

## LA COLTIVAZIONE DEL PESCE

L'allevamento del pesce nel trapanese, più propriamente nelle saline site nella frazione di Nubia, viene praticato a livello artigianale da persone che nella vita di ogni giorno esercitano altri mestieri.

Le saline dove si pratica la coltivazione del pesce, nel Comune di Paceco, sono: Calcara, Anselmo e l'ex-salina Chiusicella, oggi Culcasi.

In queste saline, le vasche in cui vengono allevati i pesci sono quelle più vicine al mare, cioè le «fridde» e i «vasi», che posseggono una salinità e una temperatura più bassa rispetto a tutti gli altri invasi.

Il tipo di pesce che viene coltivato è in funzione della salinità che si raggiunge nelle vasche. Infatti nelle «fridde», dove il grado di salinità è più basso, si coltiva l'orata (**arateddra**), mentre nei



29. Alcune «fridde» dove viene oggi praticato l'allevamento del pesce

vasi si coltivano spigole e cefali (**spini e muletti**), che crescono meglio in acque aventi una maggiore salinità.

I lavori di preparazione nelle suddette vasche iniziano nell'ultima settimana del mese di dicembre. Si toglie il fango putrefatto depositato sul fondo delle vasche, lasciandone una piccola quantità (**fangu vivu**) onde far crescere la flora marina necessaria per l'alimentazione dei pesci. Una volta puliti gli invasi, viene fatta affluire l'acqua, aprendo le saracinesche in legno (**rapiri i vucchi**): queste rimarranno aperte per tutto il mese di gennaio, onde favorire un'ulteriore ripulitura delle vasche.

Verso la fine di gennaio vengono chiuse le saracinesche, poiché già all'interno delle vasche l'acqua ha raggiunto un livello di circa 100-120 cm.

Dal mese di febbraio a fine marzo, i salinai si recheranno di notte con piccole barche lungo il basso litorale per pescare gli avannotti dei cefali, delle spigole e delle orate.

Individuata la zona dove gli avannotti (**nunnata**) trovano le condizioni favorevoli per nutrirsi, il salinaio, che ha già preparata sulla barca la rete a strascico a maglie molto fitte (**ciabbicuned-dru**), dopo aver lasciato un capo (**cima**) della corda della rete ad un suo aiutante che rimane sulla spiaggia, inizia a remare seguendo una traiettoria a forma di semicerchio.

L'aiutante che si trova con lui sulla barca molla pian piano la corda, lunga circa 10 metri, e poi la rete, a metà della quale si trova una sacca (**puzzali**) che ha la funzione di incamerare gli avannotti. La rete, man mano che la barca si avvicina alla riva, strisciando sul fondo marino, raccoglie tutto quel che trova lungo il percorso.

Quando nell'oscurità brillerà qualcosa sulla superficie del mare, i salinai intuiranno che quello è il legno (**staccia**) che unisce la corda alla rete.

È a questo punto che gli uomini cominciano a tirare, avvicinandosi l'uno all'altro: quando si ricongiungono sulla spiaggia, tirano la parte estrema della rete, che viene svuotata del suo prezioso carico dentro grandi recipienti pieni d'acqua.

La pesca degli avannotti viene ripetuta tante volte, finché il salinaio non ritiene sufficiente la quantità pescata per popolare le vasche. Gli avannotti, successivamente, vengono travasati

nelle vasche e qui cresceranno traendo nutrimento esclusivamente dal plancton.

L'intervento del salinaio nei mesi primaverili e per tutta la stagione estiva è continuo: infatti, a causa delle alte temperature e dei venti piuttosto frequenti nelle nostre zone, l'acqua delle vasche subisce delle repentine evaporazioni, con conseguente aumento della salinità.

È in questi casi che i salinai, per non far perire i pesci, devono continuamente introdurre acqua fresca, **macinari acqua**, sfruttando, per le vasche più vicine al mare, le maree, e per quelle più distanti utilizzando i mulini.

Per compiere questa operazione, il salinaro toglie manualmente le saracinesche dalle imboccature esterne che mettono in comunicazione il mare con le vasche, e da quelle intermedie che si trovano tra una vasca e l'altra, inserendo in esse delle grate (**raricciuli**) ricoperte di una rete molto fitta, per impedire ai pesci di fuoriuscire.

Per far defluire le acque nelle vasche situate nella parte interna della salina, esiste un sistema di canalizzazione mediante il quale si convogliano le acque in una zona centrale, dove è installato un mulino a vento che, messo in funzione, le travasa nelle vasche più interne.

Prima che il pesce cresca al punto da raggiungere un peso per cui possa essere venduto a un buon prezzo, occorre un periodo di tempo che oscilla dai tre ai cinque anni.

Per salvaguardare il pesce dai pescatori di frodo, il salinaio conficca nelle vasche dei pali su cui tesse del filo spinato.

Egli, inoltre, si preoccupa di regolare la distribuzione del pescato all'interno delle vasche, per avere un continuo ciclo rotativo di crescita che gli garantisca annualmente una certa quantità di prodotto commerciabile. La pesca, di solito, viene effettuata pochi giorni prima di Natale.

Separate preliminarmente le vasche le une dalle altre, si comincia a togliere l'acqua, che viene fatta defluire, tramite le spire in legno azionate dai mulini o dai motori a scoppio, e travasata nell'invaso adiacente o direttamente riversata in mare.

L'operazione descritta prende il nome di **assummari u vasu**.

Quando l'acqua ha raggiunto il livello di pochi centimetri, il salinaio e gli aiutanti entrano dentro le vasche (**abbuddrari nni vasi**) e, muniti di **coppi** e **rizzagghi**, catturano il pesce, che, messo dentro apposite cassette, è portato sopra l'argine, dove viene suddiviso secondo la specie e la taglia. Il pescato viene, quindi, venduto sia all'ingrosso che al dettaglio: i commercianti ne acquistano grosse quantità per esportarlo fuori dalla Sicilia, mentre una modesta quantità viene destinata al mercato locale.

È usanza vendere il pescato in salina in primo luogo agli amici.

Un tempo i salinai si riunivano nei «**malaseni**» della salina (oggi nelle proprie case), e festeggiavano la fine della pesca con una abbondante mangiata di pesce.



30. Nubia. Salina Culcasi: magazzino