



Le prime fonti documentali attestano la presenza di manufatti relativi alla pesca del tonno all'XI secolo, legandola ai possedimenti ed ai cespiti donati ad abbazie e vescovadi istituiti in Calabria da Ruggero il Normanno. Già con uno dei primi privilegi concessi dal Conte Ruggero all'Abbazia di Mileto compare l'area di Bivona, descritta nel 1081, "... cum portu suo, ac tunnaria, et omnibus pertinentiis", che in seguito, nel 1101, verrà indicata "... cum Bibona et portu tunnaria et omnibus eorum pertinentiis" e nel 1139 "... tenuta di Bivona con il suo porto e la vicina tonnara donata dal conte Ruggero". Una successiva pergamena abbaziale del 1181 risulta essere la più antica e dettagliata descrizione della tonnara in Bivona. In essa ricaviamo precise notizie in merito alla localizzazione del "palo" della tonnara, ovvero al diritto feudale dello specchio d'acqua in cui installare la "trappola di reti" e l'avvio dei primi conflitti sulla proprietà dei manufatti ad essa legati, visto che la tonnara viene addirittura divisa in due: quella di pertinenza del vescovo e quella di pertinenza dell'abate.

Con la successiva fondazione di Monteleone la controversia si estende anche ai mastrogiurati della città. Tra l'XI ed il XIV secolo sono numerose le memorie contro i governanti del nuovo centro urbano. La stessa Regina Giovanna ordina nel 1365 "... su richiesta di Giovanni abate di Mileto, al capitano di Monte Leone che al detto abate e al suo monastero siano restituite lo jus della tonnara di Bivona ed i suoi diritti propri del monastero secondo la donazione del conte Ruggero, la conferma apostolica e la propria".

Tra i manoscritti riportati in fascio compare una sorprendente proibizione del 1326, emanata probabilmente per prevenire incidenti avvenuti in mattanze precedenti,

## *La Tonnara di Bivona: una rete tra storia e sviluppo*

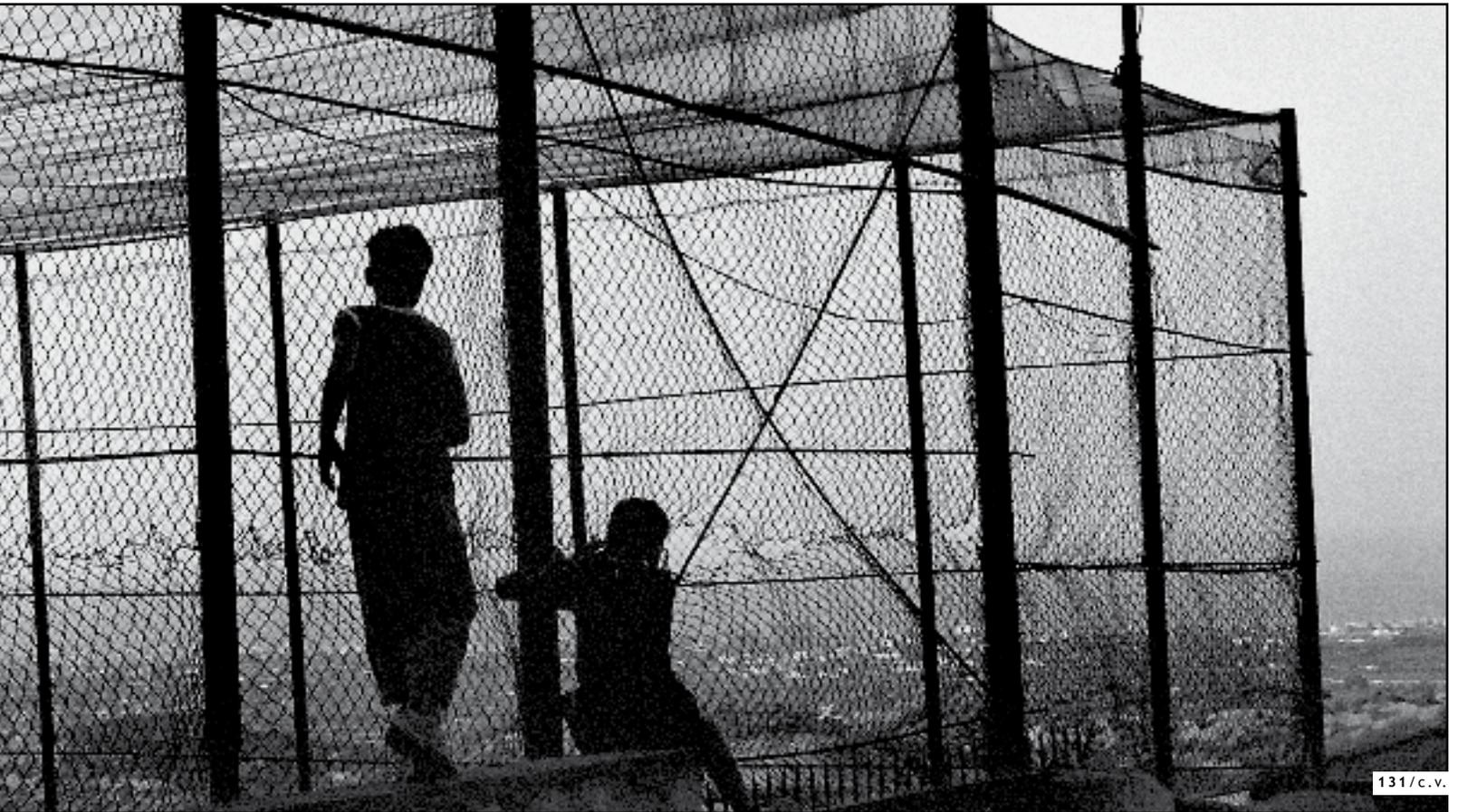
di Antonio Montesanti

nella quale Re Roberto stabiliva che in quell'anno a Bivona e nei luoghi vicini "nessuno potèa vendervi vino sino in tempo che era posta la tonnara. E pagò la pena uno chi l'avèa venduto".

Dal XVI secolo in poi l'Abbazia cede la tonnara ai Pignatelli, nuovi duchi di Monteleone, con un fitto di 15 ducati annui ed una rendita di "un cantarto di tonno". Con

la gestione dei Pignatelli, proprietari di altre tonnare in Calabria ed in Sicilia, le fonti divengono più dettagliate: apprendiamo i nomi degli affittuari, dei Rais, i dati del pescato, informazioni sulla ciurma, ed i costi per riparare "rezze e libbani". È in questo secolo che compaiono le prime notizie delle tonnare di Parghelia (Bordilà), S. Irene e Briatico (Rocchetta) a sud e quelle di Santa Venere e Pizzo (delli Gurni) a nord, rivelando come tale sistema di pesca andava via via estendendosi e specializzandosi, sia nella gestione che nella ricerca di nuovi mercati. Fin tutto il XVIII secolo la pesca del tonno si caratterizza come iniziativa imprenditoriale delle classi nobiliari (i De Silva y Mendoza, principi di Mileto, a Pizzo, Ettore Pignatelli, duca di Monteleone a Bivona, Bernardo Caracciolo, signore di Oppido a Briatico) attraverso le quali diversificare la fonte dei propri guadagni, in precedenza legate essenzialmente alla produzione agricola dei feudi.

Nei primi anni dell'800, durante il periodo napoleonico e la conseguente eversione della feudalità, le tonnare di Bivona e Pizzo vennero rilevate da due affaristi francesi, Pierre Majourel e Françoise Astrue (ai quali si debbono i primi contratti pubblici di assunzione dei tonnaroti) finché a seguito di forti proteste, non vennero acquisite dai nobili locali Gagliardi e De Carolis. Pizzo diviene in quell'epoca il centro urbano che più si caratterizza per la



cultura e le tradizioni legate alla pesca del tonno. I suoi pescatori faranno la spola tra una tonnara e l'altra del golfo vibonese e ad essi si uniranno, nei primi anni del '900, Rais e tonnaroti siciliani, producendo contaminazioni culturali di riti ed usanze, tecniche ed esperienze.

Non è del tutto chiara l'epoca in cui l'uomo ha modificato le tecniche di cattura del tonno da avvistamento e circuizione a trappola fissa lungo il percorso migratorio. Spesso sono state praticate entrambi nella stessa epoca. Certo è che il sistema di cattura di tali prede ha creato un gruppo, una comunità che, nel processo di perfezionamento delle tecniche ha instaurato una relazione con il mare, prodotto culture ed economie tutt'altro che marginali, caratterizzando la storia dell'intero territorio vibonese.

Parghelia, Briatico, Bivona, Vibo Marina e Pizzo rappresentano tappe geografiche del tragitto migratorio dei tonni lungo il quale la storia legata all'attesa, cattura, trasformazione e commercializzazione di tali prede ha preso corpo. Questi centri costieri risultavano efficacemente inseriti, grazie ad un reticolato viario da riscoprire, a specifici ambiti territoriali collinari e montani dotati di abili artigiani ed votati alle produzioni di sale, olio e ghiaccio (per la conservazione), canape, sparti, fibre vegetali (reti e cordami) e legno (pece, barche, attrezzi, galleggianti e botti). Un reticolo virtuoso, fondato su un corretto uso delle risorse

ambientali, in grado di produrre ricchezze per più di un millennio e che oggi rivela per intero le sua validità.

Una scatoletta di tonno non aiuta a comprendere la storia e le tradizioni legate a quel processo produttivo, né questo potrà mai essere chiesto ad una scatoletta in cui è racchiusa solo una piccola parte di tonno. Nessuno sa che del tonno nulla si sprecava: veniva diviso in 32 parti (staji), ciascuna con le sue caratteristiche che richiedevano più o meno sale per la loro conservazione. Il lattume era consumato fresco o bollito e poi tagliato a fette e fritto nell'olio d'oliva. Essiccate e salate le uova, denominate bottarga. Dalla testa si recuperavano u fruntali, u tappu e i ricchij che erano messi in salamoia. Dal fegato, si ricavava un olio altamente nutritivo e ricostituente, mentre erano usati come lassativi i caji i surra, le parti callose della ventresca. Si procedeva quindi a separare con tagli netti, la spina nira e la spina janca, che sono le carni della parte caudale superiore ed inferiore del tonno. Le parti più pregiate del pesce, 'a surra o 'a ventresca, 'u taranteju, 'a busunagghija e 'u cozzu, erano bollite in grandi calderoni e quindi conservate sotto olio d'oliva. 'U schienali, 'u tunnu o tunnina, 'a cudija jianca e 'a cudija nira, 'u carcagnulu, tutte le rimanenti parti magre del tonno, erano tagliate a tranci e messe in salamoia e conservate nelle botti.

## Il Complesso Architettonico della Tonnara di Bivona

Il complesso della tonnara di Bivona è ubicato nell'area costiera del comune di Vibo Valentia, al centro del Golfo di Sant'Eufemia. Essa è in realtà parte di quello che un tempo veniva denominato "malfaraggio" della tonnara e che comprendeva sia le opere di terra che quelle necessarie all'installazione in mare della trappola per i tonni.

È composto da una palazzina gentilizia a due piani, dalla capiente loggia, dai magazzini del sale e dei galleggianti e dall'edificio adibito ad appartamento del Rais.

L'edificio realizzato nel 1885 dal Cav. Gaetano De Carolis e ristrutturato funzionalmente dal Marchese Enrico Gagliardi nel 1911, si presenta oggi del tutto integro ed in fase avanzata di restauro.

La Palazzina gentilizia, nel piano terra, venne suddivisa in maniera tale da ospitare, in alcune camere, i pescatori stagionalmente assoldati per la pesca; le stanze necessarie al-

l'amministrazione dell'attività di vendita ed una piccola cappella a navata unica, dedicata a S. Antonio di Padova, utilizzata per le funzioni religiose ed i riti propiziatori della pesca.

Nel primo piano erano invece gli appartamenti gentilizii, provvisti di tutti i servizi, ampia cucina e perfino una sala da fumo.

La Loggia, cioè l'enorme magazzino adibito alla custodia dei barconi, delle reti, nonché ad una prima lavorazione del pescato, rappresenta la struttura più originale ed unica della regione.

L'intero tetto in tegole, di circa 20x60 metri e costruito a capriate di legno di quercia, è sorretto da otto pilastri costituiti da quattro grossi tronchi, anch'essi in legno di quercia, poggianti su una base di mattoni in cotto e malta. L'incrociarsi di travi, aste e tronchi, creava una serie di spazi a 3,5 metri d'altezza, utilizzati come ricovero per le reti ed al contempo come appiccatoio per il dissanguamento dei tonni. Essa rappresenta uno dei rari capolavori dei mastri d'ascia locali e siciliani, eseguito alla fine del-



l'ottocento. Oltre al magazzino dei galleggianti in sughero, dinanzi la palazzina gentilizia era posto il magazzino del sale, meglio noto come fondaco, sale che fino ai primi anni del novecento veniva adoperato per la conservazione del pescato.

L'appartamento del Rais, termine arabo con cui si indicava il capo assoluto della tonnara, consentiva al personaggio più carismatico ed importante di tale tipo di pesca, di trasferirsi con l'intera famiglia, per poter sovrintendere ogni fase della preparazione degli attrezzi, delle reti e dell'allestimento della trappola nel mare. Spesso i Rais provenivano dalla Sicilia, ma anche alcuni Rais della vicina Pizzo hanno lavorato nella Tonnara di Bivona, comandando ciurme composte dai 70 ai 90 pescatori.

Attualmente nella loggia sono custoditi alcuni grossi barconi in legno impeciati utilizzati per la pesca. Il loro nome mutava secondo la posizione assunta lungo la trappola delle reti poste in mare, verso le quali venivano trainate, tutte in fila, da un rimorchiatore, di cui rimane il

primo esemplare di motore a scoppio.

Nei giorni scorsi ho chiesto ad un giovane pescatore se ricordava qualche detto o proverbio sul nonno. La sua risposta negativa rivela quanto sia necessario avviare al più presto un percorso in grado di riconnettere la memoria, la storia ed il territorio alle ipotesi di sviluppo della nostra regione. L'intervento di restauro del Complesso Architettonico della Tonnara di Bivona, già in avanzato stato di realizzazione e che verrà ripreso nelle prossime settimane, per essere finalmente completato, offre lo spunto per dare il via a questo percorso lavorando assieme alle Soprintendenze, all'Università, alla scuola ed alle attività imprenditoriali di settore per l'istituzione di un moderno Museo del Mare. Un museo attivo che, tra ricerca e valorizzazione, usando un termine informatico, si ponga come "server" al quale collegare in rete quelli già istituiti o da istituire e dal quale avviare relazioni attive con il territorio divenendo così una reale risorsa per l'intera comunità regionale ●

