



La tonnara di Vendicari

Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*) è stato, ed è ancora il monumento culturale per antonomasia del rapporto primordiale tra i siciliani ed il mare. È il re del Mare Mediterraneo, oltre che essere un ingrediente pregiato delle nostre tavole. Tale assunto trova conforto nelle testimonianze storiche, poiché già negli scritti di Omero e di Plinio è comprovata la presenza di tonnare in Sicilia. Le tecniche della pesca e della lavorazione del tonno furono affinate prima dell'anno Mille, durante la dominazione araba, periodo in cui si diffuse il sistema delle reti fisse divise in camere. La tradizione e la memoria molto incisiva, della dominazione araba, ha fatto sì che nel corso dei secoli si sono continuati ad utilizzare nel gergo comune i seguenti termini: RAIS (capo della tonnara), MUCIARA (barca piccola da lavoro), MARFARAGGHIU (termine corretto con cui indicare la struttura di lavorazione del pesce e ricovero degli attrezzi). Tra il 1000 ed il 1600 d.c., soprattutto durante la dominazione spagnola, le tonnare in Sicilia ebbero un grande sviluppo ed importanza economica. Nel periodo ottocentesco il livello di produttività venne ulteriormente innalzato in maniera significativa quando la famiglia calabrese dei Florio acquisì un notevole numero di tonnare siciliane, pianificando un nuovo processo del ciclo produttivo, che dalla pesca si concludeva alla vendita del tonno sott'olio in scatola. La tonnara, così come la conosciamo oggi, mantiene lo schema classico ideato nell'anno Mille dagli arabi e generalmente si compone da cinque camere, divise da reti chiamate porte che vengono aperte e chiuse dai tonnaroti per il passaggio del tonno da una camera ad un'altra. La camera più importante era ed è, ancora oggi, la Camera della morte: l'unica ad avere sul fondo una rete chiamata "coppu" che viene issata dalle barche, che si dispongono attorno ad essa, per far affiorare i tonni in superficie per arpionarli. La posizione della tonnara era ben studiata, infatti il luogo prescelto doveva trovarsi in un posto in cui le correnti non erano troppo forti e contestualmente protetto dal vento. Il complesso di reti e cavi viene chiamato isola. L'isola veniva calata tra la fine del mese di aprile e l'inizio di maggio, periodo in cui inizia il passaggio dei tonni, e ritirata quando tutti i branchi hanno completato il viaggio di andata o di ritorno. È bene premettere che la tonnara di Vendicari è una tonnara di ritorno, dove le prede venivano catturate nel periodo di Luglio - Agosto. Questa tipologia di tonnara era quella tipica della Sicilia orientale. È certo che una tonnara a Vendicari esisteva già dall'anno mille ma fino al 1600, per vicissitudini storiche, non si hanno notizie certe sulla consistenza dello stabilimento, sulla sua gestione e sul tipo di tonnara che si realizzava a mare. rilanciare l'attività della tonnara fu Antonino Modica, il quale pur con qualche difficoltà provvede regolarmente al calo delle reti fino al 1944 quando l'attività peschiera, a conclusione del secondo conflitto mondiale, si chiuse definitivamente. Oggi tutti i locali della tonnara sono stati restaurati grazie ad un intervento della Soprintendenza di Siracusa.

Vendicari è un'isola disabitata che si trova nel mare Jonio in provincia di Siracusa e fa parte del comune di Noto. Si trova all'interno della riserva naturale orientata Oasi Faunistica di Vendicari ed è conosciuta in tutto il mondo per la tonnara.

