

LE TONNARE DELL'ISOLA D'ELBA

(seconda puntata)

di Rino Manetti

Ancora fatiche per la leva

Se nella mattanza la cattura dei tonni era uno spettacolo cui sempre partecipavano spettatori ammirati, non meno spettacolare era per gli stessi spettatori il sollevamento della rete manovrato da una cinquantina di braccia dei "tonnarotti", che infilavano le dita nelle maglie della rete e, tirando, si incitavano tra loro con grida e canti. I canti della "scialoma" dei pescatori siciliani in questa fase della mattanza sono tramandate in molte pagine letterarie. All'Elba non risulta cantassero molto, ma non mancava il frenetico alternarsi o mescolarsi delle grida del capopesca e quello dei pescatori che si incitavano tra loro. E, alle fatiche, faceva riscontro il contrasto tra il mare calmo all'esterno della rete e il tumultuoso agitarsi dell'acqua all'interno, ove l'acqua via via si arrossava del sangue dei tonni feriti nel frenetico cozzarsi tra loro, alla ricerca di una possibile via di scampo, oppure feriti dai ganci appuntiti dei pescatori, anche se all'Elba il "gancio" non veniva molto usato, per evitare di danneggiare parte del tonno.



9 - Manovre ed esperienze per la cattura

Sul barcone predisposto per la cattura e con la stiva pronta ad accogliere le prede c'era sempre un agitarsi di pescatori intenti a varie manovre. Il tutto sempre sotto la vigilanza del Rais, pronto ad impartire ordini e suggerimenti. Ma molte manovre venivano lasciate all'iniziativa dei singoli "tonnarotti", dotati di esperienze acquisite in varie stagioni di pesca, e non mancavano giovani o giovanissimi alle prime esperienze, non difficili da acquisire in quel clima territoriale e familiare

nel quale si sviluppavano gli interessi per questa attività da far nascere e tramandare una tradizione, che ancora viene menzionata in quel territorio costiero che va da Portoferraio a Marciana Marina, e raccontata con orgoglio in quelle famiglie dei Mortula, dei Balestrini, dei Provenzali, dei Peria e molte altre. E in quelle famiglie è stato possibile rac-

no i tonni in posizione favorevole per essere più facilmente agganciati con l'uncino, oppure infilavano nei tonni una corda con la quale la preda veniva issata sul barcone dai compagni. Un



metodo per predisporre in acqua i tonni alla cattura era quello di rovesciarli sul fianco o capovolgerli. Ciò richiedeva abilità, ma sembra fosse più facile di quel che si creda, e i tonni in questa innaturale posizione rimanevano immobili.

10 - Metodi di cattura

Dipendevano dalla grossezza dei tonni e dall'abilità dei singoli pescatori, non tutti in verità abilitati direttamente alla cattura, specie quando si trattava di utilizzare l'uncino. Alcuni di loro entravano in acqua e stando in piedi sulla rete, già molto sollevata e in vicinanza del barcone, catturavano a mano i tonni più piccoli, diciamo fino ai trenta chili, per poi lanciarli direttamente nella stiva o porgendoli ai compagni sul barcone. Inoltre disponeva-



11 - La cattura con l'uncino

L'uncino era un tondinello di ferro ricurvo e appuntito ad una estremità e con l'altra estremità fissata sulla punta di un'asta di legno lunga quasi due metri. Era uno strumento molto semplice, manovrato da un unico pescatore che, infilato l'uncino nella gargia del tonno, lo prelevava dall'acqua e lo scaricava nella stiva. Questa operazione era riservata a tonni di peso

medio, intorno ai 30/50 chilogrammi. E la manovra richiedeva non poca fatica, ma anche destrezza, per evitare tentativi errati che avrebbero potuto danneggiare l'integrità del tonno. All'Elba non veniva molto usato. I pescatori elbani ricordano che durante l'ultima guerra furono impiegati, per ragioni contingenti, alcuni pescatori siciliani e questi usavano molto l'uncino e con molta dimestichezza, anche se talvolta la carne del tonno veniva rovinata.

12 - La cattura con la "chiappiella"

Quando il tonno da catturare era di grosse dimensioni, diciamo oltre i 50/60 Kg., veniva usata la "chiappi-

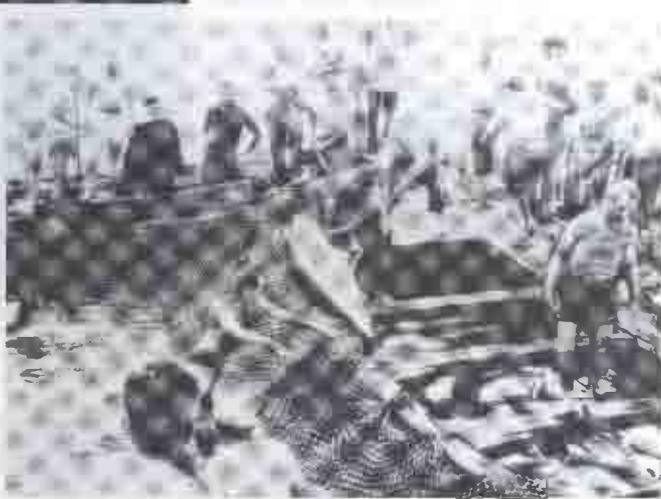


tella", consistente in una grossa corda che i pescatori della barca calavano in acqua per una delle estremità poggiandola ad un compagno in piedi sulla rete, il quale la infilava nella gargia del tonno e, facendola uscire dalla bocca, la restituiva ai compagni, che con essa provvedevano a tirare in barca la preda. Il pescatore in acqua facilitava il suo compito, immobilizzando il tonno, rovesciandolo e avendo cura di non esporsi alle violente codate. I pescatori che tiravano dalla barca erano una decina e più se il tonno raggiungeva o superava i 300 Kg. di peso; anche loro, specie i primi della fila più vicina al tonno, erano esposti alle violente codate, quando il tonno superava il bordo della barca e doveva essere introdotto nella stiva.

13 - Tonnarotti in gara

La cattura del tonno nella "camera della morte" era certamente faticosa e non priva di rischi, ma non mancava di momenti in cui i tonnarotti gareggiavano con senso di allegra emulazione e talvolta trascinando in queste operazioni spettatori presenti alla mattanza. Una signora del Forno, nota per la sua intraprendenza è stata vista, e fotografata, calarsi in acqua in costume da bagno e, in piedi sulla rete come i tonnarotti, cimentarsi nella cattura di piccoli tonni. Era forse un caso unico, ma che faceva parte del clima eccitante della mattanza, che stimolava a prender parte a quei marginali episodi di antagonistica e festosa emulazione. Talvolta, anche se raramente,

sul barcone dal quale si issavano o i tonni dall'acqua, era presente anche qualche spettatore, per lo più amico o parente di pescatori o imprenditori. Solitamente gli spettatori, che mai man-



cavano alle mattanze, venivano accolti su altre barche.

14 - L'agonia dei tonni

Giù durante la mattanza cominciava l'agonia dei tonni. E durava a lungo. Prima con l'agitarsi, terrorizzati, nella "camera della morte", urtandosi violentemente tra loro nella disperata

ricerca di possibili vie di scampo e con l'aggiunta di qualche ferita inflitta dai pescatori per catturarli. Poi con il lento loro trasporto a terra con il barcone nel quale erano stati stivati; e nella stiva soffrendo per la mancanza di quell'acqua vitale dalla quale erano stati prelevati, e, per i tonni nei piani bassi della stiva, soffocando sotto un peso di tonnellate dei compagni di sventura che stavano loro addosso. Il tutto senza che nessuno infliggesse ai malcapitati un caritatevole colpo di grazia che ponesse fine alla loro agonia, senza aspettare la cruenta macellazione, una volta arrivati a terra.

15 - I tonni portati a terra

Dal barcone, o "bastimento" come veniva chiamato all'Elba, il frutto della mattanza veniva scaricato a terra sul piazzale dell'Enfola, posto tra la tettoia che ospitava le barche e l'arsenale, dove i tonni venivano poi trattati per il confezionamento. Questo arrivo costituiva la fase intermedia tra la cattura e le successive operazioni di lavorazione del pescato. Su quel piazzale, ancora esistente, confluivano, da due secoli, sia il pescato della tonnara

dell'Enfola che quello della tonnara del Bagno. La tettoia non esiste più; il suo disuso, dopo l'ultima pesca del 1958, e la mancanza di manutenzione hanno segnato la sua scomparsa. Sono pure scomparsi i barconi che la tettoia proteggeva e pian piano sono state svendute le tipiche grosse ancore col ceppo in legno, che per molti anni sono rimaste inutilizzate sul piazzale.

16 - Tutti i tonni a terra

Alla fine di ogni mattanza tutti i tonni pescati venivano portati a terra, in riva al mare, e stesi sul piazzale dell'Enfola. Se la pesca era stata abbondante, anche se non



eccezionale, si potevano contare a terra un'ottantina di tonni ordinatamente allineati. Quando erano di grossa taglia potevano superare il peso complessivo di venti tonnellate. Spesso erano all'incirca della stessa dimensione, segno evidente che era arrivato alla tonnara un gruppo omogeneo della stessa età. Il modo piuttosto ordinato di adagiarli a terra dipendeva dalla volontà di ben contarli e soprattutto di disporli alle prime operazioni di macellazione, che avveniva direttamente sul piazzale stesso, senza bisogno di rimuoverli. Ciò favoriva la celerità del lavoro e permetteva facilmente di scaricare in mare i liquami sanguigni della macellazione e le piccole parti inutilizzabili del tonno.

17 - Una pesca fortunata

Doveva essere di grande soddisfazione, per gli addetti alla pesca, trovarsi e farsi fotografare sul piazzale dell'Enfola in mezzo a tanti tonni pescati, specie se le prede erano di grandi dimensioni. Massima soddisfazione ed orgoglio soprattutto per il Rais e per il sotto Rais, che vedevano premiate le ansie provate nell'attesa dell'arrivo dei tonni nella zona della tonnara e il loro entrare nelle reti, il funzionamento regolare dell'apparato dell'intera tonnara e lo svolgersi delle varie mansioni da loro affidate ai singoli tonnarotti. Dei quali conoscevano la tradizionale esperienza, ma che sempre avevano la necessità di una guida sicura, dei loro comandi e suggerimenti, in

quanto solo loro, e particolarmente il Rais, erano in grado di valutare la complessità dei rapporti tra il comportamento dei tonni, i meccanismi della pesca, la rispondenza degli strumenti e il comportamento dei pescatori.

18 - Inizio della macellazione

Sui tonni adagiati sul piazzale dell'Enfola iniziava la macellazione previo abbondante loro lavaggio con acqua di mare gettata con sistola a pressione onde renderli meno scivolosi al maneggio degli addetti alle lavorazioni di sventramento, alle quali partecipavano gli stessi uomini che avevano effettuato la pesca e portato a terra le prede. Il prelevamento dell'acqua dal mare aveva una procedura particolare. Sia per questo lavaggio e quello dopo la macellazione, sia per la successiva bollitura del tonno e altre utilizzazioni connesse all'esercizio della tonnara, considerando anche il largo uso che se ne faceva, doveva essere prelevata misurandola con apposito contatore. Ciò a causa della sua salinità e pertanto soggetta alla regolamentazione del Demanio, al quale era demandato il controllo della quantità prelevata, come risulta dal carteggio della locale Capitaneria di Porto. In tale documentazione era anche reso obbligatorio che tutta l'acqua di risulta dovesse tornare in mare.

19 - Fervore nella macellazione

Su ciascuno dei grossi tonni

operavano nella macellazione due o tre uomini, prima sventrando e poi decapitando il tonno. Tutti gli addetti disponibili erano divisi in varie squadre che operavano con molto fervore al fine di concludere le operazioni in breve tempo, solitamente nella giornata, in modo da tenere appesi i tonni una intera notte a sgocciolare, dopo essere stati lavati per togliere i residui sanguigni. Tanto fervore derivava dall'opportunità di preservare ai tonni la massima freschezza onde renderli appetibili sul mercato del pesce fresco, o passarli nei locali della tonnara alle successive fasi di lavorazione, consistenti in ulteriore macellazione operata da tagliatori specialisti, che riducevano il tonno in pezzi adeguati alla cottura, e dopo la cottura veniva operata una ulteriore pezzatura, adeguata all'inscato-



lamento del tonno sott'olio per la conservazione. Solitamente in ciascuna scatola si poneva un pezzo unico; solo nelle scatole più grandi, talvolta, venivano accoppiati più pezzi.

20 - Grossi esemplari

La prima macellazione richiedeva destrezza ma anche molta sollecitudine, onde mantenere al tonno la massima freschezza. Quando i tonni pescati erano molti e di grossa taglia (anche di 200 o 300 Kg. e più), il lavoro di una ventina di pescatori addetti a questa operazione diventava molto impegnativo. Si

trattava di sventrarli, tagliando e aprendo il ventre con molta forza per poi estrarre tutte le interiora, selezionandole per varie utilizzazioni. Successivamente venivano decapitati, selezionando anche della testa le varie parti, ciascuna delle quali aveva proprie utilizzazioni, sia pure di minor pregio. Molte parti della testa e delle ossa venivano macinate e usate come fertilizzanti in agricoltura. Del tonno infatti si usa dire giustamente che niente viene buttato.

21 - Sangue di macellazione

All'inizio della macellazione del tonno la prima fase consisteva nello sventramento. Al taglio longitudinale del ventre e ai successivi tagli interni, per distaccare le interiora dal resto del corpo, seguiva un abbondante spargimento di sangue. Gli addetti a queste operazioni finivano arrossati dalle spalle ai piedi. In particolare le braccia si arrossavano completamente in quanto le dovevano interamente affondare nel ventre dei grossissimi tonni, per operare opportuni tagli e cavar fuori le interiora, e ciò doveva esser fatto con cura ricercando nel liquame sanguigno le varie parti da estrarre,

tagliando ove necessario, ma evitando di danneggiare le preziose parti carnose del tonno.

22 - Prodotti secondari del tonno

Se è vero che la parte più consistente e maggiormente utilizzabile del tonno è la parte carnosa, è altrettanto vero che alcune interiora sono vere e proprie ghiottonerie. All'Elba, come in altre tonnare, esse erano i primi prodotti ad essere selezionati con cura. Durante la prima fase di macellazione, via via che i tonni venivano sventrati, erano pronte delle portantine, o barelle, sulle quali venivano ordinatamente adagiate le parti interne del tonno, per poi essere essiccate e salate. Queste erano: le uova (con le quali si preparavano le "bottarghe"), il latte, il cuore, lo stomaco e le budella, che venivano ammassate. Ovviamente si tratta di prodotti tutti presenti solo nel tonno di "andata", cioè solo nella sua genetica fase di riproduzione, mentre nel tonno di "ritorno" vengono a mancare e comunque, anche le parti principali, risultano meno saporite. All'Elba si facevano solo le cosiddette "pesche di andata"; solo in epoche più lontane venivano fatte anche quelle di ritorno.

23 - Alcuni protagonisti

All'Enfola, quando i tonni erano adagiati sul piazzale e i pescatori già procedevano alla loro macellazione, spesso si vedevano aggirarsi tra tonni e pescatori alcuni spettatori che avevano assistito alla mattanza. E spesso erano presenti, quali protagonisti principali, anche gli imprenditori della tonnara ai quali era riservato il posto al centro delle foto ricordo con sullo sfondo la vecchia tettoia. Questa, non più esistente, era piuttosto grande, semplice ma caratteristica nell'ambiente dell'Enfola ed emblematica della tonnara. Oltre che servire come rimessa invernale di barche e reti, veniva utilizzata per appendere i tonni a sgocciolare, dopo che erano stati sventrati e decapitati; legati per la coda con grossi canapi, venivano appesi ai travi della tettoia e vi rimanevano una intera nottata. Talvolta per ragioni di rapidità e concludere i lavori prima di notte, venivano appesi ancora con la testa.



CERAMICHE PASTORELLI



**PAVIMENTI
RIVESTIMENTI
ARREDO BAGNO
ARREDO GIARDINO**

Loc. Orti - Portoferraio
Tel. 0565 917801

✦ VACHERON CONSTANTIN ✦

ASAYO
PERLE E GIOIELLI CON PERLE
DAMANTI GIOIELLI

MONTO BLANC

UNOARRE

ANTONIO COCCHIA

Gioielliere e Perito Preziosi

Grosseto - Viale Matteotti, 27
Tel. 0564 414088

EBERHARD & CO. LONGINES GUCCI REVUE

MOVADO *Reale* OROLOGI GUESS USA

SEIKO CASIO ⚡ PARKER

Sconti agli elbani