le *almadrabas* spagnole;

**(a)cojej(e)ador** [spagnolo] = *almadrabero* che salpa il *copo* durante la *levantá* presso le *almadrabas* spagnole;

**acqua** [italiano] / **agua** [spagnolo] = stagione, campagna di pesca;

**aforar** [spagnolo] = calcolare, intuire, pronosticare il numero di tonni presenti nel *cuadro* presso le *almadrabas* spagnole;

**aggallare** [italiano] = portare a galla una rete (tipicamente, quella dei lati durante la *levata* del *corpo*);

**aggraffatore** [italiano] = addetto alla chiusura delle latte, componente della *ciurma di terra* alle dipendenze del *capo California*;

**agguantare (il remo)** [italiano] = fare attrito con il remo nell'acqua per frenare la barca;

**agguantare (le ritenute)** [italiano] = afferrare le cime laterali che consentono di controllare il sollevamento del *corpo* durante la *levata*;

**agguantare (il tonno)** [italiano] = afferrare il tonno che si dibatte;

**agguatore** o **agguardaturi** [siciliano] = tonnarotto di guardia sulla *varca agguatari* presso le tonnare siciliane;

**aletò** [tabarkino] = allattare; termine impiegato per indicare l'azione di massaggiare le *bottarghe*;

**almadraba** [spagnolo] / **almadrava** [portoghese] / **al-mādhra** [arabo] = tonnara;

**almadraba de buche** [spagnolo] = tonnara fissa;

**almadraba de ida** o **de derecho** o **de paso** [spagnolo] = tonnara di andata;

**almadraba de vista y/o de tiro** [spagnolo] = tonnara a vista, tonnara mobile non ancorata, in uso fino al XVIII secolo;

**almadraba de vuelta** o **de revés** o **de retorno** [spagnolo] = tonnara di ritorno;

**alotar** [spagnolo] = salpare la rete del *copo* presso le *almadrabas* spagnole;

**(in) alto** [italiano] / **'nnauto** [siciliano] / **êto** [tabarkino] = luogo della tonnara di mare (andare “in alto”);

**alquitrantar** [spagnolo] / **impeciare** / **calafatare** [italiano] = ricoprire di pece naturale le reti, gli scafi, le ancore ecc. per renderli più resistenti e impermeabili;

**amarrare** [italiano desueto] = assicurare, fissare saldamente con un nodo, ormeggiare con l'amarra (funne da ormeggio);

**ammagliare** o **immagliare** [italiano] = rimanere (i pesci) inavvertitamente avviluppati o impigliati nelle maglie di rete della tonnara;

**ammagliato** o **immagliato** [italiano] / **ammagghiato** [siciliano] / **amallado** [spagnolo] = pesce che si è inavvertitamente impigliato nelle maglie di rete;

**ammuscellare** [italiano] / **ammurscellò** [tabarkino] / **ammusciddari** [siciliano] = chiudere i muscelli o *mosceddi*, cioè assicurare il *corpo* al *vascello* di Levante al termine della *levata* prima di iniziare la *mattanza*;

**anciale** [italiano] = pancia che si forma tra una *candela* e la successiva, creando un vuoto di rete tra il *sommo* vero e proprio e il *sommo* della rete;

**ancora a ceppo** [italiano] / **lisciuni** [siciliano] = ancora a due *marre*;

**ancora a riccio** [italiano] / **rezón** [spagnolo] = ancora a quattro *marre*;

**ancore di gassa** [italiano] = otto ancore che mantengono in tensione l'*isola* del senso della lunghezza e vengono dunque calate sulla *testa di Levante* e sulla *testa di Ponente*;

**ancore di mascarana** [italiano] = quattro ancore che mantengono in tensione la finta *testa di Levante* e la finta *testa di Ponente*;

**ancore di rinforzo** / **aiuti** [italiano] = ancore calate di terra e di fuori per rinforzare le altre ancore che mantengono in tensione l'*isola* nel senso della larghezza;

**ancore di sciampra** [italiano] = quattro ancore che mantengono in tensione il *lato di terra* e il *lato di fuori* della *camera della morte*;

**anello**<sup>a</sup> [italiano] / **cicala** [siciliano e tabarkino] = sommità in ferro dell'ancora a cui viene legato un *resto* per connetterla al *sommo*;

**anello<sup>b</sup>** [italiano] = *punto croce* di congiunzione tra due oppure quattro (nel caso di una *cantoniera*) cavi di *sommo*;

**annescare** o **anniscare (la tonnara)** [sardo e siciliano] = adescare; la tonnara è *annescata/anniscata* quando i primi tonni sono entrati, facendo da esca per gli altri che li seguiranno, per via del comportamento gregario che li caratterizza durante la stagione riproduttiva; è la tonnara stessa che funge da esca, senza intervento alcuno da parte dei tonnarotti;

**annettatore** [italiano] = membro della *ciurma di terra* che tagliava i tranci di tonno (la *netta*);

**arare** [italiano] / **arar** [spagnolo] = detto di ancora che non fa presa sul fondale, ma striscia;

**armação** [portoghese] = tonnara (stabilimento di terra + struttura di mare);

**armare (il remo)** [italiano] = posizionare il remo sullo *scalmo*;

**armare (la rete)** [italiano] = connettere tramite nodi la rete all'armato, cioè alla cima attaccata al *piombo* e al *sommo* in preparazione al *calato*;

**arpetta** [italiano] (vedi *mezzomarinaio*)

**arraial** [portoghese] / **el real** [spagnolo] = tonnara (stabilimento di terra);

**arroncatore** [italiano] = membro della *ciurma di terra* che squartava e sezionava il tonno con la *ronca*;

**asta** [italiano] = il più lungo (tre metri) dei bastoni uncinati utilizzati in *mattanza* dai tonnarotti più esterni del *rimiggio/stellato* per avvicinare i tonni;

**astere** [italiano] / **astaiollo** [tabarkino] = ciascuno dei tonnarotti più esterni del *rimiggio/stellato* che servendosi delle *aste*, avvicinavano il tonno per issarlo a bordo durante la *mattanza*;

**assuccare** [sardo] / **assuccò** [tabarkino] = issare e tendere, distendere un *imbando*;

**assummare** [siciliano] / **assumò** [tabarkino] = azione di portare a galla il *corpo*;

**asta impennagalline ('mpinnajaddine)** [siciliano] = il più lungo (quattro metri) dei bastoni uncinati utilizzati in *mattanza* dai tonnarotti più esterni del *rimiggio/stellato* per avvicinare i tonni, presso le tonnare dello Stretto di Messina;

**atalaya** o **atalyero** o **torrero** [spagnolo] / **rais di terra** o **tinnoscopio** [italiano] = avvistatore di tonni in cima ad un promontorio, o specola, o torre, presso le tonnare a vista;

**atajo** [spagnolo] = rete calata in verticale nel *cuadro* delle *almadrabas* spagnole per sospingere i tonni verso il *copo*;

**bagano** [italiano] / **bàgali** [tabarkino] = concime, letame, fertilizzante ricavato dagli scarti in macerazione del tonno;

**balansella** [tabarkino] = bilancella, imbarcazione adibita al trasporto della *galanza*;

**ballo** [italiano] / **bàllu** [tabarkino] = movimento circolare dei tonni nelle *camere* della tonnara;

**bandiera (nodo)** [italiano] = nodo di giunzione tra due cime, tipico nodo per realizzare e/o riparare le reti;

**banco** [italiano] / **bancu** [tabarkino] / **vancu** [siciliano] = asse di legno disposto trasversalmente all'interno dell'imbarcazione, unisce i lati delle barche in legno e a remi e funge da sedile su cui i rematori possono sedersi per remare; presso la tonnara di Carloforte i *banchi* sono presenti solo sulle due *musciare*;

**bande** [francese] = ciascuna delle zavorre in pietra presso le tonnare provenzali;

**barbàiciu** o **barbàizu** [tabarkino] / **barbariccio** [italiano] / **varvaricchiu** [siciliano] = gozzetto a remi su cui prendono posto solo il *rais* e il suo *barbaricèu*; è il più piccolo dei natanti (misura quattro metri e quaranta centimetri in lunghezza) di tonnara e da qui il *rais* dirige tutte le operazioni di *mattanza* e *tunnellanza*; il “Nosferatu” della tonnara di Carloforte è l'ultimo *barbàiciu* rimasto al mondo;

**barbassali** [tabarkino] / **lidda** [siciliano] = gola del tonno destinata al consumo fresco;

**barcareccio** o **barcarizzo** [italiano] / **varcarizzu** [siciliano] = insieme dei natanti che compongono la flotta di tonnara;

**barbaricèu** [italiano] = marinaio di fiducia del *rais* addetto ai remi del *barbàiciu*;

**barillaro** [italiano] / **barilò** [tabarkino] (vedi *capo salatore*)

**barracca** [sardo e tabarkino] / **barraca** [spagnolo] = alloggio dei tonnarotti presso la tonnara di terra; oggi alla tonnara di Carloforte indica lo stanzone in cui i tonnarotti lavorano e conservano gli *inciumi*;

**barriga** [spagnolo] = nome in spagnolo della pancia del tonno (sinonimo di *surra* o *ventresca*);

**bastarda** [italiano] / **bastòrda** [tabarkino] = barca di guardia (lunga dieci metri) nel *barcareccio* di tonnara, non più in uso;

**bastardiere** [italiano] = membro dell'equipaggio di una *bastarda*;

**Bastardo** [italiano] = nome della *camera* compresa tra il *Bordonaro* e la *Camera*;

**bastasso** o **bastagio** o **bastassiere** [italiano] / **bastasciu** [tabarkino] / **bastasu** o **vastasu** [siciliano e calabrese] / **bastaix** [catalano] = facchino di tonnara, in particolare addetto al trasporto a spalla dei tonni;

**batteria** [italiano] = fila di vasche per la bollitura dei tranci di tonno;

**battigiòla** [sardo] / **battaggiolla** [tabarkino] = battagliola, corrimano delle *musciare*;

**BCD (documento)** [inglese] = Bluefin Tuna Catch Document, con il quale si documenta obbligatoriamente la cattura e tracciabilità di ciascun esemplare pescato;

**bélu** [tabarkino] = stomaco del tonno, si consuma in umido come la trippa di maiale;

**bestino** [italiano] / **bbistinu** o **mbistinu** o **mmistinu** [siciliano] / **bastina** [gaditano] = squalo o in generale grande pesce sgradito in tonnara perché provoca danni o spaventa i tonni;

**bichero** [spagnolo] / **bicheiro** [portoghese] = gancio da polso utilizzato dai *copejeadores* per arpionare i tonni e issarli a bordo presso le *almadrabas* spagnole;

**(su) bigheddu** [sardo] = retino per la raccolta dei muggini in una mugginara sarda;

**bocca** [italiano] / **bucca** [tabarkino] / **boca** [spagnolo] = ingresso della tonnara, a forma di nassa; ha sostituito il *foratico* con successo;

**(su) bocci-bocci** [sardo] = argano in legno utilizzato per salpare le ancore, prima dell'avvento del verricello a motore;

**bodano** [italiano] / **bodanu** [tabarkino] = stallo di tonno destinato a diventare *musciame*;

**Bordonaro** [italiano] / **Burdunò** [tabarkino] / **Burdunaru** o **Urdunaru** o **Vurdunaru** [siciliano] / **Bordonal** [spagnolo] = camera attualmente compresa tra il *Grande* e il *Bastardo* presso le tonnare italiane e tra il *Buche* e il *Copo* presso le *almadrabas* spagnole;

**bordonareddu** [sardo e siciliano] = (detto anche “31 canne” presso la tonnara di Carloforte) cavo all'interno del *Grande* che mantiene in tensione il *vaso* connettendone il *lato di terra* e il *lato di fuori*;

**bosco** [italiano] / **voscù** [siciliano] / **bosque** [spagnolo] / **appiccadù** [tabarkino] = appiccatoio dei tonni per il dissanguamento (colonnato di cannicciate all'aperto in una zona del *malfaraggio*);

**bottarga** [italiano] / **büttàiga** [tabarkino] / **buttariga** o **butaraca** [siciliano] / **vatarico** [calabrese] / **boutargue** o **poutargue** [francese] / **butārikh** [arabo] = prodotto gastronomico che si ricava dalla salagione ed essiccazione delle sacche ovariche della femmina di tonno;

**bozza (nodo di)** [italiano] = nodo temporaneo, facile da fare e da sciogliere, che permette di scaricare la tensione dalla cima su cui lavorare;

**bozzo parlato (nodo)** [italiano] = nodo composto da una *bozza* e da un *parlato*;

**bracciata** [italiano] = unità di misura della lunghezza, corrisponde all'apertura delle braccia di un uomo, tenute sollevate e aperte sul piano frontale;

**brusceria** [sardo] = stregoneria, “medicina sarda”, cura contro il malocchio;

**bruscia** [sardo] = strega, in grado di togliere il malocchio per mezzo della *brusceria*;

**bucare** o **steccare** [italiano] = non presentarsi al lavoro, in particolare senza avvisare;

**Buche** [spagnolo] = *camera* compresa tra la *Cámara* e il *Bordonal* presso le *almadrabas* spagnole;

**bucheador** o **buzo** o **rana** [spagnolo] = sommozzatore presso le *almadrabas* spagnole;

**bugliacone** [italiano] = grande vela bianca utilizzata come l'*ingerro* per sospingere i tonni alla *camera* seguente, presso la tonnara di Portoscuso;

**busca** [sardo] = furto di parti di tonno o di tonni interi;

**buzzonaglia** [italiano] / **bussunaggia** [tabarkino] / **busunaggia** [siciliano] = parte del filetto di tonno a ridosso della spina dorsale, è la parte meno pregiata perché scurita dal sangue rappreso;

**by-catch** [inglese] = pesca accessoria (di specie non-target);

**cacciavello** [italiano] = cima utilizzata come cavo-leva: per sciamprare la catena in corrispondenza degli anelli oppure per aprire le *porte*;

**cagnaccetto** [italiano] = piccolo *cagnaccio*; galleggiante in polistirolo con la funzione di segnalare, in superficie, la presenza di un'ancora (cui è collegato tramite una *grippia*) sul fondo;

**cagnaccio** [italiano] / **cagnassu** [tabarkino] / **perro** [spagnolo] = galleggiante in polistirolo, cui viene amarrato un *resto* ormeggiato ad un'ancora;

**calamaru** [siciliano] = tecnica per valutare la visibilità del fondale presso la tonnara di Capo Granitola; sottile fune o lenza alla cui estremità veniva assicurato un osso di seppia da calare in mare in modo da percepire fino a quando risultava visibile e misurare così quanti metri di fondale non era possibile scorgere;

**calamestiere** [italiano] / **calamesté** [tabarkino] / **palmatorre** [spagnolo] = prima parte della *coda* / *rabera de tierra*;

**calato** [italiano] / **calazón** [spagnolo] = fase della stagione in cui si cala a mare, si impianta la tonnara;

**calaturi** [siciliano] = tecnica per valutare la visibilità del fondale presso la tonnara del Secco di San Vito lo Capo; sottile fune o lenza alla cui estremità veniva assicurato un bianco osso di spalla di bue oppure un



osso di seppia o ancora una pietra rivestita di stagnola o di una pezzuola bianca da calare in mare in modo da percepire fino a quando risultava visibile e misurare così quanti metri di fondale non era possibile scorgere;

**California** [italiano] = nome del primo macchinario per l'inscatolamento, così chiamato dal luogo di origine;

**callonera** [sardo] = *battigiola* fuoribordo presente sulle *musciare*, utilizzata per far scorrere le cime fuoribordo;

**cambiamercante** [italiano] = antico nome del contabile e commercialista di tonnara;

**camera** o **vaso** [italiano] / **camia** [tabarkino] / **cámara** [spagnolo] = ciascuno degli spazi che compongono l'*isola/cuadro* della tonnara di mare;

**camera della morte** [italiano] / **camia d'a morte** [tabarkino] = nome generico dell'ultima *camera* della tonnara, l'unica con la rete di fondo;

**camera di Levante** o **Grande** [italiano] / **Grandi** [calabrese] = *camera* più grande e più a Levante della tonnara, la prima nella quale entrano i tonni;

**camera di Ponente** o **Camera** [italiano] / **Cámara** [spagnolo] = *camera* compresa tra il *Bastardo* e la *Leva* presso la tonnara di Carloforte, e tra il *Bordonal* e il *Copo* presso le *almadrabas* spagnole;

**campàia** [tabarkino] / **camperia** [siciliano] = ampio spazio aperto del *malfaraggio* adibito al deposito delle reti;

**campile** [italiano] / **cuartel** [spagnolo] = ciascuna delle rientranze a forma di U della rete della *coda* che incoraggia i tonni a proseguire verso la *bocca*; nelle tonnare sarde non sono presenti;

**camposanto** [italiano] = grande spazio aperto del *malfaraggio* in cui venivano deposte le teste mozzate dei tonni e i resti della macellazione;

**canapa** [italiano] / **cànevù** [tabarkino] / **cannamu** o **cannavu** [siciliano] / **cañamo** [spagnolo] = fibra tessile ricavata dalla *Cannabis sativa*, con cui si fabbricavano le reti e le cime più resistenti (ad esempio quelle del *corpo*);

**cancaràdu** [sardo] = bloccato, paralizzato, indurito, intorpidito, informicolato; detto del tonnarotto disarmato e sopraffatto dalla forza di un tonno nella lotta di *mattanza*;

**cancaràre** [sardo] = bloccare, paralizzare, indurire, intorpidire, informicolare; il soggetto agente è il tonno in *mattanza*, l'oggetto subente sono i polsi del tonnarotto disarmato e sopraffatto dalla sua forza;

**candela** [italiano] = ciascuna delle funi che connettono la rete al *sommo*;

**cane** [italiano] = catapulta basculante in ferro, di un metro e mezzo di lunghezza, montata sulla poppa del *pascarmotto*; indispensabile per issare e salpare le ancore a fine stagione;

**canna** [italiano] / **caña** [spagnolo] = unità di misura della lunghezza, corrisponde a un metro e ottanta centimetri;

**cannola** [siciliano] = pezzetti di canna appesi alle murate delle *varche agguatari*, riempiti d'olio e chiusi da un tappo di sughero bucato che li faceva gocciolare, per rendere più limpido il mare, presso le tonnare libiche e siciliane;

**cantoniera** [italiano] / **canto** [spagnolo] = angolo interno di ogni *camera*, si forma dall'intersezione di *porte* e pareti;

**capitán (primero)** [spagnolo] = equivalente del *rais* presso le *almadrabas* spagnole;

**capo appiccatoio** [italiano] = membro della *ciurma di terra* responsabile dell'appiccatoio (*bosco*) e del lavoro dei *bastassi*;

**capobarca** [italiano] / **màinò de porte** [tabarkino] / **capubbarca** [calabrese] = padrone di barca, tonnarotto assegnato ad una specifica imbarcazione, responsabile dell'equipaggio su di essa imbarcato e di tutte le operazioni condotte su e con quell'imbarcazione;

**capo California** [italiano] = membro della *ciurma di terra* nel reparto California, a capo degli *aggraffatori* e degli stagnini, responsabile del macchinario per l'inscatolamento (*California*) del tonno e la sterilizzazione delle latte;

**capo cuocitore** [italiano] = membro della *ciurma di terra* responsabile della bollitura dei tranci di tonno nei calderoni;

**capomastro dell'arte di mare** [italiano] = membro della *ciurma di terra* responsabile di tutte le operazioni di salatura; alle sue dipendenze operavano il *re di coltello*, il *nettatore*, lo *scinditore*, i *barilai*, gli *stipatori* e i *salatori*;

**caporais** [italiano] / **cappuraixe** [tabarkino] / **testa** [spagnolo] = nome del *vascello* più grande, che nel quadrato di *mattanza* si pone sulla *testa di Ponente*;

**capo salatore** o **barillaro** [italiano] = membro della *ciurma di terra* responsabile della salagione e della salamoia dei tagli e degli *inciuni* di tonno;

**capo stivaggio** [italiano] = membro della *ciurma di terra* responsabile dello stivaggio dei tranci di tonno

nelle latte e lattine (da 250 grammi a 10 chili) e dunque del lavoro di *stivatori* e *stivatrici*;

**cappello** [italiano] / **cappeju** [calabrese] = presso le tonnare trapanesi e calabresi, rete che si manteneva arrotolata e che in caso di necessità (correnti impetuose o mare agitato) veniva srotolata fungendo da coperchio della *camera* affinché i tonni non potessero sfuggire da sopra i *sommi* anche solo di poco affondati;

**cargador** [spagnolo] = *bastasso*, facchino di tonnara presso le *almadrabas* spagnole;

**catena** [italiano] / **cadena** [spagnolo] = catena pesantissima che zavorra tutta la tonnara lungo il suo perimetro; viene armata ai *piombi* e alla rete durante la preparazione a terra a inizio stagione;

**celèuste** [italiano] = capo dei rematori sulle navi greche e romane, che con la voce e con il canto ritmava la voga;

**chiave** [italiano] = strumento in ferro atto a stringere o allentare manualmente le *maniglie* sugli *anelli*;

**cialoma** o **scialumma** [siciliano] / **saloma** [spagnolo] = canto di tonnara per animare, uniformare, ritmare e alleggerire lo sforzo delle operazioni corali;

**cialomare** [siciliano] / **salomar** [spagnolo] = cantare una *cialoma/saloma*;

**cialomatore** [siciliano] / **salomador** [spagnolo] = colui che intona la *cialoma/saloma* in assolo e a cui risponde la *ciurma* in coro;

**cianca** [tabarkino e sardo] / **chianca** [siciliano] / **chanca** [spagnolo] = bancone in legno per sezionare il tonno;

**cielo** [italiano] = presso le tonnare sarde, rete che si manteneva arrotolata e che in caso di necessità (correnti impetuose o mare agitato) veniva srotolata fungendo da coperchio della *camera* affinché i tonni non potessero sfuggire da sopra i *sommi* anche solo di poco affondati;

**cinta** [spagnolo] = presso una *almadraba de vista*, rete spessa e resistente lanciata più al largo del *sedal* ad accerchiare ulteriormente il branco già intrappolato; formerà come un sacco atto a trascinare i pesci a riva, grazie alle due ali laterali;

**ciuri i maju** [siciliano] = fiori di maggio, da intrecciare nella *costura dei fiori*;

**ciurma di mare** (o semplicemente **ciurma**) [italiano] / **ciürma de mò** [tabarkino] = equipaggio di mare in tonnara;

**ciurma di terra** [italiano] / **ciürma de têra** [tabarkino] = equipaggio di terra in tonnara;

**ciusma** [genovese antico] = rematori di una galera, schiavi o forzati ai remi;

**cloque** o **croque** [spagnolo] = raffio; in uso per avvicinare alla riva, arpionare e trascinare i tonni intrappolati nella rete presso le *almadrabas de vista*;

**cloquero** [spagnolo] = tonnarotto a piedi, che utilizza il *cloque* per arpionare a trascinare i tonni a riva nell'*almadraba de vista*;

**coccodrillo** [italiano] = galleggiante in sughero avvolto da rete, che all'aspetto ricorda un coccodrillo, in uso presso la tonnara Saline di Stintino;

**coda** o **costa** o **pedale** [italiano] / **cudda** [tabarkino] = lunga parete di rete (dai mille ai cinquemila metri) calata in verticale, perpendicolare all'*isola* della tonnara, che intercetta, ostacola e dirige il *passo* dei tonni verso l'ingresso (*bocca*) della tonnara;

**copo** [spagnolo] / **corpo** o **coppo** [italiano] / **córpú** [tabarkino] / **corpou** [francese] = parete di fondo della *camera della morte*;

**careddu** [sardo] = “calatino”, piccolo calato; prima operazione che si svolge a mare e in cui si cala il pedagno per determinare il punto esatto da cui cominciare il *crociato*;

**corchiere** [italiano] / **stellaté** [tabarkino] = uno dei due tonnarotti più interni del *rimiggio/stellato*, addetto ai *corchi* o *crocchi* durante la *mattanza*;

**costura** [italiano] = cucitura rinforzata tra due pezze di rete;

(**sa**) **costura deis floris** [sardo] / **custura ri ciuri** o **custura r'erva** [siciliano] = cucitura dei fiori o dell'erba, sulla *porta Leva* (per i tonni l'ingresso nella *camera della morte*) sulla quale vengono intrecciati dei fiori di campo, a terra, prima del *calato*;

**crocco** [italiano] / **croccu** [tabarkino] / **corco** [siciliano] / **cloque** o **coche** [spagnolo] = raffio, gancio, uncino; strumento utilizzato per arpionare i tonni e issarli a bordo durante la *mattanza*; è il più corto (inferiore al metro) tra quelli utilizzati, quindi viene impugnato dai due tonnarotti al centro del *rimiggio/stellato*;

**croce** [italiano] / **cruxe** [tabarkino] / **cruci** [siciliano] / **crúz** [spagnolo] = punto d'intersezione tra la *coda* e l'*isola*;

**crociato** o **incrociato** [italiano] / **cruciatu** [siciliano] = scheletro della tonnara, perimetro superficiale di cavi (*sommi*) assicurato al fondale con le catene (senza reti); operazione che segue il *cruciateddu* e precede il *calato*;

**cruciateddu** [sardo] = piccolo *crociato*; azione che fissa il centro della tonnara e la primissima fase del suo impianto, si effettua calando quattro ancore nelle direzioni Nord-Sud e Ovest-Est.

**cuadro** [spagnolo] = nome spagnolo dell'*isola* della tonnara di mare;

**culica** [siciliano] = rete a sacco che si montava presso le tonnare *mont'eleva* in alternativa al *corpo*, per piccole levate di pescato;

**dalyani** [turco] (vedi *epoche*)

**Dexter** [marchio USA] = coltello multiuso che i tonnarotti portano sempre alla cintola e usano continuamente;

**día de la cruz** [spagnolo] = giorno della *croce*, in cui si inizia il *crociato*, presso le *almadrabas* spagnole;

**diamante** [italiano] = punto più basso del fus(t)o dell'ancora, da cui si dipartono le marre e dove si annoda il *resto*;

**direttore di baracca** [italiano] = responsabile di tutte le attività di terra;

**disa** [siciliano] (vedi *sparto*)

**disarmare (il remo)** [italiano] = rimuovere il remo dallo *scalmò*;

**disarmare (la rete)** [italiano] = scollegare, ripulire la catena dal *sommo* e dalla rete prima di riarmarla;

**dògali** [sardo] / **drugòle** [tabarkino] = cappio, fune che si assicurava alla coda del tonno per appenderlo all'appiccatoio presso le tonnare sarde;

**dreffare** [italiano] = azione di disfare le maglie della rete per recuperare il filetto della stagione precedente da riutilizzare per la nuova rete, quando il materiale era la fibra di cocco;

**dromi** [italiano] / **pilares** [spagnolo] = piccoli obelischi o torrette edificati sulla costa in punti ben visibili dal mare, costruiti in pietre o mattoni ed eventualmente dipinti di bianco, utilizzati come *mie* per orientare il *calato*;

**dromiere** [italiano] = ciascuno dei tonnarotti incaricati di pitturare periodicamente di bianco i *dromi*, così da renderli ben visibili dal mare;

**drugòle** [tabarkino] / **dogali** [sardo] = cappio per appendere i tonni all'appiccatoio;

**eBCD (documento)** [inglese] = electronic Bluefin Tuna Catch Document, con il quale si documenta la cattura e tracciabilità di ciascun esemplare pescato; è obbligatorio e dal 1° luglio 2016 ha sostituito il *BCD* cartaceo;

**endiche** [spagnolo] = ciascuna delle pareti della *boca* presso le *almadrabas* spagnole;

**epoche** [greco bizantino] / **dalyan** [turco] / **taliani** [greco moderno] = madraga fissa di reti installate su

pali piantati nel fondo marino, che sbarrava e indirizzava il cammino dei tonni; diffusa nel Bosforo e nell'Egeo per intercettare pesce di passo e di piccola taglia;

**escopeta** [spagnolo] = lupara di mare presso le *almadrabas* spagnole;

**espadarte** o **esparte** [spagnolo] = nome popolare dell'orca (*Orcinus orca*) sulla costa gaditana;

**falucho** [spagnolo] = rimorchio, unica barca a motore presso le *almadrabas* spagnole;

**fanali** [sardo] = tecnica per valutare la visibilità del fondale presso la tonnara Saline di Stintino; sottile fune o lenza alla cui estremità veniva assicurato un bianco osso di spalla di bue oppure un osso di seppia da calare in mare in modo da percepire fino a quando risultava visibile e misurare così quanti metri di fondale non era possibile scorgere;

**fante** o **infante** [italiano] = *bastasso*, paggetto, facchino di tonnara;

**faratico** o **massaro** o **portancoddu** [siciliano] = tonnaroto semplice e senza mansioni specifiche, spesso uomo di fatica, presso le tonnare siciliane;

**feriae tonnitiarum** [latino] = periodo definito (dal dieci aprile al venti giugno di ogni anno) di sospensione delle pene detentive per carcerati e confinati che si fossero recati a lavorare in tonnara, istituito dal 1524.

**fièttu** [tabarkino] = filo di cocco, con cui s'intrecciavano le reti della coda;

**figatèllu** [tabarkino] = *lattume*, sacca spermatica del tonno;

**foque** [spagnolo] = grande lenzuolo bianco che imita il ventre dell'orca, calato presso le *almadrabas* spagnole per spaventare e sospingere i tonni alla *cámara* seguente;

**foratico** [siciliano] / **furaticu** [tabarkino] = ingresso aperto della tonnara di mare, prima dell'introduzione della *vucca 'a nnassa*;

**forcella** [italiano] = grande ago da rete, con cui rammendare buchi e squarci nelle reti;

**fregatina** [italiano] = piccola fregata, unico natante motorizzato in dotazione alla tonnara di Carloforte, dove funge da rimorchio e da ausiliaria;

**Friu** [tabarkino] = canale di mare fra l'isola di San Pietro e l'isola madre (Sardegna);

**fuori** [italiano] = verso il mare aperto;

**(fare) fusata** [italiano] = azione di distendere, tesare dal *sommo* il lato di rete da cucire alla *porta*;

**gaggin** [tabarkino] = giovane membro della *ciurma di terra*, con qualifica generica di aiutante e

solitamente assunto a giornata;

**galanza** [tabarkino] = galena, solfuro di piombo; minerale trasportato sulle bilancelle dalle miniere sulcitane all'isola di San Pietro;

**galanzé** [tabarkino] = galanziere, marinaio carlofortino addetto al trasporto marittimo della *galanza*;

**gambino** [italiano] = leggera curvatura della *coda* della tonnara (con pancia rivolta a Ponente, dunque concava rispetto al *passo dei tonni*);

**gassa d'amante** o **gassa** [italiano] = tipico nodo marinaro, a occhiello, di eccellente tenuta sotto carico, non scorre ed è facile da sciogliere;

**girone** [italiano] / **giùn** [tabarkino] / **virune** o **iruni** [siciliano] = ciascuna delle pezze di rete con maglie da cinquantacinque centimetri che connette ogni *mezzaporta* al rispettivo lato esterno della *camera*; manovrati dalla *musciara*, si muovono come ventagli per aprire (abbassando) o chiudere (sollevando) le *porte*.

**giurnalé** [tabarkino] = tonnarotto assunto a giornata;

**golpe (de atunes)** [spagnolo] / **carvana** o **cabbanata** [siciliano] = branco, carovana, gruppo nutrito di tonni in arrivo in prossimità della tonnara;

**grado** [italiano] / **graddu** [tabarkino] / **safina espesa** [spagnolo] = seconda pezza di rete del *corpo*, con maglia di misura mediana (tra quella della *saffina* e quella della *morte*);

**(in) grado** [italiano] = tesare la rete nel senso della maglia, per cucire eventuali strappi;

**Grande** [italiano] = *camera di Levante*, la prima che i tonni incontrano immettendosi in tonnara, così detta perché è la più vasta;

**grippia** o **lippia** [italiano] / **grüppia** [tabarkino] = cima amarrata al *diamante* di ogni ancora sul fondale e ad un *cagnacetto* in superficie, al fine di segnalare la presenza di un'ancora sottostante;

**guardia** [italiano] = ciascuno dei tonnarotti che dalle barche di guardia controllavano l'ingresso, il passaggio e i movimenti dei tonni nelle *camere*, soprattutto servendosi delle *lenze*;

**guardiassutta** [sardo] = azione di scrutare sotto la superficie del mare attraverso il vetro della *musciara* o servendosi dello *specchio* per stimare il numero dei tonni e controllarne i movimenti;

**gurézi** [tabarkino] = esofago o sottogola del tonno destinata alla salamoia, parte degli *inciumi* che spettano ai tonnarotti;

**harvesting** [inglese] = uccisione dei tonni al termine del periodo di ingrasso presso una *tuna farm* o *tuna*

*ranch*;

**hueva de grano** [spagnolo] = sacca ovarica della femmina di tonno;

**hueva de leche** [spagnolo] = sacca spermatica del maschio di tonno;

**jábega** o **jávega** o **xábega** [spagnolo] = rete per la pesca a strascico sottocosta, destinata a pesci di piccola taglia, non più consentita dal Regolamento Europeo dal 1994, perché dannosa per i fondali;

**jábiguero** [spagnolo] / **sciabicoto** [siciliano] = pescatore di sciabica;

**jalar** o **halar** [spagnolo] = azione di sollevamento del *copo* a braccia durante la *levantá* presso le *almadrabas* spagnole;

**jaula** o **piscina de engorde** [spagnolo] = ciascuna delle quattro gabbie o piscine galleggianti per la stabulazione e l'ingrasso dei tonni presso la tonnara di Barbate;

**kéleusma** [greco] / **clusma** o **cleusma** [latino] = canto dei rematori;

**keteia** [greco] = grande pesca, destinata cioè a pesci di grandissima taglia;

**imbando** [italiano] / **imbandu** [tabarkino] = cima allentata, non sottoposta a tensione;

**imbattu** [sardo e tabarkino] = imbatto, vento che spirava dal largo verso la costa;

**immagliare** (vedi *ammagliare*);

**incastellarsi** [italiano] / **'ncastiddari** o **'ncastiddàrisi** [siciliano] / **incastellò** [tabarkino] = disporre le barche a quadrato intorno alla *camera della morte* prima di iniziare la *mattanza*;

**'ncastiddatura** [siciliano] (vedi *quadrato*)

**inciumi** [sardo] / **inchiume** o **inchiumi** o **anchiùma** o **'nchiumi** [siciliano] / **inciümme** [tabarkino] = interiora del tonno;

**incrociare** [italiano] / **incruxiò** [tabarkino] = fare il *crociato*, operazione intermedia tra la *croce* e il *calato*;

**ingerrare** [italiano] = usare l'*ingerro* per far *montare* i tonni;

**ingerro** o **lingiarro** o **engiaro** [sardo] / **'ngerra** o **'ncerra** [siciliano] / **ingéru** [tabarkino] = rete mobile ausiliaria che si cala (in alcune circostanze) nella *Camera* per far *montare* i tonni nella *Leva*, sospingendoli;

**ingoggia** [italiano] = cima ordinatamente avvolta su se stessa a formare una grande ciambella;



**ingoggiare** [italiano] = fare un'*ingoggia*;

**insurrecto** [spagnolo] = barca addetta alla guardia e sostituzione periodica dei galleggianti in sughero (*pandas de corcho*) presso le *almadrabas* spagnole;

**intitola** [italiano] / **intitula** [tabarkino] = scheletro della tonnara da sostituire con il perimetro di *sommi* e con l'armato;

**Isola** [italiano] / **Uìza** [tabarkino] = corpo principale della tonnara, composta dalle *camere*;

**lance** [spagnolo] = lancio delle reti per circondare il branco nelle *almadrabas de vista*;

**lanterna** [italiano] = (vedi *fanali*)

**lato di fuori** [italiano] / **ato de fuera** [spagnolo] = lato lungo dell'*Isola* della tonnara, rivolto verso il mare aperto;

**lato di terra** [italiano] / **ato de tierra** [spagnolo] = lato lungo dell'*Isola* della tonnara, rivolto verso la costa;

**lattume** o **latte** o **lattime** [italiano] / **lattumi** [siciliano] / **hueva de leche** [spagnolo] = sacca spermatICA del tonno maschio;

**lenza** [italiano] = sottile filo da pesca con un peso all'estremità, utilizzato dalle *guardie* per sentire il passaggio dei tonni nelle *camere*;

**Leva** [italiano] = *camera della morte*, ultima *camera* della tonnara (verso Ponente) e l'unica con una parete di fondo;

**leva!** [italiano] = urlo del *rais* o di un *capobarca* che segnala l'avvenuto ingresso dei tonni nella *Leva*, a seguito del quale i *musciari* prontamente si affrettano a chiudere (sollevare) la *porta Leva*;

**levante di fuori** [italiano] = parete del *Grande* rivolta al mare aperto;

**levante di terra** [italiano] = parete del *Grande* rivolta alla costa;

**levantá** o **levantada** [spagnolo] / **levata** [italiano] / **levada** [portoghese] / **levée** [francese] = levata, sollevamento del *corpo* in preparazione alla *mattanza* presso le tonnare spagnole, italiane, portoghesi e francesi;

**levare** [italiano] = salpare la rete del *corpo* in preparazione alla *mattanza*;

**linea laterale** [italiano] = organo di senso dei pesci, recettore di vibrazioni e variazioni della pressione dell'acqua;

**lippo** [tabarkino] / **lippu** [siciliano] / **limmu** [sardo] = sostanza algosa, viscosa, appiccicosa, verdastra, puzzolente che ammantava le maglie di rete a mollo;

**madraga** [italiano] / **madrague** [francese] / **mandrago** [provenzale] = tonnara;

**ma(e)stro calafato** [italiano] / **mastru (i) calafatu** [siciliano] = maestranza ad altissima specializzazione dei cantieri navali, responsabile del calafataggio e della manutenzione dei natanti in legno;

**ma(e)stro d'ascia** o **mastro marina** [italiano] / **màistru d'ascia** [tabarkino] / **mastru r'ascia (ri mari)** [siciliano] = maestranza ad altissima specializzazione dei cantieri navali, responsabile della scelta, sagomatura e collocazione di ogni tipo di legname da impiegare per la costruzione di un natante;

**maglia chiara** o **pescante** [italiano] = maglia della rete di tonnara che consente ai tonni di passarci attraverso (misura sessanta centimetri da nodo a nodo, ovvero centottanta centimetri sulla diagonale del rombo);

**maglia pescante** [italiano] (vedi *maglia chiara*)

**maglia spissa** [italiano] = maglia della rete di tonnara che non consente il passaggio dei tonni (misura dieci centimetri da nodo a nodo);

**maguro** [giapponese] = tonno rosso;

**malfaraggio** o **marfaraggio** o **malfaratico** [italiano] / **marifaraticu** [siciliano] = tonnara di terra, complesso di fabbricati e spazi a servizio della pesca; generalmente composto da piazzale, palazzotto, fabbrica, magazzini, capannoni, bosco, camposanto, chiesa, baracche ecc.;

**malu pisci** [siciliano] / **pesciu cattiu** [tabarkino] = “cattivo pesce”, *bestino*, squalo;

**manico 'i crocca** [siciliano] = *crocco* di sessantacinque centimetri di lunghezza, in uso presso le tonnare messinesi;

**maniglia** [italiano] / **maragghiuna** [siciliano] = ciascuno dei ganci in ferro che connettono gli *anelli* ai cavi d'acciaio;

**mannaja di bavile** [siciliano] = presso la tonnara del Tono di Milazzo, mannaia impiegata per l'asportazione dei *bavili*, ossia delle mascelle del tonno, che venivano poi disossate e spolpate; i *bavili* disossati erano quindi salati e venduti in barile;

**mannaja di teste** [siciliano] = mannaia utilizzata per decapitare i tonni presso la tonnara del Tono di Milazzo;

**manuela** [italiano] / **manuedda** [siciliano] / **martellina** [calabrese] = leva in legno simile a una mazza da

baseball, di cui i tonnarotti si servono per sospingere le ancore salpate verso la prua del *pascarmotto*;

**marca** [italiano e spagnolo] o **mia** [italiano] = punto di orientamento a terra per chi si trova in mare (insenature, promontori, scogli, fari, edifici, torri, ecc.);

**marca di bordo libero** [italiano] = detta anche occhio di Plimsoll, segnala sul fasciame esterno della barca la linea di galleggiamento al massimo carico consentito a quel natante, come misura di sicurezza contro l'affondamento da sovraccarico;

**mareo** [spagnolo] / **bullezzümme** [tabarkino] = mal di mare, nausea;

**margherita (nodo)** [italiano] = nodo per accorciare o tendere una cima sottoposta a tensione costante, senza tagliarla e senza accorciare le estremità;

**marragasàra** [sardo] = acida, andata a male, marcia, puzzolente, putrefatta; detto di una cattiva *bottarga*;

**masca** [italiano] = asta di lunghezza media, impiegata dai tonnarotti mediani dello *stellato/rimiggio*, per agganciare i tonni sulla pancia e issarli a bordo durante la *mattanza*;

**mascaiolo** [italiano] / **maschère** [siciliano] / **mascaiollu** [tabarkino] = ciascuno dei tonnarotti mediani dello *stellato/rimiggio*, che servendosi della *masca* aggancia i tonni sulla pancia per issarli a bordo durante la *mattanza*;

**massaro** [siciliano] (vedi *bastasso*)

**mattanza (di mare)** [italiano] / **matansa** [tabarkino] = fase finale della pesca con tonnara, levata e uccisione dei pesci nella *camera della morte*;

**mattanza di terra** [italiano] = macellazione dei pesci presso il *marfaraggio*, dopo lo sbarco;

**mezzaporta** [italiano] = ciascuna delle due pezze di rete che compongono una *porta*; salvo casi eccezionali quella del *lato di terra* rimane chiusa;

**mezzomarinaio** [italiano] = asta di tonnara, utilizzata come *mezzomarinaio* per agganciare e avvicinare cavi, cime, pesci o per le manovre di ormeggio;

**mia** [italiano] (vedi *marca*)

**migliarato** [italiano] / **migghiaratu** [siciliano] = premio extra-salariale in natura o in denaro che spetta alla *ciurma* in proporzione alla quantità di pescato e in qualità di incentivo;

**miglio nautico** [italiano] = unità di misura della lunghezza in navigazione, corrisponde a milleottocento metri;

**montador** [spagnolo] = (*a*)*copej(e)ador* che salpava i tonni con il *bichero* durante la *levantá* presso le *almadrabas* spagnole;

**montare** [italiano] / **muntari** [siciliano] = risalire dei tonni all'interno dell'*isola*; si dice che i tonni *montano* quando passano (spontaneamente) al vaso seguente, in particolare dalla *Camera* alla *Leva*;

**morte** [italiano] / **matador** [spagnolo] = terza pezza di rete del *corpo/copo*, quella a maglie strettissime (da nodo a nodo passa un dito); qui avviene la *mattanza*, dal momento che si *ammuscella* a metà del *grado/safina espesa*;

**MSY** [inglese] = Maximum Sustainable Yield; massimo rendimento medio di pesca sostenibile da uno stock sul lungo periodo, calcolato da un modello matematico che esprime una previsione: è l'obiettivo che si pone ogni tipo di pesca regolamentata e sostenibile;

**muscelli** [sardo e tabarkino] / **musceddi** [siciliano] / **murscelli** [tabarkino] = cimette utilizzate per fissare (cioè chiudere, *ammuscellare/ammusceddare*) la rete della *camera della morte* al *vascello* di Levante al termine della *levata* e prima di iniziare la *mattanza*;

**musciame** o **mosciame** [italiano] / **mossamà** [italiano arcaico] / **musciamme** [tabarkino] / **mosciamà** [siciliano] / **mojama** [spagnolo] / **mushamma** [arabo] = prodotto gastronomico che si ricava della salagione ed essiccazione del filetto di *bodano*, detto anche bresaola di tonno;

**musciara** [sardo] / **musciòra** [tabarkino] / **muciara** [siciliano] = barca ammiraglia della flotta di tonnara, comandata dal *rais* con i suoi *musciari*; è un gozzo in legno a doppia prua di nove metri, a remi, provvista di un vetro a *paiolo*;

**musciaretta** [sardo] = *musciara* del *vicerais*, è un gozzo in legno a doppia prua di sette metri e mezzo, a remi;

**musciaro** [sardo] / **muciaroto** [siciliano] = ciascuno dei membri dell'equipaggio della *musciara*, marinai di fiducia del *rais*;

**mussargio** [sardo] / **mussorgiu** [tabarkino] / **musazzu** o **musartiu** [siciliano] / **mojarcio** [spagnolo] = ciascuno dei cavi in acciaio, ortogonali ai *sommi*, che delimitano le *camere* in corrispondenza delle *porte* sulla superficie, mantenendone in tensione e apertura i rispettivi lati *di terra* e *di fuori*;

**navareddu** [siciliano] = cima impiegata per trascinare a riva e al *malfaraggio* i tonni uccisi, presso le tonnare siciliane;

**nodo nautico** [italiano] = unità di misura della velocità in acqua, corrisponde a un miglio nautico all'ora;

**'ntisi!** [siciliano] = “ho sentito!”, urlo della *guardia* che avverte sulla *lenza* il tocco dei tonni;

**padrone** [italiano] / **patruni** [siciliano] / **mercante** [tabarkino] / **dueño** [spagnolo] = proprietario e spesso anche gestore della tonnara;

**paggetto** [italiano] = *bastasso, fante o infante*, facchino di tonnara;

**paiolo** [sardo] / **paggièu** [tabarkino] = pagliolo, pavimento che ricopre il fondo interno della barca, composto da tavole di legno;

**palazzotto** [italiano] / **palassiottu** [tabarkino] = edificio padronale della tonnara, destinato al proprietario e ai suoi ospiti;

**paliscarmiere** o **pascarmiere** [italiano] / **parascarmeri** [siciliano] / **pascarmé** [tabarkino] = tonnarotto addetto al *pascarmotto*;

**paliscarmotto** [italiano] (vedi *pascarmotto*)

**pallone** [italiano] / **globo** [spagnolo] = ciascuna delle boe in plastica che mantengono in galleggiamento i *sommi* della tonnara;

**panàticu** [siciliano] = salario fisso corrisposto un tempo ai tonnarotti della *ciurma* e composto dalle seguenti voci o *ragioni*: *mangia, maestria, impiano, stroppo e sego, mercede, prestamo e soldo morto*;

**pandullo** [spagnolo] = ciascuna delle aste in legno con un piombo all'estremità che vengono ripetutamente scagliate in acqua per intimorire i tonni e indurli ad entrare nel *buche* presso le *almadrabas* spagnole;

**parlato (nodo)** [italiano] = nodo bloccante adatto a fissare qualsiasi cima a un ancoraggio;

**pascarmottu** [tabarkino] / **paliscalmo** o **paliscarmo** o **palischermo** o **paliscarmotto** [italiano] / **parezcaume** [francese] = ciascuno dei natanti del *barcareccio* di tonnara adibiti al trasporto degli attrezzi e impiegati per le operazioni di *calato* e *salpato*; è una robusta barca in ferro di sedici metri, senza remi e senza equipaggio proprio, sulla quale vengono trasportati ancore, catene, reti, cime e palloni; è inoltre provvisto di un verricello a motore a prua e di un *cane* a poppa.

**passo (dei tonni)** [italiano] / **passa (ri tunni)** [siciliano] = cammino, percorso, rotta dei tonni in migrazione;

**pedagnare** [italiano] = segnalare un punto a mare con un *pedagno*;

**pedagno** [italiano] = boa di segnalazione costituita da una cima che connette un piombo e un galleggiante; impiegato da sub e pescatori: i primi per segnalare la propria presenza ai naviganti, i secondi per ritrovare un punto d'interesse in mare aperto;

**pedale** [italiano] (vedi *coda*)

**pennellare (l'ancora)** [italiano] / **pennellò** [tabarkino] = durante il *salpato*, lasciare penzolare l'ancora sotto il *pascarmotto* prima di salparla con il *cane*;

**(su) pezzu** [sardo] = rete per radunare i muggini in una mugginara sarda;

**piazzale** [italiano] / **bagghiu** [siciliano] = grande corte interna antistante il *palazzotto* dello stabilimento di tonnara, dove vengono sviluppate le reti in *quartieri* e depositata l'attrezzatura in attesa di essere utilizzata o riposta;

**pícaro** [spagnolo] = avventuriero, vagabondo, furfante, truffatore, scaltro, imbroglione, senza mezzi e senza scrupoli, ma non malvagio;

**piombo** [italiano] / **ciungiu** [tabarkino] / **chiummo** [siciliano] / **plomo** [spagnolo] = cima piombata amarrata alla catena sul fondale lungo tutto il perimetro della tonnara che serve a tenere le reti aderenti al fondo;

**pioni** [italiano] / **peones** [spagnolo] = zavorre composte di mucchi di catene avvolte da una rete, che mantengono aperta la *bocca/boca* della tonnara;

**piscina de acuacultura** [spagnolo] (vedi *jaula de engorde*)

**polpo** [italiano] = struttura di cavi semirigida che mantiene circolare il perimetro superficiale di una gabbia di trasporto per i tonni;

**ponente di fuori** [italiano] = rete del *lato di fuori* a partire dal *Bordonaro* e fino all'ultima *camera*;

**ponente di terra** [italiano] = rete del *lato di terra* a partire dal *Bordonaro* e fino all'ultima *camera*;

**porta** [italiano] / **puerta** [spagnolo] = parete verticale di rete, mobile, che connette due *camere* e può essere abbassata (aperta) o alzata (chiusa) manovrandola dalla barca;

**porta Bastardo** [italiano] / **pórta d'a Bastòrda** [tabarkino] = *porta* che dal *Bordonaro* immette nel *Bastardo*;

**porta Bordonaro** [italiano] / / **pórta da Bastòrda** [tabarkino] = *porta* che dal *Grande* immette nel *Bordonaro*;

**porta Camera** [italiano] = *porta* che dal *Bastardo* immette nella *Camera di ponente*;

**porta chiara** [italiano] = porta a maglie chiare, che misurano sessanta centimetri da nodo a nodo;

**porta Leva** [italiano] / **pórta d'u Canevu** [tabarkino] / **porta cannamo** o **cannapo** o **canapa** o **cannapa**

[siciliano] / **puerta del Mojarcio** o **del Copo** [spagnolo] = *porta* che dalla *Camera* immette nella *Leva* presso le tonnare sarde e siciliane; *porta* che dalla *Cámara* immette nel *Copo* presso le *almadrabas* spagnole;

**portoghese (nodo)** [italiano] = nodo adatto a realizzare un punto di fermo;

**prencia** [sardo] / **presa** [tabarkino] = pressa, asse di legno ricoperto di grandi pietre utilizzato per pressare il *secco* sotto sale;

**presa d'oggiu** [tabarchino] / **presa d'occhio** [sardo] = malocchio;

**procaccio** [italiano] / **percaccio** o **pirracci** [siciliano] = furto di parti di tonno o di tonni interi, poi diventati forme di retribuzione extra-salariale;

**puerta del Mojarcio** o **puerta del Copo** [spagnolo] (vedi *porta Leva*)

**pungere** [italiano] = pugnare il tonno nell'arteria (a circa quattro dita dalla pinna pettorale) per dissanguarlo;

**punto croce** [italiano] = centro della tonnara, in cui si incrociano le quattro ancore in direzione Nord-Sud e Ovest-Est, prima di fare il *crociato*;

**puttana** [italiano] / **butana** [siciliano] = pezza di rete usata come toppa per squarci nelle reti a mare;

**quadrato** [italiano] / **quadròtu** [tabarkino] / **quatratu** [siciliano] = disposizione delle barche (a quadrato) intorno alla *camera della morte* in preparazione alla *mattanza*;

**quartiere** [italiano] / **quarté** [tabarkino] = divisione in grandi pezze delle reti fuor d'acqua (prima del *calato* o dopo il *salpato*);

**quota** [italiano] = parte del *TAC* assegnata ogni anno a ciascuna unità operativa di pesca registrata (un paese, un'impresa, un armatore, un singolo operatore ecc.) e che stabilisce la quantità massima di pescato consentita, espressa in tonnellate; le singole quote possono anche essere trasferite, ereditate o vendute.

**rabera de fuera** [spagnolo] = presso le *almadrabas* spagnole, lunga rete che si diparte dalla camera di Levante e al di fuori del *cuadro* verso il largo, utile ad intercettare o a rimandare indietro quei tonni che hanno mancato l'ingresso nel *cuadro*;

**rabera de tierra** [spagnolo] = nome della *coda* o *pedale* presso le *almadrabas* spagnole;

**ràis** [sardo] / **ràisi** o **rasi** [siciliano] / **ràixe** [tabarkino] / **caparrassu** [calabrese] / **arráez** [spagnolo] / **ar-ra'is** [arabo] = capopesca della tonnara;

**rais di terra** [italiano] / **rais ri muntagna** [siciliano] = *tinnoscopio*, avvistatore di tonni da un'altura o

una scogliera o una torre o una specola;

**raisia** [siciliano] = insieme delle qualità, conoscenze e capacità di un *rais*;

**rana** [spagnolo] = *buzo*, sommozzatore presso le tonnare spagnole;

**ranch** [inglese] = recinto, stabulazione di tonni;

**reculados** [spagnolo] / **recuados** [portoghese] (**atunes**) = tonni che, provenendo dall'Atlantico e diretti in Mediterraneo, retrocedono senza entrarvi; venivano pescati dalle tonnare comprese tra Faro e Cadice, alcune delle quali per questo motivo pescavano fin da inizio stagione con due *bocche* (tra le quali Punta Humbría, Las Cinta e Las Torres).

**re di coltello** [italiano] = vice del *capomastro dell'arte di mare*, membro della *ciurma di terra* addetta alle operazioni di salatura;

**relicata** [italiano] = *costura* della rete in cui si connettono *porta* e *girone*;

**repí(t)o de agua** [spagnolo] = piccoli movimenti sulla superficie del mare (increspature, cerchi d'acqua, bolle d'aria) che segnalano le prime avvisaglie di emersione dei tonni nel *copo* durante una *levantá*;

**resisti** [italiano] = tonnarotto vestito di bianco che si immergeva in apnea per far *montare* i tonni da una *camera* all'altra presso le tonnare elbane;

**resto** [italiano] / **restu** [tabarkino] = ciascuna delle cime che ormeggiano un'ancora, con la funzione di regolare la tensione tra il *sommo* e ogni ancora, tramite un *cagnaccio*;

**rimiggio** [siciliano] = squadra di sei o otto tonnaroti armati di *aste*, *masche* e *corchi* che operano insieme per issare i tonni sul *vascello* durante una *mattanza* presso le tonnare siciliane; corrispettivo del sardo *stellato*;

**rimorchiere** [italiano] / **rimurchieri** [siciliano] = tonnarotto addetto al *rimorchio*;

**rimorchio** [italiano] / **remurchiatù** [tabarkino] / **rimorchiu** [siciliano] = natante motorizzato della flotta di tonnara, che traina quotidianamente a rimorchio tutte le altre barche (a remi) dall'ormeggio fino *in alto* e ritorno;

**ritenuta** [italiano] / **ritegnüa** [tabarkino] / **ritinuti** [siciliano] / **retenía** [spagnolo] = ciascuna delle cime laterali fissate ai *mussargi* che si tirano dal *vascello* di Levante per avvicinarsi al *caporais* e che vengono poi ormeggiate e mollate al *vascello* di Levante prima dell'inizio e dopo la fine della *mattanza*;

**rivolto** / **rivoto** [italiano] / **rivotu** / **riotu** [siciliano] = rete lunga un centinaio di metri con una forma a gancio, calata in direzione Est-Sud esternamente all'*isola* in corrispondenza della *testa di Levante*,



impiegata per ricacciare indietro quei tonni che invece di entrare nella *bocca*, hanno proseguito costeggiando verso Est la parete del *Levante di terra*, incoraggiandoli a trovarsi nuovamente di fronte alla *bocca*;

**ronca** [italiano] / **runchia** [siciliano] = roncola, gran coltello agricolo a lama ricurva, usato dall'*arroncatore* per tagliare e sezionare il tonno durante la *mattanza di terra*;

**ronqueador** [spagnolo] / **runchiaturi** [siciliano] / **chanquero** [spagnolo desueto] = *almadrabero*, squartatore addetto al *ronqueo* del tonno;

**ronqueo** [spagnolo] = incisione, eviscerazione e sezione del tonno a terra presso le *almadrabas* spagnole; anche, suono prodotto dal coltello che scorre lungo la spina dorsale del pesce nel senso della lunghezza e che ricorda quello prodotto da chi russa;

**rosase o rosasse** [italiano] / **rusazzi o rusasi** [siciliano] / **rosazze** [tabarkino] = zavorre in pietra o tufo utilizzate prima dell'introduzione delle ancore per ormeggiare saldamente la tonnara al fondale;

**sacada o sacá** [spagnolo] = presso le *almadrabas* spagnole, barca senza motore di venticinque metri di lunghezza, che si colloca sul *mojarcio* e man mano si avvicina alla *testa* sulla *testa di Levante* del *copo*; sulla *sacada* il *capitán* dirige tutte le operazioni della *levantá*;

**saffiare** [italiano] = salpare rete con le mani a rastrello;

**safina o saffina** [italiano] / **suffin-a** [tabarkino] / **safina clara** [spagnolo] = prima pezza di rete del *corpo/copo*, quella con le maglie più larghe;

**salpato** [italiano] / **sarpatu** [siciliano] = insieme delle operazioni di smontaggio della tonnara e di immagazzinamento dell'attrezzo al termine della stagione di pesca;

**sanjuaneros** [spagnolo] = tonni tardivi e di taglia minore, la cui apparizione per San Giovanni (24 giugno) sanciva la fine del *derecho* e l'inizio del *revés* presso le *almadrabas* spagnole;

**Sant'Antunìn** [tabarkino] = 13 di giugno, periodo a partire da cui i tonni presso la tonnara di Carloforte iniziano a diradarsi;

**sashimi** [giapponese] = sottile strisciolina di pesce crudo da intingere nella salsa di soia o nel *wasabi*;

**sbàrraco** [siciliano] = riproduzione dei tonni all'interno della tonnara;

**sbarrachiàre o sbarracàre** [siciliano] = spalancare, aprire (in particolare le gambe, le cosce); detto dei tonni che si riproducono;

**sbirro o sbirretto** [italiano] = sottile e corta fune con diversi usi in tonnara;

**sbozzare** [italiano] = sciogliere una *bozza*;

**scalmo** [italiano] / **scarmi** [siciliano] / **scôrmu** [tabarkino] = puntello di legno su cui si armano i remi;

**scamali** [siciliano] = pesci di piccola taglia che rimangono intrappolati nella *camera della morte* e costituiscono quindi un extra per i tonnarotti;

**scannaghio** [siciliano] = nome della *lenza* presso la tonnara di San Giorgio (Gioiosa Marea, Messina);

**(far) scapolare** [italiano] = in *musciara*, forzare fuori bordo una cima o un cavo molto tesi;

**schtrinche** [tabarkino] = lacci, cartilagini dietro le branchie del tonno, che un tempo si consumavano alla griglia;

**sciabica** o **sciabeca** [italiano] (vedi *jábega*)

**sciabicoto** [siciliano] (vedi *jábiquero*)

**sciamprare** [italiano] / **sciampari** [siciliano] = distendere, allargare, mettere in tensione la tonnara a partire dal primo punto impiantato (*cruciateddu*);

**sciampratore** o **scinditore** [italiano] = ciascuno dei tonnarotti della *ciurma di terra*, che lavorando a coppie mantenevano aperte le due parti del tonno inciso dallo *sventratore* servendosi di un *crocco* ciascuno;

**sciarràmita** [sardo] = nome della *lenza* presso la tonnara di Portoscuso;

**scoglio della catena** [italiano] / **scöggiu d'a caden-a** [tabarkino] = scoglio sul quale veniva impiantato un anello a cui si amarrava la *coda* della tonnara;

**scolato** / **sfigghiato** [siciliano] = detto del tonno *di ritorno*, asciugato e “senza figli” dopo la deposizione delle uova;

**scuola** [italiano] / **scola** [siciliano] / **scöa** [tabarkino] = unità di misura della lunghezza, corrisponde a venticinque *canne*, ovvero a quarantacinque metri; segna la distanza tra coppie di ancore che ormeggiano la *coda*;

**secco** [italiano] = insieme dei prodotti del tonno sottoposti a salagione ed essiccazione (*cuori*, *bottarghe* e *musciami*) da parte dei tonnarotti e ad essi destinata a fine stagione;

**sedal** [spagnolo] / **sagena** [latino] = prima rete gettata a mare per accerchiare un branco in una *almadraba de vista*;

**segundo (capitán)** [spagnolo] = equivalente del *vicerais* presso le tonnare spagnole;

**selvaggina** [italiano] = pesci di piccola taglia che rimangono intrappolati nella *camera della morte* e costituiscono quindi un extra per i tonnarotti;

**seme** [italiano] = azione che fissa il centro della tonnara e la primissima fase del suo impianto;

**sentir el pescao** [spagnolo] = presso le *almadrabas* spagnole, “sentire il pescato”, ossia percepirne la presenza in acqua nell'impossibilità di vederlo;

**sfilarza** o **sfilazza** o **sfilarzetta** [italiano] = cordicella sottile tratta da cime sfilacciate in nylon, utilizzata per armare la rete e per altri impieghi ausiliari;

**sgugliare** [sardo] / **sguaiò** [tabarkino] / **scogliare** o **scoliare** [italiano] / **sfuggiare** o **scuggiare** o **sgugghiarri** [siciliano] = sventrare ed eviscerare i tonni durante la *mattanza di terra*;

**siare** [italiano] = remare in senso contrario all'andatura della barca;

**sisal** [spagnolo] = fibra tessile naturale ricavata dall'*Agave sisalana*, una pianta grassa originaria dello Yucatán (Messico), non più utilizzata per le cime in tonnara;

**sommo** [italiano] / **summu** [tabarkino] = doppio cavo perimetrale che forma lo scheletro dell'*isola*, sul quale vengono fissate le pareti e le *porte* delle *camere* e che resta in galleggiamento sulla superficie grazie ai *balloni*; per ogni *sommo* a galla esiste un *piombo* sul fondale, il cavo cioè legato alla catena sul fondo;

**sopravento** [italiano] = si dice di tonnara collocata prima di un'altra secondo la provenienza dei tonni, che dunque li intercetterà prima;

**sorra** o **surra** [siciliano] = detta anche *ventresca*: pancia, ventre del tonno, sezione più grassa e saporita da consumare cruda o alla griglia;

**sottana** [italiano] / **suttana** [siciliano] / / **pórta suttan-a** [tabarkino] / **puerta sotana** [spagnolo] = pezza di rete che connette il *corpo* alla *porta Leva*, consentendo di salpare e poi mollare il sacco della *camera*; di solito è adagiata sul fondo e si solleva chiudendo la *porta Leva*; detta *sottana* perché in questo punto avviene lo scambio con la *Leva* (andando la *sottana* a ricadere sotto la *porta Leva*).

**sottocielo** [italiano] = su fondali rocciosi, rete che si collocava al di sotto del *corpo* affinché questo non si danneggiasse sugli scogli appuntiti;

**sottopiombo** [italiano] / **suttaciungiu** [sardo] / **suttuciungiu** [tabarkino] = catena di collegamento tra lo *spigo* vero e proprio (la croce in corrispondenza dell'incontro tra *coda* e *isola*) e lo *spigo di Levante* che serve a tenere bene aperto l'ingresso della *bocca a nassa*;

**sottovento** [italiano] = si dice di tonnara collocata dopo un'altra secondo la provenienza dei tonni, che

dunque li intercetterà dopo;

**sottorais** o **vicerais** [italiano] = seconda carica nella gerarchia di tonnara;

**sparto** [italiano] / **esparto** [spagnolo] / **gutamu** [calabrese] = *Ampelodesmo mauritanicus*, fibra adatta a fabbricare cordami e reti;

**specchio** [italiano] / **specchiu** [siciliano] / **crystal** [spagnolo] = batiscopio che il *rais* utilizza per ispezionare il fondale dal bordo della barca, stimare la quantità di tonni presenti e osservare il loro comportamento;

**specola** [italiano] = struttura a forma di scala a pioli protesa dalla costa verso il mare, che funge da osservatorio per i branchi di tonno e in cima alla quale si pone il *tinno*scopo;

**spetta** [italiano] = asta di media lunghezza presso le più grandi tonnare siciliane, di misura compresa tra *asta* e *masca*;

**spigo** [italiano] / **spigu** [tabarkino] / **spicu** [siciliano] = intersezione tra *coda* e *isola*, punto nevralgico della tonnara;

**staggetto** [italiano] / **staggettu** [tabarkino] = corridoio perimetrale del *vascello*, sul quale prendono posto gli *stellati* in occasione della *mattanza*;

**stagnino** [italiano] / **stagnìn** [tabarkino] = lattoniere;

**stanzino** [italiano] = stanza del *rais* presso la tonnara di Carloforte;

**stellato** [tabarkino] / **stiratu** [sardo] = squadra di sei tonnaroti armati di *aste*, *masche* e *crocchi* che operano insieme per issare i tonni sul *vascello* durante una *mattanza* presso le tonnare sarde; corrispettivo del siciliano *rimiggio*;

**stesare** [italiano] = distendere, svolgere, sviluppare sul bordo del *pascarmotto* le *ingogge* dei cavi connessi ai *resti* durante il *calato*;

**stesata** [italiano] = azione di stendere le *scuole* di *palloni* sul *sommo* della *coda* durante il *calato*;

**sticciu** [tabarkino] / **virticchiu** [siciliano] = valvola mitralica recisa dal cuore del tonno, bianca, dura e gommosa, che un tempo si consumava bollita;

**stivaggio** [italiano] = fase della conserva in cui i tranci di tonno vengono stivati sott'olio in latte o barattoli;

**stivatore** / **stivatrice** [italiano] / **stivadù** [tabarkino] = operaio o operaia di tonnara addetto/a allo *stivaggio*;

**stock** [inglese] = nel gergo alieutico, gruppo di organismi della stessa specie, soggetti alle stesse modalità di sfruttamento, aventi gli stessi parametri popolazionali quali mortalità e caratteristiche fisiologiche, distribuito in una particolare area geografica e soggetto a scarsi scambi con i gruppi adiacenti;

**surra** o **sorra** [siciliano] = pancia, ventre, *ventresca* del tonno;

**surriàre** [siciliano] = mostrare la *surra* (la pancia), durante l'espulsione delle uova;

**surriàta** [siciliano] = improvvise lame di luce nel blu del mare (i ventri bianchi/argentati dei tonni guizzanti che, rivolgendosi verso l'alto, riflettono la luce del sole); succede quando espellono i prodotti sessuali;

**sventratore** [italiano] = membro della *ciurma di terra* addetto all'incisione ed eviscerazione dei tonni durante la *mattanza di terra*;

**TAC** [inglese] = Total Allowable Catch; massimale consentito di catture di una specie in un determinato periodo, definito da un piano di gestione e assegnato da un'autorità, generalmente suddiviso in quote per ciascuna tipologia di pesca e per ciascuna unità operativa registrata (un paese, un'impresa, un armatore, un singolo pescatore ecc.);

**taggiare 'a traunara** [siciliano] = tagliare la tromba marina impugnando un coltello, mimando un gesto e pronunciando una formula magica o una preghiera;

**tagging** [inglese] = marcatura dei tonni a scopi scientifici; ne esistono due tipologie diverse a seconda delle informazioni che si vogliono ottenere: gli *spaghetti-tag* e i *pop-up satellite archival tag*;

**taliani** [greco moderno] (vedi *epoche*)

**tarantello** [italiano] / **tarantellu** [siciliano] / **tarantelo** [spagnolo] / **tarandeju** [calabrese] = sezione laterale di pancia del tonno più vicina alla coda e alla schiena, saporita ma meno grassa della *ventresca* e consumata anch'essa alla griglia;

**tercero (capitán)** [spagnolo] = terza carica di comando presso le *almadrabas* spagnole;

**tesare** [italiano] / **tesar** [spagnolo] = tendere al massimo i cavi;

**testa** [spagnolo] (vedi *caporais*)

**testa di Levante** [italiano] / **testa de Cámara** [spagnolo] = lato più corto dell'*isola/cuadro* a Levante;

**testa di Ponente** [italiano] / **testa de Copo** [spagnolo] = lato più corto dell'*isola/cuadro* a Ponente;

**thonaire** [francese] = *tonnara a vista* sulle coste provenzali;

**Thunnus thynnus** [latino] = nome scientifico del tonno rosso atlantico, conosciuto anche come tonno pinna blu;

**thynnaion** [greco] = offerta a Poseidone del primo tonno catturato all'inizio della stagione;

**thynnea** [greco] = festività in onore di Poseidone per la stagione del tonno;

**thynnoskopèion** [greco] / **tinnoscopo** [italiano] = avvistatore di tonni collocato su un'altura, una scogliera, una torre, una specola;

**tonnara** [italiano] = impianto di reti fisse per la pesca del tonno;

**tonnara di andata** [italiano] / **tunnara ô drittu** [siciliano] = tonnara che pesca i tonni genetici;

**tonnara di golfo** [italiano] = tonnara calata all'interno di un golfo;

**tonnara di punta** [italiano] = tonnara calata in prossimità di un promontorio;

**tonnara di ritorno** [italiano] / **tunnara ô ritornu** [siciliano] = tonnara che pesca i tonni post-genetici;

**tonnarotto** [sardo] / **tonnaroto** o **tunnarotu** [siciliano] = ciascuno dei pescatori di tonnara che compongono la *ciurma*;

**torciatore** [italiano] / **torciadù** [tabarkino] = torchiatore;

**toro** [giapponese] = *ventresca*, pancia del tonno;

**torrero** [spagnolo] (vedi *atalaya*)

**tonnina** [italiano] / **tunnina** [siciliano] / **tunnin-a** [tabarkino] = nome con cui viene indicato il tonno una volta morto; anche carne del tonno, in particolare quella fresca o in conserva o sotto sale destinata alla vendita;

**tounaio** [provenzale] = tonnara;

**t(r)alla** [spagnolo] = canto di tonnara presso le *almadrabas* spagnole, che si impiega in momenti diversi dalla *saloma*;

**traunara** [siciliano] = tromba marina;

**tredicina** [italiano] = preghiera a Sant'Antonio composta da tredici invocazioni, il cui numero rimanda al giorno della festa del santo (il 13 giugno); per *tredicina* s'intende anche, per estensione, il periodo di tredici giorni di preparazione alla festa, che va dai vesperi del trentuno maggio ai vesperi del dodici giugno;

**trincare** [italiano] / **trincò** [tabarkino] / **stringare** [sardo] = tesare un *imbandito*;

**trincato** [italiano] = cavo o cima ben teso;

**trizzana** [siciliano] = ampio locale del *malfaraggio* adibito alla riparazione e al rimessaggio delle imbarcazioni;

**tuccata** [siciliano] = tocco del tonno sulla *lenza* avvertito dalle *guardie* presso le tonnare siciliane;

**tuffo** [tabarkino] = elicriso (*Helicrysum italicum*), pianta profumata della macchia mediterranea che si utilizzava un tempo in occasione delle *mattanze* sul legno degli *staggetti* per facilitare la presa dei piedi e la stabilità di tutto il corpo oppure inoltre come letto su cui adagiare al sole le interiora da seccare;

**tuna farm** [inglese] = recinto di stabulazione dei tonni;

**(in) tunda** [sardo] = *ballo*, movimento circolare dei tonni nelle *camere* di tonnara;

**tunnel** [italiano] = collegamento di rete tra la *camera della morte* e la gabbia galleggiante presso le tonnare attuali;

**tunnellanza** [inventato] = termine scherzoso con cui i tonnarotti di Carloforte si riferiscono al passaggio dei tonni in gabbia (da *tunnel* + *mattanza*);

**tunnèa** [tabarchino] = tonnara;

**Uiza de San Pé** [tabarkino] = isola di San Pietro;

**'U Pàize** [tabarkino] = Carloforte;

**upwelling** [inglese] = richiamo a quote più elevate di acque profonde, ricche di sostanze organiche;

**varca agguatari** [siciliano] / **lancha de mira** [spagnolo] = barca sulla quale prendevano posto i tonnarotti di guardia all'ingresso dei tonni in tonnara;

**vascello** [italiano] / **vasceddu** [siciliano] / **vascellu** [tabarkino] = la barca più grande della flotta di tonnara, che nel quadrato di *mattanza* si colloca sulla *testa di Ponente* per salpare i tonni; un tempo i vascelli erano lunghi trentadue metri, oggi sedici, a stive aperte, a poppa corta, presentano due *stellati*;

**vaso** (vedi *camera*)

**ventresca** [italiano] / **vintrisca** [siciliano] = pancia, ventre del tonno, sezione più grassa e saporita da consumare cruda o alla griglia;

**vicerais** o **sottorais** [italiano] = seconda carica nella gerarchia della *ciurma* di tonnara, subito sotto il *rais*;

**zappinu** [calabrese] = tintura di acqua e corteccia di pino impiegata per tingere la rete del *corpo*.

### 3. Specie citate e loro nomi in italiano

*Agave sisalana* = sisal

*Alopias vulpinus* = squalo volpe

*Ampelodesmo mauritanicus* = disa

*Cannabis sativa* = canapa

*Carcharodon carcharias* = grande squalo bianco o pescecane

*Caretta caretta* = tartaruga comune

*Carpobrutus edulis* = orecchie d'asino o fico di mare

*Chrysanthemum coronarium* = crisantemi campestri o fiori d'oro o bambagella

*Chrysanthemum myconis* = occhio di bue

*Chrysanthemum segetum* = ingrassabue

*Cocos nucifera* = palma da cocco

*Dermochelys coriacea* = tartaruga cuoio o tartaruga liuto

*Euthynnus alletteratus* = alletterato o tonnetto

*Falco eleonora* = falco della regina

*Katsuwonus pelamis* (prec. *Euthynnus pelamis*) = tonnetto striato o skipjack

*Istiophorus platypterus* = pesce vela

*Isurus oxyrinchus* = squalo mako

*Lygeum spartum* = sparto

*Mobula mobular* = manta o diavolo di mare

*Mola mola* = pesce luna

*Mugil cephalus* = muggine

*Musa textilis* = abacà o canapa di Manila

*Olea europaea* = olivo

*Orcinus orca* = orca



*Pinus halepensis* = pino d'Aleppo  
*Pinus nigra laricio calabrica* = pino calabrese  
*Prionace glauca* = squalo verdesca  
*Seriola dumerili* = ricciola  
*Sphyrna zygaena* = squalo martello  
*Stipa tenacissima* = sparto  
*Tetrapturus belone* = aguglia imperiale  
*Thunnus alalunga* = alalunga o tonno bianco  
*Thunnus albacares* = tonno pinna gialla o albacora  
*Thunnus atlanticus* = tonno atlantico  
*Thunnus maccoyii* = tonno australe  
*Thunnus obesus* = tonno obeso  
*Thunnus orientalis* = tonno rosso del Pacifico  
*Thunnus thynnus* = tonno rosso atlantico o tonno pinna blu  
*Thunnus tonggol* = tonno codalunga o tonno indiano  
*Veella veella* = veella o battellino o barchetta di San Pietro  
*Xiphias gladius* = pesce spada

#### 4. Elenco tonnare ed ex-tonnare nel Mediterraneo

Di *andata* e di *ritorno*, incluse tonnarelle (in aggiornamento, 548): evidenziate in azzurro le località che fino ad ora non è stato possibile reperire sulla mappa. La traslitterazione è quella trovata negli archivi e che non sempre corrisponde a quella su Google MyMaps. A volte ho aggiunto io i punti di localizzazione su Gmaps perché non c'erano. Talvolta è stata una caccia al tesoro trovare sulle mappe posti dimenticati! Per esempio, cala Carbicina all'isola di Capraia non è segnalata sulle mappe perché il “sentiero perduto dello Zenobito” che portava lì tra il XVI e il XIX secolo, non esiste più: occorre dunque consultare mappe più antiche. Altre volte la toponomastica è andata perduta e riemerge attraverso eredità passate a nomi di parcheggi, di spiagge, di beach-bar, di chioschi, di ristoranti, di bed & breakfast ecc. Altre volte ancora bisogna confrontarsi con casi molto curiosi: la minuscola isola di San Vittore, nell'arcipelago delle Egadi, esisteva un tempo ma oggi è scomparsa.

##### Terraferma

ALGERIA (3): Al-Jamila - Ain Benian, Bou Ismail ex-Castiglione, Cap Matifou, Mustapha.

CROAZIA (26): Bakarac, Baskavoda, Bucarizza, Buccari, Castelvenier Prava Drava, Dunicina, **Esopic**, Jesenizza, Kaciak, Kale, Krilo, Krusevo, Martinscica, Oszero, Pomisaly, Possedaria, Quarnero, Rovanska, San Martino di Cherso, Selce, Silo, Soline, **Surlak**, Urbnik, Ustrine, Veglia, Vir, Zabuk,

FRANCIA (26): Agde, Bandol, Baumelles, Baumettes, Canebiers (o Canoubiers), Cette, Carry-le-Rouet, Deux Frères, Giens, Gignac, Grand Rouveau, Hyères, La Ciotat, La Moutte, La Seyne, **La Ville**, L'Estaque, Le Brusca, Marseille, Martigues, Mont Redon, Morgiou, Niolon, **Podestat (o Port Estat)**, Pointe Rouge, Port Miou, Port Vendres, **Sainte Croix**, Saint Mandrier o Tolone, Saintes-Marie-de-la-Mer, Saint Tropez, Sardinaux, Sausset, Villefranche o Nizza.

ITALIA (106): Acconia, Agropoli (o del Saucò o del Sambuco), **Aimizzo**, Amalfi (o Santa Croce o Vettica Minore), Amantea, Angitola (o del Lagnone o tonnara grande), Ansedonia, Arenzano, Aurisina, Bacoli, Baia, Barcola Contovello (**Na Socuku**, **Vejal**), Bagnara, Bivona Vibo Marina, Briatico (o delle Braci o della Rocchetta), Camogli (o Punta Chiappa o di San Nicolò di Capodimonte) (tonnarella), Capo Colonna (o Torre Mariella o della Mariella), Capo Miseno, Capo Vado (Ligure), **Capo Vito**, Capri, Castel dell'Ovo, Castellammare di Stabia, Cerza, Cesenatico (circoniazione!), Cirella, Conca dei Marini, **Cosa**, delli Formicoli, **Dubno**, Duino, Falerna (o Capo Sùvero), Gallinara (isola), Gallipoli (Torre del Pizzo, Torre di Sant'Isidoro o di Santa Caterina di Nardò), **Gausa**, Granatello (o Granatella), Grignano, Infreschi (o Linfreschi) di Marina di Camerota, (dell') Inserraglio, **Langhione**, La Spezia, Licosa (o Castellabate),

Maddalena di Sebenico, Maronti, Mezza Praia, Monterosso (o Melara o Fegina), Massalubrense (Mortelle di Nerano o della Mortella o delle Mortelle o Marina del Cantone), Napoli, Nicotera, Novi, Pagana, Palinuro, Palmi, Parghelia, Partore, Peloso, Pescara (circonduzione!), Peschiera, Piombino, Pisciotta, Pizzo Calabro (o tonnara antica o grande o della Praia), Pizzo Calabro (o tonnara piccola o della Gurna), Pizzo di Taviano, Porto Cesareo - Punta Prosciutto, Portofino (mugginara di Nusarea), Praia o Praiano, Punta Pennata, Punta Tresino, Quinto, Rapallo, Sale, Salerno (Cetara o Erchie), Sambuca, San Giacomo, San Lucido, San Martino, San Michele, Sanremo, Santa Croce (Bella Vigna, Brojnica, Cavse, Draga, Faren, Lahovec, Mul, Na Socuku, Preluca, Pri Ucikarju, Ravne (o Rafne), Rendela, Rocchetta, Sovnik), Santa Margherita Ligure, Santa Venere (Vibo Marina), Sant'Irene di Briatico, Serstice, Scilla, Scoglio Galera (o di Praca o Vrace), Scrajo (o Scraio), Sorrento o Diomella (tonnarella), Taranto, Torre Squillace, Trieste, Tropea, Velia-Elea (o Ascea), Vernazza, Vox, Zernovizza, Zoagli.

LIBIA (30): Bellaman, Bengasi, El-Mongar, (H)Enscir el Branbak, Golfo di Sirte (volanti!), Kliton, Marsa al Hamra - Marsa Beltan, Marsa Dila, Marsa Marrecan, Marsa Sabratha, Marsa Sorman, Marsa Ugra, Marsa Zuaga, Misurata (presso Dzeira), Mongar al Kabir, Punta Lebda, Ras Lahmar, Ras al Msel/Msen - Ras al Mouen, Ras Sciur el Asciar, Ras el Usen, Ras Tagiura, Ras Urih/Uir, Sidi Abdul Gelil - Marsa Zanzur/Zandur, Sidi Azus - Mellaha Ras Tagiura, Sidi Ben Nur, Sidi Bilal - Gebban(a), Sidi Mahfud, Sidi Abdul Jelil, Sidi Billiman, Sidi Bu Mefta - Sidi Bu Fatma, Sidi Sbeh Lahman, Sliten/Zlitini - Sidi Bugheia/Burgheira, Zouara.

MAROCCO (23): Al-Mahdia, Arzila, Bou-Irden, Bouknadel, El Daho, Hércules, Jolot, Larache (Las Cuevas, El-Sahel, Los (C)enizosos, Mabrouka, Punta Negra/Cabo Negro), Mahdia d'Or, Neffifik, Taghazut, Tangeri (Cap Spartel, Gharb, Kenitra (3), La Garifa, Mansouria (2), Principe, Tahadart).

PORTOGALLO (37): Abóbora o Cacella, Almadena, Arrifane, Barceira, Barril ou Tres Irmãos (Ilha de Tavira), Beliche, Bias o Armona, Burgau, Cabeço, Cabo Carvoeiro, Cabo de Santa Maria (Faro), Forte Novo, La Maiorca, La Fusetta, La Tuta, Livramento, Medo Branco, Medo das Cascas, Olhao, Olhos de Água, Oira, Pedra de Galé (Armação de Pera), Penodo do Sono, Pharol, Ramalhete, Quarteira, Senhora da Rocha, Senhora do Livramento, Sul da Ponta Baleeira, Sul da Ponta do Zavial, Sul do Cabo Corvoeiro, Torre Alta, Torre Altinha, Torre da Barra, Vallongo, Vau, Zavial.

SPAGNA (67): Agua Amarga, Almadra del Molteleva (o Monteleva), Ancón del Cabo de Gata, Arroyo Hondo (Rota), Asperillo, Bahifora, Balerna, Barbate/Ensenada de Barbate/Torre de Trafalgar, Benecasin, Benidorm (almadrabeta), Cabo Roig, Cala del Charco o Percheret, Cala Punta, Calpe, Canellas Mayores, Carbonera(s), Cartagena (Mazarrón, Calabardina de Cope, La Azohía (almadrabeta)), Ceuta, Conil de la Frontera o Torre/Punta de la Atalaya, Chucho o Casa del Palo, Conilejo, Crueta, Cuevas de Lobos, El

Loro, Denia, El Abra, El Carmen, El Catalán, El Lentiscal, El Marco, El Portil o La Laguna del Portil, El Queso, Enderrocat, Escombreras, Formentera, Granadella, Hospitalet o Cap de Term, Isleta del Moro, Jávea, La Barrosa, La Caleta, La Cinta o Virgen de la Cinta, La Espada o Punta Espada, La Higuera o Torre de la Higuera, La Línea de la Concepción/Jate/Adre, Las Cabezas, Las Cabecillas, Las Huertas, La Mojarra, La Tuta o El Terron, L'Home, Morayra, Nuestra Señora de la Cinta, Nueva Tabarca, Nueva Umbría o Punta Umbría o Río del Terrón, Pozo de la Boyada, Puente Mayorga, Punta Plana, Reina Regente, Río Torres o Las Torres, Roquetas, San Juan de los Terrenos, (Torre de) San Miguel, San Sebastian, Sancti Petri (Chiclana de la Frontera/Punta de la Isla/Almadraba de Hercules), Tarifa/Los Lances, Terreros, Torre Carboneros, Torre del Agua, Torre de las Entinas, Torre del Puerco, Torre García, Torre Gorda, Torre Plata, Torre Zalabar, Villajoyosa, Villasar, Zahara de los Atunes.

TUNISIA (8): Al-Houaria, Bordj Khadija, Cap Zebib, Conigliera, Kuriat, Monastir, Ras al-Lahmar – Gargaresch, Ras al-Mustafa, Sidi Daoud.

TURCHIA (33): Ambarli, Bosforo (Beykoz, Bulbul Sokak, Cankaya, Filiburnu), Bujukdere, Carak, Darra, Dolma-Baktsche, Fanaraki, Florio, Fundukli, Golfo d'Ismid, Jedi-Kulé, Jenikoi, Jeni Mahallé, Kalki, Kartalemi, Maltepé, Mar di Marmara (Anasya, Buyukada, Karamanoglu, Kulukcekmece, Salistra), Mauromolo, Pentik, Prinkipo, San Giorgio, Santo Stefano, Saray Bournu, Scutari, Shavuk, Terapia, Tuzla.

### Isole

ARCIPELAGO CAMPANO (10): Ischia (Folio, Punta San Pietro, Lacco Ameno), Procida (Ciracio/Ciraccio, Fiumicello, Capo Bivaro, Capo Bove, Punta Lingua, Punta Pioppeto, Punta di Santa Margherita).

ARCIPELAGO TOSCANO (16): Elba (Bagnaia, Capo Bianco, Capo d'Enfola e Capo d'Enfola presso punta del Fichetto (tonnarella), Cavo, Golfo di Viticcio, Golfo di Viticcio detta del Forno, Golfo di Procchio detta Bagno di Marciana, Portoferraio (tonnarella), Porto Longone (o Porto Azzurro), Punta della Rena), Baratti, Capraia (punta di Portovecchio, punta della Teglia, cala dello Zurletto, cala Carbicina) (tonnarelle), Giglio, Giannutri.

ARGENTARIO (7): Calvello, Porto Ercole (tonnarella), Porto Santo Stefano (punta Pozzarello, Torre Santa Liberata), Punta Lividonia, Punta Nera, Cala Galera.

CORSICA (5): Ajaccio, Campo Moro, Cap Figari, Capo Fieno (Ventilegni), Fornelli, Saint Florent.

EGADI (4): Favignana, Formica, Levanzo, Marettimo, San Vittore [isola scomparsa].

MALTA (3): Mellieha, **Giniena**, Marsascirocco.

SARDEGNA (30): Argentiera, Cala Domestica, Cala Regina, Cala Sapone (Sant'Antioco), Cala Spalmatore, Cala Vignola (Santa Teresa di Gallura), Cala Vinagra, Capo Altano o Portoscuso - Su Pranu, Capo Malfatano (Domusdemaria), Capo Marrargiu (Bosa), Capo San Marco (San Giovanni di Sinis), Carbonara, Carloforte-Isola Piana, Escala Salis (Pelosa), Flumentorgiu (Guspini), Isola Rossa (Castelsardo), Pedras de Fogu, **Perdas Nieddas**, Portopaglia, Porto Pino, Nora (Pula) (ritorno, l'unica sarda), Punta Menga (Sant'Anna Arresi), Punta Molentis (Villasimius), Punta Negra (Calasetta), Santa Caterina di Pittinuri, Sa Tonnara di Su Pallosu (Capo Mannu), Stampace, Stintino - Saline, Torre Columbargia o Torre del Pozzo (Bosa), Trabucadu (Asinara).

SICILIA (114): **Abiglaturi**, Aci Reale, Acqua dei Corsari, **Aira della Vitrana**, **Apicello**, Arenella (di Palermo o di Siracusa?), **degli Asinelli**, Avola (San Giuseppe), **Battimana**, Boco, Boeo, Bonagia, Brucoli (presso punta Bonico), **Buonacaccia**, Calderà, **Camarana**, Cannizzo, **Capicello**, Capo Calavà detta di San Giorgio di Patti, Capo d'Orlando, Capo/Torretta Granitola - Tre Fontane, Capo Sant'Alessio (tonnarella), Capo Taormina (tonnarella), Capo Tindaro detta Oliv(i)eri, Castellammare del Golfo detta del Secco, Castellammare del Golfo detta di Magazzinazzi, Castellammare del Golfo presso Punta Nera, Castellammare del Golfo detta di Scopello, Cefalù detta di Torre Caldura, Capo Feto, Capo Passero Grande, Capo Passero Piccolo o Capo Passàro, Capo Pozzillo, Carini, Caronia, Cattiva, Cefalù (ex Raisigelbi, poi ex Kalura), Cofano, **della Caliva**, **della Lupa**, Della Sicciar(i)a, Dell'Orsa/Ursa (Punta Ràisi), **delle Gaffi**, **di Pepe**, Fiume di Noto, Fontane Bianche, Furnari o di Santa Maria del Piano (tonnarella), **Fuzzallo**, **Girgenti**, **Grotta Malfitana**, **Isola Borrone o Lo Curto**, Isola delle Femmine o Capace, **Lennardo**, (L)ognina, **Macauda**, Magnisi, **di Malpetit(t)o**, Margi o Torremuzza, Marsala (2), Marzamemi, Mazara, **Mazzarelli**, delli Melilli, Milazzo (6: **Capobianco o del Pepe**, Capo Milazzo (di sant'Antonino), Grande del Porto di Milazzo o tonnara La Gaggia, **Santa Lucia**, del Tono di Milazzo o della Marinella, del Silapo o Silipo o Sisipo o Captasi in Milazzo o Vaccarella – monta e leva), Mo(n)dello, **Monterosso**, **Montilla**, **Monzella**, Nubia, Palma di Montechiaro, **Poggio Grosso**, Porto Palo (presso Punta Pillieri), Pozzallo, Punta Secca, Reitano, **Resulana**, Rocca Bianca o tonnarella di Patti o di Pietra Bianca, Salicà, San Calogero – Lentini – di Blanco, San Cusumano, San Giorgio di Palermo, San Giuliano o Trapani Palazzo o Palazzo di Trapani, **San Giuseppe [di dove?]**, San Nicola l'Arena, San Nicola di Termini, **San Nicolò di Bendormi**, **San Nicolò Malastri**, San Saba o Castanea, Santa Panagia, **Santa Sava (di Castania)**, **Sant'Elia (o delli Galli o del mar dei Galli o di Concarola)**, **San Teodoro**, **San Todaro**, San Vito lo Capo (Del Secco e Dell'Uzzo/del Guzzo), Sciacca - Lo Tono o Tono di Sciacca presso capo San Marco, Sibiliana, Siculiana detta Giardinello (presso Torre Salsa), Sòlanto o Solunto, **Sta in Pace**, Terrauzza, Tonnarazza (di Palermo o di Messina?), Torre Polluce di Selinunte, Trabia, Tusa (Santa

Maria della Grotta del Corvo o del Corvo), Vendicari - Ba(f)futo, Verdura, Vergine Maria SS (Palermo), Zappardini.

## Bibliografia generale

- AA. VV., *Atlante linguistico mediterraneo*, Fondazione Giorgio Cini, Venezia, 1972.
- AA. VV., *Anthropological Quarterly*, vol. 53, n° 1, Special issue “Maritime anthropology”, George Washington University Institute for Ethnographic Research, Jan. 1980.
- AA. VV., *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET Grandi Opere e Accademia della Crusca, ([www.gdli.it](http://www.gdli.it)).
- AA. VV., *ICCAT-GBYP Symposium on trap fisheries for bluefin tuna* (Tangier, Morocco – 2011), Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 67(1): 3-30, 2012.
- AA. VV., *I mestieri del mare: la tonnara*, catalogo mostra, Bosa – Torre aragonese dell'Isola Rossa, Sassari, 1999.
- AA.VV., *La Ricerca Folklorica*, n° 64 - “Beni immateriali, la Convenzione UNESCO e il folklore”, Grafo Spa, ott. 2011.
- AA.VV., *La Ricerca Folklorica*, n°9 - “Il lavoro e le sue rappresentazioni”, Grafo Spa, apr. 1984.
- AA.VV., *La Ricerca Folklorica*, n° 21 - “La cultura del mare”, Grafo Spa, apr. 1990.
- AA. VV., *La tonnara in Sicilia*, Fondazione Culturale Mandralisca, Cefalù, 1992.
- AA. VV., *La tonnara tra memoria e futuro*. Atti del Convegno (Favignana, 1 giugno 2007), PS Advert Ed., Trapani, 2008.
- AA. VV., *L'uomo. Società tradizione sviluppo* - “La restituzione”, n° 2 (luglio-dicembre) 2015.
- AA. VV., *Museo della tonnara. Il ricordo della memoria*, La Celere Editrice, Alghero, 1994.
- AA. VV., “Report of the ICCAT GBYP Planning Workshop on Atlantic Bluefin Tuna reproductive biology”, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 2019.
- AA. VV., *Tempo di tonni. Favignana, lo stabilimento Florio*, Regione Sicilia, Palermo, 2009.
- AA. VV., *Tonnare di Sicilia, Calabria, Sardegna e Puglia*, ItalteknA SpA, Roma, 1998.
- Abad Cerdán R., *Las almadrabas de Almería*, Centro Oceanográfico de Málaga, Puerto Pasquero Fuengirola (Málaga), febrero 2003.
- Abulafia D., *Il grande mare. Storia del Mediterraneo*, Mondadori, Milano, 2013.
- Acheson J., “Anthropology of fishing”, in *Annual Review of Anthropology*, n°10, University of

California, 1981.

- Addis P., Dean J.M., Pesci P., Locci I., Cannas R., Corrias S., Cau A., “Effects of local scale perturbations in the Atlantic bluefin tuna (*Thunnus thynnus* L.) trap fishery of Sardinia (W, Mediterranean)”, *Fiseries Research*, n° 92, 2008.
- Addis P., Locci I., Cau A., “Anthropogenic impacts on Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) trap fishery of Sardinia (Western Mediterranean)”, *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, n° 63, 2009.
- Addis P., Secci M., Locci I., Cau A., Sabatini A., “Analysis of Atlantic bluefin tuna catches from the last Tonnara in the Mediterranean Sea: 1993–2010”, *Fiseries Research*, n° 127, 2012.
- Addis P., Secci M., Sabatini A., Palmas F., Culurgioni J., Pasquini V., Cau A., “Conventional tagging of bluefin tunas in the trap fishery of Sardinia (W-Mediterranean): a critical review”, *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, 70 (2), 2014.
- Addis P., Secci M., Sabatini A., Palmas F., Cau A., Mariani A., Dell'Aquila M., Valastro M., “Electronic tagging of bluefin tuna in the trap fishery of Sardinia (W-Mediterranean)”, *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, 72 (7), 2016.
- Addis P., Secci M., Biancacci C., Loddo D., Cuccu D., Palmas F., Sabatini A., “Reproductive status of Atlantic bluefin tuna, *Thunnus thynnus*, during migration off the coast of Sardinia (western Mediterranean)”, *Fiseries Research*, n° 181, 2016.
- Aime M., “Pesca”, in *Enciclopedia Treccani Universo del Corpo*, 2000.
- Albahari G. e Tricarico L., *Ràisi, sceri e patale. Le tonnare di Gallipoli*, Edizioni “L'uomo e il mare”, Gallipoli, 2012.
- Albera D., Blok A., Bromberger C., (ed. it. a cura di Miranda A.), *Antropologia del Mediterraneo*, Guerini, Milano, 2007.
- Albera D., Crivello M., Tozy M. (dir.), *Dictionnaire de la Méditerranée*, Actes Sud, Arles, 2016.
- Albera D., Tozy M. (dir.), *La Méditerranée des anthropologues*, Maisonneuve et Larose, Paris, 2005.
- Albera D., “Whither Mediterranean anthropology?”, intervento al 2019 EASA Mediterranean Network Workshop: *The future(s) of the Mediterranean between uncertainties and resilience*, 24-26 ottobre 2019, Università di Torino.
- Alegret J. L., “La antropología marítima como campo de investigación de la antropología social”, en *Agricultura y Sociedad*, n°52, Julio-Spetiembre 1989.



- Alinari V., *In Sardegna. Note di viaggio*, F.lli Alinari Edizioni, Firenze, 1915.
- Alliata F., “Tonni e Tonnare”, in *Le vie d'Italia* – Touring Club Italiano, settembre 1951.
- Álvarez de Toledo M.L., *Las almadrabas de los Guzmanes*, Fundación Casa de Medina Sidonia, Sanlúcar de Barrameda, 2007.
- Alvito G. e Desogus M., *Carloforte. Immagini di un viaggio*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1986.
- Amat P., “La pesca del tonno in Sardegna dal XVI al XIX secolo”, in *Rivista Economica della Sardegna* III, Roma, 1877.
- Ambrosio L. e Xandri P., *The future of the almadraba sector – Traditional tuna fishing methods in the EU*, European Parliament - Committee on Fisheries, April 2015.
- Amorini F., “La pêche du thon en Sicile et le rapport entre l’homme et la nature”, in *How hunting and fishing can contribute to nature conservation and rural development*, Council of Europe, Preceedings, Židochovice, 1995.
- Angioni G., *Il sapere della mano: saggi di antropologia del lavoro*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Angioni G., “Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale”, in *La Ricerca Folklorica*, n°9 - “Il lavoro e le sue rappresentazioni”, aprile 1984.
- Angotzi F., *L'industria delle tonnare in Sardegna*, Litografia Luigi Pongetti, Bologna, 1901.
- *Animal Equity* Italia, “Dossier sulla mattanza dei tonni a Carloforte”, 2012 (<http://lamattanzadeitonni.org/index.php>).
- Anon., “Correspondencia sobre introducción de la almadraba siciliana (buche), años 1805, 1806 y 1807”, Archivo Ducal de Medina Sidonia, Legajo 97, 1807.
- Anon., “Raccolta di documenti e sentenze di Tribunali comprovanti il danno che arrecano le acque torbide, e i gettiti di detriti e le variazioni del lido alla pesca del tonno nelle Tonnare di Portopaglia e Portoscuso”, Tipografia Coop. Leonina, Roma, 1905.
- Anon., “Le tonnare della Tripolitania”, Bollettino Informativo Economico del Ministero delle Colonie, 14-18, Roma, 1922.
- Anon., “La pesca del tonno in Cirenaica”, Bollettino Informativo Economico del Ministero delle Colonie, 25, Roma, 1922.
- Anon., “La pesca del tonno in Tripolitania ed in Cirenaica”, Bollettino di Pesca, Piscicoltura e Idrobiologia, n° 4 (1), 1928.

- Anon., “La pesca del tonno in Tunisia”, *Bolletino di Pesca, Piscicoltura e Idrobiologia*, n° 4 (4), 1928.
- Antón Solé P., *Los Picaros de Conil y Zahara. Estudio histórico sobre los jesuitas y las almadrabas del duque de Medina Sidonia en la segunda mitad del siglo XVI*, Ed. Jerez Industrial, Jerez de la Frontera, 1965.
- Arensberg C. M., “The Old World peoples: the place of European cultures in world ethnography”, in *Anthropological Quarterly*, n° 36, 1963.
- Aristotele, *Etica Nicomachea*, Laterza, Bari, 2005.
- Aristotele, *Vita, attività e carattere degli animali. Historia animalium VIII-IX* (a cura di Carbone A.), Due Punti Edizioni, Palermo, 2008.
- Artaud H., “Anthropologie maritime ou anthropologie de la mer?”, in *Revue d’ethnoécologie*, n°13, 2018.
- Artaud H., *Poiétique des flots: une anthropologie sensible de la mer dans le Banc d’Arguin (Mauritanie)*, Pétra, Paris, 2018.
- Artaud H. e Surrallés A. (eds.), *The sea within. Marine tenure and cosmopolitical debates*, IWJIA, Copenhagen, 2017.
- Artemidoro, *Il libro dei sogni*, Adelphi, Milano, 1975.
- Aste G. e Cambiaggio R., *Carloforte. La città e la storia*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2005.
- Aste G. e Cambiaggio R., *La storia dei galanzieri e l’origine del movimento socialista a Carloforte in Sardegna*, 2016 ([https://www.carloforte.net/storia\\_galanzieri.htm](https://www.carloforte.net/storia_galanzieri.htm)).
- Ateneo, *Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, prima traduzione italiana commentata su progetto di Luciano Canfora, Roma, 2001.
- Bacchelli R., *Lo sa il tonno. Favola mondana e filosofica*, Isbn Edizioni, Milano, 2010 [1923].
- Bartoloni P. e Guirguis M., *I Fenici del mare e le vie dei tonni. Un’inchiesta storico-archeologica dal Mediterraneo orientale all’Atlantico*, Edes Editrice, Sassari, 2017.
- Basile G., *Tonnare indietro nel tempo*, Dario Flaccovio Editore, Palermo, 2012.
- Bateson G. e Bateson M.C., *Dove gli angeli esitano. Verso un’epistemologia del sacro*, Adelphi, Milano, 1989.
- Bateson G., *Verso un’ecologia della mente*, Adelphi, Milano, 1976.

- Bateson G., *Mente e natura. Una necessaria unità*, Adelphi, Milano, 1980.
- Bekker-Nielsen T. e Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears*, Proceedings of the International Workshop on “Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach”, Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.
- Belloc G., “Inventaire des madragues méditerranéennes” FAO Tech. Pap. Gen. Fish. Coun. Medit., Doc. Tech., 32 (6), 1961.
- Ben-Yehoyada N., “Il Mediterraneo in corpo”, in *Dialoghi Mediterranei*, 1 gennaio 2019.
- Ben-Yehoyada N., *Incorporare il Mediterraneo. Formazione regionale tra Sicilia e Tunisia nel secondo dopoguerra*, Meltemi, Milano, 2019.
- Ben-Yehoyada N., Cabot H., Silverstein P. A., “Introduction: Remapping Mediterranean Anthropology” in *History and Anthropology* 31 (1), 2020.
- Ben-Yehoyada N., “Mediterranean Modernity?”, in Horden P. and Kinoshita S. (eds.), *A companion to Mediterranean history*, John Wiley & Sons, Oxford, 2014.
- Bernal-Casasola D., *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar: de la prehistoria al fin del mundo antiguo*, Universidad de Cadiz, Cadiz, 2006.
- Bernal-Casasola D., *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, Universidad de Cádiz, Cádiz, 2011.
- Berthoz A., *Le sens du mouvement*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1997.
- Beucher J.P., Berthélémy P., Deschamps G., Péronnet I., Duhamel E., “Histoire des engins et techniques de pêche,” IFREMER, Ed. Quae Brest, Plouzané, 2008.
- Bintliff J., *Natural environment and human settlement in Prehistoric Greece. Based on original fieldwork*, British Archaeological Reports, BAR Supplementary Series, Oxford, 1977.
- Bloch B. A., “Of tuna and tonnaroti”, in *Science*, New Series, Vol. 289, N° 5481, 2000.
- Bennett N. J., Govan G., Satterfield T., “Ocean grabbing”, in *Marine Policy*, vol. 57, July 2015.
- Bertolini E., “La pesca dei tonni”, in *Per terra e per mare – Giornale di avventure e di viaggi diretto dal Capitano Cavaliere Emilio Salgari*, n° 11, anno I, Casa Editrice Donath, Genova, 1904.
- Bestor T., *Tsukiji. The fish market at the center of the world*, University of California Press, Oakland, 2004.

- Beverton, R. J. H. e Holt, S. J., *On the dynamics of exploited fish populations*, Chapman & Hall, London, 1993 [1957].
- Biagi V., *Memorie della tonnara di Baratti 1835-39*, F.I.P.S. - C.O.N.I. - Circolo Nautico Pesca Sportiva, Baratti, Piombino, 1995.
- Block B. A. e Donald Stevens E., *Tuna physiology, ecology and evolution*, Academic Press, San Diego, 2001.
- Boas F., *L'organizzazione sociale e le società segrete degli indiani Kwakiutl*, CISU, Roma, 2002 (1897).
- Bono S., *Un altro Mediterraneo. Una storia comune fra scontri e integrazioni*, Salerno, Roma, 2008.
- Bounhiol J. P., “Le régime du thon sur les côtes algériennes et dans la Méditerranée occidentale”, *Bulletin trimestriel de la Société*, n° 8, Hôtel des sociétés savantes, Paris, avril-juin 1911.
- Braudel F., “Histoire et Sciences Sociales: la longue durée”, in *Annales. Economies, sociétés, civilizations*, 13<sup>e</sup> année, n°4, 1958.
- Braudel F., *Il Mediterraneo. Lo spazio e la storia, gli uomini e la tradizione*, Bompiani, Milano, 2002 [1977].
- Braudel F., *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Colin, Paris, 1949.
- Braudel F., *Memorie del Mediterraneo*, Bompiani, Milano, 1998.
- Bravetta E., *Le leggende del mare e le superstizioni dei marinai*, Fratelli Treves Editore, Milano, 1908.
- Breda N., “Per un'antropologia dell'acqua”, in *La Ricerca Folklorica*, n°51, “Antropologia dell'acqua”, aprile 2005.
- Bresc H., *Economie et Société en Sicile 1300-1450*, Thèse de Doctorat en Lettres préparée sous la direction de M. Michel Mollat du Jourdin, Université de Paris, juin 1982.
- Bresc H., “Il vocabolario della pesca nella Sicilia del '300 e del '400”, in *Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo*, n° 16-17, Pisa, 1974-75.
- Bresc H., “La pêche et les madragues dans la Sicile médiévale” Galley M. & Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981), Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985.
- Bresc H., “Pesca e tonnare nella Sicilia medievale”, in *Miscellanea Storica Ligure*, XVI/2, 1984.
- Breton Y., “L'anthropologie sociale et les sociétés des pêcheurs. Réflexions sur la naissance d'un sous-

- champ disciplinaire”, in *Anthropologie et sociétés*, Vol. 5, n°1, 1981.
- Brydone P., *Viaggio in Sicilia e a Malta*, Agorà, Sarzana, 2005 [1773].
  - Bufalino G., “La bellezza dell'universo”, in *L'uomo invasore*, Bompiani, Milano, 1986.
  - Burkert W., *Homo necans. Antropologia del sacrificio cruento nella Grecia antica*, Bollati Boringhieri, Torino, 1981.
  - Buti G., “Madragues Trópéziennes aux XVIIe-XIXe siècle”, in “Ils vivent avec le rivage. Pêche côtière et exploitation du littoral”, Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, Histoire Maritime, n° 2, 2005.
  - Buti G., Faget D., Raveux O., Rivoal S. (dir.), *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe s.- XXIe s.)*, Éditions Karthala – Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence, 2018.
  - Buttitta I., “Cultura marinara, ricerca folklorica e turismo 'culturale' in Sicilia. Stato dell'arte e prospettive” in Buttitta I. e Palmisano M. E. (a cura di), *Santi a mare. Ritualità e devozione nelle comunità costiere siciliane*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea, Palermo, 2009.
  - Cabella C., *Ragionamento per il Duca di Vallombrosa contro il Duca di Pasqua sulla Tonnara delle Isole Asinara e Piana*, Genova, 1856 (conservato presso l'Archivio di Stato di Cagliari).
  - Cabrera Socorro G. E., “Las invisibles mujeres de la mar. Hacia una crítica a la antropología de la pesca en el estado español”, in García Allut A. y Fernández J. P. (coords.), *Antropología de la Pesca*, Actas del VIII Congreso de Antropología 20-24 septiembre 1999, Asociación Galega de Antropoloxía, Santiago de Compostela, 1999.
  - Cafiero G., “Cronaca di una mattanza”, *Atlante*, De Agostini, n° 328, maggio 1992.
  - Cafiero G., *Il principe delle immagini. Francesco Allia di Villafranca, pioniere del cinema subacqueo*, Magenes Editoriale, Roma, 2008.
  - Calandra E., *La tonnara di Mondello. Un carteggio recuperato, secoli XVII-XX*, Editrice Ila Palma, Palermo, 2001.
  - Calvisi V., *Da Pusthu Camugli a li Calanchi. Il lessico marinaresco del dialetto stintinese*, Quaderni Stintinesi n° 9, EDES, Sassari, 2018.
  - Cambiaggio R. e Pellerano L., *L'odissea umana e cristiana dei carolini catturati dai pirati tunisini nel*

1798, Associazione ProLoco Carloforte, 2014.

- Cardona G. R., *La trasmissione del sapere. Aspetti linguistici e antropologici*, Bagatto Libri, Roma, 1989.
- Casalis G., *Iglesias. Descrizione geografico-storica della città e del territorio*, ristampa anastatica, 1841.
- Cassano F., *Il pensiero meridiano*, Laterza, Bari, 2007.
- Cassano F. e Zolo D. (a cura di), *L'alternativa mediterranea*, Feltrinelli, Milano, 2007.
- Catarci C., Scarpato D., Simeone M., *Sostenibilità ambientale ed economica nel mercato del tonno rosso*, Franco Angeli, Milano, 2007.
- Cazeils N., *La grande histoire de la pêche au thon*, Éditions Ouest-France, Rennes, 2004.
- Centola B., *Le città del mare. La pesca con le tonnare in Italia*, Avagliano, Roma, 1999.
- Centola B., *Tonnare continentali*, ([www.cosedimare.com](http://www.cosedimare.com)).
- Cervantes Saavedra M., “La sguattera illustre” in *Novelle esemplari*, UTET, Torino, 1964 [1613].
- Cetti F., *Anfibi e pesci della Sardegna*, Stamperia G. Piattoli, Sassari, 1778.
- Chabrol R., *Requiem pour un thon*, Ed. Les Petits Matins, Paris, 2010.
- Chambers I., *Le molte voci del Mediterraneo*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.
- Chambers I., *Mediterraneo blues. Musiche, malinconia postcoloniale, pensieri marittimi*, Bollati Boringhieri, Torino, 2012.
- Chevallier D. (éd.), *Savoir faire e pouvoir transmettre*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1991.
- Cicerone, *I doveri*, Rizzoli, Milano, 1987.
- Classen C., “Foundations for an anthropology of the senses”, in *International Social Science Journal*, Vol. 49, n°153, September 1997.
- Classen C., *Worlds of sense: exploring the senses in history and across cultures*, Routledge, London, 1993.
- Classen C. e Howes D., “Making sense of culture: anthropology as a sensual experience”, in *Etnofoor*, Jaarg. 9, n°2 - “Anthropology as...”, 1996.

- Cleyet-Merle J.-J., *La préhistoire de la pêche*, Éditions Errance, Paris, 1991.
- Cohen B. B., “L'action dans la perception”, in Cohen B. B., *Sentir, ressentir et agir*, Contredanse, Paris, 2003.
- Coletti D., *Okeanos & Hades. Chronicles from Sardinia*, Postcart Edizioni, Roma, 2011.
- Colicci G., *Suoni, canti e preghiere durante la pesca del tonno in Sicilia*, Diario, Milano, 2004 (inedito).
- Colicci G., “Un ritmo per tirare le reti e un altro per girare l'argano'. I canti delle tonnare di San Vito Lo Capo e di Siacca nelle raccolte degli Archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia (Roma)”, in *Voci*, n° XV, Luigi Pellegrini Editore, Roma, 2018.
- Collet S., “Appropriation of Marine Resources: From Management to an Ethical Approach to Fisheries Governance”, in *Social Science Information*, 41(4), 2002.
- Collet S., “Faire de la parenté, faire du sang: logique et représentations de la chasse à l'espadon”, in *Etudes Rurales*, juillet-décembre 1989.
- Collet S., “Halieutical commons in the Mediterranean: holistic and engendered governance forms for eco-social development pathways”, in *Social Science Information*, vol. 45, n°3, SAGE Publications, London, 2006.
- Collet S., “La croix et la part: rituel de mort et rituel de partition dans la chasse à l'espadon”, in *Anthropozoologica*, numéro spécial, 1987.
- Collet S., “L'anthropologie des sociétés de pêcheurs ou l'Odyssée recommencée”, in Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.
- Collet S., “Le baron et le poisson: féodalité et droit de la mer en Europe occidentale”, in *Droit et Cultures*, n° 13, juillet 1987.
- Collet S., “Le tiers de l'espadon: un mode féodal d'appropriation de la ressource halieutique”, in *Anthropologie maritime*, Cahier n° 2, 1985.
- Collet S., “Management of Fishery Resources: Tragedies, Private Appropriation or Reinvention of the Art of Cooperation in Governing Resources”, in *Social Science Information*, 38(1), 1999.
- Collet S., “Pesca”, in Bonte P. e Izard M. (a cura di), *Dizionario di antropologia e etnologia*, Einaudi, Torino, 2006 [1991].
- Collet S., “Territorialité et parenté dans la chasse à l'espadon”, in Stuart Woolf (dir.), *Espaces et familles dans l'Europe du sud à l'âge moderne*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1993.

- Collet S., *Uomini e pesce. La caccia al pesce spada tra Scilla e Cariddi*, Giuseppe Maimone Editore, Catania, 1993.
- Colon P. L. (éd.), *Rencontres sensorielles. Perspectives ethnographiques sur les sens*, Pétra, Paris, 2013.
- Consolo V. e Cassano F., *Rappresentare il Mediterraneo. Lo sguardo italiano*, Mesogea, Messina, 2000.
- Consolo V., *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.
- Conte G., *Addio amico tonno. Indagine sulle tonnare di Portopaglia, Portoscuso e Isola Piana dal XVI secolo ai giorni nostri*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1985.
- Coppolani L. Y., *Les madraques de la Corse française sous l'Ancien Régime (1768-89)*, in “IVème Colloque d'Histoire et d'Archéologie de Bastia”, Bastia, 6-9 mai 1986, Bastia, 1987.
- Corbin A., *L'invenzione del mare. L'Occidente e il fascino della spiaggia (1750-1840)*, Marsilio, Padova, 1990 [1989].
- Cordingly D., *Heroins and Harlots. Women at Sea in the Great Age of Sail*, MacMillan, London, 2001.
- Corin F., “Le sens du mouvement. Interview d'Alain Berthoz par Florence Corin”, in *Nouvelles de Danse* n°48-49 - “Vu du corps”, Contredanse, Bruxelles, 2011.
- Costa F., *A pesca do atum nas armações da costa Algarvia*, Editorial Bizâncio, Lisboa, 2000.
- Craig A. D., “Interoception: the sense of the physiological condition of the body”, in *Current Opinion in Neurobiology*, vol. 13, n° 4, September 2003.
- Csordas T., “Embodiment as a paradigm for anthropology”, in *Ethos*, vol. 18, n°1, 1990.
- Curatolo D., *Le tonnare nella storia sociale della Calabria e di Pizzo*, Jaca Book, Vibo Valentia, 1991.
- Cuturi F., “Pesca/pescatori”, in Fabietti U. e Remotti F. (a cura di), *Dizionario di antropologia*, Zanichelli, Bologna, 1997.
- Dalla Bernardina S., “Une Personne pas tout à fait comme les autres. L'animal et son statut”, *L'Homme*, tome 31, n°120, 1991.
- Dalla Bernardina S., “Pour qui est le don? La comédie de l'innocence dans l'imaginaire cynégétique contemporain”, *Ethnologie française*, tome 25, n° 4, Mélanges: Politique - musique – enfance, Presses Universitaires de France, octobre-décembre 1995.
- Dalla Bernardina S., “Retoriche dell'animalità”, in *La Ricerca Folklorica*, n°48, ottobre 2003.
- Damasio A., *L'errore di cartesio. Emozione, ragione e cervello umano*, Adelphi, Milano, 1995 [1994].



- D'Amico F. C., *Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina, 1816.
- D'Arcy Wentworth Thompson C. B., *A glossary of Greek fishes*, Oxford University Press, London, 1947.
- D'Arienzo V. e Di Salvia B., *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano, 2010.
- D'Arienzo V. e Di Salvia B., *Siciliani nell'Algarve. Privilegi e prassi mercantili nell'Atlantico portoghese (secoli XV e XVI)*, Franco Angeli, Milano, 2012.
- Danzuso G. e Zinna E., *La mattanza: il ritorno di Ulisse*, Giuseppe Maimone Editore, Catania, 1987.
- Davis J., *Antropologia delle società mediterranee*, Rosenberg & Sellier, Torino, 1980.
- de Brito G., *Boletim da Pesca*, n° 2, Sociedade Industrial de Tipografia, Lisboa, Junho 1943.
- “Decreto del Direttore Generale” del Dipartimento delle Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca della Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF-Italia relativo alla Campagna di Pesca del Tonno Rosso – Disposizioni Applicative, emanato il 5 maggio 2015.
- De Filippo A., “Il cinema documentario di Alliaia e di De Seta” in Gesù S. (a cura di), *La Sicilia tra schermo e storia*, Giuseppe Maimone Editore, Catania, 2008.
- De Francesco M. e Leone A., *Gente di mare. Vicende e personaggi della Marineria dell'Isola di San Pietro*, Ettore Gasperini Editore, Cagliari, 1996.
- Dei F., *Beethoven e le mondine. Ripensare la cultura popolare*, Meltemi, Roma, 2002.
- de la Concepción G., *Emporio de el orbe. Cadiz ilustrada*, Amsterdam, Joan Bus Admin., 1690.
- De Maupassant G., “Monsieur Parent”, dans Maupassant G., *Contes et Nouvelles*, tome II, éditions Gallimard, Paris, 1979 [1885].
- Dentici Buccellato R. M., “Pescatori e organizzazione della pesca del tonno e del pesce spada nella Calabria del basso Medioevo”, in *Mestieri, lavoro e professioni nella Calabria medievale: tecniche, organizzazioni, linguaggi*, Atti dell'VIII Convegno Storico Calabrese, Palmi 19-22 novembre 1987, Soveria Mannelli, Catanzaro, 1993.
- De Palmas A. e Di Gennaro F., “Osservazioni sulla pesca in età preistorica. Attrezzature, catture e preparazioni”, in *L'Idomeneo*, n° 20, 2015.
- Desclèves E., “La civilisation océanienne: un modèle inédit de symbiose entre l'homme et la mer”,

intervento al Convegno *Des Mers: des lectures anthropologiques? Vers un état des lieux de l'anthropologie maritime*, 8-9 giugno 2016, Musée de l'Homme, Paris.

- Descola P. e Pálsson G. (eds.), *Nature and Society. Anthropological perspectives*, Routledge, London, 1996.

- Detienne M. e Vernant J.-P., *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Roma, 2005 [1974].

- Díaz-Montexano G., “Las orcas y el arte de la pesca del atún. Una evidencia epigráfica del siglo V a.C.. La confirmacion de la tesis de Mario Morcillo Moreno, 2010 (<http://atlantisng.com>).

- Diegues A. C. (eds.), *Maritime Anthropology in Brazil*, NUPAUB – Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras / USP – Center for Research on Human Population and Wetlands in Brazil, São Paulo, 2005.

- Di Pietro C., “I canti del lavoro: la tonnara”, in *I Siracusani*, n° 39, 2012.

- Di Natale A., *An iconography of tuna traps. Essential information for the understanding of the technological evolution of this ancient fishery*, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 67(1), 2012.

- Di Natale A., *Iconography of tuna traps: the discovery of the oldest recorded printed image of a tuna trap*, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 70(6), 2014.

- Di Natale A., *Literature on the Eastern Atlantic and Mediterranean tuna trap fishery*, ICCAT, n° 67-1, 2012.

- Di Natale A., “The ancient distribution of Bluefin Tuna fishery: how coins can improve our knowledge”, in *Collective Volume of Scientific Papers ICCAT*, 70(6), 2014.

- “Disciplina della cattura dei cetacei, delle testuggini e degli storioni”, Decreto del Ministero della Marina Mercantile, 3 maggio 1989 (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1989/05/17/089A2150/sg>).

- Doneddu G. e Fiori A. (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, EDES, Sassari, 2003.

- Doneddu G., *La pesca nelle acque del Tirreno (secoli XVII-XVIII)*, EDES, Sassari, 2002.

- Doneddu G., “Le tonnare in Sardegna (1500-1800)”, in *Società e Storia*, n° 21, 1983.

- Doneddu G. (a cura di), “Un’epopea mediterranea. Gli italiani alla pesca del tonno”, *AMMENTU. Bollettino storico e archivistico del Mediterraneo e delle Americhe*, dossier n° 14, Centro Studi SEA e Aipsa Editore, Cagliari, gennaio-giugno 2019.

- Doumalin X., Faget D., Raveux O. (dir.), *La mer en partage. Sociétés littorales et économies maritimes XVI-XX siècle*, Presses Universitaires de Provence, Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence, 2016.
- Doumas C., “La Talassocrazia nel Mar Egeo”, in Pugliese Carratelli G. (a cura di), *I Greci in Occidente*, Bompiani, Milano, 1996.
- Doumenge F., “La storia delle pesche tonniere”, in *Biologia Marina Mediterranea*, 3, 1, 1999.
- Doz N., *Reportages. Gente di tonnara*, Fondazione Banco di Sardegna, Nuoro, 2003.
- Drago D., *Tonnare. Portfolio*, L'Epos, Palermo, 1999.
- Driessen H., “People, boundaries and the anthropologist's Mediterranean”, in *Anthropological Journal of European Cultures*, n°10, 2001.
- Duhamel Du Monceau H. L., *Traité général des pêches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, Académie Royale des Sciences de Paris, Neuchatel, 1779.
- Durrenberger E. P. e Pálsson G., “Ownership at sea: fishing territories and access to sea resources”, in *American Ethnologist*, Vol. 14, n° 3, Aug. 1987.
- Edwardes C., *Sardinia and the Sardes*, Bentley and Son, London, 1889.
- Eliano, *La natura degli animali*, traduzione e note di F. Maspero, Milano, 1998.
- Esiodo, *Teogonia*, Mondadori, Milano, 2007.
- Fabian J., *Time and the Other. How anthropology makes its object*, Columbia University Press, New York, 2014 [1983].
- Fabiano E. e Mangiameli G. (a cura di), *Dialoghi con i non umani*, Mimesis, Milano, 2019.
- Fabre T. e Ilbert R. (éds.), *Les représentations de la Méditerranée*, Maisonneuve Larose, Paris, 2000.
- Faeta F., *Le ragioni dello sguardo. Pratiche dell'osservazione, della rappresentazione e della memoria*, Bollati Boringhieri, Torino, 2011.
- Faget D., “La dernière madrague à thons de Saint-Tropez: la madrague des Canebiers (1876-1882)”, in *Freinet, Pays des Maures*, n° 9, Conservatoire du patrimoine du Freinet, La Garde-Freinet (Var), 2010-2011.
- Faget D. e Sternberg M. (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations – Protohistoire-XXIe siècle*, Éditions Karthala – Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence, 2015.
- FAO, *The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries*, General Fisheries Commission for the

Mediterranean, Rome, 2018.

- Farrugio H., *Donnée historiques sur les anciennes madragues françaises de la Méditerranée*, Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 67(1), 2012.

- Favara A., *Canti della terra e del mare di Sicilia. Per canto e pianoforte*, Vol. I – II – III, Ricordi & C., Milano, 1921.

- Felici E., “Un impianto con *thynnoscopèion* per la pesca e la salagione sulla costa meridionale della Sicilia (Pachino, SR). Eliano, Oppiano e la tonnara antica”, in *Tradizione, tecnologia e territorio I, Topografia antica 2*, Acireale-Roma, 2012.

- Felici E., *Thynnos. Archeologia della tonnara mediterranea*, Edipuglia, Bari, 2018.

- Fernández Duro C., *Reseña histórica de las almadrabas en las costas de España*, 1866.

- Ferraro G., *Memoie de 'n Tabarkin (Ricordi di un Tabarkino)*, Cooperativa Grafica Editoriale, Iglesias, 1995.

- Ferrarotti F., “Elogio del Mediterraneo” in Aymard M. e Barca F. (a cura di), *Conflitti, migrazioni e diritti dell'uomo. Il Mezzogiorno laboratorio di un'identità mediterranea*, Rubbettino, Soveria Mannelli, 2002.

- Filostrato, *Immagini* (a cura di Carbone A.), Due Punti Edizioni, Palermo, 2008.

- Florido Del Corral D., “El saber hacer y los sentidos de los pescadores andaluces”, in *Demófilo – Tercera época*, n°1, 2002.

- Florido Del Corral D., *Ethnological values and opportunities for establishing a heritage policy around tuna-trapping in Andalusia (Spain)*, International Journal of Immaterial Heritage, Vol. 8, 2013.

- Florido Del Corral D., *Evolución histórica y cultural de las almadrabas en el litoral atlántico meridional (siglos XVI-XX)*, I Conferencia Internacional de Historia de la Pesca en el Estrecho de Gibraltar, El Puerto de Santa María, 2004.

- Florido Del Corral D., *La actividad de la pesca en el Campo de Gibraltar: del modelo intensivo al artesanal*, Publicado en el Boletín PH, 80, 2011.

- Florido Del Corral D., *La almadraba amenazada: conflictos y paradojas socio-ambientales en la crisis del atún rojo*, Actas del XIII Congreso de Antropología de la Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, 2014.

- Florido Del Corral D., *La almadraba como sistema cultural de la pesca*, PH44, Julio 2003.

- Florido Del Corral D., *Las almadrabas andaluzas bajo el consorcio nacional almadrabero (1928-1971): aspectos socio-culturales y políticos*, SEMATA, Ciencias Sociais e Humanidades, vol. 25, 2013.
- Florido Del Corral D., *Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado*, Padilla Libros Editores y Libreros, Sevilla, 2006.
- Florido Del Corral D. (coord.), *Las almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI)*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 2017.
- Florido Del Corral D., “Marineros y Pescadores Andaluces” en *Proyecto Antropología de Andalucía: Sociedad*. Vol. V. Sevilla, España, Publicaciones Comunitarias S.A. Vol. 10, 2002.
- F. M., (autore sconosciuto), “La pêche du thon en Méditerranée”, *L'illustration*, n° 2837, 10 Juillet 1897.
- Fogato S., *I tonnaroti di Favignana*, Nuova Ipsa, Palermo, 2013.
- Fox R., *The Tory Islanders: a people of the Celtic fringe*, Cambridge University Press, Cambridge, 1978.
- Franco S. e Nordera M. (a cura di), *Ricordanze. Memoria in movimento e coreografie della storia*, UTET Università, 2010.
- Freire J. e García-Allut A., “Integration of fishers' ecological knowledge in fisheries biology and management. A proposal for the case of the artisanal coastal fisheries of Galicia (NW Spain)”, in ICES CM S/09, 1999.
- Gallagher S., *How the body shapes the mind*, Clarendon Press, Oxford, 2005.
- Gallant T. W., *A fisherman's tale*, Miscellanea Graeca, Belgian Archaeological Mission in Greece, 1985.
- Galley M. e Ladjimi Sebai L. (éd.), *L'homme méditerranéen et la mer. Actes du Troisième congrès international d'études des cultures de la Méditerranée occidentale* (Jerba, avril 1981), Les Éditions Salammbô, Tunis, 1985.
- Gambella A., *La Vergine Odigitria: tradizione storico leggendaria dell'icona di Santa Maria d'Itria*, Istituto Superiore di Scienze Religiose, Cagliari, 2000.
- Gangemi M. (a cura di), *La pesca nel Mezzogiorno tra Otto e Novecento: tonnare, pesci, spugne e coralli*, Cacucci Editore, Bari, 2011.
- García Allut A. e Fernández J. P. (coords.), *Antropología de la Pesca*, Actas del VIII Congreso de Antropología 20-24 septiembre 1999, Asociación Galega de Antropoloxía, Santiago de Compostela, 1999.
- García-Allut A. *et al.*, “Methodology for integration of fishers' ecological knowledge in fisheries

biology and management using knowledge representation (artificial intelligence)”, in Haggan H., Brignall C., Wood L., (eds.) *Putting Fishers's knowledge to work*, Fisheries Centre Research Report, University of British Columbia (Vancouver, Canada), Volume: 11 (1), 2003.

- García Vargas E. e Florido Del Corral D., “Tipos, origen y desarrollo histórico de las almadrabas antiguas. Desde época romana al imperio bizantino” in *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*, Catálogo de la Exposición de Baelo Claudia, diciembre 2011-julio 2012, Cádiz, 2011.

- García Vargas E. e Florido Del Corral D., “The origin and development of tuna fishing nets (almadrabas)” in Bekker-Nielsen T. e Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears*, Proceedings of the International Workshop on “Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach”, Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.

- García Vargas E., “Pesca, sal y salazones en las ciudades fenicio-púnicas del sur de Iberia”, en Fernández, J. y B. Costa (eds.), *De la mar y de la tierra. Producciones y productos fenicio-púnicos*, XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica, Ibiza, 2000, *Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, nº 47, 2001.

- García Vargas E. y Muñoz Vicente Á., “Reconocer la cultura pesquera en la Antigüedad en Andalucía”, en *Boletín del Instituto del Patrimonio Histórico*, nº 44 (Monográfico coordinado por D. Florido), *Reconocer el patrimonio pesquero*, 2003.

- Garrido A., *Historia de la pesca del atún en Cataluña. La almadraba de Cap de Terme y l'Ametlla de Mar*, I Jornada científica del Atún Rojo, Ametlla de Mar, 2008.

- Geistdoerfer A. (dir.), *Anthropologie Maritime*, Société d'Ethnologie Française et Centre d'Ethno-Technologie en Milieux Acquatiques, Paris, 1985.

- Geistdoerfer A., “Antropología marittima”, in Bonte P. e Izard M. (a cura di), *Dizionario di antropologia e etnologia*, Einaudi, Torino, 2006 [1991].

- Geistdoerfer A., “L'anthropologie maritime: un domaine en évolution: hors cadre traditionnelle de l'anthropologie sociale”, *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, nº 27, Bilbao, 2007.

- Geistdoerfer A. (dir.), *Apprendre la mer*, Techniques & Culture nº 45, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, Janvier-Juin 2005.

- Gélard M. L. e Sirost O., “Corps et langage des sens”, in *Communications*, nº86, 2010.

- Gélard M. L., “L'anthropologie sensorielle en France. Un champ en devenir?”, in *L'Homme*, n°217, 2016.
- Gemelli F., *Rifiorimento della Sardegna*, Giammichele Briolo, Torino, 1776.
- Gianfrotta P. A., “Archeologia subacquea e testimonianze di pesca”, in *Mélanges de l'École Française de Rome - Antiquité*, n° 111, 1999.
- Giarelli G., “L'ultima mattanza?” in *La Ricerca Folklorica* n°38 - “Famiglie alpine lombardo-venete tra Otto e Novecento”, ott. 1998.
- Gilmore D., “Anthropology of the Mediterranean area”, *Annual Review of Anthropology*, n°2, 1982.
- Ginzburg C., “Spie. Radici di un paradigma indiziario”, in Ginzburg C., *Miti, emblemi, spie. Morfologia e storia*, Torino, Einaudi, 1986.
- Glissant E., *Poetica della relazione*, Quodlibet, Roma, 2007.
- Goody J., “The anthropology of the senses and sensations”, in *La Ricerca Folklorica*, n°45 - “Antropologia delle sensazioni”, aprile 2002.
- Graeber D., *Debito: i primi cinquemila anni*, Il Saggiatore, Milano, 2012 [2011].
- Gramsci A., “Osservazioni sul folklore” in *Quaderni (12)*, Einaudi, Milano 2014 [1948-51].
- Grenier J., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2003 [1940].
- Guarrasi G., *Le cialome delle tonnare*, Favignana, 1975 (inedito).
- Guerracino S., *Mediterraneo. Immagini, storie e teorie da Omero a Braudel*, Mondadori, Milano, 2007.
- Guggino E., *Per un vocabolario della tonnara*, 1978 (inedito).
- Guggino E. e Pagano G., *La mattanza*, Fondazione Ignazio Buttitta Edizioni, Palermo, 1977.
- Gunda B. (ed.), *The fishing culture of the world: studies in ethnology, cultural ecology and folklore*, Prometheus Books, New York, 1984.
- Gusman A., “Sensazioni”, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Carocci, Roma, 2010.
- Gutman R., “A big, weird, pancake-shaped fish keeps surprising beachgoers”, *The Atlantic*, 21/3/2019.
- Hallowell I., “Ojibwa ontology, behavior and world view”, in *Teachings from the American Earth*, Dennis and Barbara Tedlock, New York, 1975 [1960].

- Hardin G., “The Tragedy of the Commons”, in *Science*, New Series, Vol. 162, n° 3859, 1968.
- Harris W. V., *Rethinking the Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford, 2005.
- Hattour A., *Preservation d'une ancienne technique de pêche. La madrague tunisienne de Sidi Daoud et sa production de thon rouge*, Bull. Inst. Nat. Sci. Tech. Mer de Salammbô, Vol. 32, 2005.
- Hau'ofa E., “Our Sea of Islands” in *The Contemporary Pacific*, 6 (1), 1994.
- Heldt H., “Le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.). Examens des travaux publiés et observations nouvelles”, Bulletin n°13, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salammbô, Juin 1929.
- Heldt H., “Le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.). Mis à jour de nos connaissances sur ce sujet”, Bulletin n°7, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salammbô, Juillet 1927.
- Heldt H., “Résumé de nos connaissances actuelles sur le thon rouge (*Thunnus thynnus* L.)”, Bulletin n°5, Rapport adressé à la Commission Internationale pour l'Exploration Scientifique de la Méditerranée, Station Océanographique de Salammbô, Juillet 1926.
- Hemingway E., *Il vecchio e il mare* (traduzione di Fernanda Pivano), Mondadori, Milano, 1952.
- Herzfeld M., “The horns of the Mediterranean dilemma”, in *American Ethnologist*, n° 11, 1984.
- Hewes G. V., “The rubric 'fishing and fisheries'”, in *American Anthropologist*, n° 50, 1948.
- Hirsch E. e O'Hanlon M. (dir.), *The anthropology of landscape. Perspectives on place and space*, Oxford, 1996.
- Horden P. and Kinoshita S. (eds.), *A companion to Mediterranean history*, John Wiley & Sons, Oxford, 2014.
- Horden P. and Purcell N., *The corrupting sea. A study of Mediterranean history*, Blackwell, Oxford, 2000.
- Howes D., “Polysensoriality” in Mascia-Lees F. (ed.), *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment*, Wiley-Blackwell, Oxford, 2011.
- Howes D., *Sensing Culture: Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, The University of Michigan Press, Ann Arbor, 2003.
- Howes D., *Sensual relations. Engaging the senses in culture and social theory*, University of Michigan Press, Ann Arbor, 2003.



- Howes D. (ed.), *The varieties of sensory experience: a sourcebook in the anthropology of the senses*, University of Toronto Press, Toronto, 1991.
- Ingold T., "Culture and the perception of the environment" in Croll E. e Parkin D. (ed.), *Bush base: forest farm. Culture, environment and development*, Routledge, London, 1992.
- Ingold T., *Ecologia della cultura*, Meltemi, Milano, 2001.
- Ingold T., *The appropriation of nature. Essays on human ecology and social relations*, University of Iowa Press, 1987.
- Ingold T., *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*, Routledge, London, 2011.
- Ingold T., "Two reflections on ecological knowledge" in Sanga G. e Ortalli G. (eds.), *Nature knowledge. Ethoscience, cognition and utility*, Berghahn Books, New York, 2003.
- Jeanmaire H., "La naissance d'Athéna et la royauté magique de Zeus", in *Revue Archéologique*, n° 48, Juil.-Sept. 1956.
- Jousse M., *L'anthropologie du geste*, Gallimard, Paris, 1978.
- Julien M.P. e Warnier J.P. (dir.), *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, L'Harmattan, Paris, 1999.
- Jünger E., *San Pietro (1957)*, Fausto Lupetti Editore, Bologna, 2015.
- Kelleher K., *Discards in the world's marine fisheries. An update*. FAO Fisheries Technical Paper, n° 470, 2005.
- Kirksey S. E. e Helmreich S., "The emergence of multispecies ethnography", in *Cultural Anthropology*, vol. 24, n° 4, 2010.
- Kula W., *Le misure e gli uomini dall'antichità a oggi*, Laterza, Bari, 1987.
- La Duca R., *La tonnara di Scopello*, Edizioni Grifo, Palermo, 1988.
- Lacépède B. G. E., *Histoire naturelle des poissons*, Plassan, Paris, 1798.
- Lai F., *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, CUEC, Cagliari, 2004.
- La Mantia V., *Le tonnare in Sicilia*, Stabilimento Tipografico Giannitrapani, Palermo, 1901.
- Lanternari V., *Ecoantropologia. Dall'ingerenza ecologica alla svolta etico-culturale*, Dedalo, Bari, 2003.

- Larkin P. *et al.*, “An epitaph for the concept of MSY”, in *Transactions of the American Fisheries Society*, n° 106-1, 1977.
- Latouche S., “La sfida della ragione mediterranea”, intervento al convegno *Mediterraneo. Mosaico di economie e culture*, Pistoia, 17 Ottobre 1998.
- Lazzaro G. e Zinna E., *La mattanza*, Giuseppe Maimone Editore, Catania, 1987.
- Leblan V. e Roustan M., “Introduction. Les animaux en anthropologie: jeux épistémologiques”, in *Lectures anthropologiques*, n°2 - “Les animaux en anthropologie” 2017.
- Leblic I., Coutancier B., Geistdoerfer A., “Histoire des pêcheurs... Histoires de pêcheurs. Les sources historiques en anthropologie maritime”, en *Anthropologie* 3, CETMA-MNHN, Paris, 1988.
- Le Breton D., *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2007.
- Le Breton D., “Pour une anthropologie des sens”, in *VST - Vie sociale et traitements*, n°96, 2007.
- Le Bris M. e Izzo J. C. (dir.), *Méditerranées*, Flammarion, Oaris, 1998.
- Lega Navale Italiana (a cura di), *Dizionario enciclopedico marinaresco*, Mursia, Milano, 1972.
- Lelli E., “Il tonno 'maiale del mare' da Polibio ad Ateneo”, in *Quaderni Urbinati di Cultura Classica*, New Series, Vol. 78, n° 3, 2004.
- Lentini R., “Favignana nella seconda metà dell'Ottocento: innovazioni e mercato”, in Doneddu G. e Fiori A. (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Edes, Sassari, 2003.
- Lentini R., “Il sistema gerarchico nella mattanza”, in *La cultura materiale in Sicilia*, n° 12-13, Palermo, 1980.
- Leo P., “Un manoscritto inedito sul viaggio dei Reali di Sardegna ad Iglesias, a Monteponi, alla tonnara di Porto Paglia nell'anno 1806” in *Studi storici in onore di Francesco Loddo Canepa*, Sansoni, Firenze, 1959.
- Leopold A., *A Sand County almanac and sketches here and there*, Oxford University Press, Oxford, 1949.
- Leroi-Gourhan A., *Il gesto e la parola. Tecnica e linguaggio. La memoria e i ritmi*, Einaudi, Torino, 1977 [1964].
- Levain A. et Laval P., “Jusqu'ou va la mer ? Une exploration des marges de l'anthropologie maritime”, en *Revue d'ethnoécologie*, n° 13, 2018.

- Libri A., *La Nurra*, Genova, 1877.
- Li Greci F., Berdar A., Riccobono F., *Mattanza. Le tonnare messinesi scomparse*, Edizioni GBM, Messina, 1991.
- Lippi Guidi M., *Tonnare tonnaroti e malfaraggi della Sicilia sud-orientale*, Zangarastampa, Siracusa, 1993.
- Lo Coco N., *L'ultima levata. La tonnara di Solanto dai fasti al declino*, Eugenio Maria Falcone Editore, Palermo, 2011.
- Lo Curzio M., *L'architettura delle tonnare*, EDAS, Messina, 1992.
- Lo Curzio M. e Sisci R., *Tonnare e barche tradizionali di Sicilia. I resti di una cultura del mare*, Edas Edizioni, Messina, 1991.
- Lomax A., *L'anno più felice della mia vita. Un viaggio in Italia 1954-55*, Il Saggiatore, Milano, 2008.
- Lombardi Satriani L. M. e Meligrana M., "Precarietà esistenziale ed esorcizzazione del rischio nella cultura folklorica marinara del Sud d'Italia", in Mondardini Morelli G. (a cura di), *La cultura del mare*, Gangemi, Roma, 1985.
- Longo S. B., *Global sushi: a socio-ecological analysis of the Sicilian bluefin tuna fishery*, PhD final Dissertation, University of Oregon, 2009.
- Maggio T., *Mattanza*, Penguin Books, New York, 2001.
- Mailhot J., "Traditional Ecological Knowledge: the diversity of knowledge systems and their study", Backpaper n°4, The Great Whale Public Review Support Office, Montreal, 1993.
- Mainardi D., *Dizionario di Etologia*, Einaudi, Torino, 1992.
- Malanotte G., "Il folklore: la mattanza", in *Informazioni turistiche sull'Italia*, n° 594, febbraio 1973.
- Malinowski B., *Argonauti del Pacifico Occidentale*, Bollati Boringhieri, Milano, 2011.
- Manconi F., *Giuseppe Cavallera e i lavoratori del mare di Carloforte (1897-1901)*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 1977.
- Manetti R., *Tonnare elbane*, Alinea Editrice, Firenze, 2001.
- Mangano R., *Il pescatore di tonni*, Fausto Lupetti Editore, Bologna, 2011.
- Mangel M. et al., "Requiem for Ricker: unpacking MSY", in *Bulletin of Marine Science*, n° 70-2, 2002.
- Manilio M., *Astronomica - Libro V*, a cura di Liuzzi D., Congedo, Galatina, 1997.

- Marchesini R., *Fondamenti di Zooantropologia, Vol. I*, Apeiron, Ivrea, 2014.
- Mariat-Roy E. et Sécula C., “Alette Geistdoerfer, le CETMA-Anthropologie maritime et son centre de documentation”, en *Revue d’ethnoécologie*, n°13, 2018.
- Mariotti A., *Il tonno: le tonnare che parlano genovese da Camogli a Carloforte*, Il Golfo, Milano, 2003.
- Martorana G., *Tonnara*, Sellerio, Palermo, 1995.
- Mastromarco G., “La pesca del tonno nella Grecia antica: dalla realtà quotidiana alla metafora poetica”, *Rivista di cultura classica e medioevale*, Vol. 40, n° 1/2, gennaio-dicembre 1998.
- Matera V., *Antropologia contemporanea. La diversità culturale in un mondo globale*, Laterza, Bari, 2017.
- Matera V., “Antropologia dei sensi. Osservazioni introduttive”, in *La Ricerca Folklorica*, n° 45, “Antropologia delle sensazioni”, aprile 2002.
- Matera V., “La tribù contemporanea”, *Il Manifesto*, 18 settembre 2013.
- Matera V., “Siamo tutti contemporanei. Note sull'antropologia e il tempo – Replica a Francesco Remotti”, 2015 (inedito).
- Matvejevic P., *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano, 2004 [1987].
- Maurandi A., *Le tonnare in Sardegna. Indagini sulle tonnare in Sardegna dal IX sec. a.C. ai giorni nostri*, Fratelli Muntoni Editore, Carloforte, 1989.
- Maurici F. e Vergara F., *Per una storia delle tonnare siciliane. La tonnara dell'Ursa*, Accademia Nazionale di Scienze Lettere e Arti, Palermo, 2001.
- Mauss M., “Le tecniche del corpo”, *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936.
- Mauss M., *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino, 2002 [1924].
- McGoodwin J. R., *Understanding the cultures of fishing communities. A key to fisheries management and food security*, FAO Fisheries Technical Paper, n° 401, FAO, Roma, 2001.
- Mead M., “Visual anthropology in a discipline of words”, in Hockings P. (ed.), *Principles of visual anthropology*, Mouton Publishers, Paris, 1975.
- Melville H., *Moby Dick ovvero La balena* (trad. it. Cesare Pavese), Adelphi, Milano, 1987 [1932].
- Merkelbach R., “Der orphische Papyrus von Derveni”, in *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*,

n°1, 1967.

- Merleau-Ponty M., *Fenomenologia della percezione*, Bompiani, Milano, 2003 [1945].
- Meuli K., "Griechische Opferbräuche", in *Phylobolia für Peter von der Mühl zum 60. Geburtstag am 1. August 1945*, Gigon, Basel, 1946.
- Mollat M., "Spécificité de l'ethnologie maritime?", en *Ethnologie française nouvelle serie*, T. 9, No. 2, "Ethnologie maritime", avril-juin 1979.
- Mondardini Morelli G., *Villaggi di pescatori in Sardegna. Disgregazione e rurbanizzazione*, Iniziative Culturali, Sassari, 1981.
- Mondardini Morelli G., *Emozioni dal mondo del mare*, EDES, Sassari, 2010.
- Mondardini Morelli G., "Esperienze di mare e incorporazione: uno sguardo antropologico", relazione al "Bodymind Festival" - Dorgali 2012 (<http://archive.is/dINGB>).
- Mondardini Morelli G., *Gente di mare in Sardegna: antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*, Istituto Superiore Regionale Etnografico, Nuoro, 1997.
- Mondardini Morelli G., *Il mare, le barche, i pescatori. Cultura e produzione alieutica in Sardegna*, Carlo Delfino Editore, Sassari, 1990.
- Mondardini Morelli G., *I figli di Glaukos. Temi e materiali di culture marinare in Sardegna e nel Mediterraneo*, EDES, Sassari, 1995.
- Mondardini Morelli G., "Il popolo delle rive fra sacro e profano", in Manadori A. (a cura di), *La preghiera del marinaio. La fede e il mare nei segni della chiesa e nelle tradizioni marinare*, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Istituto poligrafico e zecca dello stato, Roma, 1992.
- Mondardini Morelli G., "Introduzione", in *La Ricerca Folklorica*, n° 21 - "La cultura del mare", Grafo Spa, apr. 1990.
- Mondardini Morelli G., "Lavoro e territorio nella cultura dei pescatori. Note preliminari", in *La Ricerca Folklorica*, n° 9 - "Il lavoro e le sue rappresentazioni", Grafo Spa, apr. 1984.
- Mondardini Morelli G. (a cura di), *Pesca e pescatori in Sardegna. Mestieri del mare e delle acque interne*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo, 1997.
- Mondardini Morelli G., *Spazio e tempo nella cultura dei pescatori. Studi e ricerche in area mediterranea*, Pisana Editrice, Pisa, 1988.
- Mongitore A., *Della Sicilia ricercata nelle cose più memorabili*, Arnaldo Forni Editore, Palermo, 1743.

- Monot J. e Ricard P., *Les pêches méditerranéennes: voyage dans les traditions*, Éditions Quae, Paris, 2011.
- Montesanti A., *Le tonnare di Bivona. I resti di una cultura del mare*, ProLoco di Vibo Marina, 1994.
- Montes del Castillo Á., *Antropología de la pesca. Debates en el Mediterráneo*, Universidad de Murcia, Murcia, 1999.
- Mori A., *La pesca marittima in Sardegna e la sua influenza sul popolamento del litorale*, Gallizzi, Sassari, 1950.
- Morin E., “Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée”, in *Confluences Méditerranée*, n° 28, Paris, hiver 1998-99.
- Moscati S., *Civiltà del mare. I fondamenti della storia mediterranea*, Liguori, Napoli, 2001.
- Mouton P., *Le thon de Méditerranée. La saga d'un poisson mythique*, Édisud, Aix-en-Provence, 2004.
- Naitana A., “All'urlo del rais”, in *Almanacco di Cagliari*, Cagliari, 2000.
- Neruda P., *Tercer libro de las odas [1955-57]*, Losada, Buenos Aires, 1957.
- Nicholson E., *Men and measures: a history of weights and measures, ancient and modern*, Smith, Elder & Co., London, 1912.
- Oliver Narbona M., “Mujer y pesca”, in *Eres*. 1 (2), 1989.
- Omero, *Odissea* (tradotta da Ippolito Pindemonte), Volumi I-II, Società Tipografica Editrice, Verona, 1822.
- Osuna García J. e Ubera Morón E., *El lenguaje de la mar de Cadiz*, Sílex Ediciones, Madrid, 1991.
- Ottolenghi F. e Cerasi S., *Il tonno rosso nel Mediterraneo. Biologia, pesca, allevamento e gestione*, Unimar, Roma, 2008.
- Pálsson G., “Enskilment at sea”, in *Man*, New Series, vol. 29, n° 4, Dec. 1994.
- Pálsson G., “Fishing societies” in Smelser N. J. e Baltes P. B. (eds.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 15, Elsevier Science Publisher, 2001.
- Pálsson G., “The art of fishing”, in *Maritime Anthropological Studies*, n°2, 1989.
- Pani E., “La funzione della bilancella con l'attività mineraria”, in AA.VV., *La vela latina. Dalle remote origini alle regate veliche odierne*, Atti del Convegno Nazionale, Carloforte, 28 giugno 2005.
- Parain C., *La Méditerranée. Les hommes et leurs travaux*, Gallimard, Paris, 1936.

- Parona C., *Il tonno e la pesca*, C. Ferrari, Venezia, 1919.
- Parona C., *Per la storia della pesca in Italia: tonnare e miniere in Sardegna*, Tipografia Palagi & C., Genova, 1915.
- Pasolini P. P., *Ideologia e poetica*, in Siti W. (a cura di), *Tutte le opere*, Mondadori, Milano, 2001 [1973].
- Pausania, *Periegesi della Grecia, Libro X*, Mondadori, Milano, 1998.
- Pavese C., *Dialoghi con Leucò*, Einaudi, Torino, 1947.
- Pavesi P., *L'industria del tonno: relazione alla Commissione Reale per le tonnare*, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- Pellerano L., *Carloforte e l'isola di San Pietro*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2007.
- Pellerano L., *Carloforte 1798. Il grande rapimento*, AM&D Edizioni, Cagliari, 2010.
- Pellerano M. e Borghero S., *Cucina carlofortina*, Edizioni Della Torre, Cagliari, 2014.
- Pepe C. (a cura di), *Rotte dei tonni e luoghi delle tonnare nel Mediterraneo dalla preistoria ad oggi*, Quaderni della ricerca scientifica - Serie Beni culturali, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2006.
- Pink S., *Doing sensory ethnography*, Sage, London, 2015.
- Pink S., "Multimodality, multisensoriality and ethnographic knowing: social semiotics and the phenomenology of perception", *Qualitative Research*, 11-3, Sage, 2011.
- Pintus M., *Miniere e battelli*, Studio Grafico Dumié, Carloforte, 1986.
- Pintus M., *U Palassiu*, Cooperativa "Casa del Proletariato", Carloforte, ?.
- Pirrotta V., *N'gnanzou'. Storie di mare e di pescatori*, Plectica, Salerno, 2005.
- Pitrè G., "La tonnara e la mattanza" in *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Libreria Internazionale Reber, Palermo, 1913.
- Pitrè G., *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, Palermo, 1870-1913.
- Plinio, *Storia Naturale, Vol. II*, Einaudi, Torino, 1984.
- Poggie J. J., "Maritime anthropology: socio-cultural analysis of small-scale fishermen's cooperatives: Introduction", in *Anthropological Quarterly*, 53 (1), gennaio 1980.

- Polanyi K., *Economie primitive, arcaiche, moderne*, Einaudi, Torino, 1980 [1968].
- Ponzoletti A., *Stintino*, Carlo Delfino Editore, Sassari, 2014.
- Porcella M. F., “Iconografia e culto di Nostra Signora d'Itria nella Sardegna spagnola”, *ArcheoArte. Rivista elettronica di Archeologia e Arte*, Supplemento al numero 1, Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università degli Studi di Cagliari - Sezione di Archeologia e Storia dell'Arte, Cagliari, 2012.
- Presotto D., “Le tonnare alassine” in *Liguria*, n° 2, anno LIX, 1992.
- Prins A. H. J., *Watching the seaside. Essays on maritime anthropology*, University of Groningen, 1984.
- Purcell N., “Eating fish. The paradoxes of sea food”, in Wilkins J., Harvey D., Dobson M. J. (eds.), *Food in Antiquity. Studies in Ancient society and culture*, Liverpool University Press, Exeter, 1995.
- Purpura G., “Osservazioni sulla pesca del corallo rosso nell'antichità”, in *Archeologia Marittima Mediterranea*, n° 2, 2005.
- Purves D. (a cura di), *Neuroscienze*, Zanichelli, Bologna, 2000 [1997].
- Quilici F., “Fine della tonnara” in *Corriere della Sera Illustrato*, n° 29, anno II, Milano, 22 luglio 1978.
- Quilici F., *Il mio Mediterraneo*, Mondadori, Milano, 2004.
- Quilici F., *Uomini e mari*, Mondadori, Milano, 1976.
- Ranisio G., “I pescatori di Marettimo: tecniche e organizzazione della pesca”, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, Quaderni del Circolo Semiologico Siciliano, 12-13, Palermo, 1990.
- Ravara Montebelli C., *Halieutica. Pescatori del mondo antico*, Edizioni del Museo della Marineria Washington Patrignani di Pesaro, Pesaro, 2009.
- Ravazza N., *Diario di tonnara*, Magenes, Milano, 2005.
- Ravazza N. (a cura di), *Favignana. Tonnara e tonni*, Anselmo Editore, Trapani, 2010.
- Ravazza N., *Gli occhi del rais. Una rivoluzione antropologica nel mondo della tonnara* (<http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/gli-occhi-del-rais/>)
- Ravazza N., *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano, 2007.
- Ravazza N. (a cura di), *I suoni del lavoro. Canti e invocazioni dei pescatori siciliani*, Atti del Seminario “I suoni del lavoro”, San Vito Lo Capo, 27 aprile 2011, Pro Loco San Vito lo Capo, 2012.
- Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre



1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.

- Ravazza N., *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici Editore, Trapani, 2004.

- Ravazza N., *San Vito lo Capo e la sua tonnara. I diari del "Secco", una lunga storia d'amore*, Magenes, Milano, 2017.

- Ravier C. e Fromentin J. M., "Dynamique long terme de la population de thon rouge de Méditerranée et d'Atlantique Est. Description et implication en terme de gestion", in *Halieutique: complexité et décision*, 5ème Forum halieumétrique, IFREMER, Actes de colloque, Lorient, 2001.

- Ravier C. e Fromentin J.M., "Eastern Atlantic bluefin tuna: what we learnt from historical time-series of trap catches", in Col. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 54(2), 2002.

- Ravier-Mailly C., *Fluctuation à long terms du thon rouge. Validité, origines et conséquences*, These, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, 2003.

- Ravier C. e Fromentin J.M., "Long-term fluctuations in Eastern Atlantic and Mediterranean bluefin tuna population", ICES, n° 58, 2001.

- Remotti F., "Antropologia: un miraggio o un impegno?", in *L'Uomo. Società, tradizione, sviluppo*, 1-2, 2012.

- Remotti F., *Per un'antropologia inattuale*, Eléuthera, Milano, 2014.

- Remotti F., "Questione di sopravvivenza. Un ripensamento epistemologico per l'antropologia culturale", in *EtnoAntropologia*, n°1, 2013.

- Repetto N. e Rossi S. (a cura di), *Le ragioni del tonno. Storia, biologia, pesca e tutela del tonno rosso mediterraneo*, Sagep Editori, Genova, 2013.

- Reyes N., Garineaud C., Chlous F., "Défis scientifiques et sociaux de l'anthropologie maritime", en *Revue d'ethnoécologie*, n°13, 2018.

- Ricker, W. E., "Computation and interpretation of biological statistics of fish populations", in *Bulletin of the Fisheries Research Board of Canada*, N° 119, 1975.

- Ricker, W. E., "Sock and Recruitment", in *Journal of the Fisheries Research Board of Canada*, n° 11-5, 1954.

- "Ripartizione dei contingenti nazionali di cattura del tonno rosso per il triennio 2018-20", Decreto MiPAAF-Italia, emanato il 20 aprile 2018.

- Rodaway P., *Sensuous geographies. Body, sense and place*, Routledge, London, 1994.

- Rodríguez-Roda J., “El Atún *Thunnus thynnus* (L.) de la costa sudatlántica española”, Investigaciones Pesqueras, n° 25, 1966.
- Roll J. P., “La proprioception: un sens premier?”, in *Intellectica*, n°36-37, 2003.
- Rose J. D., Arlinghaus R., Cooke S. J., Diggles B. K., Sawynok W., Stevens E. D. and Wynne C. D. L., “Can fish really feel pain?”, in *Fish and Fisheries*, vol. 12, 2012.
- Rossi S., *La cucina dei tabarkini. Storie di cibo mediterraneo fra Genova, l’Africa e la Sardegna*, Sagep, Genova, 2010.
- Rubino B., “I Canti della Tonnara”, in *Illustrazione Italiana*, Milano, 1924.
- Rubino S., *La tonnara Saline*, La Celere, Alghero, 1994.
- Ruiz Acevedo J. M. e López González J. A., *La almadraba de Nueva Umbría (El Rompido)*, Ayuntamiento de Cartaya y Caja General de Ahorros de Granada, Huelva, 2002.
- Ruiz García Á., *De atún, almadrabas y sus capitanes*, Cuadernos de Bitácora Gastronómicos de la Comunidad Valenciana, Valencia, 2014.
- Russell-Bernard H. (ed.), *Handbook of methods in cultural anthropology*, Altamira Press, London, 1998.
- Russell-Bernard H., “Is there an anthropology for everyone?”, in *Reviews in Anthropology* 3(5), 1976.
- Sahlins M., “On the Sociology of Primitive Exchange”, in Banton M. (ed.), *The Relevance of Models for Social Anthropology*, Routledge, London, 2004 [1965].
- Salerno F., *Uomini, tonni e tonnare di Sicilia*, Morrone Editore, Siracusa, 2009.
- Salgari E., *La pesca dei tonni*, Edizioni Nemapress, Alghero, 2017.
- Salmeri A., *San Giorgio. Storia di un borgo e della sua tonnara*, Pungitopo Editrice, Marina di Patti, 2008.
- Salvini A. M., *Oppiano: della pesca e della caccia*, Stamperia Reale, Firenze, 1728.
- Sáñez Reguart, A., *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, I-II tomo, 1791.
- Sarà G., Dean J. M., D’Amato D., Buscaino G., Oliveri A., Genovese S., Ferro S., Buffa G., Lo Martire M., Mazzola S., “Effect of boat noise on the behaviour of bluefin tuna *Thunnus thynnus* in the Mediterranean Sea”, in *Marine Ecology Progress Series*, Volume 331, February 2007.
- Sarà R., *Dal mito all’aliscofo. Storie di tonni e tonnare*, Arti Grafiche Siciliane, Palermo, 1998.
- Sarà R., “Sulla biologia dei tonni (*Thunnus thynnus* L.). Modelli di migrazione ed osservazioni sui

- meccanismi di migrazione e di comportamento”, in *Boll. Pesca Piscic. Idrobiol.* 28-2, 1973.
- Sarà R., *Tonni e tonnare*, Libera Università di Trapani, Trapani, 1983.
  - Sarmiento M., *De los atunes y de sus transmigraciones y Conjetura sobre la Decadencia de las Almadrabas; y sobre los Medios para restituirlas*, Edición y Estudio Crítico de José Luis Pensado, Universidad de Salamanca, Área de Filología Románica. Salamanca, 1992 [1757].
  - Savinelli T., *Cuore di tonno*, Synchronomy, Monaco, 2005.
  - Savona V. e Straniero M., *I canti del mare*, Mursia, Milano, 1980.
  - Scaccino A., *Biologia e pesca dei tonni nei mari italiani*, Gamma, Bologna, 1965.
  - Schafer M. R., *Il paesaggio sonoro*, Libreria Musicale Italiana, Lucca, 1998.
  - Scheper-Hughes N. e Lock M., “The Mindful Body: a prolegomen to future work in medical anthropology”, in *Medical Anthropology Quarterly* 1(1), 1987.
  - Schivo G. e Rapa D., “I Tonnarotti”, in *Cara, vecchia Moglio. Scritti e immagini di un antico borgo*, Circolo Ricreativo Mogliese, Moglio, 1993.
  - Scordìa C., “Le migrazioni dei tonni tirreno-jonici e la entrata di essi in tonnara”, Atti del 2° Convegno di Biologia marina e le sue applicazioni alla pesca, (Messina, 30 maggio-1 giugno 1939), Tipografia Saitta, Messina, 1940.
  - Scott J. C., *Domination and the arts of resistance: hidden transcripts*, Yale University Press, Yale, 1990.
  - Sella M., “Migrazioni e habitat del tonno (*Thunnus thynnus* L.) studiati col metodo degli ami, con osservazioni su l'accrescimento, sul regime delle tonnare ecc.”, Comitato Talassografico Italiano – Volume 68, Officine Grafiche Carlo Ferrari, 1929.
  - Serra G. e M., *Capo Granitola. Un luogo sospeso tra lo spazio e il tempo*, 2012 (e-book da [www.capogranitola.it](http://www.capogranitola.it)).
  - Shapiro H. A., “Poseidon and the tuna”, in *L'antiquité classique*, Tome 58, 1989.
  - Silvestri G., *La tonnara di Lacco Ameno e altri mestieri di pesca nell'isola di Ischia*, Imagaenaria, Ischia, 2003.
  - Sisci R., *La caccia del pesce spada nello stretto di Messina*, Edizioni Antonino Sfameni, Messina, 1984.
  - Sisci R., “Osservazioni sulla pesca del tonno in età classica”, in Ravazza N. (a cura di), *La terra delle tonnare*, Atti del Convegno (San Vito Lo Capo 3-5 settembre 1999), Pro Loco San Vito Lo Capo, 1999.
  - Smith E. M., *Those who live from the sea. A study in maritime anthropology*, American Ethnological Society Monographs, West, Saint Paul, 1980.

- Soave M., “L'Italia sconosciuta e i suoi spettacoli: i tonni” in *La Lettura* (rivista mensile del *Corriere della Sera*), n° XI, anno V, Milano, novembre 1905.
- Soldati M., *Vino al vino*, Bompiani, Roma, 2017.
- Sole P. A., *Los picaros de Conil y Zahara. Estudio historico sobre los jesuitas y las almadrabas de Duque de Medina Sidonia en la segunda mitad del signo XVI*, Editorial Jerez Industrial, Cadiz, 1965.
- Sorbello S., *La pesca del tonno nel capolinea del sud. Vendicari, Marzamemi, Portopalo di Capo Passero*, Emanuele Romeo Editore, Siracusa, 2010.
- Spanu L., *Portoscuso e la Tonnara*, Cagliari, Castello, 1990.
- Sparkes B., “A pretty kettle of fish”, in (eds.) Wilkins J., Harvey D., Dobson M. J., *Food in Antiquity. Studies in Ancient society and culture*, Liverpool University Press, Exeter, 1995.
- Stoller P., *The taste of ethnographic things: the senses in anthropology*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1989.
- Strabone, *Geografia, Libro III*, (a cura di Ambrosoli F.), Francesco Sonzogno, Milano, 1835.
- Targioni Tozzetti A., *La pesca in Italia. Documenti raccolti per cura del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio del Regno d'Italia*, Tipografia del Regio Istituto Sordo-Muti, Genova, 1871.
- Tattersal I., *Il cammino dell'uomo. Perché siamo diversi dagli altri animali*, Garzanti, Milano, 2004 (1998).
- Tedesco F., *Mediterraneismo. Il pensiero antimeridiano*, Meltemi, Milano, 2017.
- Thompson P., “Women in the fishing: the roots of power between the sexes”, in *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 27, No. 1 (Jan., 1985), Cambridge University Press, 1985.
- Thompson P., Wailey T., Lumnis T., *Living the fishing*, Routledge & Kegan Paul, London, 1983.
- Toso F., *Dizionario Etimologico Storico Tabarchino. Volume I*, Le Mani, Recco, 2004.
- Toso F., *Grammatica del tabarchino*, Le Mani, Recco, 2005.
- Toso F. e Torchia A., *Isole tabarkine. Gente, vicende e luoghi di un'avventura genovese nel Mediterraneo*, Le Mani, Recco, 2001.
- Toso F., *I Tabarchini della Sardegna. Aspetti linguistici ed etnografici di una comunità ligure d'oltremare*, Le Mani, Recco, 2003.
- Toso F., *La Sardegna che non parla sardo*, CUEC, Cagliari, 2012.

- Toso F. e Paciotta C., “Il tabarchino. Strutture, evoluzione storica, aspetti sociolinguistici”, in Carli A. (a cura di), *Il bilinguismo tra conservazione e minaccia. Esempi e presupposti per interventi di politica linguistica e di educazione bilingue*, Franco Angeli, Milano, 2004.
- Torre S., *Le magie del tonno. La lunga avventura del pesce che dal mare finì sott'olio*, Marsilio, Venezia, 1999.
- Trakadas A., “Archaeological evidence for ancient fixed-nets fishing in Northern Morocco”, in Bekker-Nielsen T. and Bernal Casasola D. (eds.), *Ancient nets and fishing gears, Proceedings of the International Workshop on “Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach”*, Cádiz 15-17 November 2007, Universidad de Cádiz and Aarhus University Press, Cádiz, 2007.
- Tricamo M., *Storie milazzesi. Maestri d'ascia e barche di tonnara*, Museo Etnoantropologico “Domenico Ryolo”, Milazzo, luglio 2014.
- Tricamo M., *Tonnare, tonni, mattanze, barche e maestri d'ascia tra Sicilia nord-orientale e Calabria*, Lombardo Edizioni, Milazzo, 2015.
- Turcan R., “M. Detienne et J.-P. Vernant. *Les ruses de l'intelligence: la Mètis des Grecs*”, in *Revue de l'Histoire des Religions*, 189-2, 1976.
- Tyndale J. W., *The island of Sardinia The island of Sardinia: including pictures of the manners and customs of the Sardinians, and notes on the antiquities and modern objects of interest in the island, to which is added some account of the house of Savoy*, R. Bentley, London, 1849.
- Ughi E., Ravazza N., Rubino S., *L'ultimo rais della tonnara Saline*, EDES, Sassari, 2011.
- Ughi E e Rubino S. (a cura di), *Stintino nello sguardo etnografico di Enrica Delitala*, EDES, Sassari, 2015.
- Usher P, “Traditional Ecological Knowledge in environmental assessment and management”, in *Arctic*, Vol. 53, n° 2, June 2000.
- Valle R., *I tonni*, Stamperia Reale, 1891.
- Valéry P., *Ispirazioni mediterranee*, Mesogea, Messina, 2011.
- Van Ginkel R., “Killing giants of the sea: contentious heritage and the politics of culture”, in *Journal of Mediterranean Studies*, Vol. 15, n°1, Malta, 2005.
- Van Ginkel R., “Mattanza: the ritual killing of tuna in Sicily”, in Mondardini Morelli G. (a cura di), *Emozioni dal mondo del mare*, EDS, Sassari, 2010.

- Vialles N., “Toute chair n'est pas viande”, in *Etudes Rurales – Mort et mise à mort des animaux*, n° 148-148, 1998.
- Villabianca F. M. E., *Le tonnare della Sicilia (Opuscoli del Marchese di Villabianca)* Palermo 1720-1802 (a cura di Marrone G.), Giada, Palermo, 1986.
- Vinelli M., “La pesca in Sardegna” in *Le vie d'Italia – Touring Club Italiano*, n°3, marzo 1933.
- Virgilio, *Eneide*, Einaudi, Torino, 2012.
- Volpi Lisjak B., *La spettacolare pesca del tonno attraverso i secoli nel golfo di Trieste*, Mladika, Trieste, 1996.
- Von Brandt A., *Fish catching methods of the world*, Fishing News Book Ltd, England, 1984.
- von Uexküll J., *Ambienti animali e ambienti umani. Una passeggiata in mondi sconosciuti e invisibili*, Quodlibet, Macerata, 2010 [1933].
- Warnier J. P., *Construire la culture materielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Presses Universitaires de France, Paris, 1999.
- Westerdahl C., “The maritime cultural landscape”, in *The International Journal of Nautical Archaeology*, n° 21, London, 1992.

## Filmografia

- AA. VV., *Puntata "I confini dell'uomo" - La tonnara di Favignana*, Italia, ? (17')
- Alliata F., *La mattanza*, Italia, 1948 (disperso)
- Alliata F., Di Napoli Q., Moncada P., *Tonnara*, Italia, 1947 (11')
- Atzeni D., *La leggenda dei santi pescatori*, Italia, 2004 (18')
- Ben Ammar H., *Ô! Capitaine de mers*, Tunisia, 2002
- Blin B., Mazzarri M., *Le tonnare elbane*, Italia, 2007
- Bovina L., *Egadi*, Italia, 1994 (37')
- Campos A., *A almadraba atuneira*, Portogallo, 1961 (25')
- Carpignano V., *Quando le Pleiadi tramontano*, Italia, 1951
- Casu A., *Memorie di Stintino*, Italia, ?
- Casu G., *Il presagio del ragno*, Italia, 2015
- Chiesa C. A., *L'isola di Favignana, ripresa diretta di una tonnara*, Italia, 1958 (35')
- Del Grosso R., *Ballata siciliana*, Italia, 1954 (8')
- De Seta V., *I contadini del mare*, Italia, 1955 (9')
- Dieterle W., *Vulcano*, Italia, 1950 (106')
- Fiore A., *Vita sul mare*, Italia, 1957
- Hearst S., *Elba boomerang*, GB, 1957 (30')
- Hernandez Sanjuan J. M., Alfter E., *Costas del Sur*, Spagna, 1956 (11')
- Hope D. J., *Tonnara. The former tuna fishery of Favignana, Sicily*, UK, 2012 (43')
- Istituto Nazionale Luce, *La pesca del tonno 1924-31*, Italia, 1931 (34')
- Istituto Nazionale Luce, *Il trionfale viaggio di S. E. Mussolini in Tripolitania*, Italia, 1926 (31')
- Istituto Nazionale Luce, *Trapani. La mattanza dei tonni*, Italia, 1949 (6')
- Istituto Nazionale Luce, *Pesca del tonno*, Italia, ? (5')
- Istituto Nazionale Luce, *La pesca in Sardegna. La mattanza dei tonni a Carloforte*, Italia, 1955 (1')

- Istituto Nazionale Luce, *Si brinda. La compagnia teatrale di Gassman assiste alla pesca del tonno nel mare sardo*, Italia, 1962 (1')
- Lopez-Mirones F., *Ultimatún*, Spagna, 2011
- Magni C., *Tonnara gallipolina*, Italia, ? (20')
- Manrique F., *L'almadrava de Cap de Terme i la pesca a l'Ametlla de Mar*, Spagna, 1960 (13')
- Mendes H., *Almadrava*, Portogallo 19...? (30')
- Mercanti P., *Agguato sul mare*, Italia, 1955 (85')
- O'Donnell A., *Viento de atunes*, Spagna, 2015 (15')
- Notarbartolo di Sciara P., *La pesca del tonno. Tonnara e tonnaroti*, Italia, 1995 (27')
- Parejo N., *Arraeces, historia de la almadraba*, Spagna, 2017 (60')
- Pedone M., *Mattanza del tonno*, Italia, 1959 (4')
- Ravazza N., *La tonnara nascosta*, Italia, 2001 (18')
- Ribes J. M. D., *La almadraba. Tiempo de abundancia pesquera*, Spagna, 1931 (3')
- Rossellini R., *Stromboli (terra di Dio)*, Italia, 1950 (107')
- Rubino S., *Tonnare della memoria*, Italia, 1994 (38')
- Sala V., *Tempo di tonni*, Italia, 1955
- Serra F., *Il giorno della mattanza*, Italia, 1963 (11')
- Serra F., *Vita della tonnara*, Italia, 1963 (11')
- Sharpsteen B., *Tuna fishing in the Mediterranean - Sardinia, USA*, 1964
- Sotomayor J., *El sentimiento de los vientos*, Spagna, 2016 (?)
- Toro J. C., *La evolución de la Almadraba "de toda la vida"*, Spagna, 2017 (5')
- Velo C., *Almadrabas*, Spagna, 1935 (25')
- Vergara F., *L'ultima tonnara*, Italia, 2001 (25')
- Zoppeddu G., *Diario di tonnara*, Italia, 2018 (60')



## **Teatrografia**

- Pirrotta V., *N'gnanzo'ù*, 2013
- quattroQuarti, *alfabeTonnara*, 2017
- Román S., *Patatún*, 2015

## **Audiografia**

- Bonanzinga S., “Etnografia musicale in Sicilia”, in *Suoni e culture*, vol. 1, CIMS, Palermo, 1995.
- Guggino E. (a cura di), *Musiche e canti popolari siciliani, Vol. 1 – I canti del lavoro*, 1974
- Lomax A., Carpitella D., *Folklore musicale italiano*, vol. 2, 1973
- Minuti A., *Sacromare*, 2015 (on line)

## Dipinti, incisioni, disegni, illustrazioni, stampe

- Becciu Francesco [opere]
- Bova Antonio, *Pescagione de' tonni, come si pratica in Trapani*, XVIII sec., ?
- Caliri Marcello Fedele, *Morte del tonno "mattanza"*, 2002, ?
- Calvi Vittorio, [opere]
- Carenti Franco, [opere]
- Colaert Adrian (soggetto di Jan Van Der Straet - Johannes Stradanus), *Venationes Ferarum, Avium, Piscium, pugnæ bestiarorum et mutuae bestiarum*, 1578, Anversa
- Cugno Garrano Salvatore, *Mattanza*, 1984, ?
- Dalì Salvador, *La pesca del atún* (1966-7), Fondation Paul Ricard, Île de Bendor
- De Albertis Paolo, *Inizio della mattanza alla presenza di Re Ferdinando IV di Borbone alla tonnara di Solanto*, prima metà del XIX sec., Museo Nazionale di Napoli
- De Albertis Paolo *Re Ferdinando IV di Borbone guarda la tonnara di Solanto*, prima metà del XIX sec., Museo Nazionale di Napoli
- De Albertis Paolo, *Trasporto dei tonni alla presenza di Ferdinando IV di Borbone*, prima metà del XIX sec., Museo Nazionale di Napoli
- de Robien Christophe Paul, *Madraque*, XVIII secolo, ?
- De Simone Giovanni, *La mattanza*, 1980, ?
- Dessy Paola, archivio completo 1960-2016, Stintino
- Dessy Stanis, [opere]
- Durand-Brager Jean-Baptiste Henri, *Matelots palermitains portant en triomphe le premier thon pris à l'ouverture de la pêche, au commencement de mai*, 1861, (?)
- Gudin T., *Le duc d'Orléans assistant à une pêche au thon devant Marseille*, 1832, ?
- Guerrazzi Vincenzo, *La pesca del tonno*, 1979, ?
- Hoefnadel Joris, *La muy noble y muy leal ciudat de Cádiz. Almadraua de Cádiz sive thynnorum piscatio apud Gades / Effigiavit et communicavit - Georgius Houfnaglius*, da "Civitates Orbis Terrarum" di Georg Braun e Frans Hogenberg, 1564, Archivo Ducal Medina Sidonia, Sanlúcar de Barrameda

- Houël Jean-Pierre, *La pêche du thon*, 1782, ?
- Houël Jean-Pierre, *La prise du thon*, 1782, ?
- Houël Jean-Pierre, *Plan et Coupe de la Tonare*, 1782, ?
- Leclerc Georges-Louis, comte de Buffon, *La madraque ou pêche du thon*, 1734, ?
- Leto Antonio, *La mattanza a Favignana*, 1887, ?
- Leto Antonio, *Mattanza in Sicilia*, 1889, ?
- Maggi Angelo, [opere]
- Malori Dante, *Mattanza*, 2008, ?
- Martorana Pietro, *Tonnara nel golfo di Palermo*, fine XVIII, ?
- Masia Roberto, *Mattanza*, 2007, ?
- Mattò Gianni, *La mattanza dei cento*, 1996, ?
- Mazzanti Valerio, [opere]
- Morando Paolo, *Mattanza*, 1985, ?
- Pierro Alessio, *La mattanza*, 2007, ?
- Reinhardt M., *La pêche du thon en Sicile*, 1872, ?
- Sañez Reguart Antonio, *Mattanza*, 1791
- Sartorio Giulio Aristide, *Mattanza in Sicilia* (olio su tela), 1920 ?
- Sartorio Giulio Aristide, *Mattanza in Sicilia* (pastello), 1920 ?
- Sassu Aligi, *La mattanza*, 1951, ?
- Suchet Jean Joseph, *La pêche au thon*, 1861, ?
- Sorolla Joaquín, *Ayamonte: la pesca del atún*, 1919, New York
- Tanda Ausonio, [opere]
- Tedeschi Nani, [opere]
- Traviès Edouard, *La madraque ou pêche au thon*, 1839, ?
- Varni Antonio, *Gli stabilimenti della tonnara nell'isola di Formica*, 1876, ?

- Varni Antonio, *La mattanza a Favignana*, 1876, ?

- Varni Antonio, *Lo stabilimento per la lavorazione del tonno a Favignana*, 1876, ?

- Vernet Joseph, *La madrague ou la pêche du thon vue du Golfe de Bandol*, 1760, Musée de la Marine, Parigi.

## **Musei e mostre (permanenti e temporanee) a tema tonnara**

- Arraial Ferreira Neto (Tavira)
- Barbata Mattia, *The trap: catching the red tuna* (2019), MuT (Stintino)
- Burri, Freed, List, Salgado, *Scianna: Tempo di tonni*, mostra permanente da collezioni private, ex-stabilimento Florio (Favignana)
- Centro de interpretación y documentación del mar, el atún y las almadrabas, La Chanca (Conil de la Frontera)
- Conjunto Arqueológico y Museo de Baelo Claudia (Bologna)
- González Caro Antonio, *Garum*, Centro de interpretación y documentación del mar, el atún y las almadrabas, La Chanca (Conil de la Frontera)
- Ex-stabilimento Florio delle tonnare di Favignana e Formica (Favignana)
- MuCEM – Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Marseille)
- Musée National de la Marine (Paris)
- Musée Navale de la Citadelle (Saint Tropez)
- Museo Civico della Casa del Duca (Carloforte)
- Museo del Atún (Barbate)
- Museo della Tonnara (Bivona)
- Museo della Tonnara (Bonagia)
- Museo della Tonnara e delle Tradizioni Marinare (Oliveri, Milazzo)
- Museo della Tonnara (Pizzo)
- MuT, Museo della Tonnara (Stintino)
- Museo della Tonnara di Su Pranu (Portoscuso)
- Museo del Mare (Gaeta)
- Museo del Mare (Pizzo)
- Museo del mare, della pesca e della tradizioni marinare (Furci Siculo)
- Museu de la Pesca (Palamós)

- *Stintino borgo di pescatori*, MuT (Stintino)
- *Tempo di mattanza. La tonnara Saline di Stintino raccontata da Renato Gadau* (2017), MuT (Stintino)
- Tunnara Museum Mellieha (Malta)
- Yebra Carlos, *Las almadrabas* (2009), Torre del Palacio (Zahara de los Atunes)
- Zizola Francesco, *Sale, sudore, sangue* (2017), ExMa (Cagliari).

## **Archivi consultati (storici, audiografici, iconografici, fotografici, videografici)**

### **Archivi privati**

- Biggio Luigi (Portoscuso)
- Casanova Antonio (Carloforte)
- Chiappe Delia (Carloforte Diving)
- Pellerano Luigi (Carloforte)
- Piras Cesira (Portoferraio)
- Pisu Paolo (Portoscuso)
- Ravazza Ninni (San Vito Lo Capo)
- Repetto Gianni (Carloforte)
- Rinaldi Roberto (Roma)
- Rizzato Bruno (Torino)
- Rubino Salvatore / Ughi Esmeralda (Sassari e Stintino)
- Vignoli Antonio (Carloforte)
- Zambenardi Ambra (Torino)

### **Archivi pubblici**

#### Francia

- Archive Annie Hélène Dufur (Médiatèque MMSH, Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence)
- Archive et Bibliothèque CETMA – Centre d'ethno-technologie en milieux aquatiques (Musée National d'Histoire Naturelle, Paris)
- Archive et Bibliothèque de l'Alcazar (Marseille)
- Archive Henry-Paul Brémondy (Médiatèque MMSH, Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence)
- Bibliothèque Nationale de France (Paris)

### Italia

- Archivio Alliata, principi di Villafranca (presso Archivio di Stato di Palermo)
- Archivio audiovisuale ed etnofonico del Folkstudio (Palermo)
- Archivio di Stato di Cagliari
- Archivio di Stato di Torino
- Archivio di Stato di Palermo
- Archivio e Biblioteca MuT – Museo della Tonnara (Stintino)
- Archivio CIMS – Centro per le Iniziative Musicali Siciliane (Palermo)
- Archivio Etnomusicale del Mediterraneo (Palermo)
- Archivio Folco Quilici, Istituto Luce e Studio Folco Quilici Produzioni Srl (Roma)
- Archivio Fondazione Ignazio Buttitta (Palermo)
- Archivio Fondazione Massimo Sella (Biella)
- Archivio fotografico Fratelli Alinari (Firenze)
- Archivio Istituto Luce (Roma)
- Centro Studi sulla Civiltà del Mare e per la Valorizzazione del Golfo e del Parco dell'Asinara (Stintino)
- Fondo Panaria Film, Filmoteca regionale archivio video-cinematografico (Palermo)
- Fondo Vittorio De Seta, Filmoteca regionale archivio video-cinematografico (Palermo)

### Spagna

- Archivio ICCAT (Madrid)
- Archivo General de la Fundación Casa de Medina Sidonia (Sanlúcar de Barrameda)
- Centro de interpretación y documentación del mar, el atún y las almadrabas, La Chanca (Conil de la Frontera)

### Portogallo



- Arquivo fotográfico Artur Pastor

## Ringraziamenti

Le persone da ringraziare al termine di questa tesi sono, in sintesi, tutte quelle che hanno creduto in questa ricerca: ciascuno di loro conosce in quale misura.

Sono grata, in particolare, a tutte quelle persone disponibili e generose, non gelose del loro sapere, che con me lo hanno condiviso senza chiedermi nulla in cambio e per puro amore della conoscenza: penso a tutti gli informatori ed interlocutori che hanno capito quanto fossi appassionata di tonnare e hanno scelto di dedicarmi il loro tempo, che insieme al sapere è tra le cose più rare e preziose della nostra epoca.

Devo ringraziare la mia tutor durante questo percorso, Paola Sacchi dell'Università di Torino e il mio co-tutor David Florido Del Corral dell'Universidad de Sevilla; i valutatori esterni della tesi e membri della commissione Daniel Faget (Aix-Marseille Université) e Naor Ben-Yehoyada (Columbia University); i commissari Dionigi Albera (Aix-Marseille Université) e Alessandro Lupo (Sapienza Università di Roma): tutti loro hanno letto, commentato e valutato il mio lavoro in modo approfondito e generoso; la coordinatrice del Dottorato in Scienze Psicologiche, Antropologiche e dell'Educazione per gran parte del mio ciclo, Cristina Mosso e il coordinatore entrante Marco Tamietto, entrambi dell'Università di Torino. Un ringraziamento ulteriore va a Daniel Faget, che è stato inoltre mio supervisore durante l'*Erasmus+* presso la Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme di Aix-en-Provence nel 2016: grande appassionato di pesca, ha seguito con interesse l'avanzare della mia ricerca in questi anni, sempre incoraggiandomi.

Vorrei ringraziare tutta la *ciurma*, i sommozzatori, la proprietà (famiglia Greco) e l'amministrazione della tonnara di Carloforte-Isola Piana, la cui disponibilità ad ospitarmi ha reso possibile quest'etnografia: tra loro, un ringraziamento speciale va al *rais* Luigi Biggio, un uomo generoso, genuino e di gran cuore, che non ama parlare ma ha condiviso tutto quello che sa. Un altro ringraziamento particolare è per Goliardo Rivano, *capobarca*, compagno di viaggio (e di ritardi) e amico. Grazie agli equipaggi e al personale di tonnara e *almadraba* che mi ha accolta a bordo e in stabilimento durante le campagne di pesca, in Italia e Spagna.

Infinitamente grazie a Esmeralda Ughi e Salvatore Rubino (Centro Studi sulla Civiltà del Mare e per la Valorizzazione del Golfo e del Parco dell'Asinara e Museo della Tonnara di Stintino) per la loro incredibile cultura, dedizione, umiltà, ospitalità e grandezza d'animo.

Mille grazie al *capitán* Vicente Zaragoza, modello di vitalità, erudizione e gagliardia e al *rais* Agostino Diana, esempio di amabilità, forza e umiltà.

Grazie ai miei interlocutori privilegiati in questi anni, che con me condividono la passione per le tonnare,

ma hanno iniziato prima: il caro amico Ninni Ravazza, prolifico scrittore di “cose di mare”; i cari Antonio Casanova, Luigi Pellerano, Antonio Vignoli, appassionati divulgatori di culture tabarkine, per il loro preziosissimo aiuto e incoraggiamento nelle mie tappe isolate.

Grazie a Luca Navarra, Andrea Luxoro, Cesira Piras, Nicolo Capriata, Giuseppe Conte, Andrea Rivano, Nicolo Puggioni, Massimo Monticchio, Roberto Rinaldi, Bruno Rizzato, Paolo Pisu, Massimo Fois, Angelo Oliveri: ciascuno di loro, per ragioni diverse, ha contribuito a comporre questo mosaico. Grazie anche ad Alberto Zaragoza, Sergio Román, Javier Serigot, Piero Addis, Giovanni Cozzolino, Rossella Porcheddu, Gabriele Carenti, Emanuela Sias, Marta Diana, Andrea Farris, Gianni Repetto, Maria Ferraro, Mario Pintus, la troupe di “Diario di tonnara”. Grazie infine a tutte le persone che ho incontrato e frequentato in questi anni, a quelle con cui ho riso fino alle lacrime, a quelle con cui ho fatto pezzi di strada, nei luoghi in cui questa ricerca mi ha portato – che non posso elencare qui ma che di certo non dimentico. Grazie ad Aurelio Angelini ed Elisabetta Di Giovanni dell’Università di Palermo, che organizzarono quella prima e folgorante visita all’ex-stabilimento Florio di Favignana, da cui tutto partì.

Grazie di cuore ad Alberto Valente, amico fraterno, orecchio attento e artista sensibile dai mille talenti, che ha preso parte a questo progetto sin dall’inizio con convinzione e generosità.

Ringrazio i miei genitori e mia sorella, che hanno seguito il mio percorso con entusiasmo e mi hanno raggiunta in questi anni per respirare con me l’aria di tonnara, dalla barca o in teatro.

Un grazie grande come il mare a Jac, che mi incoraggia, sostiene, aiuta come nessun altro; che ha visto nascere questa ricerca, l’ha nutrita e amata e lascerà che ci conduca al nostro futuro, insieme a chi si è aggiunto in questi meravigliosi anni: il nostro Capitano.



## **Tête à Tête avec Daniel Faget\*. Dix questions autour du verbe « méditerraner »**

**Proposition pour le n° 09-2018 de la Revue Tête à Tête. Revue annuelle d'art et d'esthétique**

[www.revetat.com](http://www.revetat.com)

méditerraner : *vb. intr.*

1) Ressentir un attachement profond aux rivages méditerranéens, s'y sentir chez soi, vivre de cette contemplation, en éprouver la nostalgie. *C'est sa façon de faire du tourisme, il revient chaque année et passe ses étés à méditerraner.*

2) Faire l'expérience conjointe de l'altérité et de la proximité, bricoler des identités mouvantes. Habiter l'espace même de la frontière, le rendre perméable. Mar. Caboter d'une culture à l'autre. *Pour rejoindre Ithaque, Ulysse a longuement méditerrané.* Spé. Traverser, placer tous ses espoirs sur l'autre rive, migrer.

3) Fig. Penser le monde comme archipel. Refuser l'homogène, le rectiligne, préférer le complexe, le discontinu. P. ext. Incarner ou propager cette pensée indépendamment de son ancrage géographique.

Dire de la Méditerranée qu'elle est un creuset est un poncif ; dire qu'elle est un carrefour une évidence. Et pourtant, depuis que son nom même convoque dans la conscience collective les bateaux échoués ou la paupérisation croissante de pays déchirés par la guerre ou ravagés par la crise, elle semble avoir changé de visage. En quoi la Méditerranée résonne-t-elle en nous ? Comment pouvons-nous incorporer son legs pour construire une relation au monde actuel ?

Plutôt que d'en faire un concept ou une marque, que la langue en fasse un verbe...

Méditerraner désigne un *ethos*, une manière d'être, une façon d'agir. À travers l'ancrage dans un lieu, il définit les modalités d'une construction, intime et partagée. Il s'agit de vibrer, de s'agrandir de tout un paysage, de questionner un attachement – se connaître soi-même. Mais aussi de mettre en pratique des valeurs communes, des solidarités actives – se reconnaître. L'immersion esthétique et sensorielle qui s'exprime chez Camus ; l'intériorisation nostalgique que Barbara Cassin peint sous les traits d'un chez-soi ; le tissage figuré par des voies maritimes qui, en écho à la pensée d'Édouard Glissant, fonde l'identité sur la relation plus que sur les racines ; la pensée méridienne (lenteur, rencontre, mesure) qu'associe à ce territoire le sociologue Franco Cassano, tout cela définit un être au monde apte à cristalliser en d'autres points du globe. Méditerraner est une discipline qui ne se pratique pas seulement à Tanger, Athènes, Barcelone, Larnaca, Marseille, Tel Aviv ou Tripoli.

Méditerraner, c'est porter en soi une pensée-archipel. Aux visions globalisées, uniformisées, préférer l'écho d'aventures individuelles, le parcours irrégulier que dessinent les rivages. Au clivage des identités, préférer le continuum de la relation, la mosaïque et la complexité. Reprendre la main, redevenir sujet, acteur. Fonder un réseau d'affinités, créer de l'espace commun, changer l'échelle des distances. L'archipel rend la cartographie hasardeuse, la frontière peu saisissable – la Méditerranée est une île qu'entourent des territoires flottants.

Méditerraner, c'est accepter le tangage, rouler bord sur bord, se passer des certitudes. Faire siennes les tempêtes soudaines, accepter de dévier sa route, comprendre l'appel incessant de la traversée et combattre l'absurde naufrage. Méditerraner devient une urgence dans un monde chaotique où chacun doit serrer son trésor et courir son risque.

**Daniel Faget, vous naquîtes sur les rivages de la mer Méditerranée à St. Tropez et vous vous êtes depuis formé autour de son histoire: à quoi ou à quand faites-vous remonter votre sentiment amoureux pour la Méditerranée?**

Fixer avec précision le point de départ d'une histoire amoureuse est difficile, parce que les liens que j'entretiens avec la Méditerranée forment la trame d'une passion qui remonte à ma petite enfance. Peut-être cette passion a-t-elle été initiée par le vent de la mer qui baignait quotidiennement la terrasse de notre maison familiale tropézienne. J'y entendais les jours de tempête le cliquetis des drisses des voiliers dans la baie des Canebiers. Dans toute passion amoureuse, il existe cependant des faits qui s'inscrivent en relief dans le calendrier des souvenirs, comme ce jour de l'été 1967 -j'avais 5 ans-, ou je mis pour la première fois un masque de plongée. Je me souviens avoir eu le souffle coupé par ce que je découvrais. Un deuxième monde, poissons colorés comme des oiseaux exotiques et forêts profondes de posidonies. Une vision volée des dessous de la mer qui me fit instantanément tomber éperdument amoureux de cette belle aux lèvres salées.

**Vous avez longuement pratiqué la plongée en bouteille – soi comme historien soi comme amateur: est-ce qu'on peut envisager, selon vous, deux histoires parallèles de la Méditerranée, une au-dessus et l'autre en dessous de la mer?**

Comment pourrais envisager une histoire des communautés de pêche sans connaître de manière intime le jardin qui les fait vivre? Peut-on écrire une histoire des communautés paysannes méditerranéennes sans connaître précisément l'art de cultiver le pois chiche ou celui de préparer l'aubergine? J'ai lu autrefois que les bancs de thons se dirigeaient lors de leur migration annuelle en reconnaissant les éléments les plus remarquables du relief littoral. J'ignore si cette belle histoire est vraie. J'aime la considérer comme telle. Comme les thons, l'historien de la mer doit lire la verticalité de l'espace marin, pour mieux appréhender les gestes et la culture des femmes et des hommes qui en vivent. Dès lors, la surface n'est plus une barrière, mais le trait de liaison entre le monde aérien et le monde sous-marin, qui sont les deux pages d'une même feuille dans le grand livre de la Méditerranée.

**À quelle littérature méditerranéenne êtes-vous particulièrement attaché?**

Les poèmes d'amour de Yannis Ritsos. Les chants d'Homère et la désespérance éblouie de Camus.

**Nous sommes d'accord en définir la Méditerranée comme une mer polyphonique, une mer à plusieurs voix (cf. I. Chambers, "Le molte voci del Mediterraneo", 2007). Quelle voix de la Méditerranée vous parle en tant que historien?**

La Méditerranée est d'abord un monde de parcimonie, un monde d'acteurs silencieux. Les mots, lorsqu'ils sont prononcés, y ont une gravité à la mesure de la lumière qui les voit naître. Leur ombre est toujours finement ciselée. Ils peuvent déchirer les peaux et s'inscrire au plus profond de nos corps pendant des générations. J'ai parfois peur des mots. Il m'arrive alors de lire le murmure de la Méditerranée dans les yeux de celles qui la peuplent, mères, amantes et sirènes. L'historien vieillissant que je suis a abandonné la vulgate toujours diffusée dans les amphithéâtre des

universités ou des grandes écoles, tendant à ériger la distanciation comme le paramètre de la rationalité historique. Si je pleure la mémoire des combattants de l'ELAS lorsque je suis en Grèce, et si je dépose des roses rouges sur les tombes de républicaines espagnoles, c'est parce que leurs voix n'en forment qu'une seule, celle de l'insoumission et de la liberté. Je refuse de me tenir à distance de mes frères humains en choisissant une seule de leur langue.

**En excluant l'historien Fernand Braudel, les efforts plus récents et plus ambitieux de tracer une histoire humaine de la Méditerranée ont, à mon avis, négligé précisément la mer (cf., entre autres, D. Abulafia, "Il grande mare. Storia del Mediterraneo", 2013). Ne trouvez-vous pas que le grand absent du débat autour de l'histoire et de l'anthropologie de la Méditerranée ait été - curieusement - précisément la mer en sens étroit, la mer des sciences du vivant?**

De fait. Cette propension des chercheurs à délimiter strictement le champ de leur domaine disciplinaire est contre-productive. Elle m'apparaît comme un appauvrissement de la pensée et une frilosité qui n'a pas lieu d'être. J'aime partager l'archive avec les biologistes, apprendre à leurs côtés les gestes délicats d'un échantillonnage, bouleverser mes idées reçues à la lumière de leur savoir. Mais aussi faire entrer sur leurs paillasses les mots de la poésie et la beauté des corps, en désarçonnant au scalpel des événements du passé leur trop courte mémoire du monde. Le chercheur de demain sera pluridimensionnel, sensible et amoureux, conscient de pratiquer une activité à haut risque, celle qui conduit à douter toujours et à devenir un autre. La science méditerranéenne doit devenir l'espace des chercheurs-hybrides-caméléons.

**J'ai toujours eu l'impression que la Méditerranée fût à toutes définitions (nous n'arrivons jamais à définir ses frontières géographiques ni culturelles, nous ne pouvons pas le traiter comme unité, elle n'est pas un continent solide ni liquide, etc.) mais au même temps, qu'elle soit très reconnaissable, grâce aux caractères et savoirs ses propres... Par exemple, je me souviens comme trait d'union la lamentation, dans l'univers sonore et musical méditerranéen, au sens historique et même géographique. Du fado portugais au rebetiko grec, de la poésie flamenca à la pizzica salentina, du son de l'oud dans la musique arabe-andalouse au l'appel à la prière par le muadhin, du psalmodier des textes sacrés au pleurer les morts, du deuil des Troyennes dans l'"Iliade" aux prefiche calabraises. Voilà, la lamentation comme expression d'un malaise, comme extraversion d'une douleur qu'il ne convient pas de retenir. Est-ce qu'il vous viennent à l'esprit d'autres, semblables traits communs à la région méditerranéenne?**

Le désespoir ultime, celui qui inscrit en nous le sentiment accablant de l'inutile et de l'éphémère. Le creuset de la tragédie a été cuit sous le soleil de la Grèce et exporté sur tous les rivages du bassin. Il est consubstantiel de l'homme méditerranéen. Mais ce dernier a trouvé une parade à sa souffrance. Celle de l'amitié, plus forte qu'ailleurs sans doute, plus pesante parfois, nourrie de vin et d'ouzo, de pistaches grillées partagées, de cigarettes offertes aux senteurs de miel, d'anis et de cannelle.

**Je suis persuadée que "l'Europe est prose, tandis que la Méditerranée est poésie" et il s'agit de la manière la plus efficace de définir quelque chose d'insaisissable et cependant extrêmement détectable comme la Méditerranée: ne trouvez-vous pas?**

Oui.

**Lors d'un dîner dans un bistrot parisien l'année passée, votre expression suivante m'a marquée: “se sentir méditerranéen ce n'est pas une question de sang, c'est une question de(s) sens”. Pouvez-vous argumenter cet expression si efficace?**

Le jasmin et l'oranger unissent les jardins de la Méditerranée dans un même univers olfactif. Il ouvre au sentiment amoureux et à l'espérance. Celle du café appelle à rejoindre les terrasses ombragées du port au petit matin. Elle se marie avec l'odeur amicale du pain chaud, et forme la promesse d'une délicieuse frugalité. As-tu senti au printemps le parfum citronné de la fleur d'olivier? Quiconque est passé sous l'ombre lourde d'un figuier quand le soleil d'été est au zénith ne peut oublier la fragrance sucrée et entêtante de cet arbre, préféré des enfants de nos rivages pour l'excellence de ses fruits. La Méditerranée est un arôme, souvent entêtant, qui nous fait nous sentir partout chez nous sur ses rivages. J'ai senti l'odeur du sang en quelques endroits de la terre. Elle est le signe d'une souffrance universelle, et nous rattache indéniablement à nos semblables d'autres continents. Le sang d'un méditerranéen n'est pas plus rouge qu'ailleurs.

**En 1998 Edgar Morin préconisait de “méditerranéiser notre pensée” (cf. E. Morin, “Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée”, 1998) afin de nous sauver des antagonismes: de quelle manière, selon vous?**

Penser la complexité, c'est abandonner le dogme, accepter notre humanité, et repousser Dieu dans le jardin d'Eden dont il n'aurait jamais dû s'échapper.

**J'aime penser que cet ensemble des voix méditerranéennes puisse nous conduire à une voie méditerranéenne, influente et alternative (cf. F. Cassano, “Il pensiero meridiano”, 1996), faite de mesure, sagesse, vision, discontinuité, complexité et polyphonie. Est-elle toujours praticable, cette voie?**

Résumé de tous les défis du monde, la Méditerranée se trouve placée face à un défi historique: celui de créer un pont entre ses deux rives. Cette rencontre n'aboutira pas à transposer à l'identique l'un des modèles au détriment de tous les autres. L'espace méditerranéen à construire sera un espace sans équivalent historique. Il sera un monde différent, que nous devons accepter, pourvu qu'il respecte les droits humains les plus élémentaires. A l'image des espèces non indigènes qui peuplent progressivement l'ensemble de cette mer, le pas que nous devons accomplir vers l'autre contribuera à transformer nos schémas mentaux et culturels. Tout repli identitaire est condamné à brève échéance. Tout échec de la construction d'un espace d'entente en Méditerranée annoncera, à terme, la faillite des politiques mondiales de développement durable.



\* Historien du milieu marin méditerranéen, Daniel Faget est Maître de conférences HDR en histoire moderne à Aix-Marseille Université. Ses travaux portent sur l'histoire de la biodiversité, des communautés halieutiques, des pollutions et des représentations du milieu marin, envisagées sur la longue durée (XVI<sup>e</sup> -XXI<sup>e</sup> s.) et de manière systémique, dans une approche interdisciplinaire faisant dialoguer sciences historiques, anthropologie et sciences du vivant.

