

Tonnare e Tonnarotti

Massimiliano Burelli

Dopo la raccolta dell'uva e la produzione di vino, la pesca del tonno è stata una delle più importanti risorse degli abitanti dell'Isola. I pescatori che lavoravano alla tonnara, nei mesi di inattività tendenzialmente erano dediti alla coltivazione del loro orticello e della vigna. Questo spiega il numero esiguo di pescatori locali professionisti e, di rimando, la presenza di pescatori meridionali che ormai da più di tre secoli esercitano l'attività della pesca.

La Tonnara era costituita da un sistema di attrezzature per la pesca, da montare in determinati periodi della costa (tonnara a mare) ed un sito a terra chiamato Marfaraggio destinato alla lavorazione e conservazione del pescato e al rimessaggio delle attrezzature. La dimensione e lo sviluppo dello stabilimento a terra era direttamente proporzionale al successo dell'attività a mare. Da aprile a luglio la Tonnara si trasformava in una vera "cittadina" dove avveniva la vita lavorativa e sociale dei "tonnarotti" con gli uomini che erano occupati nella mattanza e, in momenti diversi, al montaggio e smontaggio delle reti, con le donne che invece erano addette alla lavorazione e inscatolamento del tonno. Un gran numero di uomini rimaneva a dormire nel Marfaraggio in baracche dormitori di fortuna dove *"si stava stretti come sardine dove ci si lavava nelle pile trasformate in docce, per togliersi di dosso il sangue del tonno, mischiato al sudore"*.



Le donne invece tornavano a casa, tante arrivano via mare con le loro barchette da varie località, quali il Forno ed il Viticcio. La mattanza rappresentava un momento crudele che richiamava spettatori da tutta l'isola. Era tradizione prima della mattanza fare una messa come rito propiziatorio per una buona pesca.





Oltre alle baracche, il Marfaraggio costituiva l'edificio principale (l'Arsenale) con i magazzini per le reti, ricoveri per barche, il forno per cuocere il pane, le varie caldaie, la ciminiera e gli annessi, con altre architetture, creando così diversi spazi. Un locale era destinato ad abitazione dell'addetto alla direzione, un altro conteneva il sale che ogni mattina veniva aperto dall'economista contabile che ne controllava le quantità, perché al tempo era monopolio di stato. Il lavoro veniva suddiviso in maniera precisa: chi squartava il tonno per togliere "il latte, le uova e farne bottarga", poi c'era l'esperto tagliatore che veniva generalmente da Genova, che tagliava il tonno su una grossa trave in legno. I pezzi venivano messi a bollire in apposite caldaie e poi adagiati



su dei graticci per essere posati su lunghi tavoli insieme alle scatole da riempire con l'olio. Terminato l'inscatolamento le latte venivano chiuse e poi sterilizzate. Il tonno cotto, che in un primo momento era stato scartato, veniva acquistato da venditori di prodotti ittici per essere venduto al mercato di Portoferraio. Del tonno non si buttava niente, le ossa (testa e spina dorsale) venivano bollite e messe a decantare in vasche per ottenere olio, ottimo cicatrizzante e fertilizzante.

Dagli anni '30 fino al 1959 in cui fu dismessa l'ultima tonnara, venne introdotta l'usanza di dividere il ricavato della vendita delle interiora del tonno tra i tonnarotti. Le bottarghe vennero divise tra la proprietà. La divisione delle bottarghe può considerarsi come una vera e propria cerimonia di fine stagione. I tonnarotti si disponevano in circolo ed ognuno esprimeva con le dita un numero, la somma totale contata dal punto chiave (il Rais) determinava il vincitore che iniziava a scegliersi la parte preferita. Così continuava fino ad esaurimento del prodotto tra risate e bevute di buon vino. In base alla pesca venivano dati dei premi che spesso consistevano in una "giaretta" di tonnina ed una scatola di tonno di 2 kg e mezzo. Inoltre, ad ogni mattanza veniva regalato un tonno all'Ospedale e all'asilo dei Vecchi. Al mercato di Portoferraio il tonno di prima mattanza veniva venduto allo stesso prezzo degli zeri affinché tutta la popolazione ne beneficiasse.

TUNA FISHING AND FISHERMEN

Tuna fishing was an important activity and many tonnarotti, the committed tuna fishermen, came up from Sicily to work because the Elbans concentrated mainly on agriculture. The tuna traps at sea were set up at certain times of the year while in the large structure on land, called the Marfaraggio, the tools and the boats were stored and the processing and conservation of tuna was entrusted to the women. From April to July, the whole area became a town with women arriving by boat from nearby villages while the men lived in the building where spaces were created for baking bread, for boiling the tuna and for saving the containers for the big nets. The salt was controlled by the accountant because it was monopolized by the state.

Everyone had a specific task, who divided the tuna to obtain the precious roe for the bottarga, who cut the pieces for boiling, the women who put them into the cans with the oil that then had to be sterilized. Nothing was thrown away, the bones and the heads were boiled to obtain a healing oil and a fertilizer, the less valuable parts were salted. For each slaughter, a tuna was given to the hospital and the old people's home. At the market in Portoferraio, the tuna from the first slaughter was sold at the same price as zeros, a very poor fish, so that the whole population would benefit from it. The community's spirit of solidarity was still very strong.