

SAPORE DI MARE

10 Febbraio 2011 - La specialità ittica, consumata nel Trapanese, entrerà a far parte dei Prodotti agricoli tradizionali, categoria al di sotto dell'Igp e della Dop. Il presidente della coop che lo sta promuovendo racconta come viene realizzato

Un Pat per il “ritunnu” salato



Consumato nel Trapanese, quasi sconosciuto nel resto della Sicilia, il “ritunnu” salato entrerà a far parte dei Pat, Prodotti agricoli tradizionali, la categoria delle specialità agroalimentari istituita dal ministero delle Politiche agricole e forestali. Si tratta di una categoria al di sotto dell'Igp e della Dop che non è sottoposta al protocollo del riconoscimento. La domanda per l'inserimento nell'elenco nazionale delle specialità è stata avanzata dalla Cooperativa Ittiturismo La Tramontana di Trapani. L'unica azienda che sta promuovendo e valorizzando la tradizione del consumo di questa varietà di pesce che ha alle spalle una lavorazione artigianale e stagionale. Tuttora un momento del calendario ittico atteso dalla gente del luogo. Ritunnu salato appunto indica il metodo di salatura cui viene sottoposto il pesce appena pescato, in italiano chiamato Menola (Spicara Smaris), e per 24 ore lasciato sotto sale marino di Trapani. Fase successiva è poi l'essiccazione, di cui la procedura caratteristica di un tempo si è ormai persa, come racconta Natale Amoroso il presidente della cooperativa. “Era uno spettacolo vedere la preparazione di questo pesce. Si usavano le barche come luogo di produzione. Il pesce tolto dal sale veniva fatto essiccare sopra queste per almeno 8 ore. Oggi con le normative sull'igiene non è più ammessa una cosa del genere, ma vorremmo chiedere al ministero una deroga per consentirci di riportare in vita questo metodo antico”. La bontà di questo pesce rimane comunque ancora oggi intatta tanto da ricorrere spessissimo e quotidianamente sulle tavole dei trapanesi. Due in particolare sono i modi di consumarlo di una volta ancora oggi in voga dove il “ritunnu” lo si può apprezzare al meglio. Nella classica insalata trapanese, che si soleva mangiare la sera, sfilettato e accompagnato a pomodori, fagiolini, olive e patate oppure cotto sul fuoco del fornello. “Ancora adesso molti non rinunciano a mangiarlo in questo modo. Si tiene con delle pinze e lo si fa rosolare per un po' sul fuoco del fornello giusto il tempo per far staccare la pelle e poi va mangiato così com'è”. Così spiega Amoroso questa prelibatezza accanto a cui propone un'altra di sua invenzione nel suo centro ittituristico: il ritunnu grattugiato come condimento per la pasta.



"Spaghetti cu ritunnu rattatu"

Si devono aspettare i mesi di febbraio, marzo e aprile per potere assaggiare la qualità delle carni di questo pesce che viene per lo più pescato nel comparto marittimo di Trapani. Per vederlo inserito nell'elenco del ministero l'attesa è per il 12 aprile, data da cui parte la procedura dell'aggiornamento. Il ritunnu salato sarà la quinta specie ittica siciliana ad essere riconosciuta come specialità accanto alla bottarga, all'ovo di tonno santovitaro, al pesce azzurro sott'olio di Lampedusa e al tonno di tonnara. "Una vera assurdità – lamenta Amoroso -, visto che la nostra Isola ha in prevalenza una produzione di pesce. Troppo poco per la ricchezza di tradizioni che meritano di essere riconosciute". Anche se la Pat non è un riconoscimento è comunque una vetrina che può contribuire a salvare dall'oblio determinate produzioni, come spiega Antonella Di Gregorio, dirigente dell'unità operativa 36 Riconoscimento e Tutela dei prodotti di qualità dell'assessorato regionale Agricoltura e foreste: "In questa categoria possono entrare anche non solo i prodotti in se stessi ortofrutticoli o del mare, ma anche piatti tipici, ricette dove entrano a far parte una complessità di prodotti che non rendono possibile il riconoscimento Igp e Dop che hanno invece come presupposto la specificità, il diretto ed esclusivo legame con la zona di appartenenza. È comunque una categoria importante, perché si valorizza il legame con la tradizione e l'inserimento in questo elenco può essere significativo dal punto di vista enogastronomico, culturale e turistico".

Manuela Laiacona