



I PRODOTTI TRASFORMATI DEL TONNO

Tonno sott'olio: la tradizione vuole che il tonno destinato alla conservazione in barattoli sia quello di mattanza, in quanto questo deve perdere il sangue presente nelle carni e acquistare così un colore tendente al rosa. Il tonno viene lavorato appena pescato, cotto al vapore, inscatolato e ricoperto di olio. Un tonno di qualità si presenta a pezzi interi, ha un colore chiaro, ed è inscatolato con olio extravergine di oliva. Il tonno Pinna gialla è quello maggiormente usato dall'industria conserviera, ma, ancora una volta, quello più pregiato è il Tonno Rosso.

Ventresca di tonno: ovvero il muscolo della parte ventrale del tonno, che è più ricca di grassi e quindi più morbida, è sempre stata considerata più pregiata rispetto alla muscolatura dorsale, per cui veniva venduta separatamente ed a prezzi più elevati. Questa differenza è rimasta nella conservazione sott'olio, ove la ventresca viene lavorata e confezionata a parte.

Bottarga di tonno: La bottarga migliore deriva dal tonno rosso, il cui peso può raggiungere fino a 6 quintali con una sacca ovarica di 6 chili. Ogni sacca può contenere alcuni milioni di uova, il cui diametro varia da 1 a 5 millimetri. La sua estrazione avviene appena pescato il tonno. La sacca con le uova viene messa in salamoia, dove rimane da 8 a 20 ore. La fase successiva consiste nel salare giornalmente la sacca da entrambe le parti, chiuderla legandola con spago e porla su tavole con sopra dei pesi (nel passato grosse pietre). Questa operazione, con la sacca sotto pressione per circa 40 giorni, elimina il sangue e gli altri liquidi, ottenendo così un prodotto di qualità e duratura. successivamente si passa alla fase di essiccazione: le bottarghe rese spesse circa 4-5 cm ed oblunghe, vengono legate per la lunghezza ed appese in un luogo molto secco, per un 30-40 giorni. Infine, la bottarga sarà paraffinata e confezionata sotto vuoto.

Lattume di tonno: si ottiene dalle gonadi del tonno con una lavorazione che prevede un periodo di salagione di circa un mese. Dopo la salagione, il lattume viene lavato con salamoia satura al 24% e messo ad asciugare per 10 giorni. Trascorsi i quali diventa di colore crema. La maturazione avviene in 35/45 giorni; la produzione ha luogo nei mesi di maggio e soprattutto giugno. Il lattume viene consumato tagliato a fettine e condito con olio e prezzemolo nelle insalate.

Tarantello di tonno: è la parte meno conosciuta. Si tratta dei muscoli retro-addominali, più morbidi del filetto, più consistenti della ventresca. Il contenuto in grassi è maggiore che nei filetti, minore che nella ventresca. Costa un po' più dei filetti, un po' meno della ventresca. Ma perché il tarantello è meno conosciuto? Semplice: perché di solito se lo mangiano gli indigeni.

LA FLOTTA TONNIERA

In Italia, il segmento della pesca del tonno con le tonnare volanti è di gran lunga il più produttivo nell'ambito della pesca del tonno. Lo sbarcato di tonno rosso, relativo a catture da tonnare volanti, si aggira tra il 70% ed l'80% del totale delle catture nazionali.

In Campania, prevalentemente nell'area tra Cetara e Salerno, opera la flotta tonniera più grande dell'intero territorio nazionale: essa è composta da 30 imbarcazioni da pesca con stazza variabile tra le 100 e le 350 GT. L'intera flotta è riunita in una Organizzazione di Produttori, riconosciuta con D.M. del 23.11.1977 chiamata Associazione dei Produttori Tonnieri del Tirreno, che ha sede a Salerno.

La preminente posizione, occupata dal segmento tonniero salernitano nel panorama della pesca nazionale, è tanto più rilevante se si pensa al modello gestionale di sfruttamento della risorsa: trattasi, infatti, del famoso tonno rosso (*Thunnus thynnus*) soggetto a quote determinate e predisposte dalla Commissione Internazionale per la Conservazione dei Tunnidi dell'Atlantico (ICCAT). Nel 2005 le quote ICCAT, destinate all'Associazione Tonnieri Salernitana, ammontano a circa 2.800 tonnellate; mentre le quote tonno destinate all'Italia ammontano complessivamente a circa 5.000 tonnellate. Queste cifre rendono l'Associazione tonniera salernitana, una delle più importanti del panorama europeo, sia dal punto di vista della produzione, sia come numero e tonnellaggio complessivo delle imbarcazioni, che riguardo alla capacità di commercializzare il prodotto.

ASPETTI NUTRIZIONALI

Fin dall'antichità più remota, le carni del tonno rosso sono sempre state molto apprezzate per i loro requisiti organolettici e per il loro potere nutritivo, nonché esaltate per le spiccate virtù terapeutiche.

Le proteine del tonno sono ricche di amminoacidi essenziali, e raggiungono una concentrazione pari al 17-21%.

Il grasso del tonno, che si aggira intorno all' 8,1 g % per il 3,2%, è costituito da grassi polinsaturi, che svolgono una funzione antigelo quando il pesce nuota in habitat a basse temperature. Appartengono a questi acidi grassi anche il gruppo degli omega3: essi si dividono in due tipi, EPA e DHA, esercitano una azione cardioprotettiva e riducono i processi arteriosclerotici.

L'apporto energetico per il tonno è pari a 160 kcal/100g di prodotto fresco, mentre bisogna considerare circa il doppio delle calorie se si consuma tonno sott'olio, anche se sgocciolato. Non va trascurato il fatto che le carni del tonno rosso sono ricche di micronutrienti quali: calcio (Ca) 38 mg %, fosforo (P) 264 mg % e selenio (Se) 0,11 mg %, ma anche: ferro (Fe), magnesio (Mg) , rame (Cu) e Iodio (I).

Il tonno è ricco di vitamine e in particolare di quelle: B1, B2, B12 e PP, ma soprattutto vanno ricordate le vitamine A e D presenti nel fegato non sottoforma di provitamine, come in altri alimenti, ma in forma di vitamine vere e proprie.

Le carni del Tonno rosso sono da ritenere pregiate, in quanto, come detto, apportano proteine di elevata qualità, quantità e qualità variabili di grassi e trascurabile contenuto di carboidrati (0,56g/100g).

Il tonno è, dunque, un ottimo alimento perché ipocalorico (consumato al naturale) con un contributo proteico elevato e ricco di acidi grassi essenziali. E' un alimento importante che offre un apporto di diversi nutrienti, ma che deve essere consumato rapidamente dopo la cattura o, in alternativa, surgelato fresco, in quanto il surgelamento dei prodotti ittici ne mantiene pressoché inalterati i valori nutritivi.

LA CONSERVAZIONE DEL TONNO – cenni storici

Il pesce, fresco o salato, è stato il principale alimento delle popolazioni nella storia del mediterraneo, e il tonno rosso, in particolare, anticamente era basilare per l'alimentazione del tempo. Già Aristotele parlava di tonno conservato in giare di terracotta, per essere venduto ai cartaginesi, e il "garum", una specie di condimento fatto con le interiora del tonno, era molto conosciuto ed apprezzato dai Romani.

La pesca del tonno, con le tonnare fisse, ha alimentato per secoli la produzione di conserve di tonno, prima sotto sale e nell'ultimo secolo sott'olio: la vendita di barili di tonno sotto sale è stata l'attività industriale con esportazione più importante per la Sicilia e Sardegna per oltre due secoli. Fino alla metà del 1500, quello della salagione era l'unico modo conosciuto per conservare il pesce.

Anche se si hanno notizie di tonno conservato sott'olio in orci di terracotta fin dall'antichità, questo metodo non era molto diffuso e fu solo nel 1868 che, l'invenzione del francese Nicolas Appert e dell'inglese Bryan Donkin, che permetteva la conservazione del tonno in scatole di latta chiuse ermeticamente e successivamente sterilizzate, consentì una diffusione a largo raggio di questo alimento. Fu in quest'epoca che nacque il periodo d'oro delle tonnare, e che furono costruiti i grandi stabilimenti che incrementarono l'economia legata al tonno.

LA PESCA DI OGGI

La pesca al tonno, tramite tonnare volanti, è sicuramente quella più largamente diffusa ed anche la più pescosa. In Campania, nella quasi totalità dei casi, la flotta dedicata alla pesca del tonno utilizza il sistema della tonnara volante, detta anche circuizione per tonno.

La tonnara volante è una pesca relativamente recente, nata intorno agli anni '70, che sfrutta la tendenza del tonno ad aggregarsi e a risalire in superficie durante il periodo degli amori. La pesca del tonno, con reti a circuizione, si è sviluppata a seguito della riduzione della pesca del tonno rosso con impianti fissi (tonnare fisse), avvenuta a causa dell'allontanamento di questa specie dalle nostre coste. In questa pesca si utilizzano imbarcazioni di notevole stazza (200-350 grosse Tonnare), in quanto devono essere capaci di poter trasportare pesanti reti, oltre ad essere munite di stive frigo per il primo stoccaggio dei tonni. Le Tonnare sono imbarcazioni veloci perché hanno l'esigenza di circondare rapidamente il branco avvistato; per l'individuazione dei tonni si utilizzano, piccoli aerei che permettono di monitorare velocemente vaste aree. L'attività di pesca viene svolta in ore diurne, in quanto i banchi devono essere individuati, prima dagli aerei e, poi, dai pescatori, che procedono, quindi, a circondarli completamente con la rete. Recentemente, con l'utilizzo di sonar capaci di intercettare i tonni anche in profondità ed a qualsiasi ora del giorno, alcuni equipaggi pescano anche in ore notturne.

La rete utilizzata, nella parte sommersa, presenta un cavo di chiusura e, quando viene salpata ed issata a bordo da potenti verricelli idraulici, assume la forma di un sacco in cui il pesce rimane imprigionato. La rete può raggiungere anche una lunghezza di 2000 metri ed un'altezza di 350 metri.

Negli ultimi anni, la maggior parte del tonno pescato nel periodo primaverile, nel bacino orientale del Mediterraneo, viene venduto sul mercato giapponese. Il tonno da destinare ai mercati orientali si pesca durante la fase riproduttiva, nei mesi primaverili ed estivi, quando esso risulta, da un punto di vista organolettico, particolarmente apprezzato in tali mercati: dopo la cattura, i tonni vengono trasferiti in opportune gabbie galleggianti, che vengono poi trasportate nei siti di stoccaggio; l'immissione sul mercato asiatico avviene gradualmente fino al mese di dicembre. Anche i pescatori campani, ed in particolare quelli salernitani, in questi ultimi anni si stanno interessando al mantenimento di tonni vivi, detto anche affinamento in gabbia, in impianti Off-Shore. Oggi è già operativo e funzionante un grosso impianto nell'area cilentana, che consente il mantenimento di circa 600 tonnellate di tonni vivi, ed uno, in fase di realizzazione, nell'area salernitana, con una capacità di circa 1000 tonnellate di prodotto, entrambi realizzati con contributi comunitari.

Il tonno pescato nei mesi autunnali, principalmente lungo le coste liguri-francesi e nel basso Adriatico, per niente richiesto dal mercato nipponico, viene catturato e stivato a bordo, per poter, poi, essere venduto sui mercati italiani e destinato alle industrie di trasformazione.

LA PESCA DI IERI

La pesca del tonno era praticata sin dall'antichità, lo dimostrano i graffiti nella grotta del Genovese a Levanzo, una delle isole Egadi, e antichi vasi greci e romani che riproducono chiaramente questo pesce. Testimonianze sulla pesca del tonno risalgono fino al tardo neolitico. I Fenici si organizzarono per la pesca e la lavorazione di questo pesce, tanto pregiato da comparire effigiato sulle monete Fenice e Cartaginesi. La parola tonno, non a caso, deriva dal fenicio *than* (animale di grande mole).

I greci e i romani, organizzarono vere e proprie "tonnare volanti", circondando porzioni di costa con un sistema di reti, calato prima dell'estate, che veniva chiamato dai romani "Magna Retia". Il tonno veniva catturato all'interno delle reti con lenze ed ami a cui veniva innescato un pezzo di panno e una penna di uccello. Con la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche, non si ebbero più notizie della pesca al tonno, che riemersero in epoca Bizantina.

Le coste italiane, fin dal medioevo, pullulavano di tonnare, e molte sono restate attive fino agli anni cinquanta del novecento. Nel medio e basso Tirreno, le tonnare erano di dimensioni più modeste rispetto a quelle presenti in Sicilia e Sardegna, e servivano a pescare, oltre ai tonni, anche altri pelagici che stagionalmente migravano, e migrano ancora, lungo le coste: tonnetti, alalunghe, sgombri, lampughe, ma anche costardelle, aguglie e pesci più piccoli.

La tonnara fissa, adattata a questo tipo di pesca, venne chiamata *tonnarella all'italiana*, in quanto simile alle grandi tonnare del Mediterraneo, ma di dimensioni ridotte: ad esempio, la rete di sbarramento, che in Sicilia era lunga oltre i 4-5.000 metri, in Campania, raramente superava i mille metri. A differenza delle altre tonnare, qui non avveniva una vera e propria mattanza, ma i pelagici erano prelevati vivi dalla "camera della morte", ad eccezione dei tonni di grosse dimensione e dei pesci spada. Questo tipo di tonnara era costituito da un fronte di reti massicce, fatte di canapa e sparto, che veniva mantenuto a galla mediante una gran quantità di sugheri, e ancorato al fondo con "mazzere" fissate a gomene e ancore. Questa particolare architettura di reti si estendeva dal litorale verso il mare per un quarto di lega in direzione nord-sud, poi ripiegava il suo percorso verso est e quindi verso ovest. In tal modo si veniva a creare un labirinto di reti, in cui l'unica apertura era rappresentata dalla porta di ingresso dei pesci.

In Costa d'Amalfi, si ebbe una notevole concentrazione di tonnare, da Salerno a punta della Campanella se ne contavano ben sei: nel territorio di Minori, a Erchie, vi era la tonnara detta di Cetara (comune il cui nome risale addirittura agli antichi "cetari", i pescatori etruschi di tonno e di altri grandi pesci); a Vettica Minore vi era la tonnara di Amalfi; poi vi era quella di Conca dei Marini; al confine con Furore vi era la tonnara di Praiano; nel comune di Piano di Sorrento, preso S. Elia, vi era la tonnara detta dei Galli; e alla Marina del Cantone, a Nerano, vi era la tonnara di Massa Lubrense.

Oggi le tonnare campane, per la cattura di piccoli pelagici, sono state sostituite da semplici reti da posta di sbarramento, denominate "imbrocco", che vengono calate nei punti di maggior passaggio dei branchi.

RICONOSCERE LA QUALITÀ

consigli per i consumatori

Come riconoscere la freschezza?

- controllate la polpa del tonno che deve risultare ben salda alla lisca, il colore deve essere vivo e l'odore gradevole. Date un'occhiata anche alla pelle che deve risultare lucida.
- nel caso premete la polpa con un dito e rimane l'impronta, vuol dire che il pesce non è fresco, ma è stato pescato già da diverso tempo o scongelato.
- se acquistate dei tranci o dei filetti, li dovete lavare per eliminare il sangue e asciugare con carta assorbente da cucina. Potete poi metterli in frigorifero dove si mantengono per 2 giorni, meglio se riposti tra due piatti o avvolti in carta da cucina o da forno.
- Il Tonnetto o Palamita è l'unico tipo di tonno che viene venduto intero, perché di taglia inferiore, mentre gli altri, compreso il tonno rosso, vengono venduti a tranci o filetti.
- Normalmente il tonno Rosso, di grandi dimensioni, viene venduto a tranci, per cui la freschezza si può notare dal colore rosso vivo della carne e dalla sua compattezza. Sono in vendita anche tonni di dimensioni modeste interi, in questo caso, per riconoscere se è fresco, controllare che l'addome sia turgido ed elastico, l'occhio brillante ed in rilievo, la pelle tesa e umida.

Occhio all'etichetta: il prodotto venduto in pescheria deve essere contrassegnato con etichetta riportante le seguenti indicazioni:

- -la denominazione italiana e facoltativamente quella scientifica;
- -il metodo di produzione (pescato, allevato);
- -la zona di cattura del prodotto pescato o allevato (la zona viene indicata con un numero corrispondente ad una determinata area geografica).

IDENTIKIT DEL TONNO ROSSO

Che lo si chiami “Pompilo”, come in Friuli Venezia Giulia, “Scampirru”, come in Sardegna, “Tunnu” in Campania, o “Bluefin tuna” come si dice in inglese, il tonno rosso del Mediterraneo rimane non solo una delle specie più importanti fra tutti i tinnidi, ma sicuramente la più prelibata e la più ricercata dalla cucina internazionale.

Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*), appartiene alla famiglia dei Tinnidi e dell'ordine dei Perciformi; è un grande pesce pelagico, che spazia per tutto l'Oceano Atlantico, dal Nord al Sud America ed in tutto il Mediterraneo.

Il tonno rosso mediterraneo proviene da una popolazione atlantica che dividendosi da origine a due sottopopolazioni: una orientale, che vive tra le coste del Nord Africa ed il Nord Europa e si riproduce nel Mediterraneo; l'altra, invece, che vive tra il Canada ed il Sud America, prevalentemente in Brasile, e si riproduce nel Golfo del Messico.

Il tonno rosso ha una temperatura corporea che può arrivare anche a circa 8°C superiore a quella della temperatura dell'acqua in cui nuota, in quanto dotato di un sistema di vasi sanguigni altamente sofisticato; ciò genera una maggiore efficienza dell'apparato muscolare, determinando una migliore capacità natatoria. Il tonno rosso, infatti, riesce a percorrere anche cento miglia marine al giorno, con una velocità di punta di ottanta chilometri/ora. Questa capacità è alla base delle grandi migrazioni intercontinentali, che il tonno compie nel suo ciclo per raggiungere le aree di riproduzione (Mediterraneo e Golfo del Messico).

Il tonno rosso è un animale che predilige vivere in branco, anche se preferibilmente con individui della stessa mole, può raggiungere i 500 kg di peso corporeo ed un'età di trent'anni. È un pesce di taglia notevole, con corpo robusto, fusiforme, con sezione trasversale circolare, e leggermente compresso. Può raggiungere una lunghezza anche di 3 metri.

Ha un muso prominente con una bocca non molto ampia, che ha sulle mascelle un'unica serie di piccoli denti conici, presenti anche sulle ossa interne del palato. La testa del tonno rosso è grande e dotata di occhi piuttosto piccoli. Il corpo è coperto di piccole squame e munito di due pinne dorsali, nettamente separate, una pinna anale e una pinna codale arcuata a forma di semiluna. La livrea del tonno rosso è blu intenso sul dorso e sui lati, mentre è grigio-argentea sul ventre; la pinna dorsale è gialla o blu e la seconda dorsale è marrone o rossastra.

Nel Mediterraneo, la riproduzione avviene nel periodo primaverile, quando i branchi di esemplari sessualmente maturi iniziano a nuotare vorticosamente formando un enorme cilindro rotante da cui i pesci scattano a turno verso il centro. Addome contro addome, emettono i loro prodotti sessuali, che la forza centripeta prodotta dal frenetico movimento del branco, concentra lungo la verticale dell'asse di rotazione favorendone, quindi, la fusione.

Appena nati, i piccoli sono voracissimi e nel giro di pochi mesi passano dai pochi millimetri a circa 45 centimetri; dapprima si nutrono di plancton, poi, di piccoli pelagici (sardine, acciughe, sgombri, sauri etc.), di pesci di specie varie (merluzzi) e di crostacei (calamari). Nel periodo della riproduzione il tonno rosso cessa di nutrirsi, forse a causa di problemi fisiologici legati alla dimensione delle gonadi, e può arrivare a perdere il 20-30% del suo peso corporeo. Terminato il periodo dell'accoppiamento inizia quello in cui il tonno rientra il calo di peso, riuscendo ad ingurgitare quantità di prede pari a circa il 10-12% del suo peso corporeo, vale a dire che un tonno di 400 kg di peso mangia circa 40-50 Kg di prede al giorno.

Il tonno rosso vive in gruppi numerosi ed è un vorace predatore: è in grado di utilizzare strategie di caccia diverse a seconda delle prede disponibili. Eseguisce movimenti veloci

e fulminei quando preda banchi di piccoli pesci, come ad esempio le acciughe; diversamente compie movimenti più lenti quando preda animali più lenti.

L'habitat naturale del tonno rosso è il Nord Atlantico da dove, ogni anno, spinto dall'istinto della riproduzione, inizia il suo lungo viaggio d'amore che lo porta verso Sud. Mosso a questo da un istinto impresso nel suo codice genetico che lo spinge a compiere sempre lo stesso percorso immutabile, in primavera, attraversa lo stretto di Gibilterra, seguendo la corrente superficiale in entrata; in questo periodo il tonno viene anche chiamato "tonno di andata" o "tonno di corsa", costeggia le coste del Nord Africa e si stabilisce per l'accoppiamento nelle aree intorno alle Baleari, alla Sicilia, alla Sardegna e all'Isola di Malta, nonché nell'area dell'Adriatico centro-meridionale. Già Aristotele parlava di questo pesce e considerava il Mar Nero come la zona di riproduzione più importante del tonno, in realtà in questo mare dal 1985 non si sono più visti tonni rossi a causa dell'inquinamento delle acque e della pesca sconsiderata effettuata in passato.

In autunno il tonno rosso comincia la sua migrazione verso il Nord Atlantico costeggiando l'Italia, la Francia e la Spagna, ed è denominato "tonno di ritorno". Questa distinzione in "tonno di andata" e "tonno di ritorno" influisce sulla gustosità della carne. In altre parole le carni del "tonno di andata" sono gustose, ricche di grasso e le femmine sono piene di uova, utilizzate per realizzare la "bottarga"; mentre le carni del "tonno di ritorno" sono sfibrate e povere di grasso.

Secondo alcuni, però, solo una parte dei tonni ritornerebbe nell'Atlantico, la restante parte, i tonni definiti "stanziali", si inabisserebbero nel Mediterraneo in cerca di acqua fredda. Secondo altri, infine, sarebbero solo i tonni piccoli, incapaci di compiere grandi migrazioni, ad inabissarsi nelle acque mediterranee.