

L'allevamento del bestiame è quasi nullo. Esso è limitato ad alcune decine di capi di bovini e di equini: muli e asini. È completamente assente il nobile cavallo. E ad un migliaio tra ovini caprini e suini. Nel periodo 1960-65 si manifesta un certo incremento del numero dei bovini, ma dal '65 in poi ha ripreso la deflessione.

Da qualche anno Alessandro Sammartano ha tentato la via dell'allevamento dei polli. Trattasi, però, di piccola azienda a conduzione esclusivamente familiare con una produzione limitatissima, del tutto insufficiente al fabbisogno locale.

Da tutto quanto superiormente detto, si può affermare che l'allevamento del bestiame è di scarsissimo interesse economico e senza alcuna prospettiva, a causa degli insufficienti pascoli esistenti.

6) Le industrie estrattive e manifatturiere.

Per parecchi secoli una delle principali attività produttive dell'isola di Favignana è stata l'estrazione dei conci di tufo, che venivano esportati in tutta la Sicilia e nella prospiciente costa tunisina.

Anche questa attività economica, ai nostri giorni, è quasi del tutto scomparsa, sia per la limitata zona di sfruttamento sia per la concorrenza che i tufi marsalesi, meno pregiati, fanno a quelli di Favignana. Attualmente non più di una diecina di unità lavorative trovano impiego, a salari di fame, nelle sole quattro cave ancora funzionanti. La zona tufacea isolana è sita nella parte pianeggiante, rivolta a Nord-Est di Monte S. Caterina, in direzione della costa Trapani-Marsala. L'estensione della zona tufacea costituisce un fatto indi-



pendente e posteriore rispetto all'ossatura generale di Favignana. Essa si estende per circa Km² 6. Il giacimento si suddivide a stratificazioni variamente orientate e di diversa potenza, intersecate da concrezioni calcaree di diversa consistenza che ne costituiscono l'ossatura. Il giacimento, inoltre, è quasi sempre **"accappellato"**; in superficie, da concrezioni calcaree pietrificate di vari spessori, denominato **"cappellaccio"** che comporta spese non indifferenti per smuoverlo. Fino a qualche decennio fa, l'estrazione e la squadratura del tufo **"cantone"** veniva fatta dai tagliapietra con la **"mannaia"**, utensile simile al piccone con taglio largo e verticale. Lo sforzo fisico del cavatore, che si protraeva per 12 ore al giorno, era davvero massacrante. Gli alti costi di estrazione e la diminuzione della manodopera specializzata richiederebbero il riattualizzazione dei sistemi di lavorazione con la necessaria introduzione di segatrici elettriche, coadiuvate da altri particolari macchinari.

Tali processi estrattivi, in ogni caso, non riuscirebbero a vincere egualmente la concorrenza marsalese, per gli elevati costi di trasporto da Favignana in terraferma. A questo punto sarebbero necessari i soliti interventi statali o regionali di sostenimento del settore con l'immane sperpero del denaro pubblico, senza approdare alla risoluzione definitiva del problema. Il mancato intervento nel passato del potere pubblico per la sua incuria proverbiale è servito, comunque, ad evitare all'isola altri e più potenti attacchi al suo paesaggio, logorato in alcune zone da vuoti scheletrici, lasciati dalle cave di tufo abbandonate e da quelle ancora funzionanti.

Questi danni si rilevano, in tutto il loro drammatico aspetto, nella montagna di S. Caterina nella parte centrale, sul lato destro dell'imboccatura del porto, ad opera di vandali famelici di bottino, ottenuto con il tacito consenso dell'amministrazione comunale. L'altra attività, su cui in vero si basava quasi tutta l'economia isolana, era la pesca e la lavorazione del tonno e del pesce azzurro. Oggi tale settore ha perduto parecchia importanza, anche se rappresenta ancora uno dei cardini economici principali assieme al nascente turismo.

Si ha notizia che sin dal 1300 a Favignana viene praticata la pesca del tonno, ma soltanto nel 1874 le tonnare verranno sfruttate razionalmente, con la costruzione dell'attuale stabilimento da parte di Ignazio Florio su progetto dell'ing. La Porta. Per quasi un secolo il nome dei Florio viene associato alle tonnare di Favignana e di Formica e alla lavorazione del rinomato tonno, esportato in tutto il mondo. Oggi di quella potente macchina produttiva resta, a memoria dei posteri, lo scheletro di un corpo vigoroso e nerboruto: museo d'infamia per le generazioni presenti, esempio tangibile dell'inguaribile morbo meridionale. Questo grande complesso, ai giorni nostri, si limita a fabbricare qualche scatoletta di tonno che il turista acquista quasi come un "souvenir" di Favignana. L'industria ittico-conserviera non contrasta con gli interessi del turismo, anzi qui sarebbe complementare e servirebbe a riempire i lunghi vuoti

invernali d'impiego di manodopera. Necessiterebbe individuare e rimuovere le cause della crisi dello stabilimento Florio, che vanno ricercate negli eccessivi costi di trasporto, nella superata meccanizzazione dei sistemi di lavorazione e di pesca, nella difesa e nella pubblicizzazione del nome del prodotto. Ed infine predisporre una valida ricerca scientifica sulla biologia del tonno, onde aumentare i risultati della pesca. Il tonno è uno dei pochi pesci che può essere utilizzato, con una lavorazione industriale speciale ed accorta, in ogni sua parte. In generale, le carni dei pesci, per la composizione simile a quella degli animali erbivori, costituisce uno degli alimenti più importanti per l'uomo. In particolare il tonno è uno dei pochi pesci, a carne rissa, contenente dal 12% al 21% di sostanze proteiche e dal 5% al 25% di grassi, a seconda se sia magro o grasso.

Del tonno la sorra, il tarantello e la rimanenti qualità di carne, esclusa la busonaglia che si sala, vengono conservate sott'olio che serve ad impedire all'aria di venire a contatto con le sostanze in esso immerse, una volta bollito e leggermente essiccato. Il tonno così ottenuto si chiama **"scapecce"** che si pone a sgocciolare su casse con il fondo di canne (bucine). Quindi si passa ad una lunga oliatura che dura circa 12 ore, atta ad evitare l'annerimento del prodotto. A questo punto è pronto per l'inscatolamento.

Dalle parti del tonno che altrimenti non possono essere utilizzate come le ossa, le lische, le vertebre viene estratto l'olio di tonno di colore bruno, usato nella concia delle pelli, come lubrificante e nella fabbricazione dei saponi ordinari.

Un giapponese definì il tonno: "il petrolio pulito". Gli antichi lo avevano chiamato la "manna del Mediterraneo". I residui della distillazione delle parti dure del tonno danno luogo, a loro volta, alla fabbricazione di un concime fosfatico assai ricco.

7) La pesca.

L'accidentalità del terreno, la mancanza di un adeguato strato di humus in alcune zone pianeggianti, la salsedine che i venti spargono sull'isola, la scarsa attività idrica, la carenza di moderne strutture economiche determinano il bisogno di cercare altre vie di produzione e di sostentamento, quali il turismo e lo sfruttamento delle risorse, fornite dalla ittiofauna marina, che sotto molteplici aspetti è simile a quella mediterranea di cui essa stessa fa parte.

I generi che vi si riscontrano sono lo sgombro (*Scomber scombrus*) pesce di colore azzurro argenteo con un corpo allungato fino a 35-40 cm, la sardina (*Clupea plichardus*) di colore azzurro scuro argenteo sul dorso, con delle strisce nere sul ventre e delle scaglie in tutto il corpo, che cadono facilmente. Questi due tipi di pesce, chiamati "azzurro", sono definiti industriali, perché si prestano ad essere lavorati negli appositi stabilimenti ittici, conservati sott'olio o sotto sale. Altre varietà di pesce sono le orate (*Plagellus Cleutodontus*), le triglie (*Mollus barbatus*), le cernie,

i serrani, le sogliole ed altri tipi già menzionati. Ma il più importante pesce che si trova in queste calde acque, resta sempre il tonno (*Thunnus thynnus*). La pesca del tonno nell'arcipelago delle Egadi è antichissima, le sue origini si perdono nella notte dei tempi. Resti di vertebre di tonni e scene di pesca si trovano dipinte sulla roccia delle grotte della vicinissima Levanzo.

Notizie precise si hanno nel periodo della dominazione araba e spagnola, ma solo con l'acquisto delle tonnare da parte di Casa Florio (4. 3. 1874), esse vengono sfruttate razionalmente, tanto da assurgere ad importanza internazionale. I tonni, pesci appartenenti alla famiglia thunnide, serie scombriforme, ordine percomorphi, vivono nel Mediterraneo in nove specie diverse. Il *Thunnus thynnus* o vulgaris è, però, il tonno più comune delle acque mediterranee.

Diverse sono le teorie sulla migrazione di questo pesce, quella che merita maggiore considerazione afferma che il tonno è indigeno del Mediterraneo e che durante l'inverno si profonda nei fondali, per risalire, nel periodo aprile-giugno, in superficie alla ricerca dell'ambiente adatto alla riproduzione. Le condizioni che determinano l'afflusso dei tonni, lungo le coste della Sicilia e quindi nelle tonnare, sono da ricercare in un insieme di fattori che, a seconda del loro verificarsi, danno maggiori o minori quantità di pescato. Il numero dei tonni pescati annualmente varia al mutare di uno o più elementi propiziatori suesposti, ed i dati degli anni precedenti non sono mai indicativi per i successivi. Negli anni recenti si nota una certa flessione nel numero dei tonni catturati. Presso lo stabilimento Florio, tre iscrizioni antiche ricordano gli anni, in passato, più pescosi. Si legge nella prima: "Deo favente ac Beata Virgine intercedente thynnaria ista imperfecti 4175 thunnis, opera reis vantagium dedit hoc anno 1771. "La seconda ci informa che, nel 1848, furono uccisi 4345 tonni. La terza afferma che, nel 1853, furono mattati 6228 tonni.

Tonni pescati nel periodo 1938-1975

ANNO	Tonni in numero	Quantità in q.li	ANNO	Tonni in numero	Quantità in q.li	ANNO	Tonni in numero	Quantità in q.li
1938	3.441	6.193	1951	2.674	4.518	1964	2.233	4.210
1939	2.997	5.395	1952	1.143	1.884	1965	5.031	7.303
1940	2.546	4.563	1953	4.175	7.768	1966	2.451	3.249
1941	2.165	3.897	1954	2.658	4.848	1967	6.576	10.035
1942	2.176	3.917	1955	1.592	2.417	1968	5.251	8.965
1943	—	—	1956	3.524	6.293	1969	3.988	7.778
1944	5.351	9.632	1957	7.457	14.286	1970	2.348	5.224
1945	1.679	3.022	1958	4.967	9.493	1971	3.377	7.188
1946	4.819	8.674	1959	4.305	8.517	1972	2.705	5.663
1947	5.008	9.914	1960	1.636	2.595	1973	1.154	2.748
1948	1.808	3.254	1961	4.008	6.538	1974	2.366	7.388
1949	3.296	5.802	1962	1.288	1.942	1975	3.049	7.683
1950	1.768	2.489	1963	3.525	6.724			

In verità gli anni più pescosi in senso assoluto sono il 1959 con 10.159 tonni, il 1865 con 14.020 ed infine l'anno record il 1891 con ben 18.000 tonni. Degli anni a partire dal 1938 si riportano i dati del pescato in quantità e numero di tonni.

Se i dati della tav. n. 8 venissero confrontati con quelli degli anni precedenti ci si accorgerebbe, sebbene anche qui si noti una diminuzione del pescato col procedere degli anni, che il numero dei tonni mattati nel tempo 1938-1975 è inferiore ai precedenti, ma anche la parabola è discendente fin dal 1919. A questa fase calante fanno eccezione l'anno 1944 con 5.371 tonni catturati. La causa dell'annata pescosa va ricercata nell'anno precedente in cui per i conosciuti eventi bellici non fu calata la tonnara. Il 1946, il 1947 il triennio 1957-59, il 1965 e il 1968. Dalle statistiche, comunque, non si riesce ad elaborare una teoria degli anni pescosi. In generale, si può affermare che ad annata positiva fa seguito una negativa.

A parere di alcuni studiosi, le cause della diminuzione del pescato vanno ricercate nell'aumentato numero delle tonnare fisse e volanti del Mediterraneo, nell'uso delle reti strascico e nell'alto indice d'inquinamento delle acque marine.

La popolazione dell'isola oltre che alla pesca del tonno si dedica a quella costiera. I sistemi di pesca adottati sono, nella maggior parte dei casi, quelli tradizionali, con le innovazioni che le tecniche moderne vi hanno apportato. Quelli più comunemente usati sono

Note:

1) In proposito le esperienze più valide ed interessanti sono state fatte dal "Centro Sperimentale per l'industria della pesca e dei prodotti del mare" di Messina. Gli studi diretti dai dott. Pasquale Arena e Raimondo Sarà sono stati compiuti nel Canale di Sicilia. Tale indagine scientifica si fonda sui fenomeni meteorologici del bacino del Mediterraneo e sulle correnti, sulla densimetria e sulla salinità. Il periodo di osservazione del comportamento del tonno riguarda l'intervallo di tempo maggio-luglio, perché è il periodo della sua passa lungo le coste siciliane.

Tav. n. 8

il “**cianciolo**”, esercitato da aprile a settembre, e la pesca a “**strascico**”; ed inoltre il conzo, la lenza, la fiocina, la nassa.

L'attività dei “**bombaroli**” (bracconieri del mare) è alquanto limitata, grazie al servizio costiero di vigilanza delle motovedette della Capitaneria di Porto e dei Carabinieri. Il naviglio peschereccio dell'isola è di scarsa entità. Infatti, tra l'arcipelago delle Egadi, è Marettimo che possiede la maggior quantità di natanti da pesca, di cui alcuni attrezzati anche per la pesca pelagica.



La costa: Cala Rossa, lato occidentale

Il numero dei natanti d'alto mare non è rilevato, in quanto iscritti nei registri portuali di Mazara e di Trapani ove esistono buone attrezzature di ricezione. A Favignana risiedono solo una ventina di motobarche e una diecina di barche con un impiego complessivo di circa 130 unità lavorative. Per lo sviluppo peschereccio delle Egadi e quindi di Favignana occorrerebbero porti più efficienti, forniti di attrezzature per la revisione degli scafi e dei motori, adeguati sistemi di refrigerazione del pescato, di rifornimento di carburante e di ghiaccio, e soprattutto una volontà cooperativistica di base tra tutti i piccoli padroni marittimi.

8) La tonnara di Favignana.

Anche se la pesca del tonno nel mare delle Egadi si perde nella notte dei tempi,⁽¹⁾ l'attuale sistema di pesca, detta tonnara, ha origini molto meno remote. Esso venne sperimentato dagli Arabi presso le coste africane, i quali, a loro volta, l'avevano appreso dagli antichi Greci. Ricorda Aristofane che una vedetta si appostava in alto sulle rocce costiere per segnalare l'arrivo dei tonni che, come afferma Oppiano, venivano incamerati dalle correnti marine in una città di reti. La pesca del tonno veniva praticata anche presso i Fenici. Nell'807 la Sicilia cambia padrone. Sono di turno questa volta gli Arabi che durante la loro dominazione vi apportano sistemi



La Tonnara: Magazzini (Camparia).

nuovi di produzione, di colture, come vaste piantagioni di oliveti, già presenti in Sicilia in piccole quantità, di agrumi, la creazione di bacini di raccolta delle acque utilizzate per la irrigazione dei terreni, la posta di tonnare lungo le coste sicule, tra cui la tonnara di Favignana. I Normanni “rendono floridissime le tonnare e danno luogo a vere e proprie industrie”. (Salerno F. P. “Le isole Egadi”).

Con l'avvento della dominazione spagnola in Sicilia, anche le Egadi assieme alle tonnare passano alla casa regnante iberica.

Durante il regno di Filippo IV di Spagna, i marchesi di Pallavicino di Genova acquireranno dalla casa reale le isole Egadi. L'atto tra l'altro prevede di lasciare inalterato l'uso, già da tempo in vigore, del pagamento delle decime delle tonnare al vescovo di Mazara, da cui allora Favignana dipendeva ecclesiasticamente. Il primo pagamento delle decime avviene nel 1704 da parte del marchese Pallavicino Melchiorre Paolo Girolamo al primo arciprete baronale, per cui il vescovo mazarese, “nella bolla di elezione dichiarò salve e illese le sue decime ab antico percepite” (M. Zinnanti). I titolari genovesi danno grande incremento alle tonnare, ricavandone in-

Note:

1) Aristotile, Plinio, Oppiano, Teocrito ed altri si interessarono alla descrizione delle abitudini di questo pesce e dei vari sistemi di pesca impiegati dai diversi popoli. In un vaso attribuito al II sec. a.C., conservato presso il museo di Cefalù (Palermo), è raffigurato un tonno posto su un banco di vendita ed un pescivendolo che litiga con il suo acquirente. Un secolo dopo la punica Solunto faceva coniare una moneta di bronzo riportante su una delle due facce la figura di un tonno. I Fenici, conferma Strabone, si spinsero oltre le colonne d'Ercole alla ricerca dei branchi di tonni che, a loro volta, venivano lavorati a Cadice ove sono state ritrovate monete raffiguranti questo pesce. Anche i Romani praticavano la pesca del tonno, e se la pesca si era dimostrata generosa sacrificavano alcuni esemplari più grossi al dio del mare Nettuno, in segno di ringraziamento.

genti guadagni. Nel 1874 per la cifra di 2.700.000 lire l'arcipelago e le tonnare sono ceduti dal marchese Pallavicino-Rusconi ai Florio di Palermo, già gabelloti delle tonnare.

Con il fallimento di Casa Florio, le tonnare passano all'Iri e quindi alla B.C.I. Concluso il fallimento, ai Florio subentrano i Parodi, ricchissimi commercianti genovesi. Nel mare circostante l'isola, attualmente, così come in passato, vengono calate due tonnare di ritorno: Favignana, Formica. Le tonnare delle Egadi sono ancor'oggi le più importanti di tutta la Sicilia. Infatti, sebbene nella Trinacria si calano circa 25 tonnare con un pescato medio complessivo di 28.000-30.000 tonni, il 12-15% circa viene mattato nelle tonnare aegusee. Per tonnara s'intende il sistema di pesca con la conseguente struttura industriale, atta alla lavorazione del tonno salato e sott'olio. I costi di preparazione e di gestione di una tonnara sono alquanto elevati. Necessita, infatti, un impiego ingente di uomini e mezzi. A Favignana la ciurma dei tonnaroti raggiunge talora le 350 unità, il cui costo di manodopera, assommato a quello delle tonnellate di reti speciali di cocco, di sparto ad altissimo prezzo, di corde, di ancore, di cavi d'acciaio, di barche, di barconi impiegati danno, in un certo qual modo, l'entità dei mezzi finanziari necessari per calare una tonnara. Gli utili sono obiettivamente altrettanto elevati, anche perchè il costo della manodopera è proporzionale al pescato e i salari vengono pagati solo a pesca finita.

9) La mattanza.

La mattanza (dal latino mactare = uccidere) è il momento cruciale della pesca del tonno, ma nel contempo il più crudele. Le tonnare iniziano i loro lavori in aprile, calando in mare con certissima cura le reti, costituite da sottile sparto d'Alicante o cocco che i subacquei provvedono a riparare ogni volta si apre un varco ad opera dei tonni o degli squali che li accompagnano. Le reti a maglie larghe, disposte in senso verticale, vengono ancorate al fondo marino e trattenute in superficie da sugheri nel luogo e nella posizione stabilita dal capo-ciurma: "Raisi" (parola d'origine araba da rais = capo).

Egli è il capo dei tonnaroti che hanno l'obbligo di osservarne scrupolosamente gli ordini per la sua esperienza e conoscenza della tonnara. Il Raisi, durante il periodo di pesca, è un capo carismatico, egli merita massimo rispetto e fiducia dai suoi tonnaroti, perchè anche da questo dipenderà il buon esito della mattanza.

La tonnara di Favignana è calata nel senso Est-Ovest a Settentrione dell'isola, ad una distanza media di mezzo miglio dalla costa. Il complesso di reti "parate" a mare forma un rettangolo suddiviso in tante camere intercomunicanti e chiudibili, a seconda delle necessità. In esse entreranno i tonni, inconsci dell'insidia mortale che l'uomo ha tramato loro. Per ultima, è disposta la camera della morte, costituita da robuste reti di canapa a maglie strette, ove i tonni verranno a trovarsi avviati dai tonnaroti, senza alcuna possibi-

lità di salvezza. Il tonno, entrato nelle diverse camere, non rompe le reti a causa della forte sensibilità che ha alla bocca e per l'ingrandimento visivo cui è soggetto il suo occhio, per cui le sottili funi gli appaiono molto più grosse e si ritrae al contatto con esse per l'impressione ricevutane. Il Raisi giornalmente si reca con la sua "muciara" (barca a sei remi) e sosta nel mezzo della camera di ponente, dove viene concentrata la maggior parte dei tonni, per valutare, attraverso uno specchio infisso nel fondo della barca, la quantità di pesci che si trovano nel vaso sottostante; se li reputa sufficienti ordina la mattanza per il giorno dopo.

Il mattino del giorno della grande strage è arrivato. La ciurma dei tonnaroti viene conquistata dalla frenesia del magico momento, spinge con tutti i modi e sistemi i tonni verso la camera della morte, attorno alla quale si crea un quadrato di barconi: "sciabiche" e "bastarde" con al centro la "muciara" del Raisi, legata da spesse funi. Si aspetta con ansia il grido fatidico del Raisi. Non appena il capo rompe il silenzio pesante del mare col grido di "leva", i tonnaroti chiudono immediatamente la sottostante porta della camera della morte e cominciano con accanimento a tirare la dolente rete al lento e ritmato canto di una antica canzone di ringraziamento alla Madonna, a S. Michele e a S. Pietro: "a cialoma tunnarota".⁽¹⁾

Man mano che il pavimento di reti della camera della morte viene fatto risalire in superficie, i tonni si ritrovano in spazi sempre più ristretti fino a quando, bloccati completamente nei movimenti, incominciano la loro sarabanda mortale, fatta di terribili colpi di testa e di coda: l'uno contro l'altro come marionette impazzite, simili ad un balletto di Ciaikoski. Risalgono in superficie, affiorano, si urtano, s'inabissano, riaffiorano, girano, si colpiscono violentemente a vicenda, come uomini in guerra. Cercano disperatamente una via di salvezza, nel loro naturale istinto di conservazione, ma non c'è. L'uomo con la sua crudele intelligenza le ha bloccate tutte. La superforzezza è invalicabile, non ha via d'uscita.

I gendarmi del mare sono uguali nella loro ferocia a quelli di terra. Là i mitra, qua uncini, ramponi, tridenti manovrati con grande abilità dai tonnaroti, simili a cavalieri erranti, iniziano la tremenda strage sconcertante. È un terribile menar di colpi, un ferire di puntoni; urla, schiamazzi da assordare rompono il pacifico silenzio del mare, che nel contempo si tinge di rosso del sangue dei tonni uccisi.

I grossi pesci con gli occhi ancora allucinati vengono, quindi, issati nei barconi. Ma la crudeltà dell'uomo va oltre, perchè i frutti di questa immane fatica non saranno assaporati dai marinai, ma dal padrone della tonnara, vissuto all'ombra di un cipresso tra le onde spumeggianti dello champagne d'annata.

Note:

1) Questa canzone di sicura origine araba, con la fine della dominazione musulmana in Sicilia, venne riempita di contenuti cristiani. Il ritmo è rimasto, però, quello originale, lento, monotono, tipico di tutte le melodie arabe.