



# F R A T E L L O T O N N N O

di SUSANNA LAVAZZA

Un tuffo in tonnara a Carloforte. È la nuova magia regalata dalle isole del Sulcis dove, dall'archeologia all'arte, dalla cucina, all'artigianato, tutto ha il sapore del Mediterraneo profondo

C'è chi si immerge fra i delfini e chi fra gli squali, per un'esperienza adrenalinica. Ma solo sull'isola di San Pietro, nella Sardegna sud-occidentale, si nuota fra i tonni. Quasi una rivincita di questo pesce, a lungo cacciato e catturato con la mattanza crudele che, a Carloforte, come tutti chiamano l'isola, si pratica dal 1142. Ma ormai è ridotta a uno spettacolo per turisti: i celebri tonni di corsa carlofortini sono un miraggio, perché sono cambiati i metodi di pesca; gli animali vengono ingabbiati e trascinati a Malta o in Spagna per essere commercializzati sul mercato mondiale. Solo il cinque per cento circa rimane nelle acque tra Portoscuso, sulla terraferma, e Carloforte, dove resistono gli ultimi tonnaroti del Mediterraneo. Un mondo che sta cambiando rapidamente. Per ciniche ragioni commerciali, ma anche sulla spinta della nuova sensibilità ambientale. Così c'è chi preferisce conoscere questi giganti del mare quando sono ancora vivi. Come il fotografo Francesco Zizola, vincitore di dieci riconoscimenti al *World Press Photo*, che all'ultima Mostra del cinema di Venezia è stato premiato dalla Siae per il suo primo documentario *As if we were tuna* (Come fossimo tonni), girato proprio nelle acque sarde. Zizola nel titolo si ispira alla tragedia di Eschilo *I Persiani*, dove i soldati

ETTORE CIVALLI



Il cortile interno della Tonnara di Carloforte, sull'isola di San Pietro, dove si organizzano immersioni coi tonni rossi. Nella pagina accanto, le scogliere della Conca, nel golfo della Mezzaluna.

1 | Sopra **Cala Lunga**, sulla costa occidentale di **Sant'Antioco**. 2 | Tra i vicoli di **Carloforte**. 3 | **Tonni rossi** nelle acque di San Pietro. L'immersione in tonnara è possibile tra maggio e luglio.

sconfitti venivano paragonati ai tonni. Il suo messaggio e il suo film, fatto solo di immagini e suoni bellissimi, sono un appello poetico al corretto rapporto tra uomo e animale, contro la pesca industriale. Le riprese subacquee sono così vivide che ci si immedesima nei tonni rossi (pesanti fino a 300 chilogrammi e lunghi fino a tre metri), chiamati "di corsa" perché arrivano qui dopo aver attraversato l'Atlantico per riprodursi nelle calde acque mediterranee. Il bello è che le emozioni trasmesse dal cortometraggio si possono vivere in prima persona. Un'esperienza unica al mondo: da maggio ai primi di luglio si può godere del privilegio di immergersi in tonnara. Nel blu, senza riferimenti, a circa 15 metri dalla superficie, la sensazione eccitante di essere circondati da centinaia di esemplari, che girano in tondo e sono del tutto innocui, dura solo mezz'ora, ma rimane come una delle esperienze più forti della vita. Grazie alla guida di istruttori dell'**Isla Diving Carloforte** si può programmare l'immersione in tutta sicurezza, avvistando anche pesci spada e luna (vedere il riquadro nella pagina accanto).

## PISCINE NATURALI, GROTT E FIORDI

I fondali sono ancora così ricchi di fauna marina e di esemplari rari, persino molluschi come le nacchere (*Pinna nobilis*) o alcuni nudibranchi dai colori incredibili, da meritare un viaggio, anche solo per ammirarli con la maschera, facendo snorkeling. Chi scende con le bombole paragona le immersioni carlofortine a quelle nei mari tropicali. I sommozzatori negli ultimi anni incontrano spesso anche specie insolite, arrivate fin qui dall'Africa per l'innalzarsi della temperatura dell'acqua. Oltre alle meraviglie sommerse, sono anche le spiagge, i paesaggi, la gente, le tradizioni gastronomiche a rendere indimenticabile l'isola di San Pietro, che insieme a **Sant'Antioco**, all'isola Piana e a qualche isolotto disabitato forma l'**arcipelago del Sulcis**.

Carloforte, unico paese sull'isola, fu fondato da una colonia di pegliesi arrivati dalla Tunisia (dove si occupavano di pesca al corallo e commerci) nel 1738 per ripopolare una terra abbandonata da secoli. Per questo l'isola conserva architetture, lingua, tradizioni liguri. L'intero territorio è sic (sito di interesse comunitario): in pratica, un parco dove la natura non è ancora stata del tutto addomesticata. Sul versante sudorientale si aprono otto spiagge libere di sabbia fine e dai colori caraibici; nel resto dell'isola si alternano alte falesie vulcaniche, rocce in calcare o argilla, piscine naturali, grotte e piccoli fiordi dove ormeggiare le barche in sicurezza. Si sceglie dove andare in base ai venti, che spirano costanti a eccezione di pochi giorni all'anno. Questo è il regno di skipper e naviganti, e delle barche a vela latina, che fanno parte della tradizione marinai locale, perché un tempo trasportavano i minerali dalla vicina costa dell'iglesiente al porto sicuro di Carloforte.

L'interno dell'isola è verde, con una vegetazione tipicamente mediterranea, attraversata da una strada panoramica che conduce fino al faro e ai 3.236 ettari dell'**oasi Lipu**, nata soprattutto per proteggere i falchi della regina, un centinaio di coppie, che migrano ogni estate dal Madagascar e depongono le



## Fra cielo e mare volteggiano poiane, gabbiani corsi e i falchi della regina, che ogni estate migrano qui dal Madagascar

uova sulle scogliere di **Capo Sandalo**. Tra cielo e mare volteggiano anche poiane, gabbiani corsi dal becco color corallo. È il punto più occidentale d'Italia, un paesaggio da *finis terrae* che regala tramonti su un orizzonte infinito, libero. Mentre vicino al capoluogo si apre lo scenario delle ex saline, abitate tutto l'anno da fenicotteri rosa, cavalieri d'Italia, aironi, uccelli di passo.

La posizione strategica dell'isola, tra Spagna e Tunisia, e le miniere di ocra avevano già attratto popolazioni antiche, come i fenicio-cartaginesi, che hanno lasciato tombe con corredi di prestigio. Oggi Carloforte è diventata famosa per la fiction *L'isola di Pietro*, con Gianni Morandi, ma è meta turistica dagli anni Sessanta, frequentata anche da personaggi celebri che, però, amano la privacy. Più di recente, è salita alla ribalta del mondo gastronomico. E proprio grazie al tonno rosso, da 16 anni protagonista di una gara internazionale tra cuochi di alto livello che si tiene tra maggio e giugno. Il *Girotonno* per quattro giorni fa registrare il tutto esaurito come a Ferragosto, con il suo contorno di concerti, spettacoli, teatro di strada, showcooking, menu a tema da degustare al

## IMMERSIONI DA BRIVIDI

Immergersi in tonnara, in una delle gigantesche gabbie ancorate al fondo dove ruotano centinaia di pesci lunghi fino a tre metri, non è per tutti. Richiede autocontrollo e una certa esperienza (non necessariamente un brevetto *advanced*). Ma, superato il test nel blu, si può provare l'emozione fortissima di sentirsi piccoli di fronte ad animali tanto più grandi, in un elemento che non è il proprio. I tonni di corsa vengono chiamati anche "vacche del mare" perché sono docili e si tengono a distanza dai sub, quindi il rischio di prendere un colpo di pinna è abbastanza remoto. **Il fondale arriva a circa 40 metri, ma si scende attorno ai 15 in gruppi di cinque**, accompagnati da un istruttore di Isla Diving Carloforte, che organizza le immersioni. Le guide si calano prima, per controllare che non ci siano squali o altri pericoli; poi si dà il via a **mezz'ora di brividi**. Un'esperienza di questo tipo non è programmabile con precisione. Tutto dipende dalle condizioni meteorologiche e dalle **manovre decise in tonnara dal rais**, tradizionale "registra" di tutte le fasi della mattanza secondo un ruolo che si trasmette di solito di padre in figlio. Per questo è importante far coincidere la vacanza con il periodo di passaggio dei tonni (da maggio ai primi di luglio). L'**Isla Diving Carloforte** organizza anche corsi per adulti e bambini, snorkeling, lezioni di biologia marina, giri dell'isola in gommone e battesimi del mare (nfo: cell. 328.56.73.136; 335.46.25.02; web: isladiving.it)



## Le nostre scelte

Per questo viaggio sono necessari quattro giorni. Il costo è di circa 440 € a persona (esclusi voli e transfert).

### Dormire

#### 1 LU' HOTEL RIVIERA

Quattro stelle sul lungomare davanti al porto. Una ventina di camere e suite dalle linee essenziali e con la terrazza panoramica | **Indirizzo:** corso Battellieri 26, Carloforte | **Tel.** 0781.85.32.34 | **Web:** hotelriviera-carloforte.com | **Prezzi:** doppia b&b da 79 a 129 €

#### 2 HOTEL VILLA PIMPINA

Una decina di camere con arredi personalizzati. Colazioni in giardino con torte fatte in casa | **Indirizzo:** via Genova 106/108, Carloforte | **Tel.** 0781.85.41.80 | **Prezzi:** doppia b&b da 70 a 150 €

#### 3 HOTEL LIDO DEGLI SPAGNOLI

Moderno, davanti alla spiaggia di Portopaglietto, con Spa e giardino | **Indirizzo:** viale Adriatico, Portoscuso | **Tel.** 0781.50.84.53 | **Web:** lidodeglispagnoli.com | **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 230 €

#### 4 CALASETTA FOUR SEASONS

In un grande giardino dove lasciarsi deliziare dalle colazioni | **Indirizzo:** via Strada Vecchia 63, Calasetta | **Cell.** 334.30.12.434 | **Web:** calasettafourseasons.com | **Prezzi:** doppia b&b da 44 a 99 €

### Mangiare

#### 5 RISTORANTE DA NICOLO

Locale di famiglia, dove si è formato Luigi Pomata. Da provare le linguine alla Nicolo, padre di Luigi, in carta dal 1973 | **Indirizzo:** corso Cavour 32, Carloforte | **Tel.** 0781.85.40.48 | **Web:** ristorantedanicolo.com | **Prezzo medio:** 50 €

#### 6 AL TONNO DI CORSA

In un'antica casa con veranda, piatti tipici come la *cappunnada*, insalata con gallette, pomodori e tonno salato | **Indirizzo:** via Marconi 47, Carloforte | **Tel.** 0781.85.51.06 | **Web:** tonnodicorsa.it | **Prezzo medio:** 45 €

#### 7 OSTERIA DELLA TONNARA

Tonno e derivati arrivano qui direttamente dalla tonnara locale. Piatto forte: i crudi | **Indirizzo:** corso Battellieri 36, Carloforte | **Tel.** 0781.85.57.34 | **Web:** ristorantedaandrea.it | **Prezzo medio:** 40 €

#### 8 RISTORANTE 1° MAGGIO

Ristorante dell'Hotel Paola. Ottimi antipasti, pasta tirata a mano, prodotti dell'orto bio | **Indirizzo:** loc. La Puntatonnare 2, Carloforte | **Tel.** 0781.85.00.98 | **Web:** hotelpaolacarloforte.it | **Prezzo medio:** 25 €

#### 9 DA ACHILLE

Il regno di Achille Pinna all'interno dell'Hotel Moderno. Ordinare la tagliata di tonno in crosta al sesamo con melanzane | **Indirizzo:** via Nazionale 82, Sant'Antioco | **Cell.** 329.18.75.726 | **Web:** ristorantedaachille.it | **Prezzo medio:** 50 €



#### 10 PALOMAR BISTROT

Di fronte al porto, si cena con vista sulle barche. Specialità fregola con i gamberi e seadas fatte a mano | **Indirizzo:** via Palestro 152, Calasetta | **Tel.** 0781.88.71.18 | **Prezzo medio:** 30 €

### Comprare

#### 11 PESCHERIA STELLA MARINA

Pesce fresco e tonno in scatola doc | **Indirizzo:** via Dante Alighieri 39, Carloforte | **Tel.** 0781.85.55.02

#### 12 CANTINA DI CALASETTA

Vini locali doc | **Indirizzo:** via Roma 134, Calasetta | **Tel.** 0781.88.413 | **Web:** cantinadicalasetta.it

### Per saperne di più

Tutte le informazioni per organizzare il soggiorno su sardegnaturismo.it, sito ufficiale del **turismo della Regione Sardegna**. Tutte le informazioni sul **Girotonno**, ogni anno a fine maggio sull'isola di San Pietro, sono sul sito ufficiale girotonno.it

### DOVECLUB tel. 02.89.73.07.95

Gli esperti di **DoveClub** sono a disposizione per fornire preventivi gratuiti per vacanze a Carloforte e in Sardegna. Orari: lun-ven 9-20, sab 9-13. Costo di una chiamata nazionale.

Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili



Un momento della **mattanza**. In alto, il golfo di Mezzaluna.

Il documentario girato da **Francesco Zizola** è un appello poetico contro la pesca industriale dei tonni

Tuna Village, allestito sul lungomare. Di Carloforte è **Luigi Pomata**, lo "chef del tonno", diventato famoso per i suoi passaggi televisivi, che ha aperto tre ristoranti a Cagliari (mentre **Da Nicolo** è il locale di famiglia, sull'isola) e gira il mondo: "Uso solo tonno locale, abbattuto subito dopo la cattura, ma in effetti le quote di pesca e le dinamiche commerciali fanno sì che sia difficile trovare il prodotto fresco e doc", racconta guardando attraverso occhiali bianchi decorati con tonnetti blu che si è fatto fare su misura. Il pesce è protagonista di tutti i piatti e leitmotiv dei ristoranti isolani, da **Al Tonno di Corsa** all'**Osteria della Tonnara**, fornito dall'impianto di pesca locale. La specialità? Il pasticcio alla carlofortina, a base di pasta fresca, pesto, pomodoro e tonno, naturalmente.

Sull'isola, oltre al diving, si praticano vela, windsurf, Sup (la pagaiata in piedi sulla tavola), mountain bike. Gli operatori locali organizzano trekking ed escursioni in jeep ed è possibile noleggiare un gommone o prenotare il tour su una bilancella d'epoca o un'uscita con i pescatori.

Si arriva all'isola di San Pietro con il traghetto da **Portovesme** (un'ora circa da Cagliari) e si può approfittare del viaggio di andata per vedere l'antica tonnara Su Pranu della vicinissima **Portoscuso**, dove spesso sono allestiti eventi e mostre. Ci si imbarca per Carloforte anche da **Calasetta**, a Sant'Antioco, un borgo marinaro di duemila anime, ricco di manifestazioni in estate, dove ci si ferma anche per visitare la **Cantina** omonima e fare provviste di Vermentino o rosso Carignano del Sulcis. La torre saracena ospita collezioni archeologiche, ma la vera sorpresa è il museo di arte contemporanea **Macc**, con opere di Munari e Fontana, di artisti dagli anni Trenta alla sperimentazione sarda (fondazionemacc.it). A circa 15 minuti, ecco il capoluogo, **Sant'Antioco**, collegato alla Sardegna da un ponte. Si dice che sia la cittadina più antica d'Italia, che il suo nome venga da un santo sbarcato qui dalla Mauritania nell'anno Mille, "medico dei corpi e delle anime". Meritano un detour i luoghi che testimoniano la ricchissima storia dell'isola, dal museo archeologico, con gioielli e reperti soprattutto fenici, allo struggente **Topbet**, cimitero punico all'aperto con tremila urne cinerarie di bambini, alle suggestive catacombe della basilica paleocristiana di Sant'Antioco martire. Poi c'è la **Stanza del Bisso**, dove Chiara Vigo, forse l'ultima maestra di quest'arte al mondo, le cui opere sono candidate a patrimonio Unesco, lavora la seta del mare che nasce dai filamenti segreti dalla *Pinna nobilis*; da poco è stato aperto il MuMa, museo del mare dei maestri d'ascia. Memorie di un Mediterraneo che tra queste isole regala emozioni e incontri forti. Come le immersioni fra i tonni. E i racconti di Chiara Vigo, che hanno la malia di una lezione sciamanica. In difesa del mare. **D**