

IL TESTIMONE

Il vecchio e il mare

Carmelo Maiorca
Foto Gaetano Urzì

Situato in direzione della cittadina di Aci Castello, il quartiere catanese di Ognina fino a una cinquantina di anni fa era una tipica borgata marinara. L'espansione edilizia di Catania l'ha poi in buona parte inglobato trasformandone la fisionomia, così come è avvenuto nell'altro quartiere periferico di San Giovanni Li Cuti. Delle vecchie famiglie di pescatori ne sono rimaste poche, concentrate nei pressi del porticciolo: un'insenatura creata da una colata di lava dell'Etna, che secoli addietro coprì l'antico porto Ulisse di epoca romana.

La pesca

I pescatori di questa zona, con barche remo-veliche operanti a poche miglia di distanza dalla terraferma, praticavano i mestieri connessi ai sistemi tradizionali della piccola pesca, fra cui tremaglio, palangaro, specchio col gancio e fiocina, menaide, pulica (un piccolo cianciolo), alacciara, nassa, eccetera. Una gamma di

attività ancora riscontrabile negli anni Sessanta del secolo scorso. Poi la comunità marinara si è via via assottigliata: soprattutto fra i giovani, spinti dalla possibilità di accedere a una scolarizzazione più elevata, scattò la ricerca di una ricollocazione sociale, di un lavoro diverso e più remunerativo.

Le famiglie di pescatori rimaste a Ognina sono oggi una quindicina, la metà delle quali dispone di pescherecci di grosse dimensioni per la pesca col cianciolo di pesce azzurro e di tonno nei periodi consentiti. Il resto pratica ancora la piccola pesca costiera, qualcuno con tremaglio e palangaro mentre quattro barche si dedicano alla pesca di alici e sarde con la *tratta*. Così localmente viene chiamata la menaide, una piccola rete derivante, il cui prototipo sarebbe da attribuire ai Fenici o ai Greci.

La caratteristica principale di questa tecnica è data dal fatto che i pesci imprigionati nelle maglie della rete (da qui l'appellativo dialettale "da magghia") vanno incontro a un lieve dissanguamento





A fianco, alcuni dettagli della pesca delle alici con la menaide, una piccola rete derivante, il cui prototipo sarebbe da attribuire ai Greci o ai Fenici; sotto, un ritratto di Carmelo Urzi; nella pagina successiva, una motobarca di una famiglia di pescatori nel golfo di Catania.



I pescatori di Ognina, con barche remo-veliche operanti a poche miglia di distanza dalla terraferma, praticavano i mestieri connessi ai sistemi tradizionali della piccola pesca, fra cui tremaglio, palangaro, specchio col gancio e fiocina, menaide, pulica, alacciara, nassa, eccetera. Una gamma di attività ancora riscontrabile negli anni Sessanta del secolo scorso. Poi la comunità marinara si è via via assottigliata

naturale. Quindi sono smagliati a mano uno a uno e posti in vasche con acqua salata e ghiaccio. Va detto che la larghezza della maglia è tarata in modo tale da consentire agli esemplari giovanili e più minuti di non restare impigliati.

Appena sbarcato, parte del pesce è venduto, mentre quello di maggiori dimensioni è eviscerato, messo in salamoia e conservato sotto sale nei *cugnetti*, recipienti di terracotta. Il prodotto è molto gustoso sia fresco sia sotto sale, per la consistenza, dolcezza e colore delle carni, caratteristiche organolettiche determinate anche dal sistema di cattura.

In particolare sono apprezzate le alici: le *masculine* (o *masculini*) da *magghia*, nome che il Presidio Slow Food ha per così dire rilanciato negli ultimi anni. Nel golfo di Catania a pescare con la menaide sono in tutto una ventina di motobarce di altrettante famiglie di pescatori, distribuite fra i porticcioli di Ognina e di San Giovanni li Cuti e il porto di Catania. Un tempo diffuso in tutto il Mediterraneo, questo atavico mestiere sopravvive in pochissime località oltreché in Sicilia. Nel Cilento, dove è anche nato un Presidio Slow Food, sono chiamate menaica o menaide sia la rete sia la barca.

Il Presidio

Nella produzione delle conserve ittiche della Cooperativa del Golfo non si trovano le solite, poche e tartassate specie ittiche bensì la boga, il sugarello, il cefalo, la lampuga, l'adalunga, il palamito e altre varietà tipiche della pesca costiera, in gran parte ignorate dal settore dell'industria conserviera. Nella lista compare pure il tonno ma, per scelta responsabile, viene utilizzato il cosiddetto alletterato e non il super bersagliato *Thunnus thynnus*, ovvero il tonno rosso a rischio di estinzione. E ci sono anche le alici pescate nel Golfo di Catania con la tradizionale rete menaide, che nelle confezioni recano il simbolo dei Presidi Slow Food. *Masculina da magghia* è il nome del Presidio di cui la cooperativa è referente per i produttori: avviato ufficialmente nel 2007 a Slow Fish, ha contribuito a riportare in commercio queste prelibate alici sotto sale, tutelando e valorizzando nel contempo un'attività di pesca sostenibile legata a un mestiere antichissimo.

IL TESTIMONE

**La lavorazione**

Carmelo Urzì, pescatore di Ognina, ha 86 anni e da quando ne aveva 11 fino a qualche mese fa ha lavorato a mare*. Per lui il mestiere della pesca con la rete menaide è il più bello e affascinante fra quelli che ancora si praticano nel golfo di Catania.

«Perché è un mestiere dove veramente le nostre conoscenze, quello che abbiamo imparato e che ci hanno trasmesso le generazioni di pescatori prima di noi, restano punti di riferimento di cui non si può fare a meno. Per chi usa la menaide sono i cicli naturali di vita del pesce, in questo caso della *masculina*, a guidare il tempo delle attività di pesca. E più che l'ecoscandaglio» aggiunge Carmelo Urzì. «Contano e bisogna conoscere i venti, le correnti marine, i diversi fondali. Per fare una grande pescata di *masculina*

è importante sapersi regolare con l'apparizione di alcune stelle nell'orizzonte durante le notti di primavera e d'estate, interpretare i movimenti della luna, cogliere i momenti giusti all'alba o al tramonto. Tutte queste cose non s'imparano sui manuali ma ogni giorno o notte che sia, di anno in anno. Noi, piccoli pescatori costieri, ci costruiamo un libro della memoria che poi ci serve per il lavoro quotidiano e nel corso della vita».

«Per fare una grande pescata di masculina è importante sapersi regolare con l'apparizione di alcune stelle nell'orizzonte durante le notti di primavera e d'estate, interpretare i movimenti della luna, cogliere i momenti giusti all'alba o al tramonto. Tutte queste cose non s'imparano sui manuali ma ogni giorno o notte che sia, di anno in anno. Noi, piccoli pescatori costieri, ci costruiamo un libro della memoria che poi ci serve per il lavoro quotidiano e nel corso della vita»

rativa Gaetano Urzì, «ma i nostri saranno sempre prodotti a tiratura limitata, secondo la disponibilità stagionale di volta in volta presente nel pescato delle nostre barche. Tutta l'attività è imperniata sull'adesione e sul rispetto del *Codice di autocondotta per una pesca responsabile* emanato dalla Fao a cui fanno riferimento quelle corrette pratiche di pesca che

sopravvivono nel pianeta, in particolare nei paesi poveri del mondo dove, però, le comunità costiere locali sono continuamente minacciate dal modello produttivo capitalistico imperante. Per questo è oggi decisivo indirizzare le attività produttive alle buone prassi che guardano ai mestieri della piccola pesca e alla stagionalità del pescato. Valori imprescindibili per tentare di ricostruire, in modo sostenibile ed equilibrato, le risorse marine e il patrimonio umano che nel mare lavora». ☺

* Carmelo Urzì è mancato poco tempo prima della messa in stampa di questo numero della rivista. Questo articolo è un affettuoso ricordo.

Oggi, l'eredità di Carmelo e altri pescatori della sua leva è raccolta dai membri della Cooperativa del Golfo, nata agli inizi degli anni Novanta per volontà dei pescatori e dei loro familiari originari di Ognina. All'attività di pesca costiera svolta nell'area del golfo di Catania, dal 2006 si è aggiunta quella di lavorazione e trasformazione grazie alla realizzazione di uno stabilimento di produzione situato in contrada Chiusa Pannizzi a Portopalo di Capo Passero, estremo lembo della provincia di Siracusa.

Un moderno laboratorio che dispone di cinque linee di lavorazione (fresco, salato, sott'olio, affumicato e marinato) per la cottura a vapore, l'eviscerazione automatica e la stagionatura dei prodotti, tutto con procedimenti manuali.

«Possiamo contare costantemente su pescato fresco e selezionato, proveniente dal mare Jonio e Mediterraneo» spiega il presidente della coope-