

Viaggio nel mondo della pesca, delle saline e delle tonnare

*raccontato dai ragazzi della 2B
della Scuola Media di Carloforte*



*Istituto Comprensivo di Carloforte
Anno scolastico 2001/2002*

Si ricorda ai lettori che questo lavoro non ha le pretese di un testo storico, ma è una raccolta di notizie effettuata da ragazzi e rivolta a ragazzi per ritrovare le proprie radici e conoscere meglio la realtà che li circonda.

Sono state svolte interviste e ricerche sui seguenti argomenti:

1) *LA PESCA*

2) *LE SALINE... IERI*

3) *LE SALINE... OGGI*

4) *LE TONNARE... IERI*

5) *LE TONNARE... OGGI*

6) *GLOSSARI*

Coordinatrice Prof.ssa Silvana Sartelli

Si ringraziano per la collaborazione:

*I Proff. Marco Esposito, Angela PIRIA, Tina
ROSSO, Cinzia SIDOTI, Giovanna SULAS*

*i Sigg. Salvatore BIGGIO, Priamo COMPARETTI,
Giancarlo FASOLATO, Andrea RIVANO,
Salvatore SENIS*

*si ringraziano altresì i Sigg:
Lorenza GARBARINO, Pietro GROSSO,
Pasquale MAROCCO*

per aver fornito le fotografie.

Bibliografia

Titolo	Autore	Casa Editrice
Evoluzione della società carlofortina	Giuseppe Vallebona	Sarda Fossataro
Addio amico tonno	Giuseppe Conte	La Torre
Dizionario Tabarkino Italiano	Giuseppe Vallebona	Compagnia dei libri
Memòie de'n tabarkin	Giorgio Ferraro	Cooperativa tipografica editoriale/Iglesias
Il tabarkino dall'oralità alla scrittura	Consorzio scuole carlofortine	
Progetto saline di Carloforte: "Life natura"	Amici della terra, Consorzio Artigiani Carloforte, Istituto Magistrale	
Progetto SOS Saline Scopriamo Osserviamo Salviamo le Saline di Carloforte	Istituto Magistrale Don G.Pagani Carloforte	

La pesca

BREVE STORIA

L'attività della pesca ha profonde radici nella storia dei nostri antenati, infatti i pegliesi che si trasferirono a Tabarka erano pescatori di corallo. Quando tabarchini e liguri si insediarono a San Pietro, buona parte di loro esercitavano il mestiere di marinai e pescatori. Inizialmente continuarono a dedicarsi alla pesca del corallo e alle attività della tonnara. Successivamente, con l'impovertimento dei banchi coralliferi e a seguito di alterne vicende, questo tipo di attività diminuì, mentre continuava ad essere praticata la pesca propriamente intesa, soprattutto con l'arrivo e l'inserimento di alcuni pescatori ponzesi chiamati genericamente "napoletani".



Tra la fine dell' 800 e i primi del 900 molti pescatori si dedicavano periodicamente al trasporto del minerale estratto dalle miniere del sulcis-iglesiente. Nasceva in quell'epoca la figura dei galanzieri o battellieri, i lavoratori del mare che caricavano il minerale sui battelli e lo trasportavano dalle coste dell'isola madre (la Sardegna) al porto di Carloforte.

Tuttavia, questi pescatori, alternavano questa attività a quella della pesca. Essi praticavano ogni tipo di pesca, dalla sciabica presso le zone costiere, a quella con le reti da fondo, a quella con i palamiti, fino alla pesca delle aragoste.

Con l'avvento del motore, le barche da pesca svolsero le loro attività in maniera più agevole. Durante la seconda guerra mondiale i pescatori di Carloforte, per il timore dei bombardamenti, avevano limitato la loro attività. Nel secondo dopoguerra finisce l'epoca gloriosa dei galanzieri, e si verifica una ripresa dell'attività della pesca grazie all'utilizzo di tecniche sempre più all'avanguardia per affrontare nel modo migliore un mare che offre sempre meno.

VARI TIPI DI PESCA

Esistono diversi metodi per praticare la pesca e variano a seconda degli strumenti usati e della distanza dalla costa. Entro le sei miglia si può mettere in atto la piccola pesca con barche che non superano le 10t. Si possono utilizzare: i palamiti, ossia una lunga lenza dotata di decine di ami, che vengono calati a mare in piena notte e successivamente, in mattinata, vengono salpate. Mormore, dentici, tanute, occhioni sono i pesci solitamente più catturati. Gli ami abilmente nascosti dalle appetitose esche sono la parte più importante della pesca con i palamiti; la pesca con le nasse, che un tempo erano confezionate con giunchi e oggi composte con filo di ferro e una rete sintetica, consente la cattura di polpi, seppie, murene, scorfani. Per prendere crostacei come aragoste, astici ecc... vengono utilizzate nasse di grosse dimensioni. Lo strascico consiste nel calare reti, che vengono trainate da più barche verso riva. La pesca d'altura, si effettua oltre le 12 miglia con imbarcazioni di maggiore tonnellaggio.

In passato si sceglieva il fondale idoneo sulla base dei riferimenti rilevati da terra, oggi si ricorre ad uno strumento elettronico, il GPS, che, grazie alla sua precisione, consente di localizzare i punti più adatti alla pesca.

Abbiamo imparato che per poter svolgere l'attività del pescatore esistono delle norme da rispettare quali possedere il permesso di pesca, avere un'imbarcazione sicura e munita delle dotazioni di bordo idonee. Tutte queste notizie ci sono state fornite dal signor Senis Salvatore, un vecchio pescatore in pensione.

La pesca sportiva o dilettantistica, prevede l'utilizzo di lenze e di ami nonché di esche diverse a seconda dei fondali e dei pesci di passaggio. Si usa la canna fissa o da lancio quando si pesca dall'arenile o dagli scogli; questa pratica richiede molta pazienza, infatti si può protrarre dal tramonto fino ai primi bagliori dell'alba. Mormore, orate, saraghi, spigole sono i pesci che abboccano agli ami dei cosiddetti cannanti, ossia i pescatori che usano la canna.

Queste informazioni ci sono state date dal signor Comparetti Priamo.



FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

Da metà marzo a tutto maggio le coste dell'Isola di San Pietro vengono invase da piccoli celenterati pelagici simili a delle meduse. Comunemente chiamati velella-velella o barchette di San Pietro nel dialetto tabarchino sono denominati "battellin" perché la loro conformazione ricorda un piccolo battello. Nella tradizione locale la loro presenza preannuncia abbondanza di tonni.



Glossario

P... COME PESCI

Tabarchino

aguggia
âgusta
anciùa
barchetta
batellin
belorbua
bruncu
buga
bulorxiu
câgolau
câmó
caniña
cappassullu
cappun
cipru
cönnàu
cróu
dentexiu
fàulàu
gambàu
gattussu
ghiggiùn
graiàu
grancèa
granciu
gritta
man de diau

Italiano

aguglia
aragosta
acciuga
sciarrano
velette blu
anemone di mare
grongo
boga
perchia
lumaca di mare
calamaro
orata
capoccione
cappone
tordo
argentina
corvina
dentice
granchio
gambero
gattuccio
ghiozzo
sarago fasciato
grancevola
granchio
granchiolino
paguro

laggiùn	sgombro
luàssu	spigola
lungubandu	astice
lüssu	luccio
lùxerna	cernia
mammanunögiu	tordo
mènuu	menola
merlüssu	merluzzo
mueña	murena
müsau	muggine
ôgiaila	occhiata
ônia	aragna
palòia	sogliola
patella	patella
pescatrice	pescatrice
pesciucan	pescecane
pesciu san pè	pesce san pietro
pesciu spò	pesce spada
purpu	polpo
runseggiu	murice
sàragu	sarago
sardeña	sardina
scrita	razza
scurpena	scorfano
sparlottu	sarago/sparaglione
squèu	squalo
tanöa	tanuta
totanu	totano

treggia
tunnu
ziguella
zin

triglia
tonno
donzella
riccio di mare

Le saline... ieri

BREVE STORIA

Le saline furono utilizzate fin dall'epoca fenicia. Tuttavia i primi documenti sulla coltivazione e sulla lavorazione del sale risalgono all'epoca romana. I Cartaginesi estraevano già da qualche tempo, dall'acqua del mare, il cloruro di sodio, una delle più importanti risorse del commercio del Mediterraneo. Nel Medioevo e fino alla fondazione della colonia tabarchina le saline furono utilizzate saltuariamente. Colui che per primo intravide che si potesse sfruttare la laguna di Carloforte, fu il Tagliafico, incaricato di fare un progetto per colonizzare l'Isola di S. Pietro. Bisogna attendere gli inizi del '900 per avere una fisionomia delle saline simile a quella attuale. La raccolta del sale avveniva a fine estate, dava lavoro a centinaia di persone che lo trasportavano a spalla con l'utilizzo di ceste contenenti fino ad un massimo di 50kg. Si trattava di un lavoro stagionale che impiegava buona parte della popolazione adulta fino al secondo dopoguerra. L'avvento degli anni settanta ha apportato delle innovazioni, infatti, la raccolta si svolgeva attraverso mezzi meccanizzati che hanno ridotto il numero degli addetti. A fine anni settanta sono stati effettuati ulteriori lavori di ristrutturazione, come la costruzione del canale navigabile interno che si rese necessario, sia per difendere la salina dalle alluvioni, sia per il trasporto del sale. I movimenti interni erano eseguiti attraverso un "timpano" in legno e successivamente con le moderne idrovore. In seguito il sale veniva caricato su navi mercantili e trasportato nei diversi porti della penisola. Il trasporto per i paesi esteri era assicurato da navi svedesi e danesi.

UBICAZIONE

Le saline dell'isola di S. Pietro sono ubicate in prossimità dell'attuale Piazza Pegli (loc. DARSENETTA) dove anticamente si trovavano acque stagnanti che evaporando, davano origine al sale. Si estendono per circa 80 ettari di terreno e sono delimitate:

- A nord dalla zona portuale e da parte dell'abitato.
- Ad ovest da un canale, oggi utilizzato dai pescatori locali come ormeggio per le barche.
- A sud da un'area palustre (Stagno dei Muggini).
- Ad est da una fascia di macchia mediterranea ed in parte da un'area archeologica.

STRUTTURA

La zona è stata suddivisa in otto vasche salanti di 180 x 72 metri separate da muretti (miagette), costruiti con tavole di terra battuta. Così ha inizio l'intervista che abbiamo fatto al sig. G. Carlo Fasolato, ex direttore delle saline di stato di Carloforte. L'intera salina è stata costruita a mano dal lavoro dell'uomo, comprendente canali alti che alimentavano le vasche, quelli bassi per lo scarico, i canali collettori che raccoglievano le acque da più vasche ed il canale circondariale che sfociava a mare. L'acqua veniva prima convogliata negli stagni (loc. BUBBO') dove in parte evaporava aumentando la concentrazione del sale; successivamente era incanalata e attraverso delle porte (paratoie), mandate nelle vasche di produzione. Dall'esposizione del sig. FASOLATO abbiamo appreso che tutto il procedimento sembra abbastanza semplice, ciò che abbiamo difficoltà a comprendere è il motivo per il quale oggi le saline non sono più produttive.

Abbiamo provato simpatia per quei salinieri che controllavano costantemente il flusso delle acque, misuravano la concentrazione del sale e riparavano paratoie e muretti divisori, con la scrupolosità e la cura con la quale si accudisce una cosa preziosa. Essi dovevano anche raccogliere il sale, evitando di prendere il fango, riempiendo delle ceste che trasportavano, a spalla, sulle sponde sinistre dei canali. Si venivano così a formare i mucchi (muggi) come li vediamo in molte fotografie d'epoca. Ciò si è protratto fino agli anni '50, poiché dopo gli anni '70 si è ricorso all'utilizzo di mezzi meccanici per la raccolta, come una ferrovia smontabile dotata di vagoncini dove si caricava il sale. Successivamente si farà ricorso ad una raccoglitrice meccanica con nastri; infine i camion pensavano ad un ulteriore trasporto e al carico sui piroscafi.



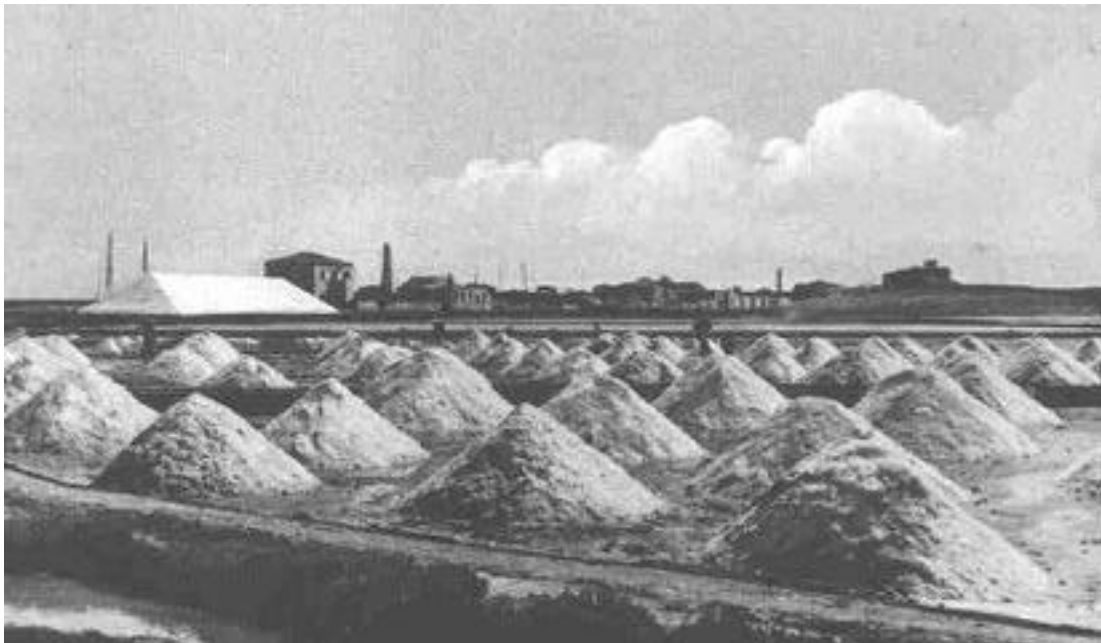
L'UTILIZZO DEL SALE

Il sale è conosciuto sin dall'antichità per la conservazione dei cibi, soprattutto per la loro salatura, poiché il cloruro di sodio estrae acqua dall'alimento che si vuole conservare, impedendone lo sviluppo di microrganismi e batteri.

Pesce e carne erano gli alimenti di cui l'uomo si cibava ed, in assenza di congelatore, si ricorreva alla tecnica della salatura per conservarli per lunghi periodi. La stessa preparazione dei formaggi richiedeva l'utilizzo del sale; ma anche la concia delle pelli, la lavorazione della carta e la depurazione delle acque. Il sale è anche un elemento vitale in quanto il sodio in esso contenuto, è un minerale che contribuisce a trattenere sufficiente acqua per una corretta circolazione sanguigna, impedendo la disidratazione. Con una normale alimentazione assumiamo un'adeguata quantità di sodio, contenuta nei cibi o aggiunta in molte lavorazioni (pane, formaggi ecc.).

FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

Alcune vasche d'evaporazione sono state denominate Padre, Madre e S. Antonio.



Le saline... oggi

BREVE STORIA

Attualmente la salina risulta inattiva dal 30 aprile 1998 in seguito alla cessazione dell'attività produttiva che risale a due anni prima, tutto ciò è stato deciso dal Ministero delle Finanze, e non risulta che vi siano programmi di ripresa dell'attività stessa. Questo è dovuto a problematiche di carattere ambientale e socio-economiche quali la vicinanza alla viabilità locale, e il fatto che non sono più redditizie. Tuttavia è possibile valorizzare questo patrimonio con un'azione di salvaguardia ed una gestione ecocompatibile. A tale proposito esistono vari progetti finalizzati al rispetto dell'ambiente, quali "S.O.S Saline", il cui obiettivo principale è Scoprire, Osservare e Salvare le Saline di Carloforte, al quale hanno collaborato le alunne di una classe 4° dell'Istituto Magistrale seguite dalla professoressa Cinzia Sidoti, durante l'anno scolastico 1998-1999; nonché il progetto "LIFE NATURA", proposto dall'associazione "AMICI DELLA TERRA" (Cagliari), "CONSORZIO ARTIGIANI" (Carloforte), Istituto Magistrale "don G. Pagani" (Carloforte).

Entrambi i progetti si pongono obiettivi simili come :

- difesa dell'ambiente inteso come risorse storiche ed archeologiche;
- salvaguardia degli elementi di naturalità e degli ecosistemi, con particolare riguardo alle specie protette;
- valorizzazione dell'area umida attraverso azioni di gestione integrata, che potrebbe attribuire una valenza anche economica al patrimonio naturale.

LE NOSTRE INTERVISTE

Per saperne di più abbiamo intervistato la professoressa Sidoti che ci ha illustrato il contenuto del progetto S.O.S. SALINE avvalendosi di un video proiettore. Mentre scorrevano le immagini delle planimetrie delle saline, contenute nel progetto, la professoressa ci spiegava i punti salienti e gli obiettivi del progetto stesso. Abbiamo appreso che in passato le zone umide erano considerate malsane e quindi da bonificare o distruggere; mentre, successivamente, individuata la presenza di questo patrimonio floro-faunistico, è nata la volontà di proteggere e valorizzare tale bene. Ci hanno affascinato le splendide fotografie di varie specie di Aironi, Avocette, Cavaliere d'Italia, Gabbiani, ma soprattutto di Fenicotteri Rosa che possiamo osservare anche dal vivo negli stagni.



La professoressa Sidoti ci riferisce che queste ed altre specie, tutte protette, sostano nelle nostre saline in modo particolare il fenicottero rosa, ospite abituale da circa 20 anni. Buone parti di questi trampolieri in inverno migrano a sud dei laghi dell'Africa, altri sostano nelle zone umide della Sardegna, tra le quali le nostre saline dove stanno fino alla primavera per andare a nidificare nella Francia meridionale (Camargue) e in Spagna.

Dal '93 sono tornati a nidificare a Molentargius (Cagliari) e sempre più spesso d'estate sostano anche nelle saline di Carloforte. L'esposizione della professoressa Sidoti si fa sempre più interessante e noi siamo curiosi di sapere di che cosa si cibano, domanda alla quale la nostra ospite risponde prontamente.



L'ARTEMIA SALINA, presente nelle vasche di 1° e 2° evaporazione della salina, è uno degli alimenti del fenicottero rosa. Piccolo gamberetto invertebrato (8 - 10 mm), assume una colorazione rosea dovuta alla "DUNALIELLA" salina, un tipo di alga delle acque salate, ricca di carotinoidi, rossi della quale l'ARTEMIA salina si ciba. Ecco perché i fenicotteri, assumono a loro volta quella colorazione rossa delle ali, tanto che in sardo sono chiamati "GENTI ARRUBIA". Le nostre saline non finiscono di stupirci, la professoressa Sidoti ci parla della vegetazione, presente soprattutto lungo le sponde.

Nella zona di nord-est infatti si trova una pineta di Pinus Halepensis, Eucaliptus, Palme, Giunchi, Canne Domestiche, un po' di macchia con predominanza di lentisco e qualche esemplare di Cisto, Fillirea, Acacia e Tamerice.

PROPOSTE SULL' UTILIZZO DELLA SALINA

Alla richiesta sul possibile futuro utilizzo della salina la professoressa Sidoti c'illustra le proposte sul progetto:

- CONTINUARE A FAR FUNZIONARE le saline attraverso l'attivazione in loco di un piccolo impianto industriale per raffinare, impacchettare e distribuire il sale di Carloforte;
- COLTIVAZIONE DELL'ARTEMISA salina.

Tutto ciò potrebbe attirare scolaresche e turisti in genere, ai quali, giovani ciceroni, descriverebbero il ciclo di raffinazione del sale e quanto la salina offre a livello FLORO-FAUNISTICO. Tutto ciò creerebbe posti di lavoro e nuove prospettive per i nostri giovani. A conclusione della nostra intervista, la professoressa Sidoti si offre di accompagnarci a fare un'escursione presso le nostre saline, dove muniti di binocoli potremo esaminare le specie di FLORA e di FAUNA ivi presenti.

FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

- Il sale elimina le tarme e le formiche;
- Dà sollievo se messo sulle punture di insetti;
- Sale e aceto sono ideali per pulire il rame e sciogliere il calcare

Glossario

S..... come saline

Tabarchino

Bacì n/Basì n salante

Battellu

Beaumè

Canò (bassu)

Canò (circundiòle)

Canò (cullettu)

Canò (ètu)

Ciatta

Cuffa

Fenicotteru

Miâgetta

Müggiu

Paratòia

Punte

Radda

Ramsar

Rangu

Saliña

Saliné

Servitrice

Vasca salante

Vasca evaporante

Vasettu

Italiano

Bacino salante

Battello

Beaumè (analizza la salinità dell'acqua)

Canale (basso)

Canale (circondiale)

Canale (collettore)

Canale (alto)

Chiatta

Coffa

Fenicottero

Muretto

Mucchio

Paratoia

Ponte

Rada

Ramsar

Rango

Salina

Saliniere

Servitrice

Vasca salante

Vasca evaporante

Vasetto

Le tonnare... ieri

BREVE STORIA

L'attività delle tonnare ha antiche tradizioni, infatti è accertato che fin dall'anno 1000 gli Arabi crearono in Sicilia le prime tonnare.

In Sardegna questa esperienza si fa risalire, secondo la tradizione, agli inizi del Cristianesimo.

Le prime testimonianze certe, su questa attività, risalgono alla fine del Quattrocento, quando sorsero le prime tonnare nella costa sud occidentale della Sardegna.

Delle 4 tonnare ubicate nella costa sud occidentale della Sardegna, Portoscuso, I sola Piana, Cala Vinagra, quella di Portopaglia risale ai primi del 1600.

La storia di queste tonnare è lunga e complessa e noi rinviando alla consultazione di testi che l'affrontano in modo più specifico.

Tra le numerose notizie abbiamo appreso con interesse che la tonnara dell'I sola Piana nel 1711 divenne proprietà del marchese di Villamarina e nel 1774 vennero assegnate sempre ai Villamarina anche l'I sola Piana e quella dei Ratti. Nel 1968 l'I sola Piana sarà venduta ad una società di Genova.

La struttura

La struttura delle tonnare era la seguente:

per catturare il tonno i tonnarotti usavano un complesso sistema di reti tenute a galla da galleggianti e ben ancorate al fondale e alla costa; le reti verticali formavano un corridoio suddiviso in cinque stanze dette: "vasi".

Il primo vaso era detto "Camera di Levante" ed era collegato al lato di terra attraverso una corda detta "Gottardo", il secondo vaso era detto "Grande" o "Bocca" proprio perché era l'entrata dei tonni, il terzo vaso era il "Bastardo" e il quarto era chiamato "Corpo". Per collegare la bocca alla costa esisteva una rete che veniva chiamata "Lato di Terra", molto importante perché i tonni incontravano questa rete e la costeggiavano entrando così nella vera e propria tonnara.

Importante era anche il corpo che aveva le reti molto resistenti perché doveva contenere i tonni.

Prima di buttare le reti a mare bisognava costruire lo scheletro d'acciaio che su ogni lato presentava due o tre ancore; questa operazione si poteva effettuare solo su di un fondale sabbioso.



In passato la rete poggiava sul fondo e poteva contenere una gran quantità di tonni.

Le reti erano di canapa ed era molto faticoso sollevarle così , a volte, servivano 70-90 persone per svolgere determinati lavori ed era quindi necessario l' utilizzo di più personale.
Queste informazioni ci sono state fornite dal signor Andrea Rivano, un giovane rais che ci ha concesso un po' del suo tempo prezioso.



La mattanza

La mattanza, ieri come oggi, inizia intorno ai primi di Maggio, ed ogni giorno il rais visita la tonnara e si assicura che non ci siano danni alle reti o altri ostacoli che potrebbero creare inconvenienti alla pesca.



Inoltre osserva se nelle reti siano entrati i tonni.

È un'antica tradizione recitare, prima dell'inizio della pesca, delle preghiere rivolte ad alcuni santi. I tonnarotti così facendo volevano che i santi tenessero lontani i pescicani nonché gli infortuni. All'inizio della mattanza le barche dei tonnarotti si pongono ai lati opposti della camera di levante, mentre il rais sorveglia tutti i tonni che dalla camera di levante entrano in quella della morte e quando il rais dice: "Salpa", i tonnarotti issano le reti a gran fatica.



A questo punto i tonni si agitano e allora il rais dice: "Ammazza" e i tonnarotti lanciano le loro lunghe fiocine contro i tonni.

In seguito si sentono le urla dei tonnarotti, contenti del gran numero di tonni pescati.

È bene precisare che oggi certe tecniche così feroci non vengono più usate per le motivazioni che troviamo nel capitolo successivo relativo alle tonnare di oggi.



Forse non tutti sanno che...

Soltanto il rais poteva parlare con Dio e coi tonni

Se il rais pensava che c'erano le condizioni per fare mattanza si alzava in piedi invitando la ciurma alla preghiera che iniziava con un'Ave alla Madonna e un Credo alla Spirito Santo, seguivano poi sette "Pater" dedicati a:

"S. Antoniu Cu ne desbarasse u cammin e cu n'asciste in te nostre operassuin."

"S. Giorgio Cu ne mande da pruvidensa."

La ciurma, rispondeva: "onu che u l' ha i pigöggi".

"S. Pè Cu ne mande na buña pesca.

Ultimata la preghiera il rais diceva:

"In nome de Diu molla" e si chiudevano le porte delle camere.



Le tonnare... oggi

BREVE STORIA

Le tonnare, consorziate in cooperativa "tonnare-sarde" con sede in Carloforte, continuarono la loro attività sino al 1977 quando fallirono le ultime due cooperative ancora esistenti, come già era successo nel 1974 per la tonnara di Portopaglia.

Questa situazione andrà avanti sino agli anni ottanta, quando la tonnara dell'isola Piana dovette chiudere per diversi motivi: non arrivarono più i finanziamenti più volte promessi dalla regione Sardegna, ma non arrivavano più nemmeno i tonni. Infatti anche nella tonnara di Portoscuso si pescava sempre meno. Anche l'inquinamento potrebbe avere avuto le sue colpe. Oppure come emerge da interviste fatte a privati cittadini, si pensava che la causa fosse legata alla variazione di percorso dei tonni e al traffico navale in continuo aumento.

Nel 1983 alcuni carlofortini investirono del problema anche Pertini, all'epoca presidente della Repubblica, il quale fece un appello che non ebbe risposta. Bisogna attendere gli anni novanta per vedere rinascere le tonnare, quando i tonni hanno trovato le condizioni ideali per battere nuovamente le nostre coste. Il ripristino delle tonnare è dovuto anche all'impegno ed all'intraprendenza di imprenditori e di giovani tonnarotti che, come ci spiega il giovane rais A. Rivano, è lodevole anche se irto di difficoltà soprattutto di natura burocratica. I 4000 tonni pescati nel 2001 hanno rappresentato un record in questi ultimi anni. Leggiamo in un articolo dell'Unione Sarda del 03/05/02 che nello stabilimento della Punta tutti i tonnarotti obbedivano ai «comandi di un giovane rais, compreso quello strano tonnarotto dagli occhi a mandorla di nome Tasutoshi Anzai che arriva da

Tokyo per selezionare i tonni migliori da spedire sulle tavole dei cittadini del Sol Levante». Ebbene sì, i giapponesi sono tra i migliori acquirenti di tonno e dunque i clienti per eccellenza dei tonni nostrani che vengono scelti con cura e le prede migliori, come ci riferisce l'articolo del giornale, «sono coperte con una coperta inzuppata d'acqua per evitare l'esposizione ai raggi solari». La ripresa delle tonnare si deve soprattutto ai mercati giapponesi (60%) che utilizzano la carne prelibata del tonno per confezionare il famoso "sushi" e "sashimi". Il restante 40% viene inscatolato presso gli stabilimenti di una società ubicata ad Ussaramanna e venduto nelle pescherie della zona. A questo punto ci domandiamo quale sarà il futuro delle nostre tonnare? Continueranno ad essere fonte di lavoro e di reddito? Verranno sfruttate in modo ottimale e, soprattutto le successive lavorazioni del pescato, saranno effettuate in stabilimenti ubicati e gestiti in loco?

Non siamo in grado di dare una risposta a questi nostri quesiti per cui, come disse un famoso uomo di cultura, ai posteri l'ardua sentenza.



FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

Il 1974 è stato uno degli anni peggiori per le tonnare, perché quasi nessun tonno è rimasto intrappolato nella camera della morte.

Glossario

T... come tonno

Tabarchino

appiccadù
asta
autuclôve
baderna
bàgali
baracca
barcàize
barella

barì
bastàsciu
bastòrda d'u mezu
bêlu
borbagattó

bùttàiga
cantò
cappuraixe
carcassa
coscia
ciürma de mò
ciürma de têra
córpu
cüdella

Italiano

appiccatoio per i tonni
crocco con asta lunga
autoclave
cavo di cocco
bagano
alloggio dei tonnarotti
barcareccio
barella (mezzo di trasporto per i tonni lessati)
barile
facchino per i tonni
bastardella del vice rais
stomaco del tonno
gancio per trascinare i tonni
bottarga
bilancia per pesare i tonni
capo rais
barcaccia
cassa
ciurma di mare
ciurma di terra
camera della morte
carne del tonno dopo la ventresca

drugòle	funi per appendere i tonni
furaticu	rete per chiudere la bocca della tonnara.
gaggì n	manovale della tonnara a terra
gurèzi	esofago del tonno
inciùmme	interiora del tonno
intì tula	scheletro della tonnara
lamma	scattola di latta per conservare il tonno
manèa	mannaia utilizzata per decapitare i tonni
mattansa	mattanza
müggettu	crócchio
musciamme	bodano salato
pesciu spò	pesce spada
pórta da bastorda	rete mobile che separa le camere.
pórta du canevu	rete mobile che separa la porta del corpus
rapaccín	schiumarola usata per trasportare i pezzi del tonno
remmu	remo
resca	squama
runca	roncola per eliminare le interiora del tonno

sarmuì a

sarpò

tunniña

uì za

vascellu

salamòia

salpare

tonnina (tonno sotto sale)

corpo della tonnara

(senza coda)

vascello

(posto a levante per la mattanza).

QUESTO LAVORO È STATO REALIZZATO DAI
RAGAZZI DELLA 2B:

- ❖ *BIGGIO GIUSY*
- ❖ *CHIAPPE DELIA*
- ❖ *COMPARETTI SAVERIO*
- ❖ *CONCAS VALENTINA*
- ❖ *GRANARA ANTONELLO*
- ❖ *GROSSO MADDALENA*
- ❖ *MARONGIU ELENA*
- ❖ *MELIS LORENZO*
- ❖ *MUSU STEFANO*
- ❖ *PELOSO ANTONELLA*
- ❖ *PORRICINO MARCO*
- ❖ *REPETTO MARINA*
- ❖ *REPETTO STEFANO*
- ❖ *RIGOTTI ELIA*
- ❖ *RIVANO FABRIZIO*
- ❖ *SALOMONE ALESSANDRO*
- ❖ *UCCHEDDU ANITA*
- ❖ *VACCA TONY*
- ❖ *VERONESE GEMMA*