

# TONNO ALLA TABARKINA

DI PIER LUIGI ZANATA  
Accademico di Cagliari

*“La «tabarkina» è una cucina mediterranea in piena regola, che sposa prodotti tipici e genuini, direttamente tratti dall’ambiente, a molte preparazioni semplici e al contempo gustose”.*

Il tonno arrosto alla “tabarkina” è oggi un piatto codificato con atto notarile dalla Delegazione di Cagliari dell’Accademia ed entra a pieno titolo tra i piatti della tradizione gastronomica carlofortina. È di antichissima tradizione, tramandato nella popolazione dell’isola di San Pietro. Un tempo era una vera e propria pietanza presente sulla tavola dei pescatori e di tutta la popolazione, data l’abbondanza di questo pesce nelle acque circostanti l’isola. Tutto a Carloforte ci parla di mare e tradizione. Per gli abitanti il tonno è un pesce familiare: di tonni e di tonnare sono infatti dense le loro storie personali e collettive.

Gli esemplari più pregiati sono i cosiddetti “tonni di corsa”, cioè quelli che vengono catturati tra maggio e giugno durante il passaggio a Nord dell’isola utilizzando l’antico metodo della tonnara. In questo particolare periodo dell’anno, infatti, le carni esprimono il massimo della loro bontà. Si tratta del *Thunnus thynnus* che, nel suo percorso migratorio, dopo essere entrato nel Mediterraneo attraverso lo stretto di Gibilterra lambisce le coste occidentali della Sardegna (in particolare quelle del Sulcis), dove si alimenta e finisce nelle reti delle tre tonnare, di cui due sono di proprietà della Consociazione tonnare sarde.

La “tabarkina” è una cucina mediterranea in piena regola, che sposa prodotti tipici e genuini, direttamente tratti dall’ambiente circostante, a

preparazioni semplici e al contempo gustose. Uno dei capisaldi è naturalmente il tonno con una miriade di ricette, tra cui il tonno arrosto alla “tabarkina”. Il tonno carlofortino vive in una sapiente miscela di sapori e usanze antiche ed è parte integrante e insostituibile delle tradizioni e della cultura locali.

La ricetta, certificata dal notaio Ercole Batoli, sarà depositata alla Camera di commercio di Cagliari nell’ambito della registrazione di “usi e consuetudini”, per salvaguardare sia la denominazione sia la tipicità di prodotti che, come ha sottolineato la Delegata di Cagliari Mariangela Pina, rischiano di perdersi, ma soprattutto di essere stravolti e traditi. Una copia dell’atto notarile sarà data “a futura memoria” al prefetto di Cagliari, al sindaco di Carloforte, al presidente della Provincia e al presidente della Camera di commercio.

Il tonno arrosto alla “tabarkina” è stato presentato poi in una riunione conviviale in cui hanno primeggiato altri piatti tipici carlofortini, sempre a base di tonno (il musciame, la bottarga, il lattume, il casca, la bobba, la ventresca alla griglia), accompagnati dai vini Costamolino di Argiolas di Perdiana (Cagliari), un Vermentino di gran pregio, e dal rosso Grotta Rossa a base di Carignano del Sulcis, prodotto dalla Cantina di Santadi (Cagliari).

La sera precedente la Delegazione cagliaritano era stata ospite dell’avv. Greco nella “Osteria della Tonnara”,



dove è stato gustato un trionfo di piatti (sushi di tonno, affumicati misti, misto di tonnara, caponata, cipollata di tonno, spaghetti alla bottarga di tonno, linguine al thon ragù, fritto misto di tonnara). L'avv. Greco ha svolto una relazione sul tonno, sulle tonnare e sulla tradizione gastronomica dell'isola di San Pietro.

Testimonianze sulla pesca del tonno in Sardegna risalgono al tardo neolitico. Dal canto loro i Fenici (il vocabolo "tonno" deriva dal fenicio "than", animale di grande mole) si organizzarono per la pesca e la lavorazione di questo pesce, tanto pregiato da comparire sulle monete fenicie e cartaginesi.

I Romani, ghiotti di questo pesce, organizzarono, durante la loro dominazione, vere e proprie "tonnare volanti" chiamate "magna retia".

Alla caduta dell'impero romano le invasioni barbariche fecero calare il silenzio sulle tonnare, che ripresero la pesca solo in epoca bizantina.

Bisogna comunque ricordare che già diecimila anni orsono, una mano incise, stilizzata, la possente sagoma del pesce dentro la Grotta dei genovesi nell'isolotto di Levanzo di fronte a Trapani, nell'arcipelago delle Egadi. La sagoma del tonno e l'immagine di un uomo: certamente il primo documento "scritto" dell'arte di cacciare i tonni.

### LA RICETTA

Tagliate a fette un chilo e mezzo di tonno fresco, lavatelo, asciugatelo bene, quindi friggetelo in abbondante olio. Versate in un tegame largo parte dell'olio di frittura, adagiatevi sopra il pesce fritto con un paio di spicchi d'aglio schiacciati e aspettate che questi diventino dorati. Solo allora versate un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungere la salsa di pomodoro, il sale, alcune foglie di alloro e una spruzzata d'aceto. Portate a cottura dolcemente. Servite il piatto preferibilmente con un vino bianco secco.

**PIER LUIGI ZANATA**

*See International Summary page 77*

## OSPITALITÀ ANTICA NELLA TRADIZIONE MOLISANA

*Nella contrada Macchia di Isernia, sull'antica via latina che conduceva da Venafro a Isernia, sorgeva una taverna con un'insegna scritta su bassorilievo, oggi conservata al Museo del Louvre, ove si leggeva:*

*L. CALIDIUS EROTICUS  
SIBI ET FANNIAE VOLUPTATI V.F.  
COPO COMPUTEMUS - HABES VINI I - PANE  
AT PULMENTAL A II CONVENTIT PUELL  
A VIII ET HOC CONVENTIT FAENUM  
MULO A II ISTE MULUS ME ADFACTUM DABIT*



*A parte la malizia riferita alla definizione dei due gestori, lui "eroticus", lei "voluptas", potremmo considerare le "tabernae", disseminate lungo le vie consolari a distanza di 12-18 miglia l'una dall'altra, i prototipi degli attuali complessi agrituristici assai diffusi su tutto il territorio nazionale.*

*Vorrei soffermarmi a considerare gli agriturismi insistenti nella terra di Molise, prendendo lo spunto da una malaugurata intossicazione alimentare che ha interessato numerosi soggetti intervenuti a un banchetto presso un centro agrituristico basso molisano.*

*La legge regionale del 30-6-2001 n. 14 dispone norme per le attività di licenza e ospitalità esercitate dagli imprenditori*

*agricoli attraverso l'utilizzazione della propria azienda, o associati a dei loro familiari.*

*Da Vastogirardi a Rocchetta al Volturno, da Staffoli a Macchiagodeona, da Carovilli ad Agnone, da Casacalenda a Colle d'Anchise, da Guglionesi a Larino, da Termoli a Montenero di Bisaccia sono numerosissimi i centri agrituristici che operano nel Molise; ma di essi occorre dire che pochi rispettano le normative e le finalità dettate dalle leggi. Eppure le tradizioni di ospitalità sacrale, quelle di gastronomia antiche e attuali dovrebbero indurre gli operatori ad un maggiore rispetto delle medesime, mentre invece essi si lasciano andare ad una dissennata incongruente gestione dell'attività divenendo mediocri ristoratori che si servono, per la quasi totalità, di prodotti provenienti da supermercati di grande distribuzione, o addirittura da industrie straniere.*

*È tutta un'offerta da proporre a quanti, volendo sfuggire alla confusione e al caos dei grandi centri cittadini, intendono e desiderano rifugiarsi in una natura ancora incontaminata e nelle proposte gastronomiche di una terra che ancora riesce a salvaguardare l'autenticità dei suoi prodotti e delle sue specialità. (Elio D'Ascenzo)*