



FRATELLI DELLA COSTA TAVOLA DI MARSALA

IL MARE CHE NON C'E' PIU'

Il mare racconta tante storie, leggende, storie di vita e il viverlo da pescatori è uno dei mestieri più antichi. Il lavoro di chi vive di mare è sicuramente affascinante, come tutti i nodi che legano l'uomo alla natura. Fa venire in mente le lunghe notti stellate, le albe estive, lo sciabordio delle onde sulla prua, la bonaccia pomeridiana e tante, tante figure letterarie. Ma oltre la poesia c'è di più. C'è prima di tutto un sapere tramandato da padre in figlio, la perizia di fare nodi e di scioglierli, l'invidiabile capacità di essere delicati al momento giusto e forti, anzi fortissimi quando è tempo di issare le reti.

Ma chi sono in realtà i pescatori? Chi possiede il mare nell'anima, mani abili e volti scolpiti dal sole e dalla salsedine che, con orgoglio, mantengono viva l'arte della pesca e del rispetto della tradizione.

Vita da marinaio: una storia antica che rimane attuale negli occhi di chi ogni giorno, a notte fonda, si reca alla banchina del porto, mette in moto la barca e inizia una nuova giornata di pesca, di duro lavoro. Il pescatore non sa se prenderà pesce, non sa quando farà ritorno a casa, ma questo è il suo lavoro, questo è quello che lui ama fare, anche se richiede fatica e sacrificio. Il pescatore... una persona dalla quale possiamo imparare ad *amare il mare*.

Esercitare questa professione vuole dire, ancora oggi, nell'epoca dei motori e delle nuove tecnologie, saper capire e interpretare i cambiamenti stagionali, i ritmi del mare e i suoi tesori. Fare il pescatore significa fare una scelta di vita. Leggendo tra le pagine della storia e delle tradizioni popolari

scoprirete che nel tempo e nei diversi luoghi possono cambiare i nomi, le abitudini e le tecniche di pesca, ma resta fine e resistente, come il filo di una rete da pesca, il legame che unisce il mare ai suoi pescatori.



La *Tavola di Marsala* dei Fratelli della Costa si è recata a Mazara del Vallo, oggi il porto di pesca più importante d'Italia, con 28.200 tonnellate annue di pescato. Una flotta che oggi -in piena crisi- conta 352 pescherecci, con una media stazza di 130 tonnellate per unità, quattro cantieri navali, una decina di industrie di trasformazione e una trentina di aziende dell'indotto che assorbono circa settemila unità lavorative cinquemila delle quali direttamente a bordo dei pescherecci e, di queste, almeno la metà è di nazionalità magrebina.



Incontriamo molti pescatori, rughe profonde scavate dal sale e dal sole, barbe grigie e gli occhi stanchi di chi ha navigato per tanto, troppo tempo.

Ora non escono più in mare, il mare lo conservano negli occhi sempre pieni di luce e nelle mani disastrate. Rimangono in spiaggia o sui moli a riparare le reti, a creare arnesi per la pesca nelle loro piccole botteghe del porto. Tutti, senza eccezione, amano raccontare. Amano raccontare della loro giovinezza spesa sul mare e anche se capita che si commuovano, chiedono scusa e continuano la loro storia. Parlano di ciancioli, tremagli, nasse, sciabiche, tutti modi diversi di andare a caccia di pesci, parlano di reti che si gettano all'imbrunire in estate oppure all'alba in inverno. Parlano di fatiche

inenarrabili, di quando stremati, e con la pelle stracciata dal sale, tornavano a casa con la loro piccola paga. Anni difficili quelli che hanno preceduto gli anni sessanta. Prima che il turismo portasse un po' di benessere e si andava scalzi in estate e in inverno e si mangiava poco.



“Avevo otto anni quando ho cominciato a “uscire” con mio padre” racconta Pietro Giacalone, quasi ottanta anni e piccolo come un soldo di cacio, come doveva essere gracile quando ancora bambino andava le prime volte a pescare, “Ero piccolissimo” ricorda “ ma era necessario che io aiutassi mio padre; la famiglia era numerosa e facevamo la fame”. “Facevamo la fame” è la frase più ricorrente quando i grandi vecchi del mare cominciano a raccontare. “ Non avevamo i soldi neanche per comprare un pezzo di pane da portare sulla barca come spuntino, così quando ci veniva appetito o mangiavamo pesci crudi, oppure raggiungevamo la costa e davamo la voce. Gridavamo con quanto fiato avevamo in corpo e se c'era qualche contadino che ci sentiva, scendeva giù fino a raggiungere la barca e ci portava un cesto con quello che aveva nell'orto: fichi, pomodori, vino, un po' di frutta e noi nel cesto ci mettevamo un po' di pesce. Un baratto improvvisato insomma, ma necessario. Non dimenticatevi che non c'erano i motori e ogni distanza era coperta dalle nostre braccia: remare, bisognava remare”. E non erano distanze da poco. A volte le zone da battere erano lontane sfioravamo l'agrigentino, e in certi casi anche oltre. Ore e ore navigando a forza di schiena. E cosa finiva nelle reti? “Di tutto, di più” come ci spiega Leonardo Asaro, 77 anni, “settanta dei quali trascorsi per mare”, e una barba lunga e ispida che nasconde le emozioni, quando esse si rivelano troppo invadenti... “Ogni tipologia di pesca era mirata alla cattura di alcune specie, per esempio alici, polpi, pesci re, sogliole”. Ma poteva capitare che nella rete finisse anche qualche altra creatura marina. “I delfini, a volte i delfini rimanevano impigliati. Noi li liberavamo, anche perché erano amichevoli e ci aiutavano a pescare. I branchi di delfini nuotando intorno alla barca favorivano l'entrata del pesce nella rete. I pesci scappavano dai delfini e finivano dalla padella nella brace. Era sempre lo stesso gruppo, avevamo imparato a distinguerli, a qualcuno gli avevamo dato anche il nome, mi ricordo “stiddra”, un delfino con sulla testa una specie di stella bianca”. Però a volte gli incontri nel mare erano più “difficili”. Soprattutto quando si aveva a che fare con gli squali. “ I pescecani erano terribili! ” ricorda Totò, altro vecchio pescatore dagli occhi profondi, a volte persi, ma mai tristi, “ora non ce ne sono più, ma all'epoca prima della guerra

s'incontravano in mare aperto. Quando le reti si riempivano di pesce, se qualcuno di loro si feriva e perdeva sangue, subito arrivava "a' bestia" e cominciava a mordere tutte le reti per mangiarsi i pesci. Faceva degli strappi atroci, ci rovinava tutta la pescata, oltre le reti. Quindi avevamo imparato a mettere nella zona distante dalle reti una grossa esca, un pesce tranciato, così quelle bestie si accanivano con lui e lasciavano in pace le reti. E i nostri pesci".



Il porto-canale di Mazara del Vallo.

Accanto al "Santa Venera", uno dei pescherecci che... aspettano tempi migliori, iniziamo una chiacchierata con Masi Amato, un pescatore che ricorda i racconti del padre, *zi Cola*, per mare negli anni quaranta: gli chiediamo come affrontavano il problema del cibo in quel periodo: "Mi ricordo che si parlava sempre dell'importanza del pane; da un mare all'altro, dall'uno all'altro porto il pane differiva, ma non si preoccupavano tanto: l'importante era mangiare qualcosa di buono e nutritivo. Nelle navigazioni su percorsi brevi o non molto lunghi lungo i litorali, quelle insomma che non duravano più di una settimana,

si portavano nel sacco il pane fatto in casa, quello che facevamo nel forno di casa prima di partire. L'acqua, almeno parzialmente, poteva essere sostituita dal vino. Nei viaggi di lungo corso venivano portate gallette di vario tipo, talvolta anche filoni di pane asciutto e schiacciato. Sui grandi battelli, quelli in grado di attraversare il canale di Sicilia e costeggiare le coste africane, venivano caricati, tra l'altro, determinati quantitativi di farina e di legna da ardere in modo da poter cuocere il pane, in particolari occasioni, in forni o su fuochi improvvisati nella stiva o a poppa.



“Mia nonna”, continua Masi Amato mentre sfilaccia una rete, “preparava un grande sacco di iuta e papà e la ciurma si portavano castagne, fave secche, funghi secchi e baccalà: tutta roba che poteva durare per molto tempo e poi tante olive, quelle della nostra terra”.

Racconti, aneddoti e pensieri di un tempo che fu, di un tempo che ora vive un orizzonte lontano, sempre più lontano e il tempo di esistere assottigliarsi sempre più. Un tempo che ora li vede prigionieri di sogni, di ricordi, di onde e venti lontani, di una prigione su un pontile, impigliati tra maglie di reti a osservare le barche che escono libere. Perché solo sul mare si è davvero liberi. E vivi.



E' lo stesso pescatore Masi che ci lascia questa testimonianza, di una nenia cantata ogni volta che gettava le reti:

La sira a la calata di lu sulì
già si preparanu li piscatura,
pigghiannu li riti e la lampara
li mettinu na' varca cu primura.

A notti funna nescinu li varchi
illuminati di lu lustru di la luna
e mentri remanu, li piscatura
cantanu tutti ncoru stà canzuna:

Jetta la riti jettala
tirala quannu e china
si vò piscari bonu
e aviri assai furtuna.
Tira la riti tirala
lu tò travagghiu veni
pagatu e ripagatu
dopu tanti sudura,
pagatu e ripagatu
dopu tanti sudura.

A picca a picca stà acchianannu u sulì
e già sunnu arrivati a la marina;
ci sunnu granni vecchi e picciriddi

ca ci fannu gran festa ai piscatura.

Hannu li vrazza stanchi, i piscatura
ma remanu cu forza e cu primura,
picchi sannu ca stannu pi turnari
a stringiri e a vasari li so cari.

Jetta la riti, jettala...



Le ricerche e le interviste sono state curate da Piero Pellegrino e Sonia Luisi - Tavola di Marsala.