



Salvatore Accardi



Vito Blunda

Storie ri custumanza e firocia

Vilia 'ncapu 'u mari 'a negghicedda, comu fussi 'na maggia chi ni ru-na l'annunziu d'a trasuta di li tunni e chi si pò fari, puru 'sta vota, 'a mattanza. Accussì, doppu aviri firriatu p'u mari nostru e dopp'aviri scanzatu tutti i tranelli di li varcuna Giappunisi, era distinu chi 'na pocu ri 'sti tunni hannu a veniri piscati cà, r'i Siciliani pi poi vinnili e' Giappunisi pi esseri manciati, a fidduzzi rrusi e cruri, 'nte' tavuli di megghiu ristoranti 'Taliani a Tokiu. Vinni 'u tempu ri calari i riti funni, ri prijari p'aviri l'aiutu ri Diu e d'a Maronna e di cantari 'i Cialome. 'I tunnarioti chiù 'sperti e lu Raisi 'ncuminciavanu a pinzari comu 'ncucciari, c'u croccu, tanti tunni e, doppu pucu simanati ri cummat-timentu, finisci 'sta sorti di travagghiu chi s'ha fattu ri cuntinara l'an-ni.

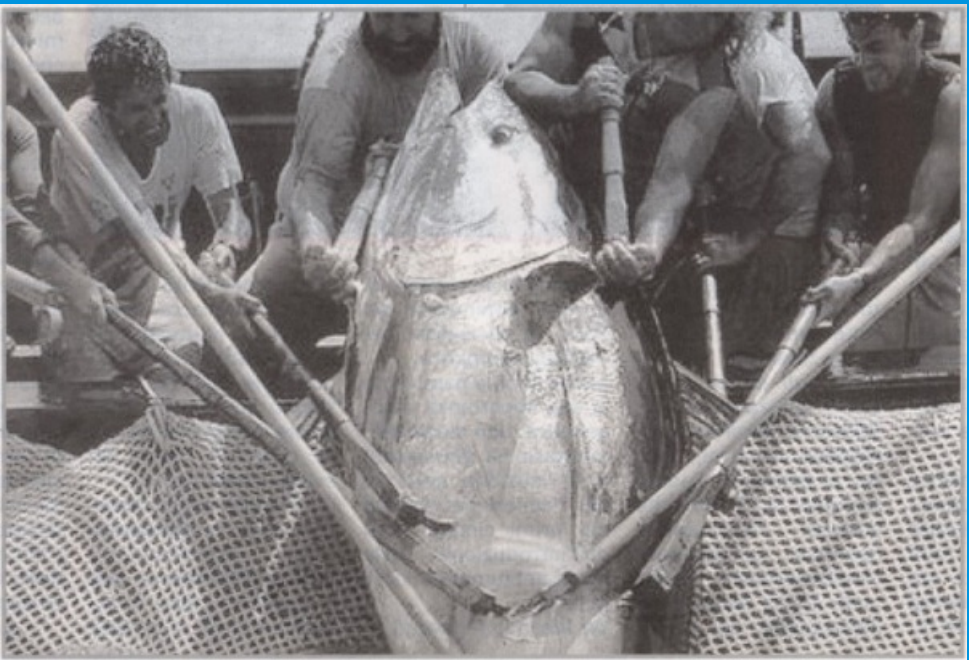
E' bonu 'un si scurdari chi, a tempi antichi, n'a 'sti posti lu putiri ar-mari la mattanza dipinnia r'i Cunventa e, a lu 'ntriscu, di famigghi riccuna e nobbili. Proprio l'urtima ri chissi, persi lu sò benefiziu a fa-vuri d'a famiglia ginoisi ri Parravicini.

N'on attu d'un Nutaru fu scrivutu chi a Faugnana, 'n pricipiu ri l'ottu-centu: "*U paisi, fattu tuttu novu, è misu n'a cala ri Santu Nardu er'è propriu ri 'sta latata unni si cala la tunnara. [...] L'isula è tutta abbita-ta e ci travagghianu tanti gabbilloti, chi, cu tutti 'i carzarati chi su' 'n tuttu un seicentu a pocu chiù o menu, misi 'nzemmula sunnu quasi quattru mila*".

Tanti nobbili riccuna allisteru li mattanzi e c'u tempu misiru 'n peri d'ù socetà tra ricchi mircanti trapanisi, 'n tra chissi 'u raisi Pippinu Sci-chili, sò ènnaru 'u riccuni Nunziu Vinuti e 'u vici consuli 'nglisi Turid-du Malatu. Tutti rui "*u 'attu e la vurpi*", amministravanu comu meg-ghiu putianu p'u sò 'ntressu, 'mpruntannu, 'un sulu li spisi di canni-lizzi e curdami, ma puru chiddi "*d'u manciari chi sirvia p'u manteni-mentu ri tutta 'a genti ra tunnara di Faugnana*" e l'autra ri "carni, pi-sci, virdura e tanti autri cosi p'a tavulata di l'amministraturi, 'u cap-pillanu, 'u raisi, 'u capumastu e l'autri ufficiali di tutta la chenca d'a Tunnara".

N'è libbra d'i nutara, foru scrivuti 'i cosi ri manciari e viremma tuttu chiddu chi sirvia pi priparari 'u salatumì (ficazza, lattumi, purmuned-du, ovo ri tunnu, tunnina, ecc.). E si parla viremma di comu fari usu di: "vuredda di vistiolu salati p'a sosizzedda, filu, spezzi, sali maci-natu pi salari l'alilonghi e tunna e sali 'rossu p'a salamora di tuttu chiddu che avia a esseri salatu".

Doppu chiù o menu rucentu anni di travagghiu a mari, a ricchezza d'a famiglia passau a Margarita (Sor'Ossulina) e a Maria, mogghi d'u Marchisi Lissandru Ruscuni di Bulogna, c'addivintau eredi puru iddu, cu tutti i scarpi e quasetti. Tannu, sò frati Giuanninu trafi-chiava puru cu Vicenzu Floriu, omu spertu Pa-lermitanu e a id-du ci vinniu: "*lat-tumi, piscispata, e salatumì c'avia-nu stati travag-ghiati n'a tunnara r'a Furmicula*".



REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:

Trapani invittissima di Salvatore Accardi

Cerca

Storie di tradizione e di violenza

Veleggia, sul mare la "speciale nebbiolina" che annuncia, come per magia, l'arrivo dei tonni e si ripeterà l'atavico rito della mattan-za. Così, dopo un lungo peregrinare per il Mediterraneo e dopo essere sfuggiti alle insidie dei pescherecci giapponesi, per fatale destino, alcuni tonni saranno qui catturati dai Siciliani e poi ven-duti ai Giapponesi per essere gustati, in piccole rosse fette crude, nei tavoli di rinomati ristoranti italiani di Tokyo. E' giunto il tempo di calare le profonde reti e di recitare e cantare le preghiere pro-piziatriche.

Già gli esperti tonnaroti e i rais si preparano a trafiggere con i lo-ro arpioni parecchi tonni e, nel giro di poche settimane, si conclu-derà un ciclo che perdura da secoli.

E' utile ricordare che in passato, nella nostra zona, il diritto di esercitare la mattanza appartenne ai conventi e ad una ristretta e privilegiata classe patrizia. L'ultima perse la supremazia a favore della famiglia genovese Pallavicini. In un documento notarile si scrisse che a Favignana, all'inizio dell'Ottocento: "*Il paese, tutto di recente costruzione, è situato nella cala di San Leonardo ed è su questo lato che si butta la Tonnara. [...] L'isola intera abitata è coltivata da tanti enfiteuti, i quali, compresi i detenuti in tutto di seicento circa, ascendono al numero di quattromila*".

Tanti Duchi organizzarono le mattanze e col tempo si costituirono due società tra ricchi negozianti trapanesi, tra i quali: il raiss Giu-seppe Scichili, il di lui genero il "millionario" Nunzio Venuti e il vice console inglese Salvatore Malato. Ambedue, "il gatto e la volpe", gestirono nel miglior tornaconto affrontando, oltre le spese di sar-zie e cordame, anche quelle dei "*comestibili necessari per il man-tenimento di tutta la gente di tonnara di Favignana*" e l'altra di "*carne, pesci, verdura ed altri generi per la tavola dell'ammini-stratore, cappellano, raisj, capomastro ed altri Officiali della Am-ministrazione della Tonnara*".

Negli elenchi notarili sono esposti tanti generi alimentari ed il ma-teriale per la preparazione dei salumi (ficazza, lattume, polmonci-no, ova di tonno, tonnina, ecc.). In particolare si descrisse l'utiliz-zo di: "*Bodella di bove salate per salsicciotti, filo, spezij, sale mo-lito per il salato dell'alelunghe e tonni e sale grosso per salamoja delli sudetti generi in salato*".

Dopo circa duecento anni di lavoro marinaresco, la ricchezza del-la famiglia passò a Margherita (suora orsolina) e a Maria, moglie del marchese Alessandro Ru-sconi di Bologna, divenutone poi coerede a pieno titolo. In quel tempo, il di lui fratello Giovanni intrattene rap-porti commerciali anche con l'astu-to Vincenzo Flo-rio di Palermo, al quale vendette: "*lattume, pesce spada e salumi prodotti nella so-la tonnara di For-mica*".