

MESSAGGI *in* BOTTIGLIA



Associazione
Italiana
Sommelier

Spedizione in Abbonamento Postale - Registrazione Tribunale di Bari N° 24 del 28/01/2009 - in caso di mancato recapito, inviare al CMP di BARI



Le foglie morte cadono a mucchi come i ricordi e i rimpianti. Ma il mio amore silenzioso e fedele sorride ancora e ringrazia la vita.

(J. Prévert)

Vocalis

Tonno Colimena: orgoglio del Salento

Un prodotto unico, pescato nel mar Ionio

46

Puglia: prima regione del tonno nella storia d'Italia. Con buona pace di siciliani e sardi che dagli inizi del '800 ai giorni nostri hanno saputo costruire il mito, anche turistico, delle tonnare isolane. La realtà storica scoperta di recente, infatti, è quella che vede le prime tonnare italiane sorgere nel tratto di Mar Ionio che dal Golfo di Taranto arriva a Gallipoli.

Il primo documento che ne attesti l'esistenza risale al 1327 ed è un regio decreto del Re di Napoli Roberto d'Angiò che mette la parola fine ad una diatriba tra le città di Gallipoli e Nardò, entrambe richiedenti l'esclusiva della pesca del tonno. Il Re diede ragione ai gallipolini intimando ai pescatori neretini di smetterla di pescare i tonni che discendevano dal Golfo di Taranto. Il decreto, però, non li impensierì troppo e continuarono ad intercettare i pesci con ben due tonnare, una nelle acque di Santa Caterina e una in quelle di Sant'Isidoro. In seguito si aggiunsero quelle di Porto Cesareo, Torre Pizzo, Torre Ovo e Torre Colimena piccola località di pescatori a ridosso di Porto Cesareo. Col passare degli anni, però, una dopo l'altra, le tonnare pugliesi per varie ragioni cessarono

la propria attività e sarebbero scomparse del tutto senza l'impegno di tre giovani cognati, che qualche anno fa hanno deciso di far continuare a vivere l'antica tradizione tonnara di Puglia. Si tratta di Agostino Lomartire, di Francesco e Pompeo Scarciglia, tutti e tre originari di Avetrana. Ci ha raccontato la loro storia Giuseppe Scarciglia, figlio di Francesco, responsabile della Colimena Srl. "Mio padre e i suoi due soci, nonchè miei zii, negli anni '60 hanno lasciato la Puglia in cerca di lavoro al nord. Hanno lavorato per alcuni anni come dipendenti nel mondo della ristorazione collettiva, fino a fondare in proprio, con impegno e determinazione la "Mar Ristorazione Collettiva" che ha ottenuto grandi consensi sia nel campo aziendale che scolastico. Raggiunta l'indipendenza economica mio padre si è trovato davanti ad un bivio: rimanere al Nord e fare fortuna, o tornare nella terra natia e continuare a "coltivare" le sue 2 passioni: il Mare e la buona cucina.

Mentre i due cognati decisero di investire ancora in altre attività di ristorazione sempre in Lombardia con "La Guzzina" un ristorante di cucina pugliese a Brugherio, nella





periferia milanese, che nel giro di qualche anno si è imposto nel capoluogo lombardo quale meta preferita degli amanti delle specialità regionali di Puglia, mio padre seguì le sirene del mare per tornare in quel piccolo porticciolo di pescatori dove era cresciuto, non senza portarsi dietro un "piccolo-grande pezzo di Brianza": mia madre". Così facendo, giorno dopo giorno, alternandosi un po' tra i ruoli di pescatore, imprenditore e ristoratore, "con un piede sulla barca e l'altro a terra", Francesco Scarciglia ha portato il ristorante "La Scogliera" proprio a Torre Colimena ad essere un punto di riferimento gastronomico dove degustare le prelibatezze del nostro mare, ma soprattutto il famoso Tonno dello Ionio. Da un'antica ricetta di pescatori, perfezionata all'interno del ristorante è nata l'idea di ridare un'anima all'antica tonnara di



Torre Colimena e lanciare un'ulteriore sfida, (coinvolgendo i cognati rimasti a Brugherio) per mettere sul mercato un prodotto "differente", che mantenesse le peculiarità e le caratteristiche del tonno artigianale ma che fosse percepito come prodotto certificato e totalmente tracciabile, con una filiera corta esclusivamente interna all'azienda (dalla pesca, alla trasformazione, fino alla vendita). Oggi Colimena è l'unico produttore di tonno autenticamente pugliese della nostra regione. I pescherecci del gruppo Colimena pescano settimanalmente dalle limpide acque dello ionio salentino per garantire ai consumatori un prodotto "Unico, Inimitabile... Pugliese!" Da qui e per adeguarsi alle dinamiche di mercato,

nasce la forte intenzione di non inseguire a tutti i costi il più famoso "tonno rosso", ormai in via di estinzione o quasi, magari per lo più destinato, per scelte comunitarie, al mercato nipponico, per far conoscere a tutti alcune delle tipologie di tonno tipiche dello Ionio Salentino come la Palamita, il Tonnetto e l'Alalunga. Questi tonni, altrettanto validi, di sicura freschezza, altamente proteici e carichi di omega 3, dal momento della pesca a quello della lavorazione non attendono più di 24 ore per essere lavorati, ed una volta entrati nel ciclo produttivo vengono amorevolmente trattati per permettere alle loro carni di essere tagliati senza subire traumi, dissanguati e poi finalmente cotti.....non certo a vapore! (come è prassi della maggior parte delle industrie conserviere) ma adagiati in un soffritto di cottura esaltato e completato con profumi e aromi della nostra terra. Dopo la fase di cottura il tonno Colimena è già pronto per essere consumato. Per migliorare ancora le sue qualità ed essere più facilmente commercializzato, viene invasettato, colmato con olio d'oliva rigorosamente salentino, sterilizzato per garantirne la conservazione e messo a riposare per almeno 4 o 5 mesi al buio per una perfetta maturazione.

"Altro che industrie conserviere, questa è una vera e propria bottega artigiana del tonno, autenticamente a chilometri zero. Mentre le multinazionali del tonno ci hanno imposto sul mercato le migliori qualità di Pinne Gialle come se fosse pescato sotto casa, ed invece si tratta di una tipologia di pesce proveniente in gran parte dall'oceano Indiano, lavorato a decine di migliaia di chilometri dalle nostre tavole, dove la materia prima e la mano d'opera costa 10 volte di meno", ci



spiega Giuseppe Scarciglia.

Ecco perché Colimena si definisce diversa dalla concorrenza e orgogliosa di trasmettere ai consumatori più attenti un messaggio chiaro: "Non cercate solo e soltanto il prezzo più basso nell'acquisto di una confezione di tonno. Il mio consiglio è di cominciare a focalizzare l'attenzione sull'etichetta, perché con la globalizzazione dei mercati c'è sempre meno trasparenza nel dichiarare la provenienza dei prodotti che consumiamo. Ricominciamo con orgoglio a consumare un prodotto autenticamente pugliese, che io amo definire come l'unico dalle 4 "s": saporito, sano, sostenibile.... e orgogliosamente salentino!"