



REIMAR

Il **Registro**
delle **Identità** della
Pesca Mediterranea
e dei **Borghi Marinari**

REIMAR

Il **Registro** delle **Identità** della
Pesca Mediterranea e dei **Borghi Marinari**



Il Registro
delle **Identità** della
Pesca Mediterranea
e dei **Borghi Marinari**



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



Assessorato dell'Agricoltura,
dello sviluppo rurale
e della pesca mediterranea
Dipartimento della Pesca Mediterranea



Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea - Dipartimento della Pesca Mediterranea

FLAG "Il Sole e l'Azzurro tra Selinunte Sciacca e Vigata" – Capofila progetto "I.M.A.G.O. Siciliae"

FLAG "Torri e Tonnare del Trapanese"

FLAG dei Golfi di Castellammare e Carini

FLAG "Golfo di Termini Imerese"

FLAG "Riviera Jonica Etnea"

FLAG "Dei due Mari"

FLAG Isole di Sicilia

iWorld E.T.S.

In copertina: Foto di Tamara Smekhova

Luca Sammartino, Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea

Alberto Pulizzi, Dirigente Generale Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea

Leonardo Catagnano, Dirigente Responsabile Servizio Sviluppo Locale ed Identità Culturale del Dipartimento della Pesca Mediterranea

Venerando Rapisardi, Presidente del FLAG "Il Sole e l'Azzurro tra Selinunte Sciacca e Vigata", capofila progetto I.M.A.G.O. Siciliae

Giovanni Borsellino, Direttore del FLAG "Il Sole e l'Azzurro tra Selinunte Sciacca e Vigata" e RUP progetto I.M.A.G.O. Siciliae

Lucio Tambuzzo, Presidente iWorld E.T.S., Coordinatore del progetto di ricerca REIMAR

Cinzia Costa, Ricerche etnografiche - collezione e trattamento dei dati, redazione dei testi e Social Media Manager

Emanuela Caravella, Ricerche etnografiche - collezione e trattamento dei dati, redazione dei testi

Emanuele Messina, Analisi territoriali e urbane - collezione e trattamento dei dati, redazione dei testi

Claudia Tambuzzo, Analisi territoriali e urbane - collezione e trattamento dei dati, redazione dei testi

Clara Mollica, Assistenza alla gestione e al coordinamento e redazione testi

Grafimovie, Realizzazione sito web www.reimar.it e progetto grafico pubblicazione

Salvo Cuccia e Tele Video Market TVM, regia e realizzazione riprese video

Giovanna Cirino, Ufficio Stampa

C.R.I.C.D. - Centro Regionale Inventario, Catalogazione e Documentazione, supporto alla fornitura del materiale fotografico

Il volume è stato realizzato nell'ambito dell'Azione Ricerca e indagine finalizzati alla individuazione delle caratteristiche dei borghi marinari

siciliani per la redazione del "Registro delle identità della pesca mediterranea e dei borghi marinari" - PO FEAMP 2014-2020 - Priorità 4

- Sviluppo Locale di tipo Partecipativo (CLLD) nel settore della pesca - Misura 4.64 Cooperazione - Progetto "Itinerari Mare, Arte, Gusto,

ospitalità - Siciliae" (acronimo "I.M.A.G.O. Siciliae") - Codice 01/ACO/19 - CUP G87B19000130009 CIG 9119238941

Indice

Gli Autori.....	9
Introduzioni.....	13
Prefazione.....	19
Le Borgate Marinare	25
Aci Trezza.....	34
Borgate di Acireale.....	42
Bonagia	50
Castellammare del Golfo.....	56
Cefalù.....	66
Favignana	76
Isola delle Femmine.....	86
Lipari.....	96
Marinella di Selinunte.....	104
Marzamemi.....	110
Portopalo di Capo Passero.....	116
Riposto e Torre Archirafi.....	122
San Vito Lo Capo.....	132
Borgate di Santa Flavia	140
Sciacca	150
Sferracavallo	162
Le Tonnare	169
Prefazione di Franco Andoloro.....	171
Introduzione.....	177
Le tonnare	180
La costa delle tonnare.....	201
I Musei del Mare	227
Introduzione.....	228
I Musei del Mare.....	230
Bibliografia e sitografia	247

Gli Autori

Franco Andoloro è biologo e naturalista. Già direttore del Sicily Marine Center dell'istituto Anton Dohrn, capo dipartimento di ISPRA e ricercatore del CNR oggi è nel comitato esecutivo della Fondazione Tusa, è referente del Cluster Tecnologico Nazionale Blue Italian Growth per la Sicilia ed è membro Coordinamento Nazionale dei Biologi Ambientali. Si è occupato di ecologia della pesca, di conservazione ambientale e degli effetti dei cambiamenti climatici sulla biodiversità, temi sui quali ha coordinato 80 progetti di ricerca e pubblicato oltre 400 lavori scientifici. Ha collaborato con FAO, UNESCO, Unione Europea, MAE, MIPAAF, MITE e Regione Sicilia. È esperto IUCN ed è stato nelle delegazioni italiane alla Convenzione Diversità Biologica, alla Convenzione di Barcellona e alla FAO. È stato nel Direttivo del Parco Nazionale di Pantelleria, nelle commissioni delle Aree Marine Protette di Ustica e delle Egadi e delegato del WWF per la Sicilia. Ha insegnato biologia della pesca all'Università Federico II di Napoli ed è impegnato nella divulgazione scientifica anche attraverso libri, documentari e partecipazione a programmi televisivi. Ha ricevuto il Tridente d'oro dell'Accademia delle scienze subacquee di Ustica, il Premio Merli, il Trofeo di Mare, il premio Sanremo Libro Mare e il premio Rossana Maiorca.

Emanuela Caravello è Cultore della materia e Docente a contratto presso l'Università degli studi di Palermo. Ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Scienze umane: dinamica dei sistemi, patrimonio culturale, studi culturali con una ricerca sulle soluzioni smart per la fruizione del patrimonio culturale in siti UNESCO. Ha maturato un'ampia esperienza nella ricerca etnografica, nella collezione e nel trattamento dei dati con particolare riferimento al patrimonio culturale materiale e immateriale. Ha partecipato a convegni nazionali e internazionali, tra i quali l'International Conference RAI2020. Anthropology and Geography: Dialogues Past, Present and Future, l'International Conference Heritage Education (2022), il workshop History, Heritage, Tourism and Socio-

Economic Development across Mediterranean Countries, la giornata di studi sulle Passeggiate patrimoniali alla luce della Convenzione Quadro del Consiglio d'Europa sul valore del Patrimonio culturale per la società (2020). Ha pubblicato diversi articoli scientifici sul patrimonio culturale, i siti UNESCO e l'innovazione turistica.

Cinzia Costa, laureata in Antropologia e Storia del Mondo contemporaneo presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, si è specializzata in project management e comunicazione nel settore culturale, collaborando con varie organizzazioni, tra cui Euromed Carrefour Sicilia e CESIE. All'interno dell'Associazione Sole Luna – Un ponte tra le culture si occupa dal 2016 delle attività educative per le scuole e dell'organizzazione del festival internazionale di documentari Sole Luna Doc Film Festival. Dal 2020 collabora con iWORLD ETS, per cui si occupa di ricerca nel campo del patrimonio culturale immateriale mediterraneo e di comunicazione. Ha pubblicato numerosi contributi sulla rivista online Dialoghi Mediterranei, affrontando temi come migrazioni, identità e razzismo e curato il volume I Art Madonie, catalogo delle opere di arte urbana realizzate all'interno del progetto I Art Madonie.

Emanuele Messina è pianificatore territoriale e svolge la libera professione dal 2014. Collabora con numerose associazioni, enti e realtà creative regionali e nazionali nell'ambito della progettazione strategica e l'europrogettazione. Ha contribuito all'attivazione e lo sviluppo di decine di progetti e iniziative culturali, creative e turistiche con particolare focus su innovazione, ricerca e rigenerazione urbana. Dal 2014 al 2016 è stato ricercatore nell'ambito della psicologia del turismo per lo IEMEST di Palermo. Nel 2015 ha conseguito un Master di II livello in Pianificazione Integrata per lo Sviluppo Sostenibile. Ha coordinato attività di progettazione partecipata in Sicilia e diverse attività formative in ambito di innovazione, imprenditorialità e partecipazione. Dal 2020 è docente a contratto per

l'insegnamento "Ingegneria gestionale per il territorio" presso il Dipartimento di Architettura dell'Università degli Studi di Palermo, collaborando dal 2021 agli studi finalizzati alla redazione del Piano Territoriale Regionale della Regione Siciliana. Ha pubblicato diversi articoli e curato pubblicazioni relative allo sviluppo urbano, il turismo, l'arte e la cultura.

Clara Mollica è laureata in Lingue, Civiltà e Scienze del linguaggio presso l'Università Ca' Foscari di Venezia e specializzata in Promozione turistica e gestione dei beni e delle attività culturali presso l'Università Alma Mater Studiorum di Bologna e il Centre for Advanced Studies in Tourism di Rimini. Ha partecipato alla stesura, gestione, monitoraggio e rendicontazione di numerosi progetti di cooperazione internazionale finanziati nell'ambito di programmi ENI CBC MED, COSME, ERASMUS+, nonché di progetti nazionali e regionali per la promozione territoriale e sviluppo delle destinazioni turistiche, con particolare attenzione alle nuove tecnologie digitali per la valorizzazione dell'offerta culturale. Esperta di Itinerari Culturali, dal 2016 fa parte del team di gestione della Rotta dei Fenici, Itinerario certificato dal Cultural Routes of the Council of Europe Programme nel 2003, per cui realizza principalmente attività di supporto e assistenza al coordinamento. Collabora inoltre alla progettazione di nuove iniziative di tipo culturale, artistico e sociale per enti pubblici e privati del territorio siciliano.

Claudia Tambuzzo è architetto, urbanista, esperta in "Sviluppo locale" e in "Progettazione e gestione per la conservazione dei beni culturali e ambientali". Svolge attività di consulenza per diversi enti pubblici/privati, collaborando alla progettazione, alla direzione, al coordinamento e alla direzione scientifica di numerosi progetti integrati, di sviluppo locale e transnazionali, tra cui il GAL Leader, progetti ENI CBC MED, INTERREG. Già docente di Analisi dei sistemi territoriali al Master "Sistemi Informativi Territoriali" del Dipartimento

di Ingegneria Idraulica ed applicazioni ambientali dell'Università degli Studi di Palermo e Cultore di materie urbanistiche alla Facoltà di Architettura del Consorzio Universitario della Provincia di Agrigento. Ha collaborato alla redazione di numerosi strumenti di pianificazione urbana e di programmazione territoriale. Ha pubblicato diversi saggi e articoli sul tema dello sviluppo locale e sulla valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale. Ha collaborato alla progettazione e curatela di numerose mostre di arte contemporanea, per la valorizzazione del patrimonio culturale immateriale e sul tema delle periferie e della rigenerazione urbana.

Lucio Tambuzzo è laureato in Economia e Commercio con una tesi sviluppata alla London School of Economics, ha iniziato la sua carriera alla city di Londra occupandosi di marketing e successivamente di finanza per conto di City Financial Partners, prima, e Rothchild dopo. I suoi interessi verso ambiti culturali lo portano a cambiare rotta e a ideare, elaborare e dirigere decine di progetti finanziati dall'Unione Europea in ambito artistico, culturale, turistico e di rigenerazione urbana, tra cui la creazione e direzione della European Symphony Orchestra e di co-produzioni teatrali internazionali. È ideatore del Registro delle Eredità Immateriali di Sicilia (prima attuazione della Convenzione UNESCO del 2003 nell'area euromediterranea) e dei Registri delle Eredità Immateriali di Interesse Locale, istituiti in oltre 100 comuni siciliani. Sin dal 2002 si occupa di progetti di cooperazione internazionale con cui ha promosso, tra l'altro, l'istituzione dei Registri delle Eredità Immateriali in Spagna, Portogallo, Tunisia, Grecia, Malta. È ideatore della rete Circuito Castelli e Borghi Medioevali, fondata nel 2004, di MILLEPERIFERIE e della rete di progetti I ART, per cui cura la direzione artistica, realizzando oltre 300 produzioni artistiche multidisciplinari, tra cui oltre 50 murales in Sicilia.

Introduzioni



Luca Sammartino

Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea

Il Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari (REIMAR) nasce per salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale materiale e immateriale della pesca in mare insito in molte località costiere della Sicilia.

La Regione Siciliana è impegnata oramai da qualche anno nella salvaguardia dei borghi e del sapere delle comunità marinare per conservare la memoria, interpretare e declinare i beni culturali della pesca marittima delle diverse realtà locali.

È opinione comune tra gli studiosi che i beni culturali materiali e immateriali siano il risultato di relazioni sociali e prendano valore ogni volta siano riconosciuti e conservati nella coscienza collettiva di una comunità, sia per il valore d'uso che per il valore simbolico con cui sono stati originati.

I beni culturali costituiscono la memoria di una comunità, questi comprendono prodotti e luoghi

fisici (Archivi, musei del mare, immagini, oggetti antropologici, manufatti artigianali, monumenti storici, strutture architettoniche, eccetera), ma anche beni immateriali quali dialetti locali, letteratura orale, cialome, sagre, ovvero il sapere tipico della cultura popolare riprodotto dalle persone e trasmesso nel tempo per mezzo della loro continua ricreazione e socializzazione. In sintesi parliamo del patrimonio culturale della pesca che, per essere salvaguardato, deve essere inventariato, conservato e valorizzato attraverso la comunicazione e la promozione.

L'elemento immateriale è caratterizzante l'identità di una comunità, in questo risiede principalmente la possibilità di valorizzare i tipici prodotti, i giacimenti gastronomici, il turismo locale e tutti servizi correlati alla pesca.

Il Registro, oltre ad avere un'alta rilevanza culturale, si propone come utilissimo strumento di crescita economica per le opportunità derivanti dalla diversificazione produttiva incentrata sull'ospitalità turistica sostenibile nelle sue diverse declinazioni esperienziali e relazionali.

Il REIMAR è il contenitore virtuale delle realtà costiere siciliane utile ai fini della programmazione di un'economia del mare da cui sviluppare progetti innovativi di sviluppo sostenibile capaci di generare nuove e inedite opportunità imprenditoriali.

La salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio della pesca e dei borghi marinari rappresenta una delle tessere di un mosaico più articolato, un programma del Dipartimento regionale della pesca mediterranea che include le Strade del tonno rosso e le numerose attività di caratterizzazione e valorizzazione della produzione ittica di qualità.



Alberto Pulizzi

Dirigente Generale Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea



Leonardo Catagnano

Dirigente Servizio Sviluppo Locale e Identità Culturale della Pesca Mediterranea

Con il Decreto 375 del 2016, l'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea istituiva quello che allora si chiamava il Registro Identitario della Pesca del Mediterraneo e dei Borghi Marinari con l'obiettivo di identificare, documentare e classificare i saperi, le antiche tecniche di pesca e il patrimonio culturale immateriale legato al mare, allo scopo di salvaguardarlo dal rischio di una progressiva erosione e per promuoverne la valorizzazione.

L'azione a sostegno del Registro viene poi rilanciata dalla Legge regionale n. 9 del 20 giugno 2019 e successivamente dal D.D.G. 961 del 2021, con il quale viene pubblicata la richiesta di manifestazione di interesse per l'inserimento dei beni che possano andare a costituire il patrimonio culturale della pesca siciliana.

L'art. 5 della Legge n. 9/2019 esprime in maniera chiara la volontà del legislatore di impostare il Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari in conformità alle indicazioni della Commissione intergovernativa per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, anche al fine di contribuire a implementare la Lista del Patrimonio Culturale immateriale (*Representative list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*) e la Lista del Patrimonio immateriale che necessita di Urgente tutela (*List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*).

Al fine di dare un determinante impulso all'implementazione del Registro con la volontà di essere maggiormente inclusivi nell'azione di inventariazione del vasto patrimonio culturale della pesca sono stati coinvolti alcuni dei principali portatori di interesse che operano nella salvaguardia dei beni culturali. Ma è con il progetto di cooperazione "IMAGO Siciliae", finanziato dal PO-FEAMP 2014-

2020 - Misura 4.64 che è stata data una spinta importante nella realizzazione di un luogo virtuale dalla prima fase di rilevazione dei beni culturali che potranno andare a costituire tale patrimonio previa accurata valutazione da parte di un nucleo di esperti appositamente nominato.

Nasce così REIMAR, l'acronimo con il quale è denominato il *Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari*, attraverso il quale si intende creare la necessaria complementarità con il Registro delle Eredità Immateriali di Sicilia (REI / REIS), che rappresenta la prima attuazione a livello euromediterraneo della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, e il Registro delle Eredità Immateriali dei Paesi del Mediterraneo (REIM).

Con il REIMAR si identificheranno i borghi marinari della Sicilia e le loro più autentiche tradizioni, sulla base di criteri precisi e condivisi, individuati mediante un processo bottom up, ispirati alla Convenzione UNESCO per un'innovativa strategia di rigenerazione culturale, economica e sociale delle aree costiere su cui il Dipartimento della Pesca Mediterranea intende porre in essere una concreta azione di programmazione anche con specifiche azioni sostenute da fondi regionali, nazionali e comunitari.



Giovanni Borsellino

Direttore del FLAG Il Sole e l'Azzurro, tra Selinunte, Sciacca e Vigata, Capofila del Progetto di Cooperazione "I.M.A.G.O. Siciliae"

Il Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana all'interno del PO FEAMP 2014-2020 ha finanziato 7 FLAG (Fisheries Local Action Group- Gruppi di Azione Locale della Pesca).

L'obiettivo che si intende perseguire attraverso i Piani di Azione Locale dei FLAG è quello di rafforzare la competitività delle zone di pesca, ristrutturare e orientare le attività economiche promuovendo la diversificazione delle attività allo scopo di introdurre la pluriattività per i pescatori senza determinare un aumento dello sforzo di pesca.

La strategia di sviluppo locale dei FLAG punta ad innescare processi virtuosi, che incrementino l'occupazione e migliorino in maniera duratura la

qualità di vita delle comunità locali sperimentando nuove soluzioni e modalità di gestione del territorio, al fine di affermare un modello di crescita basato sulla innovazione e la qualità ambientale. Si mira a realizzare un percorso di sviluppo che consenta ai FLAG di proporre, ad una sempre più ampia tipologia di utenza, una offerta turistica destagionalizzata e di qualità, capace di integrare nel flusso turistico anche altri prodotti e servizi che caratterizzano i territori.

Una modalità di valorizzazione delle straordinarie risorse dei territori dei FLAG è possibile proprio a partire dalla valorizzazione integrata dei punti di forza e delle opportunità rappresentati, fra gli altri, dalla straordinaria dotazione di risorse naturali e storico-culturali, dalle nuove tendenze del turismo di qualità; dall'elevata qualità di alcuni prodotti agroalimentari tipici e di nicchia e dalla presenza di un'attività di pesca, che si pongono quali elementi di integrazione con il turismo sportivo, ambientale ed enogastronomico.

In termini generali il contesto territoriale di ogni FLAG è contraddistinto da una grande valenza ed omogeneità paesaggistica e ambientale e da una diffusa ricchezza di peculiarità storiche e culturali. Gli ambiti geografici che li compongono evidenziano profonde affinità ambientali, economiche, produttive, strutturali, sociali. Tali elementi comuni hanno profondamente caratterizzato e segnato lo sviluppo di questi luoghi e pertanto è corretto pensare a strategie di programmazione comune, che guardino a tutta l'area come un unico sistema territoriale.

I sette FLAG siciliani hanno quindi sviluppato insieme un unico progetto di cooperazione dal titolo "Itinerari Mare, Arte, Gusto, Ospitalità - Siciliae", acronimo *I.M.A.G.O. Siciliae*, con l'obiettivo di:

- a) migliorare la competitività economica e sociale delle “aree costiere” attraverso l’acquisizione di nuove conoscenze e competenze per gli attori pubblici e privati e l’individuazione di nuovi mercati o sbocchi commerciali per i prodotti locali;
- b) migliorare i prodotti o i servizi realizzati nei territori sotto l’aspetto tecnico, qualitativo ed innovativo;
- c) valorizzare e promuovere l’identità storico-culturale e conseguentemente la visibilità esterna dei territori costieri.

L’attuazione del progetto di Cooperazione IMAGO Sicilia è stato per i FLAG Siciliani un percorso ricco di incontri, confronti e continue analisi su ciò che in questo momento può costituire un’opportunità di sviluppo della Sicilia, in un panorama assai complesso e dove il tessuto economico e produttivo mostra non poche difficoltà oggettive; si è però sempre guardato avanti con grande e convinto ottimismo, con spirito di coesione, consapevoli che solo operando insieme si possono superare gli ostacoli che l’economia globale impone.

All’interno di questo contesto si è pensato, in collaborazione con il Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, di prevedere un’azione finalizzata ad avviare e dare una prima attuazione al “Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari” previsto nella legge regionale del n. 9 del 20 giugno 2019.

Oggi sono felice di salutare la attivazione del Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari (REIMAR) che rappresenta lo spirito e la sintesi del progetto di cooperazione IMAGO Sicilie, nato con l’obiettivo di valorizzare in

maniera univoca i territori e le peculiarità dei FLAG aderenti.

Il Registro punta a far conoscere al potenziale visitatore i borghi marinari siciliani con tutte le loro ricchezze storiche, culturali ed ambientali sia materiali che immateriali.

I FLAG Siciliani hanno avuto l’ambizione di avviare insieme un percorso virtuoso che certamente ha rafforzato l’integrazione dei territori e ha consentito di far conoscere meglio la Sicilia con tutte le sue peculiarità e potenzialità.

Tale sforzo è un primo passo che speriamo possa portare ad un reale sviluppo dei territori costieri coinvolti.

Ritengo sia già maturo il momento di concepire ulteriori sforzi per un’azione sempre più unitaria che vada oltre il campanilismo territoriale e metta al centro la Sicilia nel suo complesso.

In conclusione sento di dover ringraziare i Presidenti, i Direttori, i RAF e i collaboratori tutti dei FLAG Siciliani che hanno sposato l’idea di fare sistema, cogliendo l’occasione per dimostrare come sia già maturo il momento di concepire ulteriori sforzi per un’azione che vada oltre gli interessi campanilistici dei singoli territori e ponga al centro del progetto la “Sicilia”, proponendo all’esterno un’immagine unitaria e utilizzando le sue diversità come valore aggiunto.

Prefazione



Lucio Tambuzzo

Presidente iWORLD ETS, Coordinatore del progetto di ricerca REIMAR

La definizione ed elaborazione del Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari (REIMAR) per iWORLD ETS segue il solco di un lungo lavoro dedicato all'indagine, sistematizzazione, salvaguardia e valorizzazione delle eredità immateriali, attuato da quasi 20 anni grazie a numerose iniziative e progettualità nazionali e internazionali.

La metodologia REI/REIS, su iniziativa di iWORLD ETS, è stata istituita presso la Regione Siciliana, e a seguire presso le Province Autonome di Trento e Bolzano, la Regione Lombardia e, grazie al sostegno della Commissione Europea, presso le Regioni di Murcia (SP), TEDKNA (GR), Alentejo (PT), l'Unione dei Comuni di Malta oltre che istituita anche presso il Ministero della Cultura della Tunisia.

Attualmente, grazie al progetto iHERITAGE, finanziato con il programma di cooperazione internazionale ENI CBC MED, iWORLD ETS sta estendendo detta metodologia a tutto il Mediterraneo attraverso l'istituzione del "CRESPIEM: Centro Regionale per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del Mediterraneo" e del "REIM: Registro delle Eredità Immateriali del Mediterraneo", il cui lavoro di redazione ha coinvolto ricercatori di Libano, Giordania, Egitto, Sicilia, Spagna e Portogallo.

È in tale contesto di apertura verso il Mediterraneo che viene sviluppata la versione aggiornata del REIMAR che, in stretto dialogo con gli altri Registri complementari (REI/REIS e REIM), definisce un articolato sistema istituzionale di identificazione delle Eredità Immateriali con sfumature declinate sulla base di prospettive diverse, siano esse tematiche o geografiche.

La strutturazione del REIMAR ha preso avvio da un'approfondita ricerca ed indagine distinta in diverse fasi:

- Collezione di dati. Sono state effettuate indagini e ricerche sul campo e attraverso analisi storiche, bibliografiche e archivistiche. Sono stati così raccolti e rilevati, in prima battuta, sia elementi conosciuti alla letteratura, ma anche nuove risorse oggi individuabili solo a seguito di un rapporto diretto con le comunità;
- Ricerca scientifica e approccio documentale. A seguito di una prima fase di individuazione, sono stati approfonditi i singoli elementi e le loro caratteristiche, con particolare riferimento alla capacità di esprimere valori unici e identitari, sentiti tali dalle comunità di riferimento;
- Produzione di contenuti. Sono stati analizzati, elaborati e prodotti specifici contenuti descrittivi testuali e multimediali degli elementi

inseriti nel Registro, in modo da rappresentare, mostrare, comprendere e interpretare il loro valore storico e antropologico;

- Catalogazione. Ogni elemento è stato catalogato nella sezione specifica, così da individuarne con chiarezza scientifica l'appartenenza tipologica e facilitarne la ricerca nel portale e sulla rete.

La nuova versione del REIMAR accoglie le seguenti sei sezioni:

1. Sezione borghi marinari

Individua i borghi marinari di Sicilia riconosciuti formalmente dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, caratterizzati da elementi di eccellenza sotto il profilo urbanistico, storico architettonico e antropologico, con l'obiettivo di procedere alla loro adeguata valorizzazione sotto il profilo paesaggistico, turistico, culturale e produttivo.

I criteri individuati per il riconoscimento dei borghi marinari sono i seguenti:

- Struttura urbanistica di piccole dimensioni che ha mantenuto la riconoscibilità della struttura insediativa storica e la continuità dei tessuti edilizi storici, che si affaccia sul mare e con nucleo di fondazione pre-esistente al Novecento;
- Patrimonio architettonico o paesaggistico di alta rilevanza, con prossimità o presenza di costruzioni storiche tipiche dell'identità marinara come tonnare, torri costiere, approdi storici, fari, opifici legati alla trasformazione del pescato, chiese e cappelle utilizzate per il culto dei pescatori;
- Accessibilità viaria terrestre e marittima, con presenza di almeno un porto, porticciolo o

approdo direttamente connesso al centro abitato;

- Documentata tradizione nell'attività di pesca, con una comunità locale e un'economia storicamente legata all'attività marinara;
- Presenza di elementi del patrimonio culturale immateriale legato al mare.

2. Sezione saperi del mare

Con riferimento ai borghi marinari selezionati, la Sezione inventaria i saperi tradizionali e le antiche tecniche tramandate di generazione in generazione che, a titolo indicativo, possono comprendere: mastri d'ascia e relative tecniche di lavorazione, tecniche tradizionali di costruzione di imbarcazioni, attività artigianali tradizionali legate alla pesca e alla cultura del mare, ricette tradizionali, tecniche tradizionali di pesca e relativi attrezzi, tecniche tradizionali di conservazione e trasformazione del pescato.

3. Sezione celebrazioni rituali

Racchiude le celebrazioni rituali tradizionali, sacre e pre-cristiane, praticate nei borghi marinari selezionati, rappresentative dell'identità collettiva e individuate come elementi fondanti della comunità, ai sensi dell'Art. 2 della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale (2003).

4. Sezione espressioni tradizionali e spazi culturali

La Sezione include: le tradizioni musicali, coreutiche, drammatiche, verbali e ludiche (es. *cialome* e canti del mare) trasmesse entro dinamiche di elaborazione comunitaria storicamente stratificate; spazi identitari in cui si riconoscono le comunità e che hanno registrato eventi tali da sortire dinamiche di memorie collettive simboliche, o che si pongono quali scenari socio-culturali storicamente identificati (es. mercati storici del pesce).

5. Sezione tonnare fisse, costruzioni e manufatti tradizionali

La Sezione inventaria i luoghi in cui è possibile documentare la storica presenza di apprestamenti per la pesca del tonno rosso in cui sono presenti resti dei vecchi stabilimenti o edifici recuperati, oltre che le infrastrutture mobili necessarie alla pesca del tonno (es.: sistema di reti e cavi) e altre costruzioni tradizionali (es. *Dammusi*).

6. Musei del mare

In questa Sezione vengono inventariati i musei del mare, luoghi che promuovono le tradizioni e la cultura del mare e della pesca siciliana e mediterranea.

Al fine di popolare il Registro conferendogli una consistenza iniziale le attuali iscrizioni al REIMAR, elencate nella presente pubblicazione, hanno seguito una metodologia di catalogazione attuata attraverso una selezione "esemplificativa", per così dire d'ufficio, effettuata da ricercatori attraverso analisi scientifiche, validate successivamente dalla Commissione di Valutazione istituita ad hoc in seno al Dipartimento Pesca della Regione Siciliana.

In considerazione del fatto che il REIMAR segue le direttive operative della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale (2003), si è ritenuto essenziale che le successive istanze provenissero direttamente dai detentori di tradizioni e saperi orali (quali individui, comunità e gruppi) o, a seconda del caso, dai singoli Comuni, i quali faranno istanza al Dipartimento della Pesca Mediterranea, in qualità di Ente gestore del Registro, sulla base di moduli predisposti da iWORLD ETS.

A seguito dell'attività di ricerca e indagine sui borghi marinari selezionati, sono stati creati i canali

social ed è stato realizzato il portale REIMAR, in cui sono presentati i borghi marinari di Sicilia e tutti gli elementi iscritti nelle suddette sezioni. Il portale dà anche la possibilità di presentare istanze di iscrizione al REIMAR secondo un processo completamente informatizzato che consiste in moduli online da compilare e a cui allegare i documenti richiesti, che saranno quindi inoltrati automaticamente al Dipartimento Pesca e alla Commissione di Valutazione.

A conclusione di questa affascinante ricognizione, presentiamo in questa sede un universo complesso di saperi tradizionali, miti e leggende, espressioni e celebrazioni rituali legate al mare, che definiscono uno spazio culturale immateriale determinato dal costante dialogo millenario tra l'uomo e il divino, dalla paura e dal rispetto del mare che è fonte di vita e, a volte, causa di morte. Preghiere e processioni benedicono e sacralizzano lo spazio fluido, incerto, salvifico e pericoloso. Le pantomime a mare divertono e assolvono a funzioni sociali, suggeriscono incontri, e il mare diventa spazio di leggerezza, goliardia, gioia, gioco. I canti scandiscono i faticosi momenti di pesca, mentre riti gelosamente custoditi, invocazioni e oggetti apotropaici agiscono contro i fenomeni più estremi della natura, salvando gli uomini del mare. Un universo ormai rarefatto, in cui tutto rischia di perdersi nell'oblio di un quotidiano distratto, che ci lascia pochi anni per salvare quel che resta di tutto questo inestimabile patrimonio, che è il nostro DNA. Il REIMAR assolve alla fondamentale funzione di sistematizzare, salvaguardare e rivelare tutto questo, definendo le risorse identitarie su cui fondare i processi di rigenerazione territoriale rendendo visibile il fascino atemporale, eterno, del magico rapporto tra l'uomo e il mare.

Le antiche tecniche di pesca, gli ultimi *mastri* d'ascia e storici cantieri navali, corallari, leggendari tagliatori di trombe d'aria e guaritori, ciclopi, figli di Pan e Nereidi, antichi mercati del pesce, *muciare*, *rais*, mattanze e tonnare, *cialome* e antiche ricette, Santi e Madonne ci pregano di non lasciarli sparire per sempre e non essere ridotti ad archeologia della memoria. Sono loro i protagonisti di questo viaggio, che è solo all'inizio.

Le Borgate Marinare



Foto di Nicolò Poio

INTRODUZIONE

Nell'arcaico, tensionale e contraddittorio rapporto tra l'uomo e il mare, i saperi tecnici finalizzati allo sfruttamento delle risorse si intrecciano inestricabilmente con specifiche concezioni del mondo e della natura. Così, alla dimensione materiale relativa alla produzione degli strumenti artigianali funzionali alla pesca, si affianca un complesso e vasto orizzonte di rappresentazioni ideologiche e di pratiche simboliche. Le relazioni tra

le scadenze stagionali e i cicli riproduttivi delle varie specie ittiche, le regole per mantenere i delicati equilibri biologici, le ritualità connesse alle varie fasi della pesca, rientrano ancora oggi tra le conoscenze di chi dal mare trae il proprio sostentamento. In Sicilia, le innovazioni tecnologiche e le trasformazioni socioeconomiche non hanno infatti del tutto scardinato il vasto patrimonio di saperi, conoscenze e competenze tradizionali che è ancora detenuto dalle comunità di pescatori. L'identità della pesca, che questo Registro intende mappare, si declina

nei diversi contesti d'uso con peculiarità locali che possono tuttavia essere ricondotte ad alcune importanti costanti. Tra queste, sono innanzitutto da annoverare le tecniche di costruzione e manutenzione degli strumenti del mestiere. Reti, nasse, lenze e imbarcazioni sono la testimonianza materiale della permanenza strutturale e funzionale delle tecniche di pesca più arcaiche.



Foto di Melo Minnella



Foto: EsperienzaSicilia.it



Foto di Melo Minnella

Le reti, in passato di canapa e cotone con gli antichi sugheri, sono oggi realizzate sempre più frequentemente in nylon e plastica, ma sono ancora costruite dai pescatori e utilizzate per le più antiche tecniche di pesca. Possono essere raggruppate in due categorie: *rriti i summu* e *rriti i funnu*. Nella prima tipologia rientrano le reti da posta con deriva (*l'alalungara*, la *bbisara*, la *piscispatarà* e la *luvara*) e le reti da circuizione (*u cianciolu* e *a rraustina*), nella seconda le reti da posta senza deriva (*u trammagghiu* o *rrizzuolu*) e le reti da traino (*paranza*, *rrizza volanti*, *sciàbbica*, *tartaruni*, *tartagna*). Due reti non rientrano in modo univoco nelle due categorie: la *tratta* (o *minarda*) e *i schitti*, che possono essere calate sia in superficie sia in profondità (cfr. Giallombardo 1990). All'uso sapiente delle reti, si affiancano le tecniche di pesca con le lenze o le nasse, che si tramandano da generazioni insieme alle conoscenze funzionali alla costruzione e manutenzione di questi strumenti del mestiere. Se la motorizzazione e l'introduzione di strumenti meccanici rendono sempre più diffuso l'uso di pescherecci, soprattutto per la pesca a *paranza* e col *cianciolu*, sono ancora estesamente

utilizzate alcune imbarcazioni tradizionali per la pesca sottocosta, generalmente a remi, e al largo, soprattutto a vela latina. Tra le prime, le più usate sono la lancia (*lancitedda*), adatta alla pesca con le lenze, e il gozzo (*vuzzarieddu*), per la pesca con piccole reti. Le barche tradizionali erano e in parte sono ancora adattate alle diverse tipologie di pesca e questa competenza rientra tra i saperi dei *mastri*, lavoratori specializzati che possiedono e tramandano anche un'ampia conoscenza delle caratteristiche dei vari tipi di legno e delle tecniche di costruzione.

Questi saperi del mare sono ancora oggi vitali e documentabili presso i cantieri navali attivi

dei borghi marinari siciliani, che si occupano oggi prevalentemente di manutenzione. Il lavoro dei *mastri* per la costruzione delle barche si svolge tradizionalmente in quattro fasi: la prima è la realizzazione e l'assemblaggio di chiglia (*ruota*), dritto di prora (*campiuni i prua*) e dritto di poppa (*campiuni di puppa*) in una struttura provvisoria resa stabile dalla *tavula ri cinta*; la seconda prevede il fissaggio della *tavula*, del banco di voga (*vancata*), delle paratie (*linchia e linchiedda*) e il completamento dell'opera morta; la terza consiste nella sistemazione del fasciame dall'alto della *tavula* verso la chiglia; l'ultima fase consiste nel calafataggio, per garantire alla barca l'impermeabilità (cfr. Giacomarra, Aiello 1990).



Foto: EsperienzaSicilia.it



Foto di Melo Minnella

L'uso di decorare le barche era una competenza specialistica di *pincisanti* e *pitturi*, che eseguivano i soggetti sacri, mentre gli stessi pescatori potevano realizzare gli altri motivi: sirene, delfini, cavalli marini, stelle, occhi, corni, ferri di cavallo etc. (cfr. D'Agostino 1996). Questi simboli ricorrenti e ancora oggi visibili sulle imbarcazioni tradizionali testimoniano la persistenza di un linguaggio iconografico e del legame che i pescatori stabiliscono con la propria barca, strumento di lavoro e fonte di reddito fondamentale. Sulle imbarcazioni i pescatori trascorrono il tempo in mare, che in passato era scandito dai canti, funzionali ad alleviare la fatica e a ritmare le fasi più importanti dell'attività. Tra questi, le *cialome* scandivano la fase cruciale della pesca del tonno (il sollevamento del *coppu*) e tutte le operazioni funzionali alla mattanza: la sistemazione dei cavi per sospendere le reti, il loro posizionamento, lo smontaggio e la conservazione di reti, cavi e ancore fino all'alaggio delle barche. Queste attività erano eseguite dalle squadre di pescatori (*tonnaroti*) al servizio del *rais*, che impartiva gli ordini e regolamentava il susseguirsi delle fasi della cattura del pesce. Questa avveniva attraverso un sistema di reti parallelo alla costa e il passaggio obbligato

in cinque camere (*càmmari*) sino al *coppu* o *corpu* destinato all'uccisione dei tonni. Le fasi, i gesti e le parole della mattanza evocano un passato rimasto immutato sino alla recente dismissione delle tonnare siciliane che rimangono ancora nelle loro componenti materiali a ricordare il complesso sistema di organizzazione di un'attività di pesca e le sue ritualità. Tra le pesche speciali è essenziale annoverare, insieme alla mattanza, anche la pesca del pescespada. Eseguita con l'arpione da aprile a giugno sulla costa calabrese e da luglio a settembre lungo la costa messinese, questa tecnica di pesca è tra le più antiche tra quelle diffuse nel bacino del Mediterraneo. In Sicilia, l'avvistamento era effettuato dalla cima di alberi di grandi imbarcazioni ancorate e in passato prevedeva l'uso di appositi richiami con valore magico-rituale. Ancora altre specifiche modalità di sfruttamento delle risorse del mare hanno caratterizzato la Sicilia e ne veicolano l'attuale identità. I saperi e le articolate tecniche di produzione del sale si mantengono ad oggi vitali lungo il litorale che va da Trapani a Marsala nelle saline, che generano la progressiva evaporazione attraverso un sistema di vasche. Anche la pesca e lavorazione del corallo è una pratica che connota



Foto di Melo Minnella

l'identità del Mediterraneo e trova nella Sicilia un importante centro di produzione sin dal Medioevo.

Le forme di organizzazione della vita e del lavoro dei centri marinari sono rimaste omogenee nei loro caratteri essenziali. Allo stesso modo persistono, pur nel variare dei sistemi e nel contesto di profondi mutamenti socioeconomici, alcune tecniche. Tra queste, la salagione, che rappresenta la fase conclusiva dell'attività di pesca di sarde e alici ed è ancora effettuata presso alcune aziende siciliane in modo artigianale e manuale. Le sarde e le alici pronte per il consumo sono elementi caratteristici e costanti dell'alimentazione tradizionale. Nella varietà molteplice di ricette che connotano ciascun borgo marinaro e al suo interno ciascuna famiglia, la cucina tradizionale si mantiene sostanzialmente invariata, con alcune preparazioni che rimangono inalterate da tempi immemori, come la ghiotta marinara, il couscous e altre ricette che prevedono la manipolazione del pesce. L'alimentazione è uno dei tratti resistenti dell'identità siciliana, insieme ad altri elementi che connotano l'isola e il suo rapporto con la pesca e il mare investendo la sfera del sacro e del simbolico.

Numerose sono le celebrazioni rituali tradizionali, sacre e profane, arcaiche e più recenti, praticate nei borghi marinari, incluse nel Registro delle identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi marinari. Tra i più antichi riti radicati nei territori, le festività religiose hanno certamente un ruolo preponderante e centrale. Strettamente correlate alla vita delle comunità costiere e dei marinai, le celebrazioni



Foto di Melo Minnella

sacre hanno, infatti, ancora oggi un'importanza cruciale nel mantenimento dell'equilibrio tra uomo e natura/divino e nel rafforzamento delle relazioni sociali.

«Nelle culture marinare la religione, in quanto strettamente collegata al tipo di vita e ai rischi a cui la vita è esposta, esprime tematiche che riflettono in modo simbolico il rapporto uomo-mare. Per fronteggiare la precarietà e attingere sicurezza anche il rapporto con il santo, scelto a proprio protettore, esprime l'esigenza di controllare ed esorcizzare il rischio reale riportandolo nella sfera del simbolico» (Ranisio 1990: 85). L'insicurezza, la precarietà e il rischio dettati dalle mutevoli condizioni climatiche conferiscono dunque all'attività della pesca e alle professioni legate al mare un carattere di "imprevedibilità" che necessita di essere controllato e, in qualche modo, addomesticato dal divino. È per questo motivo che i santi vengono portati in processione a mare (o

sulla costa) al duplice scopo di ringraziamento per la stagione di pesca già svolta e di intercessione propiziatoria per le battute di pesca future. Sono, inoltre, intrinsecamente legate al mare le leggende di fondazione di molti dei culti dei santi patroni dei borghi marinari, che raccontano di prodigiosi salvataggi di pescherecci in balia di fortunali e di ritrovamenti di effigi sacre che sin dal primo momento manifestano miracolosi poteri; è questo il caso, per esempio, della Festa della Madonna del Lume di Porticello (Santa Flavia, PA), il cui simulacro venne ritrovato da alcuni pescatori tra le reti e che viene venerato ancora oggi con grande devozione dall'intera comunità.



Foto di Andrea Avellone

«Come nella realtà il mare può togliere vita e mezzi di sostentamento ma può anche garantire la conservazione e la riproduzione del gruppo sociale, così nel simbolismo religioso il mare diventa l'elemento attraverso cui una comunità marinara può acquisire il proprio patrono» (*ibidem*).

Il coinvolgimento delle comunità non solo nella partecipazione, ma anche nell'organizzazione degli eventi festivi, attraverso queste, confraternite e comitati di festeggiamento, è testimonianza del forte sentimento di appartenenza tra gli uomini e il divino che è ancora oggi vivo e si manifesta nelle poliedriche forme di devozione che sono raccolte tra le pagine di questo Registro, che rappresentano solo una piccola porzione del multiforme panorama festivo isolano correlato al mare.

«Rispetto alle trasformazioni sociali e culturali prodottesi nelle aree di cultura tradizionale, le feste religiose hanno mostrato una certa resistenza al mutamento e anzi, in certi casi, hanno vissuto riprese e amplificazioni. Le ragioni della permanenza di tratti culturali, almeno apparentemente, arcaici potrebbe essere rinvenuta anche nel desiderio di confermare la propria specificità comunitaria e con essa il senso stesso del proprio esserci minacciato da tanto rapide quanto traumatiche trasformazioni [...] È attraverso le feste che si riproduce e riafferma l'identità, tanto individuale quanto collettiva, nella ideale ricapitolazione dei valori sociali e ideologici della propria cultura» (Buttitta 2009: 34).

Parallelamente alle festività religiose, nel corso degli ultimi 30 anni, si sono affermate nei territori manifestazioni di carattere celebrativo e promozionale di prodotti tipici, in particolare del pescato locale, che, pur avendo avuto origine in tempi più recenti, sono diventate appuntamenti attesi sia dalle comunità locali che dai turisti. Al fine di rilanciare le economie locali sono nate dunque Sagre e feste del pesce, che diventano occasione per richiamare nel territorio

visitatori e offrire loro prodotti locali e pietanze che conservano i sapori genuini delle ricette tradizionali, custodite nei focolari delle famiglie del luogo. Tra le più note manifestazioni si citano qui, solo a titolo esemplificativo, il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo (TP), diventato polo accentratore di migliaia di visitatori, ma anche le Sagre e Feste del mare che si tengono nei borghi marinari di Acireale (Pozzillo, Stazzo, Santa Maria la Scala, Santa Tecla), la *Sardiata*: la sagra delle sarde incannate a Marinella di Selinunte (TP), la Sagra del pesce di Portopalo (SR) e la Sagra del mare di Sciacca (AG).

All'interno dell'ampio panorama delle celebrazioni rituali vanno menzionati anche numerosi eventi festivi che hanno carattere coreutico, drammatico e ludico. È questo il caso della Rievocazione storica del miracolo della Madonna del Soccorso di

Castellammare del Golfo (TP), o della Pantomima del *Pisci a mari* di Aci Trezza (CT), che occorre in occasione della festività di San Giovanni Battista, o dello Scherzo del pesce, che si tiene nelle borgate marinare di Stazzo e Pozzillo ad Acireale in occasione delle feste patronali di San Giovanni Nepomuceno e di Santa Margherita. Queste farse mettono in scena momenti salienti dell'attività della pesca, simulando ritualmente la vittoria del pesce sui pescatori, che rimangono sistematicamente a mani vuote, arrendendosi alla forza e alla vivacità del pesce e dunque della natura. Il clima di esultanza e goliardia che si crea in occasione di questi momenti comunitari richiama espressamente la funzione apotropaica delle messinscena, ricreate al fine di allontanare la cattiva sorte e di augurare, invece, una pesca abbondante.

Il sentimento di aggregazione collettiva si esprime anche attraverso le tradizionali attività ludiche organizzate in occasione delle feste patronali. Tra i più comuni giochi della tradizione praticati nei borghi marinari oggetto di questa pubblicazione si menzionano *a cursa ri sacchi* (corsa dei sacchi), *u jocu ri pignatedda* (gioco della pignatta), *a cursa ri varchi* (gara di barche) e la *'ntinna a mari* (antenna a mare). A titolo esemplificativo si cita in questa sede una tra le più note *'ntinni a mari*, ovvero quella che si tiene da secoli a Cefalù in occasione dei festeggiamenti in onore del Ss. Salvatore. Durante la competizione i pescatori si



Foto di Salvatore Ciano

sfidano a impugnare la bandiera posta all'estremità di un palo cosparso di sapone e grasso, sporgente sul mare.

La figura del pescatore, protagonista di quasi tutte le tradizioni raccolte in questo volume, è attore principale anche di una leggendaria tradizione diffusa in molti borghi costieri della Sicilia e di tutta l'Italia meridionale, quella del «cosiddetto taglio delle trombe d'aria, rituale segreto ancora oggi utilizzato da alcuni uomini di mare» (Fragale 2016: 25). Secondo questa tradizione alcuni pescatori (in genere i primogeniti), detti, a seconda del dialetto locale, *ddraunara*, *dragunara/ tragunara*, *dragunera*, *cura traunara* (cfr. *ivi* 29), erediterebbero dai propri avi delle capacità magiche che gli permetterebbero, con l'ausilio di preghiere, formule e oggetti rituali (come coltelli, falci o forbici), di «tagliare» le trombe d'aria, ovvero di disinnescare un fortunale o una tempesta, scongiurando i pericoli incombenti sui pescherecci. È questo il caso di Silvio Taranto, pescatore e ultimo tagliatore di trombe marine dell'arcipelago eoliano, che ancora oggi testimonia la pratica attraverso i suoi racconti. La tradizionale pratica del taglio delle trombe marine è documentata anche in altri borghi marinari, dove si registrano varietà rispetto ai «poteri magici» posseduti dai tagliatori, ai rituali attraverso cui si acquisiscono i poteri, alle formule utilizzate durante il rito, etc.

Oltre alla minaccia delle trombe marine, vivo è nella memoria collettiva il sentimento di paura suscitato dai leggendari avvistamenti di mostri marini, le cui immagini polimorfe ricorrono tanto nelle pitture rupestri (come il mostro raffigurato nella Grotta di Santa Margherita a Castellammare del Golfo), quanto nei racconti vividi della gente di mare. Un esempio di queste leggende è quello che riguarda il mostro marino di Torre Archirafi, Riposto

(*u Sugghiu da Turri*), avvistato in diverse occasioni lungo le coste della Riviera dei Ciclopi. Secondo la leggenda, tanto nota e «reale» da salire agli onori della cronaca locale e nazionale, il mostro, metà rettile e metà pesce, spaventava la popolazione locale divorando addirittura gli animali che si trovavano in riva al mare.

L'articolato patrimonio di riti, credenze e pratiche tradizionali dei borghi marinari della Sicilia si intreccia con la storia dei luoghi e con il complesso di miti e leggende di cui si possono ravvisare significative tracce anche nella toponomastica. È così che alcuni luoghi richiamano alla memoria Ulisse e Polifemo, come *Riviera dei Ciclopi*, ma anche *Acireale*, legata al mito di Aci e Galatea, e altri rimandano alle contrastanti e multiformi interpretazioni della figura femminile nella storia dell'umanità (ora un essere puro da proteggere, ora una pericolosa minaccia per l'integrità della società) come suggeriscono le numerose e fantasiose interpretazioni del toponimo di *Isola delle Femmine*.

ACI TREZZA

IL BORGO MARINARO

Le prime frequentazioni dell'area si collegano alla mitica città di Xiphonia, fondata dai Greci nel VII secolo a.C. Il mito è fortemente radicato nel territorio; i faraglioni sono infatti spesso identificati come i massi lanciati dal ciclope Polifemo alla nave di Ulisse nell'Odissea di Omero. Questo tratto di costa era anche noto come sito di passaggio per le navi romane tanto che nelle sue acque vi sono stati ritrovamenti archeologici.

La fondazione ufficiale del borgo avvenne nel XVII secolo per volontà di Stefano Riggio. Il principato di questa nobile famiglia possedeva all'epoca l'area che oggi comprende centri come Valverde, Aci Sant'Antonio e Aci San Filippo e decise qui di realizzare un punto di accesso al mare. Lo scalo divenne un importante nodo commerciale per il territorio e fin da subito si ampliò con una chiesa, magazzini e depositi. Il centro subì ingenti danni a causa del sisma del 1693 che colpì duramente la Val di Noto e la zona etnea. I nobili Riggio, principi d'Acì, si impegnarono nella ricostruzione e nel Settecento ampliarono il porto, il numero di abitazioni e realizzarono una strada di collegamento fra i centri dei loro possedimenti. Nel 1820, con l'uccisione dell'ultimo rappresentante e l'abolizione del feudalesimo, si conclude la dinastia dei Riggio e Acì

Trezza vive un periodo di incertezze amministrative e lotte per l'indipendenza. Nel 1828 il centro viene accorpato ad Acì Castello, pur mantenendo una sorta di autonomia, seguendo le medesime vicissitudini storiche italiane, con un particolare boom edilizio a partire dagli anni Sessanta.

Ad Acì Trezza è ambientato il noto romanzo *I Malavoglia* di Giovanni Verga che, attraverso un racconto corale, narra le vicende di una famiglia di pescatori seguendo la visione pessimistica delineata dall'autore. I luoghi reali del borgo sono presenti in diversi passi della narrazione con piazze, botteghe e scorci; la Casa del Nespolo, focolare domestico della famiglia, oggi è diventata sede museale e principale sede per esplorare il rapporto tra il centro storico e la vicenda del romanzo. Il pessimismo dell'autore trova così perfetta cornice nel periodo di crisi e incertezza vissuto dal borgo al termine del XIX secolo.

Il nucleo originario del borgo è individuabile nella piazza principale, oggi dedicata a Giovanni Verga, su cui si affacciano la Chiesa di San Giovanni Battista e il porto, inquadrando in quest'ultimo la principale vocazione economica di Acì Trezza. I primi quartieri si sono distribuiti lungo la fascia costiera ospitando prevalentemente famiglie di pescatori nella zona della marina e alle spalle della chiesa. Grazie alla bellezza del mare, i servizi di approdo offerti e la prossimità a Catania, a partire dal Dopoguerra, Acì Trezza ha visto negli ultimi decenni una maggiore attenzione turistica a discapito del settore della pesca. Sono state così edificate le colline alle spalle del borgo con seconde case e ville e intensificata la costruzione a ridosso della fascia costiera. Il tutto restituisce oggi una maglia urbana più disordinata rispetto agli isolati dei quartieri storici, generando nuovi nuclei sparsi e diradati verso l'entroterra.



Foto di Massimo Vittorio

La pesca è al centro delle attività della comunità locale sin dalla sua fondazione. Il romanzo dei *Malavoglia* qui ambientato gravita intorno alle condizioni socio-economiche del borgo ottocentesco, descrivendo una vita dura, fatta di sacrificio e quasi totale dipendenza da grandi elementi naturali. Uno di questi è la tempesta che distruggerà la barca dei protagonisti, ma parallelamente emerge per potenza, mistero e ricchezza il mare. Spazio immenso, difficile da affrontare, ma anche luogo di grandi opportunità

e possibilità, in grado di dare sostentamento alla comunità grazie alla pesca e alle tante attività che questa riesce a generare. La marineria di Acì Trezza ancora oggi si anima con maestri d'ascia, esperti professionisti nella costruzione e riparazione delle imbarcazioni che non mancano di decorare con elementi ancestrali e di antichissime origini. Il paesaggio del porticciolo del borgo si arricchisce di colorate barche che incuriosiscono e attirano per le tante figure ospitate sui loro scafi: sirene, santi, occhi, motivi ripresi dai carretti siciliani, ognuno di questi

con funzione simbolica, protettiva o propiziatoria. Il rapporto fra la comunità di pescatori e gli elementi naturali è ancora protagonista nella rievocazione drammatica del *pisci a mmari*, una pantomima che vede in contrapposizione la lotta fra il pescatore e la sua preda, in questo caso il pesce spada (si veda specifica sezione).

La cucina è protagonista dell'identità del borgo e del suo rapporto con il territorio; in questa zona vengono da molti individuate le origini del gelato realizzato grazie alle nevi dell'Etna. Oggi questa eredità emerge nelle ottime granite gustate nei tanti locali del litorale. Ma i prodotti del mare come pesci e molluschi sono al centro di diverse ricette locali, fra le quali spicca per unicità il *mauru*, una preparazione a base di un'alga che qui prende un particolare sapore grazie ai fondali lavici.

Dal Novecento il borgo incastonato in quella che è stata nominata la Riviera dei Ciclopi, è diventato una delle più famose attrazioni del litorale catanese. Già dal secondo dopoguerra, il centro si è notevolmente ampliato con l'edificazione di nuove abitazioni, soprattutto seconde case e villette. La comunità ha avviato con successo attività per l'ospitalità e la ricettività, popolando la fascia costiera e l'immediato entroterra di ristoranti, bar, hotel e B&B e servizi turistici per visitare la fascia costiera e in particolare i faraglioni. Acì Trezza diventa quindi uno dei più importanti nodi del sistema turistico a nord di Catania integrandosi tra natura, mare, arte, cultura, mito ed enogastronomia.

Il borgo è collegato al centro principale del Comune di Acì Castello attraverso la Strada Statale 114, che funge da dorsale costiera principale per il collegamento alle vicine Catania a sud e Acireale a nord. L'intera comunità, le sue storiche attività di pesca e i nuovi servizi turistici, gravitano



Foto di Alice Valenti

poi sull'importante porto che ospita numerose imbarcazioni e pescherecci. L'area è racchiusa fra due moli e vede sette pontili principali, mentre a nord si segnala un piccolo scalo direttamente collegato al mercato ittico.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

L'Area Marina Protetta Isole Ciclopi e la Riserva Naturale Integrale Isola Lachea e faraglioni dei Ciclopi. L'area naturale marina si estende tra Capo Mulini e Punta Aguzza, con ambito di protezione prevalente fra le Isole Ciclopi (Zona A) e lo specchio d'acqua di fronte Acì Trezza (Zona B). La riserva terrestre punta alla conservazione del peculiare ambito geologico del piccolo arcipelago delle Isole dei Ciclopi. Le aree protette vogliono tutelare un sistema naturale di splendida bellezza, sia paesaggistica che sotto il livello del mare. I faraglioni, simbolo di questo litorale noto come "Riviera dei Ciclopi", rappresentano inoltre memoria storica di miti e leggende che incarnano l'identità del borgo.

La chiesa di San Giovanni Battista. L'edificio, dedicato al santo patrono del borgo, è stato ricostruito a seguito del terremoto che colpì la Val di Noto nel 1693. A metà del Settecento, visto l'aumento della popolazione locale, viene ampliata la struttura inizialmente a navata unica. Oggi la chiesa si presenta con una facciata in stile barocco e portale

neoclassico con interni decorati con stucchi, marmi e la pregevole statua lignea raffigurante San Giovanni Battista.

Il mercato ittico. Importante struttura in prossimità del porto attiva per la commercializzazione del pescato.



Foto di Massimo Vittorio



Foto di Massimo Vittorio

I SAPERI DEL MARE

IL MASTRO D'ASCIA - MASTRU D'ASCIA

Salvatore Martino Rodolico è stato inserito nel 2018 nel Registro delle Eredità Immateriali della Regione Siciliana nel Libro dei Tesori Umani Viventi. Le tecniche artigiane tramandate dalla famiglia Rodolico sono una testimonianza vitale delle tradizioni marinare del borgo. La

costruzione e manutenzione dei pescherecci in legno è ancora oggi affidata ai saperi artigianali tradizionali custoditi dalla famiglia Rodolico. Significativa a riguardo è la motivazione a supporto del riconoscimento attribuito a Salvatore Martino Rodolico: «Imparato il mestiere dal padre, come d'uso per i mestieri tradizionali, il signor Rodolico rappresenta la vecchia tradizione dell'arte marinara, uno degli ultimi in grado di mantenerla viva come artigiano locale purtroppo in estinzione».

Nello storico cantiere Rodolico, si tramandano gli antichi saperi connessi alla costruzione delle imbarcazioni tradizionali, come la lancia (*lancitiedda*) o il gozzo (*vuzzariieddu*). Il *mastru d'ascia* possiede la conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di legno, le competenze necessarie per la costruzione e la manutenzione delle barche. Alle barche di legno trezote, inserite nel 2014 nel REIS (n. prog. 186) – Registro delle Eredità Immateriali della Sicilia, è destinata dal 2016 un'area del porto di Aci Trezza, come disposto nel Regolamento a tutela della marineria storica approvato dal Comune di Aci Castello nel 2016. L'attività del mastro d'ascia ad Aci Trezza si coniuga alla pittura tradizionale riproposta dallo studioso Salvatore Finocchiaro e ha ispirato numerosi artisti, come Alice Valenti, Nino Pracanica, Domenico Pellegrino, Massimo Vittorio.



Foto di Alice Valenti

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DI SAN GIOVANNI BATTISTA

La festa di San Giovanni Battista si celebra annualmente ad Aci Trezza il 24 giugno. Il giorno della vigilia si svolge la processione della reliquia del Santo e dell'antica Bandiera di San Giovanni: lo stendardo della Confraternita di San Giovanni Battista. La mattina del 24, si rinnova la svelata del simulacro sull'altare maggiore della chiesa, mentre nel pomeriggio ha luogo la pantomima del *Pisci a mmari*, rappresentazione drammatica della pesca del pescespada (si veda specifica sezione). A seguire, la processione della statua del Santo, che si conclude con la tradizionale corsa verso la chiesa. I momenti salienti della processione sono accompagnati dalle invocazioni, tra le quali: «Viva San Giovanni», «Dicemulu tutti picciuli e ranni, evviva San Giovanni», «Trizzoti veri e ccu bona fidi, viva San Giovanni» (Buttitta I., Palmisano M.E. 2009: 157). Il giorno successivo si

Le tecniche artigiane tramandate dalla famiglia Rodolico sono una testimonianza vitale delle tradizioni marinare del borgo.

svolge un'ulteriore processione con la corsa del fercolo e i giochi pirotecnici, che accompagnano, tra le acclamazioni dei fedeli, la conservazione della statua nella *cammaredda*, che la custodirà sino all'anno successivo.

La Festa in onore di San Giovanni Battista è stata inserita nel 2014 nel REIS (n. prog. 179) – Registro delle Eredità Immateriali della Regione Siciliana nel Libro delle Celebrazioni, delle Feste e delle Pratiche Rituali.

«“Viva San Giovanni”, “Dicemulu tutti picciuli e ranni, evviva San Giovanni”, “Trizzoti veri e ccu bona fidi, viva San Giovanni”».

LA PANTOMIMA DEL PESCE A MARE – U PISCI A MMARI

La pantomima del *Pisci a mmari* (Pesce a mare) è una rappresentazione drammatica associata al culto patronale di San Giovanni Battista (si veda sopra). La performance rituale è messa in scena annualmente il 24 giugno e rievoca la pesca a fiocina del pescespada. I ruoli principali impersonati con il travestimento dai pescatori sono: il capopesca (*rràisi*), il capobarca (*suttarràisi*), il fiocinatore (*fiscinaru*), il rematore (*rrimaturi*) e il pesce (*pisci*). La pantomima, che mette in scena l'inseguimento e la cattura in più fasi del pesce, è preceduta da una danza itinerante, che evoca la gioia per la pesca imminente e si conclude con il trionfo simbolico del pesce e il rovesciamento della barca dei pescatori.

La Pantomima *u Pisci a Mari* è stata inserita nel 2012 nel REI – Libro delle celebrazioni (n. prog. 162).

FESTA DI SANTA MARIA LA NOVA – MADONNA DELLA BUONA NUOVA

La Madonna della Buona Nuova è compatrona di Acì Trezza e protettrice dei pescatori. Il legame del suo culto con il mare è reso esplicito dalle azioni rituali durante i festeggiamenti e da alcuni segni che caratterizzano il fercolo portato annualmente in processione: l'ancora nella mano destra della Madonna e il bastimento nella mano sinistra del Bambinello. Le celebrazioni annuali hanno luogo a partire dalla vigilia della prima domenica di settembre con la traslazione del simulacro all'altare maggiore, la messa solenne, la processione del fercolo, l'accensione della luminaria sulla scalinata che conduce alla statua di Maria Ausiliatrice posta sul Faraglione Grande dei Ciclopi, la tradizionale vendita ad incanto dei doni raccolti e la veglia di preghiera. Durante la mattina della giornata seguente si svolge il tradizionale corteo di barche che recano un omaggio floreale alla statua della Madonna posta sul Faraglione. Nel pomeriggio la solenne processione del fercolo prevede una sosta alla Marina per la benedizione del mare e delle imbarcazioni e lo spettacolo pirotecnico che i pescatori dedicano alla Madonna, seguito dalla tradizionale Calata dell'Angelo. Le celebrazioni si concludono, dopo l'accensione della luminaria e i giochi pirotecnici, con la deposizione della statua nell'altare maggiore della Chiesa di San Giovanni Battista, dove rimane esposta fino all'ultima domenica di settembre.

La pantomima è preceduta da una danza itinerante, che evoca la gioia per la pesca imminente e si conclude con il trionfo simbolico del pesce e il rovesciamento della barca dei pescatori.



Foto di Massimo Vittorio

BORGATE DI ACIREALE

IL BORGO MARINARO

Acireale si sviluppa nel territorio secondo uno schema costituito da un nucleo centrale, sede del centro principale, e da altri venti nuclei periferici, di cui cinque costieri (Capomulini, S. Maria la Scala, S. Tecla, Stazzo e Pozzillo). A partire dal 1169 durante il regno dei Normanni d'Altavilla, nacquero vari casali: Xacche, Casalotto, Bonaccorsi, San Filippo e Aquilia Vetere. La città si sviluppa tutt'oggi sugli assi della ex via Consolare (oggi Corso Savoia) e delle vie che la collegano a S. Lucia ed Aci Catena, collegandola con i suoi antichi casali.

Si ipotizza che la nascita della città si deve ai pirati che costrinsero gli abitanti della costa nel 1326 a rifugiarsi sul pianoro lavico dotato di un impianto orografico favorevole dato dalla Timpa ad Est, dai casali minori a Sud-Ovest e dal bosco di Acì a Nord, che limitavano i rischi di attacchi verso la città. Il nome, Acireale, fu attribuito alla città nel 1642 da Filippo IV, re di Spagna e di Sicilia, che la rese città demaniale con il nome di Acì Reale. Il prefisso Acì è condiviso da questo che, come dice il nome, è il maggiore dei sette centri disposti sul versante orientale etneo. L'origine di tale prefisso è legata alla presenza di un corso d'acqua, cancellato da successive eruzioni, il cui

percorso era prevalentemente sotterraneo e che la leggenda associa alla storia d'amore del pastore Acì con Galatea, ninfa marina.

Tra il Cinque e il Seicento i nuovi insediamenti degli ordini religiosi, Domenicani ad ovest, Cappuccini a nord-est, Carmelitani a sud-est, creano nuovi poli di sviluppo urbano collegati al centro e tra di loro.

Nel 1693 la città fu danneggiata dal terremoto che sconvolse tutta la Sicilia sud-orientale ma venne ricostruita con nuovi palazzi, chiese e strade secondo un piano urbanistico del duca di Camastra. Un ampio sviluppo urbano si verificò nei primi del Novecento, con l'apertura di larghe strade. Nella seconda metà del secolo la città si espanse verso nord grazie all'incremento dei mercati del vino e ad investitori quali don Agostino Pennisi, barone di Floristella.

Numerose sono le frazioni. In collina, di più recente formazione, Piano D'Api, Pennisi, S. Maria Ammalati e S. Maria La Stella. A mare, Capo Mulini, S. Maria La Scala, Santa Tecla, Stazzo, Pozzillo e Scillichenti, a Nord Guardia e Mangano, a Sud S. Caterina e S. Maria delle Grazie, ad Ovest il nucleo storico di Acì Platani e S. Giovanni.

Mentre il centro della città aveva la funzione di centro decisionale e residenziale, le borgate sparse



Foto di Mauro Cacciola via Wikimedia Commons

nel territorio assumevano la funzione economica di centri di produzione agricola e della pesca. Le frazioni sono incastonate nella *Timpa*, oggi Riserva Naturale Orientata, un lungo costone lavico a strapiombo sul mare, frutto del processo di cristallizzazione della lava a contatto con l'acqua, alto circa cento metri. Col tempo le funzioni di produzione delle borgate si sono trasformate in funzioni di residenza estiva, ma ancora oggi le antiche tradizioni marinare sono ben visibili nella cultura della comunità e del suo ricco territorio chiamato "La vigna dei marinari" e la "Riviera dei limoni", per la sua leggendaria abbondanza di pesci e profumi mediterranei.

Ancora oggi le antiche tradizioni marinare sono ben visibili nella cultura della comunità.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

I porticcioli di Santa Maria La Scala, Santa Tecla, Stazzo, Pozzillo, Capo Mulini.

La Fortezza del Tocco, un Forte realizzato alla fine del XVI secolo per la difesa di Acireale dalle scorrerie barbaresche. La Fortezza del Tocco venne progettata dall'ingegnere Camillo Camillani, nella *Timpa* di Acireale e realizzata dall'ingegnere acese Vincenzo Geremia. Gli addetti alla guardia segnalavano i pericoli in arrivo con fuochi e cannonate, proprio per questo il bastione fu soprannominato "Del Tocco".

La Torre di S. Anna, oggi faro, a Capo Mulini del 1582.

Il Mulino, a Santa Maria La Scala, ancora funzionante, alimentato dalla sorgente di Miuccio.

La Grotta delle Colombe, a Santa Maria La Scala, legata alla leggenda di Aci e Galatea.

Le Chiazette, percorso storico che collega Acireale con Santa Maria La Scala, immerso nella macchia mediterranea della *Timpa*, di grande pregio ambientale. Per secoli il percorso svolse la funzione di mulattiera per il trasporto delle merci a dorso dei muli dal porto al centro di Acireale.

La Garritta di Scalo Pennisi, a Santa Tecla, resti di una garitta di guardia costruita nel XVI secolo, a protezione delle invasioni turche.



Foto: www.istockphoto.com

I SAPERI DEL MARE

I MESTIERI DEL MARE AD ACIREALE

Le antiche e tradizionali tecniche di pesca ancora oggi praticate ad Acireale sono la pesca con il palangaro derivante (di superficie) per la pesca ai grandi pelagici, il palangaro fisso (di fondo) per la pesca ai demersali (come merluzzi, naselli, scorfani) e la pesca con il tramaglio, rete utilizzata principalmente dalle imbarcazioni dedite alla piccola pesca artigianale. Quest'ultimo mestiere arcaico, tramandato di generazione in generazione, richiede un maggiore impegno per i pescatori, in quanto necessita di una specifica formazione all'armamento e di una particolare competenza nella riparazione delle reti, detenuta oggi solo da pochi addetti ai lavori ancora in attività.

Tra quelle precedentemente menzionate, la pesca praticata con maggiore dedizione è però quella dei grandi pelagici; quella acese è, infatti, la più grande flotta d'Italia specializzata nella pesca di alalunga, pesce spada e tonno rosso.

Le marinerie di Acireale erano in passato dedite principalmente alla pesca con la rete da posta derivante (ex spadare). Negli anni Novanta, quando con l'introduzione di nuove normative europee questo attrezzo fu vietato, i pescatori si convertirono all'utilizzo dello strumento più simile e più adatto alle proprie imbarcazioni: il palangaro. Questo tipo di attività si svolge da maggio a settembre: a maggio, infatti, si comincia la pesca del tonno, che dall'Atlantico si dirige verso il Mediterraneo; da luglio si pratica la pesca del pesce spada; l'alalunga si pesca, invece, per l'intero periodo.

Le antiche tradizioni marinare legate alle tecniche di pesca presentate sono richiamate oggi dalle sagre di prodotti ittici divenute ormai una vera e propria istituzione dei borghi marinari di Acireale: Sagra del pesce spada e del polpo di Pozzillo, Sagra del tonno bianco di Stazzo, Festa del pescatore e sagra del pescespada di Santa Maria La Scala, Festa del mare di Santa Tecla.

Sul territorio di riferimento insiste il cantiere navale del mastro d'ascia Massimiliano Bella, figlio di Alfio, anch'egli costruttore di imbarcazioni da pesca tradizionali in legno sin dagli anni Settanta e oggi in pensione. L'attività di Massimiliano Bella è molto variata rispetto a quella svolta in passato dal padre, poiché il lavoro della costruzione delle imbarcazioni si è ormai notevolmente rimodernato, adattandosi alla domanda del mercato, che ricerca la maestria e la perizia dell'antica arte dei *maestri d'ascia*, non più per la costruzione dei pescherecci (realizzati ormai quasi esclusivamente in resina, materiale più leggero e più sicuro), ma per imbarcazioni da diporto, per le quali si tiene una maggiore attenzione all'aspetto estetico.

Come anticipato, le imbarcazioni da pesca sono state rimodernate, i pescherecci in legno sono stati quasi tutti demoliti e ricostruiti. Pochi esemplari dei tradizionali gozzi in legno sono ancora presenti nei porticcioli dei diversi borghi marinari di Acireale, ma queste imbarcazioni erano generalmente costruite nel cantiere Rodolico (e decorate dal *pincisanti* Salvatore Finocchiaro) ad Aci Trezza, e sono oggi utilizzate durante alcune celebrazioni tradizionali.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DELLA MADONNA DELLA SCALA

Secondo la tradizione, in occasione del terremoto di Messina del 1908, un peschereccio colto dal maremoto iniziò a pregare la Madonna, che, apparendo ai pescatori, calmò le acque e li condusse in salvo verso il porticciolo del borgo marinaro di Santa Maria La Scala.

Ogni anno, nell'ultima domenica di agosto, si tiene presso la frazione di S. Maria La Scala, di cui la Vergine è patrona, una importante celebrazione in suo onore.

La festa prevede una processione per le vie del paese e una sosta del simulacro presso il piccolo molo del borgo, dove, sulle proprie imbarcazioni, i pescatori del territorio e provenienti da altre zone limitrofe, si affidano alla Madonna della Scala, la salutano e la omaggiano suonando le sirene delle proprie barche.

In concomitanza della festa si tengono delle manifestazioni ludiche collettive partecipate da tutta la comunità: la tradizionale antenna a mare e la regata *Schetti e Maritati*, che vede gareggiare le



Foto di Luciano Maria Cannavò

due "squadre" sulle tradizionali imbarcazioni denominate *conzare*.

In occasione della festa religiosa, si tiene anche la Festa del Pescatore, sagra locale del pesce fresco che richiama grande pubblico e turisti.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI SIMBOLICI

SCHERZO DEL PESCE - SGHEZZU DÙ PISCIA A MMARI

Nelle frazioni di Stazzo e di Pozzillo si tiene ogni quattro o cinque anni l'importante pantomima dello "Scherzo del pesce". Nel

primo centro la rappresentazione è associata alla festa patronale di san Giovanni Nepomuceno, che cade la seconda domenica di agosto, mentre a Pozzillo si mette in scena in occasione della festa patronale di Santa Margherita, celebrata la prima domenica dello stesso mese.

Lo schema della rappresentazione si presenta strutturalmente analogo a quello della più nota rappresentazione del *Pisci a mari* che si tiene ad Aci Trezza, sebbene presenti diverse varianti (si veda specifica sezione).

Nelle frazioni di Stazzo e di Pozzillo si tiene ogni quattro o cinque anni l'importante pantomima dello "Scherzo del pesce".



Foto di Luciano Maria Cannavò

Un gruppo di cinque o sei "attori" (pescatori nella vita reale) si trucca e veste con abiti vecchi, per interpretare il ruolo di pescatori e/o pescivendoli (*riattieri*); un altro attore, in costume da bagno e con delle squame da pesce dipinte sulla schiena, interpreta il pesce; un ulteriore personaggio, non sempre presente, è quello della *muggieri dù sinnacu* (la moglie del sindaco), impersonata da un uomo travestito da donna, che ha lo scopo di suscitare le risa e lo scherno degli spettatori, esibendosi in pose provocatorie e ridicole.

Il gruppo, accompagnato dalla banda e in un clima goliardico, si dirige a passo di danza verso il mare, dove la comunità lo attende per assistere alla pantomima.

A questo punto il pesce si tuffa a mare e il resto dell'equipaggio sale su

un'imbarcazione (un tradizionale gozzo in legno, decorato a festa per l'occasione), dove pescatori e *riattieri* iniziano a sfidarsi e a contrattare per la compravendita del grosso pesce che sarà a breve pescato.

I marinai iniziano quindi le operazioni di pesca con la lenza; il pesce viene catturato ma, come previsto da uno schema simbolico ricorrente in molte feste, scappa per ben tre volte. «Dopo la terza cattura uno dei pescatori impugna la "mannaia" e inizia a tagliare il pesce che si tinge di rosso. I *riattieri* sono sempre più esagitati e qualcuno si mette a inseguire a nuoto la barca che per la terza volta si allontana rifiutando ogni offerta. Non si placa però la baruffa tra i pescatori, finché il pesce nuovamente si inabissa. La lite prosegue fino all'affondamento della barca» (Bonanzinga 2009: 75).

LA LEGGENDA DI ACIE GALATEA

Secondo la leggenda, raccontata anche da Ovidio nel XIII libro delle *Metamorfosi*, il paese di Acireale, che insiste sul territorio denominato non a caso "Riviera dei Ciclopi", deve il suo nome ad Aci, giovane pastore, figlio del dio Pan. Aci era follemente innamorato di Galatea, bellissima ninfa del mare (Nereide) dalla pelle color latte, che lo ricambiava nei sentimenti. I due innamorati vennero però contrastati da Polifemo che si era invaghito della fanciulla, e che, dopo il rifiuto della stessa, scagliò sul corpo di Aci un gigantesco masso che lo schiacciò.

La giovane Galatea, venuta a conoscenza della morte del suo amato, si precipitò dove si era verificato l'accaduto; la sua infinita tristezza destò la compassione degli dei, che decisero di trasformare

Aci in un fiume che scende dall'Etna e sfocia nel tratto di mare dove i due amanti si incontravano.

Si pensa che quel fiume sotterraneo oggi riaffiori nei pressi di Santa Maria La Scala e sfoci in una sorgente che viene chiamata "Il sangue di Aci", in siciliano *U sangu di Jaci*, per il colore rossastro delle sue acque, causato dalla presenza di ossidi di ferro.

A TRUVATURA DI ACIREALE

Si narra che in occasione dell'avvento della dominazione araba, le popolazioni locali abbiano nascosto sotto terra tesori e somme di denaro, le cosiddette *truvature*. Pare che anche ad Acireale, all'interno della chiesetta delle Grazie si trovi nascosto un tesoro, sotto una grande pietra. Secondo la tradizione per trovare il tesoro bisogna sedersi sopra la pietra e mangiare una sarpa (salpa, un pesce osseo) cruda e bere un intero fiasco di vino. Pare nessuno sia mai riuscito a trovare il tesoro.

Si pensa che quel fiume sotterraneo oggi riaffiori nei pressi di Santa Maria La Scala e sfoci in una sorgente denominata "U sangu di Jaci".



Foto di Massimo Vittorio

BONAGIA

IL BORGO MARINARO

Il territorio venne frequentato dall'uomo fin dall'antichità. Il toponimo infatti potrebbe derivare dal bizantino, con riferimento alla presenza di una chiesetta; secondo un'altra ipotesi il riferimento è all'arabo individuando il punto come "porto sicuro". Qui sorse nel 1266 una tonnara, una delle più importanti e antiche della Sicilia occidentale, distrutta e ricostruita nel 1624. Dopo alcuni decenni di abbandono nel XVIII secolo, venne riattivata nel 1876, passando in gestione a numerose famiglie del Trapanese. Il borgo si sviluppò parallelamente alla fascia costiera a partire dalla tonnara e gli approdi a mare. Inizialmente parte del territorio di Monte San Giuliano (oggi Erice), dal 1955 venne accorpato al nuovo comune di Valderice. Le attività della tonnara e la mattanza vennero interrotte nel 2003; il complesso è oggi un resort.

La struttura urbana storica si distribuisce lungo la fascia costiera con edilizia a schiera e in linea su ridotte elevazioni. Gli isolati di matrice più antica sono di forma prevalentemente quadrangolare e distribuiti su direttrici lineari sviluppando il nucleo originario a ridosso della tonnara e dell'approdo. Successivamente il borgo si è sviluppato con isolati ortogonali che si diramano dalla SP 20 che costeggia il nucleo storico, con propaggini verso la campagna interna.

La memoria collettiva della comunità si connette in maniera indissolubile alla pesca del tonno, la

mattanza, le sue figure e ritualità. La tonnara di Bonagia è stata l'elemento generativo del borgo, con l'insediamento che è nato sul fianco della struttura, gravitando fra lo stabilimento e la torre di difesa costiera. Questa eredità storica, culturale e identitaria è tutta racchiusa nelle *muciare*, le antiche imbarcazioni utilizzate dai tonnaroti e governate dalla sapienza e ritualità del *rais*. L'Amministrazione locale e il FLAG "Torri e Tonnare del litorale Trapanese" hanno avviato interventi per il loro restauro e valorizzazione a partire dal recupero di 3 di queste.

Un'altra peculiarità della marineria locale è la pesca e la raccolta del corallo rosso, sempre più raro in queste acque, ma sono tante le botteghe artigiane sorte nel territorio trapanese che da molti decenni si sono dedicate alla sua lavorazione per la gioielleria o per vere e proprie opere d'arte.

In sinergia con la Soprintendenza del Mare, sempre con la volontà di riscoprire la storia del comprensorio, si vuole dare il via a campagne di studio archeologico e recupero del Relitto "Grillo", nave romana individuata nel 2008. L'antico scafo testimonia ancora una volta la storica frequentazione del litorale e le strette relazioni fra la comunità e il mare. Oggi questo rapporto si esprime con maggiore frequenza nella valorizzazione turistico-balneare della fascia costiera.

Bonagia si posiziona su un lembo di territorio ricchissimo di attrattiva storica, paesaggistica e balneare, fra il borgo medievale di Erice e il centro di Trapani da una parte e le splendide spiagge di San Vito lo Capo e la Riserva dello Zingaro dall'altra. La recente attenzione turistica ha così spinto l'edificazione di molte abitazioni stagionali, case vacanze e strutture ricettive, che giovano anche dell'accessibilità e dei collegamenti portuali offerti dalla piccola cittadina.

L'approdo storico del borgo è in prossimità dell'antica tonnara ed oggi è protetto da un piccolo molo. Sono presenti cinque pontili per l'ormeggio di imbarcazioni di piccole dimensioni. L'Amministrazione sta supportando le procedure per la realizzazione del porto turistico per incrementare il numero di approdi e sostenere la vocazione turistica della cittadina.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Tonnara di Bonagia (si veda specifica sezione).

Torre di avvistamento di Bonagia. Struttura di difesa costiera, seguì le vicende storiche della tonnara con cui definisce un unico complesso architettonico. Nel 1626 venne ricostruita secondo le indicazioni militari del periodo. Oggi ospita un museo dedicato alla tonnara.

Chiesetta della Tonnara. Fa parte del complesso della Tonnara ed ospita un crocifisso ligneo del SS. Crocifisso, patrono del borgo, che è portato in processione durante la festa dedicata.



Foto di Laura Bondi

I SAPERI DEL MARE

MASTRO D'ASCIA - MASTRU D'ASCIA

La costruzione e manutenzione dei pescherecci in legno era affidata ai saperi artigianali tradizionali. A Bonagia, la memoria dei saperi e delle competenze del *mastru d'ascia*, è custodita dalla famiglia Stabile, che opera nel borgo. La storia del cantiere Stabile inizia nei primi del Novecento con Matteo Stabile, conosciuto come *mastru Bettu*, che ha tramandato ai figli i suoi antichi saperi del mare, oggi reinterpretati per le più recenti esigenze del settore navale.

LA PESCA DEL TONNO

I saperi connessi alla pesca del tonno sono ancora oggi una componente essenziale dell'identità del borgo. Riferimenti storici alla pesca del tonno sono rintracciabili negli scritti di Polibio, Strabone, Plinio e Oppiano. Quest'ultimo riferisce con ricchi dettagli le tecniche di sistemazione delle reti per la pesca del tonno nel II secolo d.C.

Nonostante l'attività di pesca non abbia più luogo nella tonnara, le competenze, le tecniche e i saperi rimangono vitali nella memoria degli abitanti. A testimonianza dell'uso recente della struttura per la lavorazione del tonno e di un'attività di pesca in uso sino al 2003, all'esterno della tonnara è possibile ancora oggi osservare la presenza di *muciare*: le imbarcazioni utilizzate dal *rais* durante la mattanza dei tonni.



Foto di Laura Bondi

La storia del cantiere Stabile inizia nei primi del Novecento con Matteo Stabile, conosciuto come mastru Bettu, che ha tramandato ai figli i suoi antichi saperi del mare.

Le *muciare* avevano diverse funzioni: alla *muciaru i suari* si faceva ricorso per disporre i galleggianti di sughero, mentre la *muciaru rraisi* era la piccola imbarcazione dalla quale il *rraisi* (il coordinatore delle operazioni di pesca) controllava le operazioni intervenendo ove necessario. Alcuni esemplari di queste imbarcazioni tradizionali si trovano esposte oggi all'esterno della tonnara.

Tra gli utensili impiegati nell'ambito di questa attività marinara è possibile annoverare: reti, di *cura* e di *costa*; barche con varie funzioni e dimensioni: *Vasceddi*, che assumono diverse denominazioni in relazione alla posizione nel quadrato della mattanza (*vasceddu di punenti o capu rraisi* il primo, *vasceddu di livanti* o *vasceddu di tràsiri* il secondo); *Varcazzi*, utilizzate per il trasporto di cavi e galleggianti; *Parascarmi*, per il trasporto delle ancore, la tensione delle reti e il sollevamento del *corpu*; *Bastardi*, che prendono diverse denominazioni in



Foto di Davide Salerno

base alla funzione: oltre alle già citate *Muciaru i suari*, per sistemare i galleggianti di sughero, e *Muciaru i rraisi*, per il controllo delle operazioni da parte del *rraisi*, si annoverano anche la *Varca i guatari*, per controllare tramite un vetro posto sul fondo il passaggio dei tonni tra le camere, la *Vinturera*, per gli interventi di manutenzione e i *Varchi i guardia*, per il controllo dell'impianto.

Periodicamente nel borgo vengono organizzate manifestazioni con percorsi enogastronomici in cui le pietanze preparate a base di tonno diventano la maggiore attrattiva, rielaborando ricette storiche

e divulgando la grande tradizione culinaria dei pescatori locali.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DEL SS. CROCIFISSO

Il SS. Crocifisso è il patrono del borgo marinaro di Bonagia. La terza domenica di luglio si svolgono i festeggiamenti in suo onore, che prevedono la processione del Crocifisso ligneo. Questo simulacro è custodito durante l'anno all'interno della cappella della tonnara e viene traslato sino alla Chiesa di Sant'Alberto il venerdì antecedente la festa con una solenne fiaccolata che si conclude con una celebrazione eucaristica. La terza domenica di luglio, dopo la celebrazione serale della S. Messa si svolge la processione del fercolo che attraversa le vie del borgo secondo questo percorso: Via Asmara, Via Loco Secco, Via Crocifissello, incrocio Via Ettore, ritorno per Via Grotta Perciata, Via Didone, Via Elena, Via Asmara, Via Enea, Via Aiace, Via Amerigo Vespucci, Via Achille, Via Baracca, Via del Pero, Via Tonnara, Piazzetta Tonnara, rientro del Simulacro nella Cappella della Tonnara. Con il rientro del fercolo nella cappella si assiste al saluto del porto e ai fuochi d'artificio.

I saperi connessi alla pesca del tonno sono ancora oggi una componente essenziale dell'identità del borgo.



Foto: EsperienzaSicilia.it

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

CANTI DEI TONNAROTI

I canti che scandivano le operazioni della mattanza hanno perso la loro occasione d'uso passando per un utilizzo più raro, negli ultimi anni di attività della tonnara, circoscritto al momento del sollevamento del *coppu* nella fase cruciale della pesca. Tuttavia, i canti di Bonagia sono attestati dalla letteratura scientifica di riferimento e custoditi dalla memoria collettiva. Le *cialome* derivano dal greco *kéleusma*, che significa grido,

battuta dell'aguzzino per i rematori. La struttura di questi canti prevede che alla proposta del solista (*cialumaturi*), che enuncia la parte narrativa del canto, faccia seguito la replica all'unisono dei tonnaroti, mentre compiono lo sforzo di sollevare la pesante rete della camera della morte.

Sui canti di pescatori e marinai, Giuseppe Pitrè scrive nel primo volume di "Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano" (1889a):

«*Celesma* o *celeuma* è un canto o grida di marinaj insieme, per animarsi a vicenda al remigio, o a varare le barche. Da *celesma* (κέλευσμα),

celeuma, *cialoma* viene *cialumari*, il farsi con la voce da uno degli uomini che alano un segno convenuto e ripetuto ad intervalli, affinché gli altri alino insieme. I canti dei marinai in questo senso sono per lo più un misto strano di canzoni di lingue straniere; tra' quali il seguente frammento:

*Urrò, simarò,
Simarella Carolina...
Pani e latti Jna e latti
Jna e latti»* (p.464).



Foto: EsperienzaSicilia.it

Un esempio dello schema responsoriale di una *cialoma* di Bonagia è riportato nel testo che segue: «E iamola e senti a mmia...giuvini beddi di Maria...e chi semu figghi toi...e rispunni cu è chiamatu corpu santu lariatu» seguita dalla risposta all'unisono della ciurma «eiamola...eiamola!» (cfr. Canto per la pesca del tonno *E aiamola e ssent'a mmia*: <https://cricd.it/UO4/folkstudio/raccolta%203/ND86-36.mp3>).

**Da *celesma* (κέλευσμα),
celeuma, *cialoma*
viene *cialumari*,
il farsi con la voce da uno
degli uomini che alano
un segno convenuto
e ripetuto ad intervalli,
affinché gli altri
alino insieme.**

CASTELLAMMARE DEL GOLFO

IL BORGO MARINARO

Situata nella parte settentrionale della provincia di Trapani, Castellammare del Golfo sorge alle pendici del complesso montuoso di Monte Inici, sull'omonimo golfo che si estende da Capo San Vito a Capo Rama. Proprio sul Monte Inici sono stati ritrovati numerosi reperti archeologici che testimoniano i primi insediamenti preistorici del territorio. Castellammare del Golfo occupa il sito dell'antico porto di Segesta, una delle città greche più influenti del V secolo a.C. e città con la quale condivise la storia fino alla sua caduta. Nasce, infatti, come emporio delle elime Segesta ed Erice, divenendo in età altomedievale, sotto la dominazione araba, una roccaforte resa inespugnabile dalla costruzione di un fortilizio su un promontorio proteso sul mare. Proprio gli Arabi, secondo lo storico Michele Amari, la chiamarono Al Madarig, ovvero "Gli Scalini", nome che sembra derivare dalla scalinata che dalla parte alta del bastione fortificato conduceva al porto. E sono sempre gli arabi a connotare il centro come polo di grande importanza commerciale alla confluenza dei flussi di traffico verso l'interno, insediandovi la tonnara e il caricatore. Nel periodo aragonese (1281-1410) la città si arricchisce soprattutto con l'esportazione del grano. Lo sviluppo maggiore

si ebbe nel 1560 quando a ridosso del Castello fu fondato un borgo circondato da mura e da un fossato e organizzato lungo l'asse longitudinale. L'espansione lungo la costa nord-sud iniziò tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento e si strutturò inizialmente a croce di strade. Tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento si ebbe un forte incremento demografico e la morfologia della città sarà distinta in tre parti: il nucleo del castello, la città murata e la città fuori le mura.

Dall'Ottocento il paese continua ad ampliarsi, avendo come fulcro del proprio sviluppo economico il porto il quale fu anche dotato di strutture fisse di attacco.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

La Tonnara di Castellammare (si veda specifica sezione).

Il Castello a mare. A pianta trapezoidale, sorge nei pressi del porto probabilmente in età islamica. La sua architettura è frutto di numerose stratificazioni. Subì, infatti, rifacimenti nell'età normanna e sveva, fu poi distrutto e riedificato dagli aragonesi nel secolo XIV. Oggi il castello ospita il Polo Museale "La memoria del Mediterraneo".



Foto di Yulka-Lucia via Wikimedia Commons

Il Porto. Del porto di Castellammare si ha notizia fin dal V secolo a.C. quando rappresentava l'Emporium, lo scalo commerciale, della fiorente città elima di Segesta che col tempo divenne una delle più importanti stazioni fortificate del bacino settentrionale della Sicilia.

Le Fosse degli antichi granai. Si tratta di cavità della profondità di 11 metri e del diametro di 9 metri che venivano utilizzate per la conservazione del grano, sigillate in modo tale che con l'anidride carbonica non potessero sopravvivere all'interno

tarli o topi. Queste strutture furono costruite tra il 1300 e il 1500 ed utilizzate fino al 1800 come depositi utili per il vicino porto. Ci sono pervenute nella loro struttura originaria intatta, in ottimo stato.



Foto di Xorge via Wikimedia Commons

I SAPERI DEL MARE

LA PESCA TRADIZIONALE

Molte delle tradizionali tecniche di pesca artigianale sono oggi praticate con minore assiduità rispetto al passato, ma è oggi ancora vivo nella memoria dei marinai castellammarensi il complesso di metodi, strumenti di pesca e saperi concernenti il meteo e i cicli della fauna e della flora marine che regolavano l'attività produttiva della pesca. A settembre e ottobre, fino alla metà di novembre, si usciva per la pesca degli *ancileddi* (pesce volante), con la rete a circuizione denominata *robastina*, una rete che ha le maglie ai lati larghe e nel centro più strette, specialmente nel serbatoio.

L'autunno era anche il tempo della pesca di palamite, *allitrati* (tonnetti alletterati), *bisi* (tombarelli), merluzzi, sauri.

A gennaio si iniziava la pesca delle sarde, che costituiva l'attività primaria dei pescatori di Castellammare. Questo tipo di pesca si svolgeva con la *tratta* (o anche *tratte ammagliate*), una rete da posta lunga circa 100 metri e larga 5, che ha dei pesi di piombo attaccati a un'estremità, che servono a farla andare a fondo, e dalla parte opposta pezzi di sughero per farla stare a galla. Con questo tipo di rete la sarda rimaneva *ammagghiata* e la profondità a cui doveva essere calata la rete si manovrava con i sami: pezzi di sughero che si attaccavano lungo la rete, a diverse distanze, e servivano a controllare a quale profondità calare la rete. L'unità di misura delle reti (*rizza* in dialetto siciliano) era la "mezza tratta":

ogni mezza tratta equivaleva a 49 braccia (corrispondenti circa a 7 reti).

Per la pesca della sarda i pescatori si affidavano alla luna. Un detto tradizionale che indica il momento più opportuno per la pesca delle sarde recita, infatti:

Per la pesca della sarda i pescatori si affidavano alla luna.

Luna a dritta, piscaturi curcatu.

Luna a barca sarda abbarcata.



Foto di Cinzia Costa

Nei periodi successivi, tra aprile e maggio, si pescavano le acciughe (*anciova*) con la tratta per le acciughe.

A marzo e aprile si pescavano le boghe (*vopa*) con la *vopara*, simile alla menaide.

Come già anticipato, oggi la pesca tradizionale viene praticata in misura inferiore, o comunque non come attività esclusiva. Dagli anni Ottanta la motorizzazione delle imbarcazioni da pesca ha avviato, infatti, lo sviluppo della pesca industriale, che risponde solo in parte alle fasi di pesca sopra indicate, ma si distingue per una attività meno mirata in relazione a specie di pesci o periodi dell'anno. In generale le tecniche di pesca tradizionali diffuse ancora oggi sono quelle con le reti da posta, a circuizione e con la sciabica.

Prima della diffusione delle imbarcazioni moderne costruite in resina, la flotta peschereccia di Castellammare del Golfo comprendeva numerosi battelli da pesca e bastimenti a vela.

Il Golfo di Castellammare poteva contare sulla presenza di quattro tonnare (tra le più importanti quelle di San Vito Lo Capo e Scopello), di cui una afferente al territorio dell'attuale comune, situata a Cala Marina (e oggi convertita in hotel), e una molto vicina, presso il territorio di Alcamo Marina (Tonnara Magazzinazzi). La presenza di questi numerosi marfaraggi è ancora oggi testimonianza del fatto che la pesca del tonno è stata una delle attività ittiche più praticate e redditizie a Castellammare del Golfo fino alla dismissione degli stabilimenti. Anche la salatura (soprattutto di alici e sarde) era un'attività importante, come testimoniato dai magazzini di salatura presenti nel porto del borgo e oggi convertiti in gran parte in ristoranti.



Foto di Melo Minnella

Secondo quanto riportato da Diego Buccellato Galatioto nel 1909 la pesca del tonno: «incomincia il 15 aprile e finisce il giorno di S. Pietro (29 giugno) con sistemi perfezionati. Nel golfo di Castellammare vi sono quattro tonnare e una tonnaella, in cui sono impiegati più di 300 operai, e pescano in media complessivamente ogni anno più di 6000 tonni, oltre ad un numero considerevole di pesci spada, alalonghe, bisi, scombri, palamite. La pesca

delle acciughe e delle sardelle si fa tutto l'anno, specialmente da febbraio a settembre. La salatura comincia il 15 aprile. Alle acciughe, appena pescate,

durante la salatura, si tolgono la testa e le interiora che risultano amare al gusto, e poi si dispongono in barili di legno o in scatole di latta. Le sardelle ordinariamente sono salate intere in barili di legno» (Buccellato 1909).



Foto di Cinzia Costa

Anche Pitrè menziona la tonnara di Castellammare del Golfo nel volume "La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano della Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane": «Per le [tonnare, ndr] occidentali da Scopello a Balestrate (*Sicciara*) si canta ancora :

*La megghiu tonnara è Scupeddu,
Casteddammari li magarinazzi,
E la Sicciara misira ed affritta
Ca di livanti li tunni l'aspetta*

(Pitrè 1913: 376).

Il marinaio Nino Paradiso, che ha istituito il "Museo del Mare Uzzareddu" su iniziativa privata, si è fatto portavoce e promotore della cultura marinara tradizionale del territorio ed è ancora oggi detentore dei millenari saperi della pesca a Castellammare del Golfo, nonché della devozione alla Madonna del Soccorso, venerata da tutta la comunità locale ed in particolare dei pescatori.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DELLA MADONNA DEL SOCCORSO – FESTA DA BEDDA MATRI DI L'ASSICURSU

Quella della Madonna del Soccorso (*Bedda Matri di l'Assicursu* nel dialetto locale), patrona della Città di Castellammare del Golfo, è un'antichissima celebrazione religiosa, tra le più sentite tradizioni dei pescatori del paese. Questa festa viene celebrata ogni anno dal 19 al 21 agosto e vede una grande partecipazione della comunità di marinai del paese, attraverso l'antichissima "Congregazione fra i marinai Maria Santissima Regina del Paradiso" (nota anche come "Congregazione fra i marinai Madonna del Paradiso"), che, a differenza di oggi, originariamente era costituita esclusivamente da pescatori e che si occupa da sempre dell'organizzazione della festa anche dal punto di vista finanziario. Fino agli anni Settanta, infatti, tutti i pescatori imbarcati erano soliti offrire alla Chiesa Matrice del paese un quarto del proprio guadagno, per le spese di sostentamento della parrocchia e per la realizzazione della festa.

La Congregazione fra i marinai Madonna del Paradiso, deputata all'organizzazione delle celebrazioni in onore della Madonna del Soccorso, composta da marinai e retta da un superiore e due assistenti, è di antichissima fondazione. Essa fu, infatti, istituita nel 1741 presso la Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio, comunemente nota tra i castellammarenesi come Chiesa del Purgatorio

¹ Questo elemento è fortemente testimoniato dal fatto che durante i due anni di restrizioni causate dalla pandemia di Covid-19, durante i quali non è stato possibile fare la processione, un rappresentante della comunità dei pescatori, con una iniziativa personale, ha deciso di esporre il simulacro

o Chiesa di Santa Lucia. Intorno a questa data si attestano le prime testimonianze della celebrazione della Madonna del Soccorso a Castellammare del Golfo.

Il legame della Congregazione con la Madonna del Soccorso e con la Chiesa Matrice era così forte da manifestarsi in un sentimento di reciproca appartenenza tra la comunità di pescatori e la Vergine, esplicitato attraverso la Chiesa, il simulacro e le celebrazioni, il cui controllo (quasi totale) era appannaggio dei marinai¹.

Le celebrazioni per la Madonna del Soccorso iniziavano a fine luglio, con il quotidiano rosario dedicato alla Vergine. Dal 14 agosto in poi tutti i pescatori interrompevano le proprie attività di pesca per dedicarsi esclusivamente alle celebrazioni. Il 18 iniziavano i veri e propri festeggiamenti con la realizzazione di attività ludiche che coinvolgevano l'intera comunità, come l'antenna a mare e le gare di barche.

Il cuore dei festeggiamenti che si tiene ancora oggi ha avvio, invece, il 19 agosto, quando si svolge la tradizionale processione a mare, durante la quale un peschereccio carica a bordo la statua in cartapesta della Madonna, seguito in processione dagli altri pescatori, ognuno con la propria imbarcazione. Il 20 agosto si tenevano solitamente, in passato, concerti e spettacoli con ospiti noti, da attori a cantanti. In questo secondo giorno di festeggiamenti si tiene oggi una sfilata dei carretti siciliani che attraversa le vie del centro storico.

della Madonna del Soccorso sulla propria imbarcazione durante i giorni della celebrazione. La statua era ben illuminata in modo che chiunque volesse portarle omaggio potesse soffermarsi per un momento di preghiera o di raccoglimento, nonostante le restrizioni del momento.

Il 21 è il giorno dei festeggiamenti più magnificenti, durante i quali si svolge la processione per le vie del paese, in un percorso che si snoda per chilometri. La vara recante il simulacro ligneo viene portata a spalla dai pescatori e dai membri della Congregazione; anticamente, partecipare alla celebrazione nel ruolo di portantino era vietato a chiunque non appartenesse alla categoria dei pescatori, mentre i loro figli scortavano la processione con le cosiddette "croci", bastoni lunghi circa 2 metri a forma di croce. Sostenendo le "croci", i figli dei pescatori trattenevano la folla ed evitavano che la gente si accalcasse sul feretro. La processione è ancora oggi accompagnata da canti tradizionali in dialetto siciliano e al termine della stessa si tiene un grandioso spettacolo pirotecnico. Per tutti e tre i giorni di festa viene allestita una fiera di artigiani locali in piazza Petrolo.

Da circa 20 anni, oltre alla celebrazione della Madonna del Soccorso, ma generalmente in altra data (13 luglio o 13 settembre), si tiene anche la rievocazione storica del miracolo della Madonna del Soccorso, grazie al quale la Vergine salvò il paese di Castellammare del Golfo dagli scontri bellici tra spagnoli e inglesi (si veda la "Leggenda di fondazione del culto della Madonna del Soccorso").

La rievocazione è una spettacolare messa in scena che trasforma la Marina di Castellammare in un grande teatro all'aperto e vede la partecipazione di attori in abiti d'epoca, l'utilizzo di imbarcazioni antiche e bastimenti e di fuochi d'artificio per richiamare (sia nelle sonorità che nei giochi di luce) le dinamiche dello scontro: la battaglia in mare, l'incendio al Castello Arabo Normanno e l'apparizione della Vergine.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

LEGGENDA DI FONDAZIONE DEL CULTO DELLA MADONNA DEL SOCCORSO E RIEVOCAZIONE STORICA

Le fonti storiche raccontano che la Sicilia fu terra degli scontri della Guerra della Quadruplice alleanza, combattuta dal regno di Spagna contro Inghilterra, Francia, Austria e Paesi Bassi per il predominio sul mare Mediterraneo. La guerra durò dalla fine del 1717 all'inizio del 1720 e vide gli scontri tra le flotte spagnole e inglesi (che volevano tutelare i propri commerci) nella guerra tra Filippo V Re di Spagna e Amedeo di Savoia per il possesso della Sicilia. All'interno di questo evento bellico sembra possa essersi svolto lo scontro di cui Castellammare del Golfo fu protagonista e che fa da sfondo alla leggenda trasmessa dalla popolazione.

La Madonna giunse in loro soccorso, apparendo insieme ad uno stuolo di angeli, dal "Monte delle Scale" verso Cala Marina.

Secondo la tradizione, il 13 luglio del 1718, nel corso della battaglia tra inglesi e spagnoli, questi ultimi cercarono riparo presso il Castello Arabo Normanno. Nello specifico, un bastimento da carico spagnolo, inseguito da cinque navi inglesi, si rifugiò sotto il castello, dove venne soccorso dalla popolazione locale; le flotte inglesi risposero dunque all'attacco facendo fuoco con la loro artiglieria, attaccando la costa e facendo fuoco sulla città; gli abitanti

del paese, terrorizzati, invocarono la Madonna, chiedendo salvezza. La Madonna giunse quindi in loro soccorso (da qui l'epiteto), apparendo insieme ad uno stuolo di angeli, dal "Monte delle Scale" verso Cala Marina. Gli inglesi, spaventati dalla visione, si diedero alla fuga e la città fu salva.

L'evento leggendario è ricordato con una rievocazione storica molto sentita dalla popolazione locale. La rievocazione, che si tiene nel borgo da circa 20 anni, mette in scena nella Cala Marina tutti gli avvenimenti relativi all'attacco delle flotte inglesi e al salvifico intervento della Madonna del Soccorso. Tutte le dinamiche del miracoloso episodio vengono rappresentate da figuranti in costumi d'epoca, imbarcazioni e bastimenti antichi; fuochi d'artificio richiamano, sia nelle sonorità che nei giochi di luce, gli scontri e l'apparizione della Vergine. Alla rievocazione segue una processione in mare del Simulacro di Maria SS. del Soccorso, in seguito alla quale si svolge il momento culminante della festa, accompagnato da un tripudio di musiche e giochi pirotecnici. La Rievocazione termina con la processione dei figuranti, che si avviano alla Chiesa Madre.

LA GROTTA DI SANTA MARGHERITA

Il tratto di costa compreso tra Castellammare del Golfo e Scopello è ricco di grotte e anfratti di origine antichissima. Si tratta di formazioni rocciose sviluppate su più livelli, collegate tra di loro da un fitto sistema di scivoli e pozzi. Tra queste la più nota e suggestiva è la Grotta di Santa Margherita.

Questa grotta carsica, posta a circa 15 metri dal livello del mare, si trova su una scogliera poco distante dal porto turistico di Castellammare del

Golfo e costituisce un patrimonio di inestimabile valore storico e culturale. Al suo interno essa presenta infatti numerosi affreschi medievali di stile bizantino, databili attorno al XII secolo, presenti su tutte le pareti.

Sulla parete ovest sono raffigurati una Madonna col bambino, i resti di un santo con barba e libro, Santa Margherita affiancata da due angeli e accanto un mostro marino. Quella relativa alla Santa è la pittura rupestre più famosa, tanto da aver dato il nome alla grotta. Il mostro raffigurato accanto alla Santa ha la testa da squalo, il corpo da tonno, gli occhi umani e le squame come i pesci.

Il mostro raffigurato accanto alla Santa ha la testa da squalo, il corpo da tonno, gli occhi umani e le squame come i pesci.

Pare che in passato, quando a Castellammare era ancora attiva la tonnara, la Grotta di Santa Margherita avesse un valore simbolico ed una importante funzione rituale durante la pesca del tonno. Visto che la tonnara di Castellammare non aveva una chiesa al suo interno, quando capitava che un *malu pisci* (generalmente lo squalo bianco) entrasse nelle reti della tonnara e impedisse lo svolgimento regolare della pesca, il *rais* si recava presso la Grotta di Santa Margherita per pregare, scongiurare il pericolo e allontanare la minaccia del predatore.

La documentazione ecclesiastica dell'Archivio Diocesano di Mazara riferisce in merito a una visita

pastorale a Castellammare del cardinale Giovanni Domenico Spinola, vescovo di Mazara, svoltasi dal 28 al 30 luglio 1639; questa fonte costituisce il più antico documento in cui è menzionata la Grotta di Santa Margherita.

Quella del cardinale Spinola fu la prima visita pastorale fatta con accuratezza presso la diocesi di Mazara, durante la quale vennero visitate tutte le chiese di Castellammare. Alla fine fu visitato anche il "sacellum di Santa Margherita", cioè una chiesa di dimensioni ridotte. Era un edificio di culto realizzato in ambiente rupestre come altrove in Sicilia o in Italia Meridionale, nato come eremitaggio, ma frequentato anche dai fedeli per pratiche devozionali. Questo documento attesta, dunque, che nel 1639 la Grotta aveva ufficialmente assunto le caratteristiche di cappella, tanto da essere visitata dal vescovo.

Abbandonata per secoli, la Grotta di Santa Margherita è stata riscoperta negli anni Settanta e costituisce oggi una grande attrazione turistica per il territorio, pur non essendo visitabile. Ad oggi, infatti, la Grotta non è visitabile all'interno, perché la roccia è a strapiombo sul mare, ma si può ammirarla dall'esterno ed è tappa di numerosi tour ed escursioni in barca organizzati nel periodo estivo per i turisti.

CEFALÙ

IL BORGO MARINARO

Cefalù, il cui nome deriva dal greco *Kefalè*, che vuol dire *capo*, venne abitato fin dalla preistoria, come testimoniano le tracce rinvenute nelle grotte sul versante orientale della rupe. I resti di mura megalitiche, sulla riviera vicino alla porta Giudecca e al piede della rupe, nonché il cosiddetto tempio di Diana sulla sommità, trasmettono l'immagine frammentaria dell'origine dell'insediamento che è databile attorno all'VIII secolo a.C. e molto probabilmente si articolava in due spazi con funzioni diverse, di cui uno nella parte superiore della Rocca e l'altro al mare. Nel 254 a.C. divenne città romana Decumana (militare) prima e tributaria poi, prendendo il nome latino di *Cephaloedium*. Dopo l'età bizantina ed araba i normanni nel 1064 ne distrussero la veste orientale e la ricostruirono completamente. Cefalù iniziò un periodo di grande splendore che ebbe il suo culmine con la fondazione del vescovato nel 1131, diventando il simbolo della cristianità restaurata nell'occidente dell'isola e soprattutto simbolo della potenza normanna. Dalla porta di Terra dove adesso è Piazza Garibaldi, venne tracciato un asse rettilineo che conduceva dritto al mare, lasciando

Cefalù iniziò un periodo di grande splendore che ebbe il suo culmine con la fondazione del vescovato nel 1131.

a destra un ampio slargo dove sorgerà il Duomo nel 1131. Nel periodo compreso tra il XIII e il XIV secolo, Cefalù è retta dai Ventimiglia, che faranno edificare la residenza di città, il cosiddetto Osterio Magno. Fra il Cinquecento e il Seicento si completa il disegno del centro urbano con ben otto complessi monastici con annesse chiese (San Domenico, Santa Caterina, San Sebastiano, San Nicola, la Mercede, l'Itria, Porto Salvo, SS. Annunziata), si costruiscono i palazzi Piraino e Martino-Atanasio sulla Piazza del Duomo, realizzato il bastione di capo Marchiafava e rafforzata l'antica cinta muraria con le porte d'accesso alla città. Nell'Ottocento, con la fine del regime feudale comincia una profonda crisi economica che porterà all'abbandono degli edifici da parte delle famiglie in decadenza. Le vicende urbane degli ultimi centocinquanta anni hanno riguardato il riuso degli edifici a seguito del trasferimento delle proprietà ecclesiastiche allo Stato Italiano e al fenomeno delle grandi emigrazioni degli anni Cinquanta-Sessanta e della speculazione edilizia.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

La Tonnara di Presidiana (si veda specifica sezione).

Il porto di Presidiana, il nuovo porto di Cefalù, è stato realizzato nel 1951, in sostituzione dello scalo "vecchio" già presente nel centro storico della cittadina normanna. È oggi uno scalo di interesse regionale, lungo circa 580 metri.

Il Faro, situato a ridosso della parete settentrionale della rocca prospiciente il porto di Presidiana.

La Torre Settefrati, è inserita all'interno della tenuta della Villa Bordonaro, attualmente di proprietà del



Foto: www.freepick.com

Comune di Cefalù. La tenuta comprende anche un baglio del XVI secolo e l'annessa chiesetta di Santa Felicità.

La Torre costiera Caldura, situata a Capo Caldura, vicino al porto Presidiana, fa parte del sistema di fortificazione di difesa della costa.

La Torre costiera Santa Lucia. Affacciata sul mare e con il pieno controllo della cala sottostante, la

Torre Santa Lucia era in collegamento con la Torre di Settefrati e con l'antico castello della Rocca di Cefalù.

Il lavatoio, di origine medievale, scavato nella roccia.

Il Castello, del XII secolo, sorge sulla rocca omonima ed è caratterizzato da alte pareti a picco sulla costa tirrenica che domina visivamente un



Foto: EsperienzaSicilia.it

vastissimo tratto di mare. Il sito era caratterizzato da un complesso di fortificazioni tra cui il castello e le cinta murarie.

Il Tempio di Diana, sulla rocca è un monumento megalitico che si colloca nel IV secolo a.C. a forma di recinto. Ebbe funzione sacra e forse difensiva.

I SAPERI DEL MARE

TECNICHE TRADIZIONALI DI PESCA E SALAGIONE

Numerose sono le tecniche di pesca tradizionale che si sono praticate a Cefalù fino ad un passato recente. Tra queste si attestano: la pesca della neonata che si praticava da gennaio a marzo, con l'utilizzo della sciabica (rete a strascico); la pesca del pesce bianco, come triglie e occhiate, e delle seppie con il tramaglio (*tremmaglio*), che si svolgeva durante tutto il corso dell'anno; la pesca con la rete denominata

baddassone, una rete a due livelli, costituita nella parte inferiore da una rete a tramaglio e nella parte superiore da una rete più chiara, che si spostava con la corrente del mare; con quest'ultimo tipo di rete si pescavano perlopiù *aiole*, saraghi e triglie. Le tecniche menzionate finora non sono più in uso, perché ormai vietate dalle normative comunitarie o perché considerate non più redditizie.

Le antiche tecniche di pesca utilizzate ancora oggi sono invece la pesca delle acciughe e delle sarde con il cianciolo e la lampara o con la menaide (*minaita*), che si svolge da marzo ad agosto, e la pesca dei caponi con i *cannizzi*. Questi strumenti di pesca sono degli oggetti galleggianti ancorati ad una zavorra che li trattiene dalle correnti marine;



Foto di Cinzia Costa

anticamente i *cannizzi* erano fatti con canne di bambù e corde di fibra naturale in disca, ora sono invece fatti con bidoni di plastica e corde di nylon. Il principio di pesca rimane ad ogni modo invariato: lo scopo è quello di creare una zona d'ombra nel fondale, dove le lampughe vanno a rifugiarsi e, una volta attratte le prede, pescarle con una rete a circuizione. Il periodo della pesca dei caponi a Cefalù va da settembre a dicembre.

A Cefalù è registrata anche la presenza di un noto *mastro* d'ascia che lavorò fino agli anni Ottanta, quando cominciarono a diffondersi le imbarcazioni in resina: *mastro* Mimmo Campana. L'artigiano è ormai in pensione e la sua attività è stata in parte proseguita dai familiari. Le sue capacità nel settore della costruzione delle imbarcazioni tradizionali erano riconosciute anche al di fuori del comune di Cefalù, tanto da attirare clienti da altri paesi del Golfo di Termini Imerese.

Importante era anche l'attività di salagione del pesce azzurro. In passato c'erano circa 20 magazzini che impiegavano centinaia di famiglie del borgo. L'attività si svolgeva perlopiù al porto. Attualmente è rimasta attiva solo un'azienda tra quelle tradizionali (Pesce azzurro Cefalù), che ha trasformato il processo di produzione adeguandolo alle normative vigenti.

TAGLIATORI DI TROMBE D'ARIA E GUARITORI

Secondo la tradizione locale esistono alcune figure che all'interno della comunità cefaludese detengono delle capacità magiche e terapeutiche: i cosiddetti tagliatori di trombe d'aria.

I detentori di queste capacità prodigiose, durante la notte di Natale insegnano al proprio primogenito la formula segreta che serve ad acquisire il potere. "L'apprendista", una volta ricevuto il testimone, deve recarsi in sette diverse chiese di Cefalù e raccogliere un po' d'acqua benedetta da ciascuna fonte. Durante la celebrazione della veglia di Natale deve poi recarsi nella Cattedrale e nel momento della commemorazione della nascita di Gesù Bambino, ripetere la formula che gli è stata insegnata e lavarsi le mani con l'acqua raccolta. Più volte si ripete questo rituale, più forti saranno i poteri del tagliatore di trombe d'aria.



Foto di Melo Minnella

Di questa antichissima tradizione sono conservate tracce anche nella "Biblioteca delle tradizioni popolari" di Giuseppe Pitrè, che proprio in merito a Cefalù scrive:

«Questa facoltà si acquista la notte di Natale, ché in altro tempo la formola insegnata riesce frustranea, e perde la sua virtù a venire (Palermo). [...] Inoltre, questa facoltà non si acquista senza una preparazione. Il candidato mette in bocca una fogliolina di ulivo, la mastica e rimastica buon tratto

per inghiottirla a mezzanotte in punto, prima di aver comunicata la orazione, la quale, come le orazioni consimili, va detta, da chi la insegna, una volta sola, e non ripetuta mai più. Di guisa che, se chi vuole impararla non la ritiene in quella sola volta, dovrà rassegnarsi ad attendere un altro anno il Natale vegnente per tornarla a sentire e ritenerla (Cefalù)» (Pitrè 188b9: 84-85).

Relativamente all'orazione recitata e al momento del rituale del taglio della tromba d'aria Pitrè riferisce invece: «Lievi differenze di scongiuri hanno i marinai cefalutani e terminesi uno de' quali scoprendosi il capo e recitata la formula: "Crialeisò Crialeisò Cristeaudinos, Cristessaudinos, Santa Maria, Sta cuda tagghiata sia!" per tre volte segna con le mani, senza coltello o falce una croce per tagliare la coda (Cefalù)» (Pitrè 1889b: 83-84).

A differenza di altri borghi marinari, nella tradizione cefaludese, coloro che hanno la capacità di tagliare le trombe d'aria, detengono anche altri poteri terapeutici, come quello di guarire dallo *scantu* (letteralmente la paura, è quello stato di preoccupazione o mancanza di serenità che persiste in persone che hanno difficoltà a dormire o altri sintomi) o dalla *ciammatina* (punture, tagli o infezioni) o dal fuoco di Sant'Antonio.

Secondo la tradizione nel borgo di Cefalù anche le donne possono essere detentrici di questi saperi magici.

A coloro che svolgono questo servizio è vietato accettare denaro come forma di pagamento o ricompensa. Possono eventualmente accettare alcuni doni in natura come forma di amicizia.

In passato queste figure avevano un ruolo centrale nella comunità, intervenendo collettivamente

attraverso gli strumenti della credenza e della medicina popolare.

Alcuni di questi guaritori erano molto noti, non solo nel paese di Cefalù, ma anche altrove; per questo motivo venivano contattati frequentemente da altri paesi o addirittura da emigrati oltreoceano (poiché, riferendo alcuni dati della persona destinataria del rito, la formula poteva essere applicata anche a distanza).

SARDE A GHIRITALIEDDU

Numerose sono le preparazioni gastronomiche tradizionali di Cefalù che hanno il pesce come materia prima. In particolare tra le specie che sono cucinate in un maggior numero di diverse preparazioni sono i caponi, le acciughe e le sarde, tra le specie ittiche più pescate nella tradizione locale.

Tra le varie ricette si citano, solo a titolo esemplificativo: pasta con capone, arancine di capone, capone ripieno, sarde a beccafico e *allinguante*, capone, sarde, alici marinate etc.

Mentre le preparazioni precedentemente menzionate sono diffuse in varie località costiere della Sicilia (soprattutto settentrionale e nord-occidentale), una ricetta tipica cefaludese è quella delle *sarde a ghiritalieddu*.

Per preparare questa pietanza le sarde vengono pulite, private della testa e della lisca (*riesca*); vengono poi tagliate a metà, a *linguata*, cioè aperte a mò di libro, facendo attenzione che non si stacchino le due metà; vengono poi imbottite con un composto di pangrattato, formaggio

grattugiato, aglio, prezzemolo, uva passa e pinoli, succo di limone ed olio; una volta ripiene, le sarde vengono e arrotolate a *ghiritalieddu*, e vengono poi fritte nell'olio d'oliva o cotte al forno con fettine di limone e foglie d'alloro. Questa ricetta è molto simile a quella delle sarde a beccafico, diffusa in molte località marinare; ciò che la differenzia da queste ultime è la forma, poiché nella tradizione cefaludese nelle sarde a beccafico l'imbottitura è posta tra i due lembi del pesce; le sarde a *ghiritalieddu* sono invece arrotolate.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DEL SS. SALVATORE - FESTA DI GESÙ SABBATURI

La festa del SS. Salvatore, compatrono della città di Cefalù e titolare della Basilica Cattedrale di Cefalù, è la più importante celebrazione del calendario festivo del borgo marinaro.

I festeggiamenti religiosi prendono inizio il 28 luglio con la Novena di ringraziamento a Gesù *Sabbaturi*, composta da canti tradizionali in lingua siciliana la cui conoscenza è detenuta e promossa da alcune fedeli devote. La novena si conclude il giorno precedente alla festa, il 5 agosto.

Il 2 agosto si tiene il dispiegamento della bandiera (*Appizzata ra bannera*) del Cristo Pantocratore (raffigurato in uno spettacolare mosaico bizantino all'interno della basilica) tra le due torri della Cattedrale. Questo solenne momento è accompagnato da festeggiamenti come il suono delle campane a festa, l'esplosione di petardi e il giro della banda musicale per le vie del centro storico.

Il 5 sera, alla vigilia della ricorrenza della Trasfigurazione, si tiene una celebrazione religiosa, equivalente ai Vespri, denominata "Lucernale", che richiama probabilmente le origini del rituale, legato al simbolo della luce e della rinascita.

Il cuore della celebrazione si tiene il 6 agosto, giorno in cui si svolgono il noto momento di intrattenimento ludico della *Ntinna a mare* (vedi scheda successiva), la solenne processione per le vie del borgo e, intorno a mezzanotte, lo spettacolo pirotecnico.

La festa del SS. Salvatore, è la più importante celebrazione del calendario festivo del borgo marinaro.

La festa del SS. Salvatore è particolarmente sentita dalla comunità di Cefalù e dalle storiche famiglie di pescatori, che vi partecipano anche con l'allestimento di numerose edicole votive nel centro storico del paese, riccamente decorate con festoni, luminarie e ornamenti floreali. In occasione della celebrazione del SS. Salvatore è, inoltre, tradizione, per le famiglie locali, preparare la *pasta a tajanu*, che prende il nome dal tegame di terracotta dentro cui viene preparata. Pur non essendo una ricetta a base di pesce, e quindi non strettamente legata al mare, questo piatto tradizionale è centrale nei festeggiamenti e le famiglie detengono gelosamente il procedimento della preparazione della pietanza, che viene accompagnato da preghiere e benedizioni e che presenta varianti di famiglia in famiglia.

I festeggiamenti terminano con l'ammainabandiera del vessillo del Cristo Pantocratore.

La prima attestazione della celebrazione del SS. Salvatore è antichissima e risale al 1159, pochi anni dopo la fondazione della Basilica Cattedrale. I primi festeggiamenti non contemplavano probabilmente la processione, ma riguardavano piuttosto dei rituali della luce, come testimoniato dalla celebrazione del Lucernale.

Il periodo dei festeggiamenti coincide, probabilmente, con il periodo dell'antico "porto franco" di età normanna (XI sec.). Questa concessione era una disposizione dei regnanti, che stabiliva l'esenzione doganale per ogni sorta di generi e di animali ogni anno a Cefalù dal 2 al 10 agosto. «Questa antichissima usanza risale quasi certamente al tempo di Re Ruggero ed è confermata dalle fonti in un documento del 1566 che attesta l'"immunitas nundinarum" concessa, in quegli anni, dal Vescovo mons. Faraone (1662-1578)» (Buttitta, Palmisano 2009: 142).

Al suono delle bombarde ed al dispiegamento della bandiera i mercanti potevano entrare per terra e per mare "in franchigia".

FESTA DELL'ADDOLORATA AL MOLO

Ogni anno dal 13 al 15 settembre si tiene la celebrazione di Maria Santissima Addolorata al Molo, cui la comunità dei pescatori è da sempre profondamente legata e che è celebrata anche in una edicola votiva presente alla Marina di Cefalù. Questa ricorrenza è di estrema importanza per i pescatori e per le famiglie che

abitano nei quartieri a ridosso della vecchia marina, che in vario modo contribuiscono all'organizzazione della festa. La solennità dell'Addolorata al molo è, infatti, la principale festa religiosa della marineria cefalutana, in seno alla quale i marinai manifestano la propria devozione alla Madonna.

Fino ad un passato piuttosto recente i pescatori raccoglievano i fondi necessari alla realizzazione della festa, offrendo ognuno ciò che poteva. Con i fondi raccolti si organizzavano numerose iniziative per onorare i festeggiamenti, come concerti all'aperto e giochi (tra cui una seconda e ridimensionata versione della *'ntinna a mari*); per un lungo periodo tra gli anni Sessanta e Novanta, in concomitanza di questi festeggiamenti, si è organizzata anche una Sagra del Pesce azzurro.

Nonostante alcune discontinuità, la celebrazione è messa in atto ancora oggi, con grande trasporto della comunità marinara. Il 15 settembre, l'ultimo giorno dei festeggiamenti, si tiene infatti una messa solenne e una processione per le vie del centro storico, nel borgo dei pescatori; entrambi i momenti sono accompagnati da canti tradizionali in lingua siciliana. La festa ha, inoltre, un forte carattere simbolico, in quanto la celebrazione della Madonna Addolorata evoca il dolore di tutte le madri, le mogli e le figlie che hanno perduto un caro in mare, onorando la memoria di tutti i morti in naufragio.



Foto di Salvatore Ciano

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

ANTENNA A MARE - 'NTINNA A MARI

La *'ntinna a mari* (letteralmente "Antenna a mare") è un gioco tradizionale che si svolge a Cefalù ogni 6 agosto, ultimo giorno dei festeggiamenti in onore del SS. Salvatore, compatrono del paese.

Un palo, ricoperto di sapone o grasso, viene saldamente fissato al molo sporgente orizzontalmente sul mare, con una bandiera raffigurante il SS. Salvatore posta all'estremità. I partecipanti, tradizionalmente i figli maschi dei pescatori del paese, si sfidano per raggiungere e impugnare la bandiera.

La gara consiste anche in una farsa spettacolare cui partecipano migliaia di spettatori sia dalla

spiaggia che dalle barche. Questo momento ludico consiste infatti in un importante momento di aggregazione collettiva, durante il quale le famiglie (in particolare i congiunti dei pescatori), attrezzate di angurie e pasti che possono rinfrescare e allietare la visione dello spettacolo, assistono alle *performance* dei giocatori a bordo delle proprie barche.

Da regolamento non è possibile prendere la bandiera durante i primi cinque giri della competizione, considerati giri preliminari.

Molti dei partecipanti, generalmente i primi a prendere parte alla competizione, assumono pose buffe o indossano abiti femminili o costumi burleschi al fine di intrattenere il pubblico e di suscitare le loro risate. Per i giocatori più abili, che anticamente sfruttavano l'occasione della gara anche per mettersi in mostra davanti alle fanciulle del paese, il comitato organizzativo interviene nella gara facendo oscillare l'antenna, per mezzo di una corda attaccata alla punta del tronco e ricoprendolo a più riprese con il sapone o il grasso, per renderlo ancora più scivoloso.

Numerosi sono i tuffi e le cadute a cui gli spettatori assistono prima che un partecipante riesca a vincere la gara.

L'origine del gioco è assai antica; pare infatti che la competizione possa aver avuto origine in alcuni giochi che facevano anticamente i marinai sulle proprie imbarcazioni. Esistono infatti attestazioni di nomi di vincitori della *'Ntinna a mari* risalenti già all'Ottocento, che dimostrano che i partecipanti alla competizione appartenevano alle famiglie dei pescatori.

«Un'ipotesi assai credibile è che la *'Ntinna a mare* abbia avuto inizio sin dal 1729 come attesta un

documento notarile del 1750 custodito presso la biblioteca del Museo Mandralisca di Cefalù. Si narra, infatti, che gli uomini di mare *cifalutani*, si svagassero sulle navi facendo un gioco: gli uomini più audaci si sfidavano nell'attraversare il "bompresso", ovvero un lungo albero posto orizzontalmente a prora delle navi, che aveva la funzione di tendere le cime delle vele di prora» (Marsala 2022: 15).

Come già anticipato, le storiche famiglie dei pescatori del paese detengono da secoli, e di generazione in generazione, un ruolo centrale sia nell'organizzazione dell'evento che nella partecipazione alle diverse edizioni, come testimonia il ricorso di alcuni noti cognomi nella lista dei vincitori della gara (Provenza, Papa, Brocato tra i più premiati).

«L'organizzazione della *'Ntinna a mari* [...], in passato, era appannaggio dei Marinai di Rivela che, secondo una tradizione radicata, avevano giurisdizione sull'utilizzo del Molo di Cefalù e



Foto: Costa d'Oro progetto del FLAG GAC Gruppo Azione Costiera di Termini Imerese

costituivano una delle maestranze più importanti della Città. Venuta meno questa Maestranza, ad organizzare la competizione era una stretta rosa di marinai e pescatori» (Marsala 2022: 20).

**Numerosi sono i tuffi
e le cadute a cui
gli spettatori assistono
prima che un partecipante
riesca a vincere la gara.**

LEGGENDA DI FONDAZIONE DELLA CATTEDRALE, LO SBARCO DI RUGGERO

La leggenda narra che la nave su cui si trovava Ruggero II fu colta da un terribile nubifragio mentre salpava verso Palermo. Ruggero chiese allora al SS. Salvatore la grazia di essere salvato e promise di edificare una chiesa nel luogo in cui sarebbe approdato. La sua nave approdò nel piccolo borgo di Cefalù, dove fece costruire la magnificente cattedrale.

Secondo le fonti storiche l'edificazione della Cattedrale ebbe inizio nel 1131 e nei decenni seguenti furono realizzati i mosaici nell'abside e sistemati i sarcofagi porfiretici che Ruggero II d'Altavilla aveva destinato alla sepoltura sua e della moglie. La chiesa fu consacrata ufficialmente il 10 aprile 1267.

LA LEGGENDA DELLO SCOGLIO UBRIACO

A Cefalù, nelle prossimità del Bastione, esiste uno scoglio denominato "Scoglio ubriaco", perché, secondo una leggenda, un veliero che trasportava vino andò a sbattere contro questo scoglio a causa di una tempesta.

La leggenda è così viva e il toponimo è così noto che lo scoglio ha dato il nome ad alcune attività commerciali situate nella zona.

FAVIGNANA

IL BORGO MARINARO

Favignana è l'isola più grande delle Egadi, la "Perla" dell'arcipelago. Il nome risale al Medioevo e sembrerebbe derivare dal nome del vento Favonio proveniente da Ovest. La presenza umana a Favignana risale al Paleolitico superiore. Tracce di antichissimi insediamenti umani si hanno principalmente nelle grotte del Faraglione e del Pozzo in zona San Nicola. I Fenici si stabilirono a Favignana a partire dall'VIII secolo a.C. fino all'anno 241 a.C., quando l'esercito romano guidato da Gaio Lutazio Catulo sbaragliò la flotta cartaginese nella battaglia finale della Prima Guerra Punica detta appunto Battaglia delle Isole Egadi, in cui la Sicilia venne definitivamente concessa a Roma decretando la nascita della sua prima Provincia. I resti denominati "case Bauci", sono testimonianza del dominio romano, protratto fino al 446 d.C. Dopo il crollo dell'Impero Romano le isole caddero in mano dei Vandali e dei Goti ed in seguito dei Saraceni, che nel 857 sbarcarono in Sicilia e iniziarono la conquista dell'isola durata circa un secolo. Nel 1081 i Normanni, sotto il governo di Ruggero d'Altavilla, vi realizzarono un villaggio e possenti fortificazioni. I successivi anni, a seguito di scontri e incursioni sempre più brutali, l'isola venne abbandonata e i pochi abitanti rimasti

**Favignana è l'isola
più grande delle Egadi,
la "Perla" dell'arcipelago.**

si rifugiarono negli ingrottamenti presenti nelle aree di cava, lasciando testimonianza nella cosiddetta "Grotta delle armi".

Nel 1637 i Pallavicino Rusconi di Genova acquistarono l'isola dal governo Spagnolo e con una *licentia populandi* molto permissiva edificarono la città.

Nella seconda metà dell'Ottocento Ignazio Florio acquista la Tonnara ed edifica l'omonima Villa. Le attività dei Florio hanno sicuramente inciso sulla successiva struttura e dimensione urbana con segni ben visibili nel Piano di Damiani Almeyda come Palazzo Florio, la Camparia, lo Stabilimento Florio e la chiesetta di S. Antonio.

Le attività commerciali sono di origine antichissima, essendo l'isola in una posizione strategica del Mediterraneo. Tra queste una molto redditizia fu quella legata alla pesca del tonno. Assieme all'isolotto di Formica e allo scoglio Maraone, l'isola ha funto infatti da enorme baia di virata per le rotte dei tonni nel loro giro attorno alla Sicilia dove ogni anno, alla fine della primavera, si accostavano per riprodursi. La tonnara di Favignana fu una vera e propria "industria" della lavorazione del tonno. Ai tempi dei Florio, negli stabilimenti operavano fino a 350 operai e nella pesca anche 150 tonnaroti.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:



Foto: www.freepick.com

La Tonnara Florio. Si veda specifica sezione

Il Porto. Il porto di Favignana presenta due pontili principali di attracco ed è di fondamentale importanza per l'isola sotto molteplici aspetti. Il porto è stato classificato di prima categoria agli effetti della navigazione e di quarta classe ai fini dell'attività commerciale.

Il Forte di Santa Caterina e il Forte San Giacomo.

Il primo nato durante il periodo saraceno, sarebbe poi stato ampliato e trasformato dai normanni, fin dai tempi di Ruggero I. Il secondo sarebbe stato edificato ex novo da Ruggero I. Entrambi ricostruiti nel 1496 da Andrea Riccio. Con i Borboni i castelli di Favignana divennero famosi per le condizioni disumane del loro uso carcerario per condannati politici.

Le cave di tufo. Caratterizzate da un'eccellente pietra da costruzione, hanno costituito per molto tempo una delle più importanti risorse di Favignana, plasmando inoltre il territorio, per l'estrazione della pietra, in gallerie vaste e articolate. Quello delle cave di Favignana è un tufo bianchissimo composto di frantumi di conchiglie marine arrotondati per l'azione dell'acqua e strati in compatta arenaria per una cementazione ossido-calcareo (cfr. Scarcella: 1978).

Il sito archeologico di San Nicola. In questo sito sono localizzati: il cosiddetto "Bagno delle donne", del III sec. a.C., un ambiente ipogeo collegato al mare da un cunicolo, probabilmente usato per la lavorazione del pesce; le *cetariae*, vasche per la conservazione del pesce e la produzione del *garum*, una salsa proveniente dalle interiora dei pesci che i romani usavano come condimento.

I SAPERI DEL MARE

LA MATTANZA

Quella di Favignana è una tonnara "di corsa" perché intercettava il flusso dei branchi di tonni provenienti dall'Atlantico, in cerca delle acque più calde del Mediterraneo orientale, ideali per la riproduzione. Per questo motivo l'attività della pesca del tonno, seguendo i cicli biologici del pesce, si svolgeva nel periodo di maggio e giugno. La mattanza rappresenta il momento apicale di tutta una serie di lavori che si svolgono durante l'anno.

A marzo si iniziavano a preparare le reti e le imbarcazioni, generalmente il 23 aprile, nel giorno della ricorrenza di S. Giorgio (ma la data poteva variare a seconda della decisione del proprietario



Foto: CRICD

della tonnara, previa consultazione del *rais*), venivano calate le reti e dalla fine di maggio fino alla fine di giugno si svolgevano tutte le attività di pesca. In questo periodo dell'anno è, infatti, più semplice attirare il tonno nella trappola della tonnara, poiché segue l'istinto riproduttivo che lo spinge ad andare sempre in una sola direzione. La tonnara di Favignana è costituita da una struttura architettonica fabbricata a terra, il marfaraggio, destinato alla lavorazione dei tonni, a magazzini e ad alloggi, e da un complesso sistema di camere, poste nel fondale marino, le cui pareti sono fatte di reti. Quando veniva calata la tonnara impegnava 8500 metri di rete, 5000 blocchi di tufo e 370 ancore per tenere le reti ancorate al fondo, circa 3000 galleggianti con 60/65 operai (i *tonnaroti*), un capo (il *rais*) e un "vice" (*sutturais*). Le camere della tonnara costituiscono un percorso obbligato, lungo centinaia di metri, che il tonno, una volta entrato, continua a seguire fino all'ultima camera, denominata, appunto, la "camera della morte".

Il fondo di questa camera, costituito da una rete molto spessa, è chiamato *coppo* e veniva issato

dai tonnaroti quando i pesci giungevano dentro la camera per compiere la vera e propria mattanza.

L'azione di issare la rete, così come tutte le fasi della pesca, venivano dirette dal *rais*, capo della tonnara, che si trovava a bordo della *muciara*, una piccola imbarcazione posta al centro della camera della morte. Il *coppo* veniva dunque issato fino a portare i tonni in superficie dove, avendo sempre meno acqua a disposizione, si agitavano uccidendosi, ferendosi o stordendosi a vicenda, finché i tonnaroti, su indicazione del *rais*, li arpionavano e li caricavano sulle imbarcazioni morti o moribondi.

La fatica del lavoro dei tonnaroti era sempre accompagnata dalle *cialome*, canti rituali e del lavoro che davano il ritmo delle operazioni da svolgere e che erano più o meno intense a seconda del tipo di azione che si stava svolgendo.

Sacralità e ritualità erano elementi costitutivi di tutte le fasi della pesca del tonno, che erano sempre precedute, accompagnate o seguite da preghiere e invocazioni propiziatorie o di ringraziamento. Ciò si evince chiaramente dallo stretto legame tra la tonnara e la chiesa ad essa afferente e alla maggior parte dei testi delle *cialome* intonate dai tonnaroti.



Foto: CRICD

La pratica della pesca del tonno risale nelle Isole Egadi al periodo del primo Neolitico. Nella "Grotta del Genovese", a Levanzo, sono presenti, infatti, pitture rupestri che rappresentano scene di caccia del tonno. Le prime fonti scritte risalgono, invece, al II d.C. e rimandano al Trattato *De Piscacione* di Oppiano di Cilicia, nel quale si conserva memoria della complessità con cui già allora si svolgeva il rito della pesca del tonno e si descrive la struttura della

Sacralità e ritualità erano elementi costitutivi di tutte le fasi della pesca del tonno.

tonnara come un articolato sistema di camere, porte, gallerie ed atri e cortili, dal quale, una volta entrati, per i tonni era impossibile uscire. Oppiano ci racconta della pesca nell'area del Mediterraneo e ne descrive il cerimoniale secondo un preciso ordine ed una gerarchia.

La storia della mattanza si intreccia a quella dei popoli che hanno svolto questa attività nelle coste della Sicilia. Sia Fenici che Cartaginesi praticavano la pesca del tonno, mentre i Greci furono i primi a catturare i tonni non singolarmente, ma in branco. Ai Romani si deve il perfezionamento delle tecniche di conservazione del pesce, soprattutto sotto sale. Furono infine gli Arabi a sviluppare la pesca del tonno come è oggi conosciuta, come testimoniano le numerose espressioni e i termini che ancora persistono nel lessico afferente all'attività della mattanza (cfr. Sarà 1983).

Nel passaggio tra la memoria e la pratica del rito, l'attività della pesca si lega indissolubilmente alle strutture architettoniche delle tonnare. Tra queste, in Sicilia, quella di Favignana costituisce un emblema, la tonnara più antica, oggi non più attiva nella sua funzione industriale, ma convertita in polo museale.

L'ultima mattanza di Favignana si è tenuta nel 2007. Tra le varie motivazioni che hanno portato alla sospensione di questa attività tradizionale c'è la mancanza di una quantità di quote tonno che consentisse di non andare in perdita.

La pesca del tonno a Favignana è stata inserita nel 2010 nel REI - Registro delle Eredità Immateriali, nel Libro dei saperi (n. prog. 145).

CICLO DI CONSERVAZIONE DEL TONNO

I ciclo produttivo del tonno, in tutte le sue fasi, ha avuto per le Isole Egadi una funzione sociale, economica e culturale di estrema rilevanza.

Una volta pescati, i tonni venivano portati allo stabilimento per la successiva lavorazione e conservazione, che prevedevano diversi passaggi. Si iniziava la lavorazione con il taglio della testa, successivamente il tonno decapitato si attaccava per la coda a dissanguare in una zona fresca esposta a Nord detta "Bosco" e lasciato lì per almeno 24 ore. Si passava poi al sezionamento, fase particolarmente delicata perché richiedeva un'accurata conoscenza dell'anatomia del corpo del pesce. I diversi tagli del tonno sono infatti estremamente importanti nella conservazione, in quanto ogni parte ha diverse consistenze e sapori, ed è più o meno adatta a particolari tipi di preparazioni. Tra le diverse parti del tonno si menzionano la ventresca, il tarantello (che equivale al filetto), la *curidda* (buona ma magra), la *busunagghia* o buzzonaglia (più di scarto e meno pregiata) etc. I pezzi venivano lavati sotto acqua corrente e poi bolliti, separati per tipologia, in grandi caldaie contenenti acqua e sale per almeno un'ora e un quarto.

Il tonno bollito si collocava in grandi ceste forate dove restava a sgocciolare per almeno 24 ore; lo si portava poi in un grande locale detto "stiva", dove veniva messo in latte diverse a seconda della qualità del tonno e della capacità dei contenitori.

Un nastro trasportatore portava le latte nella cosiddetta "stanza dell'olio" dove delle operaie riempivano le scatolette con dell'olio di oliva; le latte venivano poi portate in un altro grande locale detto "galleria", dove si provvedeva a mettere il coperchio e a saldare lo scatolame con un filo di stagno.



Foto: www.freepick.com

Il ciclo produttivo del tonno, in tutte le sue fasi, ha avuto per le Isole Egadi una funzione sociale, economica e culturale di estrema rilevanza.

Il passaggio successivo era la sterilizzazione all'interno di un grande macchinario situato in una zona detta "California", perché, per un tempo variabile a seconda della grandezza delle latte, il vapore utilizzato per la sterilizzazione raggiungeva temperature altissime.

Infine le latte venivano lavate, per sgrassarle da eventuali tracce di unto; venivano poi inviate al deposito dove erano confezionati gli imballaggi per la vendita.

Tutte le operazioni di conservazione del tonno rosso venivano svolte all'interno dello Stabilimento Florio, che conserva ancora oggi le tracce di tutte le fasi del ciclo produttivo del tonno, dalla pesca alla conservazione sott'olio.

Un aspetto molto importante che è necessario menzionare riguarda l'importanza della famiglia Florio nello sviluppo delle tecniche di conservazione del tonno.

I Florio furono una famiglia di industriali siciliani, di origini calabresi, che tra l'Ottocento i primi del Novecento costruirono un impero economico, commerciale e industriale.

Nel 1841 Ignazio Florio, già imprenditore di successo, arrivò a Favignana dove prese in affitto le tonnare di Favignana e Formica dai signori Pallavicino, che le avevano acquisite due secoli prima dai Borboni. Il primo intervento dell'imprenditore fu quello di ampliare e ristrutturare la tonnara, costruendo lo stabilimento per la conservazione del tonno, con l'intervento dell'architetto Giuseppe Damiani Almeyda.

Ignazio Florio fu l'indiscusso protagonista dell'industria del tonno a Favignana, poiché introdusse l'uso dell'olio per la conservazione e per poterlo commercializzare in contenitori di latta. Promosse inoltre l'utilizzo delle parti del tonno che prima venivano gettate, arrivando a produrre colla e concime dagli ultimi scarti.

All'Esposizione universale del 1891-1892, presentò inoltre le innovative scatolette di latta con apertura a chiave attualmente ancora in uso.

Oggi la tradizionale tecnica di conservazione del tonno rosso viene praticata, secondo i dettami di quella antica tradizione, dagli eredi di Nino Castiglione, operaio dello Stabilimento Florio di Favignana nei primi anni del Novecento. Negli anni Ottanta Castiglione acquisì l'azienda e ricominciò la produzione conservando le antiche tecniche.

TAGLIATORIDITROMBED'ARIA - DRAUNARA

A Favignana era presente la figura del *Draunaru*, ovvero del tagliatore di trombe d'aria. I pescatori conoscevano una preghiera per "tagliare" i tornadi; ancora oggi qualcuno tra gli anziani recita la preghiera quando si forma una tromba d'aria a mare, armato di un grosso paio di forbici. Si riporta di seguito la trascrizione della preghiera, riferita da un'informatrice locale.

*A nomu du patri, du figghiu e du spiritu santu
tagghiati cura e mettiti di cantu
io' ti tagghiu e ti ritagghiu
c'un cutiddazzu du manicu biancu
e sta trumma sia tagghiata
unni c'è arma vattiata
lunniri santu, martiri santu, mercuri santu, ioviri
santu, venniri santu
duminica di pasqua e sta cura a mari casca
e a lu nomu di Maria sta cura tagghiata sia
(le ultime parole sono accompagnate dal
gesto del tagliare).*

FRASCATOLE

Il termine "frascatole" deriva probabilmente dal francese *flasque*, che significa "morbido", "molle". La parola venne trasformata dai siciliani in *frasc*, da cui "frascatole".

Secondo la tradizione le frascatole vennero "inventate" nelle cucine delle grandi famiglie francesi, al tempo della dominazione angioina in Sicilia (1266-1282). La leggenda racconta infatti che le donne del popolo avevano il compito di preparare il *cous cous* per i regnanti francesi, lavorando la semola con l'acqua.

Poteva talvolta accadere che, a causa di un errore nell'incocciatura o di un procedimento troppo frettoloso, si ottenessero dei grani di *cous cous* troppo grossi o di forma irregolare. In queste occasioni gli aristocratici rifiutavano il pasto e rimandavano in cucina i piatti che le cuoche avevano preparato per loro. Queste ultime portavano allora a casa la pietanza per consumarla insieme alle proprie famiglie. Qui cuocevano il "cous cous sbagliato", come se fosse una pastina, assieme alle verdure di cui disponevano.

Sebbene, come già indicato, le origini del piatto siano prettamente contadine (la ricetta originale prevede l'utilizzo del broccolo o di altre verdure come condimento), dagli anni Sessanta in poi la ricetta tradizionale delle frascatole è stata trasformata in piatto di eccellenza, con l'uso del brodo di pesce e dell'aragosta, grazie all'iniziativa di due ristoratrici del borgo (le sorelle Guccione). Le frascatole, anche nella loro versione con pesce, sono oggi considerate un piatto identitario di Favignana.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DELLA MADONNA DEL ROSARIO

La Madonna del Rosario è la protettrice dei pescatori di Favignana e viene celebrata il 7 ottobre di ogni anno. I festeggiamenti prevedono il giro della banda per le vie dell'isola, la celebrazione della Messa solenne presso la chiesa Matrice e una grande processione seguita da fuochi d'artificio. Durante la celebrazione si svolge anche la benedizione delle barche, cui i pescatori sono soliti rispondere suonando i clacson delle loro imbarcazioni in onore della Madonna.

In concomitanza della festa si tengono eventi musicali o spettacoli in piazza, e in alcune occasioni si è anche tenuta la "Sagra del pescato delle Egadi".

Tutta l'organizzazione della festa è promossa dal Comitato dei pescatori con il supporto del Comune di Favignana e con donazioni da parte di tutta la comunità. È infatti tradizione che in questa ricorrenza i pescatori vadano di porta in porta facendo la questua per raccogliere le offerte grazie alle quali poter organizzare i festeggiamenti in onore della loro santa protettrice.

ASSUNZIONE - MADONNA DU ROTOLO DI MEZZ'AUSTO

Nell'isola di Marettimo, nella cappella detta del "Rotolo", è custodita una statua della Madonna, riproduzione di Maria Santissima di Trapani. Secondo la dicitura riportata su una lapide posta all'interno della chiesetta, la piccola cappella è stata eretta nel 1922. La tradizione racconta che un grosso masso, appunto il "rotolo", che si trovava quasi nel luogo in cui oggi si trova la

cappella, in bilico tra la strada e la scogliera, si sia fermato per miracolo proprio in quel punto, salvando un pescatore che con la sua canna si trovava nella scogliera sottostante. In segno di ringraziamento il pescatore fece costruire la cappella.

Secondo un'altra versione tramandata dagli anziani, una piccola effigie della Madonna di Trapani fu ritrovata proprio in quella località. Un costruttore decise così di erigere una piccola edicola votiva proprio nel punto del ritrovamento ma, per la morfologia del terreno, fu costretto a spostare la costruzione di qualche metro. Il giorno seguente, dopo che i lavori erano terminati, il grosso masso vi rotolò sopra distruggendo la struttura. Fu così deciso di ricostruire la cappella proprio nel punto esatto dove era avvenuto il ritrovamento.

Sebbene la cappella si trovi nell'isola di Marettimo, la Madonna del Rotolo è celebrata con grande devozione anche a Favignana. La notte tra il 14 e 15 agosto, sia a Favignana che a Marettimo, si accendono inoltre numerosi falò in onore della Madonna. Il giorno successivo ha luogo la suggestiva processione di barche in mare in onore dell'assunzione della Vergine Maria.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

LE CIALOME

Le *Cialome*, dal greco *kéleusma* (grido) sono canti intonati durante la pesca del tonno rosso attraverso l'antica tecnica della mattanza, praticata in diverse località del Mediterraneo mediante la tonnara. La mattanza prevedeva la creazione di un percorso obbligato

per i tonni che venivano intrappolati in una serie di camere, fino ad arrivare all'ultima chiamata "camera della morte". Quando i tonni giungevano nella camera della morte, una serie di piccole imbarcazioni si disponevano in cerchio attorno alla rete e la tiravano fino a portare i pesci a filo d'acqua dove venivano colpiti con arpioni dai pescatori dell'imbarcazione principale, mettendo in atto la vera e propria mattanza. L'operazione di tiratura delle reti (lunghe vari chilometri) richiedeva un imponente sforzo di energie e un grande lavoro di coordinazione dei movimenti, che venivano giostrati dal *rais*, capo della pesca. Era proprio in questa fase della pesca che i pescatori, guidati da un *cialomatore*, intonavano le *cialome*, che avevano la duplice funzione euritmica e propiziatoria e un carattere responsoriale. Il *cialomatore* intonava un verso del canto e i pescatori rispondevano in coro. Questo aspetto rende i canti simili a delle vere e proprie litanie e conferisce, insieme a numerosi altri elementi, una fortissima ritualità all'azione della pesca, confermata anche dal contenuto dei testi di alcune *cialome*. Il contenuto dei testi delle *cialome* è in prevalenza composto da espressioni devozionali, ma non mancano testi a tema profano, talvolta caratterizzati anche da espliciti riferimenti erotici, ed espressioni intraducibili derivanti da vocaboli arabi.

Di solito la *cialoma* iniziava con un andamento più lento, che andava crescendo di intensità man mano che aumentava lo sforzo necessario per tirare le reti.

Tra le *cialome* più note *Ajamola* era il canto di apertura, perché aveva un ritmo meno cadenzato che accompagnava i movimenti iniziali nella tiratura delle reti. Secondo alcune interpretazioni, l'espressione "aiamola" deriverebbe dall'arabo ai *ya mawla* (O mio Signore), secondo altri

dall'espressione "forza moro". Seguivano poi altre *cialome* come *Lina*, *Lina*, *Zzá Monaca* e *Gnanzù*, che avevano un andamento più incalzante, utile per coordinare i movimenti di tutti i tonnaroti ed incitarli allo sforzo.



Foto: CRICD

ISOLA DELLE FEMMINE

IL BORGO MARINARO

Il borgo di Isola delle Femmine è stato abitato dall'uomo primitivo, che ha lasciato traccia di sé nel Vallone della Cala, un paesaggio estremamente suggestivo fatto di montagne calve e scabre (cfr. Sommariva 2020). Diversi anche i reperti archeologici marini ritrovati nelle acque antistanti l'isola. Gli ultimi importantissimi risalgono al 2021, quando dalla nave oceanografica di ARPA Sicilia, a 92 metri di profondità, sono stati ritrovati un relitto romano del II secolo a.C. e un proficuo numero di anfore, molto probabilmente di tipo vinario.

Sul nome dell'isola sono sorte diverse leggende, tra cui quella più conosciuta riguarda l'esistenza di un carcere femminile, ma di esso non vi sono mai state trovate tracce.

Della tonnara costruita in data imprecisata, si ha testimonianza già nel periodo normanno, quando Guglielmo II donò l'impianto e le sue pertinenze alla Chiesa di Santa Maria Nova di Monreale. Per la ricchezza della pesca, la tonnara divenne una delle più importanti della costa.

Nel Quattrocento fu edificata una prima torre di difesa, poi chiamata Torre di Terra per distinguerla dalla successiva Torre di Mare di epoca successiva.

Per la ricchezza della pesca, la tonnara divenne una delle più importanti della costa.

Alla fine del Settecento il territorio, parte del fondo dei Conti di Capaci, fu concesso ai pescatori per edificare un borgo, chiamato appunto *Tonnara*. Tale territorio fu conteso nel 1831 tra il conte di Capaci e l'arcivescovo di Monreale. Nel 1859 la borgata di Tonnara fu staccata da Capaci e divenne comune autonomo con il nome di Isola delle Femmine.

Nei primi anni del Novecento l'economia della pesca entra in crisi, a causa dell'uso indiscriminato della pesca con la dinamite. Inizia così il fenomeno migratorio di molte famiglie di pescatori verso la California, popolando l'attuale città di Pittsburg. Tra queste famiglie, divenne famoso il personaggio di Joe Di Maggio, noto giocatore di baseball che sposò Marilyn Monroe.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

La Tonnara: Si veda specifica sezione

Il Santuario della Madonna delle Grazie. Il santuario ha origini antichissime. Già in epoca



Foto: EsperienzaSicilia.it

normanna, nei pressi della tonnara, sorgeva una cappella dedicata alla Madonna della Tonnara. Inizialmente ad un'unica navata, venne ampliata nell'Ottocento con le cappelle laterali. L'ampliamento della chiesa continuò fino al 1903 e nel 1995, la chiesa fu elevata a Santuario della Madonna delle Grazie.

L'isola delle Femmine è dal 1997 una delle **Riserve Naturali Orientate della Regione Sicilia gestita dalla Lipu** (Lega Italiana Protezione Uccelli) e dal 2002 fa parte dell'**Area Naturale Marina protetta Capo Gallo-Isola delle Femmine**. L'area è anche Zona Speciale di Conservazione (ZSC) e geosito.



Foto concessa da Giuseppe Scarpa

I SAPERI DEL MARE

PESCA DELLE LAMPUGHE CON I CANNIZZI

Molte tecniche di pesca tradizionali che venivano in passato esercitate a Isola delle Femmine, si sono estinte a causa delle restrizioni legislative introdotte in tempi recenti. Tra queste, la tecnica più redditizia e praticata era quella della pesca con le spadare, un tipo di rete pelagica utilizzata per la pesca al pesce spada o dell'alalunga. In passato si praticava anche la pesca del *bianchetto* con la rete a circuizione a sacco, denominata *tartaruni*.

Tra le tecniche tradizionali ancora in uso si possono invece annoverare la pesca con il palangaro, una lunga lenza di grosso diametro con molti ami, l'utilizzo degli attrezzi da posta tradizionali e la pesca dei *caponi* con i *cannizzi*.

La tecnica di pesca dei *caponi* con l'utilizzo

dei *cannizzi* è un antico metodo che prevede la creazione di spazi d'ombra in mare aperto dove le lampughe (comunemente denominate "caponi") vanno ad appostarsi, rifugiandosi dai predatori. I pesci si radunano dunque sotto delle piattaforme galleggianti, appunto i *cannizzi*, che sono attaccate a delle zavorre poste nel fondale, affinché non vengano trascinate dalle correnti.

Un peschereccio nel pomeriggio posiziona le proprie piattaforme galleggianti al largo, arrivando a collocare fino a quaranta *cannizzi*. La mattina seguente, intorno alle 4.00, con a bordo un piccolo equipaggio di pescatori (circa tre persone), il peschereccio esce dal porto al fine di raggiungere il luogo dove è stato posizionato il *cannizzo* più vicino entro le prime luci dell'alba. Giunti sul luogo, con un cianciolo (rete a circuizione) si pescano le lampughe che si sono rifugiate nell'oscurità. Questo procedimento viene ripetuto per ogni *cannizzo* che si incontra lungo il percorso; a volte, quando la pesca non è fruttifera, il procedimento viene ripetuto anche per tutto il percorso di ritorno nella speranza di conseguire una buona pesca.

La tecnica di pesca tramite l'utilizzo dei *cannizzi* è relativamente recente (secondo le fonti si pratica da circa 30 anni), ma tramandata tra le generazioni. Per portare a termine questo tipo di battute di pesca è tuttavia necessario l'utilizzo dell'antica tecnica della pesca con rete a circuizione.

Anticamente i pescatori intenti nella pesca dei *caponi* andavano alla ricerca di "cose perse": relitti galleggianti o depositati nei fondali del mare generalmente abbandonati da grosse navi (pedane, pezzi di cime, etc.) al loro passaggio. Secondo lo stesso principio della ricerca di un riparo dai predatori, i *caponi* andavano, infatti, a rifugiarsi sotto questi oggetti. La ricerca richiedeva molto



Foto concessa da Giuseppe Scarpa

tempo e dispiego di energie, poiché procedeva per tentativi, e l'unico elemento che potesse aiutare la "cerca" era l'osservazione del volo dei gabbiani, che, dall'alto, puntavano le loro prede. Come anticipato, da circa 30 anni a questa parte si è diffuso l'utilizzo dei *cannizzi* per attirare i *caponi*. I pescatori raccoglievano delle canne di bambù (che danno origine all'etimologia del termine *cannizzo*) che venivano legate per costruire una piattaforma galleggiante, simile ad una zattera. Le canne vennero poi successivamente sostituite dalle foglie di palma. Entrambi questi elementi naturali avevano però lo svantaggio di impregnarsi d'acqua, e quindi

di appesantirsi e affondare in seguito ad un lungo stanziamento ammolto; così dopo circa un mese o 40 giorni dovevano essere sostituiti da nuovi piani in canna di bambù o palma. Per questo motivo, in tempi più recenti, pur mantenendo lo stesso nome, le canne e le palme sono state sostituite dai cosiddetti faldoni, teli sintetici, attaccati a pezzi di sughero galleggianti. Questo tipo di strumento è più semplice da realizzare e trasportare ed è più duraturo nel tempo.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DELLA MADONNA DELLE GRAZIE

«La Chiesa di Isola delle Femmine, dedicata a Santa Maria delle Grazie, è la trasformazione architettonica di una precedente chiesa confinante con l'antica tonnara di terra (*marfaraggio*), appartenente un tempo al barone di Capaci. [...] Un documento di età ottocentesca che recita: Chiesa delli marinai dell'Isola di Capaci o Tonnara, induce a ritenere che l'edificio sacro fosse il luogo del culto dei pescatori capaciotti che vi soffermavano in preghiera, prima di affrontare i pericoli del mare durante ogni battuta di pesca» (Lo Cascio 2005: 19-20).

Le fonti storiche testimoniano un'antica devozione alla Madonna delle Grazie a Isola delle Femmine, omaggiata nel paese con una importante festa.

Come espresso nella precedente citazione, le fonti storiche testimoniano un'antica devozione alla Madonna delle Grazie a Isola delle Femmine, omaggiata nel paese con una importante festa. Preceduta dalla celebrazione di una novena religiosa (si veda nella specifica sezione "Riggina di la Grazia"), il giorno del 2 luglio si celebra una grande festa che ricorda il prodigioso salvataggio di un peschereccio a opera della Madonna delle Grazie. La devozione alla Madonna delle Grazie ha, negli anni, surclassato in parte il culto di San Pietro, la cui agiografia è profondamente legata all'attività

della pesca e che rimane, ad ogni modo, il patrono di Isola delle Femmine (cfr. Bruno 2020: 91).

La festa prevedeva in passato due processioni, una per le strade del paese e una a mare, su una barca dei pescatori, oltre ad eventi ludici che coinvolgevano l'intera comunità, come la corsa con i sacchi o la *'ntinna a mari*. Oggi, con alcune variazioni negli ultimi anni a causa della pandemia, si tiene solamente la processione di terra. In passato la data della celebrazione veniva spostata (in alcuni casi al Ferragosto, in altri casi all'8 settembre, giorno

della Natività della Beata Vergine Maria secondo il calendario religioso), in accordo al periodo di rientro dei pescatori che si erano imbarcati verso l'Africa, per le loro lunghe battute di pesca.

«Le pratiche devozionali folcloristiche (canti e recita del Rosario in dialetto), la *vulata d'ancilu*, la processione "a mare" fino all'isolotto, col trasporto sui grandi pescherecci della vara della Madonna, si sono perse col passare del tempo. Tradizionale è rimasto il pellegrinaggio dei fedeli dei paesi limitrofi e la processione del Simulacro» (Bruno 2020: 101).

FESTA DI SAN PIETRO

Sin dalla fondazione della borgata, il santo patrono di Isola delle Femmine è stato San Pietro: sebbene la sua venerazione sia oggi parzialmente trascurata rispetto a quella rivolta alla Madonna delle Grazie, numerose fonti ecclesiastiche confermano questo dato.

Alcune fonti ecclesiastiche menzionano il patronato di San Pietro già nei primi decenni del Novecento. La Festa di San Pietro venne regolarmente festeggiata fino agli anni Settanta per essere poi accantonata e ripresa negli ultimi anni al fine di rinvigorire e consolidare l'antica tradizione.

San Pietro, protettore dei pescatori che gli erano particolarmente devoti, veniva celebrato con una festa comunitaria, finanziata con le offerte dei pescatori, e che rappresentava un importante momento di condivisione per la comunità. La celebrazione consisteva in una processione di terra e una di mare, durante le quali i pescatori portavano a spalla la vara per le strade del paese e mettevano a disposizione i propri pescherecci, scelti a sorteggio,

per la processione in mare. In occasione della festa si tenevano anche vari momenti ludici, come *u jocu d'antina* (antenna a mare), *a cursa ri sacchi* (corsa dei sacchi), *u jocu ri pignatedda* (gioco della pignatta) e la cosiddetta *vulata d'ancilu*: una rappresentazione in cui due bambine vestite da angeli, appese ad una fune venivano calate fin sopra la vara del santo e recitavano una poesia: «Fermati Pietro, fermati, ascolta le mie preghiere che ti domandan grazie. Ammira questo popolo che grazie a te implora. Evviva Pietro!» (Bruno 2020: 83).

Era tradizione, in occasione della festa, preparare un tipico dolce a forma di chiave che veniva venduto anche da bar e pasticcerie locali e veniva offerto dai padrini ai propri figliocci o dai fidanzati alle fidanzate (cfr. *ibidem*). Il dolce non ha una particolare ricetta o caratteristica gastronomica, si tratta piuttosto di un biscotto (fatto di pasta frolla, pan di spagna o gelato), la cui peculiarità risiede nella forma. Secondo alcune fonti era anche tradizione regalare alle fidanzate un ventaglio.

Negli ultimi anni, su spinta delle amministrazioni, di alcuni sacerdoti e cittadini, la tradizione della Festa di San Pietro è stata ripresa, al fine di ridarle vita.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

LEGGENDA DI FONDAZIONE DEL CULTO DELLA MADONNA DELLE GRAZIE

Sono numerose le leggende legate ai prodigi della Madonna delle Grazie che si tramandano nella comunità di Isola delle Femmine e che dal dopoguerra in poi hanno accresciuto la devozione della comunità dei



Foto di Giuseppe Bruno

fedeli, conferendole preminenza nel panorama devozionale della comunità isolana.

Secondo quanto narrato da alcuni fedeli, durante la Seconda Guerra Mondiale, avvennero i primi eventi miracolosi legati alla Madonna delle Grazie: il volto della statua della Vergine cambiava colore ed espressioni, e alcuni raccontano anche di averlo visto lacrimare.

Tuttavia, il miracolo più noto, ricordato ancora in un ex voto sottostante il simulacro, «è il cosiddetto miracolo dello scampato naufragio di una barca isolana che fu sorpresa nella notte da un'improvvisa tempesta» (Bruno 2020: 99).

I pescatori, terrorizzati e preparati al peggio, invocarono allora la Vergine urlando: «*Bedda Matri di Grazia, salvaci!*» (*ibidem*).

«La visione accompagnò così la barca fino al suo rientro nel porticciolo di Isola: i pescatori furono salvati. Sistemata la barca, i pescatori e tutti gli isolani che nel contempo si erano radunati negli scari, in attesa trepidante, buttarono giù dal letto don Pietro Mannino, che aprì le porte della Chiesa alla folla accorsa per ringraziare la Vergine. Ma grande fu lo stupore quando furono trovate delle impronte di piedi con della sabbia che, dall'ingresso, portavano diritte all'altare della Madonna» (*ibidem*).

Si tramanda che i fedeli, giunti al cospetto dell'altare, toccarono i piedi della statua, trovandoli bagnati e sporchi di sabbia.

Come documentato dall'unico quadretto votivo relativo al miracolo giunto fino a noi, l'avvenimento potrebbe forse far riferimento allo scampato naufragio del motopeschereccio "Giuseppe",

avvenuto nel Canale di Pantelleria il 26 aprile 1946 (cfr. Bruno 2020: 100).

RIGGINA DI LA GRAZIA

Riggina di la Grazia è una preghiera dialettale recitata fino agli anni Cinquanta come novena, a partire dal nono giorno prima della ricorrenza della festa della Madonna delle Grazie, festeggiata il 2 luglio di ogni anno.

La novena è una funzione religiosa che consiste nel recitare alcune preghiere (come il Rosario), ripetute per nove giorni consecutivi in preparazione di una celebrazione particolare.

Questa antica preghiera in dialetto siciliano rimane ancora viva nella memoria di alcune anziane fedeli e negli ultimi anni è stata anche ripresa su spinta del parroco corrente e di alcuni parrocchiani devoti.

La preghiera dialettale *Riggina di la Grazia* trae origine da un canto popolare o *Villanella napoletana*, intitolata *Madonna di la Grazia*, molto in voga a Napoli durante il periodo Borbonico. La preghiera venne in seguito tradotta in siciliano e recitata, fino agli anni Cinquanta, come "Rosario alla Madonna delle Grazie":

«*Riggina di lu cielu
Divina Maistà
Sta grazia ca ti cercu
Fammilla pi pietà.*

*Madonna di la grazia
Ca 'mbrazza purtati grazia
A vui vegnu pi grazia
O Maria facci a grazia.*

*Facci a grazia o Maria
Comu ta fici u Padreternu
E ta fici p'amuri, Diu
Facci grazia o Maria.
Fammilla o Maria
Fammilla pi carità
Pi li doni c'arricivisti
Da Santissima Trinità.*

*Madonna di la grazia
Ca 'mbrazza purtati grazia
A Vui vegnu pi grazia
O Maria facci a grazia.*

*Facci grazia o Maria
Comu ta fici u Padreternu
E ts fici p'amuri, Diu
Facci grazia o Maria.*

*Acinniu l'Ancilu di lu cielu
E ti vinni a salutari
Salutava a tia o Maria.
Riggina di la grazia, ecc...»*

(Bruno 2020: 104).

LEGGENDE SU ISOLA DELLE FEMMINE

Numerosissime sono le leggende che riguardano l'isolotto che dà il nome al Comune di Isola delle Femmine.

Con riferimento al toponimo del borgo, la maggior parte delle leggende sono legate a storie di donne. Diverse versioni tramandano infatti che l'isola abbia ospitato un penitenziario o un manicomio femminile, o che nell'isola venissero abbandonate donne

malate di lebbra o di malaffare. Altre leggende riferiscono che alcune fanciulle vergini sostassero sull'isola per la durata di una luna e offrirono se stesse in premio a guerrieri particolarmente meritevoli.

Tutte le leggende menzionate prendono il via da una erronea interpretazione del toponimo di Isola delle Femmine. Ciò che nei secoli è stato tramandato e trascritto come *Fimini* (oggi tradotto in "Femmine"), ha infatti, molto probabilmente una origine etimologica molto distante dalla sfera semantica del "femminile".

Due tra le interpretazioni più accreditate fanno risalire il toponimo a:

- *fimis*, la parola araba che indica "passaggio", "bocca", con riferimento al breve tratto di mare tra la terraferma e l'isolotto.

- Eufemio da Massimo, generale bizantino che si alleò con gli arabi, aiutandoli ad occupare la Sicilia (cfr. Bruno 2020: 15-16; Lo Cascio 2005: 75-78).

Alcune delle leggende qui menzionate sono state nei secoli trascritte da studiosi e antropologi e se ne riscontrano tracce in alcuni testi risalenti già alla fine dell'Ottocento.

Tra le fonti si citano a titolo esemplificativo il testo *Aneddoti, proverbi e motteggi illustrati da novelle popolari siciliane* di Salvatore Salomone Marino (1884) e il *Dizionario illustrato dei Comuni Siciliani* di Francesco Nicotra (1907).

LEGGENDA SULLA PESCA DEGLI SGOMBRI A ISOLA DELLE FEMMINE

Nella comunità di pescatori si narra che un tempo il mare del Golfo di Isola delle Femmine fosse ricchissimo di sgombri, specie ittica che oggi non abita più i fondali di questa costa. Pare che durante il dopoguerra, in occasione della processione del Corpus Domini, un pescatore avesse deciso di non partecipare alla celebrazione religiosa, ma piuttosto di uscire con la propria barca per andare a pescare sgombri. Gli altri pescatori che stavano partecipando al corteo religioso, decisero pertanto di abbandonare la celebrazione religiosa per seguirlo.

Da quel momento nessun equipaggio riuscì più a pescare sgombri a Isola delle femmine.

***Numerosissime sono le leggende
che riguardano l'isolotto
che dà il nome al Comune di
Isola delle Femmine.***



Foto di Soleermetico, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

LIPARI

IL BORGO MARINARO

L'isola di Lipari venne abitata dall'uomo fin dalla preistoria e vide il passaggio di numerose popolazioni e stratificazioni socio-culturali. Al centro della storia mediterranea durante il periodo greco e pre-romano, insieme all'arcipelago, vide poi un alternarsi di vicende comuni a quelle della Sicilia prima e dell'Italia poi.

L'isola ospita un nucleo principale omonimo, piccoli borghi e insediamenti distribuiti sulla fascia costiera e all'interno verso le campagne. Lipari nacque come centro preistorico del Neolitico con un villaggio sorto su quella che poi in periodo greco diventerà l'acropoli. Grazie all'esportazione dell'ossidiana, Lipari sarà crocevia di rotte commerciali dalla Sardegna fino all'Egitto. Lo spazio di mare fra le Eolie e Milazzo sarà teatro di battaglie delle guerre puniche, passando così dal periodo greco a quello romano. Durante i primi secoli del cristianesimo, sulle coste dell'isola giungeranno le reliquie di San Bartolo, che diventerà patrono dell'arcipelago. Al Santo è dedicata la Cattedrale all'interno del complesso del castello, vera e propria cittadella medievale. Dopo la distruzione araba, il nucleo urbano sarà ripopolato in periodo normanno anche grazie alla costruzione di monasteri. Seguirà poi la storia della Sicilia fino al Novecento, in cui l'isola diventerà sede di confino per prigionieri. Grazie al sempre crescente trend turistico avviato negli anni Settanta e l'iscrizione dell'arcipelago nei

siti Patrimoni dell'Umanità UNESCO, il centro è oggi una delle principali mete della regione.

La struttura urbana di Lipari nasce e si propaga dalla cittadella lungo la costa su alcune direttrici principali generando quartieri densi di vicoli con abitazioni prevalentemente in schiera o in linea, ma che raramente superano le 3-4 elevazioni. L'architettura eoliana, con forme cubiche e spazi esterni "racchiusi", si fonde con lo stile barocco o ottocentesco, in una commistione di grandi piazze e strette viuzze. Il centro storico si estende così fra le zone portuali di Marina Corta e Marina Longa, abbracciando il complesso del castello. Uno dei più autentici ambiti del borgo marinaro è la zona di "Sopra la terra", storicamente abitata dai pescatori del porto di Marina Corta.

Canneto, poco a nord di Lipari. Noto nel XIII secolo come Baia della Calandra, nasce come borgo di pescatori e minatori, vista la vicinanza a una fiorente cava di pomice. Nel 1596 viene fondata la chiesa dedicata a San Cristoforo, appunto protettore dei portatori e facchini e divenuto poi patrono del borgo. L'insediamento si distribuisce su una stretta fascia lungo la costa con un piccolo approdo. Terminata la millenaria industria estrattiva, oggi l'economia locale è principalmente votata al turismo.

Acquacalda, sul versante nord dell'isola. Il nome deriva da probabili fonti di acqua termale, oggi non più presenti, connesse all'attività vulcanica del territorio. Come Canneto, condivide una duplice vocazione storica marinara e mineraria, con un'intensa espansione urbana del XIX secolo grazie al maggiore sfruttamento della cava di pomice. Il piccolo borgo si distribuisce su una stretta fascia costiera parallelamente al mare con piccole propaggini verso la parte collinare.



Foto di Antonio Iacullo

Porticello, sul versante nord-est dell'isola. Piccolo borgo realizzato a ridosso della cava di pomice, oggi dismessa. L'approdo principale è sulla spiaggia e può ospitare piccole imbarcazioni.

Le isole, per propria connotazione geografica e territoriale, ospitano comunità votate all'utilizzo delle risorse legate al mare. Per l'arcipelago eoliano, abitato da millenni, questo ha rappresentato una fonte di sostentamento per la pesca, ma anche un

sistema di connessione per le esportazioni. La storia di Lipari evidenzia come l'uomo si sia dedicato già in periodo pre-greco allo sfruttamento delle numerose risorse dell'isola; inizialmente attraverso l'estrazione dell'ossidiana, poi della pomice e della selce. Parallelamente la comunità locale è riuscita a impiantare diverse colture, tra cui l'olivo, la vite, gli ortaggi e i cereali. Prodotti fondamentali per il sostentamento soprattutto quando le condizioni meteorologiche impedivano le attività in mare.

La comunità ha sempre vissuto una duplice vita in cui connetteva la terra al mare: i pescatori si trasformavano in commercianti, ma anche in minatori o agricoltori. Uno degli aspetti meno conosciuti dell'arcipelago eoliano è invece la storia delle donne pescatrici. In un mondo idealmente ad appannaggio dei soli uomini, sono emerse solo recentemente storie e testimonianze legate a queste figure, le ultime delle quali sono state incontrate dal Presidente della Repubblica Mattarella nel 2017. La vita isolana, difficile a causa delle scarse risorse per il sostentamento, ha costretto anche le donne ad avventurarsi per il mare, sia per le attività di pesca che per la vendita dei prodotti. Storie e racconti narrano di madri accompagnate da neonati o addirittura incinte impegnate in battute di pesca o nella riparazione delle reti. La figura delle donne pescatrici venne nascosta negli ultimi decenni perché ritenuta simbolo di un triste periodo per la comunità. Quello in cui fra gli ultimi anni dell'Ottocento e la Seconda Guerra Mondiale, moltissimi uomini sono emigrati all'estero lasciando spesso mogli e famiglie. Ma le donne pescatrici non rappresentavano solo una risposta ad un ruolo reso vacante, infatti testimonianze storiche ne attestano la presenza già nei secoli precedenti a confermare la visione di una comunità interamente dedicata al mare.

Oggi l'arcipelago è investito da grandi flussi turistici, con una fortissima pressione antropica nei mesi estivi. La comunità ha quindi diversificato e ampliato la propria economia aprendosi all'ospitalità e ai servizi turistici, facendo di Lipari una delle mete più attrattive e frequentate della Sicilia. La storia, la forte identità e gli attrattori culturali presenti potrebbero inoltre incentivare una destagionalizzazione motivando un viaggio alla scoperta dell'arcipelago anche lontano dalla bella stagione.

In prossimità del borgo di Lipari e della cittadella, il porto più antico ed utilizzato dai pescatori è quello di Marina Corta, distribuito su due specchi di mare delimitati da due moli. Immediatamente a nord dell'ambito del castello, vi è il porto dedicato ai collegamenti principali con molo aliscafi. Proseguendo lungo la fascia costiera che si distribuisce a nord dell'abitato, si incontrano cinque pontili per l'approdo, giungendo poi a Porto Pignataro con un molo e cinque pontili principali. Quest'ultimo rappresenta il porto maggiormente utilizzato dai turisti per l'ormeggio e l'avvio di tour anche verso le altre isole.

I borghi di Canneto e Acquacalda sono dotati di approdi di piccole dimensioni e scarsamente utilizzati, con un pontile ciascuno.

Il porto più antico ed utilizzato dai pescatori è quello di Marina Corta, distribuito su due specchi di mare delimitati da due moli.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Architettura eoliana. Stile costruttivo che influenza principalmente le residenze e alcune tipologie edilizie principali. Rappresenta una commistione tra lo stile campano del XVI secolo e le pre-esistenti tecniche greco-romane e islamiche. Le forme infatti sono prevalentemente cubiche o a parallelepipedo, con un unico vano e piccole finestre circolari o rettangolari. La tipologia edilizia rispondeva a funzioni di difesa militare e contrasto agli agenti atmosferici, come il vento. La tecnica costruttiva utilizza materiali locali, come pietre di



Foto di Clemensfranz. CC BY-SA 3.0. via Wikimedia Commons

origine vulcanica, prediligendo poi la calce bianca per le rifiniture. Molto interessante il rapporto della residenza con lo spazio esterno vissuto e utilizzato attraverso logge, tetti piani e terrazze. Queste estensioni degli ambienti facilitavano inoltre le coltivazioni, ma anche la trasformazione dei prodotti o il lavoro manuale.

Nella sua evoluzione storica, l'architettura eoliana ha perso la sua funzione difensiva ampliando le dimensioni attraverso innesto di ulteriori vani con cubi modulari.

Nonostante la maggiore diffusione nelle zone di campagna e come residenze isolate, le caratteristiche principali dell'architettura eoliana sono rintracciabili anche nell'edificato della fascia costiera.

Complesso del Castello di Lipari. Sistema fortificato che racchiude al suo interno la struttura del castello, resti archeologici, spazi museali e diversi edifici di culto. L'area è abitata dal neolitico con tracce di insediamenti preistorici; successive stratificazioni testimoniano la presenza greca, romana, bizantina e araba costituendo di fatto il vero nucleo originario del borgo. Alla struttura militare normanno-sveva si affianca il monastero con chiostro, sempre di epoca normanna, cui era annessa la Concattedrale dedicata a San Bartolo protettore delle Eolie. La fabbrica venne ricostruita e ampliata nel Cinquecento dopo la distruzione del centro ad opera dei pirati. All'interno delle mura della cittadella risiedeva la maggior parte della comunità del borgo fino al XVIII secolo; sono infatti ancora presenti altri edifici religiosi come la Chiesa di Santa Caterina, la Chiesa dell'Immacolata, la Chiesa dell'Addolorata e la Chiesa della Madonna delle Grazie. Alcuni ambienti del castello ospitano oggi il Museo archeologico regionale eoliano, ricco

di reperti che raccontano la lunghissima storia dell'arcipelago.

Chiesa delle Anime del Purgatorio. Chiesa cinquecentesca posizionata su un piccolo lembo di terra circondato dal mare di Marina Corta, il porto antico dei pescatori. La piccola architettura è dedicata alle anime uccise durante l'attacco della pirateria che distrusse Lipari nel Cinquecento. Al suo interno è conservato e visitabile il presepe che riproduce il borgo marinaro.

Grotte dei pescatori. Sulla spiaggia di Valle Muria, sono presenti piccole grotte scavate nella roccia utilizzate come riparo dai pescatori.

I SAPERI DEL MARE

IL TAGLIATORE DI TROMBE MARINE

La tromba d'aria (*Trumma marina; cura ri rattu; cura 'i drau; cura di mammadrau; cuda; cura draunera; dragunara; dragunera; sufunara; mânica; rragani*) rappresenta un pericolo sempre incombente sulle imbarcazioni. Per scongiurarne i rischi i pescatori mettevano in atto una pratica rituale che prevedeva il taglio simbolico delle trombe d'aria. Ancora oggi il rito è documentabile grazie alla pratica e alla memoria di Silvio Taranto, pescatore e ultimo tagliatore di trombe marine dell'arcipelago eoliano.

La tromba marina è così descritta da Giuseppe Pitrè nel terzo volume di "Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano": «Fisicamente è quella specie di procella che formasi da un turbine a foggia di colonna dal mare fino alle nuvole. Ma secondo il popolo è cosa ben diversa».



Foto di Antonio Iacullo

Come riporta il demologo siciliano, la tromba d'aria può assumere diverse configurazioni: «la *dragunara* è una donna coi capelli sciolti, nuda, la quale, allo scoppiare d'una tempesta, levasi da terra con la testa chinata sul petto, e giunta ad una certa altezza gira per aria prendendo forma di cupo e denso vapore o fumo nero. Chi riesce a colpirla, la taglia, ed essa vien giù pian pianino a pezzi ed a bocconi. Ma vuol essere tagliata con la mano sinistra e recitando uno scongiuro. [Altrove] è una strega che fa malie. Un uomo che la vede e vuole scongiurarla, porta nascosta sotto i panni una falce, e al momento opportuno la cava fuori e con essa scongiura, e taglia la *dragunara*. Appena tagliata, cade lentamente a pezzi, che non si discernono; ma si vedono calze di seta, scarpe vecchie, arcolai ed altri arnesi da stregherie, che vengono giù dall'aria [...] Potrebbe dirsi esser questi degli oggetti sollevati dalla tromba.

Per altri, però, è una immensa nuvola nera in forma di coda, donde il suo nome. Allora si taglia da un *mancarusu*, mancino, segnando una croce con

Un uomo che la vede e vuole scongiurarla, porta nascosta sotto i panni una falce, e al momento opportuno la cava fuori e con essa scongiura, e taglia la dragunara.

una falce; e quando è piccola, con un coltello [...] Pei marinai è un nuvolone, che piglia davvero forma terribile, e che

Varchi e galeri agghiutti.

Anchi a li marinara,

come dice una leggenda. L'acqua marina, che essa investe, viene subito aspirata e portata in aria, dove, divenuta dolce, resta un momento, indi trasportata dolce com'è in altre regioni. L'idea che il dragone insacchi acqua dal mare è comunissima» (pp. 79-80).

La capacità d'intervento sulle trombe marine consiste nella facoltà di tranquillizzare il mare recitando l'orazione appresa e segnando tre tagli orizzontali o tre croci l'aria, con la mano, con un coltello benedetto o con una falce impugnata con la mano sinistra.

Il tagliatore di trombe d'aria è tradizionalmente un marinaio che ha acquisito la facoltà di intervenire ascoltando dai più anziani un'orazione

la notte di Natale o il venerdì Santo e secondo una precisa ritualità. Una volta trasmessa, la capacità d'intervento sulle trombe marine consiste nella facoltà di tranquillizzare il mare recitando l'orazione appresa e segnando tre tagli orizzontali o tre croci in aria, con la mano, con un coltello benedetto o con una falce impugnata con la mano sinistra.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DI SAN BARTOLOMEO

Il protettore di Lipari viene festeggiato in più date: in occasione della ricorrenza che celebra la prima traslazione del corpo, il 13 febbraio, il 5 marzo per commemorare la salvezza dalla pestilenza del 1823, il 16 novembre per ricordare l'intervento del santo durante il terremoto del 1894 e il 24 agosto. Quest'ultima è la festa più partecipata, che coinvolge i fedeli, gli abitanti dell'arcipelago e gli emigrati, ma anche turisti in visita alle isole nel mese estivo. I festeggiamenti si svolgono dal 21 al 24 agosto, quando si svolge la solenne processione della statua del Santo e del reliquiario contenente un frammento di pelle. Il reliquiario d'argento, chiamato *vascelluzzo*, e il fercolo del Santo, ricoperto di ex voto, sono portati in processione a spalla dalle confraternite. I membri delle confraternite indossano i tradizionali abitini e alcuni affrontano il percorso processionale scalzi. Il corteo è inoltre composto dalle autorità civili e religiose, dalla banda e dai fedeli ai quali si aggiungono i visitatori temporanei dell'arcipelago. Le celebrazioni si concludono con i giochi pirotecnici, preceduti dalla tradizionale benedizione delle imbarcazioni. Questa è impartita dall'arcivescovo, che si rivolge alle numerose imbarcazioni riunite da un balcone sul retro della Cattedrale.

La Festa di San Bartolomeo Apostolo è iscritta dal 2017 nel REIS (n. prog. 236) – Registro delle Eredità Immateriali della Regione Siciliana al Libro delle Celebrazioni, delle Feste e delle Pratiche Rituali.

Altrettanto significativa, pur se meno partecipata, è la ricorrenza del 13 febbraio, chiamata San Bartolo dei pescatori. La particolarità di questa celebrazione è la processione di uno stendardo, che viene messo all'asta tra le famiglie dei pescatori. I giochi pirotecnici concludono i festeggiamenti.

La devozione degli isolani nei confronti del Santo è supportata dalla leggenda di fondazione del culto, che rafforza il legame con il mare (si veda specifica sezione).

FESTA DI MARIA SS. DI PORTO SALVO

La festa di Maria SS. Di Porto Salvo si svolge a Lipari l'ultima domenica di luglio. Nove giorni che precedono i festeggiamenti, gli abitanti del borgo marinaro posano dei lumi nella baia di Marina Lunga in ricordo dei morti in mare. Si svolge inoltre un ciclo di eventi, come manifestazioni musicali e degustazioni di prodotti locali. Il momento apicale dei festeggiamenti è rappresentato dalla processione in mare del fercolo di Maria. La domenica sera, di fronte all'imbarcadero di Sottomonastero si riuniscono numerose imbarcazioni per attendere l'arrivo della processione accompagnata dalla banda musicale. La statua è accolta su una barca con il sacerdote e procede via mare verso punta San Francesco. Al rientro dell'imbarcazione, la statua è ricondotta in chiesa, dove si svolge la celebrazione eucaristica. I giochi pirotecnici concludono i festeggiamenti.



Foto di Melo Minnella

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

SPIAGGIA DI PORTINENTE

La Spiaggia di Portinente è iscritta nel Libro degli Spazi simbolici del REIS (data approvazione 14/04/2016; n. prog. 243). La spiaggia di Portinente da tempo immemorabile 'produce memorie legate al sacro' nelle isole Eolie, ed è riconosciuta dalla collettività come un luogo importante dell'identità eoliana. La tradizione locale colloca nella Spiaggia di Portinente il luogo nel quale giunse, trasportata dal mare, la cassa contenente il corpo di San Bartolomeo, che il borgo di Lipari celebra oggi come Santo patrono (si veda nelle specifiche sezioni "Festa di San Bartolomeo" e "Leggenda di fondazione del culto di San Bartolomeo").

LEGGENDA DI FONDAZIONE DEL CULTO DI SAN BARTOLOMEO

L'agiografia del Santo patrono ne riporta il martirio per scuoiamento da parte dei pagani. La leggenda narra che le spoglie del Santo furono riposte in una cassa e gettate in mare, ma proprio per mare giunsero sulle coste di Lipari e furono accolte dagli abitanti, che le custodirono finché il vescovo Agatone ne dispose la sepoltura facendovi erigere sopra la Cattedrale di Lipari.

Il reliquiario d'argento contenente frammenti di pelle del Santo è recato in processione per le vie di Lipari il 24 agosto (si veda specifica sezione). La tradizione vuole che il luogo del ritrovamento miracoloso sia la Spiaggia di Portinente, uno spazio simbolico del borgo di Lipari (si veda specifica sezione).

La leggenda narra che le spoglie del Santo furono riposte in una cassa e gettate in mare.



Foto: CRICD

MARINELLA DI SELINUNTE

IL BORGO MARINARO

Il borgo sorge nei pressi del noto Parco Archeologico di Selinunte, città fondata da coloni provenienti da Megara Hyblea nel 650 a.C. Il centro greco ebbe vita breve, meno di 250 anni, ma riuscì a raggiungere i 100.000 abitanti e influenzare con battaglie e conflitti la storia della Sicilia. La guerra con Segesta vide infatti prima l'intervento fallimentare degli Ateniesi e poi il coinvolgimento dei Cartaginesi che assediaron e distrussero Selinunte nel 409 a.C. Dopo una fase di ripopolamento, la città venne abbandonata e le rovine riscoperte nel XVIII secolo. Per ridurre e prevenire i continui saccheggi, la zona venne tutelata per decreto governativo ed oggi rappresenta uno dei parchi archeologici più grandi d'Europa.

Marinella di Selinunte nasce intorno a un porto di pescatori sorto nell'Ottocento. Il borgo ospitava pescatori provenienti da diverse parti della Sicilia occidentale che si recavano nella zona principalmente per il periodo estivo. In una prima fase la popolazione utilizzava le barche come giaciglio, ma successivamente iniziò l'edificazione dell'insediamento realizzando anche magazzini e laboratori del "salato" per conservare il pescato. Ogni mariniera, proveniente da un diverso centro distribuito fra le attuali provincie di Palermo e

Trapani, diede impulso alla nascita di differenti quartieri: sotto l'Acropoli (nei pressi di Selinunte), allo Scaro di Bruca, al Cantone. Oggi, insieme alle vicine frazioni di Triscina, Tre Fontane e Porto Palo, rappresenta il più denso tessuto turistico balneare della Valle del Belice. Il tutto, insieme alla grande diffusione di fenomeni di abusivismo edilizio, ha arrecato una forte pressione antropica verso la costa e le stratificazioni paesaggistiche locali.

La struttura urbana del borgo si è sviluppata lungo la fascia costiera come propaggine del porticciolo verso l'interno seguendo l'indirizzo curvilineo definito dall'asse viario principale. Le direttrici più importanti sono così distribuite parallelamente e perpendicolarmente al mare con la prevalente tipologia edilizia storica a schiera.

Nonostante la prossimità del borgo all'area archeologica di Selinunte, non vi è una diretta connessione storica con l'importante città greca, abbandonata definitivamente già prima del periodo bizantino. Le motivazioni che hanno generato Marinella vanno infatti ricercate nell'attività di pesca avviata nell'Ottocento. Nei mesi estivi il sito attirava barche e decine di pescatori provenienti da Porticello (Santa Flavia), Balestrate, Terrasini, Castellammare del Golfo e Mazara del Vallo. Ognuno di essi portatore di conoscenze e tecniche



Foto di Emanuela Caravello

che si sono combinate con le vicine comunità, in particolare quella di Castelvetrano.

Il vero motore trainante dell'economia locale è stato quindi il mare e ciò che poteva offrire. La particolare tecnica della "tratta" o menaide specializzò i pescatori di Marinella nella pesca di sarde e acciughe, abbondanti in questa zona. La sardina o "sarduzza" veniva poi conservata in strati alternati al sale in recipienti chiamati "valliri" che, a causa del forte odore, venivano esposti all'esterno delle abitazioni. Oltre che alimento per il sostentamento locale, il fiorente settore del salato riuscì ad attivare un mercato e interessare le esportazioni. Il valore aggiunto del prodotto trasformato infatti limitava

la vendita del prodotto fresco in favore della sarda salata. A metà del Novecento, Marinella era uno dei più importanti porti pescherecci della Provincia di Trapani e il settore legato alla trasformazione delle sarde contava numerose cooperative ed aziende, anche con sede nella vicina Castelvetrano.

Il terremoto nella vicina Valle del Belice nel 1968 segnò la crisi del settore, già minacciato da nuove tecniche e tecnologie per la conservazione. Le strategie e la pianificazione per il rilancio del territorio diedero priorità all'approdo di Porto Palo come porto peschereccio, declassando di fatto Marinella di Selinunte. La poco redditizia vendita del prodotto fresco e la crisi della filiera del

trasformato, ridussero progressivamente il numero di pescherecci e pescatori. Oggi l'attività resiste e, a partire dagli ultimi anni, intende maggiormente valorizzare le tecniche di pesca come la menaide anche grazie al valore enogastronomico che riesce a conferire alle sarde.

Negli ultimi decenni, la comunità locale si è dedicata maggiormente allo sfruttamento turistico del territorio. Marinella di Selinunte si posiziona al centro del sistema dei piccoli centri costieri della foce del Belice; una fascia interessata da grande attrattività durante la stagione estiva nota per le spiagge di sabbia fina e acqua cristallina. Insieme a Tre Fontane, Triscina e Porto Palo rappresenta buona parte dell'offerta ricettiva del comprensorio, spaziando tra hotel, resort, B&B, affittacamere e campeggi. Marinella gode inoltre della prossimità al Parco Archeologico di Selinunte, importante attrattore culturale che conta oltre 200.000 visitatori all'anno. Il borgo vive il periodo estivo con grandi flussi turistici motivati principalmente dalle strutture, ma anche da quanto offerto dal litorale. L'approdo/porticciolo di Marinella di Selinunte è direttamente connesso al borgo con punto di ormeggio principale protetto da due moli con frangiflutti. Un molo di ponente è invece posto a protezione della spiaggia, meno utilizzata dalle imbarcazioni.

I SAPERI DEL MARE

PESCA CON TRATTA - A TRATTA O A MENAIDE

La pesca di acciughe e sarde con la *tratta*, o menaide, a Selinunte sta attraversando un processo di rivitalizzazione. La *tratta* è una rete da traino, che è stata in gran parte sostituita



Foto di Emanuela Caravello

dal *cianciolu* (rete da posta). Tradizionalmente la *tratta* viene calata in profondità o lasciata sulla superficie a seconda delle stagioni. Può essere posta parallelamente alla costa, e allora si dice che è calata *i chiana* o *i livanti e pponenti*, oppure perpendicolarmente, e allora si dice che è calata *punta fuora* o *ri fuora i ntierra*.

In questa rete i pesci rimangono impigliati e perdono sangue nel tentativo di divincolarsi. La perdita del sangue garantisce un sapore più sapido e meno amaro alle carni. I pesci devono essere smagliati uno per uno dalla *tratta*. Anche per questo il metodo della circuizione, che garantisce una maggior quantitativo di pescato con uno sforzo inferiore, è attualmente preferito dalla maggior parte dei pescatori.

Nel 1913, Giuseppe Pitre, nel volume "La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano" della Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, descrive la *Tratta* e il suo utilizzo come segue:

Può essere posta parallelamente alla costa, e allora si dice che è calata i chiana o i livanti e pponenti, oppure perpendicolarmente, e allora si dice che è calata i punta fuora o ri fuora i ntierra.

«*Tratta* o *Tratta spissa*, rete lunga 300 metri; di 16 nodi per ogni palmo siciliano (26 centimetri), cioè 65 nodi per ogni metro, alta metri 36 con maglie 920. La parte superiore ha dei pezzettini di sughero legati da braccioli di canapello (*bremi di summa*, o *summa*; la inferiore, piombo (*bremi di funnu* o *funnu*). Calata in forma semilunare in acqua, la rete rimane verticale formando una specie di muro. Le due estremità della rete hanno dei sugheri più grandi degli altri (*jaddeddi*). Per ogni 20 metri di lunghezza la rete ha una fune di 84 metri. L'estremità che prima va gettata in mare è il *frenu d'orsa di la cuda*; l'altra che rimane ultima attaccata alla barca, e dalla quale si comincia a tirar poi la rete, è il *frenu d'orsa di la varca*.

La *tratta* serve a pescare piccole acciughe (*anciubarina*) e sardelle (*sardedda*). Tesa in mare non molto profondo avviene che il pesce sforzandosi di attraversare le maglie della rete vi conficchi la testa e vi rimanga attaccato per le branchie» (p. 398).

LA SARDA INCANNATA

Le *sarde incannate* sono una ricetta tipica del borgo di Marinella di Selinunte ed unica in Italia. Le tecniche di cottura sono state utilizzate anche in passato dai pescatori e si conservano ad oggi inalterate. Le sarde infilate



Archivio fotografico della famiglia di Francesco Maria Lentini

con pezzi di canna, chiamate *spiti* (spiedi), sotto la lisca centrale vengono arrostiti sul fuoco facendo poggiare le due estremità delle canne su supporti di pietra. La brace è alimentata con la *magliola di vigni*: i tralci profumati di potatura della vite.

Le sarde incannate sono una ricetta tipica del borgo di Marinella di Selinunte.



Foto di Francesco Maria Lentini

cunzato aveva un valore capitale per il fabbisogno dei lavoratori del mare. Nelle tradizioni popolari, il tema del pane che libera dalle fatiche e dalla fame ricorre in diverse forme proverbiali e scioglilingua, come «Li peni cu lu pani un su' peni/ Li veri peni sunnu senza pani (Le pene con il pane non sono pene/ Le vere pene sono quelle che soffriamo quando siamo senza pane» (Uccello 1976: 82). In generale, il pane è il simbolo del lavoro, cosicché «Livàrici lu pani» sta a significare «Privare qualcuno delle risorse materiali indispensabili» (ivi: 83).

IL TEGAME DI SAN GIUSEPPE - U TIÀNU DI SAN GIUSEPPE

La pasta a *tianu* è un simbolo della tradizione culinaria del borgo di Marinella di Selinunte. Il piatto è realizzato con i bucatini conditi con le sarde locali, la granella di mandorle tostate e la verdura di stagione, come il broccolo, il finocchietto o lo *sparaceddu*. Viene cotto tradizionalmente nei tegami di terracotta e si consuma ritualmente in occasione della festa di San Giuseppe, il 19 marzo.

IL PANE CUNZATO

Il *Pane cunzato*, condito con olio, sale, pepe e acciughe, è uno tra gli alimenti più antichi consumato dai pescatori. Cibo realizzato con elementi poveri e facilmente reperibili, il *pane*

LA GHIOTTA MARINARA

La Ghiotta Marinara è una zuppa di pesce, tipica del borgo di Selinunte. Si realizza cuocendo i pesci, i più grandi sotto e quelli più piccoli sopra, in un brodo realizzato con il soffritto di cipolla, prezzemolo, aglio, vino bianco, pomodoro pelato e acqua (Allotta, Pilati 2014). I pesci che i marinai prediligono sono gli scorfani, i pesci martello, le *ope* (boghe), i *sareddi* (pesce sauro).

La Madonna di Selinunte ha molti devoti, soprattutto tra i pescatori che vivono nella borgata anche in inverno.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DEL SACRO CUORE DI MARIA - LA MADONNINA DI SELINUNTE

Da oltre trent'anni a Marinella di Selinunte si svolge la tradizionale processione in mare del fercolo del Sacro Cuore di Maria. La *Madonnina di Selinunte* ha molti devoti, soprattutto tra i pescatori che vivono nella borgata anche in inverno. Ogni anno, la penultima domenica di agosto, la scultura viene caricata su una imbarcazione illuminata a festa e trasportata dal porticciolo di Marinella sino alla frazione di Triscina di Selinunte, seguita da una flotta di pescherecci e barche da diporto. Il corteo processionale parte dalla Chiesa parrocchiale di Marinella per proseguire lungo le seguenti strade: Via Megara Nysea, Via degli Argonauti, Piazza Stazione, Via Clizia, Via Cavallaro, Via Persefone, Via Cassiopea, Via Esiodo, Via Castore e Polluce, Via Persefone, Via Caboto, Via Usodimare Antoniotto, Piazza Empedocle. Segue la celebrazione eucaristica in Piazza Empedocle, a conclusione della quale il simulacro della Madonna è recato processionalmente in mare su una imbarcazione. Dopo la benedizione in mare del Parroco, la *Madonnina* torna a Marinella di Selinunte portando con sé una scia di luci che si spengono man mano le barche rientrano in porto. Lungo la spiaggia si accendono falò per salutare il passaggio della Madonna (cfr. Buttitta, Palmisano 2009). I giochi d'artificio concludono i festeggiamenti al rientro del simulacro in parrocchia.

Nell'ambito dei festeggiamenti del Sacro Cuore di Maria, si svolge la *Sardiata*: la sagra delle sarde *incannate*, cotte alla brace, offerte dai pescatori a tutti i partecipanti (si veda specifica sezione).

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

INCANTO AL MERCATO DEL PESCE

Il mercato del pesce si tiene la mattina nei pressi del porto e prevede lo svolgimento di un'asta secondo le tradizionali modalità. Il pescato, portato sul molo a ridosso del paese, viene esposto per la vendita. I pescatori, a turno, offrono il frutto del lavoro all'incanto dell'asta, mettendo in atto pratiche espressive tradizionali volte ad incoraggiare i compratori, che si aggiudicano il pesce in vendita con la migliore offerta.

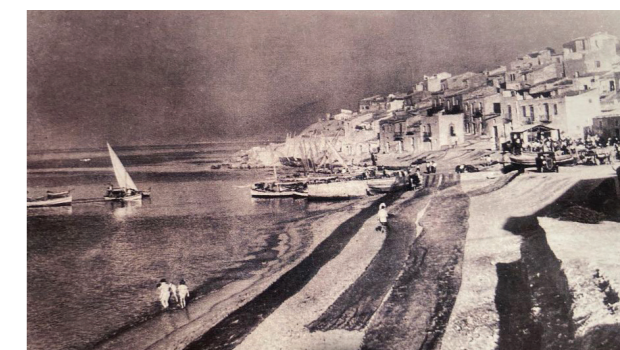


Foto di Antonio Iacullo

I pescatori, a turno, offrono il frutto del lavoro all'incanto dell'asta.

MARZAMEMI

IL BORGO MARINARO

Le origini di Marzamemi sono strettamente connesse alla realizzazione dell'approdo e della tonnara nel XVII secolo. La storia del borgo è legata a quella di importanti famiglie e figure locali. Su iniziativa del Barone Calascibetta, furono edificate, a partire dalla metà del 1600, la chiesa, il palazzo e le case di pescatori. La famiglia Starrabba fece costruire un palmento e magazzini e depositi utilizzati per contenere merci, come il vino o il sale, da spedire via mare in diversi porti italiani. Sul finire dell'Ottocento il Principe di Villadorata acquisì la gestione della tonnara subentrando ai Calascibetta. Nello stesso periodo fu realizzato l'asse ferroviario Marzamemi - Pachino e il Porto della Fossa nel 1855 che potenziò ulteriormente le esportazioni, anche dei prodotti agrari. Nel 1912 venne costruito lo stabilimento per la lavorazione del tonno e vi fu un prospero periodo della tonnara con grandi volumi di pescato. A cavallo fra le due guerre la pesca subì dei contraccolpi e gli stabilimenti vennero gestiti anche per conto di aziende genovesi. La tonnara chiuse definitivamente nel 1969. Nel 1993 Marzamemi è stata scelta come location per le scene del film "Sud" di Gabriele Salvatores e per altre numerose pellicole.

La struttura urbana storica gravita intorno a due nuclei principali: la tonnara con il vicino stabilimento e la Piazza Regina Margherita. Il tessuto insediativo è stato costruito intorno a questi due poli principali, con le prime case di pescatori e la chiesa che si

affacciano sulla piazza. Si propaga così un reticolo viario su schema quasi ortogonale, ristretto dal mare praticamente su tre lati e con le saline a limitarne l'espansione sulla terraferma. Il nucleo storico ha quindi una forma rettangolare, con buona parte del costruito occupato dagli ex stabilimenti e dai magazzini. Negli ultimi decenni, anche grazie a una crescente attenzione all'ambito della Sicilia orientale e della Val di Noto, il centro è stato coinvolto in un positivo trend turistico diventando così una delle più note mete della provincia di Siracusa. Il tutto ha favorito il recupero e la riqualificazione di diversi immobili riconvertiti ad uso ricettivo, ristorazione e commercializzazione. Rimangono però ancora non utilizzati ampi ambienti della tonnara, anch'essi oggi parzialmente riconvertiti.

Il crescente trend turistico ha riavvicinato la comunità al mare.

La storia del borgo lega direttamente la comunità al mare come principale risorsa economica e sua principale fonte di sostentamento. La tonnara e l'approdo hanno svolto una funzione "generatrice" dell'insediamento urbano consentendo inoltre l'avvio di processi produttivi e quindi l'innesto di nuove attività economiche. Il tonno ha rappresentato nei secoli la principale specie ittica oggetto di pesca soprattutto per la prolifica e diversificata filiera che riesce a innescare per la sua trasformazione. Il complesso della tonnara si è infatti ampliato nei



Foto di Stefano La Rosa from Catania - Sicily, Italy, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons

decenni attraverso l'installazione di impianti per la salagione e ambienti per la commercializzazione. Con la chiusura dello stabilimento, una parte degli elementi immateriali ad esso connessi sono oggi nella memoria e nei racconti locali. Il legame storico della popolazione con il mare si esprime, però, ancora vivamente nelle festività, nelle ricette, nelle tradizioni culinarie e nelle tecniche connesse alla pesca. Queste in particolare sono riferite a tecniche relative all'utilizzo delle imbarcazioni e per la

lavorazione del tonno, grazie soprattutto ad aziende locali ancora attive. Il crescente trend turistico ha riavvicinato la comunità al mare, offrendo nuove opportunità anche ai pescatori e aprendosi ai servizi per la scoperta del territorio e delle produzioni tipiche.

Oggi il borgo di Marzamemi è una delle più note e frequentate mete turistiche della Provincia di Siracusa. Le immagini della sua piazza gremita con

numerosi locali e ristoranti, sono diventate negli ultimi decenni rappresentazioni iconiche della Sicilia. Il comprensorio vanta poi altri importanti attrattori balneari e storico culturali, come la Riserva Naturale di Vendicari, Noto, Siracusa e Pantalica (Siti UNESCO). Marzamemi si posiziona come sito baricentrico del sistema principalmente nel periodo estivo, godendo dell'offerta ricettiva del territorio con alberghi, numerosi B&B e affittacamere e diversificando i servizi grazie alle storiche connessioni con il mare.

Il borgo, nato su un piccolo porticciolo, oggi ha ampliato il suo spazio sul litorale con un molo dedicato a San Francesco di Paola e un ulteriore porto di maggiori dimensioni nella zona a sud. Con prevalente utilizzo per diporto, il sito è molto frequentato in estate, anche da yacht; inoltre sono stati attivati diversi servizi turistici connessi al mare come il noleggio di imbarcazioni, l'avvio di tour in barca per la scoperta della costa e servizi di diving. L'offerta balneare si integra poi con il gran numero di locali per l'intrattenimento e la ristorazione diurna e serale. Le attività commerciali contribuiscono a diversificare l'offerta grazie a una stretta connessione con l'identità produttiva del borgo, con la vendita al dettaglio di derivati della trasformazione del tonno o del pescato.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Tonnara di Marzamemi (si veda specifica sezione).

Piazza Regina Margherita. Rappresenta un pregevole sistema paesaggistico e identitario soprattutto per le casette di pescatori di origine seicentesca che la delimitano. Si affacciano su questo ampio spazio anche le due chiese e il Palazzo di Villadorata.

Chiesa di San Francesco di Paola (Chiesa vecchia). Dedicata al Santo patrono del borgo. Rappresenta la chiesa della tonnara e storico luogo di culto dei pescatori. Dopo anni in disuso e i danneggiamenti a seguito del secondo conflitto mondiale, non è più utilizzata.

I SAPERI DEL MARE

LAVORAZIONE TRADIZIONALE DEL TONNO

Sebbene la tonnara di Marzamemi non sia più attiva e la struttura abbia assunto nuove funzioni, la pesca del tonno è ancora un elemento che caratterizza il borgo. Gli antichi saperi connessi alla lavorazione del tonno e dei suoi derivati sono reiterati ancora oggi dalle aziende che manipolano il pesce per la vendita. L'utilizzo delle antiche tecniche caratterizza, ad esempio, l'azienda familiare Campisi che opera a Marzamemi dal 1854 nella lavorazione di tonno rosso, bottarga, mosciame (prosciutto di tonno) etc. L'azienda mantiene la tradizione della lavorazione, a mano e a coltello, del tonno pescato all'amo.



Foto di Emanuela Caravello

Gli antichi saperi connessi alla lavorazione del tonno e dei suoi derivati sono reiterati ancora oggi dalle aziende che manipolano il pesce per la vendita.

LA GHIOTTA DI TONNO - AGGHIOTTA

La ghiotta di tonno (*Agghiotta*) è un piatto tradizionale di Marzamemi. Si realizza con il tonno rosso tagliato a tranci e un composto

di cipolla, pomodoro di Pachino, peperoni, patate, basilico, prezzemolo e capperi. Una variante prevede la cottura del tonno insieme alle lumache, da aggiungere al composto a cottura quasi ultimata.

MASTRO D'ASCIA - MASTRU D'ASCIA

Isaperi artigianali tradizionali connessi alla costruzione e manutenzione dei pescherecci in legno è ancora oggi custodita nella memoria e nella pratica di Pasqualino Aliffi, ultimo *mastro* d'ascia di Marzamemi (cfr. Aliffi 2020). Il *mastro* di Marzamemi custodisce nella



Foto: www.freepick.com

sua bottega la tradizionale attrezzatura, insieme alla documentazione fotografica relativa alla costruzione dell'imbarcazione Palma Nuova, la più grande costruita a Marzamemi da Aliffi, insieme ad altri due *mastri d'ascia*, Caldarella e Provenzano, tra il 1964 e il 1966. L'imbarcazione è un esemplare degli *scieri*, le grandi barche delle tonnare.

I saperi artigianali tradizionali connessi alla costruzione e manutenzione dei pescherecci in legno è ancora oggi custodita nella memoria e nella pratica di Pasqualino Aliffi, ultimo mastro d'ascia di Marzamemi.

Il *mastro* preserva e tramanda gli antichi saperi connessi alla costruzione delle imbarcazioni tradizionali, come la lancia (*lancitiedda*) o il gozzo (*vuzzariieddu*). Il *mastro d'ascia* possiede la conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di legno, le competenze necessarie per la costruzione e la manutenzione delle imbarcazioni tradizionali. Tra gli utensili tradizionali utilizzati è possibile annoverare i seguenti: sagoma di legno (*menzu aibbu*), seghe (*sierra tri anieddi*, *sierra i struncari*, *sierra i guainniri*, *sierra i rifilari*, *sirràculu*), pialle (*chianuozzi e chianuozzi gruossi*), asce (*asci e asciunieddi*), tenaglie, martelli, sgorbie e scalpelli, manarole (*tràpani*), *siggienti*, *cagni*, *chiova zincati*, *maittieddu* e *fierru i calafataru*, *stuppa*.



Foto: www.flickr.com

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DI SAN FRANCESCO DI PAOLA

San Francesco di Paola è il Santo patrono di Marzamemi. L'agiografia del Santo racconta di un viaggio sullo stretto di Messina a bordo del suo mantello, che è all'origine del legame tra San Francesco e i pescatori, che a lui si rivolgono con devozione per propiziare la pesca e scongiurare i pericoli del mare.

Nel giorno in cui si commemora la morte del Santo, il 2 aprile, a Marzamemi si celebra una messa solenne, si espongono le reliquie e si effettua la benedizione e la distribuzione del pane. La festa più partecipata in onore di San Francesco di Paola si celebra annualmente il 20 agosto e prevede una solenne processione per le vie del borgo,

preceduta da giochi marinai tradizionali, come la regata in barca e la cuccagna a mare, che si svolge a terra dagli anni Settanta. Il corteo processionale attraversa le vie del centro storico e sosta al porto, dove la statua raggiunge il mare trasportata su un peschereccio. L'imbarcazione che ospita il fercolo è seguita dalle barche con pescatori e fedeli, che ricevono una solenne benedizione e assistono all'offerta di una corona di fiori, affidata con una preghiera alle acque in memoria dei morti in mare.

Quando la tonnara era ancora in funzione, il proprietario offriva per riconoscenza e buon auspicio al Santo il tonno più grosso tra quelli pescati in prossimità della festa e i pescatori donavano il pescato del giorno antecedente (cfr. Buttitta, Palmisano 2009).



Foto di Effems via Wikimedia commons

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

CANTI DEI TONNAROTI - CIALOME

I canti che scandivano le operazioni della mattanza hanno perso la loro occasione d'uso passando per un utilizzo più raro, negli ultimi anni di attività della tonnara, circoscritto al momento del sollevamento del *coppu* nella fase cruciale della pesca. I canti di Marzamemi sono attestati dalla documentazione scientifica di riferimento e custoditi dalla memoria collettiva. Le *cialome* derivano dal greco *kéleusma*, che significa grido,

battuta dell'aguzzino per i rematori. La struttura di questi canti prevede che alla proposta del solista (*cialumaturi*), che enuncia la parte narrativa del canto, faccia seguito la replica all'unisono dei tonnaroti, mentre compiono lo sforzo di sollevare la pesante rete della camera della morte.

Sui canti di pescatori e marinai, Giuseppe Pitrè scrive nel primo volume di "Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano" (1889a): «*Celesma* o *celeuma* è un canto o grida di marinaj insieme, per animarsi a vicenda al remigio, o a varare le barche. Da *celesma* (κέλευσμα), *celeuma*, *cialoma* viene *cialumari*, il farsi con la voce da uno degli uomini che alano un segno convenuto e ripetuto ad intervalli, affinché gli altri alino insieme» (p.464).

PORTOPALO DI CAPO PASSERO

IL BORGO MARINARO

Il territorio di Portopalo di Capo Passero è stato abitato sin dall'antichità, ma la reale fondazione del centro avviene su iniziativa di Don Gaetano Moncada che nel 1792 realizza un centinaio di abitazioni nei pressi della tonnara preesistente. Nell'Ottocento, l'economia del paese si divide fra marineria e lavoro agricolo, con una popolazione in crescita. Fino al Novecento l'assenza di infrastrutture rallenta lo sviluppo e definisce una bassa qualità della vita per gli abitanti. Grazie alla presenza del porto e alla sua posizione strategica, il borgo subirà danni durante la Seconda Guerra Mondiale. Il centro è prima parte del territorio di Noto, poi di Pachino e diventa comune autonomo nel 1975.

La struttura urbana vede un grosso centro principale con distribuzione di altri piccoli nuclei insediativi posti a nord, in prossimità dell'antica tonnara, e a sud adiacente al grande porto. Il nucleo originario del borgo viene individuato nei pressi della Piazza Scalo Mandria, dove si trovano le cosiddette *casuzze*, un piccolo steccato di antiche abitazioni di pescatori che percorre la linea di costa a ridosso di una caletta. Il tessuto costruito è prevalentemente ortogonale a scacchiera con edilizia a schiera o in linea con basso numero di elevazioni. Nella immediata fascia costiera si

distribuiscono ristoranti, magazzini e depositi; nei pressi del porto sorge il mercato ittico. In prossimità della spiaggia sono recentemente nati agglomerati e isolati di ville e strutture turistiche.

Portopalo di Capo Passero deve le sue origini e la sua prima vocazione produttiva alla pesca del tonno che, nelle particolari conformazioni morfologiche del territorio, trovava numerosi punti di contatto. L'Isola di Capo Passero e le "punte" che disegnano una linea frastagliata, creano idealmente due mari su cui la cittadina oggi si affaccia. La Tonnara di Portopalo distribuì le proprie strutture e attività infatti fra la terraferma e l'isolotto, con un ampio marfaraggio dotato di strutture per la trasformazione del pescato. La comunità nacque e si sviluppò cogliendo queste opportunità e dedicandosi a un proficuo ciclo di produzione, dalla pesca alla lavorazione, fino all'esportazione. Negli anni il sistema ampliò ulteriormente le sue specializzazioni coinvolgendo numerose specie del pescato locale; fra queste merita sicuramente una nota il gambero rosa di Portopalo ancora oggi troppo poco conosciuto.

Non mancava però il legame con la terra: molte abitazioni vennero costruite infatti secondo il sistema del "baglio", con un cortile interno in cui dedicarsi alle coltivazioni o dove ricoverare gli animali. Con



Foto di Trolvag via Wikimedia commons

un miglioramento della qualità della vita grazie alle diverse opportunità economiche il centro si ampliò espandendosi su quattro quartieri principali: Rione Canalazzo - Pizzuta e Rione Scalo Mandrie, i due più antichi, Rione Faro Cozzo Spadaro e Rione Porto. Ancora oggi alcuni rappresentanti di ogni Rione, si sfidano in una competizione tra barche durante la festa patronale dedicata a San Gaetano.

La chiusura della Tonnara e i recenti trend di crescita turistica che hanno interessato la Val di Noto hanno spinto la comunità ad avviare e sviluppare numerosi servizi per la ricettività, l'ospitalità e la ristorazione. La pesca rimane però la vocazione principale e il cuore dell'identità cittadina; il mercato del pesce ne rappresenta infatti tutte le sue sfaccettature, stratificazioni e diversità.

Il borgo è dotato di un ampio golfo protetto da due moli. La porzione orientale definisce il porto vero e proprio, dotato di pontile e cantieri navali. L'approdo è in diretta connessione con il mercato ittico a conferma della grande valenza che l'attività di pesca ha per l'economia locale. Le numerose calette del territorio possono offrire piccoli spazi per l'ormeggio.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Tonnara di Portopalo (si veda specifica sezione).

Forte di Capo Passero. Architettura militare situata sulla vicina Isola di Capo Passero, di fronte al centro principale. La struttura fu edificata fra il 1599 e il 1607 dagli spagnoli. Nei secoli successivi venne utilizzato come prigione, fino al Regno d'Italia in cui perse la sua funzione difensiva. Nel 1871 sulla terrazza venne insediato un piccolo faro, reso automatizzato intorno agli anni Cinquanta. Il fabbricato è stato restaurato nel 2005 con finanziamento del POR Sicilia 2000/2006.



Foto di Santino Quartarone

Mercato del pesce. Struttura in stile razionalista progettata dall'Architetto Vincenzo Palazzotto nel 1977.

Faro dell'Isola delle Correnti. Isola che rappresenta il punto più a sud della Sicilia e importante punto strategico per la fascia costiera locale. Vi aveva sede un faro con strutture a supporto, oggi in disuso.

I SAPERI DEL MARE

LAVORAZIONE TRADIZIONALE DEL PESCATO

La lavorazione di tonni, pesci spada, ricciole, sgombri, acciughe, sott'olio, sotto sale e affumicate permette la conservazione del pescato locale presso antichi stabilimenti.

Tra i prodotti ricavati dal tonno si possono annoverare: *Tunnina* (una selezione di parti del tonno conservate dai salatori in salamoia per circa quaranta giorni, dopo posta a scolare sui cannicci e infine stivata dai bottai in barili alternando strati di pesce e sale), *Ovo di tunnu* (bottarga), *Purmuneddu* (pancreas), *Cori* (cuore), *Virticchiu* (valvola cardiaca), *Ventri* (stomaco), *Lattume* (liquido seminale), *Surra* (ventresca, basso ventre del tonno), *Tarantello* (parte pregiata posta sopra la ventresca), *Vureddu* (budello), *Controcuore* (atrio del cuore), *Busunagghia* (parte del ventre poco pregiata), *Ficazza* (salame ottenuto con la carne di recupero attaccata alle lisce o alle pinne), *Museddu* (salame ricavato dallo sdosso o bodanu di petto). Le specie ittiche interessate dalle tecniche tradizionali di lavorazione sono: gambero rosa, tonni (*tonnine rosse* e *alalonghe*), pesci spada, boghe, merluzzi, spigole, ricciole, saraghi, sardine, acciughe,

sauri, rombi, dentici, cernie, lampughe, spatole, razze, triglie e altre specie locali.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DI SAN GAETANO

San Gaetano è il Santo patrono di Portopalo di Capo Passero. La festa si celebra il 7 agosto ed è associata alla Settimana del mare, un ciclo di eventi che si svolgono tra la prima e la seconda settimana di agosto e prevedono lo svolgimento di due manifestazioni tradizionali: il Palio del mare e la Cuccagna a mare.

Il Palio del mare, o *Cursa re Varchi*, è una competizione tra barche che si svolge nei pressi di Scalo Mandrie, di fronte l'Isola di Capo Passero. I contendenti sono quattro equipaggi, che rappresentano i quattro rioni in cui è suddiviso il paese (Canalazzo, Scalo Mandrie, Porto, Faro Cozzo Spadaro). Le barche in legno che competono in



Foto di Santino Quartarone

Il Palio del mare, o Cursa re Varchi, è una competizione tra barche che si svolge nei pressi di Scalo Mandrie, di fronte l'Isola di Capopassero.

velocità erano, almeno fino alla metà del secolo scorso, a sei remi, oggi sono a quattro remi più il timoniere. Dal 2003 la gara si svolge in tre giornate anziché in una e attrae un numero sempre crescente di partecipanti: fedeli ma anche visitatori e curiosi. L'evento rappresenta infatti la più antica e consolidata tradizione del borgo.

I festeggiamenti prevedono anche lo svolgimento della Cuccagna a mare, una gara di equilibrio tra uomini con l'obiettivo di raggiungere la bandiera posta all'estremità di un palo di legno insaponato sospeso sul mare.



Foto di Santino Quartarone

I fondi necessari all'organizzazione della Settimana del mare sono raccolti tramite questua dai pescatori, che organizzano insieme alla cuccagna e al palio del mare anche la festa del patrono. Il giorno dedicato alla festa, nel pomeriggio, si svolge una solenne processione del simulacro di San Gaetano insieme a quello di San Francesco di Paola, protettore dei pescatori. I due fercoli attraversano con il corteo le vie principali del borgo e giunti alla spiaggia di Scalo Mandrie sono posizionati su un'imbarcazione che compie un giro dell'isola di Capo Passero seguita da altre barche. Anticamente il percorso processionale prevedeva la sosta dei simulacri nel luogo in cui si svolgevano i giochi tradizionali. Oggi uno spettacolo pirotecnico conclude i festeggiamenti.

Cuccagna a mare, una gara di equilibrio tra uomini con l'obiettivo di raggiungere la bandiera posta all'estremità di un palo di legno insaponato sospeso sul mare.

SAGRA DEL PESCE

Sagra che celebra il gambero rosa di Portopalo, cucinato insieme alle altre eccellenze del territorio, come il ciliegino. Generalmente la Sagra del Pesce si svolge durante il periodo estivo e prevede degustazioni, eventi musicali e di intrattenimento.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

PIAZZA DI SCALO MANDRIE (TERRAZZA DEI DUE MARI)

La piazza testimonia l'antichissimo legame del borgo con le attività marinare. Il luogo è ancora caratterizzato dalle *casuzze*, le tradizionali abitazioni dei pescatori e da *scieri* e *muciare*, le imbarcazioni in passato utilizzate per la pesca del tonno. Le *muciare* avevano diverse funzioni: alla *muciara i suari* si faceva ricorso per disporre i galleggianti di sughero, mentre la *muciara rraisi* era la piccola imbarcazione dalla quale il *rraisi* (il coordinatore delle operazioni di pesca) controllava le operazioni intervenendo ove necessario. Alcuni esemplari di queste imbarcazioni tradizionali si trovano nella piazza di Scalo Mandrie arricchendone la funzione simbolica per la comunità.

Il luogo è ancora caratterizzato dalle casuzze, le tradizionali abitazioni dei pescatori e da scieri e muciare, le imbarcazioni in passato utilizzate per la pesca del tonno.



Foto di Santino Quartarone



Foto di Santino Quartarone

RIPOSTO E TORRE ARCHIRAFI

IL BORGO MARINARO

La storia di Riposto è strettamente correlata a quella della Contea di Mascali e del vicino centro di Giarre. A partire dal 1124 le terre della Contea di Mascali vennero donate da Ruggero II al vescovo di Catania, l'abate Benedettino Anserio. Il territorio boschivo era molto esteso, superava le 1500 salme e visti i frequenti furti di legname, necessitava di un presidio umano continuo. Per tale scopo iniziò la politica insediativa del vescovo attraverso concessioni gratuite a condizione che fosse assicurata la presenza di un nucleo familiare fisso. Nella seconda metà del 1500 il vescovo conte Nicola Maria Caracciolo concesse il terreno necessario a quanti volessero costruire case e coltivare terre contribuendo all'insediamento e allo sviluppo dei borghi della contea. Iniziò, così, un processo di esplosione demografica nei numerosi borghi di Giarre, Riposto, Torre Annunziata, Macchia, Tagliaborsa, San Leonardello, Miscareello, Trepunti, Altarello, Milo Dagala, Monacella, dove ogni borgo aveva un suo specifico ruolo all'interno del territorio. Riposto, ad esempio, era il "ripostiglio" delle decime dei vini che spettava al conte.

La contiguità di Riposto e Giarre e la loro rapida crescita confluirono presto a formare topograficamente un'unica città, nonché il centro

cardine del commercio marittimo per la presenza nel territorio dell'unico scaro dei borghi posti sul versante jonico dell'Etna.

Con il terremoto del 1693 la vecchia strada "consolare" che collegava Messina a Catania fu spostata a valle, passando per Giarre e questo ne ha influenzato lo sviluppo urbanistico. «Allo stato attuale non si conosce il motivo per cui è stato individuato questo tragitto, tuttavia si può supporre, verosimilmente, che seguisse la preesistente "strada per le marine", tracciata originariamente per motivi militari» (Cavallaro 2016).

A seguito della ribellione di Messina contro gli spagnoli, molti messinesi emigrarono nella città di Riposto nel quartiere "Pagghiara". Una delle testimonianze è la devozione alla Madonna della Sacra Lettera (di culto messinese) alla quale fu dedicata la prima chiesa. Nel Settecento la città si sviluppa in direzione sud fino alla riva dell'attuale porto, a dimostrazione della crescente importanza del commercio marittimo, confermata nella prima metà dell'Ottocento con la nascita di nuove strutture di servizio come i cantieri navali e con la costruzione del porto. Il territorio si arricchisce nel tempo di oratori, collegi e scuole come l'antica Regia Scuola Nautica per Capitani di Cabotaggio e di Altura, nonché la Scuola di Commercio con



Foto di Giovanni Di Vincenzo

annesso pensionato che ospitò diversi giovani provenienti da tutta la Sicilia.

Diversi i tratti distintivi identitari della comunità di Riposto, primo tra tutti il binomio inscindibile vino e mare che, associato al dinamismo economico e commerciale, diede anche impulso allo sviluppo culturale della comunità. La ricchezza del territorio sin dal XVII secolo si andò spostando gradualmente dal territorio collinare di Mascali a quello più

costiero di Giarre che, in un clima infuocato, ne reclamò l'autonomia. Iniziò così una disputa tra i due centri che porterà prima all'autonomia di Giarre da Mascali e poi quella di Riposto da Giarre. L'animosità del popolo di quest'ultimo fu tale da essere chiamato dai mascalesi il "Borgo riottoso". Le vicende dei due centri furono raccontate dai documenti dell'epoca e nei versi di due poeti dialettali rispettivamente per Mascali Venerando Gangi che nel 1812 scrisse il poemetto "Il dialogo di

Diversi i tratti distintivi identitari della comunità di Riposto, primo tra tutti il binomio inscindibile vino e mare che diede anche impulso allo sviluppo culturale della comunità.

Masclot, Masclat e Maschelon”, mentre per Giarre il catanese Domenico Tempio che scrisse nel 1813 “La fera in cuntrastu”.

L’autonomia ripostese verrà sancita con decreto del 27 aprile 1841.



Foto di Giovanni Di Vincenzo

La vocazione marinara del borgo è documentata da diverse fonti. Dallo scaro di Riposto erano vari i prodotti che partivano per varie rotte. Tra i maggiori acquirenti di prodotti sicuramente vi furono gli inglesi, che acquistavano “oli essenziali” e soprattutto il “robusto, alcolico e dolciastro vino dell’Etna”. «Dal porto di Riposto – passato in breve tempo da scalo di quarta categoria a porto di seconda categoria – partiva anche la varca da *nivi* con destinazione Malta. La neve era utilizzata per rinfrescare le bevande, in pasticceria e in campo medico. Attorno ad essa si costituì una specifica economia che dava lavoro a imprenditori, rivenditori, operai, gelatai». (ivi: 76).

Allo storico porto, che nasce per esigenze prettamente commerciali, si è successivamente annesso il porto turistico internazionale, uno dei più importanti della Sicilia. Il “Porto dell’Etna”, così come comunemente viene chiamato, è dotato anche di un cantiere navale che garantisce assistenza continua alle imbarcazioni. Tali opere hanno consolidato non solo il turismo ma anche le attività produttive indotte legate al mare.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Torre Modò, anche detta *Turricedda*, che risale alla seconda metà del 1500. Costruita a difesa della costa per l’avvistamento degli sbarchi turchi, la torre è alta 8 metri ed è attualmente di proprietà privata.

L’Istituto Nautico Cafiero, fra le più antiche scuole nautiche d’Italia. Nasce infatti nel 1820 come Regia Scuola Nautica per Capitani di Cabotaggio e di Altura e nel 1873 diventa Istituto Nautico con annesso anche un Osservatorio Meteorologico.

Palazzo Vigo, situato sul lungomare della frazione di Torre Archirafi, costruito nei primi anni del Settecento, dove viene conservato il *Presepe del pescatore* realizzato nei primi anni del Novecento in terracotta locale.

Il Mercato ittico, storico mercato costruito nei primi anni del Novecento.

I SAPERI DEL MARE

PESCA A MARE E PESCA SUGLI SCOGLI

Nel borgo marinaro di Torre Archirafi si praticano ancora tecniche di pesca antiche, poiché le attività di pesca locale sono svolte su scala artigianale. La piccola comunità di pescatori non pratica, infatti, questo tipo di attività come primo impiego professionale, ma come attività supplementare nei periodi “di riposo” in cui i marinai non sono imbarcati o dopo la pensione.

Nel piccolo borgo sono due le tipologie di pesca tradizionale che si svolgono prioritariamente: la pesca a mare e la pesca sugli scogli.

La pesca a mare era praticata fino agli anni Ottanta circa con imbarcazioni a remi, e prima degli anni Sessanta anche con barche a vela. L’attività di pesca si concentrava a massimo un miglio dalla costa, e si svolgeva con la lenza tradizionale (con ami e piombi) per pesci di scoglio, come il *pizzirè* (donzella o viola, tipo di pesce magro, non grasso come il pesce azzurro, molto colorato con colori vivaci), oppure scorfani e altri tipi di pesce da brodo utilizzati per zuppe.



Foto di Giovanni Di Vincenzo

Altro tipo di pesca era quella con la *nassedda*, una piccola nassa, costruita artigianalmente in giunco (*virga* nel dialetto locale) dai pescatori stessi durante periodi di pausa (dovuti, per esempio, al maltempo) o da artigiani specializzati. L'attività della costruzione delle *nassedde* era così nota da richiamare clienti anche da paesi limitrofi, come Acireale, per acquistarle. Verso la fine dell'estate si andava sulle falde dell'Etna e si raccoglieva la *virga*; si toglievano le foglie, si faceva poi essiccare, e gli steli dell'arbusto venivano lavorati

con spaghi e con *vugghiole*, aghi a doppia cruna, e poi con dei particolari nodi venivano avvolte a forma di chiocciola, fino a creare la forma di cono, caratteristica della nassa. Sebbene gli arbusti avessero già un colore marrone scuro, a volte le *nassedde* venivano scurite ancora di più per far sì che si mimetizzassero con i fondali marini. Le trappole vengono ancora oggi calate con una zavorra (in genere pietre laviche), utilizzando come esca dei granchi. Con questo tipo di strumenti e tecniche vengono in genere pescati pesci da brodo.

La pesca sugli scogli è un'altra attività che veniva svolta a Torre Archirafi con più assiduità nel passato, ma che ancora oggi viene praticata da alcuni pescatori e, a volte, anche dalle donne delle famiglie di questi ultimi. L'attività era denominata in siciliano "*iri a cogghiri i patelli*" e "*a cogghiri u mauru*" e consisteva nella raccolta delle patelle, chiocciole di mare (*valalaci*), consumate poi crude o fritte, e dell'alga rossa commestibile (*mauru*), diffusa nella zona di Riposto perché cresce nei ruscelletti di acqua dolce che affiorano sulla riva. Quest'alga cespugliosa si vendeva sulla piazza (alcuni la vendono ancora oggi, più che altro su ordinazione) e si mangia, generalmente, condita ad insalata con succo di limone e sale o frita. La raccolta delle patelle risente delle fasi lunari: in base al periodo del ciclo lunare in cui si svolge la raccolta si raccoglieranno, infatti, patelle di dimensioni maggiori o minori.

Come già anticipato, queste attività di pesca e raccolta della flora e della fauna marina sono ancora oggi praticate da alcuni pescatori.

L'attività di pesca svolta a Riposto differisce da quella appena presentata, in quanto è praticata in modo più intensivo e professionale. A una maggiore distanza dalla costa e con equipaggiamenti

differenti vengono infatti pescati pesce spada e pesce azzurro. La pesca del pesce azzurro si fa anche per il sauro, le boghe (*vope*) e le spatole con una lenza a 12 ami. Si pratica anche la pesca dei polpi con le nasse. Un altro metodo è quello della totanara o *ontrutu*: arco a sesto acuto di circa 10-15 cm, in ferro o acciaio, con 5 o 6 ami grossi rivolti verso l'esterno. Al centro, come esca, si pone un *sucareddu* (sauro azzurro, che fa da esca per il polpo) e il filo di nylon tenuto dal pescatore. A differenza della lenza normale, questo tipo di strumento si deve tenere sempre in movimento (sali e scendi, per far credere al polpo che il pesce esca sia vivo).

Per la pesca di notte si esce con la lampara, vicino alla riva, si utilizza lo specchio, e poi si cala la lenza oppure si usa la fiocina o il cestello.

A Riposto si svolge anche una pesca con le reti; i pescatori professionisti vanno, infatti, al largo per pescare *vope*, *monacelle* e pesce spada.

Mentre a Riposto i pescatori portano il bottino della propria battuta di pesca ai rigattieri che lo rivendono al mercato ittico del paese, a Torre Archirafi il pescato veniva venduto dai pescatori stessi quando tornavano dalla battuta di pesca, aiutati, in alcuni casi, dalle mogli per pulire le reti da alghe e pesci e per trovare acquirenti.

Oggi a Torre Archirafi si svolge un'attività di vendita più mirata, su ordinazione o indirizzata ai turisti, essendo il pescato del piccolo borgo un prodotto particolare che si distingue nell'essenza e nel sapore.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DI SAN PIETRO PESCATORE

Ogni anno, il 29 giugno, si tengono a Riposto i festeggiamenti in onore di San Pietro, patrono del paese. In occasione della celebrazione si svolge la tradizionale processione a mare con le reliquie del Santo, durante la quale il simulacro viene portato in mare a bordo di un peschereccio e si tiene la benedizione del mare. Per celebrare il Santo patrono la processione giunge fino al molo di Torre Archirafi via mare, dove in alcune occasioni si celebra la messa. La festa è molto nota e richiama la partecipazione di numerosi fedeli, provenienti anche dai paesi limitrofi.

Il legame con il santo patrono e l'identità marinara è forte per i ripostesi; ciò si evince anche dagli epiteti affibbiati loro dai cittadini dei comuni vicini. Secondo quanto riportato da Correnti, infatti, «il campanilismo tra Giarre e Riposto scoppiò quando Giarre, nel 1815, ottenne l'autonomia comunale; ed ebbe carattere spiccatamente religioso. Poiché il santo patrono di Giarre è Sant'Isidoro Agricola, che è sempre accompagnato da un bue nella iconografia religiosa, i ripostesi definirono cornuti i giarresi; i quali, per ricambiare la cortesia poiché Riposto, paese di mare, ha per patrono San Pietro pescatore, che è sempre raffigurato coi piedi a mollo lungo la spiaggia, gratificarono i ripostesi dell'epiteto di piedi salati, e di tignusi, perché san Pietro è raffigurato calvo» (cfr. Correnti 2015).

FESTA DELLA MADONNA DEL ROSARIO A TORRE ARCHIRAFI

La Madonna del Rosario, Santa patrona della frazione di Riposto e titolare dell'omonima parrocchia, verso cui tutti gli abitanti nutrono una sincera devozione, viene festeggiata ogni anno il 7 ottobre con le luminarie, la processione e i fuochi d'artificio nella Chiesa a lei dedicata. Con cadenza triennale, la terza domenica di agosto, si celebra la Festa Grande di S. Maria del Rosario. Per la festa di agosto le celebrazioni sono più magnificenti: vengono allestite luminarie per tutto il paese, il percorso della processione è più lungo e nei giorni precedenti alla festività si organizzano spettacoli e concerti in piazza.

Le due solennità religiose più importanti per gli abitanti del borgo, pescatori e coloni, sono l'Ascensione del Signore (mese di maggio) e la solennità della Madonna del Rosario. Esse coincidono grossomodo con l'inizio e la fine della stagione agraria e quella della pesca, legandosi pertanto in modo intrinseco alle attività produttive ed economiche del borgo, e dunque alla vita della comunità.

Inoltre, proprio questi due eventi religiosi, l'Ascensione del Signore e la Madonna del Rosario, vengono raffigurati in due grandi pale d'altare settecentesche di autore ignoto presenti all'interno della chiesa parrocchiale.

Questa manifestazione collega la cultura vinicola con quella marinara.

SAGRE ENOGASTRONOMICHE DEL PESCATO A TORRE ARCHIRAFI E RIPOSTO

Da circa 25 anni si tiene ogni estate, tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, la Sagra del pesce spada presso la frazione di Torre Archirafi, che registra una grande affluenza. È una manifestazione eno-gastronomica durante la quale il pubblico ha la possibilità di degustare il pesce spada fresco pescato al largo dello Jonio, cotto in diverse preparazioni, ma in particolar modo alla brace condito con salmoriglio. Questo evento, che rientra ormai nella tradizione enogastronomica del territorio, suggella ulteriormente lo stretto legame tra il borgo, il mare e la pesca.

Sempre nel periodo estivo ha luogo a Riposto la Festa del pesce, manifestazione enogastronomica dedicata al pesce azzurro della riviera ionico-etnea, pescato giornalmente con sistemi immutati nei secoli. Pur essendo una manifestazione recente (circa 20 anni) essa ha il fine di promuovere i sapori del mare e delle tradizioni dell'antico borgo marinaro siciliano.

PALIO DELLE BOTTI DI EUSTACHIO

Il Palio delle botti di Eustachio, giunto nel 2022 alla XVIII edizione, è una festa popolare che, pur non avendo radici antiche, è molto sentita dalla popolazione di Riposto. Si tiene solitamente l'ultima settimana di luglio o ad agosto. È un evento caratteristico del territorio e vede protagonisti gli "spingibotti" delle varie squadre, che rappresentano quartieri, frazioni e contrade del paese: Scariceddu (Carmine), San Giuseppe, Immacolata, Matrice (San Pietro), Quartirello, Altarello, Torre Archirafi,

Archi e Carrubba. I partecipanti, vestiti con i colori del proprio quartiere, si sfidano facendo rotolare le botti sul lungomare e attorno a Piazza San Pietro. Per l'occasione i quartieri e le frazioni sono addobbati a festa con fiori. Al vincitore viene donato un artistico trofeo che di anno in anno è custodito con molta cura dal quartiere che detiene il titolo di vincitore,

assieme ad un premio ed a una quantità di vino offerto dagli sponsor del palio.

Questa manifestazione collega la cultura vinicola con quella marinara, celebrando l'importanza storica rivestita dalla Città di Riposto nel commercio dei vini dell'Etna.



Foto di Giovanni Gallo

Eustachio Laviefeuille, viceré di Sicilia, è il personaggio storico che ha ispirato la manifestazione; egli nel 1752, per difendere le sue vigne dagli incursori, fece costruire in prossimità dell'attuale porto turistico un maniero, che poi nel 1923 venne distrutto.

Va ricordato inoltre, come precedentemente detto, che l'etimologia del borgo, Riposto, deriva dal siciliano *ripostu* ovvero "ripostiglio" o "cantina". Fino al tardo Seicento il porto dell'attuale comune, soggetto alle incursioni dei pirati e dei corsari musulmani, fu popolato solo stagionalmente per motivi commerciali e militari, e solo a fine secolo si cominciarono a fabbricare le prime case di pescatori, che diedero vita ad un insediamento stabile a macchia di leopardo lungo la costa. Il principale utilizzo del porto fu dunque quello di fare da magazzino dei prodotti locali, in particolare del vino etneo, per le attività di esportazione. Il palio delle botti di S. Eustachio pone le sue radici in questi aspetti della storia di Riposto, celebrando l'importanza strategica del suo porto nello scambio commerciale.

CELEBRAZIONI DI NATALE DI TORRE ARCHIRAFI

Il periodo natalizio è un momento molto importante per la comunità dei pescatori di Torre Archirafi. Ogni anno nel periodo a cavallo tra Natale e l'Epifania si allestisce, infatti, il "Presepe vivente del pescatore" grazie al quale è possibile rivivere gli antichi mestieri del mare. Il 6 gennaio, ricorrenza dell'Epifania, si mette in scena lo sbarco dei re magi: tre figuranti ripostesi vestiti da re magi, giungono dal mare per portare i doni presso il presepe del pescatore, percorrendo tutto il molo. In seguito, un bambino che impersona Gesù Cristo

viene portato in braccio da un *patrozzu* (padrino), che di solito è interpretato da un pescatore. In concomitanza con questa iniziativa si svolge anche una novena patrocinata dai pescatori e dalla gente di mare.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

U SUGGHIU DA TURRI

Un'antica leggenda racconta dell'avvistamento, nelle zone costiere della Riviera dei Ciclopi, di uno spaventoso mostro marino, metà rettile e metà pesce: *u Sugghiu*.

A Riposto la leggenda del *sugghiu* è molto forte nella memoria collettiva, fino ai giorni d'oggi. Tra le numerose testimonianze di avvistamenti del mostro, nell'antico borgo marinaro di Torre Archirafi, si narra che il mostro, emerso dalle acque, divorò un vitello che si trovava nelle vicinanze della costa. Questo episodio, avvenuto secondo la versione più diffusa intorno agli anni Ottanta, attirò l'attenzione delle cronache locali e nazionali.

«Anche il mare ha i suoi mostri, che per la loro gran corporatura, e fierezza si rendono memorabili, come si conosce da' quei pochi, de' quali abbiam la notizia» (Mongitore 1742-43: 175).

Come testimonia anche Mongitore, numerose sono le tracce di leggende su avvistamenti di mostri marini, in particolare nella Sicilia Orientale e relativi al litorale etneo.

«Nella spiaggia di Mascali intorno al 1700 dopo fiera tempesta si vide una macchina, che sul principio

dal popolo vici no si credette qualche tartana, ivi sbalzata dalla tempesta; ma poi si osservò essere un pesce morto di smisurata grandezza, che fatto in pezzi dagli abitatori, fu ridotto in olio: e le sue ossa furon da diversi curiosi riservate, e fin ad ora si vedono con istupore in Catania» (*ibidem*).

Un'antica leggenda racconta dell'avvistamento di uno spaventoso mostro marino, metà rettile e metà pesce: u Sugghiu.



Foto di Giovanni Gallo

SAN VITO LO CAPO

IL BORGO MARINARO

Il territorio di San Vito Lo Capo venne frequentato dall'uomo sin dall'età preistorica, ma le prime attestazioni di insediamenti sono in parte legate alla leggenda. Si racconta di un villaggio chiamato Conturrana, seppellito da una frana intorno al 300 d.C. In quel periodo, a seguito del passaggio di San Vito, martire di Mazara del Vallo, e Santa Crescenza venne a loro dedicata una chiesetta; molto frequentata nei secoli a venire, venne sostituita da un santuario-fortezza alla fine del Quattrocento con lo scopo di difendere e fornire alloggio ai pellegrini. Nel 1412 entra in esercizio la vicina Tonnara del Secco che resterà in attività fino al 1965. Nel XVII secolo la funzione del santuario venne ulteriormente potenziata dando all'architettura l'attuale aspetto militare. Nello stesso periodo sorgono numerose torri costiere, vista la posizione strategica del Capo a protezione del golfo. Nel Settecento, intorno al santuario cominciarono ad insediarsi i pescatori avviando la nascita del borgo marinaro. Oggi San Vito Lo Capo, grazie alla prossimità alla Riserva naturale dello Zingaro e l'organizzazione del Cous Cous Fest è una delle più note mete del turismo balneare in Sicilia.

La struttura urbana del borgo marinaro si diffonde a scacchiera con isolati ortogonali secondo i

dettami propri dell'urbanistica ottocentesca. Solo nei pressi del Santuario-Fortezza, matrice generativa dell'insediamento, il tessuto diventa più irregolare in vista delle prime abitazioni realizzate dai pescatori nel Settecento. Le tipologie edilizie più presenti sono le case a schiera e in linea, che mantengono basse elevazioni. In funzione degli utilizzatori originali, le abitazioni mostrano una copertura a falde e piccoli spazi a giardino interno, suggerendo un uso più rurale; dall'altra parte si vedono coperture piane e fronte arretrato rispetto alla strada, il tutto identificando come probabili abitanti i pescatori. Nel territorio si sono ampliati in epoca recente alcuni piccoli insediamenti rurali come i borghi di Macari e Castelluzzo, noti soprattutto per l'ospitalità turistica e stagionale.

La sintesi perfetta del rapporto fra comunità, mare e contaminazioni storiche e culturali è il famosissimo cous cous di San Vito Lo Capo. Piatto di origine araba, la sua trasposizione siciliana molto probabilmente non deriva dal periodo di dominazione nell'isola intorno al IX secolo, bensì può essere definito come una espressione culturale "di ritorno" quando le comunità trapanesi avviarono un processo di emigrazione e numerose frequentazioni con la costa tunisina a partire dal Seicento. Sono stati tantissimi i collegamenti, soprattutto di natura economica, tra la Sicilia Occidentale e il nord Africa, dove pescatori, artigiani, imprenditori e professionisti si trasferivano o si spostavano quasi quotidianamente intrecciando scambi e relazioni. Queste comunità acquisirono e portarono nella fascia costiera che va da Mazara del Vallo a San Vito Lo Capo un piatto che valorizzava il pesce molto spesso invenduto unito alla semola, creando una commistione di sapori unica. San Vito Lo Capo intuì le potenzialità del piatto come tramite e vettore fra diverse culture e su questa visione nel 1998 ospitò la prima edizione del Cous Cous Fest, evento e



Foto di Luiz Cent via www.unsplash.com

competizione internazionale che si svolge da ormai 25 anni.

La comunità del borgo sin dalla nascita dell'insediamento ha dedicato le proprie energie ed attività connesse al mare e alla pesca. Per riconoscere questo forte legame storico e identitario dal 2018 è stata aperta dall'amministrazione e con fondi GAC la Casa del pescatore. Un luogo di incontro e di scambio gestito da un'associazione di pescatori locali e che ospita anche incontri ed eventi.

Negli ultimi decenni, grazie alle splendide spiagge e alla sempre maggiore notorietà acquisita dal

Cous Cous Fest, San Vito Lo Capo si è posizionata come una delle più frequentate località della Sicilia Occidentale. La comunità oggi si dedica con grande successo all'ospitalità e ai servizi turistici, valorizzando un comprensorio ricco di splendide spiagge, ma anche di storia, cultura ed enogastronomia. Strade, incroci e cortili sono oggi abbelliti con vasi e fiori e le strade sono animate da tanti ristoranti e negozi attirando, soprattutto d'estate, un numero sempre crescente di visitatori alla scoperta delle spiagge e calette locali, della vicina Riserva dello Zingaro e della cucina tipica.



Foto di Giovanni Lucido

Trecento venne edificata una chiesetta, ampliata nel Quattrocento per far fronte ai numerosi pellegrinaggi che attirava il luogo. Le frequenti incursioni piratesche durante il XVI secolo moltiplicarono l'edificazione di torri di avvistamento lungo le coste siciliane. Il santuario assunse così anche una funzione militare mutandosi in fortezza con facciate "a scarpa", leggermente inclinate e mura più spesse. Il sito divenne così luogo simbolico e fulcro per la nascita del borgo marinaro.

Il borgo utilizza il mare sia per la pesca sia a fini turistici per l'esplorazione di questo tratto di costa. Il centro si affaccia infatti su un porto protetto da due moli e dotato di quattro pontili principali per l'approdo di imbarcazioni. Grazie alla crescente vocazione turistica, sono numerosi i servizi di tour che attraccano o si avviano dal porto verso i vicini attrattori del litorale.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Santuario-Fortezza di San Vito Martire. Ambienti ipogei dimostrano come il sito fosse frequentato già in epoca tardo romana (IV - V secolo) dimostrando la presenza di un luogo di culto. La sua presenza e la venerazione di San Vito Martire sono testimoniate successivamente in periodo normanno. Nel

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Tonnara del Secco (si veda specifica sezione).

Vasche per il garum. Nel medesimo sito della Tonnara del Secco sono state individuate vasche per la preparazione del *garum*, con ritrovamento di resti di pescato, strati di cocchiopesto e tracce di macine.

Torre dell'Usciere. Torre di osservazione costiera di forma squadrata realizzata durante il XVII secolo. I ruderi appaiono consolidati.

Faro di Capo San Vito. Struttura novecentesca.

I SAPERI DEL MARE

IL COUS COUS DI PESCE

Il cous cous di pesce caratterizza la cucina di San Vito Lo Capo e rappresenta una forte componente identitaria del luogo. I marinai celebravano anche in passato le principali ricorrenze festive preparando una zuppa che doveva contenere i pesci più saporiti. Oggi i saperi connessi alla preparazione del cous-cous vengono reiterati

per un consumo più diffuso e sono protagonisti di un festival che si realizza annualmente attirando un grande flusso turistico: il Cous cous fest. Le fasi di preparazione tradizionale del cous cous sono:

1) La trasformazione della semola di grano duro (*simmula*) in grumi o palline (*cocci*) attraverso un movimento rotatorio dei polpastrelli. Con il termine *ncucciari* si indica l'azione di ridurre la semola in *cocci*. La semola *ncucciata* si unge con olio e si condisce con sale, pepe, cipolla tritata, prezzemolo



Foto: www.sanvitoweb.com

o alloro e a seconda della tradizione familiare con cannella, scorzette di limone, pesto di mandorle, aglio e prezzemolo etc.

Il cous cous di pesce caratterizza la cucina di San Vito Lo Capo e rappresenta una forte componente identitaria del luogo.

2) La cottura a vapore (*còciri a bbagnumaria*) nella *cuscusera* sigillata con un cordone di pasta (ggiru o cudduruni) e immersa in acqua eventualmente aromatizzata.

3) Preparazione del brodo di pesce (*broru ri pisci*) con pesci da brodo o da *gghiotta* cotti insieme a cipolla, aglio, estratto di pomodoro (*astrattu*) e pesto di mandorle, aglio e prezzemolo.

4) Riposo del cous cous (*arripusari*, riposare) che permette ai cocci di combinarsi con il sugo (*broru*).

La preparazione può essere realizzata con varianti in relazione alle diverse tradizioni familiari e può prevedere l'impiego di altro tipo di pesce o di ortaggi.

La tradizione originaria del cous cous appartiene all'area del Trapanese e si ricongiunge alla sua matrice nordafricana. La presenza di pesci pregiati lo rendeva in passato un alimento adatto alle occasioni festive.

Gli strumenti utilizzati si distinguono in utensili per *ncucciari* (ridurre la semola in grumi): *Mafararda* (ciotola tonda di terracotta svasata e con bordi alti); *Tavuleri* (tavola piatta di legno); *U Lemmu* (vaso fondo di terracotta); e utensili per *còciri a*

bbagnumaria (a vapore): *Cuscusera* o *Cuscusaru* o *Pignata rù cùscusu* (contenitore in terracotta bucherellato e dotato di manici). Per far riposare il cous-cous (*arripusari*) si impiegano nuovamente *Mafararda* o *Lemmu* coperti con uno strofinaccio (*mappina*) e avvolti in una coperta di lana (*manticedda*) per mantenere il calore e l'umidità.

Le specie ittiche interessate sono: *scròfani* (scorfani), *cipuddi* (scorfani bastardi), *runchi* (gronghi), *sàrachi* (saraghi), *sarpi* (sarpe), *orate* (orate), *muletti* (cefali), *cocci* (varietà di capone), *tòtani* (totani), *opi* (boghe), *sareddi* (sgombri bastardi). Altri pesci più pregiati, come cernia, dentice e merluzzo (Giallombardo 2001; 2003).

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA E CULTO DI SAN VITO

San Vito è il patrono di San Vito Lo Capo e il protettore dei pescatori. La tradizione locale attribuisce a San Vito la punizione tramite tempeste e naufragi dei corsari che nei secoli passati saccheggiarono il santuario a lui dedicato, attorno al quale si costituì il primo nucleo abitato. Il carattere vendicativo del Santo è ricordato anche nella leggenda di fondazione del culto (si veda specifica sezione). La festa del Santo patrono si celebra il 15 giugno, giorno in cui si commemora il suo martirio. I momenti apicali dei festeggiamenti sono la *Ntinna a mare*, un'antica sfida tra giovani uomini che si conclude con la conquista di una bandiera posta su una trave scivolosa sospesa sul mare e l'arrivo di un figurante che impersona il giovane Vito che viene accolto da numerose imbarcazioni. L'avvento del figurante rievoca lo sbarco di San Vito sulle coste del borgo marinaro.



Foto di Cinzia Costa

Il Santo viene invocato dai pescatori per allontanare le trombe d'aria e il maltempo. Si racconta che Vito, che amava molto il mare, si recasse spesso, con al seguito dei cani, in spiaggia. Quando egli invocava la Madonna con le parole "O Maria Stella del Mare aiutaci tu" i cani abbaiano e le tempeste si allontanano dal paese. La stessa preghiera è considerata miracolosa per guarire dalla *scantu* e dagli effetti sulla salute di questa paura improvvisa, qualora sia recitata all'interno del santuario, anche per questo meta di pellegrinaggi. Il luogo era considerato sacro anche in virtù della presenza di un pozzo di acqua salata dalle virtù miracolose.

I momenti apicali dei festeggiamenti sono la Ntinna a mare, un'antica sfida tra giovani uomini che si conclude con la conquista di una bandiera posta su una trave scivolosa sospesa sul mare e l'arrivo di un figurante che impersona il giovane Vito che viene accolto da numerose imbarcazioni.

La devozione dei pescatori nei confronti del Santo Patrono è testimoniata dalla presenza degli ex voto provenienti dal Santuario di San Vito Lo Capo. Gli oggetti documentano l'uso di sciogliere con un dono il voto contratto con il Santo dopo averne invocato l'intercessione in una situazione di pericolo, come una tempesta o un naufragio. Gli ex voto potevano essere donati da marinai

e pescatori anche in segno di riconoscenza per avere ottenuto una pesca abbondante. Gli ex voto riferibili al mondo dei pescatori sono cinque pesci in argento sbalzato, cesellato e inciso, e una spada anch'essa argentea (Messana *et al.* 2011). I pesci, che raffigurano un'acciuga, un tonno, e due sgombri o sauri, sono diversi per dimensioni e tecniche di



Foto di Giovanni Lucido

lavorazione. In uno di questi è inciso il nome del committente e l'anno della donazione, un altro riporta la dicitura "PG": "per grazia". Di particolare interesse è la spada che reca l'iscrizione "Donata a S. Vito dallo sciabacone di Capaci". Lo sciabacone è l'imbarcazione con la quale è condotta la pesca con la sciabica, una rete da traino che «si può calare con la lancia a qualche distanza dalla costa, gettando prima in mare l'*uorsa* fissata all'ancora e agganciata a uno dei lati e poi mollando via via tutta la rete, fino a raggiungere il punto di partenza; qui si tirano dalla barca prima i lati e poi la manica e *u puzzali*» (Giallombardo 1990: 185). La spada è dunque un dono dei pescatori per la protezione ricevuta durante la pesca e la permanenza in mare.

Gli ex voto riferibili al mondo dei pescatori sono cinque pesci in argento sbalzato, cesellato e inciso, e una spada anch'essa argentea.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

LEGGENDA DI FONDAZIONE DEL CULTO DI SAN VITO

La leggenda narra che il Santo cominciò proprio nel borgo di San Vito la sua predicazione. Tuttavia, inizialmente non fu ben voluto dagli abitanti e fu abbandonato dal suo Maestro Modesto e dalla nutrice Crescenzia. San Vito per punizione seppellì il paese sotto una frana e Crescenzia, voltandosi indietro nella fuga, fu trasformata in pietra nello stesso punto dove sorge oggi la cappella a lei dedicata.

Un'altra versione più accreditata della leggenda vuole che Vito sia giunto per mare dopo essere fuggito da Mazara. Poiché fallì il suo tentativo di convertire alla fede gli abitanti di Conturrana, il Signore gli ordinò di ritirarsi dalla città che sarebbe stata punita con una valanga. In ricordo di questo evento, l'area distrutta dalla frana prende oggi il nome di Valanga. La leggenda narra che la distruzione della città fu completa, ma si fermò ai piedi dei Santi che si stavano allontanando. L'edicola di Santa Crescenzia fu eretta in ricordo di questo miracolo (cfr. Messana 2008).

BORGATE DI SANTA FLAVIA

IL BORGO MARINARO

Il Comune di Santa Flavia sorge a valle dell'antico insediamento fenicio di Sòlunto, una delle tre principali città puniche della Sicilia occidentale, assieme a Mozia e Palermo. Sòlunto fu fondata nel IV sec. a.C. I resti testimoniano il dominio cartaginese e romano e molti reperti sono oggi conservati al Museo Archeologico di Palermo. Sul pendio del colle si trova il Teatro ellenistico-romano. A fianco un edificio semicircolare ben conservato. Nel II sec d.C. l'area fu abbandonata, forse volontariamente dai suoi abitanti.

Il borgo di Santa Flavia si sviluppa nel XVIII secolo intorno al complesso della Villa Filangeri, oggi sede del municipio, sorto quando il principe Pietro Filangeri acquista nel 1666 una "casina" e la vicina chiesa di S. Anna, di proprietà del sacerdote Don Giacomo La Mattina per costruire la sua residenza di villeggiatura. Il centro si sviluppa, quindi, su un nucleo con un impianto urbanistico determinato da un asse principale, in asse rispetto all'ingresso di Villa Filangeri (poi Lanza di Mazzarino), da assi trasversali di collegamento con le altre ville settecentesche e da comparti rettangolari con posti di casa a spina e a blocco. Il territorio fu per molti anni la residenza estiva più ambita dalle

famiglie aristocratiche e borghesi del palermitano. Nel 1826 i borghi di S. Flavia, Casteldaccia, Solanto, Porticello e S. Elia confluirono a formare il comune di Solanto con sede amministrativa a Santa Flavia. La denominazione di Santa Flavia venne assunta per Regio Decreto nel 1880.

Il Comune comprende ancora oggi diverse frazioni marinare tra cui Porticello, dove si trova uno dei mercati di pesce più importanti dell'isola, il piccolo borgo di Santa Nicolicchia, un'insenatura naturale ai cui lati troviamo delle piccole e pittoresche abitazioni di pescatori e il borgo di S. Elia, che deve la sua origine alla presenza della tonnara e all'attività peschereccia ad essa congiunta.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Tonnara di Solanto (si veda specifica sezione).

Castello di Solanto, edificato nel XII secolo a picco sul mare e connesso alla tonnara. Oggi di proprietà privata.

Tonnara di S. Elia (si veda specifica sezione).



Foto di Emanuele Messina



Foto di Costa d'Oro progetto del FLAG / GAC Gruppo Azione Costiera di Termini Imerese

Il Comune comprende ancora oggi diverse frazioni marinare tra cui Porticello, il piccolo borgo di Santa Nicolicchia, e il borgo di S. Elia.

I SAPERI DEL MARE

LA PESCA ARTIGIANALE E LA SALAGIONE DEL PESCE AZZURRO

La presenza delle tonnare e dei marfaraggi nel territorio di Santa Flavia (Tonnare di Solanto e Sant'Elia) testimonia l'importanza della pesca del tonno nel comparto economico e sociale locale; oltre ad essere uno dei motori dell'economia locale, la tonnara era, infatti, anche un importante momento di aggregazione collettiva. Proprio all'attività produttiva della pesca del tonno è legata la nascita del borgo marinaro di Porticello dal punto

di vista abitativo. Durante il periodo feudale, intorno al 1500, la tonnara divenne un'attività sempre più considerevole dalla portata quasi industriale, tanto da necessitare di molta manodopera. I tonnaroti, provenienti dalle aree limitrofe di Palermo (Vergine Maria, Mondello, Sferracavallo), erano impiegati perlopiù stagionalmente da marzo fino a novembre, periodo in cui si spostavano verso Porticello e occupavano temporaneamente grotte e abitazioni del litorale. Con lo sviluppo dell'attività della tonnara (rimasta in attività fino agli anni Sessanta del Novecento), i pescatori stagionali divennero stanziali, e diedero così vita alla marineria di Porticello.

La stanzialità portò dunque alla diffusione di altre tecniche di pesca artigianali, che potessero essere esercitate anche negli altri periodi dell'anno e che vengono ancora oggi praticate. Insieme alla pesca artigianale si diffuse anche la salagione del pesce azzurro e i pescatori divennero piccoli conservieri.

La pesca artigianale praticata a Santa Flavia, in particolare nelle borgate marinare di Sant'Elia e Porticello, importanti porti della Sicilia Occidentale, è un'attività produttiva di estrema rilevanza per il territorio, che ha radici antiche e che prevede l'utilizzo di diverse tipologie di reti e di strumenti da pesca. Secondo quanto rilevato intorno agli anni Ottanta da Fatima Giallombardo, è possibile raggruppare le reti utilizzate a Porticello nel seguente modo: *rriti i summu* (reti da posta con deriva e reti da circuizione) e *rriti i funnu* (reti da posta senza deriva e reti da traino). «Con *rriti i summu* ci si riferisce essenzialmente a reti la cui parte superiore, *u summu*, rimane a fior d'acqua. Alcune tra esse vengono lasciate per qualche tempo alla deriva delle correnti; altre non appena calate a circondare la massa di acqua dove sono stati avvistati i pesci vengono poi immediatamente tirate sù. *Rriti i funnu*



Foto di Andrea Avellone

sono invece quelle che pescano sott'acqua, pochi passi o diversi metri, e possono essere lasciate per qualche tempo nei tratti di mare dove ci sono correnti più deboli, oppure trainate più o meno a lungo dalla barca» (Giallombardo 1980: 379).

Tra gli strumenti e le reti da pesca tradizionali ancora oggi utilizzate si menzionano le reti a circuizione, gli attrezzi da posta, il tremaglio (*trimagghi*, rete da posta senza deriva), il palangaro (pesca con la lenza), gli arpioni e le reti a strascico. Tra le reti a strascico di particolare importanza è la *tratta* o *menaide*, utilizzata per la pesca di sarde e acciughe.

A questa specie ittica è legata una delle attività produttive storiche e di maggiore rilevanza per la cultura marinara del territorio, quella della salagione del pesce azzurro.

L'antica tecnica della salagione del pesce, praticata attraverso processi di essiccazione di vario tipo, nacque nella Preistoria dalla necessità di conservare il pesce per lunghi periodi, sfruttando le proprietà antisettiche del sale, al fine di mantenere a lungo i cibi. In questo modo il pescato che non poteva essere consumato fresco perché in surplus, poteva essere conservato e mangiato in un secondo momento.

Il pesce veniva inizialmente conservato sotto sale nelle cavità degli scogli; nell'epoca romana la tecnica si specializzò tanto da creare una vera e propria industria del salato e si passò alla conservazione in recipienti di creta. Successivamente il salato venne posto a macerare in piccoli barili di legno, fino ad arrivare all'utilizzo dei contenitori in latta, diffusi ancora oggi.

L'antica tecnica di salagione delle sarde prevede la rimozione della testa e la stratificazione del pesce e del sale a livelli alternati. Il pesce viene poi posto sotto una pressa che fa uscire i liquidi risultanti dalla salatura, attraverso i quali (osservandone il colore o gustandone il sapore) è possibile capire a quale livello di maturazione sia giunto il pesce. Quando le sarde raggiungono il giusto livello di essiccazione si passa alla fase di conservazione: il corpo della sarda viene ripulito della lisca, viene riposto all'interno dei contenitori di latta e poi ricoperto d'olio d'oliva.

L'industria di salagione e conservazione delle acciughe di Porticello è una tra le più importanti della Sicilia. Nella seconda metà dell'Ottocento circa 80 famiglie di Porticello emigrarono nel nord della Spagna, dove esportarono le tecniche tradizionali del territorio, creando delle piccole fabbriche di salagione, alcune delle quali esistono ancora oggi.

MASTRI D'ASCIA DI PORTICELLO

Fin dalla fine della seconda guerra mondiale si iniziò a Porticello il processo di motorizzazione delle più grosse barche a remi e a vela [...]. L'antica *alalungara* che a Porticello costituì fino alla seconda guerra mondiale la barca utilizzata, tra gli altri, per uno dei *mestieri* più importanti quello cioè

della pesca delle alalonghe, oggi non esiste più». (Giallombardo 1980: 374-375).

Questo tipo di imbarcazione, che prende il nome dall'omonimo attrezzo (rete da posta derivante), contribuì, infatti, alla crescita e allo sviluppo della marineria di Porticello nella prima metà del Novecento, quando alcune famiglie si specializzarono nell'antica arte della costruzione delle imbarcazioni, con una particolare maestria nella costruzione dell'alalungara, considerata il vero fiore all'occhiello della cantieristica di Porticello. Un altro tipo di imbarcazione tradizionale molto diffusa, insieme alle barche di piccola taglia come lanci, *lancitieddi* e *vuzzarieddi*, era la *sardara*, che aveva la lunghezza di circa dieci metri con prora svasata leggermente in fuori e con la poppa a rientrare e relativo prolungamento di ruota, più di un metro, che era sagomato a coda di sirena.

Ben sette cantieri nautici erano pienamente operativi fino alla fine degli anni Ottanta ed erano gestiti da altrettante famiglie di *mastri d'ascia*, anticamente chiamati anche *mastri conzaioli* o *conza varchi*, che "conzavano" le barche, iniziando dallo scheletro, avvalendosi dell'esperienza tramandata da padre in figlio per generazioni: la famiglia Orlando, la famiglia Treviso, la famiglia Sferlazzo, la famiglia Lo Coco, la famiglia Di Marco e la famiglia Crivello.

Questi cantieri si trovavano perlopiù all'interno o nelle adiacenze del bacino portuale, nella borgata marinara di Santa Nicolicchia, e a Sant'Elia.

L'antica arte dei *mastri d'ascia* di Porticello era così professionalizzata e la sua capacità produttiva era talmente importante da diventare uno dei centri della cantieristica "da pesca" del Tirreno meridionale.

Ben sette cantieri nautici erano pienamente operativi fino alla fine degli anni Ottanta ed erano gestiti da altrettante famiglie di mastri d'ascia.

Dagli anni Novanta, in seguito all'introduzione di alcune normative che regolamentano il settore ittico, in particolare il D.M. del 26 luglio che bloccava le licenze di pesca, l'attività dei mastri d'ascia ha iniziato ad andare incontro ad una forte crisi, legata anche alla diffusione delle imbarcazioni in resina a discapito delle barche tradizionali, costruite in legno. Diversi cantieri hanno dunque dovuto chiudere e/o ridimensionarsi, adattandosi al crescere della nautica da diporto.

Molti cantieri, pur specializzandosi nel diporto, restano aperti e visitabili. Nei pressi del Porto di Porticello ed a Santa Nicolicchia, alcuni di essi lavorano ancora il legno con la stessa maestria dei nonni e dei padri.

I TAGLIATORI DI TROMBE D'ARIA

Nel borgo marinaro di Porticello è viva nella memoria collettiva la credenza del taglio delle trombe d'aria o, come viene chiamata nel dialetto locale, *cura r'acqua*.

Secondo la tradizione, quando una minacciosa tromba marina si abbatteva su un'imbarcazione alcuni pescatori di Porticello avevano la capacità di sconfiggere la calamità naturale, portando in salvo l'equipaggio. In queste occasioni, infatti, un

marinaio, con un coltello dalla lunga lama affilata, si posizionava dritto sulla prua rivolto verso la tromba marina e, pronunciando un'orazione dalle caratteristiche sacre e profane, tracciava nell'aria un immaginario taglio che divideva in due parti la tromba marina.

I tagliatori di trombe marine potevano essere solo i marinai maschi primogeniti, appartenenti allo stesso nucleo familiare, che avevano imparato la formula in segreto dal padre, la notte di Natale. Tutti coloro che avevano acquisito questo potere facevano voto di segretezza e promettevano di non rivelare mai la formula trasmessa dai propri avi.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

FESTA DELLA MADONNA DEL LUME

Secondo la leggenda di fondazione, il culto di Maria SS. del Lume è indissolubilmente legato al ritrovamento di un dipinto su ardesia che raffigura la Vergine. Secondo quanto si racconta, analogamente a molti mitologemi dei borghi marinari «durante una tempesta o a seguito di un'aggressione saracena, un vascello fu costretto a disfarsi del proprio carico, abbandonando, presso l'arco dei turchi a Santa Nicolicchia» (Sorgi 2009:55) il dipinto sopra citato. Un gruppo di pescatori ritrovò tra le reti da pesca il quadro sacro e provò a trasportarlo presso le Pirrere, dove si trovava una piccola cappella dedicata alla Madonna. «Ma avvenne prodigiosamente, per diverse volte, che il quadro si spostasse di notte sul luogo del ritrovamento» (*ibidem*), a riprova della benefica protezione che la Patrona voleva attuare sul territorio. Alla leggenda di fondazione del culto fanno seguito moltissime storie e ricordi di pescatori che hanno



Foto di Andrea Avellone

Un gruppo di pescatori ritrovò tra le reti da pesca il quadro sacro.

raccontato e raccontano ancora oggi in prima persona, o riferendo episodi tramandati oralmente dai propri padri e nonni, di miracolosi salvataggi da naufragi e tempeste durante battute di pesca, da cui riuscirono a salvarsi grazie all'invocazione della Madonna del Lume. Le narrazioni evidenziano la forza evocativa della preghiera e il potere salvifico del nume tutelare, che si contrappongono alla precarietà della vita di mare, costantemente minacciata da pericoli e calamità naturali.

Le fonti ecclesiastiche testimoniano che il culto della Madonna del Lume si diffuse nel XVIII secolo, grazie all'opera di proselitismo svolta dai padri missionari dell'ordine dei Gesuiti, che in quel periodo avevano numerosi possedimenti nel territorio di Solanto. «Dai documenti conservati presso gli archivi parrocchiali di Santa Flavia, l'origine del quadro miracoloso venerato a Porticello potrebbe essere collegata ad un [...] missionario della Compagnia di Gesù, morto di colera nel 1743, che aveva portato con sé dai suoi viaggi un dipinto su tela della Madonna» (ivi: 54).

La devozione della comunità venne ufficialmente sancita e riconosciuta nell'Ottocento quando, grazie all'impegno economico dei pescatori del borgo, fu edificata la chiesa destinata al culto di Maria Santissima del Lume, che soppiantò definitivamente tutti gli altri culti locali precedenti dedicati a Sant'Antonino e a San Nicola.

Relativamente alla data di inizio dei festeggiamenti,

nella forma in cui li conosciamo oggi, non ci sono fonti storiche certe; tuttavia, come riportato da Sorgi, molti pescatori del territorio richiamano alla memoria la processione del simulacro tenutasi nel 1837, in occasione dell'epidemia di colera. Per mezzo di questa processione la comunità invocò la cessazione dell'epidemia. La salvezza del paese venne dunque attribuita all'intervento divino e, in segno di ringraziamento, si celebrarono i festeggiamenti in onore della Madonna del Lume.

La festa, organizzata grazie ai fondi raccolti dalla comunità dei pescatori locali, aggregata nel Comitato dei Festeggiamenti Maria Santissima del Lume, ha inizio la prima domenica di ottobre, a conclusione della principale stagione di pesca dell'anno; la comunità ringrazia dunque per il ricavo e i rendimenti del duro lavoro del ciclo appena concluso, e invoca la buona riuscita delle future stagioni di pesca, attraverso una celebrazione propiziatoria.

Le celebrazioni hanno inizio con momenti ludici che coinvolgono l'intera comunità, come la corsa delle barche e il gioco dell'antenna a mare, e proseguono con la processione per le vie del paese. In questa occasione si rievoca il momento del ritrovamento del quadro sacro: il simulacro viene infatti posto su un fercolo portato a spalla dai pescatori, e posto all'esterno della chiesa dove i devoti possono toccare l'effigie ed esibire i bambini al cospetto dell'immagine sacra, al fine di ricevere benedizioni o di porgere ringraziamenti. Parte così la processione per le vie del paese, fino ad arrivare alla marineria e al porto di Santa Nicolicchia, luogo del ritrovamento del quadro, dove la processione giunge al termine e si esplodono i giochi pirotecnici.

All'ottava della festa si tiene una seconda

celebrazione che prevede una processione via terra dei fedeli che raggiungono a piedi la cappella di Capo Zafferano, sita proprio sotto il faro, e una processione via mare in cui tutte le imbarcazioni della marineria, al seguito del peschereccio che trasporta il simulacro della Madonna del Lume, si

dirigono, via mare, verso la medesima cappella, dove viene recitata l'omelia del vescovo. Il peschereccio incaricato di portare l'effigie della Madonna viene scelto tramite sorteggio. Anche questi festeggiamenti si concludono con uno spettacolo pirotecnico.



Foto di Andrea Avellone

Un elemento importante, che testimonia ancora una volta la solidità del legame tra la comunità marinara e la Madonna del Lume, è che nel giorno dei festeggiamenti il mercato ittico rimane sempre aperto e in alcune occasioni il simulacro è stato portato in processione fino al mercato, i cui spazi sono stati allestiti con decorazioni a festa.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

IL MERCATO ITTICO DI PORTICELLO

Il mercato ittico di Porticello è uno spazio dal grande valore simbolico per la comunità dei pescatori, in quanto riveste il ruolo di luogo di incontro e il fulcro di tutti gli scambi sociali ed economici che fanno da motore per questa fetta di economia del territorio e per la vita di una importante parte della comunità, nonché di numerose famiglie.

Per queste ragioni il mercato ittico, come altri luoghi deputati in passato a diverse fasi dell'attività produttiva della pesca (come il Piano stenditoio destinato all'asciugatura delle reti o i vecchi magazzini dedicati alla salagione del pescato, oggi convertiti perlopiù in attività di ristorazione), ha un ruolo importante anche all'interno delle celebrazioni per la Madonna del Lume, costituendo una delle tappe della processione per le vie del paese.

Un aspetto importante del commercio del pesce è quello relativo alle modalità di compravendita dei prodotti. Come rilevato da Giallombardo nel 1980 «le cassette di pesce vengono portate molto presto al mercato locale, dove ci sono i *riattieri* e *u ncantaturi*, pronto a vendere il pesce all'asta. [...] Ma il modo più antico, seppure ancora oggi praticato, di vendere il pesce è quello dello *all'orecchio*, cioè *passannu i riattieri pi l'orecchiu* e raccogliendo personalmente e dunque privatamente l'offerta più vantaggiosa» (Giallombardo 1980: 391).

In altre parole i prezzi proposti dagli acquirenti non venivano dichiarati apertamente o urlati ad alta voce, come ci si aspetterebbe in un mercato, bensì venivano sussurrati all'orecchio dell'astatore che vendeva ed assegnava la cassetta al miglior offerente.

SCIACCA

IL BORGO MARINARO

Il territorio di Sciacca è abitato sin dalla Preistoria, con testimonianze ritrovate a Monte Cronio. Il primo insediamento accertato nel territorio di Sciacca è quello di Terme Selinuntine, fondato, nel VII secolo a.C., dai greci di Selinunte che furono sconfitti ad opera dei Cartaginesi. Durante il periodo romano il centro cambiò nome in *Aquae Labodes*. A seguito delle invasioni barbariche, si svolsero nel comprensorio le vicende legate ai miracoli di San Calogero, divenuto poi Santo patrono. Nell'840 la città venne occupata dagli arabi che le attribuirono il nome attuale. In questo periodo la struttura urbanistica vide importanti trasformazioni e la nascita di nuovi quartieri. Sciacca visse una fase di crescita economica, anche grazie all'impulso offerto dall'innesto di nuove colture agrarie come il cotone. Nel periodo normanno il centro assunse un peso di rilievo, mantenendo autonomia e importanza anche nei secoli successivi. Nel 1355 la città passò alla nobile famiglia dei Peralta che istituì la zecca locale ed edificò il Castello. I secoli a venire videro Sciacca al centro di tumulti, ribellioni e terremoti fino al Settecento, quando nuove infrastrutture di collegamento intensificarono i traffici e il commercio via mare. Il centro è oggi una delle più note mete turistiche della costa agrigentina.

Il nucleo urbano della città si origina con le prime infrastrutture di collegamento realizzate dai Romani, ma sono gli Arabi a dare reale impulso alla nascita dell'insediamento, soprattutto grazie

all'innesto di nuove colture e tecniche agrarie. Sciacca diventa punto connettivo tra il Belice, l'Agrigentino, la costa e l'entroterra. La città nasce così nell'attuale quartiere arabo del "Rabato", quello che oggi è il centro storico della città. Il tessuto urbano si dirama in un reticolato stretto su direttrici prevalentemente curve e ricco di vicoli e cortili. I secoli seguenti e le nuove dominazioni apportarono nuove aggiunte al tessuto procedendo con la realizzazione di quartieri in prossimità di attrattori principali, come le Chiese, il Castello, il Monastero o il Caricatore per il trasporto dei cereali. Nel XV secolo gli aragonesi realizzano un nuovo caricatore in prossimità dell'area portuale, generando un rinnovato interesse commerciale e attirando nella zona mercanti da diverse aree italiane e spagnole. L'economia locale acquisì nuovo impulso nel XVIII e XIX secolo grazie allo sviluppo della marineria, della pesca (come quella del corallo) e allo sfruttamento turistico degli stabilimenti termali. Nei pressi del mare e del caricatore vennero poi realizzati mulini, ancora oggi presenti, ma in disuso. La città rimase circoscritta nelle mura medievali praticamente fino al Novecento, con piccole propaggini verso l'interno o nella fascia costiera-termale del porto, diventata negli ultimi secoli principale quartiere di pescatori e commercianti.

La struttura urbana appare densa e pluristratificata con una chiara matrice araba evidente nel fitto reticolo del centro urbano principale. L'identità di borgo marinaro emerge nel tessuto costruito nella zona "cuscinetto" tra le antiche mura e il porto. Arterie irregolari che seguono l'orografia del territorio e che ospitano tipologie edilizie principalmente a schiera ed in linea che raramente superano le 3-4 elevazioni. Alle antiche abitazioni dei pescatori, si alternano depositi, magazzini e laboratori in un contesto urbano che nei secoli si è integrato alla matrice araba e agricola originaria.



Foto di Nicolò Poio

Il territorio di Sciacca è abitato sin dalla preistoria con testimonianze ritrovate a Monte Cronio.

Sciacca grazie alla sua ottimale posizione e al contesto territoriale, vive storicamente una duplice vocazione produttiva. Il florido entroterra e in

particolare le colture introdotte dagli arabi hanno avviato un prolifico sistema agricolo; a questo si aggiunge il mare, che ha costituito nei secoli un tessuto connettivo per le esportazioni e anche una grande opportunità per esercitare la pesca. L'identità della comunità si è quindi generata a partire da queste commistioni e contaminazioni, evidenti nelle ricette tradizionali, nelle leggende

e in alcune espressioni della cultura immateriale. L'operosità saccense fu ulteriormente valorizzata quando nel 1875 venne scoperto il corallo al largo delle coste; grazie al suo ritrovamento la città attirò imprenditori, professionisti ed esperti nella sua pesca e trasformazione. Un piccolo boom economico interessò Sciacca in quei decenni, con l'impianto di nuove attività commerciali e soprattutto di artigianato. Trattandosi di banchi di corallo sub-fossile e quindi non riproducibile, il corallo rappresenta oggi un prodotto raro e ricercato, ma sono ancora presenti laboratori per la sua lavorazione che creano gioielli ed oggetti di incredibile bellezza.

Sciacca è diventata a partire dal primo Novecento uno dei più importanti poli turistici della Provincia di Agrigento con una consolidata vocazione e offerta ricettiva. Grazie a territorio, storia, identità e paesaggio, negli ultimi decenni è riuscita ad attrarre numerosi flussi su diversi segmenti turistici. La città offre un'integrazione di differenti attrattori culturali, religiosi, balneari e, fino a qualche anno fa, termali. Recentemente interventi di valorizzazione del centro storico stanno sempre più attirando visitatori alla scoperta dei vicoli, dei locali e delle botteghe animando il nucleo più antico di giorno e di notte con una comunità vivace ed ospitale. Il quartiere più prossimo alla fascia costiera vede invece una maggiore propensione ai servizi turistici connessi direttamente al mare.

Il rapporto economico e produttivo tra la comunità e il mare è ancora oggi molto vivo e presente nelle attività cittadine tanto che il porto di Sciacca è uno dei maggiori del versante meridionale siciliano. È dotato di due moli con banchina e tre pontili principali; il tutto racchiude un ampio specchio di mare che ospita numerose imbarcazioni e pescherecci. Il nucleo storico dell'approdo è

costituito dall'insenatura di Porto San Paolo, nei pressi della Rocca di Sant'Elmo. Importante porto "caricatore" per il frumento, vide una notevole espansione a fine Ottocento grazie all'avvio dell'industria legata al corallo. L'attuale grande specchio d'acqua è delimitato da moli costruiti in tempi recenti. L'ambito portuale racchiude anche un mercato del pesce, struttura in legno di recente costruzione, spazi per la cantieristica e numerosi servizi per i natanti.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Porto storico. La presenza dell'antico porto nei pressi della Rupe di San Paolo è attestata già al XII secolo. Nel XVII secolo viene indicato come uno dei principali approdi siciliani grazie alla presenza del caricatore, struttura per lo stoccaggio e il trasporto su navi del frumento. Grande impulso allo sviluppo marittimo si ebbe quando intorno al 1878 avvenne il ritrovamento di banchi di corallo nei pressi di Sciacca. Il rinnovato fermento economico attirò armatori da varie parti d'Italia e nel quartiere del porto si insediarono laboratori e magazzini. L'ampliamento del porto avvenne prima con la realizzazione del molo di Gaie Garaffe (zona ad ovest) nel 1923 e, in epoca più recente, del più ampio molo che ad est si diparte dalla Rupe di San Paolo.

Rocca di Sant'Elmo. Piccolo isolotto a forma di rupe nei pressi dell'antico porto. Vi è legata la leggenda della Contessa Giulietta che, in epoca normanna, si innamorò e fuggì con il cugino rifugiandosi nelle grotte della rocca. Grazie all'intercessione di un frate del vicino Monte Kronio, Giulietta ottenne il permesso per le nozze e ricevette in dono la città di Sciacca e il suo vasto territorio.



Foto di Tamara Smekhova

Molino Pastificio Saccense. Complesso edilizio di grandi dimensioni realizzato a partire dal 1856 probabilmente sul sito di un'antica tonnara. La struttura rispondeva alla necessità del territorio di trasformare i grani prodotti nelle coltivazioni sfruttando anche la presenza del caricatore per l'esportazione dei cereali. Il mulino nel Novecento venne poi chiuso ed oggi versa in stato di abbandono.

Tonnara del Tono (si veda specifica sezione).

I SAPERI DEL MARE

PESCA CON IL CIANCIOLO

Ucianciolu è una rete da circuizione, soprattutto adatta alla pesca di *sardi* e *anciovi*. È composta da maglie molto sottili capaci di imbrigliare i pesci, è sostenuta da un cavo di corda (*bbriemu*) al quale sono legati i sugheri, che non devono superare in peso *u chiummu*, ovvero i piombi che permettono alla rete di raggiungere il fondale. La pesca tradizionale col cianciolo si svolge la sera e prevede l'uso di un'imbarcazione principale e di due o tre piccole barche (*lanci o lancitieddi*) incaricate di attirare i pesci con la luce di una lampada (*a lampa*). La rete è calata al momento opportuno girando attorno alle lampare e creando un *coppu* che imprigiona i pesci. Alla tecnica tradizionale del cianciolo si accompagnano quelle a volante, strascico, i palangari e la posta. Le specie ittiche interessate da questa specifica tecnica di pesca sono: *sardi*, *anciovi*, *scurmi*, *ucchiati*, *uopi*, *savuri*, *maccarruneddu*. Il periodo più idoneo per questa tipologia di pesca va dal mese di marzo a quello di ottobre.

Le operazioni di pesca con il cianciolo si svolgono da tempo con l'ausilio di pezzi meccanici (*u carrabbini*, il verricello, il paranco), che hanno sostituito la sola forza manuale, ancora utilizzata per tirare *u pannu r'a rizza*. Le trasformazioni delle tecniche tradizionali di pesca e di lavorazione del pescato rendono la presenza della risorsa a Sciacca particolarmente preziosa. Tra i soggetti detentori dei saperi connessi a questa tecnica di pesca è possibile annoverare, tra gli altri, la famiglia Piazza.

La pesca e salagione del pesce azzurro a Sciacca è un'eredità immateriale iscritta nel Libro dei Saperi del REI (data approvazione 24/05/2012; n. prog. 154).

La pesca tradizionale col cianciolo si svolge la sera e prevede l'uso di un'imbarcazione principale e di due o tre piccole barche (lanci o lancitieddi) incaricate di attirare i pesci con la luce di una lampada (a lampa).

LA SALAGIONE DEL PESCE AZZURRO

La trasformazione del pescato avviene presso le aziende ittico-conserviere, alcune delle quali custodiscono e riproducono i saperi tradizionali per la lavorazione dei prodotti del mare. Per la preparazione in salamoia le *scamozzatrici* procedono manualmente a *scamozzare* le sarde, ovvero a togliere le teste e sfilettare i pesci, che sono disposti, irrorati di olio e pressati all'interno di

vasetti successivamente chiusi, sterilizzati ed etichettati. La tecnica di salagione prevede, invece, la disposizione a raggiera delle sarde su più strati, ciascuno dei quali è cosparso di sale. I pesci vengono infine pressati in due fasi prima della messa in vendita. Insieme alle sarde, le specie ittiche interessate dalle tecniche tradizionali di conservazione sono *anciovi*, *scurmi*, *ucchiati*, *uopi*, *savuri*, *maccarruneddu*.

Le recenti trasformazioni delle tecniche tradizionali di lavorazione del pescato rendono la presenza della risorsa a Sciacca particolarmente preziosa.

Insieme alla pesca, la salagione del pesce azzurro a Sciacca è stata iscritta nel Libro dei Saperi del REI (data approvazione 24/05/2012; n. prog. 154).

Le recenti trasformazioni delle tecniche tradizionali di lavorazione del pescato rendono la presenza della risorsa a Sciacca particolarmente preziosa.



Foto di Tamara Smekhova



Foto di Emanuela Caravello

MASTRO D'ASCIA – MASTRU D'ASCIA

La manutenzione dei pescherecci in legno è ancora oggi affidata ai saperi artigianali tradizionali. Il *mastru* è una figura ancora presente a Sciacca dove si tramandano gli antichi saperi connessi alla costruzione delle imbarcazioni tradizionali, come la lancia (*lancitiedda*) o il gozzo (*vuzzariieddu*), a fianco delle nuove tecniche lavorative. I *mastri* d'ascia dei cantieri navali di Sciacca custodiscono la memoria e la conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di legno, le competenze necessarie per la costruzione dell'opera morta, per la sistemazione del fasciame, per il calafataggio etc. I *mastri* detengono, insieme alla conoscenza della materia prima, la capacità di *maniari li ferri*, ovvero di manipolare con competenza gli strumenti del mestiere. Gli utensili tradizionali, in parte ancora custoditi presso i cantieri navali, sono i seguenti: sagoma di legno (*menzu aibbu*), seghe (*sierra tri anieddi*, *sierra i*



Foto di Emanuela Caravello

struncari, *sierra i guainniri*, *sierra i rifilari*, *sirràculu*), *pialle* (*chianuozzi* e *chianuozzi gruossi*), *asce* (*asci* e *asciuneddi*), *tenaglie*, *martelli*, *sgorbie* e *scalpelli*, *manarole* (*tràpani*), *siggienti*, *cagni*, *chiova zincati*, *maittieddu* e *fierru i calafataru*, *stuppa*.

A Sciacca le competenze e conoscenze del mastro d'ascia sono ad oggi ancora documentabili e vitali. Tra i detentori di questi saperi connessi alla costruzione e manutenzione di barche è possibile annoverare le famiglie Rapisarda e Bonsignore, che tramandano da generazioni i saperi e le pratiche gestendo due cantieri navali che hanno sede al porto di Sciacca.

LA PESCA E LA LAVORAZIONE DEL CORALLO

La pesca del corallo a Sciacca è attestata da fonti antiche e testimoniata dalla presenza nelle collezioni ottocentesche di Giuseppe Pitrè. Scrive a riguardo Giuseppe Cocchiara (1938: 31): «A questa industria [la pesca del corallo] è legato un ordigno speciale, la *cruci*, attaccata, al Museo Pitrè, in un esemplare di barca corallina, *'u lauleddu*, proveniente da Sciacca. La barca, quasi sempre dipinta in nero, non ha nulla di notevole. La *cruci*, invece, è costituita da due bacchette a croce, alle cui estremità sono attaccate funi con frammenti di rete. In queste reti rimane appunto impigliato il corallo».

La tecnica di pesca e gli attrezzi sono descritti da Giuseppe Pitrè nel XXV volume della sua "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane":

«I solidi legni, tagliati ad angolo retto a foggia di croce, hanno di sotto la grossa e pesante pietra che assicura la discesa del l'attrezzo al fondo del mare,

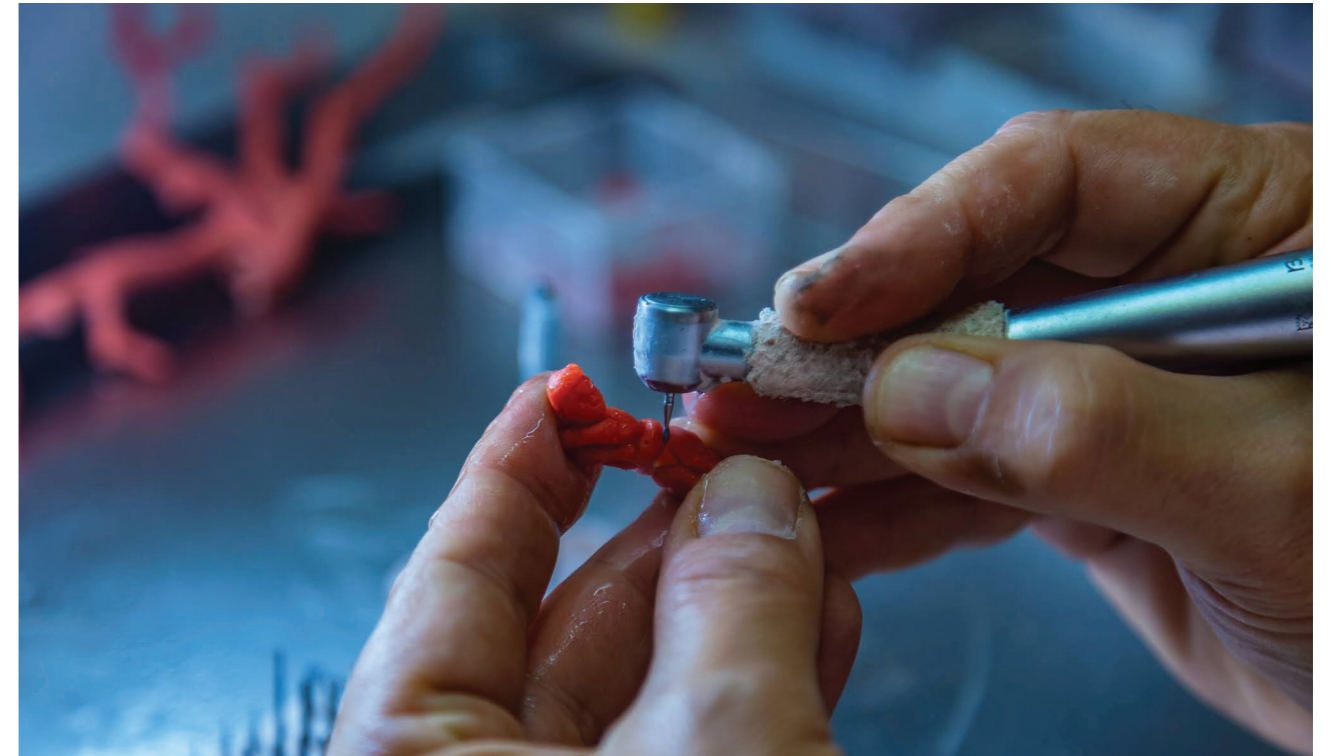


Foto di Tamara Smekhova

ed alle quattro estremità fortemente legate dalle funicelle con frammenti di rete. Maggiore è il fondo nel quale si cala lo attrezzo, più grossa e pesante vuol essere la pietra, invece della quale alcuni pescatori legano sotto o sopra il centro della croce un gran pezzo di piombo.

Gettata la croce a mare, la barca per forza di remi dei pescatori si muove ora in avanti, ora indietro, in modo che quella urti, strisci sui banchi di corallo trascinando con le reti i rami che vi si saranno impigliati. Dal farsi la barca restia al remigare i barcaiuoli presumono la fortuna della pesca.

La gomina della macchina scorre sopra una carrucola raccomandata ad un asse sporgente per lo più a prua ed i marinai la tirano su con manovelle conficcate in una solida asse.

Finché la croce coi suoi fili non venga su a fior d'acqua, non si può sapere se l'operazione sia fruttuosa o no» (pp. 405-406).

Gli utensili tradizionali di questa pesca speciale sono, quindi, a *cruci* e *u lauleddu*, insieme agli strumenti funzionali alla lavorazione del corallo. A *cruci* è un attrezzo formato da due bastoni incrociati e zavorrati nel punto di unione con quattro reticelle

di lino o canapa poste all'estremità dei bracci, utilizzato per avvolgere e sradicare il corallo. *U lauleddu/corallina/bilancella* è un'imbarcazione apposta per la pesca del corallo. Strumenti specifici di oreficeria del corallo: mole, lime, tenaglie, trapano, stagno calcinato, con il buratto, contenente sostanze abrasive, sacco di tela con sabbia o acqua e pomice in polvere.

La lavorazione del corallo è un sapere del mare che si mantiene ancora nella pratica delle botteghe artigianali locali.

Il Consorzio Corallo Sciacca riunisce dal 2013 gli artigiani corallari con l'obiettivo di tramandare e valorizzare le antiche tecniche di lavorazione di una tipologia di corallo unica al mondo. Il Consorzio è depositario del marchio collettivo di tutela "Corallo di Sciacca" registrato presso il Ministero dello Sviluppo Economico (UIBM).

I maestri orafi aderenti al Consorzio Corallo Sciacca sono la Famiglia Conti; Sabrina Orafa in Sciacca; G&M Gioielli Caruana. Questi detentori dei saperi testimoniano l'eccellenza dell'artigianato locale e rinsaldano il legame identitario del borgo di Sciacca con la lavorazione del corallo.

TAGLIATORI DI TROMBE D'ARIA - DRACUNARA

Con il termine *Dracunara* si indicano a Sciacca i tagliatori di trombe d'aria, che rappresentano un pericolo sempre incombente sulle imbarcazioni. Per scongiurarne i rischi i pescatori mettevano in atto una pratica rituale che prevedeva l'utilizzo di una falce per tagliare dalla base le trombe d'aria, o code di drago.

La cruci, invece, è costituita da due bacchette a croce, alle cui estremità sono attaccate funi con frammenti di rete. In queste reti rimane appunto impigliato il corallo.

Ancora oggi la pratica risulta attestata, insieme all'uso di custodire sulle imbarcazioni le falci come oggetti apotropici.

La tromba marina è così descritta da Giuseppe Pitrè nel terzo volume di "Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano": «Fisicamente è quella specie di procella che formasi da un turbine a foggia di colonna dal mare fino alle nuvole. Ma secondo il popolo è cosa ben diversa» (1889b: 79). Come riporta il demologo siciliano, la tromba d'aria può assumere diversi aspetti, anche antropomorfi. Il tagliatore di trombe d'aria è tradizionalmente un marinaio che ha acquisito la facoltà di intervenire ascoltando dai più anziani un'orazione la notte di Natale o il Venerdì Santo e secondo una precisa ritualità. Una volta trasmessa, la capacità d'intervento sulle trombe marine consiste nella facoltà di tranquillizzare il mare recitando l'orazione appresa e segnando tre tagli orizzontali o tre croci l'aria, con la mano, con un coltello benedetto o con una falce impugnata con la mano sinistra.

LE SARDE RIPIENE - SARDE A CHIAPPA

Le sarde sono l'ingrediente principale di questo alimento tradizionale, composto da due pesci aperti e sovrapposti, conditi con una farcia di pangrattato, pecorino siciliano e limone.

La preparazione prevede la pulizia preliminare delle sarde dalle lisce, successivamente la farcitura di due sarde alla volta sovrapposte e pressate tra due foglie di alloro, la panatura nella farina e infine la frittura in olio ben caldo.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

LA MADONNA DEL SOCCORSO

La Madonna del Soccorso è la patrona di Sciacca. Le due cerimonie festive che si celebrano annualmente in suo onore si svolgono il 2 febbraio e il 15 agosto. Il legame del culto con il mare è connesso alla leggenda di fondazione che narra del ritrovamento della statua da parte dei pescatori. La leggenda vuole che la statua della patrona di Sciacca, sia stata ritrovata in mare dai pescatori e da allora viene portata in processione proprio dai marinai che ne celebrano annualmente la festa in due occasioni: il 2 febbraio e il 15 agosto.

La statua della patrona viene portata in spalla dai marinai in entrambe le occasioni rituali. In particolare, il 2 febbraio si celebra la salvezza di Sciacca dalla peste del 1626 per opera della Madonna con una processione per le vie cittadine, che inizia e si conclude al Duomo, in alcuni tratti di corsa. L'imponente vara, ornata da gioielli d'oro, d'argento e di corallo donati dai devoti, viene portata da un centinaio di pescatori scalzi che la acclamano lungo il percorso. Alla processione dà avvio il presidente della Cooperativa dei pescatori, che salendo sulla Vara dà disposizione di iniziare ai capibarca e ai timonieri. La processione del 15 agosto è gestita alla stessa stregua dai pescatori, che si tramandano anche il compito di traslare la

statua nel presbiterio l'ultimo sabato di luglio, in preparazione della ricorrenza festiva.

FESTA DI SAN PIETRO E SAGRA DEL MARE

San Pietro è il protettore dei pescatori. A Sciacca la festa del 29 giugno si celebra con la processione dei simulacri di San Pietro e San Paolo. Il fercolo di San Pietro viene portato in mare su una motopesca che viene accompagnata dai pescherecci. Presso la banchina di San Pietro si svolgono fino al 2 luglio giochi popolari e al molo interno di levante la *Ntinna a mari*. Nell'antico quartiere marinaro ha luogo la Sagra del mare, in occasione della quale la cooperativa dei pescatori offre ai presenti una padellata di gamberi e si svolgono spettacoli, mostre e degustazioni.

LE ESPRESSIONI TRADIZIONALI E GLI SPAZI CULTURALI

LEGGENDA DI BETTU AMMAREDDU

La leggenda narra la scoperta del corallo da parte di un pescatore. Bettu Ammareddu, avendo perso durante una battuta di pesca il pegno d'amore della donna amata, si tuffò in mare per recuperarlo e risalì in superficie con uno dei rami trovato sul fondale, che si rivelò un tesoro per la città di Sciacca.

«Nel 1875, intorno alla metà del mese di maggio, un pescatore di nome Alberto Maniscalco, detto Bettu Ammareddu, si trovava al largo di Sciacca sulla sua barca e con i compagni di lavoro impegnati nelle



Foto di Nicolò Poio

tra una manovra e l'altra alla sua amata, lasciata a terra come tutte le notti ed in attesa di poter rientrare per riabbracciarla. Quella donna che, come segno di amore, aveva donato al nostro pescatore una medaglietta simbolo della loro unione e oggetto al quale Bettu si affidava nei momenti in cui si trovava assorto a pensare a lei. Ma quel giorno successe che, probabilmente a causa di distrazione, la medaglietta scivolò dalle mani di Bettu inabissandosi nelle acque del mare di Sciacca. Il nostro pescatore innamorato si tuffò immediatamente alla ricerca dell'oggetto che non avrebbe potuto e dovuto perdere per nessun motivo al mondo. E fu in quegli istanti che, nel tentativo di cercare tra gli scogli la medaglia dispersa, acciuffò un ramo di corallo risalendo

in fretta per prendere fiato. Bettu Ammareddu risalì con un nuovo tesoro in mano, lasciando nei fondali sciacchitani la medaglia della sua amata Tina» (http://www.comune.sciacca.ag.it/vecchio_sito/wp-content/uploads/2015/02/LA-STORIA-DI-BETTU-AMMAREDDU.pdf).

LEGGENDA DI SANT'ELMO

La leggenda racconta la storia di Elmo, dal quale prende il nome un grande scoglio sulla costa di Sciacca. Elmo era un mendicante, che si trovò a dover sfamare le due figlie del fratello defunto. Pregando per le sue difficoltà, Elmo ricevette in dono dal Signore una lanterna insieme al compito di indicare la strada ai pescatori nel buio della notte. Per riconoscenza i pescatori offrivano ad Elmo e alle due orfanelle del pesce per sfamarsi. Alla luce di

operazioni di pesca. Ritirando dal mare i parangali, attrezzi da pesca, i pescatori si accorsero della presenza di un ramo di corallo rimasto impigliato. Con tentativi successivi altri rami di corallo affiorarono dal mare, accertandosi in tal modo della presenza di un vero e proprio banco. Presero la posizione di quel tratto di mare che custodiva una vera e propria fortuna e rivelando successivamente sotto compenso la posizione ad altri, aprirono le porte ad un accorrere continuo di pescatori provenienti anche da Marsala, Trapani e Torre del Greco tutti bramosi di accaparrarsi quel tesoro fino ad allora rimasto nascosto. La leggenda ed il fascino delle tradizioni popolari ci hanno tramandato una versione più fantastica di come il nostro Bettu Ammareddu si ritrovò sul finire dell'Ottocento a scoprire casualmente il corallo di Sciacca. In quel giorno del maggio del 1875 il nostro pescatore si trovava intento nelle operazioni di pesca, pensando

questa leggenda, ancora oggi i marinai chiedono aiuto a Sant'Elmo quando si trovano in difficoltà.

CANTI DI PESCATORI E MARINAI

I canti accompagnano e ritmano le azioni della pesca. Canti di pescatori e marinai sono riportati da Giuseppe Pitrè nella sua "Biblioteca delle tradizioni popolari". I canti dei tonnaroti sono stati raccolti dagli etnomusicologi Diego Carpitella e Alan Lomax nel 1954.

Il testo che segue proviene da Sciacca ed è riportato da Pitrè nel volume "Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano" (1889a):

«Sunau lu toccu a santa Catarina,
È quasi l'arba, sdàtivi picciotti,
La varcuza prestu avanti, chi allatina,
Tiramu a mari, si no semu cotti.
Sardi, anciovi e mirrucci cchiù di rina
Piscari nu' putemu mentri è notti.
O santu Bauna nni fa stamatina
Di lu putiaru scanzari li botti» (p. 463).

CANTI DELLA PESCA DEL CORALLO

I canti, raccolti dall'etnomusicologo Alberto Favara, erano messi in forma dai pescatori di corallo durante l'azione di rotazione dell'argano.

Nel volume Corpus di musiche popolari siciliane (1957), Alberto Favara ricorda che la scoperta di banchi di corallo nel mare di Sciacca tra il 1875 e il 1880 determinò l'affluenza di pescatori provenienti da Napoli nei mari di Sciacca. I canti testimoniano

una commistione linguistica e la creazione di uno specifico gergo siculo-partenopeo che veniva utilizzato nei canti durante le attività di pesca del corallo a Sciacca.

Il testo che segue è relativo ad un esempio di canto della pesca del corallo raccolto da Alberto Favara ed è stato eseguito anche da Rosa Balistreri:

«Ohè Nicò, ohè Nicò
metti u curaddu russu coppa
u bascul.
Ohè Nidà, ohè Nidà
e vidi comu assumu lu currà.
Ohè Nidà, ohè Nidà
e comu sunnu belli i maccarruni
Ohè Nicò, ohè Nicò
metti u curaddu russu coppa u bascul.
Ohè Nicò, ohè Nicò
e comu sunnu belli i maccarruni
Ohè Nidà, ohè Nidà
e vidi coma assumu lu currà».

MERCATO DEL PESCE

Una volta giunto al porto, il pescato del giorno è in parte caricato sui camion per l'esportazione, in parte trasferito alle aziende ittiche per la trasformazione e in parte venduto in banchina, anche con battitura all'asta.

Il mercato ittico è gestito dal 1969, anno in cui venne costruito, dal Comune e ha sede presso la Banchina S. Paolo. I pescherecci arrivano nella banchina nel pomeriggio a cadenza continua e scaricano enormi quantità di pesce appena pescato e subito disponibile per la vendita.

SFERRACAVALLO

IL BORGO MARINARO

Il contesto di Sferracavallo, nel litorale a nord del centro di Palermo, si estende tra i Monti Gallo e Billiemi all'interno di un golfo frequentato dall'uomo sin dal Paleolitico. Testimonianze di un primo villaggio di pescatori sono rintracciabili nel Quattrocento poiché una incursione dei pirati alla comunità locale è attestata nel 1417. Allo stesso periodo risale l'edificazione di una grande tonnara nei pressi del porticciolo denominata Calandria. Secondo molti studiosi l'impianto non fu operativo per la cattura del tonno, ma solo per la trasformazione del pescato. A partire dal XVI secolo il borgo rientra nel sistema difensivo costiero siciliano con la costruzione di torri d'avvistamento, di cui solo due oggi sono parzialmente rintracciabili. Nel Seicento il villaggio si espande a ridosso della tonnara con un insediamento noto come Chiusa degli Amorello, in onore della famiglia proprietaria dell'impianto, la quale realizza una Chiesa per la popolazione in crescita. Nel Settecento avviene la bonifica della strada "trazzera" di collegamento tra l'insediamento e Palermo; le sue terribili condizioni che danneggiavano i ferri dei cavalli al passaggio avevano infatti attribuito il nome di Sferracavallo al borgo. Il migliore collegamento infrastrutturale e l'avvio di attività agricole, stimola un'ulteriore espansione del nucleo originario costringendo nel 1840 l'edificazione di una nuova Chiesa. L'arcivescovo di Palermo attribuisce come nuovi Santi patroni del borgo i martiri SS. Cosma e

Damiano protettori di medici e pescatori venerati nelle borgate del palermitano e all'epoca con confraternita al quartiere del Capo, ben distante dalla costa. La tonnara perde progressivamente la sua funzione, venendo poi inglobata nella struttura dell'attuale Villa Arezzo, oggi di proprietà privata. Nell'Ottocento e nei decenni successivi, il borgo viene frequentato dalla borghesia cittadina e vede la realizzazione di diverse ville in stile liberty, lidi e stabilimenti balneari. Nel Novecento sono ridefiniti i confini comunali di Palermo integrando Sferracavallo, al tempo parzialmente ricadente nel territorio di Torretta. Il borgo vivrà poi le medesime vicende e l'espansione urbana del capoluogo, esprimendo più volte un desiderio di autonomia causato da lacune amministrative, ma anche dalla forte identità locale.

Il nucleo urbano si è sviluppato su due poli principali: l'antico stabilimento assimilabile a tonnara nei pressi dell'attuale porticciolo e l'asse viario primario di Via Sferracavallo. Questo si muove parallelamente alla costa, deviando poi verso Palermo con una caratteristica curva su una lieve variazione di quota. Su questi isolati si sono edificate le prime abitazioni dei pescatori e la Chiesa dedicata ai Santi patroni. Successivamente l'insediamento si è sviluppato attraverso maglie ortogonali verso le aree collinari e montuose che incorniciano il centro alle pendici di Monte Gallo. L'espansione a macchia d'olio del dopoguerra ha contribuito all'attuale frammentazione e degradazione del

paesaggio agrario "a cintura" di Sferracavallo con conseguente pressione antropica verso la fascia costiera.

Sferracavallo è una borgata di lunga storia in cui emerge con forza una duplice identità. Sorta in un contesto stretto tra il litorale e la montagna, oggi vive di turismo e tradizione configurandosi come un insediamento popolato da secoli da una comunità dedicata sia al mare che alla terra. Il borgo è noto infatti anche per la storica lavorazione della palma nana che cresce numerosa sulla fascia costiera e sul promontorio. Storiche imbarcazioni trasportavano gli abitanti fino a San Vito Lo Capo presso la zona dello Zingaro per raccogliere ulteriori "frasche", foglie di palma, da lavorare poi per realizzare scope e cesti intrecciati. La comunità deve alla pesca le sue antiche origini e negli anni ha abbracciato la produzione agricola senza però mai dimenticare la sua vera vocazione connessa al mare. Questa anzi si è evoluta e trasformata per consentire alla cittadinanza di accogliere nuove tendenze e opportunità.

Abbracciando interamente la pesca come attività principale, già nei primi anni del Novecento, Sferracavallo era diventata una meta turistica per il comprensorio con l'edificazione di villini per la borghesia palermitana e ospitando stabilimenti



Foto di Simone Aiello

balneari, chioschi, locali e ristoranti. Il pesce fresco, i polpi, i ricci e molte preparazioni a loro legate sono diventate un vero e proprio marchio di fabbrica per la borgata, ancora oggi frequentatissima proprio per la sua offerta gastronomica. Alla base della catena produttiva vi erano le molte famiglie di pescatori che da secoli animano la fascia costiera tra l'attuale Piazza Beccadelli e la Zotta, l'antica caletta dove ancora oggi riposano le coloratissime imbarcazioni in legno prima di prendere il largo. La crisi del settore ne ha ridotto il numero, ma sono ancora presenti nei ricordi della comunità locale i racconti e le vicende dei pescatori che vivevano a stretto contatto con i bambini, i ristoratori e l'intera cittadinanza. Momento di comunione, inclusione e perfetta sintesi è la festa di San Cosma e Damiano

che a fine Settembre, da oltre 175 edizioni, coinvolge la comunità in attività che uniscono il mare, la cittadinanza, la religione e il divertimento. Si passa così dall'antenna a mare e la corsa delle barche, alla processione, le giostre, le luminarie e le bancarelle di dolciumi che per una settimana animano le strade della borgata. Caratteristica è poi "la ballata" della "vara" con i Santi che intrattiene i partecipanti fino a tarda notte, in una processione svolta "correndo" fra vie, cortili e piazzette e stando nei pressi di alcune case del borgo per benedire gli ammalati. Nuovamente un duplice elemento definisce così Sferracavallo i cui Santi patroni, una coppia di gemelli, proteggono sia gli ammalati che i pescatori.

Il borgo marinaro oggi vive una rinnovata attenzione grazie all'attivazione di nuovi servizi per la ricettività e per godere a pieno il mare attraverso circoli e club nautici. La famosissima ristorazione locale attira molti visitatori, soprattutto durante il periodo estivo, animando il lungomare fino alla Punta Barcarello nei pressi della Riserva di Monte Gallo. Grazie al suo splendido golfo, Sferracavallo è anche un punto privilegiato per le escursioni in barca e l'esplorazione dei fondali dell'Area Marina protetta Capo Gallo - Isola delle Femmine.

L'approdo principale del borgo è il porto di Sferracavallo, dotato di un molo e tre pontili principali; abbraccia la storica caletta della Zotta ampliando lo specchio di mare, ed è utilizzato sia a fini turistici che per la pesca locale. Un ulteriore punto di rimessaggio è posizionato a nord in prossimità della Riserva Naturale di Capo Gallo, alla base di punta Barcarello.

Tra le risorse architettoniche e paesaggistiche del borgo legate al mare si segnalano:

Chiesa di SS. Cosma e Damiano. Edificio di culto realizzato nel 1840 in sostituzione della chiesa all'interno della tonnara, ritenuta ormai insufficiente per la popolazione. L'Arcivescovo palermitano dell'epoca decise di dedicarla ai SS. Cosma e Damiano, protettori dei pescatori.

Tonnara di Sferracavallo / Villa Arezzo (si veda specifica sezione).

Torri di avvistamento. Del sistema di avvistamento costiero realizzato a partire dal XVI secolo sono oggi presenti solo i resti di una torre nei pressi dell'attuale Hotel Bellevue.

Riserva Naturale Orientata e Area Marina Protetta Capo Gallo - Isola delle Femmine. L'area protetta e Sito di Importanza Comunitaria include quasi interamente il massiccio carbonatico di Monte Gallo che separa il golfo di Sferracavallo da quello di Mondello. Grazie alle caratteristiche morfologiche dell'ambito che spazia dalla fascia costiera a quella montuosa, sono presenti importanti habitat mediterranei con grande varietà di flora e fauna. Nel versante in direzione Ovest, la Riserva si connette all'Area Marina Protetta Capo Gallo - Isola delle Femmine comprendente splendidi punti per le immersioni alla scoperta di grotte, fondali e specie ittiche.

I SAPERI DEL MARE

IL VARO - U VARU

Il varu è un vero e proprio rito sociale che coinvolgeva la comunità di pescatori del litorale sul quale insiste il borgo di Sferracavallo, con Carini, Isola delle Femmine e Mondello. La pesca

era finalizzata alla cattura degli *asineddi* (zerri) in primavera, durante *u varu*, ovvero l'assemblamento nel periodo della riproduzione. Il capopesca possedeva il ruolo di guida per le operazioni in quanto detentore di saperi e competenze che gli consentivano di individuare il luogo esatto di riproduzione e gestire i tempi per non disturbare i pesci ed evitare di impedirne il ritorno l'anno successivo. La pesca avveniva per mezzo di una quarantina di nasse, le antiche trappole di giunco, legate al campione di prua e sull'albero della *varca i nassi* (Giallombardo 1990).

PESCA CON U PALÀNGARU

U palàngaru (palamito o palangaro) è un attrezzo costituito da una lunga lenza dalla quale si dipartono spezzoni più piccoli ciascuno dei quali è armato con amo ed esca. L'attrezzo è utilizzato per la pesca sulla *lancitedda*, la tradizionale imbarcazione a remi, ed è funzionale alla cattura di *purpi* e in passato con più facilità anche di *mirruzzi*, *occhibieddi*, *mustii*, *pisci luna*. A seconda delle stagioni il palangaro è utilizzato anche per la pesca di *sarachi*, *capuni* e *tunnareddi* (cfr. Aiello, Riccobono 2003).

RICETTA TRADIZIONALE: GHIOTTA MARINARA - A GGHIOTTA

A Sferracavallo la zuppa di pesce chiamata *gghiotta* si preparava sulle barche con il pesce appena pescato: *scrufani*,

calamari, *lappani*, *cuocci*, oppure solo *purpi* (cfr. Giallombardo 1990). La gustosa ricetta oggi è preparata dalle donne in casa e offerta anche dalle numerose trattorie presenti nel borgo e prevede come da tradizione la cottura dei pesci in un sugo di pomodoro insaporito con il soffritto di aglio o cipolla.

LE CELEBRAZIONI RITUALI

LA FESTA DEI SANTI COSMA E DAMIANO - SAN COSIMU E DAMIANU

I Santi Cosma e Damiano sono celebrati annualmente nel borgo di Sferracavallo il 26 settembre (cfr. Buttitta, Palmisano 2009; Buttitta *et al.* 2008; Giallombardo 1998; 2009). I Santi taumaturghi sono protettori dei pescatori, che a loro si rivolgono per propiziare la pesca, chiedere protezione per il lavoro del mare e ringraziare per l'annata trascorsa. Le pratiche festive sono gestite dai



Foto di Simone Aiello

Il varu è un vero e proprio rito sociale che coinvolgeva la comunità di pescatori del litorale sul quale insiste il borgo di Sferracavallo, con Carini, Isola delle Femmine e Mondello.

pescatori per un antico privilegio, che deriva dal legame degli stessi Santi con il mare, dal quale

essi uscirono illesi danzando. L'evento miracoloso è reiterato ritualmente con la corsa (*a cursa*) dei portatori, vestiti di bianco con i fianchi ed il collo cinti da un fazzoletto rosso. I movimenti coreutici al ritmo delle musiche da banda caratterizzano la processione del fercolo per le vie del borgo. La Bersagliera scandisce il momento culminante della processione, ovvero la fase finale, che vede i portatori impegnati fino allo sfinimento in una danza con i simulacri in spalla davanti l'ingresso della chiesa intitolata ai Santi.



Foto di Emanuele Messina

A Sferracavallo la zuppa di pesce chiamata gghiotta si preparava sulle barche con il pesce appena pescato: scrufani, calamari, làppani, cuocci, oppure solo purpi.

Durante i festeggiamenti si svolgono anche il tradizionale gioco dell'antenna a mare e una regata storica di barche a remi. Le imbarcazioni coinvolte sono le "lancitedde" tipiche del borgo realizzate dai maestri d'ascia con un peculiare garbo locale. Questo strumento consente, senza un progetto iniziale, di costruire barche piccole, leggere e veloci adatte alla pesca e alla competizione.

La devozione nei confronti di Cosma e Damiano si esplica in numerose pratiche votive come la consacrazione dei bambini (*isancusimicchi*) durante la processione in segno di riconoscimento o per impetrare protezione e grazie e la consumazione dei dolci antropomorfi in pasta melata che riproducono



Foto di Antonio Aiello

l'immagine dei Santi. Un antico uso riportato da Giuseppe Pitre prevedeva la pittura delle figure di Cosma e Damiano sulle prue delle imbarcazioni con funzione apotropaica (Pitre 1913).

La Navigata di terra dei Santi Cosma e Damiano è inserita nel Registro delle Eredità Immateriali della Regione Siciliana (ReiS) al Libro delle Celebrazioni, delle Feste e delle Pratiche Rituali (n. prog. 235).

I Santi taumaturghi sono protettori dei pescatori, che a loro si rivolgono per propiziare la pesca, chiedere protezione per il lavoro del mare e ringraziare per l'annata trascorsa.



Foto di Antonio Aiello

Le Tonnare

**Prefazione di
Franco Andoloro**

È stato Halieus, figlio del titano Crono e fratello di Agreus, l'agricoltore, che ci ha insegnato a pescare. Eravamo a Byblos 11.000 anni fa, il più grande insediamento preistorico del Mediterraneo, forse il più antico del mondo, certamente l'unico che ricavava cibo dal mare.

Halieus aiutò i pescatori a passare dalla semplice raccolta degli organismi che il mare riversava sulla spiaggia e di quelli che potevano essere raccolti sugli scogli e nelle pozze di marea, come granchi, patelle e attinie, ad una pesca più strutturata con attrezzi come ami in osso e arpioni in selce prima, e in metallo dopo, e questo aiutò i fenici a diventare padroni del Mediterraneo.

Dopo Byblos numerosi altri insediamenti, nel Mediterraneo, hanno avuto nel pesce una importante fonte di cibo. La pesca infatti si è sviluppata in tutto il bacino come ci mostrano le scene di pesca con reti e barche di papiro rappresentate in Egitto sulla tomba di Akhetotep a Saquara (III millennio a.C.) e gli affreschi di Akrotiri sull'isola di Thera risalenti all'età del bronzo che mostrano un pescatore con le lampughe appena catturate.

Sin dalle sue origini la pesca si è evoluta lentamente attraverso il quotidiano miglioramento delle tecniche e degli attrezzi guidato dalla conoscenza empirica, da parte dei pescatori, dell'ambiente marino e del comportamento dei pesci.

Già nel IV d.C. gli operosi amorini che abitano i mosaici romani del Museo del Bardo a Tunisi e della Villa del Casale a Piazza Armerina pescano più di 80 specie ittiche con attrezzi paragonabili a quelli adoperati dai nostri pescatori sino alla fine dell'Ottocento e in parte ancora oggi in uso.

Della pesca e dei pesci ci narra una rilevante letteratura greca e romana. In età augustea alla pesca è stato dedicato il trattato *Halieutica* di Ovidio; i pesci occupano due volumi della *Storia Naturale* di Plinio il Vecchio (I d.C.); *Halieutica* di Oppiano di Cilicia descrive la pesca in 3500 versi, "Natura degli Animali" di Claudio Eliano (III a.C.) riporta miti e leggende sul mare e la pesca. *Hedyphageticva* di Quinto Ennio (III a.C.) tratta dei pesci e del modo di cucinarli e della gastronomia dei pesci trattano anche "*Hedypatheia*" di Arcestrato di Gela (IV a.C.) e "*de re coquinaria*" di Apicio (I d.C.).

Anche la conservazione del pesce ha radici antiche, l'essiccazione, la salagione e l'affumicatura delle carni erano processi di conservazione noti sin dalla preistoria. Immagini di essiccazione di pesci sono comuni in rappresentazioni funebri egizie sin dal III millennio a.C. Associare salagione a essiccazione dava maggiori garanzie tanto che Plinio afferma in "*Storia Naturale*" "*Nihil utilis sine sole et sale*", niente è più utile del sole e del sale, e il pesce salato, *tharichos* e *salsamentum*, era diffuso in tutto il Mediterraneo antico tanto da rendere il sale un bene prezioso. Cartagine era il centro più importante per la commercializzazione di *tharichos* nel Mediterraneo occidentale mentre Bisanzio lo era per quello orientale.

Il pesce nell'antica Roma aveva un ruolo importante tanto da essere citato in numerosi editti come quello di Diocleziano (III d.C.) inciso in pietra e diffuso anche in greco nelle terre d'oriente.

Ma oltre al pesce, fresco o conservato, altre produzioni della pesca come la porpora, le spugne e il nero di seppia hanno avuto grande importanza nell'antichità ma, certamente, è stato il *garum* quello più rilevante di tutti per la sua diffusione e la sua valenza economica. Il *garum*, il cui nome sembra

provenire da *garos*, lo sgombro in greco antico, è una salsa che deriva dal percolato della fermentazione di pesce ad opera di suoi stessi enzimi in presenza di sale. Era un condimento sterile e altamente proteico ricco di amminoacidi liberi con funzione antisettica alimentare usato come esaltatore di sapidità. Veniva prodotto prima in vasche costiere scavate nella roccia, poi in anfore, dove il pesce era lasciato fermentare per mesi e trattato con tecniche diverse oggetto di veri e propri segreti industriali. Il *liquamen*, liquido di macerazione, veniva filtrato restituendo il pregiato *garum flos*, immancabile nei banchetti dei ricchi mentre il residuo, l'*allec*, era destinato alla mensa dei poveri. Diversi tipi di *garum* si distinguevano sulla base delle specie di pesci usati, ricordiamo il *garum muria* fatto con lo storione e le murene, dallo sgombro si produceva il *garum sociorum*, dal pesce con scaglie il *garum castimoniale* e dal tonno il *garum ematium*, il più prezioso di tutti.

Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*) è la specie ittica più iconica del Mediterraneo. È il più grande pesce osseo che vive in questo mare potendo raggiungere gli 800 chilogrammi di peso e la sua storia si intreccia con quella dei pescatori segnandone profili etnoantropologici unici la cui valenza alieutica esonda dalla stessa attività di pesca diventando un vero e proprio patrimonio



Mattanza di Favignana. Foto: CRICD

culturale trans-mediterraneo da tutelare e, in parte, ancora da scoprire.

Evidenze del rapporto tra la pesca e il tonno ci riportano alle origini dell'uomo. Vertebrati di questo pesce si ritrovano nelle stratigrafie di pattumiere fossili risalenti alla preistoria anche se le prime immagini che ci sono pervenute sono quelle dei graffiti apotropaici, nel tardo Neolitico, della grotta del Genovese, nell'isola di Levanzo, dove silhouette di tonno sono chiaramente rappresentate.

Il tonno vive in una vasta iconografia: viene riprodotto su vasi, come il cratere siciliota risalente al IV a.C. trovato a Lipari ed esposto nel museo della Mandralisca di Cefalù che ne mostra la macellazione e in monete, come, quella prodotta probabilmente nel IV a.C. nella presunta zecca di Lampedusa, e

nelle monete greche di Cizico (VI, V a.C)

Anche le antiche fonti letterarie che parlano di tonno sono numerose; di lui hanno scritto Aristotele, Omero, Aristofane, Oppiano, Teocrito, Strabone e molti altri.

I primi pescatori di tonni, secondo Couch J. (1867), furono i Cananei delle città costiere, che catturavano grandi animali marini, indicati con il nome ebreo e/o fenicio di *Than*, perfezionando i sistemi di cattura ed allontanandosi sempre di più dalle coste per

seguirlo nella sua migrazione, ma il tonno è stato, in antichità, prevalentemente catturato in prossimità della costa alla quale si avvicinava molto. L'antica pesca del tonno, come si evince da quanto tramandato da Aristofane, avveniva servendosi di vedette che, postesi sul rilievo costiero più alto, avevano il compito di dare avviso del passaggio agli uomini che erano pronti a calarsi in mare e spingerlo in basse baie costiere che chiudevano stendendo corte reti e dove la mattanza avveniva con arpioni e randelli tanto che nel libro decimo dell'Odissea di Omero l'uccisione dei compagni di

Ulisse da parte dei Lestrigoni è paragonata a quella dei tonni: «ed alcuni infilzati eran con l'aste, quali pesci guizzanti, e alle ferali mense future riserbati». Furono gli arabi della dinastia aglabita a perfezionarne la pesca adoperando un sistema di reti fisse, diviso in camere successive, dandone diffusione in Sicilia intorno all'anno 1000, mentre in Sardegna sin dal 1400, la tonnara è introdotta dagli Spagnoli, che ne avevano imparato l'uso proprio dagli Arabi, nel 1600 la tonnara arriva anche in Liguria. Nel 1800 ci fu la massima



"Venditore di tonno", Cratere del IV a.C. , Museo Mandralisca Cefalù. Foto via Wikimedia commons

espansione della pesca del tonno con le tonnare fisse in Sicilia.

Le tonnare fisse rappresentano il culmine della "cultura del tonno" nell'isola che non si ferma alla sola cattura ma acquisisce marcatamente connotati architettonici nella costruzione delle tonnare come impianti di reti a mare e opifici a terra spesso diventati villaggi. La cultura del tonno entra nella iconografia sia laica che sacra, nella etnomusicologia nei canti votivi e di lavoro, nella religione, nei riti e persino nella giurisprudenza.

Novantotto (secondo Paraona) erano le tonnare di entrata e di uscita e le tonnarelle lungo le coste siciliane che davano lavoro a migliaia di addetti alla pesca, alla trasformazione, alla commercializzazione e alla manutenzione degli opifici.

Dopo la seconda guerra mondiale le tonnare cominciarono a ridursi di numero rapidamente per l'allontanamento del tonno dalla costa a causa della sua antropizzazione e della sovrapesca con tecniche industriali così che la tonnara Florio di Favignana, l'ultima tonnara rimasta, fece l'ultima "levata", cioè l'ultima pescata, nel 2001. Di alcune tonnare siciliane rimangono importanti vestigia, di altre molto poco e di alcune non vi sono più tracce sulla costa e questo enorme patrimonio architettonico ed etno-antropologico sta andando perduto per sempre.

I pescatori siciliani hanno mantenuto vivo sino ai nostri giorni un vasto patrimonio culturale, sia materiale che immateriale, che rappresenta l'identità della pesca siciliana.

Il sapere della pesca è stato tramandato sino a oggi essenzialmente per via orale da padre in figlio e una interruzione generazionale nel suo

trasferimento rischia di condannare la memoria all'oblio, cosa questa che inesorabilmente sta accadendo, ma che non possiamo permettere.

Non possiamo permetterlo perché questo patrimonio ci appartiene, rappresenta le nostre radici e costituisce il *genius loci* dei nostri borghi marinari che sono al centro delle nuove politiche di sviluppo turistico. Oggi che l'economia e l'occupazione della pesca siciliana non possono essere più sostenute solo dal solo valore economico del pescato, ma i pescatori devono metter in gioco la loro potenzialità nel turismo, nella ristorazione e nell'offerta culturale. Perché ciò avvenga è necessario custodire i canti, i riti, le usanze, le pratiche religiose, gli ex voto, la cultura gastronomica e quant'altro costituisce il patrimonio immateriale della pesca insieme a quello materiale come le antiche tecniche e i vecchi mestieri della pesca. Questi ultimi vanno anche salvaguardati per potere essere restituiti alla produzione poiché il rilancio della pesca artigianale, che è un percorso obbligato per la pesca mediterranea, necessita di memoria e di identità.

Introduzione

Tutte le comunità del Mediterraneo che hanno praticato la pesca del tonno hanno un linguaggio universale antichissimo fatto di tecniche, credenze e termini, frutto di millenni di cultura e di un incontro costante tra passato e presente in cui tutto si fonde per ricomporsi in una unità originale.

La Sicilia, insieme alla Sardegna e alla Tunisia, è stata un'“industria” marittima molto florida, con bottini impressionanti fino a quando questa straordinaria avventura si è definitivamente fermata. Una cultura che affonda e intesse le radici delle tre comunità culturali del Mediterraneo: l'universo greco della mitologia, quello delle maestranze islamiche e quello della cristianità. Così, nella mattanza ritroviamo le movimentate scene di uomini, di barche, di canti della tragedia greca, nel *raïs*, nome arabo che nell'Islam designa i capitani del mare, ritroviamo l'omero dell'Iliade che saluta l'entrata dei tonni con la “scialoma”, dal saluto arabo *salam*. La tonnara è Eros e Thanatos, è religione e superstizione, tecnica e magia, tramandati oralmente per lunghi millenni. Memoria che si sta dirigendo verso un viale del tramonto e per questo è necessario operare per rievocarla e consegnare questi segni di cultura materiale e immateriale alle future generazioni.

Il racconto parte da una descrizione della corsa del tonno che partendo dalle grandi traversate oceaniche, spinto dalla corrente oceanica e dall'istinto di riproduzione, giunge lungo le calde coste del Mediterraneo in primavera, tracciando una rotta di andata, o “corsa”, prima della fase della riproduzione e una di ritorno, post genetica. Si prosegue poi, con la descrizione delle origini della pesca del tonno a partire dalle prime testimonianze storico-letterarie come Omero nell'Odissea, Aristotele e Eschilo, e rupestri come quelle dei graffiti

della Grotta di Cala dei Genovesi a Levanzo, dove tra le immagini rappresentate alcune sono state identificate come tonni.

Il terzo paragrafo traccia le tonnare siciliane nella storia. Dalle fonti archivistiche, cartografiche e bibliografiche si parte dal basso Medioevo, dove la pesca del tonno costituisce una delle più importanti fonti di reddito, dato in gabella dal demanio regio solo alle ricche famiglie, considerando che l'investimento era alquanto oneroso. Proseguendo per i vari periodi storici delle diverse dominazioni tra cui quella spagnola, dove inizia la “privatizzazione delle tonnare”, per arrivare alla fase di organizzazione in “sistema industriale” nell'Ottocento con la famiglia Florio e alla crisi del Novecento che ha portato alla definitiva chiusura delle tonnare.

Il quarto paragrafo fa un cenno sulla stima della produzione dei tonni negli anni. A causa della mancanza di dati continuativi e di fonti archivistiche delle imprese che negli anni sono andati distrutti, infatti è possibile solo desumere delle stime per alcune tonnare e solo per determinati periodi storici.

Il quinto paragrafo descrive l'architettura delle tonnare di mare e delle tonnare di terra, i cosiddetti marfaraggi. Se gli schemi d'impianto delle tonnare sono rimasti pressoché invariati nei secoli, i materiali si sono invece adattati negli anni alle nuove tecnologie. Così ad esempio il sughero per tenere a galla le reti è stato sostituito da materiale plastico, le reti da fibre naturali a fibre sintetiche. Tutto il resto, i movimenti, i canti, le preghiere, le invocazioni superstiziose, sono rimaste immobili e fisse per secoli.

Il sesto paragrafo racconta l'organizzazione delle ciurme di terra e di mare e delle varie figure coinvolte. Il ciclo di lavoro, infatti, era diviso in tre fasi: la prima



Il grande complesso della Tonnara di Favignana che, durante gli anni di attività, coinvolgeva buona parte della comunità locale. Foto di Markosgo via Wikimedia commons

si svolgeva soprattutto in inverno e consisteva nella preparazione dei materiali e delle reti; la seconda riguardava la ciurma di mare e l'organizzazione della pesca; la terza, in terra, riguardava la “tagliata” e tutte le successive fasi di produzione. L'equipaggio era quindi molto numeroso. Ogni tonnara aveva una sua organizzazione gestionale e organizzativa propria e la contrattualizzazione seguiva obblighi e clausole simili, ma non uniformi.

Il settimo paragrafo, racconta il linguaggio delle tonnare fatto di simbolismi, riti, preghiere, superstizioni, *cialome* tramandati per secoli, di generazione in generazione, e gelosamente custoditi e di cui il *raïs* è il personaggio chiave.

Infine, si fa un excursus panoramico sulle varie tonnare disseminate nel territorio siciliano diviso per provincia, da est verso ovest seguendo la linea di costa, delle quali per molte non rimangono purtroppo che poche tracce.

1. LA "CORSA" DEL TONNO

L'origine della parola TONNO la troviamo nel greco *θύννος*, la cui radice indica un muoversi rapido e impetuoso. Il tonno comune, il più importante dal punto di vista della pesca, ha corpo fusiforme, di colore azzurro scuro sul dorso, argenteo sul ventre, e può raggiungere 2 o 3 m di lunghezza e 400 kg e più di peso. Il tonno è un animale pelagico che compie migrazioni più o meno estese, le cui aree di riproduzioni e rotte sono state a lungo dibattute.

Oggi, «È stato sperimentalmente e chiaramente dimostrato che in Atlantico e mari adiacenti esistono almeno due grandi aree di riproduzione del tonno: la prima, la più nota oggetto di secolari e dettagliate descrizioni, si trova nel Mediterraneo e qui i tonni si riprodurranno nei mesi di giugno e di luglio; la seconda interessa invece parte del Mar dei Caraibi, ma soprattutto il Golfo del Messico ove essi si riprodurranno nei mesi di maggio e giugno di ogni anno e perciò in tempi praticamente coincidenti» (Sarà 1983: 78).

Inizia così la "corsa" del tonno.

La teoria moderna delle migrazioni dei tonni e dei loro comportamenti è accettata in campo

internazionale vede spaziare i tonni in enormi distese oceaniche. In funzione della loro temperatura interna nuotano con una aggregazione di gruppo casuale e temporanea con regole comportamentistiche che cambiano a secondo il momento. Si passa da gruppi costituiti da animali di taglia pressoché

L'animale quindi, completato il ciclo, torna alla voracità e riprende la rotta per gli spazi oceanici.

uguale, per una migliore difesa individuale, a gruppi che si arricchiscono di nuove unità quando in primavera sentono la necessità di unirsi ad altri loro simili, per poi disaggregarsi di nuovo. In primavera il gruppo, spinto da scariche ormonali, man mano si muove e si ingrossa di nuove unità dirigendosi verso acque più tiepide. Inizia così la "corsa" del tonno. Per non bruciare le riserve di grasso necessarie per la riproduzione si muovono spinti dalla corrente atlantica e dallo Stretto di Gibilterra entrano nel Mediterraneo, dove acque più tiepide e saline li sostengono nel galleggiamento

Rotta di andata



Rotta di ritorno



Schema grafico esemplificativo delle storiche rotte del tonno rosso nel Mediterraneo. Elaborazione grafica: Emanuele Messina

aiutandoli a mantenersi più in superficie anche in conseguenza del peso specifico che diminuisce per il crescente volume delle gonadi ricche di grassi. Le rotte delle correnti suddivideranno poi il gruppo per le varie coste del Mediterraneo. Qui il tonno rallenta sia la corsa che l'irruenza e la voracità alimentare, diventando un animale più lento e più calmo. Seguendo sempre le correnti si dirige verso acque con particolari condizioni termiche e

saline dove, mediante uova pelagiche fecondate esternamente, avviene la riproduzione. L'animale quindi, completato il ciclo, torna alla voracità e riprende la rotta per gli spazi oceanici.

2. LE ORIGINI DELLA PESCA DEL TONNO

La pesca è un'industria antica quanto il mondo. Testimonianze storico-letterarie che fanno riferimento a tonni catturati le ritroviamo già nei maggiori autori greci da Omero nell'Odissea a Eschilo che ne "I Persiani", la tragedia più antica che ci sia stata tramandata, narra il fatto storico della battaglia di Salamina in cui i Greci nel 480 a.C. con pochissime navi sconfissero e costrinsero alla ritirata il potentissimo esercito di Serse. Nella narrazione Eschilo descrive il massacro «Come se i nostri uomini fossero tonni».

Il primo a descrivere il tonno dal punto di vista sistemico fu Aristotele al quale già nel 350 a. C. si deve una descrizione della pesca a circuizione dei pesci in banco. Questo sistema di pesca era basato sullo scrutamento del mare, l'individuazione del banco e il suo accerchiamento. Nelle fonti storiche si riscontrano due metodi di accerchiamento: in mare aperto, dove i pescatori utilizzavano solo le loro imbarcazioni, e in prossimità della terraferma dove invece avevano un appiglio sulla costa. Questo sistema di pesca antico, da Omero ai giorni nostri è stato sempre costituito quindi dalle trappole-tonnare.

In Sicilia, dallo studio delle stratificazioni della Grotta dell'Uzzo, la nascita dell'attività della pesca è stata datata nel Mesolitico, tra 14.000 e 6.000 anni fa. Le prime rudimentali reti risalgono al neolitico e la pesca del tonno probabilmente inizia alla fine del neolitico. Di questo periodo sono infatti i graffiti della grotta di Cala dei Genovesi a Levanzo, dove tra le immagini rappresentate alcune sono state identificate come tonni.



Graffiti testimoniano una primordiale pesca del tonno nelle Isole Egadi già nel Neolitico. Foto di Norbert Nagel, Mörfelden-Walldorf via Wikimedia commons

Le migrazioni dei tonni e i loro comportamenti sono stati sicuramente a lungo osservati dai nostri antenati per potere costruire le trappole-tonnare. Gli archetipi di tonnara furono messi a punto nelle varie coste del Mediterraneo, disposti secondo precise regole e usando materiali locali.

La pesca del tonno era un'attività che coinvolgeva tutta la comunità.

«Una tonnara è in effetti quell'impianto di reti in mare, disposto a sbarramento di un determinato specchio acqueo, costituito da un'isola formata da "camere" e da una "coda o pedale" capace di incanalare i tonni che lo incontrano, durante i loro liberi movimenti nel golfo, orientandoli verso l'isola stessa che ha, a sua volta, capacità di trattenerli e di mantenerli come in una trappola» (ivi: 28).

In Sicilia la pesca del tonno subì influenze e trasformazioni a partire dai fenici che intorno al XII secolo a.C. furono tra i primi a pescarlo e commercializzarlo.

Durante il periodo greco-romano gli edifici a terra assumono le connotazioni di uno stabilimento, già conformato da «Spazi necessari a movimentare nel modo più opportuno l'enorme massa del materiale occorrente per la pesca, ma anche a ricoverare, a dare ristoro alle ciurme, a lavorare soprattutto i tonni catturati, a conservarne il prodotto finale. Essi man mano si articolano differenziandosi e rapportandosi alle diverse esigenze» (Sarà 1998: 22).

Negli stabilimenti oltre alla conservazione del pesce, veniva anche preparato il *garum*, una salsa realizzata con il pesce e le sue interiora che venivano lasciate a macerare con sale e spezie. La tonnara subì poi importanti influenze soprattutto linguistiche al tempo del dominio arabo, come testimoniano gesti e parole come ad esempio il *rais*, cioè il capo tonnara, sino a divenire quasi immutata nella tecnica e nei gesti fino ai nostri giorni.

La pesca del tonno era un'attività che coinvolgeva tutta la comunità. Fino a qualche anno fa, in Sicilia tra maggio e giugno e in minima parte anche a settembre, con l'arrivo dei tonni tutti si mobilitavano. Contadini, pastori, uomini vicini e lontani diventavano "tonnaroti".

Quello alle reti è infatti un lavoro collettivo, guidato dal *rais* che non è solo "il capo", ma anche un uomo carismatico, un capo spirituale. È lui, infatti, che recita le preghiere nel momento più importante della pesca: la calata delle reti in mare. È lui che interpreta i segni del cielo e del mare, che osserva i flussi delle correnti e sceglie i punti esatti per calare le reti. È da questi passaggi che dipenderà l'esito della trappola per tonni.

Il lavoro collettivo poi, si compirà al ritmo di un coro di gesti e di parole carichi di antichi riferimenti simbolici e di rispetto, a partire dal nome *tonno* che viene riferito solo all'animale vivo, forte e degno di rispetto, mentre verrà chiamato *tunnina* da morto, cambiandone anche il genere.

3. LE TONNARE NELLA STORIA

Proprietari, ciurme, *raisi*, amministratori, maestri d'ascia, ma anche istituzioni civili e religiose, sono tante le figure che entravano in gioco nel funzionamento della tonnara, con ruoli e compiti differenziati, con vari rapporti di lavoro secondo gerarchie ben definite. La gestione della tonnara richiedeva capitali oltre che perizia, competenze e organizzazione.

Per diversi secoli la pesca è stata un'attività libera da regolamentazioni e tributi, ragion per cui in questa lunga fase, che durò fino alla dominazione araba, non vi sono che pochissime tracce di documentazione scritta.

Dopo l'arrivo degli arabi, con le innovazioni prodotte nella loro lunga permanenza, l'attività del tonno si sviluppa notevolmente, diventando di tipo industriale oltre che stagionale. Ciò richiedeva l'uso di postazioni a terra oltre che di mare e da questo momento iniziano tracce documentate scritte.

Dalle fonti archivistiche, cartografiche e bibliografiche a partire dal basso Medioevo fino al Novecento è stato possibile individuare diversi siti delle tonnare siciliane, nonostante dati e localizzazioni spesso contrastanti tra loro.

La figura del tonnaroto libero scompare con

l'arrivo dei Normanni e da questo momento in poi l'organizzazione delle tonnare cambia. Viene istituito una sorta di diritto demaniale per cui per pescare servirà la Regia Concessione. Le tonnare vengono classificate e inventariate e molte cedute *in perpetuum* alla Chiesa. Dal Gran Conte Ruggero a Federico II moltissime sono state le tonnare cedute. Fu così, per citarne alcuni, per la tonnara di Fimi ceduta all'Arcivescovo di Monreale, la tonnara Xibiliana al vescovo di Mazzara, la tonnara di Oliveri al vescovo di Patti, la tonnara di Scopello al Monastero di Santa Maria di Boico. Vennero stabilite concessioni, assegnazioni, gabelle. Ogni tonnara doveva cedere alle vari istituzioni ecclesiastiche dell'isola una quantità di tonni stabilite nelle "assegnazioni". Inoltre, a decidere il prezzo del pescato non erano né i pescatori né i pescivendoli bensì i Magistrati urbani.

Nella metà del XV secolo si contavano 39 siti di cui 19 nel territorio palermitano, 3 nel siracusano, 11 nel trapanese e 6 nel messinese.

Interessanti aspetti giuridici della pesca siciliana li ritroviamo nell'opera di F. Di Paola Avolio, "Delle leggi siciliane intorno alla pesca opera dell'avvocato Francesco Di Paola Avolio". L'autore disputando sulle gravi imposte che gravano in Sicilia sul pesce arrecando danni ai pescatori, cita interessanti stati



Resti archeologici di epoca romana testimoniano la preparazione del garum nella fascia costiera tra San Vito Lo Capo e Monte Cofano. Foto di Pannucci Stefano via Wikimedia Commons

giuridici antichi come quello del 1524 dove una Prammatica del Duca di Monteleone stabiliva che da aprile a giugno i tonnaroti che si trovavano in carcere in quel periodo dovevano essere liberati e non potevano essere perseguiti dai loro creditori.

Nel 1506, per incarico di Ferdinando il Cattolico, Giovanni Luca Barberi notaio di Lentini, redasse il Capibrevium. L'opera è un rendiconto sulla situazione sia dei beni feudali che ecclesiastici in Sicilia da cui si desumono 35 tonnare in esercizio, sia grandi che toni, cioè piccole tonnare. Nell'elenco compaiono nuovi siti di pesca rispetto al passato,

ma anche stesse tonnare, ma con localizzazione diversa.

Tra il 1577 e il 1580 furono fatti dei rilievi cartografici e topografici della Sicilia ad opera dell'architetto senese Tiburzio Spannocchi. Lo scopo era quello di valutare lo stato delle difese costiere a seguito dei numerosi attacchi pirateschi. Nei sopralluoghi furono annotate 24 tonnare di cui 9 nel territorio palermitano (Dell'Orsa, Carini, Capace, Renella, S.Lia, Solanto, Trabia, Cefalù, Della Cala di Rasighelbe, 9 nel trapanese (Favignana, Bonagia, S.Todaro, una non precisata, Del Cappelliere, Scopelle, Cofano,

Castellammare e S. Vito) e sei in quello messinese (Caronia, Oliveri, Tono, S. Antonino, tonnarella di Milazzo e una a "Lo Porto"). Della costa sud della Val di Noto fa riferimento solo a Pozzale (Pozzallo) e Punta Cerciore dove consiglia di fare una torre se si volesse fare una tonnara. Ovviamente l'elenco non implica che queste fossero le sole tonnare presenti nell'isola, ma soltanto quelle presenti in prossimità di torri.

Nel 1582 per la concessione della Regia corte della tonnara di S. Maria del Piano, a Patti, venne per la prima volta specificato l'obbligo di rispettare le tre miglia di distanza da tutte le altre tonnare.

Tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento, Camillo Camiliani redasse il manoscritto "Descrizione dell'isola di Sicilia" insieme a 218 tavole di disegni acquerellati. Nella descrizione riporta 24 siti di tonnare con delle differenze, rispetto all'elenco precedente, nella denominazione e nella localizzazione.

Ciò dimostra che la pesca del tonno era un'attività molto complessa e ad eccezione delle grandi tonnare come quella di Favignana o Marzamemi, le piccole tonnare non avevano un'attività continua, ma spesso passavano diversi anni tra una stagione produttiva e un'altra.

Nel XVI secolo, sicuramente le piccole tonnare attive furono molto più numerose, se una norma stabiliva l'obbligo di mantenere una distanza minima tra una tonnara e un'altra. A causa di ciò infatti, diversi e documentati sono i conflitti e le cause giudiziarie fra le tonnare siciliane, sorte nel periodo compreso tra il 1584 e il 1785, per questioni relative proprio ai loro "confini".

Nel periodo spagnolo inizia anche la privatizzazione delle tonnare. La corte spagnola, infatti, dovendo sanare le ingenti perdite economiche dovute alla guerra dei Trent'anni, decise di alienare molti beni e diverse tonnare. Così, i genovesi Pallavicini acquisteranno nel 1640 le grandi tonnare delle Egadi, nel 1638 donna Caterina Stella acquisterà dalla regia Corte la tonnara di Bonagia, Ponzio Valguarnera acquisterà le tonnare di Vergine Maria e Arenella, quella di Mondello fu ceduta ad Alfonso Guiglia nel 1637 e così via. Nasce un nuovo periodo di pesca di tipo imprenditoriale molto redditizio.

Nel 1714 l'ingegnere e colonnello Ignazio Amico di Castellalfero, su incarico di Vittorio Amedeo di Savoia censì 55 tonnare con una distribuzione territoriale molto più frastagliata rispetto alle precedenti e con una proliferazione significativa sia nel litorale settentrionale che quello meridionale di Avola fino ad Augusta.

Nel 1779, la Nuova Carta corografica della Sicilia di Giovan Battista Ghisi, segnala 33 tonnare.

La prima opera sistemica scritta sulle tonnare siciliane si deve al Marchese di Villabianca (1720-1820), autore tra le numerose opere prodotte, di 48 volumi di "Opuscoli palermitani", tra cui l'opera dal titolo *Delle tonnare in generale dell'isola*, nella quale ripercorre la storia delle tonnare con l'utilizzo di fonti letterarie e documentarie, considerandole una delle più importanti attività economiche della Sicilia del tempo.

Sulle tonnare attive nella Sicilia del XVIII secolo il Marchese di Villabianca stila un elenco di 71 tonnare completo di indicazioni geografiche e dati sulla proprietà, storia, gestione, ma anche dati relativi agli oneri tributari.

Nel 1816 Francesco Carlo D'Amico, proprietario della tonnara di S. Giorgio (Patti), pubblica un testo dal titolo "Osservazioni pratiche intorno alla pesca, corso e cammino de' tonni" dove descrive le tonnare presenti sulla costa siciliana. L'elenco consta di 51 tonnare, di cui le prime 39 di andata e le restanti di ritorno. Ma il numero di tonnare attive con continuità elencate non superava le 32 unità.

Nel Settecento arriva la crisi. Le cause furono diverse a partire dalla diminuzione della vendita per la presenza sul mercato del pesce salato proveniente dal nord Europa a prezzi più competitivi, la presenza del tonno sott'olio a prezzi molto ridotti proveniente in particolar modo dalla Spagna e dal Portogallo, la diminuzione del prodotto pescato, i rischi sempre maggiori delle incursioni piratesche dei turchi e non ultime le "erogazioni annue" alle quali erano sottoposte le tonnare, come quelle elencate nel "Libro delle polizze delle gravezze della tonnara di Solanto", dove centinaia di tonni erano distribuiti tra Conventi, Monasteri, giudici, notari, gabelotto

della pescheria etc.. Venne istituita quindi con Reale decreto, una Commissione incaricata di accertare lo stato delle industrie delle tonnare, composta da diversi senatori del Regno e dal professore Pietro Pavesi della Regia Università di Pavia.

La Commissione richiese a ciascun proprietario di tonnara italiana tra i vari atti, anche i dati relativi alla produzione della propria tonnara riferiti all'ultimo quinquennio (1879-1883) e alle autorità marittime i dati e documenti relativi a tonnare attive e dismesse.

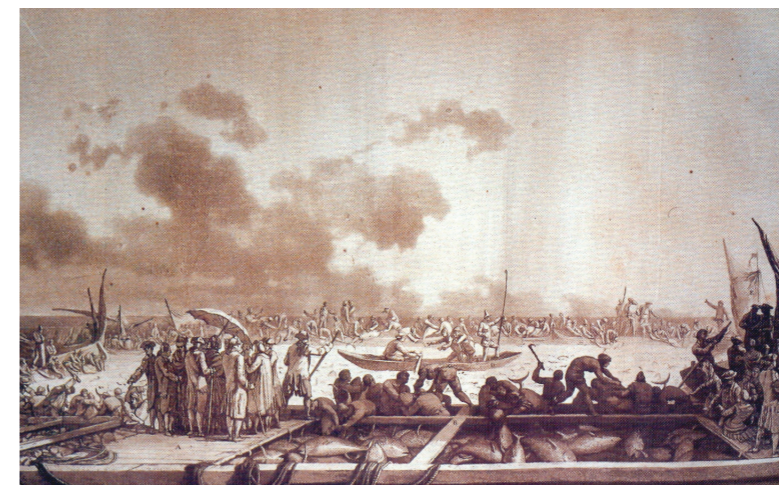
Nel 1887 venne redatta la relazione finale della Commissione, per poi pubblicarla sotto forma di libro nel 1889 dove risultano attive soltanto 26 tonnare.

Il processo produttivo delle tonnare nella sua interezza viene rivisto alla fine dell'Ottocento, quando cambia la lavorazione industriale del pescato e si passa dal barile in legno alla latta sott'olio.

Nel 1912 secondo Giuseppe Pitre di tonnare attive ne restano 21.

Nel Novecento moltissimi impianti rinunceranno a "calare" le reti. Le motivazioni sono diverse: i bassi esiti delle catture, le due guerre, l'incremento dei costi, i disturbi antropici sempre più pesanti, le tecniche di pesca invasive come l'uso della dinamite, l'abbandono delle rotte migratorie dei pesci sottocosta e l'inquinamento solo per citarne alcune.

Nel Novecento moltissimi impianti rinunceranno a "calare" le reti.



La pesca del tonno. Aquaforte di Jean-Pierre Houël, in Voyage pittoresque des Isles de Sicile, de Malte et de Lipari. Paris, 1782. Foto da wikimedia commons

4. LA PRODUZIONE DELLE TONNARE SICILIANE

In merito ai dati sulla produzione, la bibliografia esistente non dispone di serie storiche significative, ma dati parziali relativi solo a qualche stagione di pesca. Ciò è dovuto al fatto che molte fonti di impresa sono andate perdute negli anni. Una delle rare fonti documentali è quella dell'archivio dei Pallavicini di Genova nel quale si conserva il fondo sul patrimonio delle Egadi, isole e tonnare, dal 1640 al 1833. Pertanto, sulla produzione delle tonnare si può fare solo una stima indiretta e sommaria.

A Solanto nel 1679 la produzione fu di 2.867 barili di prodotto lavorato (un barile è di 36 kg), mentre l'anno successivo la produzione fu soltanto di 1.501 barili. Ciò denota il declino produttivo seicentesco della tonnara.

La produzione di Favignana sempre nel 1679 fu di 3.989 barili e quella di Bonagia di 2.113.

Per le tonnare di Favignana e Formica i dati disponibili sono più numerosi grazie anche alle rilevazioni di Orazio Cancila, in "Aspetti di un

mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX". La produzione della tonnara di Formica dal 1662 fino al Settecento superava quasi sempre quella di Favignana, anche se la gestione delle due tonnare fu sempre unitaria dai Pallavicini, ai Florio ai Parodi. Per Formica la massima resa si ebbe nel decennio 1751-60 con una produzione di quasi 40.000 tonni. A questa seguirà una riduzione della resa per circa sessanta anni consecutivi e poi un cinquantennio di inattività. A ridursi non fu solo il numero, ma anche la stazza dei tonni. Dalla fonte dei Pallavicini di Genova si evincono invece i numeri di tonni del 1759 relativi alle tonnare palermitane di Trabia (1.700), San Nicola L'arena (800), Solanto (2.000), Arenella (500), Vergine Maria (600), Mondello (550), Orsa (350) e trapanesi di Magazzinazzi (1.500), Sicciara (1.000), Castellammare (500), Scopello (900), Bonagia (700), Cofano (500), San Giuliano (2.100), Favignana (3.453), Formica (4.261), San Teodoro (200). Tra le tonnare di ritorno, la produzione più alta era sicuramente quella di Marzamemi che nel 1655 registra 4.500 tonni.

A ridursi non fu solo il numero, ma anche la stazza dei tonni.



Confezione di tonno in latta prodotto dai Florio nello stabilimento di Favignana e Formica. Foto di Rino Porrovecchio via Wikimedia commons

Nel Settecento la mancanza di dati obbliga a fare un salto fino all'Ottocento con la stima derivata dalle Intendenze di Messina e Siracusa per il quinquennio 1835-39. Le tonnare più redditizie registrate furono per il territorio messinese la tonnara del Tono di Milazzo con 800 tonni nel 1835, e per il territorio Siracusano la tonnara di Marzamemi con 871 tonni per lo stesso anno. Dati che poi iniziarono a contrarsi nel corso del quinquennio successivo. Ma si tratta di cifre dichiarate dai proprietari di scarsa attendibilità.

Nel 1886 il professore Pavesi redige una classificazione delle tonnare attive in relazione ai dati medi dei tonni per provincia: Trapani, con Favignana (di I ordine, media di 5.000 tonni), Formica

(di II ordine, media 2.000 tonni), Scopello (III ordine, media 1.000 tonni), Bonagia, Castellammare del Golfo, San Giuliano, Secco (IV ordine 500 tonni); Palermo con Solanto (III ordine), S. Elia, S. Nicolò l'Arena, Trabia (IV ordine), Arenella evergine Maria (V ordine, media inferiore a 500 tonni); Messina con Oliveri (III ordine), S. Giorgio di Patti e Tono (IV ordine), Rocca Bianca e S. Antonino (V ordine); Siracusa con Pachino (I ordine), Capo Passero e Santa Panagia (III ordine); per un totale di 21 tonnare attive.

Nel Novecento i dati registrano una riduzione dei volumi nella quasi totalità dei casi, fino alla definitiva cessazione dell'attività della pesca del Tonno e alla chiusura degli stabilimenti.

5. L'ARCHITETTURA DELLE TONNARE

La tonnara è l'impianto a mare che cattura i tonni costituito da una successione di "camere di reti" tenute verticalmente tramite galleggianti in superficie e da piombi sul fondo. Le camere sono delimitate da una serie di reti mobili che costituiscono le porte, e da un unico varco di ingresso legato con un pedale che ha la funzione di convogliare i tonni verso di esso. L'ultima camera, detta della morte, è dotata di rete anche in fondo. Quando i tonni arrivano qui, dopo una serie di manovre di apertura e di chiusura delle porte, la rete di fondo viene sollevata dalla ciurma dei pescatori e i tonni vengono portati in superficie e, al segnale del rais, ha inizio la mattanza, dallo spagnolo matar, uccidere.

Gli schemi d'impianto delle tonnare sono rimasti pressoché invariati nei secoli. Quelli che sono variati sono soltanto i materiali. Tutto il resto, i movimenti, i canti, le preghiere, le invocazioni superstiziose, sono rimasti immobili e fissi per secoli.

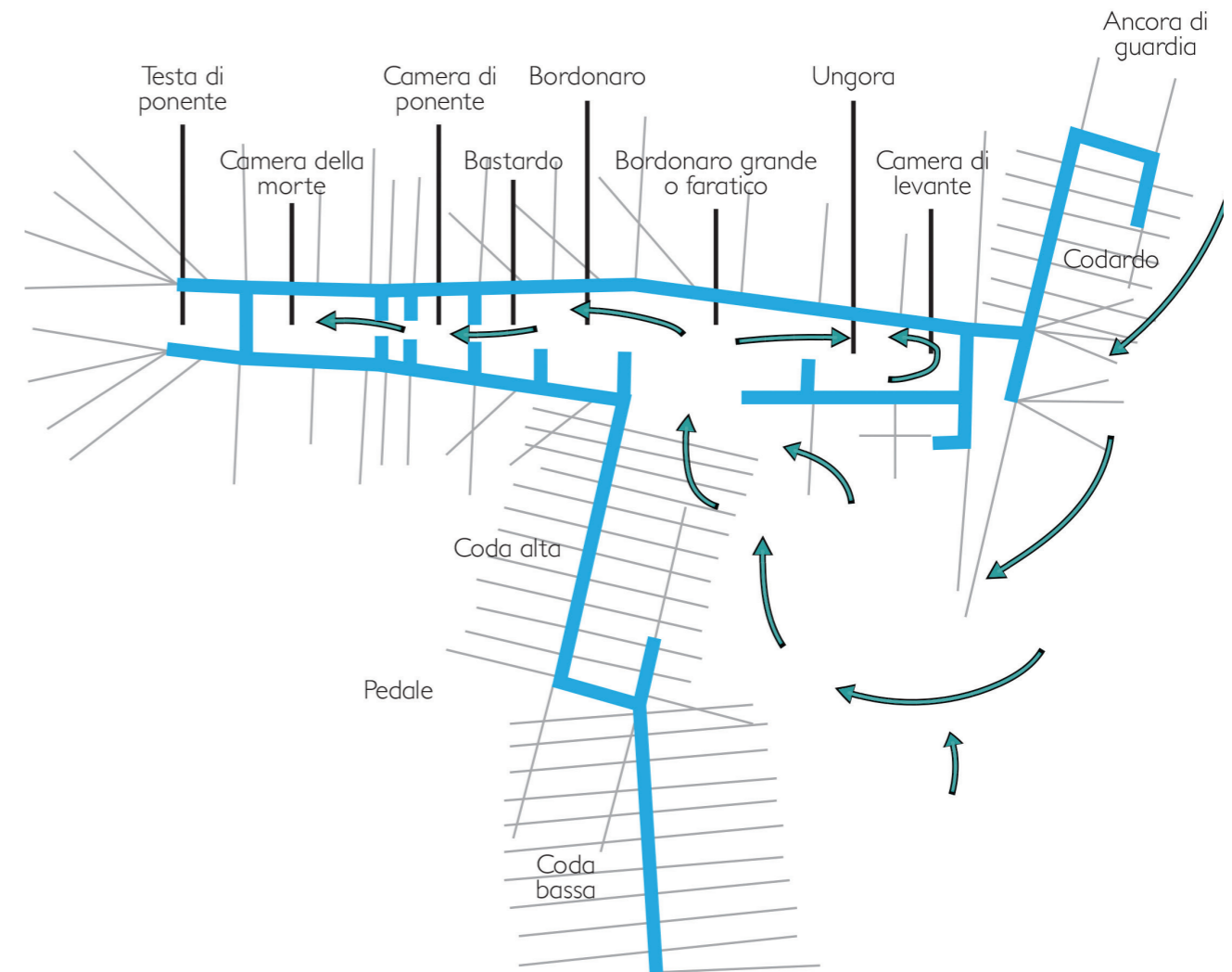
Gli impianti di pesca vengono suddivisi in due categorie: tonnare di andata e tonnare di ritorno.

Questa distinzione riguarda il ciclo di vita dei tonni. Le prime, dette anche "di corsa" sono quelle che catturano i tonni nel periodo di riproduzione

che precede la deposizione delle uova, tra maggio e giugno di ogni anno, quando i tonni si avvicinano alla costa. Le seconde invece catturano i tonni alla fine di questo periodo quando, da metà luglio fino alla fine di agosto, soddisfatte le contingenti esigenze fisiologiche, riprendono le rotte di ritorno verso i luoghi da cui era partiti.

L'architettura delle tonnare di mare varia in base al sito, ma il funzionamento è uguale per tutte.

Un esempio di struttura di tonnara di corsa lo ritroviamo ben descritto nel testo di Lo Coco, "L'ultima levata: la tonnara di Solanto dai fasti al declino" (2006), secondo cui la tonnara di Solanto nel lungo periodo che va dalla dominazione araba fino al 1961, era rimasta pressoché invariata e cioè strutturata da un labirinto di reti costituito da due corpi: uno principale, chiamato isola, e un'appendice chiamato coda. L'isola, aveva una forma romboidale lunga complessivamente 585 mt. Le reti erano ancorate in basso da ancore e macigni, fino ad una profondità di 70 mt e sostenute in alto da galleggianti di sughero. L'isola era costituita da cinque spazi, chiamate camere, che disponevano delle porte amovibili che venivano opportunamente aperte o chiuse al passaggio dei tonni. L'entrata principale avveniva nella camera

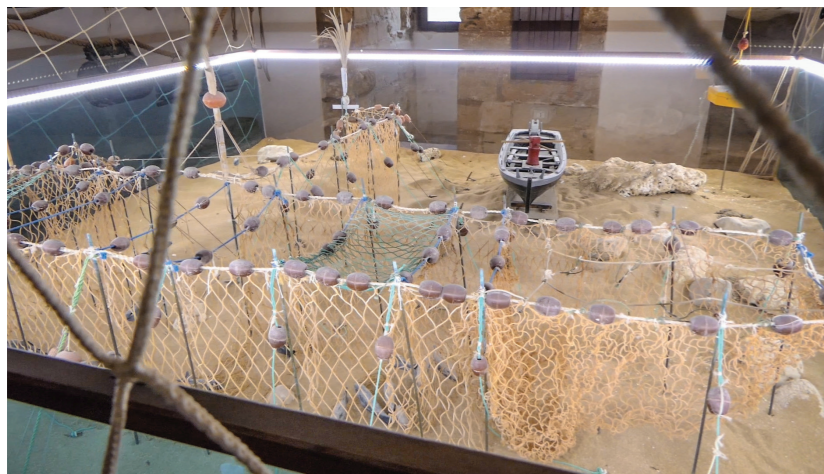


Schema esemplificativo della struttura in mare della tonnara con individuazione del percorso dei tonni fino alla camera della morte. Elaborazione grafica: Emanuele Messina

Un labirinto di reti costituito da due corpi: uno principale, chiamato isola, e un'appendice chiamato coda.

chiamata foratico. Da qui passavano alle altre camere in successione chiamate bordonarello, bordonaro e piccolo fino, fino ad arrivare nell'ultima, la camera della morte dove avveniva la mattanza. La coda della tonnara di Solanto era costituita da una lunghissima rete di 1350 mt, perpendicolare all'isola, ancorata con 67 ancore. Da qui i tonni arrivavano e venivano indirizzati verso l'isola e le sue camere per la mattanza.

Le tonnare di andata e di ritorno si suddividono a loro volta in tonnare di golfo o di punta, in base alla loro ubicazione territoriale, se appunto all'interno di un golfo o all'estremità di un promontorio.



Riproduzione dell'isola e del sistema di reti di una tonnara esposto al Museo della tonnara di Bonagia. Foto: EsperienzaSicilia.it

Oggi, con il termine tonnara si indica, ormai, indistintamente sia l'architettura di mare fatta di reti che la fabbrica di terra, il cosiddetto marfaraggio, atto a diverse funzioni, dalla conservazione delle barche e degli attrezzi alla lavorazione del pescato, alle abitazioni dei tonnaroti, alle officine per la riparazione delle barche e delle reti. Dalla dominazione normanna in poi, il marfaraggio presenta uno schema articolato attorno ad una corte chiusa, come il baglio agricolo dell'entroterra siciliano, ma aperto sul mare su cui si affacciavano i vari corpi di fabbrica, tra cui, imponenti spiccano la residenza del proprietario e la torre usata sia per l'avvistamento dei tonni che dei pirati. I materiali e la tipologia del marfaraggio varia da luogo a luogo in base alle risorse locali disponibili. L'architettura della tonnara, quindi, non è una tipologia architettonica esattamente identificabile in quanto spazio, dimensioni e funzioni si svilupperanno in base ai luoghi, al successo del pescato in un determinato periodo storico, alle esigenze momentanee di produzione. Ogni marfaraggio quindi rappresenta un insediamento unico, non riconducibile a tipi predeterminati; un patrimonio storico-architettonico di grande interesse culturale e antropologico, spesso inserito in un contesto ambientale di pregio. Il sistema costruttivo è in muratura con capriate in legno o navate con archi e volte. Inoltre, essendo la pesca del tonno legata a determinate stagioni, gli ambienti avevano un uso polifunzionale per essere utilizzati anche nel resto dell'anno. Nell'Ottocento alcune tonnare diventano importanti opifici industriali, come Favignana e Bonagia. Nel marfaraggio troviamo inoltre vari tipi di ambienti:

l'appiccatoio, o appennituri l'ambiente dove venivano appesi i pesci decapitati perché si dissanguassero. Qui avveniva anche la selezione e lo stoccaggio per il consumo fresco o verso le altre fabbriche per la essiccazione o conservazione. La stanza di deposito delle reti è la camparia. Qui le reti venivano sollevate da terra per consentire la ventilazione. La trizzana era l'ambiente di costruzione e ricovero delle barche, accanto i magazzini, per il deposito degli attrezzi e il ricovero delle palme. Oltre gli alloggi erano presenti anche tutti i servizi necessari alla vita quotidiana tra cui le cucine, la mensa, la chiesa.

Un tempo, gli impianti per la pesca del tonno nei paesi del Mediterraneo e in Sicilia erano numerosissimi, ma consistevano principalmente in cosiddette "tonnarelle", cioè piccole tonnare. Queste avevano una camera della morte più

leggera, erano più ridossate e catturavano oltre i grossi tonni adulti che eventualmente entravano nell'isola, anche altri pesci ed avendo reti più leggere potevano essere salpate anche più volte al giorno.

Le grandi tonnare erano di numero limitato. Le più grandi tonnare di corsa erano Favignana, Bonagia, Scopello, Magazzinazzi, San Cusumano, Solanto, Trabia, Oliveri, Tono di Milazzo. Le grandi tonnare di ritorno erano quelle di Siculiana, Sciacca, Capo Granitola, Marzamemi, Capo Passero, Pachino.

A partire dagli anni Sessanta del Novecento la quantità del pescato iniziò il suo inesorabile declino fino alla definitiva chiusura del settore.

I tonni arrivavano e venivano indirizzati verso l'isola e le sue camere per la mattanza.



Fasi finali della mattanza nella camera della morte della tonnara di Favignana. Foto: CRICD

6. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

La pesca del tonno, essendo un'attività complessa, è sempre stata un investimento a forte rischio. La stagione della pesca era legata alle migrazioni dei tonni, al loro ciclo biologico e riproduttivo e a variabili non controllabili. Spesso nelle piccole tonnare, a una fase produttiva corrispondeva una o più fasi di inattività. Accadeva allora che i proprietari della tonnare formassero società di "caratari", solitamente di 24 quote-capitale, detti per l'appunto carati, per condividere l'eventuale perdita o i lauti guadagni.

I tonnaroti non godevano di grande stima da parte degli altri pescatori. Se il tonno era considerato "il porco di mare" da cui non buttare via nulla, i tonnaroti erano chiamati i "macellai di mare", anche perché non si spingevano molto al largo. Inoltre venivano pagati con un salario bassissimo.

L'organizzazione del lavoro era distinta in due sistemi gerarchici, la ciurma di terra e la ciurma di mare. Ogni tonnara aveva una sua organizzazione gestionale e amministrativa propria, e la contrattualizzazione seguiva obblighi e clausole simili, ma non uniformi. La forza lavoro di una tonnara comprendeva la ciurma di mare con figure come i *raisi*, i sottopadroni, i marinai i capiguardia i maestri di mare, il garzone dei mastri di mare, i

portari, i muciaro, i faratici, e la ciurma di terra con i mezzi faratici, il capo maestro di baglio, il capo maestro di camparia, i maestri bottai, i baglieri (magazzinieri), il controscrittore, i fanti i mezzi fanti, il barbiero e i Cappellani. A questa forza lavoro manuale si aggiungevano poi quella dirigenziale e amministrativa: il direttore dello stabilimento che si occupava dell'efficienza delle scorte di magazzino curando la stagione in corso, prevedendo quelle per le stagioni successive e provvedeva anche alla manutenzione degli edifici e del barcareccio; il Capo del personale che stipulava i contratti. Mentre nel processo di lavorazione del pesce la forza lavoro era data dal Capo appiccatoio, che coordinava la fase di preparazione del tonno per la cottura, Capo cuocitore, il Capo stivaggio che coordinava l'inscatolamento del tonno cotto, Capo salatore, Aggraffatore, responsabile dell'ultima fase della sterilizzazione e chiusura delle latte.

La ciurma di mare era composta da circa 60/100 marinai, secondo la grandezza della tonnara divisi in un quadro gerarchico che partiva dal rais e a seguire *sottorais*, Padroni o marinai di parte e infine i marinai generici che in base al tipo di barca cui erano assegnati prendevano il nome di *muciaro*, *bastardiere*, *paliscarmiere* e *rimorchiere*.

Il *rais* era la figura apicale della ciurma, responsabile di tutte le operazioni di pesca. Era anche un uomo carismatico, al quale veniva affidato non solo il comando, la direzione, ma anche la preghiera. Era il tramite tra il naturale e il soprannaturale. Quindi doveva essere un uomo con diverse qualità, come capacità di comando, intelligenza, intuito e soprattutto carisma. In inverno il rais sceglieva e istruiva gli uomini per la stagione, preparava le reti sostituendo quelle deteriorate. Durante la stagione di pesca predisponeva il tutto per fare mattanza.

Il rais era il tramite tra il naturale e il soprannaturale.

Diverse erano le figure e le barche impiegate nella pesca. Il rais lavorava in stretta collaborazione con il *sottorais* o *vicerais*. Gli altri componenti della barca del rais, chiamata *muciaro*, venivano chiamati appunto *muciaro*. La *muciaro* era dotata anche di un vetro che permetteva la visione del fondale marino. Poi vi erano i *bastardieri*, marinai addetti al trasporto di materiale vario e i *palischermeri*, componenti della barca chiamata *palischerma* (*u palascammu*), che si occupavano della pulizia e della manutenzione del barcareccio e il trasporto del tonno in riva.



Ciurma di terra al lavoro nello stabilimento della tonnara di Favignana. Foto: CRICD

7. IL LINGUAGGIO DELLE TONNARE TRA RITI E SIMBOLOGIE

(vedi anche sezione *Borghi marinari, Favignana e Marzamemi*)

Tecnicamente ad inaugurare la stagione della pesca era la *cruciata* della tonnara, cioè la scelta dei punti esatti dove calare le reti. Al sacerdote era affidato il compito di benedire le reti prima del loro calo.

Da qui si iniziava il calo e l'apparecchiatura del cruciato scandito da un'invocazione rituale collettiva con valenze magico-sacrali, e gli uomini della ciurma guidati dal rais iniziano a liberare le ancore. Nell'ultima fase si ancora il pedale, la *cuda* che collega l'"isola" alla terraferma che fa anche da sbarramento per i tonni in arrivo.

La denominazione "camera della morte" dove avviene la mattanza è un termine che nell'Ottocento ha sostituito la più cruenta "accisa". Questo termine però non veniva usato dai pescatori che preferivano il poetico *corpu*, corpo fecondo che partorisce i pesci e genera la vita. Come simbolo di vita e di rinascita, sul bordo inferiore della porta di rete che

immette nel *corpu* venivano intrecciati i fiori gialli della primavera.

Infine, sulla intersezione dei cavi di sommo proprio sopra la bocca d'ingresso preparata per i tonni, veniva ancorata una tavola inchiodata a croce, sulla quale venivano fissate le icone dei santi protettori, in genere Sant'Antonino, San Pietro, San Giuseppe, San Francesco di Paola, e della Madonna. Sulla sommità del palo veniva messa una palma e per questo la *cruci* viene chiamata anche "palma". Questo elemento sintetizza simboli religiosi di morte e resurrezione, con saperi nautici. I tonnaroti leggevano ad esempio i movimenti della corrente dai movimenti della palma. Alcune tonnare nel calo delle reti affondavano dentro pezzetti di canna delle immagini della Madonna in parallelo al rito contadino di lasciare icone sacre nelle fondamenta delle case.

La stagione della pesca era un vero e proprio evento che coinvolgeva tutta la comunità e al pari di altri contesti lavorativi, si attivava un linguaggio espressivo-musicale che accompagnava le varie

sequenze di lavoro. Spesso quelli che erano marinai e tonnaroti per tre mesi all'anno, erano contadini per tutti gli altri mesi. Così si spiegano vari riti e usanze anche piuttosto recenti, legati agli antichi culti di Demetra e Kore come quello descritto da Raimondo Sarà che racconta dell'intervento richiestissimo di Sarina, detta giubox. Quando i tonni tardavano ad arrivare, bisognava «Portare a 'nnauto Sarina detta giubox, insomma quella che riceve gli uomini dietro il castello: a estremi mali estremi rimedi», esattamente come Demetra faceva con la terra giacendo con Giasone dove poi germoglieranno i semi (cfr. Sarà 1983).



Fasi della mattanza a Favignana. Foto: CRICD

Terminati i lavori di calo, la ciurma si inginocchiava sulla spiaggia e iniziava a pregare perché il lavoro avesse il suo buon profitto:

«Umirmenti umiliati A Santa *Cruci* semu arrivati;
Umirmenti umiliati Santa *Cruci*, m'ajutati;
Gesù e Vergini Maria, Aviti vui cura di mia».

L'invocazione della protezione divina e dei santi patroni era quindi il primo atto di sacralizzazione della tonnara. In alcuni casi avveniva l'immersione della statua del Santo protettore, seguita dai versi responsoriali di devozione.

Uno dei Santi più importanti per i tonnaroti era Sant'Antonio di Padova. Nella tonnara di Bonagia,

la statua lignea del Santo veniva portata in processione al porto e poi usciva in mare con i tonnaroti per poi tornare in cappella a fine giornata. "Santo buongiorno" diceva il rais avvicinandosi con la sua barca al recinto di reti e al rientro salutava con "Bona notti, bona sorti, bona tonnara".

Temutissima dai tonnaroti era la tromba marina per fronteggiare la quale non si affidavano solo ai Santi, ma anche a pratiche magico religiose tramandate dagli avi con il cosiddetto "tagliatore di trombe". Questi, era un prescelto, che recitando orazioni apprese nella notte di Natale masticando una foglia di ulivo, tracciava in aria dei segni di croce e "tagliava" la *traunara* o Dragunara, con chiaro riferimento al drago, con un coltello *nascuto*, cioè senza punta che perdendo forza cadrà in mare. «C'è pure uno scongiuro che tutti quelli che andavano per mare conoscevano, una volta. Togliendosi il



Le muciere ormai inutilizzate della tonnara di Bonagia. Foto di Andrea Albini via Wikimedia commons

berretto bisognava urlare forte, sfidando il vento, in modo che la Dragunera potesse udirlo: *Lunniri santu, martiri santu, mercuru santu, joviri santu, veniri santu, sabbatu santu, duminica di Pasqua sta cuda a mmari csa. E pri lu nnommu di Maria sta cuda tagghiata sia!*» scrive Gaetano Basile in “Tonnare indietro nel tempo”.

In tutte le fasi che richiedevano un coordinamento e un gesto lavorativo d’insieme, si intonava la *cialoma*. Con questo termine di probabile origine araba si indica una espressione vocale ritmica connessa a molte pratiche della pesca, tra cui

anche quella del tonno. Si intonavano le *cialome* quando si allestiva “l’isola”, quando si calava la rete e quando iniziava la mattanza.

Completato il lavoro di calata delle reti e i riti di benedizione, iniziava la snervante attesa, scandita da turni di guardia che poteva durare anche diversi giorni, fino a quando non giungevano i tonni che disorientati e storditi tra le reti giunti alla camera della morte venivano avvolti nella spirale conclusiva del loro viaggio. Qui cominciava la sanguinosa tragedia della mattanza.

Il *rais* lanciava il comando alla ciurma “Isamu!”, cioè di alzare la pesantissima rete ed iniziavano a intonare la *cialoma*. Quando infine la rete giungeva a pelo d’acqua, il *rais*, dopo avere invocato la protezione di Dio Padre, della Madonna, dei Santi patroni, dava il segnale alla ciurma, ormai impaziente e sovraeccitata, di arpionare i tonni che saltavano in preda al panico investendosi a vicenda in acque ribollenti di sangue e, sospinti dagli arpioni, venivano portati a bordo dei *parascalmi*.

La mattanza poteva protrarsi per ore. Alla fine ringraziando Dio per il buon esito i tonni venivano portati a terra e trasferiti negli stabilimenti.

Quando la migrazione stagionale dei tonni aveva fine, la ciurma iniziava le lunghe operazioni di smontaggio della tonnara che duravano dieci o quindici giorni. E si preparavano per la stagione successiva.



Imbarcazioni abbandonate tra i saloni della Tonnara del Secco di San Vito lo Capo. Foto di Enrico Cartia via Wikimedia Commons



Resti della struttura della Tonnara di Avola. Foto di Coda2 via Wikimedia commons

La costa delle tonnare

Nella presente narrazione si vuole ripercorrere il perimetro della Sicilia a partire dalla punta dello Stretto di Messina in un percorso antiorario est-ovest, attraverso un viaggio alla scoperta di luoghi spesso presenti solo nei documenti storici, spesso con fonti contrastanti tra loro, o nei ricordi locali. La loro localizzazione a volte sembra plausibile grazie a toponimi facilmente riconducibili alla loro presenza; sono tante le strade, le località, le punte o le contrade denominate "Tonnara", "Tonnarella", "del Tono" o "Rais". Un altro possibile indizio della loro presenza è la coesistenza con torri costiere di avvistamento o altre strutture di difesa, il tutto posto a protezione di impianti produttivi che rappresentavano importanti risorse economiche e occupazionali per la Sicilia. Siti importanti per proprietari e gestori, ma soprattutto opportunità di vero e proprio sostentamento per le comunità marinare locali. Così le torri attualmente presenti, a volte anche solo in condizioni di rudere, grazie al nome che vi è stato attribuito possono ricondurre alla posizione di uno stabilimento omonimo posto sotto la loro sorveglianza.

PROVINCIA DI MESSINA

La costa messinese interessata dal passaggio dei tonni è quella del versante tirrenico che va dalla punta di Capo Peloro nei pressi dello Stretto di Messina fino al confine con la Provincia di Palermo. Questo tratto non presenta golfi di grande ampiezza, ma molte insenature e calette, con una diffusa distribuzione di tonnare "di andata" nei pressi della penisola di Milazzo. Il versante che da Messina si dirama verso Catania a sud sul fronte ionico, non ha visto invece l'attivazione di impianti, molto probabilmente perché solo marginalmente rientrava

nel percorso dei tonni. Gli studi storici non mostrano la presenza di tonnare nell'arcipelago delle Eolie.

Nei pressi di Capo Rasocolmo, di probabile origine etimologica "Rais colmo", venne calata per pochi anni la **Tonnara di Santa Sava o Castania**, in territorio di Messina. A causa delle forti correnti il sistema di reti venne predisposto in via sperimentale prima a levante e poi a ponente, ma dopo soli tre anni di scarsi profitti l'impianto fu smontato senza lasciare tracce e le attrezzature furono cedute a Milazzo.

Il contesto del Golfo di Milazzo e la sua penisola con versante orientato sia ad ovest che ad est, ospitò numerosi stabilimenti già attivi nel XV secolo, riuscendo però a rintracciare notizie storiche solo su alcuni di essi. Da oriente verso occidente, la **Tonnara di Malpetitto** aveva sede tra Fondachello (Frazione di Valdina) e Acri spostando nel corso degli anni il sito di calata delle reti per non interferire con gli altri stabilimenti del litorale. Acquistata nel 1636 da Don Francesco Bajeli, venne poi venduta a diversi proprietari privati fino al Monastero dei Benedettini di Messina. I vari spostamenti dell'impianto contribuirono a confonderlo con altri, come la limitrofa **Tonnara della Gaggia** o della Gabbia, che vide il susseguirsi di diversi proprietari come i Saccano, i Naselli e i Moncada. La **Tonnarazza**, nonostante il toponimo oggi si trovi nel territorio di Spadafora, doveva localizzarsi invece nell'attuale zona industriale di Milazzo. La **Tonnara di Silapo** venne attribuita in concessione ai Saccano nel 1460 e ceduta nel XVI secolo ai Naselli e successivamente ai Padri Cappuccini. Per ridurre i contrasti fra gli stabilimenti a causa delle ridotte distanze tra loro, venne successivamente spostata assumendo la denominazione di **Tonnara di Vaccarella** localizzandosi sul versante orientale della penisola di Milazzo. La **Tonnara di Capo Bianco o Pepe**, nel

1460 venne concessa per operare su Capo Milazzo, ma rivelatasi di poco profitto venne trasferita nel 1509 in contrada Pepe sul versante di levante. La **Tonnara di Sant'Antonio o di Capo Milazzo** è di origine molto antica, con concessione del XIV secolo. Nell'Ottocento fu gestita da Greco e Vadalà e nel Novecento da Calapaj e D'Amico. Posizionata nei pressi della Chiesa di Sant'Antonio da Padova, era un punto di riferimento per gli altri stabilimenti del comprensorio intercettando per prima i tonni nel loro percorso. Nonostante l'ottimo sito non mostrò grandi profitti finendo declassata a "tonnarella", fino alla dismissione nel 1948. Oggi sono visibili sulla costa i ruderi del piccolo borgo di pescatori che vi lavoravano. La **Tonnara Grande del Porto**, di antichissime origini, probabilmente precedenti al XIII secolo, venne distrutta nell'Ottocento per consentire la realizzazione del nuovo porto e del molo sito sul versante orientale della penisola.

La **Tonnara del Tono**, uno degli impianti più noti della costa messinese, fu di antiche origini essendo



Vista del paesaggio costiero della penisola di Milazzo. Una delle più antiche tonnare della cittadina è stata distrutta per far posto al grande porto moderno. Foto di Superchillum via Wikimedia commons

sicuramente già attiva nel 1418. Passò in gestione a diverse famiglie tra cui i Giordano, i Marullo e i Bonaccorsi. Nel 1790 fu venduta a Girolamo Calapaj che la gestì in società con i D'Amico fino al 1966. Durante gli ultimi anni dell'Ottocento vi aveva sede l'opificio Calapaj & D'Amico attivo come industria conserviera. Nei primi del Novecento, insieme ad un gruppo di imprenditori genovesi, lo stabilimento venne ampliato per incrementare la produzione industriale di trasformazione del pescato. Terminata ogni attività nel 1966, il complesso edilizio fu rifunzionalizzato come residence e struttura ricettiva.

La lunga e intensa storia della pesca del tonno nel territorio di Milazzo è oggi raccontata nel museo ospitato nel complesso monumentale del Castello attraverso reperti e testimonianze video.

La **Tonnara di Calderà** nell'omonima frazione di Barcellona Pozzo di Gotto, fu avviata con la concessione data al nobile Giovanni Cacciola nel 1442. Entrata fra i possedimenti del Monastero di San Gregorio di Messina restò inattiva per molti anni riprendendo la pesca solo a metà del XVIII secolo. Operò con risultati alterni, sperimentando nuovi siti di posizionamento entrando così in conflitto con gli stabilimenti di Milazzo. Nel Novecento, divenuta obsoleta, la struttura venne trasformata in stalla e negli anni Ottanta soppiantata da nuove abitazioni.

La **Tonnara di Salicà** aveva sede sul litorale dell'attuale comune di Terme Vigliatore, rappresentando il nucleo generativo del giovane borgo marinaro di Tonnarella. La concessione fu ottenuta da Nicolò e Giovanni Battista D'Ussio Messinese nel 1633, rilevando l'attività probabilmente già presente in località Salicà, vicino il Fiume Mazzarra. La struttura fu realizzata nei pressi dell'attuale Contrada Torre Forte di Tonnarella; il

toponimo suggerisce inoltre la presenza di una torre posta a sua difesa. Nel Settecento entrò in contenzioso con la vicina Tonnara di Oliveri a causa della poca distanza tra i due impianti. Acquistata poi dalla famiglia Cubbi di Trapani, si narra che tra le sue reti rimasero spesso imprigionati dei “mostri marini”. Con risultati discontinui, l’impianto cessò l’attività nel Novecento e venne abbattuto. Lo storico Villabianca nel Settecento suggeriva la presenza nella stessa zona di un altro stabilimento noto come **Tonnara di Santa Maria del Piano**, ma le notizie al riguardo rimangono scarsissime.

Nel territorio di Oliveri si praticava la pesca del tonno in epoca molto antica; il geografo arabo Idrisi nel XII secolo notò infatti come questa venisse svolta nel porto locale con ottimi risultati. La concessione della **Tonnara di Oliveri** sembra si possa datare già nel XIII secolo e vide nei secoli a venire un gran numero di proprietari. Grazie alla particolare morfologia del litorale, il Monte Tindari rappresentò un ideale punto di osservazione dall’alto dello specchio di mare. Qui era presente il “rais di montagna” che, avvistati i branchi di tonni dirigersi in direzione dell’impianto, avvisava con la gestualità o con il suono della tromba i marinai impartendo anche ordini relativi alle reti nel caso notasse esemplari troppo piccoli o pesci non interessanti. Negli anni il Vescovo di Patti pretese molti diritti di decima sul pescato dello stabilimento, che si esaurirono quando ottennero la propria concessione attivando la vicina Tonnara di Rocca Bianca. L’impianto di Oliveri restò operoso per molti anni e con buoni profitti, ma la crisi del settore obbligò la chiusura nel Dopoguerra. Negli anni Sessanta il grande complesso del marfaraggio venne trasformato in un villaggio turistico.

Sul litorale di Patti nel XV secolo venne avviata la **Tonnara di Rocca Bianca**, in risposta ai contrasti tra la Tonnara di Oliveri preesistente e il Vescovo di

Patti. Quest’ultimo ottenne la concessione nel 1406, ma l’impianto restò inattivo per decenni fino al 1584 quando Don Gilberto Isfar, Vescovo dell’epoca, volle dare impulso all’attività. La tonnara operò sempre in un clima di tensione con gli stabilimenti vicini agendo anche per vie legali. Nel tardo Settecento venne concessa ai D’Amico Duchi d’Ossada che, già proprietari della vicina tonnara di San Giorgio, ne integrarono la produzione a vantaggio dell’impianto molto più prolifico di Gioiosa Marea. La tonnara chiuse l’attività nei primi del Novecento.

Le origini della **Tonnara di San Giorgio** sita sul versante orientale del territorio di Gioiosa Marea, si possono rintracciare già nel XII secolo individuando l’attività fra i possedimenti del monastero dei Benedettini di Patti. Nel 1407 Berengario Orioles, Principe di San Piero Patti, ottenne come ricompensa per i suoi servizi alla Corona la concessione di pesca nel tratto di mare tra il vallone Saliceto e Punta Fetente. Dopo un periodo di inattività nel 1571 fu acquistata da Cesare Mariano. La pesca del tonno avviò così la nascita del borgo marinaro di San Giorgio a metà del Settecento. Intanto la struttura passò in gestione a diverse famiglie fra cui i D’Amico e per ultimi i Cumbo che si dedicarono con grandi energie alla trasformazione e vendita del tonno sott’olio. La tonnara perse la sua funzione nel 1973; venduta a privati, venne in gran parte demolita e il suo spazio oggi è occupato da un residence di nuova costruzione addossato ai pochi ruderi rimasti.

La **Tonnara di Zappardini**, di difficile localizzazione tra Gioiosa Marea e Capo d’Orlando, venne concessa al Marchese Forzano nel 1788 in un tratto di mare noto come “Vaccharizzo”. Il suo proprietario non riuscì ad osservare gli esiti della prima calata avvenuta nel 1780, anno della sua morte. L’impianto venne spesso danneggiato dagli squali che intercettavano le sue reti. La tonnara, sfortunata e

di scarsi profitti, venne definitivamente chiusa nei primi anni del Novecento.

La **Tonnara di Capo d’Orlando** avviata nel 1776, operava su un sito molto distante dalla costa per poter intercettare i tonni all’imbocco del golfo. Le correnti in alto mare non premiarono però l’esperimento e per via dei pochi ricavi l’impianto fu abbandonato.

Il geografo arabo Idrisi attesta la pesca del tonno sul litorale di Caronia già nel XII secolo. Sono poche le notizie storiche sulla Tonnara di Caronia che, a causa di problemi gestionali, visse periodi di attività ed abbandono.

La **Tonnara di Tusa o del Corvo**, sul litorale della frazione di Castel di Tusa, fu di antica origine e molto prolifica durante la proprietà dei Branciforte Principi di Scordia che la passarono nel 1780 ai La Torre. Nonostante fosse ritenuta ben pescosa, gli elevati costi di gestione portarono alla chiusura dell’impianto nell’Ottocento.

PROVINCIA DI PALERMO

Questa fascia costiera si estende sul versante nord della Sicilia a partire dal Golfo di Castellammare ad Ovest fino ad Est al confine con la Provincia di Messina. In questo litorale si intercettano due golfi principali, quello di Palermo e quello di Termini Imerese, intervallati da numerose insenature e calette.

Questo territorio da millenni ospita attività legate alla pesca e sono infatti molti i borghi marinari sorti proprio con questo scopo. La pesca del tonno in questi litorali veniva svolta attraverso tonnare “di andata”, distribuite capillarmente su tutta la fascia costiera intercettando il pesce durante la prima parte del suo viaggio.

La fascia costiera di Cefalù ospitava un sistema diffuso di impianti e stabilimenti, già attivi durante il periodo Normanno. Nei pressi del borgo, in contrada Calura, su una caletta nota per antiche fonti di acque calde, è ancora individuabile la **Tonnara di Presidiana**; calata sperimentalmente dal vescovo di Cefalù non ebbe molta fortuna tanto da essere da lì a poco abbandonata. Riqualificata negli anni Settanta, oggi i suoi stabilimenti sono utilizzati per la lavorazione del pesce azzurro. Includendo un tratto di costa più ampio, si potevano intercettare altri impianti che sono stati in gestione del Vescovo di Cefalù a partire dal XII secolo, come la **Tonnara**



Il litorale costiero di Calura dove calavano le reti le tonnare del Vescovo di Cefalù. Foto di Jerzy Strzelecki via Wikimedia commons

di **Roccella**, la **Tonnara di Mazza lo Furnu**, la **Tonnara di Raysichelbi**, la **Tonnara di Serravalli o di Tusa**. Della **Tonnara di Battilmano** è possibile ipotizzare la localizzazione grazie all'omonima Torre seicentesca posta a sua difesa, su un tratto di costa oggi all'interno del Comune di Termini Imerese.

Nel Golfo di Termini Imerese e nel litorale della cittadina, come per Cefalù, si segnalava la presenza di più impianti. La pesca del tonno in questo ampio tratto di costa, viene citata già in epoca araba, ma oggi non rimane pressoché nulla delle antiche strutture. **La Tonnara di Termini o della Lupa**, denominazione dovuta alla forma del territorio tra il mare e il promontorio, fu situata nell'ambito tra le attuali Piazza Sant'Anna, la zona del Torracchio e la Chiesa di San Bartolomeo, quando un tempo la linea di costa appariva più arretrata rispetto a quella attuale. Già presente alla fine del XIII secolo, nel Cinquecento incontrò resistenze dalla vicina **Tonnara di Trabia dei Principi Lanza**. Questi ultimi acquisirono la gestione dell'impianto termitano, ma entrarono in conflitto con l'arcipretura locale per il versamento delle quote del pescato. Progressivamente i nobili decisero di abbandonare l'utilizzo della tonnara favorendo così il loro stabilimento di Trabia. La **Tonnara di San Calogero o Calasecca**, attiva dal 1447, fu calata nei pressi dello scoglio di Galea Secca, lungo la fascia costiera fra Termini Imerese e l'area industriale, probabilmente nell'attuale Contrada Tonnarella. Molto vicina all'impianto di Battilmano, non era di grandi dimensioni, ma fu la principale fonte economica dei Salamone, importante famiglia di Termini Imerese. Nei pressi della foce del

Fiume **San Leonardo** ad ovest dell'abitato, molto probabilmente fu situata l'omonima **Tonnara**, da alcuni studi identificabile invece con la Tonnara di Termini.

A Trabia già nel XII secolo il geografo arabo Idrisi, raccontando un contesto molto diverso da quello attuale, narrò della pesca dei tonni nel territorio affiancandolo anche alla cattura di specie fluviali simili al salmone. La **Tonnara di Trabia** è strettamente legata alla famiglia Lanza che la attivò nel 1509, ma secondo altri studi la sua fondazione potrebbe risalire al 1375 fino al passaggio del feudo ai nobili insieme alla struttura del castello e a grandi possedimenti terrieri. La Tonnara operava con un impianto in mare di grandi dimensioni distribuito al largo per compensare il non ottimale posizionamento. A seguito del periodo di crisi del settore, smise di funzionare nel 1971. Il Castello e le torri, perfettamente integrate con la struttura della tonnara, sono oggi in ottime condizioni e ancora di proprietà dei discendenti dei Lanza che hanno



Tonnara di Solanto. Foto di Ferpint via Wikimedia commons

trasformato il complesso in un grande albergo. Nel vicino borgo marinaro di **San Nicola L'Arena**, l'omonima **Tonnara** entrò in attività nel 1492, ma secondo altri studiosi era già attiva nel 1367. La struttura si integrò con una preesistente torre di avvistamento costiero e successivamente con un imponente castello realizzato nel XIV secolo per la difesa del litorale e dell'impianto di pesca, per molti anni fulcro dell'economia del borgo. Le attività dello stabilimento entrarono spesso in competizione con quelle della vicina Tonnara di Solanto, tanto che i rispettivi rais erano soliti vigilare sulle reti calate dall'altro per verificare il rispetto della distanza di tre miglia fra gli impianti. La struttura chiuse nel 1935 ed oggi gli spazi del complesso del Castello sono utilizzati per eventi, spettacoli e manifestazioni.

Nel territorio di Santa Flavia erano operative due attività di pesca del tonno, inizialmente in conflitto fra loro, ma poi accomunate dai medesimi proprietari. La **Tonnara di Solanto** vede le sue origini risalire al 1392 quando rientrò nelle concessioni attribuite a Francesco Casasaggia, insieme al castello, feudo, torre, terre e boschi. L'impianto vide l'avvicinarsi di diversi proprietari, passando agli Spadafora, poi gli Agliata e nel Seicento ai Bologna e agli Ioppolo. La tonnara subì nei secoli diversi rimaneggiamenti e ampliamenti insieme al complesso difensivo del castello, costituendo un vero e proprio borgo marinaro con numerose strutture per le attività connesse alla pesca, il ricovero delle barche, l'incontro fra i pescatori e la lavorazione del tonno. Erano presenti anche stanze e locali di nobile prestigio, tanto che il re Ferdinando IV di Borbone, nell'Ottocento assistette diverse volte alla mattanza. Nel 1887 il complesso rientrò tra i possedimenti dei Mantegna di Ganci. Il D'Amico riferisce che vista la grande pescosità, la tonnara fu una delle più gravate dalle concessioni reali, tanto da dover versare una quota del 60 per cento del

pescato alla Chiesa. Gli spazi propri della tonnara ancora oggi mostrano l'aspetto degli ultimi lavori del XVII secolo con un unico grande ambiente con pilastri in blocchi d'arenaria. Chiuse le sue attività negli anni Sessanta e, a seguito di restauri è oggi stata riadattata a struttura alberghiera.

Tra i borghi marinari di Porticello e Sant'Elia, con sistema di camere e reti installato nei pressi dello scoglio della Formica poco a largo di questo tratto di costa, aveva sede la **Tonnara di Sant'Elia**. Probabile nucleo generativo dell'omonimo insediamento, nel suo periodo iniziale si ritrovò in contrasto con il vicino impianto di Solanto, tanto che poi rientrò nella gestione degli stessi proprietari diventandone la struttura di supporto. Insieme costituirono un sistema molto pescoso, dando buoni profitti anche al re Ferdinando IV che ne divenne investitore. La comunità locale attribuisce la fortuna di questi stabilimenti al proprietario di entrambe le tonnare, il principe di Santa Flavia Cristoforo Filangeri che chiese al Papa di farsi inviare le reliquie di un martire da Roma. Nel 1794, Papa Pio VI accolse il voto fatto dal nobile donando le ossa del martire romano Sant'Agapeno, oggi conservate nella Basilica Soluntina di Sant'Anna a Santa Flavia. Così il Santo venne riconosciuto dalla comunità come protettore delle tonnare e dei naufragi.

Il litorale di Palermo, ricco di insenature e calette e popolato da borghi e approdi, ospitò numerose tonnare, alcune attive già dal XV secolo. La loro storia interessò molte importanti famiglie della storia cittadina tra cui i Florio, intrecciandosi inoltre con l'espansione "policentrica" della città. La posizione e la calata delle reti causò inoltre negli anni contrasti e dispute dovute alle ridotte distanze tra gli stabilimenti in competizione tra loro soprattutto nei periodi di grande attività. In quella che oggi è nota come la zona della costa sud di Palermo, sulla

strada proveniente da Bagheria e che costeggia il litorale, si incontrava inizialmente la **Tonnara di Acqua dei Corsari**. Chiamata così perché situata in un tratto di mare frequentato dai pirati o per la presenza di una sorgente della famiglia Corsaro utilizzata per approvvigionare gli equipaggi; lo stabilimento venne abolito già nell'Ottocento. La **Tonnara di Capicello** o Tonnarazza, oggi



Interno della Tonnara Florio dell'Arenella. Foto di Rino Porrovecchio via Wikimedia commons

praticamente scomparsa, venne fondata nel 1440 occupando il fronte sud della caletta del porticciolo di Sant'Erasmo, nucleo pulsante della borgata marinara affiancata al centro storico di Palermo. La tonnara rappresentava un'importante risorsa per la comunità tanto da essersi dotata anche di una torre di difesa e di "casematte" a protezione della struttura e dell'approdo. Divenne anche un importante tassello di una visione imprenditoriale che interessò la zona di Sant'Erasmo dall'Ottocento; nel quartiere infatti si avviò la Fonderia Oreteca voluta dai Florio per la realizzazione di attrezzature per le imbarcazioni mentre per la trasformazione del pescato, nel 1922 nacque l'azienda Coalma che ancora oggi commercializza il tonno di Sant'Erasmo.

La **Tonnara di San Giorgio** o di Lo Monaco, aveva sede nei pressi della Chiesa di San Giorgio all'Arsenale e avviava il suo sistema di reti nello spazio oggi occupato dal versante settentrionale del porto di Palermo. L'originaria concessione venne affidata ai Padri Cassinesi di San Martino, ma venne distrutta nel XVI secolo durante i lavori di costruzione del grande molo, imponente opera di ampliamento del porto. Medesima fine fecero l'omonima Chiesa e la torre denominata Lo Monaco in onore dei proprietari della struttura, posta a difesa dello stabilimento.

La **Tonnara dell'Arenella** o **Florio**, è sita nell'omonimo borgo marinaro che prende il nome dal piccolo arenile sabbioso da cui prendevano il mare le imbarcazioni dei pescatori. Vista la sua posizione, fu spesso al centro di dispute con i vicini stabilimenti di Mondello e Vergine Maria; probabilmente di origine Trecentesca, una di queste controversie consente però di attestare la sua presenza con certezza nel 1584. Nel 1645 ne ottenne la concessione il Principe di Nisemi, ma entrò nel suo periodo di massimo splendore a seguito dell'acquisto da

parte di Vincenzo Florio nel 1830. Si avviarono così i lavori di ampliamento e ristrutturazione guidati dall'architetto Carlo Giachery che nel 1852 progettò anche un mulino a vento utilizzato nei processi di lavorazione del tonno e del sommacco. Il complesso riprende il sistema del baglio con corte interna e ampi ambienti con volta. Vi si affianca anche la Palazzina dei Quattro Pizzi, bellissimo esempio di architettura neogotica che fu residenza privata della famiglia. Nei primi del Novecento chiuse la sua attività ospitando negli anni Ottanta un club nautico e poi, a seguito di un importante restauro nel 2008, è diventata location per eventi e ricevimenti.

La **Tonnara di Vergine Maria** o **Bordonaro**, coeva del vicino stabilimento dell'Arenella, era probabilmente presente già nel XIV secolo diventando poi nucleo fondativo dell'omonimo borgo marinaro. Insieme a quella di Mondello, nel 1456, le tre tonnare venivano fornite in concessione a Federico di Bonomia; la strategica gestione con un unico proprietario di impianti così vicini, terminò con gli eredi successivi generando numerose discordie legate alla distanza minima fra le reti calate. Nel XVI secolo, grazie al suo imponente torrione, era annoverata fra i sistemi difensivi costieri individuati dagli ingegneri militari Camilliani e Spannocchi individuando la struttura come la Tonnara di Nostra



Tonnara di Vergine Maria o Bordonaro. Foto di Wind&Wuthering via Wikimedia commons

Signora del Ruotolo, perché prossima al luogo di ritrovamento di un quadro della Vergine vicino Rocca dei Rotoli. Durante il Settecento fu gestita dai Fazio di Genova e dagli Oneto duchi di Sperlinga. Nel secolo XIX passò di proprietà alla famiglia Chiaramonte Bordonaro che ne ampliò e ristrutturò la struttura. A metà del Novecento divennero proprietari i fratelli D'Acquisto, precedenti gestori dell'impianto di Mondello che spostarono qui la loro attività. Con la crisi del settore la struttura entrò in disuso alternando brevi periodi di utilizzo anche come discoteca; negli ultimi anni è stata oggetto di nuova rifunzionalizzazione ed oggi ospita bar e ristoranti.

Le tonnare di questo tratto di costa sono al centro di una leggenda che unisce i borghi marinari

vicini al Monte Pellegrino. Un giorno dei pescatori di Vergine Maria ritrovarono in mare una statua raffigurante Sant'Antonio. Inizialmente posizionata nei pressi della Torre del Rotolo, in un luogo difficile da raggiungere, chiesero agli abitanti del vicino borgo dell'Arenella di ospitarla nella chiesetta della tonnara Florio, in attesa di realizzare un luogo di culto adatto. Dopo anni di lavoro, davanti alle richieste di restituzione della statua, i pescatori dell'Arenella si opposero con insistenza poiché ormai si erano affezionati all'effigie. La vicenda vide la mediazione dei proprietari delle due tonnare, i Florio e i Bordonaro che decisero la restituzione della statua a Vergine Maria; il tutto doveva effettuarsi però in modo solenne. Alcuni tentativi via mare ed altri via terra, incontrarono però tempeste ed altri impedimenti quindi, come spesso succede in leggende legate a dispute locali, la responsabilità fu attribuita al Santo. Posizionata la statua su un carro di buoi senza conducente al confine fra i due territori, questo si diresse nuovamente verso l'Arenella tornando dove per tanti anni il simulacro era stato accolto. Durante le prime processioni l'itinerario includeva le due borgate, ma a causa del malcontento, le manifestazioni religiose successive si tennero solo all'interno del borgo prescelto.

La **Tonnara di Mondello** un tempo presente accanto all'omonima torre che oggi svetta sul lungomare del borgo marinaro, viene ricordata per alterni risultati di pesca. Già presente nel XV secolo, come i vicini stabilimenti del litorale settentrionale palermitano, grazie alla sua attività costituì la risorsa economica principale della borgata marinara. Meno fortunata rispetto alle altre due, nell'Ottocento venne parzialmente abbandonata rientrando in attività nel Novecento fino agli anni Sessanta. Colpita da nuove visioni economiche che interessavano il litorale del borgo, venne distrutta insieme alla chiesetta annessa per far posto agli

attuali ristoranti e la moderna piazza del borgo di Mondello.

Sono molto poche le fonti relative alla presenza di una tonnara a Sferracavallo, molto probabilmente perché inattiva già nel XIX secolo tanto da non essere neanche menzionata nelle carte di fine Ottocento. Secondo molti studiosi, però non rappresentava una tonnara vera e propria; in assenza di testimonianze materiali, infatti si pensa che lo stabilimento in realtà non sia mai stato operativo per la cattura dei tonni, ma soltanto per la lavorazione del pescato. Da alcuni storici questa struttura viene identificata come la **Tonnara di Calandria**, di origine quattrocentesca, sita a pochi metri dal porticciolo. Nel Seicento venne acquistata, insieme al baglio e i magazzini accessori, dalla famiglia Amorello (o Morello) avviando con grande impulso e la costruzione della chiesetta e nuovi fabbricati, lo sviluppo del borgo marinaro. In seguito la struttura perse progressivamente la sua funzione e venne inglobata nel fabbricato di Villa Arezzo di Trifiletti. L'immobile presenta grandi ambienti al piano terra e un prospetto rustico sul fronte mare con caratteristiche merlature. Di proprietà privata, oggi si mostra in mediocri condizioni e solo parzialmente utilizzato come residenza.

Nello splendido litorale di Isola delle Femmine, tra il borgo marinaro e l'isolotto, aveva sede l'omonimo impianto di pesca. La **Tonnara di Isola delle Femmine** è di origini antichissime, tanto che nel 1176 venne donata dal normanno Guglielmo II il Buono all'abate Teobaldo Vescovo di Monreale. La chiesetta adiacente, venne ampliata nel Quattrocento per accogliere il culto dei pescatori devoti alla Madonna. Per proteggere l'importante impianto di pesca vennero realizzate la torre "in terra" e la torre di "fuori" quest'ultima localizzata sull'isolotto, entrambe parte del sistema difensivo



Tonnara dell'Orsa. Foto di Rino Porrovecchio via Wikimedia commons

costiero di notevole importanza durante le scorrerie piratesche del XVI secolo. Nei primi dell'Ottocento, a causa di una prima crisi del settore, la tonnara venne riadattata a residenza della famiglia Pilo - Bologna, Conti di Capaci. Nello stesso periodo si ampliò notevolmente il borgo di Isola delle Femmine, di cui l'antica struttura della tonnara è oggi sede municipale.

Proseguendo verso ovest lungo la fascia costiera, si incontrava la **Tonnara di Carini** che calava nell'omonimo golfo e probabilmente identificabile con un antico baglio di pescatori affiancato a una torre di avvistamento nella zona di Piraineto. Dell'impianto si sa pochissimo; di scarso profitto venne infatti presto dismessa.

Nei pressi di Marina di Cinisi, si erge ancora maestosa la struttura della **Tonnara dell'Orsa** con la sua torre posta a difesa. Il permesso di impianto nel litorale di Cinisi fu concesso a Corrado De Castellis nel 1343 dal Re Ludovico di Sicilia,

passando dopo pochi decenni, a seguito di testamento, nelle proprietà dell'Abbazia di San Martino delle Scale. Lo stabilimento, vista la posizione esposta a forti correnti, non ebbe molta fortuna, ma fu soggetto ugualmente a ristrutturazione nel 1569, edificando anche la torre inserita nel sistema difensivo costiero siciliano. Nei secoli la tonnara vide l'avvicinarsi di diverse gestioni, separando anche la sua funzione difensiva. Nel 1808 fu affidata in concessione a Faro Saputo, nel 1902 a Giuseppe Serughetti e nel 1907 a Marsano e Tabl. La discontinua gestione non consentì lo sviluppo di un impianto dai buoni profitti, tanto che pochi anni dopo terminò la sua attività definitivamente diventando anche presidio militare durante la Seconda Guerra

Mondiale. A seguito di restauro e rifunzionalizzazione svolto negli anni Novanta, la struttura oggi è una location per eventi e attività culturali conservando l'originaria composizione su diversi ambienti a corte che riprendono la tipologia del baglio, affiancata all'antica torre difensiva.

La **Tonnara della Sicciara**, individuata come l'antico nome di Balestrate, aveva sede nei pressi dell'attuale porto della cittadina, tanto da essere oggi non più rintracciabile. La sua costruzione venne concessa al barone Giacomo Fardella dall'Imperatore Carlo V nel 1517, accanto a una torre preesistente, utilizzando parte delle attrezzature provenienti dall'impianto di Nubia nel trapanese. Nei primi anni del Seicento passò ai Sanseverino, Principi di Paceco, che con alterni profitti riuscirono a mantenerla in attività fino al 1780. Lo stabilimento venne via via smontato e le pietre utilizzate dalla comunità per l'edificazione delle loro abitazioni, consentendo così la nascita del paese di Sicciara, duecento anni dopo rinominato Balestrate.

PROVINCIA DI TRAPANI

Il versante occidentale della Sicilia mostra tre ambiti peculiari: l'ampio specchio del Golfo di Castellammare, il lungo litorale del trapanese fino alla Valle del Belice e l'arcipelago delle Egadi. Grazie alla sua posizione, questo lungo tratto di coste era uno dei primi ad essere interessato dal percorso dei tonni verso ovest, ospitando così alcuni dei più noti, longevi e prolifici stabilimenti "di andata". Su queste coste hanno infatti avuto luogo le ultime mattanze della Sicilia, tenutesi ormai oltre quindici anni fa.



Tonnara dei Magazzinazzi. Foto di Daniele Pugliesi via Wikimedia commons

Dal litorale di Balestrate, addentrandosi nel Golfo di Castellammare, nei pressi di Alcamo Marina, si incontra la **Tonnara dei Magazzinazzi**. Sorta nel XVII secolo, nel 1634 era di proprietà della famiglia

Lo Giudice, poi Fardella e nel 1720 passò al Barone Specchi. Qui venne trasferita l'attività dell'impianto della Sicciara smontato nel 1780. Fu oggetto di ampliamento con nuovi magazzini e la realizzazione di una casa padronale integrata con la preesistente torre di avvistamento. Non riuscì ad ottenere una buona pescosità, pur avendone il potenziale, terminando la sua attività negli anni Sessanta del Novecento. Dall'Ottocento ne sono proprietari la famiglia Foderà i cui discendenti oggi hanno trasformato l'edificio residenziale in una struttura ricettiva.

Lo splendido litorale di Castellammare del Golfo, al centro dell'ampio specchio di mare, offre numerose calette, punte e insenature disseminate di grotte e faraglioni. Il geografo arabo Idrisi, nel 1138 racconta che nel golfo si praticava la pesca del tonno attraverso le reti. La presenza della **Tonnara di Castellammare** mostra scarsi riferimenti storici sul suo posizionamento, confondendola con altri impianti. Di origine antica, nel 1466 venne venduta dal Conte di Caltabellotta a Ferdinando Lucchese di Sciacca. Viene poi citata tra le concessioni reali fornite ai Fardella di Trapani tra il 1519 e il 1520. Non eccelse per profitti o notorietà, forse anche per la prossimità ad impianti ben più importanti.

La **Tonnara di Scopello**, incastonata in uno scenario paesaggistico tra calette, torri e faraglioni è ancora oggi uno degli stabilimenti più noti della Sicilia. Di origini molto antiche, l'attività di pesca in questo tratto di costa è attestata in un documento dell'XI secolo di concessione del sito di Scopello al Monastero di Santa Maria di Boico di Vicari. Ulteriore testimonianza è data dalla pesca documentata nel XIII secolo sul litorale amministrato all'epoca da Monte San Giuliano, oggi Erice, che ne diede la gestione alla Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio di Palermo. Il possesso demaniale terminò nel 1442

con la vendita a Simone La Mammina, passando dopo pochi anni alla famiglia Sanclemente. A loro si devono i grandi lavori di ampliamento che portarono all'edificazione di magazzini, case e laboratori che definirono il complesso come un piccolo borgo di marinai e artigiani. Negli ultimi anni



Tonnara di Scopello. Foto di Francesco Mocellin via Wikimedia commons

del Seicento, una quota della proprietà passò al Collegio dei Gesuiti e al Monastero di Sant'Andrea di Trapani che aggiunsero nuovi alloggi, depositi e servizi destinati al personale impiegato nei lavori. Alternò in quote altri proprietari privati fino alla soppressione degli ordini religiosi del 1866 in cui rientrò fra i beni demaniali. Posta all'asta, nel 1874 fu acquistata da una cordata di imprenditori tra cui la Famiglia Florio che, possedendone le quote maggioritarie, realizzò nuove ristrutturazioni. L'ultima mattanza della tonnara si tenne nel 1984, aprendo successivamente la struttura a sperimentazioni nel campo della biologia marina. Oggi lo splendido contesto paesaggistico, di proprietà privata,

accoglie i turisti con un piccolo museo e stabilimento balneare diventato negli anni una delle più note mete turistiche del trapanese.

La penisola di San Vito Lo Capo si apre su due versanti, fungendo da limite al Golfo di Castellammare e corona per il litorale che giunge fino all'imponente Monte Cofano. Posizionata su una delle più famose spiagge della Riserva Naturale dello Zingaro, la piccola **Tonnara dell'Uzzo**, rappresentava lo stabilimento a supporto del più noto impianto di Scopello. La tonnellarella si occupava principalmente di ospitare i pescatori durante i periodi non legati alla pesca del tonno, dedicandosi anche al pescato generale. Divenuta di proprietà dei Florio, venne spesso lasciata inattiva per non danneggiare lo stabilimento di Scopello.

A pochi chilometri dal centro, ha sede il complesso di edifici della **Tonnara del Secco di San Vito Lo Capo** in un sito già frequentato in epoca romana e vicino a una zona dal basso fondale. Entrata in funzione nel 1412, nel 1872 venne acquistata dal Cavaliere Vito Foderà, già proprietario dell'impianto di Magazzinazzi, ampliando la struttura con depositi e spazi per la lavorazione del tonno, ma anche ambienti per la residenza. La calata delle reti molto prossima alla costa, consentiva infatti ai proprietari di osservare dalle proprie terrazze il lavoro delle ciurme durante la mattanza. Dopo un periodo di crisi, la tonnara venne acquistata dai Plaja nel 1929, costretti a terminare l'attività nel 1965. Il complesso è molto ampio e con diverse strutture che ne motivarono l'acquisto da parte di Valtur. A seguito del fallimento dell'azienda turistica, attualmente i fabbricati versano in stato di abbandono. In



Tonnara del Secco di San Vito Lo Capo. Foto di trovalg via Wikimedia commons

prossimità della struttura sono state scoperte delle vasche con resti di tonno e pescato vario risalenti al IV secolo avanti Cristo, a conferma di una millenaria tradizione di lavorazione del pesce nell'area. Alcuni storici accennano ad un'altra **Tonnara di San Vito**, distinta da quella molto nota del Secco, attestata in proprietà al Monastero di Santa Rosalia di Palermo.

Proseguendo sul versante settentrionale che precede Trapani, la **Tonnara di Cofano** nel territorio di Custonaci si posiziona in un luogo isolato già frequentato in epoca antichissima. Alcune tracce archeologiche suggeriscono la presenza di vasche per la preparazione del garum, preparazione a base di pesce nota in epoca romana. La proprietà dell'impianto venne acquisita dalla famiglia Bosco nel 1404 che nel 1551 ottenne la concessione per la realizzazione del marfaraggio e della torre di avvistamento; quest'ultima con la particolare forma stellata, rappresenta un'architettura inusuale nel territorio siciliano. Con gli anni la tonnara divenne una risorsa attrattiva economica e occupazionale tanto da motivare la nascita di un piccolo borgo di pescatori, oggi parzialmente utilizzato per la



Torre della Tonnara di Cofano. Foto di Esculapio via Wikimedia commons

ricettività. Anche questo stabilimento entrò ben presto in contrasto con quelli vicini, in particolare quello di Bonagia, tanto che il proprietario di questa ne prese la gestione. Diventato stabilimento di supporto, nonostante i buoni risultati di pesca, progressivamente divenne inattivo a vantaggio dell'altro impianto. Il complesso architettonico in discreto stato è oggi parte della Riserva Naturale di Monte Cofano.

La **Tonnara di Bonagia**, nel litorale di Valderice, rappresenta il nucleo cardine e generativo dell'omonimo borgo marinaro. Il complesso architettonico si compone di diversi ambienti che includono anche una torre di avvistamento e una cappella. Fondata nel 1266, venne ricostruita nel 1624 dopo la distruzione ad opera di pirati. Nel 1638 venne acquistata dalla famiglia Stella che nel 1749 realizzò al suo interno una chiesetta che ospita ancora oggi un crocifisso ligneo venerato dalla comunità locale. Passò poi nel XIX secolo ai duchi di Castel di Mirto e in seguito ceduta all'omonima Opera Pia. Seguì un periodo di declino ed abbandono finché fu riattivata nel 1876 rientrando

in gestione dell'Ospedale Fate Bene Fratelli di Palermo e successivamente acquistata dalla società Fenicia S.p.A. di Trapani nel 1923 e negli anni Settanta dall'imprenditore trapanese Castiglione. Intorno agli anni Ottanta terminò la sua attività di pesca; venduta a una nuova proprietà venne in seguito restaurata e riadattata a struttura ricettiva. Il complesso architettonico ospita anche un piccolo museo, mentre magazzini, cucine, depositi, alloggi e altre sale di un tempo oggi sono state riconvertite a stanze e servizi per il resort. Come altre tonnare, riprende l'impostazione del baglio con corte interna, ispirandosi a una tipologia agricolo-produttiva molto diffusa nella campagna siciliana.

Nel tratto di costa dei Comuni di Trapani ed Erice, aveva sede uno degli impianti più articolati della Sicilia occidentale. La **Tonnara di San Giuliano o Trapani Palazzo**, posizionata su Punta Tipa, trova le sue origini risalire alla metà del Quattrocento. Nei secoli successivi vide l'avvicinarsi di diversi proprietari, come i Fardella, i Borghese, i Serraino e i Tipa. Quest'ultimo utilizzò lo stabilimento per la conservazione di prodotti ittici. Sulla Punta, trovavano spazio anche una chiesetta dedicata

a San Giuliano e una torre di avvistamento. Un lento e progressivo degrado degli immobili, oggi praticamente ruderi, motivò la nascita di un nuovo stabilimento: la **Tonnara di San Cusumano**, nella frazione di Casa Santa. Nei primi anni del Novecento, questo impianto subentrò nei diritti di pesca del precedente stabilimento, rilevandone di fatto l'attività chiusa definitivamente negli anni Sessanta. Negli anni Settanta l'imprenditore trapanese Nino Castiglione, già proprietario dell'impianto di San Cusumano, acquistò quelli di San Giuliano e della vicina Bonagia, riunendoli così in un'unica forma societaria dal nome "Tonnare di Bonagia e Sancusumano", oggi Nino Castiglione S.r.l., effettuando la mattanza fino al 2003. Lo stabilimento oggi si occupa prevalentemente di trasformazione del pescato, trattando il tonno, ma anche sgombri, acciughe e sardine.

Quello di Favignana fu uno dei più importanti e pescosi impianti della Sicilia.

Fra i tanti miti legati alla pesca in Sicilia, si racconta anche di isole misteriose o scomparse al largo di Trapani. Una di queste, adiacente allo Scoglio Porcelli, a nord dell'Isola di Formica, fu l'Isola di **San Vittore**, dove secondo alcuni storici nel Settecento aveva sede l'omonima **Tonnara**.

L'arcipelago delle Egadi, costituendo il punto più ad Ovest della Sicilia, rappresenta idealmente il primo sito di incontro dei tonni durante il loro viaggio verso Est per la riproduzione. La pratica di pesca svolta da secoli nelle isole,



Tonnara di Bonagia e porto del borgo marinaro. Foto di Michal Osmenda via Wikimedia commons

acquistate nel Seicento dalla famiglia Pallavicini di Genova, si concretizzò con un vero e proprio marfaraggio solo nel XIX secolo. Nel 1841 la famiglia Florio prese in affitto dai Pallavicini la **Tonnara di Favignana** per praticare la mattanza, acquistando poi dagli stessi, le isole di Favignana e Formica nel 1874, insieme ai relativi diritti di pesca. In quegli anni la storia della commercializzazione del tonno cambiò radicalmente. I Florio chiamarono l'architetto Giuseppe Damiani Almeyda a riprogettare, ampliare e ammodernare secondo il gusto ottocentesco le strutture, realizzando uno dei più grandi impianti del Mediterraneo. Il tutto per potenziare la tonnara come grande stabilimento per la trasformazione del tonno, pronto ad un innovativo metodo per la sua conservazione sott'olio a seguito di bollitura. Quello di Favignana fu uno dei più importanti e pescosi impianti della Sicilia e un vero punto di riferimento per l'industria del settore, ma cadde anch'esso nella parabola discendente dei Florio. A seguito del loro



Tonnara di Favignana. Foto di Antonio Furnari via Wikimedia commons

fallimento nei primi del Novecento, passò in gestione all'Istituto per la Ricostruzione Industriale, cui subentrarono poi gli imprenditori genovesi Parodi

che ancora oggi detengono il marchio "Tonnare Florio". Nel 1985 lo stabilimento entrò nella gestione del trapanese Nino Castiglione, già proprietario della vicina tonnara San Cusumano. Negli anni Novanta l'impianto passò alla Regione Siciliana che avviò il restauro e la rifunzionalizzazione di uno dei più belli esempi di architettura industriale del Mediterraneo, trasformato oggi in sede museale dedicata alla pesca del tonno e le tradizioni a questa legate. Nel 2007, rimasta ormai l'unica tonnara attiva nella Regione, qui si svolse l'ultima mattanza tradizionale, cessando questa attività definitivamente in tutta la Sicilia.



Tonnara di Formica. Foto: CRICD

La **Tonnara di Formica**, aveva sede sull'omonimo isolotto posizionato tra le Egadi e Trapani su una piccola superficie che ospita anche una torre fortificata riadattata a faro. Come tutto l'arcipelago, venne acquistato dai Marchesi Pallavicini di Genova a metà del Seicento. Passata ai Florio a metà dell'Ottocento, rientrò nella gestione dello stabilimento di Favignana. Grazie alla sua posizione e all'efficiente marfaraggio, costituì un impianto dagli ottimi risultati. Terminata l'attività, l'isolotto e le sue strutture, tra cui una chiesetta "del rais", sono oggi di proprietà di una comunità terapeutica.



La Torre di Nubia, oggi architettura solitaria nel paesaggio delle saline dove era attiva la Tonnara di Raisi Debbi. Foto di Stefano Pannucci via Wikimedia commons

La fascia costiera che da Trapani raggiunge Mazara del Vallo è una splendida stratificazione storica e ambientale in cui il mare e la terra diventano insieme tessuto produttivo e risorsa essenziale per il sostentamento delle comunità.

Immersa nel paesaggio delle saline trapanesi, nel territorio di Paceco, svetta a pochi metri dal mare la torre di Nubia, un tempo posta a sorveglianza dell'omonimo stabilimento, noto anche come **Tonnara di Raisi Debbi**. Autorizzata la concessione nel 1560, se ne hanno però scarse notizie risultando inattiva già nel Settecento.

Proseguendo sulla fascia costiera che guarda le Isole dello Stagnone, nel litorale di Marsala, la **Tonnara di San Teodoro** si erge sulla spiaggia dell'omonima cala in un sito frequentato da millenni

già in epoca fenicia. Evidenze archeologiche testimoniano la presenza della struttura già nel 1272, mentre la torre posta a sua protezione è citata nel 1457. L'insieme di fabbricati costituì così un complesso militare e produttivo integrato sia con il sistema difensivo costiero che con il contesto delle saline locali. Nel 1520 era posseduta da Giacomo Antonio Crapanzano. Cessata l'attività, oggi rimangono la torre, parte dei magazzini e delle strutture di supporto in mediocri condizioni, parzialmente adibite a ristorante. Di fronte, sull'Isola Grande dell'arcipelago dello Stagnone, aveva sede lo stabilimento della **Tonnara del Borrone**, probabilmente associata all'impianto di San Teodoro. Splendido esempio di archeologia industriale, mostra

ancora oggi ampie strutture non utilizzate, una ciminiera e una parte della Chiesa di San Teodoro cui è affiancata.

La **Tonnara di Boeo**, aveva sede sull'omonimo Capo che rappresenta una delle principali "punte" della Sicilia occidentale ed il nucleo originario della città punica di Lilibeo, oggi Marsala. Nel XVI secolo rientrò tra le proprietà della famiglia Emanuele Villabianca. Sono scarse le notizie su questo stabilimento, oggi scomparso.

Stessa sorte ebbe la **Tonnara di Monzella**, nei pressi della foce dell'omonimo fiume, inattiva già nel Settecento.

La **Tonnara di Santa Maria La Nuova o del Cannizzo o di Sibilliana**, aveva sede nei pressi di

Punta Sibiliana, nel territorio fra Trapani e Petrosino, in prossimità di una torre di avvistamento ancora oggi rintracciabile. Di origine Normanna vista la concessione affidata al Vescovo di Mazara nel 1144, non viene notato dagli storici moderni come uno stabilimento molto pescoso, forse per via delle forti correnti su questo tratto di costa.

La **Tonnara di Mazara** aveva sede lungo il litorale di Mazara del Vallo. Inattiva già nel XVIII secolo, viene citata dal Villabianca solo per la presenza di alcune porzioni di fabbricati e cortili.

Il territorio di Campobello di Mazara e Castelvetrano, per il suo posizionamento a sud del Capo Boeo, era noto già nell'antichità per intercettare i tonni di ritorno dal loro viaggio verso il Mediterraneo orientale. Atti notarili del XVII e XVIII secolo testimoniano la presenza di stabilimenti scarsamente citati dagli storici, come la **Tonnara di Torre Polluce** nei pressi di Selinunte e quella di **Tre Fontane** vicino l'attuale cittadina, dismessi però in epoca moderna. Quest'ultima probabilmente è associabile alla **Tonnara di Torretta Granitola**, attivata a seguito di concessione ottenuta dal Barone Adragna di Trapani a fine Ottocento, che assunse anche il nome di Tonnara Tre Fontane. Grazie alla sua posizione sul litorale meridionale, divenne l'unico impianto "di ritorno" del trapanese. Lo stabilimento, molto ampio e utilizzato anche per la salagione del pescato avanzato, nel Novecento venne gestito dall'imprenditore Amodeo che avviò ulteriori ristrutturazioni e ampliamenti secondo i principi dell'architettura funzionalista. La tonnara si dotò di numerosi magazzini, depositi, laboratori per la lavorazione, vasche, uffici e spazi per accogliere operai e pescatori; il tutto realizzato utilizzando la pregiata "pietra bianca" di Favignana. L'attività di pesca venne interrotta nel 1972 e nel 1987 parte delle attrezzature vennero vendute al governo libico. I

diversi corpi di fabbrica del complesso, distribuito a corona del porticciolo, sono stati poi oggetto di restauro e rifunzionalizzazione e dal 2010 ospitano l'IAMC-CNR di Capo Granitola, istituto che lavora nell'ambito della ricerca relativa agli ecosistemi marini.

PROVINCE DI AGRIGENTO, CALTANISSETTA E RAGUSA

Il versante siciliano che volge a sud-ovest, con la costa che si affaccia sul Canale di Sicilia, si apre verso il nord Africa intercettando i tonni dopo il loro viaggio riproduttivo. In questa lunga fascia costiera solo poche tonnare "di ritorno" sono emerse per pescosità e profitti concentrandosi principalmente sul litorale tra Sciacca ed Agrigento. Sulle isole Pelagie, non si segnala la presenza storica di tonnare, nonostante sia attestata la pratica a Malta.

Sciacca con la sua vasta fascia costiera, disseminata di piccoli golfi e insenature, ha consentito l'attivazione di numerosi impianti. Il più importante fra questi è sicuramente la **Tonnara del Tono di Sciacca**, posizionata ad ovest dell'abitato principale e già presente nel XV secolo. La concessione per la sua attivazione avvenne nel 1456 ed affidata a Giacomo Di Lu Linu con un ampio spazio di mare. Entrò tra i possedimenti dei Baroni Boccadifoco di Catania che nel Settecento a causa di scarsi profitti decisero di cederla al D'Amico



Litorale di Siciliana dove erano attive diverse tonnare oggi non localizzabili. Foto di Marco "Blueocean64" via Wikimedia commons

Duca d'Ossada. L'impianto rimase in funzione fino al 1954 e in epoca recente è stato recuperato come struttura turistico-balneare sfruttando il complesso di edifici disposti a corte che un tempo ospitavano magazzini, depositi e alloggi. Ancora oggi è presente l'alta ciminiera della fornace che svetta sul litorale a memoria di un sistema economico ormai scomparso.

Proseguendo sul tratto di costa tra Sciacca ed Agrigento, gli storici segnalano un gran numero di impianti di cui però si hanno solo poche notizie. La **Tonnara di Macaudo** e la **Tonnara di Verdura** operavano nei pressi del torrente Verdura; la **Tonnara di Capo Bianco** era sita alla foce del Fiume Platani sul mare al largo dell'antica città greca di Eraclea Minoa; la **Tonnara Salsa**, forse nei pressi dell'omonima torre ad ovest di Siciliana Marina e la **Tonnara Felice o di Siciliana** invece fra questo insediamento e il torrente Canne; la **Tonnara di Punta Secca**, forse in contrada Giallonardo, e la **Tonnara di Monterosso** ai piedi dell'omonimo promontorio, entrambe in territorio di Realmonte;

di difficile localizzazione la **Tonnara di Girgenti**, probabilmente sul litorale tra Porto Empedocle e Agrigento e la **Tonnara della Cattiva**, così chiamata forse in onore di una sconosciuta vedova, posta tra Sciacca e Agrigento, non più esistente già nell'Ottocento.



La Torre di Gaffe, probabilmente anticamente a sorveglianza dell'omonima tonnara. Foto di Davide Mauro via Wikimedia commons

Proseguendo sullitorale che da Agrigento si dirama sul Golfo di Gela fino al territorio ragusano, gli storici citano diverse tonnare di difficile localizzazione a causa delle scarse notizie. Fra queste si segnalano la **Tonnara di San Nicolò Malastri** probabilmente in territorio di Palma di Montechiaro; la **Tonnara delle Gaffi** per la quale è possibile ipotizzare una localizzazione a fianco dell'omonima torre di avvistamento costiero ad ovest del centro di Licata; la **Tonnara di Camarana**, probabilmente nei pressi dell'antico sito greco di Camarina.

La **Tonnara di Mazzarelli**, antico nome di Marina di Ragusa, venne attivata nel Seicento, ma con vita breve. A causa di forti correnti, tempeste e scarsi ricavi, cessò l'attività dopo pochi anni, tanto da risultare abbandonata già nel Settecento. Scarsissime sono invece le notizie sulla vicina **Tonnara di Pozzallo** sita nell'omonimo centro.

PROVINCE DI SIRACUSA E CATANIA

Una delle "tre punte" della Sicilia, abitata e frequentata sin dall'antichità, presenta una lunga fascia costiera quasi interamente bagnata dal Mar Ionio. Esposta al versante che guarda oriente, intercettava attraverso tonnare "di ritorno" i tonni che rientravano verso l'Atlantico dopo la riproduzione. In questo tratto di mare operavano alcuni degli impianti più importanti e noti della Sicilia, molto attivi anche nella trasformazione e commercializzazione del pescato.

Il territorio di Portopalo di Capo Passero, all'estremità della Sicilia sud-orientale, è stato storicamente un punto strategico per la pesca,

anche se interessato da numerose correnti. L'ambito costiero del borgo marinaro con la vicinissima isola di Capo Passero che separa e crea "due mari", ospitò così due stabilimenti. La **Tonnara di Capo Passero** è di origini antichissime, probabilmente medievali. Passò in gestione a numerosi proprietari tra cui il Barone Camemi, Nicolaci Principe di Villadorata, i Rau e i Belmonte. Il Nicolaci, che ne acquisì la proprietà nel 1774, ampliò e ammodernò notevolmente la struttura. Nello stesso periodo, si avviarono le controversie con un nuovo stabilimento, noto come **Tonnara di Portopalo o Ferreri**. Il nuovo impianto, posto più a sud, nonostante la vicinanza al precedente, non riuscì a ridurne il pescato, tanto che risultando poco redditizio fu presto abbandonato. Nell'Ottocento, anche a causa di controversie nella gestione, l'impianto di Capo Passero attraversò un periodo altalenante. Nel 1895 la tonnara venne riattivata da Pietro Bruno di Belmonte con ottimi risultati; seguendo le innovazioni tecnologiche apportate dai Parodi di Genova, ammodernò nuovamente l'impianto realizzando così uno stabilimento completo di matrice industriale. Nei primi del Novecento, per potenziare ulteriormente la capacità di pesca, venne calata un'altra tonnarella, sempre all'interno della zona di concessione. Con la crisi del settore, la tonnara ultimò la sua attività nel 1975. Il complesso architettonico, oggi in stato di abbandono, rappresenta un magnifico esempio di archeologia industriale; sono ancora visibili i numerosi ambienti come i magazzini, i laboratori, ma anche la chiesetta e la ciminiera della fornace. Stessa sorte subirono le strutture per il ricovero delle imbarcazioni localizzate sull'Isola di Capo Passero e che fungevano da supporto direttamente a mare.

Lungo il litorale di Pachino aveva sede uno degli stabilimenti più prolifici della Sicilia che acquisì la fortuna e probabilmente le attrezzature di un altro impianto del comprensorio, la **Tonnara di**

Fano, sita presumibilmente in contrada Torrefano, che chiuse dopo pochi anni di attività. Nel territorio di Pachino ha così sede la **Tonnara di Marzamemi**, di origini molto antiche, nel XVII secolo iniziò le sue attività in periodo spagnolo. Passata al nobile Simone Calascibetta nel 1655, nel Settecento divenne il nucleo pulsante dell'omonimo borgo marinaro che stava per sorgere intorno alle strutture del suo complesso architettonico. Questo comprendeva la loggia, la Chiesa di San Francesco di Paola e il Palazzo del nobile, restituendo così un complesso produttivo, ma anche aggregativo e monumentale. Durante l'Ottocento fu tra i possedimenti dei principi di Villadorata che l'aveva già gestita in passato e che, operando anche su altre tonnare del comprensorio, riuscirono a concentrare con più efficacia il pescato e i profitti proprio su Marzamemi a discapito degli altri. Nel 1912 affiancarono all'impianto uno stabilimento di lavorazione e salagione del tonno, impiegando così molti uomini e donne del borgo. L'insediamento e la piazza principale si animarono ulteriormente con la realizzazione del collegamento ferroviario, incentivando la nascita di nuove botteghe legate però alla lavorazione di pesce di piccola taglia. Nel Novecento infatti, con la progressiva crisi del settore e alterni periodi di inattività, la tonnara chiuse i battenti nel Dopoguerra. Negli anni di messa in opera, l'impianto ottenne grandi profitti e ottimi risultati di pesca diventando il più importante stabilimento "di ritorno" della Sicilia. I raisi della tonnara attribuivano



Tonnara di Portopalo. Foto di Michele Ponzio via Wikimedia commons



Tonnara di Marzamemi. Foto di Carlo Morino via Wikimedia commons

questa fortuna alla particolare configurazione del fondale locale in grado di incanalare con pochi sforzi i tonni nelle reti. Oggi la distribuzione a corte delle diverse strutture fa da attrazione turistica e cornice al nucleo pulsante del borgo di Marzamemi, conosciuta ormai come una delle più belle mete turistiche della Sicilia.

L'impianto ottenne grandi profitti e ottimi risultati di pesca diventando il più importante stabilimento "di ritorno" della Sicilia.

Il vasto territorio di Noto si affaccia sul mare in un contesto paesaggistico e naturalistico di notevole valore e bellezza. La **Tonnara di Vendicari**, sita nell'omonima riserva naturale, è di origine molto antica; vi è affiancata infatti una torre di avvistamento di probabili origini sveve in una caletta già utilizzata come approdo e sbocco a mare per la città di Noto. Conosciuta anche come Tonnara di Bafutu per il nome del capo su cui è localizzata, nel 1655 ricade tra i possedimenti di Simone Calascibetta insieme ad altri impianti del comprensorio. Nel Settecento entra in conflitto con i vicini stabilimenti a causa della ridotta distanza; temendo l'apertura di nuovi impianti e vivendo un periodo di scarsi profitti, progressivamente la tonnara cessò l'attività. Negli



Tonnara di Vendicari. Foto di Daniele Chessari via Wikimedia commons

ultimi anni dell'Ottocento, viene presa in gestione dal Principe di Villadorata che riattiva lo stabilimento. Con l'alternanza di nuovi proprietari, la tonnara cala le ultime reti nel 1944. Piccole strutture affiancate ad una suggestiva distesa di pilastri restaurati del marfaraggio e l'alta ciminiera, oggi spiccano insieme alla vicina Torre Sveva, nello splendido paesaggio della riserva naturale. Sulla vicina Isola di Vendicari, poco più a sud, si trovava probabilmente la solitaria casa del rais, utilizzata come residenza durante il periodo della pesca.

La **Tonnara Sta' in pace o Stampace** fu localizzata nei pressi dell'antica colonia siracusana di Eloro in prossimità della foce del Tellaro. Molto vicino ad una preesistente torre trecentesca, lo stabilimento "Sta in pace" poiché sotto la sua protezione a guardia dalle incursioni dei pirati. Nel tardo Ottocento, insieme ad altri impianti del litorale, fu gestita da Ottavio Nicolaci Principe di Villadorata che però preferì potenziare gli altri stabilimenti. Oggi della tonnara non rimane nessuna traccia.

La **Tonnara di Fiume di Noto o di Avola**, sita sul litorale di Marina di Avola, in origine era localizzata nei pressi dell'omonimo torrente oggi individuabile come il Fiume Asinaro. Inizialmente affittata dai Nicolaci, nel Seicento venne gestita dal Conte La Massa e nel 1655 passò a Simone Calascibetta, all'epoca proprietario di altri importanti impianti come quelli di Marzamemi e Vendicari. Subì i danni del sisma che colpì la Val di Noto nel 1693 tanto che nel Settecento i Tornabene, nuovi gestori, operarono importanti lavori di restauro, integrando anche una chiesetta e un palazzo nobiliare. Nei decenni successivi passò a diversi proprietari; nonostante fosse conosciuto per i buoni risultati, come gli altri impianti siciliani subì la crisi del Novecento, terminando l'attività negli anni Cinquanta. Oggi della tonnara rimangono gli scheletri di alcune

strutture del complesso che, a pochi metri dal mare, è spesso soggetto a mareggiate che ne danneggiano ulteriormente i fabbricati già in pessime condizioni.

Il litorale di Siracusa, frastagliato e ricco di calette, scogli e insenature ha visto avvicinarsi numerosi impianti. La **Tonnara di Fontane Bianche** aveva sede nella cala dell'attuale insediamento turistico che ne ha ereditato il nome e oggi frazione di Siracusa. La denominazione è associabile alla presenza di diverse sorgenti nel territorio, storicamente noto per la bellezza del paesaggio e la ricchezza dei giardini. Negli ultimi decenni del Seicento lo stabilimento fu al centro di un contenzioso tra il concessionario Giuseppe Omodei e Don Silvio La Fera a vantaggio di quest'ultimo. Nel Settecento la tonnara lavorò fra alti e bassi, sperimentando con successo l'utilizzo di un sistema "di corso" progettato insieme al rais dell'epoca. Sul finire dell'Ottocento, insieme ad altri impianti, quello di Fontane Bianche entrò a far parte della gestione dei Nicolaci Principi di Villadorata. Nonostante la volontà di avvantaggiare la tonnara di Marzamemi convogliando lì i tonni, nei primi anni del Novecento il barone Pietro Modica Nicolaci volle riaprire l'impianto avviando quella che potremmo definire una gestione familiare. Dal 1920 a causa degli scarsi profitti in relazione ai costi, si decise di non calare più le reti, godendo invece dello splendido contesto trasformando progressivamente la tonnara in residenza di villeggiatura. Nel Dopoguerra le strutture lasciarono il posto a uno stabilimento balneare, trainato dalla crescente attenzione turistica e speculativa per la località di Fontane Bianche.

La **Tonnara di Ognina** sita a sud dell'omonima frazione siracusana, era localizzata nei pressi di una torre di avvistamento di cui oggi rimangono solo pochi resti. Attiva e ben pescosa nel Settecento,

probabilmente fu inattiva già nel secolo successivo per poi scomparire senza lasciare tracce.

La Tonnara di Terrauzza calava le reti nel piccolo golfo tra Punta di Milocca e Capo Meli a sud della penisola del Plemmiro. Nel 1689 l'attività di pesca fu avviata dal Convento di San Francesco di Paola di Siracusa che nel Settecento diede in affitto l'impianto al nobile Antonio Blanco. Negli anni successivi la tonnara vide diversi affittuari finché fu acquistata sul finire dell'Ottocento dai Principi di Villadorata che curarono l'investimento per mantenere l'impianto inattivo a vantaggio di altri di loro proprietà. Nei primi del Novecento passò in gestione ai Quadarella che assistettero nel 1904 a una pesca miracolosa molto prolifica che avviò un ventennio di buoni profitti e li convinse a chiamare la figlia appena nata Grazia. La crisi del settore e problematiche legate alla licenza sul tratto di mare, obbligarono la chiusura dell'impianto pochi anni dopo. Nota anche come Masseria Terrauzza, oggi presenta solo alcuni ruderi del marfaraggio e delle strutture a supporto avvolti in uno scenario selvaggio a pochi passi dal mare.

I ruderi del grande complesso architettonico della **Tonnara di Santa Panagia**, pochi chilometri a nord di Siracusa, sono immersi in un meraviglioso contesto paesaggistico e storico di millenarie stratificazioni. Le origini dell'impianto probabilmente risalgono al XII secolo, ma era certamente attivo nel 1466 in comproprietà tra i Bonanno, Landolina, Vico e Castellentini. Nel 1655 è ceduta ai Calascibetta, noti gestori di altri impianti del siracusano. A seguito



Tonnara di Santa Panagia. Foto di Michele Ponzio via Wikimedia Commons

di numerose controversie fra parenti ed eredi, la struttura passò alle famiglie Bonanno e Longarini che la gestirono fino al 1938. Iniziato il periodo di crisi e l'avvicendamento di altri proprietari, la tonnara fu definitivamente abbandonata negli anni Cinquanta. Lo splendido esempio di archeologia industriale, uno dei più grandi in Sicilia, emerge con grande forza sul litorale come un complesso di diversi ambienti e strutture ormai diroccate. Nonostante le grandi potenzialità del sito, è ancora in attesa di un progetto concreto di riqualificazione.

Il litorale a nord di Siracusa, presenta buone caratteristiche morfologiche per ospitare stabilimenti. La vocazione industriale novecentesca e lo sviluppo della portualità hanno però compromesso il passaggio dei branchi di tonno nei pressi della costa. Disturbati da inquinamento e motori delle imbarcazioni, la loro diminuzione segnò



Tratto di costa del borgo marinaro di Brucoli in cui operava l'omonima tonnara. Foto di gnuckx via Wikimedia commons

così definitivamente la fine della pratica della pesca del tonno in questo tratto di costa.

Nel territorio di Melilli, sulla penisola di Magnisi dove sorse l'antica civiltà di Tapsos, la **Tonnara della Magnisi** svolgeva la sua attività già dal XIV secolo. Lo stabilimento dal Seicento rientra tra i possedimenti dei Romeo, Marchesi di Magnisi, insieme alle saline del vicino pantano. Nei secoli successivi l'impianto fu coinvolto dalla vicina Tonnara di Santa Panagia in controversie legate alla poca distanza tra le reti calate. L'operosità dello stabilimento si ridusse

Emerge con grande forza sul litorale come un complesso di diversi ambienti e strutture ormai diroccate.

progressivamente alternando periodi di chiusura a buoni risultati durante l'Ottocento. L'impianto chiuse definitivamente negli anni Quaranta del Novecento.

Sul versante opposto della penisola, nel 1807 venne calata in via sperimentale dal Principe di Paternò la **Tonnara di Melilli**; attività subito interrotta a causa dei costi elevati. Secondo alcuni studiosi la stessa denominazione individuava invece lo stabilimento Magnisi.

La **Tonnara di Brucoli** fu attiva su un piccolo golfo a nord di Augusta con una struttura sita nei pressi di Punta Bonico, oggi solo parzialmente individuabile. Attivata nei primi anni dell'Ottocento, dal 1880 fu concessa al Barone Spitalieri. Localizzata in un sito poco favorevole, terminò di operare pochi decenni dopo.

Sul medesimo litorale fitto di cale e insenature, fu attivata la **Tonnara di Poggio Grosso**, di cui non si hanno notizie da parte degli studiosi.

La **Tonnara di San Calogero** nel territorio di Augusta fu localizzata in contrada Castelluccio nella cala in cui sfocia l'omonimo torrente, protetta da una torre e un piccolo castello. Sicuramente attivo nel Settecento, si hanno pochissime notizie sullo stabilimento, di cui oggi si sono perse tutte le tracce.

Nella Provincia di Catania, per suo posizionamento marginalmente interessato dalle rotte dei tonni, si segnala solo la presenza della **Tonnara di Acireale o di Jaci** di cui gli storici non hanno evidenziato notizie, ma probabilmente attiva fino ai primi decenni del Novecento.

I Musei del Mare

INTRODUZIONE

Il territorio siciliano è costellato di luoghi che custodiscono le antiche tecniche e pratiche artigianali sapientemente perfezionate nel corso dei decenni, insieme agli strumenti, alle memorie e alle immagini che danno voce ai saperi delle comunità marinare dell'isola: i Musei del Mare. È a questi spazi che la presente sezione del Registro delle Identità della Pesca Mediterranea e dei Borghi Marinari è dedicata.

Per conservare, salvaguardare e promuovere il patrimonio culturale materiale e immateriale fortemente radicato nella memoria storica collettiva dell'isola, sono sorti gli spazi espositivi di seguito illustrati, che sono stati selezionati attraverso l'applicazione di un criterio prettamente tematico. Sarà, dunque, di seguito presentata una raccolta sistematica di musei che, indipendentemente dalla categoria di appartenenza o dalla loro natura – sia essa pubblica o privata – e dalla tipologia di collezioni e reperti esposti – archeologici, etnografici etc. – sono dedicati esclusivamente al tema del mare e/o alla cultura marinara.

Espressione dell'identità dei pescatori e delle loro comunità, la tradizione marinara custodita con cura e dedizione all'interno di queste strutture per decenni ha rappresentato una fonte di crescita non solo economica e sociale, ma anche umana. Ciò che trova ampia narrazione all'interno dei Musei del Mare sono le tecniche di costruzione e riparazione delle barche e degli attrezzi da pesca, il processo di lavorazione e conservazione del pescato, la storia delle antiche civiltà marinare che hanno abitato la Sicilia, gli attrezzi, le reti e gli strumenti di pesca artigianale, le fotografie e le installazioni artistiche che raccontano, attraverso una narrazione corale, il rapporto tra l'uomo e il mare.

Ripercorrendo l'evoluzione di tali pratiche con il susseguirsi delle civiltà che fin dall'antichità hanno attraversato le rotte commerciali del Mediterraneo, è possibile affiancare agli attrezzi più recenti reperti di inestimabile valore recuperati grazie alle numerose campagne di scavo subacqueo condotte nei nostri mari spesso sotto la direzione della Soprintendenza per i Beni culturali e ambientali del Mare (comunemente nota come Soprintendenza del Mare, organo in seno al Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana dell'Assessorato dei Beni culturali della Regione Siciliana, la prima istituita in Italia). L'impegno e la dedizione dei ricercatori che hanno portato alla luce antichi tesori creduti perduti sono oggi ampiamente riconosciuti nelle esposizioni dettagliate in questa sezione.

I Musei del Mare si presentano come spazi di dialogo con le comunità, nati spesso dalla passione di singoli cittadini o di gruppi di cultori e studiosi, che raccontano, su piani diacronici e sincronici, le mille sfaccettature della relazione tra l'uomo e il mare.



Ex Stabilimento Florio delle tonnare di Favignana e Formica. Foto: Regione Siciliana, Assessorato Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana. Ulteriori notizie possono essere reperite nel volume "Lo stabilimento Florio di Favignana. Storia, iconografia, architettura", a cura di G. Gini, R. Alongi, R. Lentini, Palermo 2008

MUSEO DEL MARE DI LICATA

Il Museo del Mare di Licata è nato su iniziativa del Gruppo Archeologico Finziade che dal 2013 ha avviato l'attività di recupero dei primi reperti archeologici con il suo nucleo subacqueo.

Il Museo si trova in pieno centro storico, presso i locali del cinquecentesco chiostro Sant'Angelo; la struttura museale è uno spazio espositivo dedicato principalmente a reperti di tipo archeologico recuperati nel mare di Licata dalla Soprintendenza del mare e dal Gruppo Archeologico Finziade o donati da pescatori e da subacquei amatoriali. Il Museo presenta al suo interno una collezione di ancore e anfore di diversi periodi storici, risalenti all'Età del Bronzo e al periodo greco e romano. Una sezione del Museo è dedicata alle anfore vinarie greche e corinzie, mentre un altro spazio raccoglie reperti ceramici e litici greci e romani.

Il Museo si arricchisce continuamente, tramite donazioni e campagne di scavo grazie alle quali vengono ritrovati reperti che giacciono da secoli in fondo al mare di Licata.



Foto di Ilaria Barbara Marzullo

LOCALIZZAZIONE:
Largo San Salvatore, Licata (AG)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 347 9108562 - 328 0613653

MUSEO DEL MARE DELLA PESCA E DELLE TRADIZIONI MARINARE "FRANCO RUGGERI" DI FURCI SICULO

Il Museo del mare della pesca e delle tradizioni marinare "Franco Ruggeri" si trova a Furci Siculo, in provincia di Messina. Il centro costiero viveva di pesca sino ad un recente passato e possiede oggi una forte vocazione turistica. Il Museo dedicato a Franco Ruggeri testimonia e documenta l'identità marinara del luogo e i suoi tradizionali legami con la cultura del mare e il mondo della pesca. È stato allestito nel 1999 grazie alla generosa collaborazione di marinai e di cultori del mare e delle tradizioni marinare che hanno contribuito alla raccolta e alla sistemazione degli oggetti, che provengono da tutta la riviera ionica. Nel 2005 il Museo è stato concesso in gestione alla sede comprensoriale Area Ionica di Archeoclub d'Italia ed è stato riallestito con un nuovo percorso espositivo. Grazie ad un finanziamento pubblico, il Museo è stato anche sede della Scuola degli antichi mestieri finalizzato alla formazione di giovani studenti e abitanti da parte di esperti delle tradizioni marinare. Le collezioni del Museo sono costituite da strumenti di lavoro e utensili connessi alle diverse attività di pesca e alla vita marinara nella riviera ionica. Tra gli oggetti più significativi in esposizione, sono di particolare interesse alcuni attrezzi per la costruzione e manutenzione delle barche, gli strumenti per la vendita del pesce e quelli per la pesca, come ad esempio i ganci e le fiocine, le nasse e le coffe, le lampare, le reti con galleggianti in sughero e gli attrezzi per ripararle. Il percorso espositivo è arricchito



Foto di Giovanni et wiki via wikimedia commons

da pannelli che descrivono fasi e caratteristiche di specifiche tecniche di pesca, come anche detti e modi di dire della tradizione marinara di Furci Siculo. Le fotografie storiche contribuiscono a rendere efficace la contestualizzazione degli oggetti negli ambienti d'uso originari. Con lo stesso obiettivo, nel Museo sono riprodotte alcune ambientazioni, come aputia *du pisci*, arredata con un banco per la vendita e un coltello da pescheria, o l'osteria *du piscaturi*. La missione del Museo è non solo quella di conservare antichi strumenti di lavoro e i relativi contesti d'uso, ma anche di comunicare alle nuove generazioni i saperi del mare e le espressioni tradizionali che identificano ancora oggi Furci Siculo.

LOCALIZZAZIONE:
Via Antonio Spinelli 58, Furci Siculo (ME)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel.: 0942 798335

MUMA MUSEO DEL MARE DI MILAZZO

Il MuMa Museo del Mare Milazzo è un museo interdisciplinare dedicato alla protezione e all'educazione ambientale. Insieme alle installazioni permanenti il museo ospita allestimenti temporanei di carattere scientifico ed artistico sulla biologia e sulla comprensione degli impatti antropici. Il Museo si basa sull'Ecosofia e mira ad accrescere nel visitatore la consapevolezza per i temi ambientali. Nella sala centrale del Museo è esposto lo scheletro di un capodoglio, che nel 2017 è rimasto impigliato con la pinna caudale in una rete illegale a largo delle Isole Eolie ed è stato recuperato dal biologo Carmelo Isgrò, sotto l'egida del Museo della Fauna dell'Università degli Studi di Messina. Nel Museo lo scheletro ricomposto è sospeso in aria con dei cavi ed è esposto insieme alla rete illegale che l'ha ucciso e alla plastica che è stata trovata nella sua pancia. I fondi per allestire le sale museali nel Bastione Santa Maria del Castello di Milazzo provengono da una raccolta permanente avviata presso una piattaforma di crowdfunding. Le altre sale museali sono strutturate secondo un percorso che permette al visitatore di acquisire coscienza degli impatti negativi generati dall'uomo sulla natura. Questo processo di crescita interiore è favorito simbolicamente e concretamente dalla presenza di un punto di lettura con una ricca biblioteca sul mare e una mediateca. All'ultima sala si accede dopo avere acquisito una piena consapevolezza della propria posizione nell'ecosfera, grazie anche ad un'installazione multimediale che permette di riflettere i movimenti in una particella d'acqua. Il Museo ospita eventi e iniziative culturali insieme



Foto di Emanuela Caravello

a progetti didattici rivolti anche alle scuole. La missione del Museo è la divulgazione scientifica, l'educazione ambientale e la protezione del mare.

LOCALIZZAZIONE:
Castello di Milazzo, Via Salita Castello
Milazzo (ME)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel.: 380 764 1409; Email: info@mumamilazzo.com
Sito web: www.mumamilazzo.com/site

FORTE SAN SALVATORE E LA SALA STORICA DEI FARI DI SICILIA DI MESSINA

Il Forte San Salvatore è un luogo storico e sede di uno dei musei della Marina Militare. Nelle sale nel Forte, sito nella porzione occidentale della Zona Falcata, sono allestite tre mostre permanenti dedicate agli eroi della marina militare italiana, alla cartografia dello Stretto di Messina dal XVI al XIX secolo e alla storia dei fari. In particolare, alcuni episodi fondamentali della storia della Zona Falcata del porto di Messina sono ricostruiti grazie ai reperti recuperati dopo il terremoto del 1908, allestiti all'interno del Forte grazie alla collaborazione con il Museo Regionale Maria Accascina di Messina. Nella Sala dei miti e delle correnti dello Stretto è esposta una collezione di carte nautiche, stampe e litografie che risalgono al periodo che va dal XVII al XIX secolo e sono state reperite con la collaborazione dell'antiquario, collezionista ed esperto di storia patria Franz Riccobono. Nella Sala Storica del Nucleo Supporto Logistico (MARISUPLOG Messina), è possibile ripercorrere la storia della Zona Falcata dal Medioevo alla Seconda guerra mondiale attraverso gli oggetti più significativi, come ricetrasmittenti, barografi, radiogoniometri etc. I pannelli didattici guidano il percorso e sono arricchiti da immagini fotografiche, riproduzioni di stampe d'epoca e altri documenti. Infine, nel primo livello del Forte si trova la Sala Storica dei Fari e dei Segnalamenti, che espone oggetti che documentano l'uso e la funzione dei fari come ausili per le imbarcazioni e permettono di ricostruire la storia e l'evoluzione tecnologica dei



Foto di Hajotthu via Wikimedia Commons

sistemi di illuminazione per la navigazione. Alcuni pannelli descrivono in particolare la storia della Lanterna del Montorsoli costruita nel 1557. Alla figura del guardiano del faro è dedicata, infine, una sezione del Museo che propone una ricostruzione della stanza da lavoro arredata con gli oggetti originali.

LOCALIZZAZIONE:
Forte del Santissimo Salvatore, via S. Ranieri 12
Messina

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Email: marisuplog.me@marina.difesa.it

MUSEO DELLA TONNARA E DEL MARE DI MILAZZO

Il Museo della tonnara e del mare di Milazzo testimonia e documenta la cultura marinara e la presenza storica delle tonnare nella penisola di Milazzo. La pesca del tonno ha rappresentato sino ad un recente passato una realtà produttiva essenziale per l'economia di Milazzo e ne ha definito la storia e l'identità. All'interno del Museo, tra gli oggetti della marineria locale, uno spazio particolare è quindi riservato agli artefatti connessi alla pesca del tonno e alla sua manipolazione per la vendita. Le collezioni sono arricchite dalla presenza di originali attrezzi da pesca, reti, arpioni, boe, scatolame e il carrello per il trasporto del tonno. Di particolare interesse è la ricostruzione di una tonnara in scala, realizzata in legno e vetro e risalente agli inizi del Novecento.

Insieme alla presenza di modelli, anche le fotografie e i filmati d'epoca permettono di collocare gli oggetti nel tempo e negli spazi originari. In particolare, un video proiettato a ciclo continuo in uno schermo offre una dettagliata descrizione del funzionamento della tonnara del Tono grazie alle immagini che documentano le fasi della pesca del tonno agli inizi degli anni Sessanta. Il Museo è realizzato e gestito dall'Associazione Tonosolemare, un'organizzazione no-profit che ha inteso recuperare e valorizzare con l'allestimento la memoria delle tradizioni marinare di Milazzo.



Foto di Emanuela Caravello

LOCALIZZAZIONE:
Via Nettuno, Milazzo (ME)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel: 3361669993
Email: tonosolemare@gmail.com

MUSEO DEL MARE DI PALERMO

Il Museo del mare è situato all'interno dell'Arsenale della Marina Regia di Palermo, risalente al XVII secolo. Il museo fu inaugurato nel 1997 dall'Associazione Culturale Museo del Mare e della Navigazione Siciliana "Florio", costituita da un gruppo di appassionati che hanno raccolto oggettistica navale e modelli di tipiche imbarcazioni appartenenti al naviglio storico siciliano. La suddetta Associazione gestisce ancora oggi la struttura museale.

All'interno del museo si possono ammirare due cannoni di epoca borbonica, vari portolani, manuali di navigazione originali che contenevano le indicazioni tecniche per il sicuro approdo nei vari porti e riproduzioni in scala di sciabecchi, imbarcazioni di origine araba, galere e navi cannoniere.

L'Arsenale della Real Marina, che ospita il museo e la cui cura e valorizzazione è affidata alla Soprintendenza del Mare della Regione Siciliana, è un bene di valore monumentale, costruito nel 1621-30 su progetto dell'architetto palermitano Mariano Smiriglio.



Foto di Cinzia Costa

LOCALIZZAZIONE:
Via dell'Arsenale 142-148, Palermo

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Email: museodelmare@gmail.com
Sito web: www.museodelmarepalermo.it

ECOMUSEO MARE MEMORIA VIVA

L'Ecomuseo Mare Memoria Viva è sito all'interno dell'Ex Deposito locomotive di Sant'Erasmo a Palermo. Il museo è nato nel 2014 grazie ad un progetto dell'associazione CLAC finanziato dalla Fondazione CON IL SUD in partnership con il Comune di Palermo – Assessorato alla Cultura.

Oggi la gestione dell'Ecomuseo è affidata ad un partenariato pubblico-privato che coinvolge il Servizio Musei e Spazi Espositivi dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Palermo, CLAC e MMV. Nel 2014 è stata fondata, inoltre, l'associazione Onlus Mare Memoria Viva, allo scopo di gestire l'ecomuseo e le attività culturali ed educative a esso connesse.

Lo spazio museale si presenta come un luogo aperto alla cittadinanza e al quartiere; al suo interno è possibile fruire di una narrazione corale della costa Sud-Est di Palermo, costruita con il contributo degli abitanti delle borgate marinare, attraverso fotografie e video che permettono di scoprire la storia, insieme pubblica e privata, della relazione fra gli abitanti di Palermo e il mare.

L'attività dell'Ecomuseo si contraddistingue per un continuo lavoro di ricerca scientifica e artistica e per la realizzazione di percorsi di cittadinanza attiva



Foto di Associazione Mare Memoria Viva ONLUS

e sviluppo locale a base culturale, attraverso attività di educazione non formale, esplorazioni urbane, workshop, mostre, conferenze e incontri pubblici.

📍 LOCALIZZAZIONE:

Via Messina Marine, 14, Palermo

📄 PER INFO E PRENOTAZIONI:

Email: info@marememoriaviva.it
Sito web: www.marememoriaviva.it

MUSEO DELL'ACCIUGA E DELLE ARTI MARINARE DI ASPRA

Il Museo dell'acciuga e delle arti marinare è una struttura unica nel suo genere, fondata dai fratelli Girolamo e Michelangelo Balistreri. La famiglia Balistreri detiene dal 1947 un'azienda specializzata nella conservazione dell'acciuga locale e, facendo tesoro dei saperi raccolti nel corso dei decenni, i fratelli hanno raccolto con cura elementi dell'arte marinara appartenenti all'azienda di famiglia e a molti opifici operanti nell'intera Sicilia.



Foto di Michelangelo Balistreri

Il Museo offre al visitatore l'opportunità di affrontare un viaggio tra cimeli, documenti ed attrezzi che raccontano storia ed evoluzioni dell'antica tecnica della salagione delle acciughe in Sicilia, esportata all'estero da molti emigrati. All'interno del Museo è possibile visionare anche numerosi attrezzi da pesca e diversi modelli di imbarcazioni per la pesca artigianale.

Il Museo insiste sul territorio della borgata marinara di Aspra, luogo di origine della famiglia Balistreri, e offre numerose attività destinate alla comunità locale, ma anche a turisti e visitatori occasionali, come mostre e laboratori destinati alle scuole di diverso ordine e grado. La struttura museale si contraddistingue per una infaticabile attività di

promozione, grazie soprattutto alla creatività e alla solerzia di Michelangelo Balistreri, imprenditore ittico e fondatore del museo, nonché musicista, poeta, narratore e cantante.

📍 LOCALIZZAZIONE:

Strada Comunale Cotogni 86
Aspra, Bagheria (PA)

📄 PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 335 7443901 - 091 956271
Email: museodellacciuga.aspra@gmail.com
Sito web: www.museodellacciuga.it

SIRMUMA – SIRACUSA MUSEO DEL MARE

Il Museo del Mare di Siracusa (SirMuMa), sito nella parte più antica della città, preserva e custodisce gli oggetti che testimoniano lo storico legame di Siracusa con il mare. È stato fondato nel 2000 con la mostra "I calafatari" ed è attualmente gestito e promosso dall'Associazione Museo del Mare di Siracusa. Il percorso museale si snoda nello spazio di due sale e un soppalco e racconta attraverso oggetti e ausili descrittivi i mestieri tradizionali del mare e della pesca. Gli strumenti di lavoro, i documenti, le immagini e le testimonianze scritte permettono di ricostruire le tradizioni marinare della città e le principali attività lavorative legate al mare. Di particolare interesse è la ricostruzione dell'intera filiera del lavoro dei mastri d'ascia, dal progetto iniziale alla realizzazione delle imbarcazioni. Per favorire la comprensione del contesto d'uso degli oggetti esposti, il Museo ospita ricostruzioni in scala e in grandezza reale degli ambienti di lavoro. Insieme agli attrezzi per la pesca, come reti, nasse e lampare, sono esposti inoltre disegni, fotografie, plastici, video e modelli delle imbarcazioni per la pesca del tonno.



Foto di UminDaGuma via Wikimedia Commons

LOCALIZZAZIONE:

Via Gaetano Zummo 7, Siracusa

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel: 320 3476297 - 347 079389

Email: sirmuma@gmail.com

MUSEO DEL MARE UZZAREDDU DI CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Il Museo del Mare Uzzareddu prende il nome della piccola imbarcazione un tempo utilizzata dai pescatori soprattutto per la pesca del tonno, l'antico gozzo. È nato dall'iniziativa di Antonino Paradiso, fondatore e promotore dell'omonima Associazione Culturale ed è allestito all'interno dell'antica abitazione della sua famiglia, dove sono custoditi oggetti e strumenti funzionali alla pesca e alle attività ad essa connesse. Il Museo è ubicato nel centro storico di Castellammare del Golfo, Borgo Marinaro inserito nel presente Registro (vedi Sezione Borghi Marinari).

Reti, ami, cime, utensili utilizzati nelle tonnare dei dintorni (le Tonnare di Magazinazzi, di Castellammare, di Scopello, la Tonnara dell'Uzzo e la Tonnara del Secco di San Vito Lo Capo) trovano qui uno spazio privilegiato dedicato alla scoperta e all'osservazione delle tecniche della marineria antica e contemporanea. È proprio per la conservazione e la valorizzazione di queste tecniche e conoscenze che Antonino Paradiso ha dato vita al Museo, impiegando la sua passione e cultura per tramandare gli antichi saperi della pesca e valorizzare quel patrimonio culturale immateriale custodito dalla comunità marinara locale.

Il Museo intende quindi offrire un tuffo tra i ricordi, i profumi e i rumori delle antiche attività dei pescatori e uno sguardo attento per sensibilizzare il visitatore all'importanza della salvaguardia e della sostenibilità ambientale. A fare minuziosamente



Foto di Cinzia Costa

da guida è proprio il creatore del Museo, Antonino Paradiso, che racconta al visitatore ogni pratica marinara e gli attrezzi ad essa funzionali.

LOCALIZZAZIONE:

Via P. Mascagni 1
Castellammare del Golfo (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 335 8085613 - 335 6536077

Sito web: www.uzzareddu.it

EX STABILIMENTO FLORIO DELLE TONNARE DI FAVIGNANA E FORMICA

Favignana presenta uno straordinario esempio di archeologia industriale dell'Ottocento: con i suoi 32 mila metri quadri di superficie, infatti, annesso all'antica tonnara è un complesso sistema di magazzini e fabbriche per la lavorazione e conservazione del pescato oggi adibito a Museo.

A seguito dell'acquisizione da parte della Regione Siciliana negli anni Novanta e al successivo recupero dell'imponente struttura, gli ambienti sono stati adibiti a spazio espositivo con supporti multimediali che accompagnano il visitatore alla scoperta del periodo di maggior prestigio della struttura. Una sorprendente collezione archeologica recuperata nelle campagne di scavo subacquee a largo delle Egadi è custodita nell'Antiquarium: anfore di epoca greco-romana e punica, ceppi di ancore in piombo, una fiasca in peltro contenente il vino dell'epoca e altri reperti risalenti alla Battaglia delle Egadi, decisiva nel determinare le sorti della prima guerra punica, tra cui un rostro bronzeo recuperato nelle acque di Levanzo.

La visita prosegue attraverso la narrazione degli operai che lavoravano nello stabilimento: voci, volti e memoria di quella realtà produttiva che per entità e innovazione segnò l'apice dei Florio. Lo spazio espositivo accoglie anche una mostra permanente con fotografie di René Burri, Leonard Freed, Herbert List, Sebastião Salgado e Ferdinando



Foto: Regione Siciliana, Assessorato Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

Scianna che ritraggono la tonnara, la mattanza e l'intero processo produttivo. Alle immagini è affidata la narrazione di altre due aree dello stabilimento: una video-istallazione riprodotta su schermi che ricalcano l'impostazione della camera della morte mentre si odono in lontananza i canti dei tonnaroti, e un documentario girato tra il 1924 e il 1931 dall'Istituto Nazionale Luce che declina insieme il patrimonio immateriale delle antiche tecniche di lavorazione e il ciclo produttivo nella sua interezza. Dedicato alla fase conclusiva di tale ciclo è la Casa dell'Olio, dove le latte colme di tonno venivano riempite d'olio. Lo spazio espone oggi i contenitori che venivano poi destinati alla vendita.

LOCALIZZAZIONE:

Via Amendola 29, Favignana (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 338 5365899

MUSEO DEL MARE DELLE ATTIVITÀ E TRADIZIONI MARINARE E DELL'EMIGRAZIONE DI MARETTIMO

Il Museo del Mare delle Attività e Tradizioni Marinare e dell'Emigrazione, gestito dall'Associazione Culturale Sportiva Ricreativa Turistica "Marettimo", mette in mostra la storia e la cultura dell'isola e dei suoi pescatori, narrandone i viaggi per mare che tra l'Ottocento e i primi del Novecento furono portati a compiere nel mondo a seguito dell'impovertimento delle acque di Marettimo.

Dal Nord Africa al Portogallo all'America per pescare il pesce azzurro, e fino in Alaska alla ricerca dei salmoni, i pescatori si spostavano con il loro bagaglio di tradizioni, usi e costumi, mettendo nuove radici lontano dalla Sicilia ma mantenendone l'identità, le abitudini e le tecniche di lavorazione. Questo movimento migratorio fu tale che portò all'insediamento di vere e proprie comunità isolate composte non solo dai pescatori, ma anche dalle famiglie che li avevano successivamente raggiunti.

Il Museo nasce dunque dalla volontà di custodire la memoria dell'isola e quella identità fortemente radicata nei suoi abitanti che ne hanno mantenuto traccia in ogni parte del mondo e che rischia, con il passare degli anni, di andare perduta. In risposta a tale pericolo, il Museo offre numerose testimonianze scritte e fotografiche delle storie vissute dai pescatori dell'isola sia a Marettimo sia altrove, per



Foto di Laura Lodico

mantenere vivi i volti, i racconti, le vite che hanno pian piano costruito l'identità di Marettimo, insieme alla sua memoria storica.

Tra gli oggetti in esposizione, gli antichi attrezzi da pesca artigianali, custodi della cura e dell'attenzione che i pescatori dedicavano alla preparazione delle reti, alla loro riparazione, al trattamento, alla salagione e alla conservazione del pescato, oltre ad articoli di giornale, immagini e fotografie raccolte negli anni per arricchire quel prezioso patrimonio culturale da condividere con l'intera comunità.

LOCALIZZAZIONE:

Via Campi II, Isola di Marettimo
Favignana (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 0923 923000

MUSEO ARCHEOLOGICO REGIONALE "BAGLIO ANSELMI" DI MARSALA



Foto di sarah_c_murray via wikimedia commons

Ottocentesco stabilimento costruito per la produzione del vino "Marsala" ubicato all'interno dell'area archeologica di Lilibeo, a seguito dei lavori di ristrutturazione dei due grandi magazzini, nel 1986 il Baglio Anselmi è stato inaugurato nella sua nuova veste di spazio museale adibito all'esposizione dei reperti archeologici subacquei che testimoniano la fiorente attività commerciale in questo mare, tra cui il relitto della nave punica, e la storia di Lilibeo con i reperti archeologici della città e del suo territorio.

La nave punica, risalente alla metà del III secolo a.C., naufragata probabilmente nel corso della battaglia delle Egadi e rinvenuta nel 1971 nelle acque dell'isola Lunga in prossimità di Punta Scario, costituisce parte dell'esposizione dedicata all'itinerario subacqueo. È un unicum nelle testimonianze della tecnica di costruzione delle navi puniche, che consisteva nel costruire pezzi singoli della nave, segnandoli con lettere e segni particolari, per poi assemblarli. I reperti rinvenuti presentano infatti delle incisioni che riportano le linee-guida e i segni dell'alfabeto fenicio-punico sul fasciame.

Un'altra sezione dell'itinerario subacqueo mette in mostra la Nave di Marausa, nave oneraria romana risalente al III secolo d.C., recuperata, ricostruita e musealizzata con supporti didattici e

multimediali che illustrano la storia dell'imbarcazione e il suo affondamento, accanto alle varie fasi del ritrovamento, dello scavo e del restauro diretti e supervisionati dall'archeologo e Assessore dei Beni Culturali prematuramente scomparso Sebastiano Tusa. Ricostruzioni tridimensionali, touch screen, grandi schermi, oculus, realtà aumentata e virtuale al servizio dei visitatori costituiscono un esempio di musealizzazione mista, in cui la tradizionale esposizione statica del relitto ricostruito e le nuove modalità di fruizione sono coniugate insieme per offrire un'esperienza completa e immersiva.

Accanto al percorso subacqueo, l'itinerario archeologico raccoglie i reperti provenienti dalla città antica, dalle necropoli puniche ed ellenistico-romane che ripercorrono la storia della città di Lilibeo e la sua conformazione urbana.

LOCALIZZAZIONE:

Via Lungo Mare Boeo, Marsala (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 0923 952535

MUSEO DEL SALE DI NUBIA

Tappa intermedia della "Via del Sale" - itinerario lungo le saline del territorio compreso tra Trapani e Marsala - il Museo e il suo circondario sono testimonianza dell'antica pratica della salicoltura: un antico baglio seicentesco ed il suo mulino a vento che, grazie alle condizioni favorevoli della zona (vento, sole, precipitazioni scarse) hanno consentito per secoli l'estrazione del sale. Attraverso un passaggio lungo la costa, l'acqua marina veniva raccolta nella prima vasca e subiva man mano un processo di trasformazione naturale attraverso i successivi bacini, diversi per grandezza e profondità, che consentivano l'evaporazione dell'acqua e la costituzione dei cristalli di sale, successivamente raccolti in cumuli ricoperti da tegole di terracotta. Le saline appaiono frastagliate da piccoli e grandi canali che consentivano di trasportare il sale verso il porto di Trapani, che acquisì enorme importanza proprio grazie all'esportazione del prezioso elemento lungo le principali rotte marittime internazionali.

Situato in un luogo privilegiato da cui è possibile ammirare la distesa delle saline sullo sfondo del mulino a vento e delle isole Egadi, il Museo ospita gli attrezzi originariamente utilizzati per la raccolta e la lavorazione del sale, quegli strumenti che hanno poi lasciato il posto a innovativi meccanismi di trasporto e produzione sostituendo pian piano le tradizionali tecniche della salicoltura.

La visita al Museo consente anche di esplorare gli ambienti della tenuta: dal baglio, al Mulino, alla salina, percorrendo ogni tappa di quel luogo che per secoli ha avuto un ruolo fondamentale nello



Foto di Irene Culcasi

sviluppo economico di questo tratto costiero. Il sale era infatti definito oro bianco per i suoi molteplici impieghi: dalla conservazione del pescato attraverso il processo di salagione, alla concia delle pelli, fin dalla civiltà fenicia il sale è stato elemento cruciale negli insediamenti e nella economia delle civiltà. Questa eredità è raccolta oggi dalla famiglia Culcasi nella omonima salina, inserita nel Registro delle Eredità Immateriali della Sicilia, che circonda il Museo.

LOCALIZZAZIONE:

Via Chiusa, Nubia, Paceco (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 320 6635818 - 320 6575455

Sito web: www.museodelsale.it

MUSEO DEL TONNO E DELLA TONNARA DI BONAGIA

A Bonagia, frazione di Valderice riconosciuta dal presente Registro come Borgo marinaro di Sicilia, l'antica torre di avvistamento della tonnara ospita oggi il Museo. Al suo interno sono custoditi gli attrezzi e utensili un tempo impiegati nella pesca e nella lavorazione del tonno nell'antico stabilimento, di cui è presente una descrizione approfondita nella sezione "Tonnare fisse, costruzioni e manufatti tradizionali".

Gli oggetti un tempo utilizzati per la pesca, la lavorazione e la conservazione del tonno, insieme a numerosi reperti archeologici recuperati nelle acque antistanti la tonnara, sono principale oggetto dell'esposizione del Museo e la visita dello spazio è arricchita da testimonianze fotografiche di tutte le fasi della mattanza mentre il visitatore viene accompagnato dai canti dei tonnaroti: le *cialome*, litanie che cadenzavano in passato i movimenti dei pescatori e scandiscono oggi il percorso di visita all'interno del Museo.

Il Museo all'interno della torre, struttura difensiva risalente al XVI secolo, è oggi gestito dall'Associazione Salviamo le Tonnare, impegnata



Foto di Andrea Albini via Wikimedia commons

nella valorizzazione di quel patrimonio legato indissolubilmente alla storia della Sicilia e nella salvaguardia di quella identità e memoria storica appartenenti alla comunità intera.

LOCALIZZAZIONE:
Via Tonnara, Valderice (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 349 564 840

MULINO DELLE SALINE ETTORE E INFERSA DI MARSALA

Il Mulino delle Saline Ettore e Infersa, opera di archeologia industriale del 1500, rappresenta il risultato di un restauro conservativo sia strutturale che meccanico che rende tutt'oggi funzionante la struttura. Il Mulino opera nel complesso processo di lavorazione del sale, permettendo con l'azione del vento la rotazione delle sue sei pale e la conseguente attivazione delle macine in pietra che si trovano al suo interno.

La peculiarità della struttura può essere meglio compresa attraverso una visita al Mulino. Grazie al supporto di innovativi strumenti tecnologici, infatti, il visitatore assiste all'intero processo di produzione del sale, dalle vasche delle saline circostanti fino alle raffinate pratiche di lavorazione dei salinai, detentori di antiche tecniche artigianali di inestimabile valore culturale.

L'esperienza offerta all'interno delle Saline Ettore e Infersa è un percorso completo che porta alla scoperta di un preziosissimo elemento che ha profondamente influenzato la cultura e l'economia del territorio e ne mette in risalto il valore in relazione all'imprescindibile rapporto tra uomo e natura.



Foto di Vito Zito

LOCALIZZAZIONE:
Contrada Ettore Infersa snc, Marsala (TP)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 0923 733003 - 342 9607915
Sito web: www.seisaline.it/il-mulino

Bibliografia e sitografia

AA.VV. (1980). *La cultura materiale in Sicilia* (Congresso internazionale di studi antropologici, Palermo, 12-15 gennaio 1978), STASS, Palermo.

AA.VV. (1889). *Atti della Commissione Reale per le Tonnare*, Tip. eredi Botta, Roma.

AA.VV. (1991). *Le tonnare di Pizzo*, Qualecultura, Vibo Valentia.

AA.VV. (2007). *Il mare nelle mani. Storie di pesca e di lavoro*, Fondo Sociale Europeo Por Sicilia 2000/2006, Palermo.

Agnotzi F. (1901). *L'industria delle tonnare in Sardegna*, L. Pongetti, Bologna.

Aiello G. (2001). *La barca lunga*, in «Archivio Antropologico Mediterraneo», a.III-IV, n. 3/4, pp. 273-296.

Alagna G. (1983). *Note sulla tonnara di Sibiliana*, Archeoclub d'Italia. Sezione di Petrosino, scheda n. 7, p. 6.

Alagna G. (1998). *Marsala, la città, le testimonianze*, Sigma, Palermo.

Aliffi G. (2020). *Tuffo nella memoria dei maestri d'ascia. Costruttori di barche in legno al servizio del mare dal 1600*, Kromato edizioni, Ispica.

Allotta A., Pilati G. (2014). *La cucina trapanese e delle isole. Storia e ricette*, Tarka, Mulazzo.

Apollonio Rodio, *Argonautiche*, traduzione di Guido Paduano, Rizzoli, Milano.

Avilia F. (2003). *Atlante delle navi greche e romane*, Edizioni Ireco, Roma.

Benigno F. (1982). *Il porto di Trapani nel Settecento. Rotte, traffici, esportazioni (1674-1800)*, Mediterranea ricerche storiche, Trapani.

Bombace G. (2017). *Migrazioni, tonnare, comportamenti del tonno Atlanto-Mediterraneo ed oceanografia*, in Notiziario SIBM n. 71, pp. 59-77.

Bonanzinga S. (2002). *Forme espressive e società tradizionali*, Materiali per il corso di Storia delle tradizioni popolari, A.A. 2002-2003, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Palermo.

Bonanzinga S. (2009). *Una pesca mimata per incantare il mare. Il dramma dell'uomo-pesce nella Riviera dei Ciclopi*, in Buttitta I. E., Palmisano M. E. (a cura di), *Santi a mare: ritualità e devozione nelle comunità costiere siciliane*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea, Palermo, pp. 66-85.

Bonanzinga S. (2013). *La musica di tradizione orale*, in Ruffino G. (a cura di), *Lingue e culture in Sicilia*, vol. II, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, Palermo, pp. 189-246.

Bravetta E. (1908). *Le leggende del mare e le superstizioni dei marinai*, Forni, Sala Bolognese.

Bresc H. (1986). *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile 1300-1450*, Accademia di Scienze Lettere e Arti, Palermo.

Bronzini G.B. (1975). *Accettura: il contadino, l'albero, il santo*, Congedo Editore, Galatina.

Bruno G. (2020). *Isola delle Femmine. La sua storia, le sue tradizioni e il suo santuario*, Comune di Isola delle Femmine, Isola delle Femmine.

Buccellato Galatioto D. (1909). *Castellammare del Golfo*, Tipografo Vena, Castellammare del Golfo.

Buttitta A. (1990, a cura di). *Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia*, Flaccovio, Palermo.

Buttitta I. E., Palmisano M. E. (2009, a cura di), *Santi a mare: ritualità e devozione nelle comunità costiere siciliane*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea, Palermo.

Buttitta I.E., Armilli F., Jocolano R. (2008). *Un mare di feste. Aspetti rituali della cultura del mare*, in A. Nobili, M.E. Palmisano (a cura di), Progetto Scuola-Museo Ippocampo. Tecniche, strutture e ritualità della cultura del mare, Regione Siciliana - Soprintendenza del mare, Palermo, pp. 32-37.

Calleri N. (2006). *Un'impresa mediterranea di pesca. I Palavicini e le tonnare delle Egadi nei secoli XVII-XIX*, Unioncamere Liguria, Genova.

Cancila O. (1972). *Aspetti di un mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX*, Sciascia Editore, Palermo.

Cancila O. (2008). *I Florio: storia di una dinastia imprenditoriale*, Bompiani, Milano.

Capodicasa A. (2015). *Storia di Noto Antica tra XV e XVII secolo*, Associazione Studi Storici e Culturali, Pachino.

Capodicasa A. (2016). *Storia antica di Portopalo*, Associazione di Studi Storici e Culturali, Pachino.

Cardenas J. (A.A. 2016/2017). *Paintings at "Grotta di Santa Margherita", Castellammare del Golfo, Sicily. A diagnostic study by analysis of constitutive materials*, Tesi di laurea, Corso di laurea in Scienze in tecnologie per la conservazione dei Beni Culturali, Facoltà di Scienze, Matematiche, Fisiche e Naturali, Università di Roma La Sapienza.

Cassinelli E. (2008). *Tonni turisti e tonnaroti. L'isola mediterranea fra immaginario turistico e strategie locali: il caso di Favignana*, tesi di dottorato, Scuola di dottorato in Scienze umane, Università degli studi di Milano Bicocca.

Cavallaro M.C. (2016). *La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto*, EBS Print, Brescia.

Cocchiara G. (1938). *La vita e l'arte del popolo siciliano nel museo Pitre*, F. Ciuni Libraio editore, Palermo.

Consolo, V. (1986). *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo.

Correnti S. (2015). *Guida insolita ai misteri, ai segreti, alle leggende e alle curiosità della Sicilia*, Newton Compton, Roma.

Crociata M. A. (2016). *Castellammare Storia e Storie - Cronaca e Memorie*, Campo Editore, Castellammare del Golfo.

D'Agostino (1996). *I simboli delle barche*, in «Nuove Effemeridi», a.IX, n.34, Palermo, pp. 398-426.

D'Agostino G. (2002). *Da vicino e da lontano: uomini e cose di Sicilia*, Sellerio, Palermo.

D'Amico F.C. (1816). *Osservazioni pratiche intorno alla pesca, corso e cammino de' tonni*, Società Tipografica, Messina.

D'Arienzo V., Di Salvia B. (2010, a cura di). *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano.

Di Bella M. P. (1984, a cura di). *Description des techniques de travail et de stockage du salage traditionnel à Porticello*, in AA.VV., *I Mestieri. Organizzazione, tecniche, linguaggi. Atti del II Congresso internazionale di studi antropologici siciliani*, Palermo, pp. 391-402.

Di Matteo S. (1994, a cura di). *Sicilia 1713. Relazioni per Vittorio Amedeo di Savoia*, Fondazione Culturale Lauro Chiazzese della Sicilcassa, Palermo.

Drago D., Finocchiaro G., Quilici F., Tomasino R. (1999). *Tonnare*, L'Epos, Palermo.

Favara A. (1957). *Corpus di musiche popolari siciliane, raccolte tra fine Ottocento e inizi Novecento*, Accademia di scienze, lettere e arti, Palermo.

Finocchiaro A. (1996). *Il diavolo e l'acquasanta. Fede e superstizioni, feste e miracoli di Sicilia*, Prova D'Autore, Catania.

Fragale L. I. (2016). *Sul 'taglio' delle trombe d'aria: ricognizione storico-geografica intorno a un rituale di mare*, in «Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici», a. 82, n. 1, pp. 25-40.

Frasca F. (2018). *Il sorgere delle potenze atlantiche. Mercantilismo e guerra dalla fine del 1500 agli ultimi decenni del 1700*, Lulu press, Morrisville, North Carolina.

Gaetani F. M. E., marchese di Villabianca (1986). *Le tonnare della Sicilia*, Ed. Giada, Palermo.

Giacomarra M., Aiello G. (1990). *I costruttori di barche*, A. Buttitta (a cura di), *Le forme del lavoro, Mestieri tradizionali in Sicilia*, Flaccovio, Palermo, pp. 218-224.

Giallombardo F. (1980). *La pesca a Porticello*, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia* (Congresso internazionale di studi antropologici, Palermo, 12-15 gennaio 1978), STASS, Palermo, pp. 373-392.

Giallombardo (1998). *Oblazioni virili e gemelli divini. Un paradigma della molteplicità sacrale*, in «Archivio Antopologico Mediterraneo», a. I, n. 0, pp. 61-91.

Giallombardo F. (1990). *I pescatori e i salatori*, in A. Buttitta (a cura di), *Le forme del lavoro, Mestieri tradizionali in Sicilia*, Flaccovio, Palermo, pp. 164-188.

Giallombardo F. (2001). *Itinerari mediterranei del gusto. Il cous-cous in Sicilia*, in «Archivio Antropologico Mediterraneo» n. 3/4, pp. 109-118.

Giallombardo F. (2003). *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo.

Giallombardo, F. (2009). *Sferracavallo. Un villaggio per i santi*, in I.E. Buttitta, M.E. Palmisano (a cura di), *Santi a mare. Rituale e devozione nelle comunità costiere siciliane, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali e ambientali, dell'educazione permanente e dell'architettura e dell'arte contemporanea*, Palermo, pp. 45-52.

Giarrizzo G. (1989) *La Sicilia dal Cinquecento all'Unità d'Italia*, in V. D'alessandro, G. Giarrizzo, *La Sicilia dal Vespro all'Unità d'Italia - Storia d'Italia*, vol. XVI, Utet, Torino.

Giglio S. (2002). *La cultura rupestre di età storica in Sicilia e a Malta. I luoghi del culto*, Lussografica, Caltanissetta.

Gini G., Alongi R., Lentini R. (2008, a cura di). *Lo stabilimento Florio di Favignana. Storia, iconografia, architettura*, Regione Siciliana Assessorato dei Beni Culturali, Palermo

Guggino E., Pagano G. (1983). *La mattanza*, Nando Russo editore, Gibellina.

Guggino, E. (1987). I canti della memoria, in *Consolo V., La pesca del Tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo.

Guggino E. (1996). *Favignana. Aiamola*, in «Nuove Effemeridi» anno IX, n. 34, Palermo.

Guggino E. (1998). *Note a G. Henningsen, Le donne di fuori*, in «Archivio Antropologico Mediterraneo» n. 0, Palermo.

Guggino E. (2004). *I canti e la magia*, Sellerio, Palermo.

Internicola G. V. (2015). *Castrum ad Mare de Gulfo, Alle origini di un paese*, Campo Editore, Castellammare del Golfo.

La Duca R. (1988). *La tonnara di Scopello*, Edizioni Grifo, Palermo.

Lentini R. (2007). *Da Magazzinazzi a Cefalù. le tonnare palermitane tra storia e recupero. Pesca e patrimonio industriale. Tecniche, strutture e organizzazione (Sicilia, Puglia, Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)*, Cacucci Edit, Bari, 91-124.

Lentini R. (2013). *La Rivoluzione di Latta. Breve Storia della Pesca e dell'Industria del Tonno nella Favignana dei Florio*, Torri del Vento edizioni, Palermo.

Li Greci F., Berdar A., Riccobono F. (1991). *Mattanza. Le tonnare messinesi scomparse*, G.B.M., Messina.

Lippi Guidi A. (1993). *Tonnare. Tonnaroti e malfaraggi della Sicilia sud-orientale*, Ed. Zangarastampa, Siracusa.

Lo Cascio P. (2005). *Storie e leggende di Isola delle Femmine. In onore dei 150 anni di vita del Comune (1855-2005)*, Edizioni del Mirto, Palermo.

Lo Coco N. (2006). *L'ultima levata. La tonnara di Solanto dai fasti al declino*, edizioni Falcone, Bagheria.

Lo Curzio M., Sisci, R. (1991a). *Tonnare e barche tradizionali di Sicilia. I resti di una cultura del mare*, EDAS, Messina.

Lo Curzio M. (1991b). *L'Architettura delle Tonnare*, EDAS, Messina.

Lo Presti S. (1934). *La pesca e i pescatori nel golfo di Catania*, in «Folklore italiano», a. IX, pp. 1-4.

Lo Presti S. (1936). *La pesca e i pescatori nel golfo di Catania. I santi*, in «Archivio per la raccolta e lo studio delle tradizioni popolari italiane», anno XI, nn. 3-4, pp. 53-84.

Maffei M.M. (1987). *Il culto di San Bartolomeo nelle isole Eolie*, in «Rivista Abbruzzese», a. XL, n. 1, pp. 72-78; nn. 2-3, pp. 161-169.

Maffei M. M. (1995). *Capelli di serpe. Cunti e credenze delle isole Eolie*, Meltèmi, Milano.

Maffei M.M. (2000). *La tonnara di Procida*, in Ravazza N. (a cura di). *La terra delle tonnare*, Pro Loco San Vito Lo Capo, Trapani.

Maffei M.M. (2002). *I confini irreali delle Eolie. Spiriti e diavoli nella tradizione orale*, Flaccovio, Palermo.

Maffei M. M. (2008). *La danza delle streghe. Cunti e credenze dell'arcipelago eoliano*, Armando, Roma.

Marsala S. (2022, a cura di). *Cefalù. Ntinna a mari. Secolare tradizione marinara. Patrimonio della città*, Salvatore Marsala Association, Cefalù.

Maurici F., Vergara F. (1991). *Per una storia delle tonnare siciliane. la tonnare dell'Ursa*. Accademia nazionale di scienze/lettere e arti di Palermo, Palermo.

Medas, S. (1999). *Forme di conoscenza nautica dei piloti antichi*, in Medas S., D'Agostino M., Caniato G. (a cura di), *Navis. Rassegna di studi di archeologia, etnologia e storia navale*, 1, pp. 57-76.

Messana P., Precopi Lombardo A., Scarpulla S. (2011, a cura di). *Il "tesoro" del santuario di San Vito Lo Capo*, Meeting Point, Spoleto.

Messana P. (2008). *San Vito. Indagine su un martire di Cristo dei primi secoli*, Meeting Point, Spoleto.

Mondardini G. (1999). *La Tonnara nella cultura marinara*, in «Civiltà del Mare», anno X n.2, ICIMAR, Olbia.

Mongitore A. (1742-43). *La Sicilia ricercata nelle sue cose più memorabili*, Stamperia di Francesco Valenza Regio Impressore della Santissima Crociata, Palermo.

Morreale F. (2009). *Tonnare di ritorno. Santa Panagia e le altre*, Natura Sicula, Siracusa.

Negro F., Ventimiglia C. M. (1992). *Plantas de todas las plaças y fortalezas del Reyno de Sicilia 1640*, in Aricò N. (a cura di). *IDEM, Atlante di città e fortezze del Regno di Sicilia (1640)*, Sicania, Messina.

Nicotra F. (1907). *Dizionario illustrato dei comuni siciliani*. Società Edit. del Dizionario Illustrato Dei Comuni Siciliani, Palermo.

Nobili, A., Palmisano E. (2008, a cura di). *PROGETTO Scuola-Museo Ippocampo Tecniche, strutture e ritualità della cultura del mare*, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali ed Ambientali e P.I., Dipartimento dei beni culturali ed ambientali e dell'educazione permanente.

Oppiano, *Halieutica*, trad. Anton Maria Salvini (1975). *Della Pesca e della Caccia*, Forni, Bologna.

Ovidio, *Le metamorfosi*, Libro XII, trad. e cura di Vittorio Sermoni (2014). *Collana Saggi italiani*, Milano, Rizzoli.

Pepe C. (2006). *I "nomadi" del mare. Percorsi di ricerca tra archeologia, cultura e ambiente*, in Rotte dei tonni e luoghi delle tonnare dalla preistoria a oggi, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, pp. 11-28.

Pitrè G. (1872). *Studi di leggende popolari in Sicilia e nuova raccolta di leggende siciliane*, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, vol. XXII, Carlo Clausen editore, Torino-Palermo.

Pitrè G. (1889a). *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. I, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, vol. XIV, L. Pedone Lauriel, Palermo.

Pitrè G. (1889b). *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. III, Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, vol. XVI, L. Pedone Lauriel, Palermo.

Pitrè G. (1913). *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, *Biblioteca delle tradizioni popolari*, vol. XXV, Libreria internazionale A. Reber, Palermo.

Polto C., Spannocchi T. (2001). *La Sicilia di Tiburzio Spannocchi: una cartografia per la conoscenza e il dominio del territorio nel secolo XVI*, n. 6/2001, Istituto geografico militare, Firenze.

Pons G. (2018). *Favignana. Guida ai punti di interesse (Storie, luoghi e curiosità)*, Createspace.

Portera D., (1989, a cura di). *Il Libro Rosso di Cefalù, Trascrizione, commento, introduzione storica*, Publiscula Editrice, Palermo.

Purpura G. (1974). *Il relitto di Terrasini*, in «Sicilia archeologica», Anno 7, nn. 24-25, pp. 45-61.

Purpura G. (1985). *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. Il. Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Raisi), Tonnara del Cofano (Trapani), S. Nicola (Favignana)*. «Sicilia archeologica» Anno 18, nn. 57-58, pp. 59-86.

Purpura G. (1999). *Le pitture della grotta di Santa Margherita*, in «Kalos-L'arte in Sicilia» n.6, p. 30.

Raciti Maugeri M. (2000). *Madonne e santi patroni nelle tradizioni popolari siciliane dell'area catanese*, Galatea, Acireale.

Ranisio G. (1990). *Il Santo venuto dal mare*, in «La ricerca folklorica» n. 21, pp. 85-90.

Ravazza N. (2000, a cura di). *La terra delle tonnare*, Pro Loco San Vito lo Capo, Trapani.

Ravazza N. (2004). *L'ultima Muciara. Storia della Tonnara di Bonagia*, Giuseppe Maurici Ed., Trapani.

Ravazza N. (2006). *Diario di tonnara*, Magenes, Milano.

Ravazza N. (2007). *Il sale e il sangue. Storie di uomini e tonni*, Magenes, Milano.

Ravazza N. (2018). *San Vito lo Capo e la sua Tonnara. I diari del Secco, una lunga storia d'amore*, Magenes, Milano.

Russo F. (1994). *La difesa costiera del Regno di Sicilia dal 16. al 19. secolo*, Stato maggiore dell'esercito, Ufficio storico, Roma.

Salomone Marino S. (1884). *Aneddoti, proverbi e motteggi illustrati da novelle popolari siciliane*, L. Pedone Lauriel, Palermo.

San Martino de Spucches F. (1924). *La storia dei feudi e dei titoli nobiliari di Sicilia*, Tip. Boccone del Povero, Palermo.

Sarà R. (1983). *Tonni e tonnare. Una civiltà una cultura*, Libera Università, Trapani.

Sarà R. (2010). *Le pesche dimenticate: i tonni di piccola taglia e i tonnidi nei mari d'Italia e nel Canale di Sicilia*, in V. D'arienzo, B. Di Salvia (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Franco Angeli, Milano.

Scarcella G. (1978). *Favignana. La perla delle Egadi*, Europrint, Milano.

Scarcella G. (2001). *I santi di Sicilia*, Sicania, Messina.

Scarlata M. (1993). *L'opera di Camillo Camilliani*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma.

Sisci R. (2005). *La caccia al pesce spada nello Stretto di Messina*, EDAS, Messina.

Smyth W. H. (1989). *La Sicilia e le sue isole*, Ed. Giada, Palermo.

Sommariva G. (2020). *Isola delle Femmine e Capaci. Storia e Memoria*, Nuova Ipsa Editore, Palermo.

Sorbello S. (2010). *La pesca del tonno nel capolinea del Sud. Vendicari / Marzamemi / Portopalo di Capo Passero*, Romeo Emanuele, Siracusa.

Sorgi O. (2009). *La pesca e i suoi numi tutelari. Il culto di Maria Santissima del Lume a Porticello*, in Buttitta I.E., Palmisano M.E. (a cura di), *Santi a mare. Ritualità e devozione*

nelle comunità costiere siciliane, Regione Siciliana - Soprintendenza del mare, Palermo, pp. 53-65.

Spina S. (2017). *L'industria del fustame a Riposto. Le origini, i processi, l'identità economica e politica di una classe artigianale tra Otto e Novecento*, Algra, Zafferana Etnea.

Sposito C. (2007, a cura di), *Le tonnare, storia e architetture*, Flaccovio, Palermo.

Termotto R. (2014). *Le tonnare del vescovo di Cefalù: Battilimano seu Roccella (1569-1670)*, in «Mediterranea - Ricerche storiche», anno XI, n. 30. pp. 11-34.

Todesco S. (1995, a cura di). *Atlante dei beni etno-antropologici eoliani*, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali ed Ambientali e della P.I., Palermo.

Traina G. (1927). *Usi, pregiudizi e costumanze dei pescatori di S. Elia (Palermo)*, in «Folklore italiano», a. II, n. 3-4, pp. 448-450.

Traina G. (1928). *Barche e pesci nel mare di S. Elia (Palermo)*, in «Folklore italiano», a. III, n. 2, pp. 286-293.

Trasselli C. (1953). *La pesca nella provincia di Catania*, Corras, Catania.

Tusa S. (1999). *La Sicilia nella preistoria*, Sellerio, Palermo.

Tusa S. (2001). *La Memoria del Mediterraneo*, in C. Galante, V. Buccellato (a cura di), *Con i piedi nell'acqua e la testa tra le nuvole*, edizione Soc. Operaia di Mutuo Soccorso, Castellammare del Golfo.

Tusa S. (2003). *Il rapporto tra l'uomo e il mare nella Sicilia occidentale dalla grotta agli impianti per la lavorazione del garum*, in *Il lavoro del mare*, Assessorato Regionale dei BB.CC. AA. e della P.I., Palermo.

Uccello A. (1976). *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo.

SITOGRAFIA

www.accademiadeltonnorossoinsicilia.it/

www.antoniorandazzo.it/tonnaresiracusane/index.html

www.balestrate200anni.it/2020/06/21/la-tonnara-di-sicciara/

www.capogranitola.it/storie.html

www.cariddiweb.wordpress.com/2011/03/02/la-tonnara-di-oliveri/

www.celeste-ots.it/celeste_files/tonnare_siciliane/

www.ceraunavoltatermini.wordpress.com/fabbriche-e-commerci/le-tonnare-di-termini/

www.cosedimare.com/2021/01/la-truvatura-della-tonnara/

www.esperonews.it/2020011211417/categoria-g-z/termini-imerese/termini-imerese-dal-xii-al-xvi-secolo-il-promontorio-scomparso-di-muso-di-lupa-e-la-tonnara.html

www.istitutoeuroarabo.it/DM/voci-e-suoni-dalle-tonnare-messinesi-storia-lavoro-devozione-e-canti/

www.lacostadoro.com/racconti-e-leggende/122-le-tonnare-di-termini-imerese.html

www.lacostadoro.com/itinerari/castelli-e-tonnare.html

www.palermohub.opendatasicilia.it/mappa_monumentale.html

www.reportagesicilia.blogspot.com/2015/07/ritratto-di-un-ignoto-pescatore.html

www.siciliafan.it/santerasmo-di-palermo/

www.siciliapreziosa.it/curiosita/lista-tonnare-presenti-lungo-costa-in-sicilia/

www.vivasicilia.com/tonnare-in-sicilia/

www.web.tiscalinet.it/drisino/storico/sto_57.htm

www.win.lafrecciaverde.it/n107/19_Pesca_del_tonno_e_tonnare_G_C/articolo.htm

finito di stampare
nell'anno 2023
presso
Officine Tipografiche Aiello & Provenzano S.r.l.



REIMAR

Registro delle identità della pesca mediterranea e dei borghi marinari

ISBN 9788894740509

Tutti di diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale.
Copyright©2023 Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana

In copertina: Foto di Tamara Smekhova

Impaginazione e progettazione grafica:

Grafimovie
Via Domenico Costantino, 11 – 90141 Palermo
impaginato da Samanta Nerini per Grafimovie
info@grafimovie.it
www.grafimovie.it



L'introduzione alla sezione "I borghi marinari" è stata redatta congiuntamente da Emanuela Caravello e Cinzia Costa.

Emanuela Caravello ha redatto i testi delle sezioni "I saperi del mare", "Le celebrazioni rituali" e "Le espressioni tradizionali e gli spazi culturali" per i borghi marinari di Aci Trezza, Bonagia, Lipari, Marzamemi, Porto Palo di Capo Passero, San Vito Lo Capo, Sciacca, Marinella di Selinunte, Sferracavallo.

Cinzia Costa ha redatto i testi delle sezioni "I saperi del mare", "Le celebrazioni rituali" e "Le espressioni tradizionali e gli spazi culturali" per i borghi marinari di Acireale, Castellammare del Golfo, Cefalù, Favignana, Isola delle Femmine, Riposto, Santa Flavia.

Emanuele Messina ha redatto i testi della sezione "I borghi marinari" dei borghi di Aci Trezza, Bonagia, Lipari, Marzamemi, Porto Palo di Capo Passero, San Vito Lo Capo, Sciacca, Marinella di Selinunte, Sferracavallo.

Claudia Tambuzzo ha redatto i testi della sezione "I borghi marinari" dei borghi di Acireale, Castellammare del Golfo, Cefalù, Favignana, Isola delle Femmine, Riposto, Santa Flavia.

L'introduzione della sezione "I Musei del mare" è stata redatta da Clara Mollica.

I testi della sezione "I Musei del mare" sono stati redatti da Emanuela Caravello per i seguenti musei: Museo del mare della pesca e delle tradizioni marinare "Franco Ruggeri" di Furci Siculo, MuMa Museo del Mare di Milazzo (ME), Forte San Salvatore e la Sala storica dei fari di Sicilia di Messina, Museo della tonnara e del mare di Milazzo, SirMuMa - Siracusa Museo del Mare.

I testi della sezione "I Musei del mare" sono stati redatti da Cinzia Costa per i seguenti musei: Museo del Mare di Palermo, Ecomuseo Mare Memoria Viva, Museo dell'acciuga e delle arti marinare di Aspra, Museo del Mare di Licata.

I testi della sezione "I Musei del mare" sono stati redatti da Clara Mollica per i seguenti musei: Museo del Mare Uzzareddu di Castellammare del Golfo, Ex Stabilimento Florio delle tonnare di Favignana e Formica, Museo del Mare delle Attività e Tradizioni Marinare e dell'Emigrazione di Marettimo, Museo Archeologico Regionale "Baglio Anselmi" di Marsala, Museo del sale di Nubia, Museo del tonno e della tonnara di Bonagia, Mulino delle Saline Ettore e Infersa di Marsala.

I testi della sezione "Le tonnare" sono stati redatti da Emanuele Messina e Claudia Tambuzzo.



Visita il sito



ISBN: 978-8-89474-050-9



9 788894 740509