

La Fabbrica del Tonno



La tradizione trentennale nel settore della ristorazione (MAR Ristorazioni collettive - LA SCOGLIERA Residence & Ristorante REGGIA DOMIZIA Hotel e Ricevimenti ZIU BELO After dinner), si consolida, nel 2008 con la nascita ad Avetrana dell'azienda Colimena s.r.l. produce tonno in vasi di vetro di ottima qualità lavorando prevalentemente pesce fresco pescato nel mar Jonio dalla flotta dei nostri pescherecci. Adotta procedure operative artigianali e semindustriali che rispettano le qualità nutrizionali dell'alimento. La linea produttiva del tonno in olio di oliva in vasetti è tra le più avanzate tecnologicamente.

L'Azienda è dotata di personale, altamente qualificato e specializzato. Operatori consapevoli dei rischi e delle problematiche connesse, è in grado di fornire ai consumatori alimenti sani e sicuri. La gestione igienica dell'attività di trasformazione dei prodotti della pesca è fondamentale per la garanzia della salubrità e preservazione della qualità organolettica e microbiologica dell'alimento.

Abbiamo realizzato la FABBRICA DEL TONNO dove il nostro pescato viene trasformato in un prodotto di qualità superiore. Un tonno dal sapore unico, da una ricetta tradizionale senza conservanti. Il tonno Colimena viene cotto in acqua e sale (non a vapore) per mantenere integre le qualità organolettiche e garantire un prodotto di alta qualità lavorato esclusivamente, nelle fasi di pulizia e invasettamento, a mano. Fiore all'occhiello della FABBRICA DEL TONNO è la pesca, esclusivamente nel Mar Ionio, della PALAMITA e l'ALALUNGA.



COLIMENA srl
sede: Zona Industriale - 74020 Avetrana (TA)
Tel. 099 9707955 - Fax: 099 9707125
www.tonnocolimena.it
E-mail: info@tonnocolimena.it

Filiale: Via Manin, 49 - 20047 Brugherio (Monza)
Tel. 039 878598 - Fax 039 2871659
E-mail: mar.srl@virgilio.it

TONNO COLIMENA
unico, pugliese e inimitabile



la Storia delle Tonnare in Puglia

Sui “tunnidi”, o più specificatamente su tombarelli, alalunghe, palamite e tonni rossi, la gastronomia pugliese ha una tradizione peschereccia che risale ai tempi della Magna Grecia e che, perpetuata nei secoli, costituiva in periodo bizantino, come si legge in un antico documento, il ramo più lucroso dell'industria peschereccia e l'oggetto più interessante dell'economia pubblica pugliese. In seguito, ebbe grande sviluppo, grazie alle numerose tonnare introdotte durante la dominazione spagnola. La città di Gallipoli ebbe secoli di controversie con la limitrofa Nardò proprio per le tonnare e nonostante la prima esibisse un privilegio attestato in un regio decreto del 1327 a firma del re di Napoli Roberto d'Angiò, la cosa non impensieri mai troppo i rivali che continuarono imperterriti ad intercettare per primi i tonni che discendevano dal Golfo di Taranto con ben due tonnare, una sita nelle acque di Santa Caterina e una nelle acque di Sant'Isidoro. In seguito, al duello si aggiunsero le tonnare di Porto Cesareo, sempre in territorio di Nardò, e quella di Torre Pizzo in territorio di Taviano. Altre tonnare furono per un certo periodo in attività anche a Torre Colimena e Torre Ovo nei pressi di Campomariano in provincia di Taranto. Paradossalmente la tonnara di Gallipoli e la tonnara di Sant'Isidoro dopo secoli di rivalità cessarono la loro carriera contemporaneamente, entrambe nel 1974: il progressivo inarrestabile calo delle catture e la conseguente antieconomicità avevano inesorabilmente sancito la loro fine. Anche nelle località ove non venivano installate le tonnare, durante il periodo di passo, i pescatori si dedicavano spesso in forma sociale alla pesca di queste ambite prede, denominate genericamente pesci di corrente, con reti da posta e a circuizione, come illustra anche lo storico Girolamo Marciano: *“Nei mesi di marzo, aprile e maggio si pescano oltre i detti pesci per tutta quella parte del seno tarantino che bagna la provincia, i tonni con raddoppiato ordine di reti, e con l'ingegno, che chiamano tonnara. Sono i tonni che si pigliano in questi tempi di quattro specie: la prima è di quelli piccoli quando nascono, che si chiamano cardile; fatti più grandi, si dicono limose, e compiuto l'anno, tonni. Di questi ultimi se ne pigliano di meravigliosa grandezza, cioè di rotola cinquanta l'uno. La seconda specie sono i tonnotteri, che si chiamano ziri, de' i quali il più grosso è di rotoli dieci. La terza specie sono le palamite, di cui la maggiore è di rotoli tre. La quarta ed ultima specie sono i moduli, peggiori di tutti gli altri, il maggiore dei quali non eccede il peso di libbre quattro. Dal ventre grosso de' tonni si fa il tarantello, così detto dalla città di Taranto, e dalla loro schiena più carnosa e magra la tonnina. Dai tonnotteri, o zirrati, si fa la zurra, simile al tarantello”*. Naturalmente, il tonno per definizione è il tonno rosso (*Thunnus thynnus*), che un tempo in Italia veniva quasi esclusivamente utilizzato per la preparazione di conserve, al contrario di oggi che viene prevalentemente esportato in Giappone e consumato fresco e crudo trasformato in sushi e sashimi. Anticamente le carni dei tonni venivano conservate sotto sale, in orci d'argilla e fusti di legno e, per poter essere consumate, dovevano subire delle laboriose operazioni di dissalazione, non sempre dall'esito soddisfacente. In seguito, ma bisogna arrivare alla fine del XVIII secolo, si passò alla conservazione sott'olio d'oliva. Da quanto sopra, si evince come anche le conserve di tonno in Puglia abbiano un'illustre tradizione alle spalle, non a caso la città di Taranto ha dato il nome ad una specialità molto nota in tutti i paesi del Mediterraneo fin dal Medioevo: il “tarantello” che era la ventresca o pancia di tonno (ritenuta la parte migliore) conservata sotto sale. In tempi più recenti (e ancora oggi da alcuni tradizionalisti), il tonno sott'olio veniva preparato, per provvista, direttamente in casa da tutti coloro che ne avevano la possibilità mentre i meno facoltosi utilizzavano come succedanei anche i meno pregiati tombarelli (motuli) che nel periodo di passo (in aprile-maggio), in seguito alle abbondanti catture, raggiungevano quasi sempre quotazioni molto popolari. Oggi nel Salento le marinerie più attive nella pesca di questi pelagici, praticata prevalentemente con i palamiti o palangari da superficie, sono soprattutto quelle di Porto Cesareo di Santa Maria di Leuca, anche se la cattura dei grossi tonni, che pur avviene, è puramente incidentale, avendo i pescatori come preda bersaglio principalmente il pesce spada. Specifica è invece la pesca stagionale estivo-autunnale alle alalunghe, una delle migliori specie di tonno, organoletticamente parlando, in quanto ha carni bianche molto delicate e digeribili, idonee tanto ad essere consumate fresche quanto ad essere conservate sott'olio.

i Tonnari

ALALUNGA (THUNNUS ALALUNGA)

Dopo il Tonno rosso (*Thunnus thynnus*) questo Tunnidi è il rappresentante di maggiori dimensioni nel Mediterraneo. La sua caratteristica più famosa, sono le lunghe pinne pettorali, con cui l'animale si serve per nuotare molto velocemente. Per il colore della sua carne è anche conosciuto come Tonno bianco. La sua distribuzione, oltre che nel Mediterraneo, comprende anche le acque tropicali e temperate di tutti gli oceani. La carne è bianco rosea e non rossa, viene considerata migliore di quella del tonno rosso perché più magra. La carne si vende fresca ed in conserva.

Zona pesca Mar Ionio da 7 a 10 miglia dalla costa
Periodo pesca Maggio/Giugno e Settembre/Novembre
Pezatura Da 5 kg a 30 kg circa
Attrezzo pesca Rete Ferrettara/Palàmito

PALAMITA (SARDA SARDA)

Questo pelagico, è molto noto ai pescatori sportivi che lo insidiano con varie tecniche. Tipica della famiglia dei tunnidi è la livrea argentea, solcata da sottili strie scure che partono dalla coda per finire a livello addominale. Può raggiungere taglie di 90 cm di lunghezza, per 10 chilogrammi di peso, ma normalmente vengono pescati esemplari sui 5 chilogrammi.

Le sue carni sono adatte ad essere conservate sott'olio come quelle del tonno rosso

Zona pesca Mar Ionio da 200 mt a 7 miglia dalla costa
Periodo pesca Da Novembre a Marzo
Pezatura Da 2/3 kg a 10 kg circa
Attrezzo pesca Rete Ferrettara

TONNETTO ALLETTERATO (EUTHYNNUS ALLETTERATUS)

È il rappresentante più bello della famiglia dei tunnidi, caratterizzato dalla marezzatura azzurro/bluastro del dorso, attraversata da linee nere. Può essere confuso con i giovani del Tonno rosso (*Thunnus thynnus*), ma se ne differenzia per le macchie scure poste appena sotto la pinna pettorale e pelvica. Solitamente le taglie pescate dai pescatori si attestano sui 5/7 chilogrammi, ma esistono esemplari che arrivano a 122 cm per 16,5 chilogrammi di peso.

Zona pesca Mar Ionio da 2 a 7 miglia dalla costa
Periodo pesca Da Aprile a fine Agosto
Pezatura Da 3 kg a 11 kg circa
Attrezzo pesca Rete Ferrettara

PINNA GIALLA (YELLOWFIN)

Unico esemplare tra quelli da noi lavorati che non proviene dal Mar Ionio, ma dagli oceani Indiano e Atlantico (lavorato al posto dell'ormai raro e giustamente protetto “tonno rosso”, ha sostituito sulle tavole degli italiani, l'inconfondibile gusto, con grande riscontro e grande richiesta). Questo esemplare viene scelto con la medesima cura, per assicurare ai nostri consumatori un prodotto di altissima qualità, selezionato accuratamente tra esemplari tra i 20 di trenna kg per assicurare la morbidezza delle carni che vengono immediatamente congelate a bordo per intero, senza subire traumi e assicurando scrupolosamente la catena del freddo dalla pesca fino alle porte della nostra azienda per poi essere trattato con amore come fosse da noi pescato.

la Filiera Corta

Da un'antica ricetta di pescatori, perfezionata all'interno dei ristoranti è nata l'idea di ridare un'anima all'antica tonnara di Torre Colimena e lanciare un'ulteriore sfida, mettendo 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, dalla Filiera Corta esclusivamente interna all'azienda. (dalla pesca, alla trasformazione, fino alla vendita.)

Oggi il Tonno Colimena è l'unica realtà produttiva 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, Pugliese...Inimitabile!”

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, facendo conoscere a tutti delle tipologie di tonno tipicamente 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, nella più brutta delle ipotesi 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 non subire traumi e di essere tagliati, dissanguati e poi finalmente cotti....ma non a vapore! (come è prassi della maggior parte delle industrie conserviere) ma adagiati in un soffritto brodo di cottura esaltato e completato con profumi e aromi della nostra terra.

Dopo la fase di cottura il nostro tonno è già pronto per essere consumato, perché è già saporito, ma per migliorare ancora le sue qualità ed essere più facilmente commercializzato, viene invasettato, colmato con olio rigorosamente della nostra terra e poi sterilizzato per garantire 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 Salentino, “Tonno a chilometri 0”.

Ecco perché la “Colimena” si definisce diversa dalla concorrenza e vogliosa di trasmettere e divulgare ai lettori più attenti un chiaro messaggio, cioè quello di non cercare solo e soltanto il prezzo più basso nell'acquisto, ma di iniziare a focalizzare l'attenzione sull'etichetta, perché oggi giorno con la globalizzazione c'è sempre meno trasparenza nel dichiarare la provenienza dei prodotti che consumiamo, pertanto possiamo dire a gran voce che il “Tonno Colimena” si presenti ai suoi consumatori, come un prodotto delle 4 esse: *Saporito, Sano, Sostenibile....* E orgogliosamente Salentino!

ALALUNGA



PALAMITA



TONNETTO



PINNA GIALLA

