



Expo 2015 | Come nascono i prodotti italiani: il tonno

Venerdì, giorno di magro, si mangia **tonno**. Il Concilio di Trento, stabilendo le regole di digiuno e quali cibi fossero inclusi nel concetto di "magro", poté più di qualsiasi campagna pubblicitaria nello sviluppo del consumo di pesce.

L'Italia, alla metà del Cinquecento, non era certo una nazione itiofaga e in parte non lo è ancora oggi nonostante la moda del pesce, riscontrabile anche nel fatto che tutte le più famose cene di corruzione di questi ultimi anni si siano svolte non in ristoranti stellati d'alta cucina né in locali specializzati in funghi e tartufi, bensì in ristoranti di pesce.

Il tonno poi è stato per secoli solo parzialmente apprezzato, privo di quell'aura che oggi attribuiamo alla sua parte più pregiata, la ventresca in scatola, sia al Tonno Rosso del Mediterraneo, il più prezioso, discusso e ambito esemplare della specie degli scombrici.



La pesca del tonno si praticava già nella preistoria, come documentano i graffiti della Grotta del Genovese nell'isola di Levanzo. I fenici costruirono le prime tonnare e coniarono monete con l'effigie del tonno. Aristotele teorizzò il nome delle migrazioni di questi pesci nel mar Mediterraneo dallo Stretto di Gibilterra al Mar Rosso, dimostrando

Venerdì, giorno di magro, si mangia tonno. Il Concilio di Trento, stabilendo le regole di digiuno e quali cibi fossero inclusi nel concetto di “magro”, poté più di qualsiasi campagna pubblicitaria nello sviluppo del consumo di pesce.

L'Italia, alla metà del Cinquecento, non era certo una nazione ittiofaga e in parte non lo è ancora oggi nonostante la moda del pesce, riscontrabile anche nel fatto che tutte le più famose cene di corruzione di questi ultimi anni si siano svolte non in ristoranti stellati d'alta cucina né in locali specializzati in funghi e tartufi, bensì in ristoranti di pesce.

Il tonno poi è stato per secoli solo parzialmente apprezzato, privo di quell'allure che oggi attribuiamo sia alla sua parte più pregiata, la ventresca in scatola, sia al Tonno Rosso del Mediterraneo, il più prezioso, discusso e ambito esemplare della specie degli scombridi.

Tonno rosso, bistecca

La pesca del tonno si praticava già nella preistoria, come documentano i graffiti della Grotta del Genovese nell'isola di Levanzo. I fenici costruirono le prime tonnare e coniarono monete con l'effigie del tonno. Aristotele teorizzò il canone delle migrazioni di questi pesci pelagici, dallo Stretto di Gibilterra al Mar Nero, dimostrando così che i filosofi dell'antichità applicavano le loro sottigliezze speculative anche a problemi di carattere pratico.

Sempre nel IV secolo a.C., Archestrato di Gela, primo poeta gourmet della storia letteraria, documentò nel suo Poema del buongustaio le regole di conservazione del tempo:

“Di tonno in Sicilia un pezzo mangia / di quel che a fette conservar salato / nell'anfora si suole”.

Ma la citazione più divertente è, come quasi sempre capita, tratta da Marziale. Negli Epigrammi lo consacrò quale cibo da single, molto prima che, nel 1958, l'azienda genovese di conserve Maruzzella immettesse sul mercato la prima monoporzione in scatoletta da 100 e 200 grammi, in aggiunta a quelle “formato famiglia” da 5 e 10 chili che già si trovavano sul mercato:

“Se una cena solitaria in casa / ti stringe il cuore, Toranio, / potrai soffrire la fame con me! / Non mancheranno, se ti piacciono, / gli antipasti, porri a buon mercato / di Cappadocia, graveolenti, / e tonno nascosto / sotto uova sode a fettine”.

tonno rosso

Nei secoli che seguirono, i più famosi autori di ricettari della storia gastronomica italiana si concentrarono nel raccontare le doti di conservabilità e versatilità del tonno, quasi senza soffermarsi sul suo consumo da fresco. Evidentemente non usava mangiarlo crudo.

E sì che in passato non bisognava preoccuparsi di quelli che oggi sono i due spauracchi dei consumatori: l'anisakis, parassita presente nel tonno crudo (e in tante altre specie ittiche), che impone un lungo passaggio in congelatore per impedire che il vermetto trasmigri dal pesce al nostro apparato gastrointestinale; e le barbabietole, usate come escamotage truffaldino per colorare di rosso tonnidi slavati dell'Oceano Indiano, che non hanno nulla a che vedere con le carni vivide e pregiate del Tonno Rosso del Mediterraneo.

Fino a tutto il Settecento, il tonno veniva cucinato o conservato sotto sale.

L'educatore e gastronomo Bartolomeo Sacchi, nel 1475 scrive in *De Honesta Voluptate et Valetudine*: "Dopo averli catturati, si tagliano a pezzi e sono ottimi da mangiare dal capo all'addome. I tonni si conservano sotto sale e nei giorni di digiuno si mangiano in luogo degli altri alimenti"; Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, in *L'Arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione* del 1662, lo proponeva dissalato insieme ai cavoli o cotto al cartoccio. Vincenzo Corrado, cuoco di corte a Napoli, in *Il Cuoco Galante* del 1773 lo sposa al pomodoro, ortaggio che, come abbiamo raccontato in una precedente puntata, stava diventando alla moda proprio in quegli anni.

Arrivati all'Ottocento, si diffonde l'usanza di conservare il tonno sott'olio. Negli scritti del Conte Gilbert Chabrol de Volvic, prefetto napoleonico di Montenotte, leggiamo: "Di solito il tonno si prepara in due maniere, sott'olio o in salamoia".

Tonno rosso a tranci

Nel 1847 il napoletano Ippolito Cavalcanti, nel suo trattato *Cucina Teorica-Pratica*, scriveva: "La carne del tonno si prepara in diversa maniera per conservarla e farne commercio: cioè una porzione appellasi tonno sott'olio".

La storia della conservazione del tonno e del suo stile di consumo arriva a una svolta nella seconda metà dell'Ottocento. A quei tempi Nicolas Appert, pasticciere di Parigi, compie i primi esperimenti per conservare gli alimenti dentro barattoli successivamente sterilizzati.

Come scrive Silvio Torre in *Le magie del tonno*, "soltanto verso il 1868 in Sardegna negli stabilimenti per la lavorazione del tonno si cominciò ad applicare il metodo di Appert e Donkin che consisteva nella chiusura ermetica delle latte e nella successiva sterilizzazione".

L'invenzione del pasticciere parigino contribuì a lanciare il tonno tra i prodotti più popolari, surclassando stoccafisso, acciughe salate, aringhe, sardine. Vent'anni più tardi, Pellegrino Artusi fisserà il canone della celebre ricetta del "vitello tonnato" (d'origine lombardo-pemontese), con una salsa a base di tonno sott'olio, capperi, acciughe, uova e prezzemolo. Nello stesso periodo, Carlo Collodi faceva dire al tonno, compagno di sventure di Pinocchio dentro la pancia del pescecane: "Quando si nasce Tonni, c'è più dignità a morir sott'acqua che sott'olio!".

L'industria conserviera e il tonno in lattina ebbero negli anni a venire uno sviluppo considerevole, in quanto funzionali e nutrienti per il disgraziato periodo delle due Guerre, ed elemento di emancipazione da servire in tavola nelle versioni monoporzioni durante i successivi anni del boom economico.

Testa tonno rosso

Dal successo del tonno in scatola trasse beneficio, in termini di diffusione e consumi, anche una serie di prodotti derivati: salse tonnate, tonno affumicato, bottarga, per restare ai più conosciuti. Cui si è aggiunta la necessità tutta contemporanea di tonno crudo, in forma di tartare, sushi, sashimi.

L'Italia è il secondo produttore europeo di tonno in scatola dopo la Spagna.

Secondo le elaborazioni dell'ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici) su dati Istat, nel 2013 il valore del settore del tonno in scatola è stato di 1,1 miliardi di euro. La produzione è stata di 69.000 tonnellate, in crescita del +3,7% rispetto al 2012, mentre i consumi da parte degli italiani sono di circa 2,2 kg pro capite.

Il tonno in scatola è presente nel 94% delle nostre case e il 43% degli italiani mangia tonno ogni settimana. Sempre secondo i dati Ancit, il piatto a base di tonno preferito dagli italiani sono gli spaghetti con il tonno, seguito da insalata di riso e insalata di tonno.

Poiché gli scarti di lavorazione sono minimi, il tonno viene anche detto “maiale di mare”. Il suo nome viene invece utilizzato per insulti bonari: “sei un po’ tonno” sta a significare “sei un fessacchiotto”, proprio come i tonni, che si lasciano catturare con eccessiva facilità.

I pescatori italiani catturano nel Mediterraneo il pregiato Tonno Rosso e l’Alalunga, destinati al consumo fresco, mentre in scatoletta finisce prevalentemente il Tonno Pinna Gialla, pescato negli oceani tropicali.

La pesca del Tonno Rosso è regolamentata dalla Comunità Europea, che ogni anno stabilisce il volume di tonni da pescare (quest’anno è pari a 1.850 tonnellate).

La pesca è praticata con tre diverse tecniche: reti a circuizione, palangari e tonnare fisse. Stando ai dati di Federpesca, oggi sono solo 12 i pescherecci abilitati alla pesca con rete a circuizione calata attorno al banco (la cosiddetta “tonnara volante”), che può svolgersi esclusivamente 30 giorni all’anno, nel mese di giugno.

I tonni catturati con questa tecnica vengono trasferiti dalle reti in gabbie in cui sono fatti ingrassare prima di essere destinati perlopiù al mercato del pesce di Tokyo, dove finiscono presumibilmente in sushi e sashimi.

Tonno rosso, bistecca e tranci

Altra sorte, ma identico finale nel piatto, subiscono i tonni catturati artigianalmente dai 31 palangari abilitati a questo genere di pesca più manuale, realizzata con un insieme di lenze e ami collegati a un cavo calato in mare.

I tonni che invece passano in prossimità di una delle due tonnare ancora funzionanti in Italia (situate a Carloforte, in Sardegna), vengono intrappolati nelle reti organizzate a camere comunicanti e da cui è impossibile uscire, secondo il sistema di cattura più antico che ci sia e che ha l’epilogo nella mattanza, rito ad alto spargimento di sangue.

Vari movimenti ecologisti ne boicottano la pesca, non solo per queste caratteristiche macabre poco consone alla nostra visione postDisney dei sentimenti animali, ma in quanto specie a rischio di estinzione.

Nel 2010 fece notizia la decisione dei ristoranti e hotel aderenti alla catena Relais et Chateaux di non servire il Tonno Rosso del Mediterraneo e dell’Atlantico alla propria clientela. Poi la cosa finì nel dimenticatoio, come quando le top model si spogliano contro l’uso delle pellicce e due anni dopo le sorprende a sfilare in visone rasato.

Tonno rosso

Tuttavia diversi chef in vena di responsabilità ambientale lo hanno tolto dai menu, preferendo la palamita, uno scombride che non è a rischio di estinzione.

Il Tonno Rosso del Mediterraneo resta così un cibo raro e ambito. Piatto del venerdì, a questo punto non tanto per l’idea di astinenza, piuttosto per quanto è pregiato e discusso. Magra consolazione.