

# Conserveria Tonnina: alla ricerca della tradizione

Alessandro Talini

Nelle vecchie cantine si trovano ancora le “giarrette” di terracotta o vetro, che tutti avevano in casa per salare le acciughe, anche i contadini o i minatori, perché tutti sapevano fare tutto, e le acciughe, come la tonnina, facevano parte del loro pasto quotidiano.

Oggi sono gli ingredienti prelibati dei piatti della tradizione, e proprio a quella si sono ispirati Luca Saglimbeni, Pietro Oliveri e Luca Fiorini con il marchio Tonnina che è diventato un must per chi arriva all'Elba e cerca qualcosa al sapore d'isola. Era una tradizione antica quella della pesca del tonno, Cosimo I aveva fatto arrivare dalla Sicilia i tonnaroti per sfruttare quel mare pescoso del suo Granducato, era nata così la tonnara nel golfo fra il Bagno e l'Enfola dove per secoli i tonni di passaggio erano intercettati per imbandire le tavole. Per garantirne la conservazione, magari dei pezzi meno pregiati, gli elbani lo salavano abbondantemente, per conservarlo. La pesca del pesce azzurro era invece praticata dai “ponzesi” che si erano trasferiti dal “cugino” arcipelago pontino fino ai mari dell'alto Tirreno. Con il marchio Tonnina trovate appunto la tonnina ma anche lo sgombrò, la palamita, il tonnetto alletterato. E da quest'anno le acciughe, pescate nel Mediterraneo e salate nel nuovo laboratorio di Portoferraio in Via delle Galeazze, proprio davanti agli antichi cantieri medicei dove avrà sede il Museo del Santuario dei Cetacei. Un inno alla tradizione, confermato anche dalla scelta del locale, dove aveva



A sinistra: foto @TanyaScottO'Neil | A destra: foto @MariadisiCarova

sede una antica pescheria. Il mestiere Luca lo hanno “appreso” da un esperto elbano, figlio della mitica “Friggera”. Uno spirito da pioniere e una continua sfida, quello dei tre soci, che hanno inaugurato diverse iniziative di successo. Il segreto? Metterci il cuore, un pizzico di coraggio, e rispettare quello che gli altri possono insegnarti. “Nessuno nasce imparato” si dice sull'Isola, ma tutto si impara. I prodotti Tonnina, oltre che presso il laboratorio dove sarà possibile anche fare degustazioni, li trovate presso l'omonimo Ristorante Tonnina o l'Osteria “portuale” Molo G, oppure presso le gastronomie che distribuiscono i prodotti made in Elba, o le enoteche come a Forte Falcone.

Conserveria Tonnina  
Via delle Galeazze, Portoferraio  
+39 335 5239617  
tonninaisoladelba@gmail.com  
IG: @conserveriatonnina

## CONSERVERIA TONNINA

You can still find terracotta or glass jars in the old wine-cellar, everybody had them for salting anchovies, both farmers and miners, because everybody knew how to do everything, and anchovies, like Tonnina, salted Tuna, was part of their daily meal. Nowadays these have turned into gourmet traditional dishes, just like

the one that inspired Luca Saglimbeni, Pietro Oliveri and Luca Fiorini with their trademark Tonnina that has become a must for who comes to Elba looking for local flavours. Tuna fishing was an ancient tradition; Cosimo I had tunafish sent up from Sicily from his Grand Duchy, taking advantage of the sea there teeming with fish, and set up the tuna fishery in the gulf between Bagno and Enfola. To guarantee conservation, also of the lower quality pieces, the Elbans salted them. Fishing for oily fish was carried out by the fishermen from Ponza who had moved from their ‘cousin’ Archipelago Pontino up to the Tyrrhenian Sea. With the trademark Tonnina, of course you will find Tuna but also mackerel, bonito, little tuna. From this year, anchovies as well, fished in the Mediterranean and salted in the new laboratory in the old centre of Portoferraio in Via delle Galeazze. A hymn to tradition, as well as the choice of the location where there was once an ancient fishmonger's. You can find and taste the products Tonnina in the laboratory as well as in the Ristorante Tonnina or the Osteria ‘portuale’ Molo G, if not, in the gourmet shops that sell products made in Elba, or else in wine-ries like the one in Forte Falcone.

