

INDICE

16	La storia
48	Cucina tabarchina
148	Il tonno
182	I dolci
196	Il vino
216	Per concludere
218	Ricette
248	Bibliografia
252	Ringraziamenti

PREFAZIONE

“Cosa ci faccia quella gente in Sardegna lo sanno in tanti e in pochi, molti sanno che è gente di origine genovese ma pochi ne conoscono davvero la storia”, scrive a un certo punto Sergio in questo libro, e ha perfettamente ragione: anche perché delle comunità tabarchine ultimamente si parla molto, spesso a vanvera.

Per certi “genovesi” poi, Carloforte e Calasetta sono diventate una specie di icona, e i loro abitanti gli strenui depositari di tradizioni, suoni, saperi, sapori che i genovesi, dopo averli buttati nella spazzatura, adesso rimpiangono e si commuovono a ritrovare “intatti” a qualche centinaio di chilometri verso sud. Ed è una bella comodità, tutto sommato: dal punto di vista di chi sta sotto la Lanterna, le tradizioni, la lingua, la cucina e quant’altro vivono là come per procura. Ogni tanto qualche presidente assortito di enti locali liguri, associazioni culturali e quant’altro ci fa un salto, ne certifica l’esistenza in vita, mangia un po’ di tonno, dà due pacche sulle spalle, sottoscrive un gemellaggio e se ne torna a casa tutto contento.

Il “genovese medio” che ci va in vacanza, poi, sente parlare una lingua che non ha saputo trasmettere ai propri figli e trova da ridire sulla qualità del pesto: così se ne torna a casa tutto contento anche lui, perché è vero che “quelli là” hanno mantenuto la lingua, hanno anche delle belle spiagge se vogliamo, ma per il resto, vuoi mettere!

Quanto ai Tabarchini, devono essersene accorti e, giustamente, ci “marciano” sopra: da popolo di mercanti quali sono sempre stati, sanno che la pubblicità è l’anima del commercio, di commercio (anzi, di turismo) ora essi vivono, e su questo andirivieni di pegliesi in cerca di “radici” e di autoassoluzioni identitarie non è mica il caso di sputarci sopra...

Sono pochi quelli che, come Sergio Rossi, approdano a Carloforte e a Calasetta per cercare di capirne qualcosa, e che riportano a casa qualcosa di più che la banale sensazione di un “tuffo” in un passato che non hanno mai vissuto e che non è mai esistito. Quei pochi sanno anzitutto che le comunità tabarchine non rappresentano per niente il “passato” della Genova (e tanto meno della Pegli!) di oggi: hanno abbastanza buon senso da rendersi conto che non stanno visitando una specie di museo o di bazar delle cose perdute, ma paesi autentici,

dove la gente vive e produce, e parla come parla e mangia come mangia perché quella è la realtà attuale, bella e qualche volta meno bella, che è uscita fuori da una storia un tantinello più complicata di quella che normalmente si racconta. Sanno anche che cinquecento anni tra Africa, Spagna e Sardegna, pur nel costante legame con Genova e la Liguria, hanno creato una cultura a sé, un vissuto collettivo che non ha Balilla tra le sue leggende e che serba un reverente ricordo di Carlo Emanuele di Savoia, che ha avuto la propria chiesa in Tunisia secoli prima che a Genova si facesse un referendum per impedire la costruzione di una moschea, e che, se vogliamo metterla su un piano attuale, fa serenamente a meno dei DVD di Govi, legge l'Unione Sarda invece del Secolo XIX, è sostanzialmente indifferente ai destini del Genoa e della Sampdoria e usa poco *belin* come intercalare.

Sergio si occupa di alimentazione, o come alcuni dicono di "gastronomia", ed è un campo minato nel quale il rischio dei fraintendimenti, delle invenzioni e delle interpretazioni addomesticate è all'ordine del giorno. Ma per fortuna Sergio è uno che ha imparato a "leggere" l'alimentazione a una buona scuola, quella di Giovanni Rebora, che quando l'ho portato a Calasetta si è subito piazzato alle costole delle massaie e si è messo a imparare, divertendosi e divertendo, quel che c'era da imparare, con umiltà di allievo e con schiettezza di amico per le persone che andava intervistando. È così che si diventa tabarchini, una comunità tutt'altro che esclusiva, ma che chiede rispetto perché sa dare rispetto.

E poi, per fortuna Sergio ha incontrato le persone giuste: non i depositari di un codice della tabarchinità a uso esterno, come ce ne sono, che qualche volta compiaccono i genovesotti a caccia di emozioni forti cantando in coro insieme a loro *Ma se ghe penso*, ma dei tabarchini veri, come pure ce ne sono, che hanno consapevolezza della propria cultura e proprio per questo la sanno condividere con chi viene da fuori.

E infine Sergio, lo ha già dimostrato col suo libro sul pesto, non è capace di fermarsi alla prima impressione. Ha bisogno di andare a fondo, di verificare le cose anche attraverso i documenti, non si accontenta di un "si dice" nemmeno quando deriva da una fonte attendibile e al di sopra di ogni sospetto.

Così, può darsi che Sergio sia arrivato a Carloforte e a Calasetta con qualche luogo comune in testa, come è successo a tutti noi che ci siamo andati alla ricerca di qualcosa, ma dei luoghi comuni ha saputo liberarsi, in quella realtà e in quella storia ha voluto immergersi, e ha fatto bene non soltanto per amore di verità, ma perché quella storia e quella realtà superano abbondantemente le molte fantasie che ne celano l'essenza più autentica.

Per questo mi sento di dire che il libro di Sergio è un libro che finora mancava. Non che della cucina tabarchina non si sia mai scritto, anch'essa è diventata un po' "di moda" da qualche tempo a questa parte, e qualche ricetta al tonno capita adesso di trovarla persino sui rotocalchi femminili o dottamente commentata alla televisione. Mancava dunque alla cucina tabarchina non il "canone" che inevitabilmente qualsiasi tradizione gastronomica prima o poi produce, ma lo studio critico, l'approfondimento storico pensato una volta tanto, però, per un pubblico intelligente di lettori desiderosi di essere informati in maniera seria e competente, senza per questo doversi sorbire toni enciclopedici e disquisizioni filologiche: la mia impressione è dunque che Sergio Rossi sia riuscito a produrre il libro "giusto", che non deluderà i cacciatori di aneddoti ma che soddisferà anche i "conoscitori" e gli esperti, pensato per un pubblico che non si intende imbonire o convincere di qualcosa, ma al quale si vuole offrire un servizio, la condivisione di esperienze e di conoscenze acquisite sul campo e nello scavo documentario.

Chi lo leggerà se ne troverà arricchito, credo, non solo per avere imparato qualcosa che non sapeva: ma anche per avere imparato il valore intimo e profondo di quel qualcosa, che solo un autore appassionato di ciò che scrive è in grado di comunicare. E non si tratterà allora di guardare con occhi diversi la farinata o lo scabeccio, il cascà o i crosetti, ma di sentirne forse il "retrogusto" che sa di una storia, di una lingua e di una cultura nelle quali, a poco a poco, ci si sentirà per davvero coinvolti.

Fiorenzo Toso
Università di Sassari

LA STORIA





1

1. PREMESSA

Quando soggiorno in un luogo in cui sto bene, mi capita di pensare come sarebbe abitare lì, condividere il mio tempo con quella comunità, provare a confrontarmi con la cultura locale. E ogni volta ne nascono valutazioni diverse che mi portano a inserire quel contesto nella classifica dei luoghi del cuore.

Ai primi posti di quella graduatoria ci sono Calasetta e Carloforte, o meglio, le comunità tabarchine di Sant'Antioco e San Pietro, nel sud ovest della Sardegna.

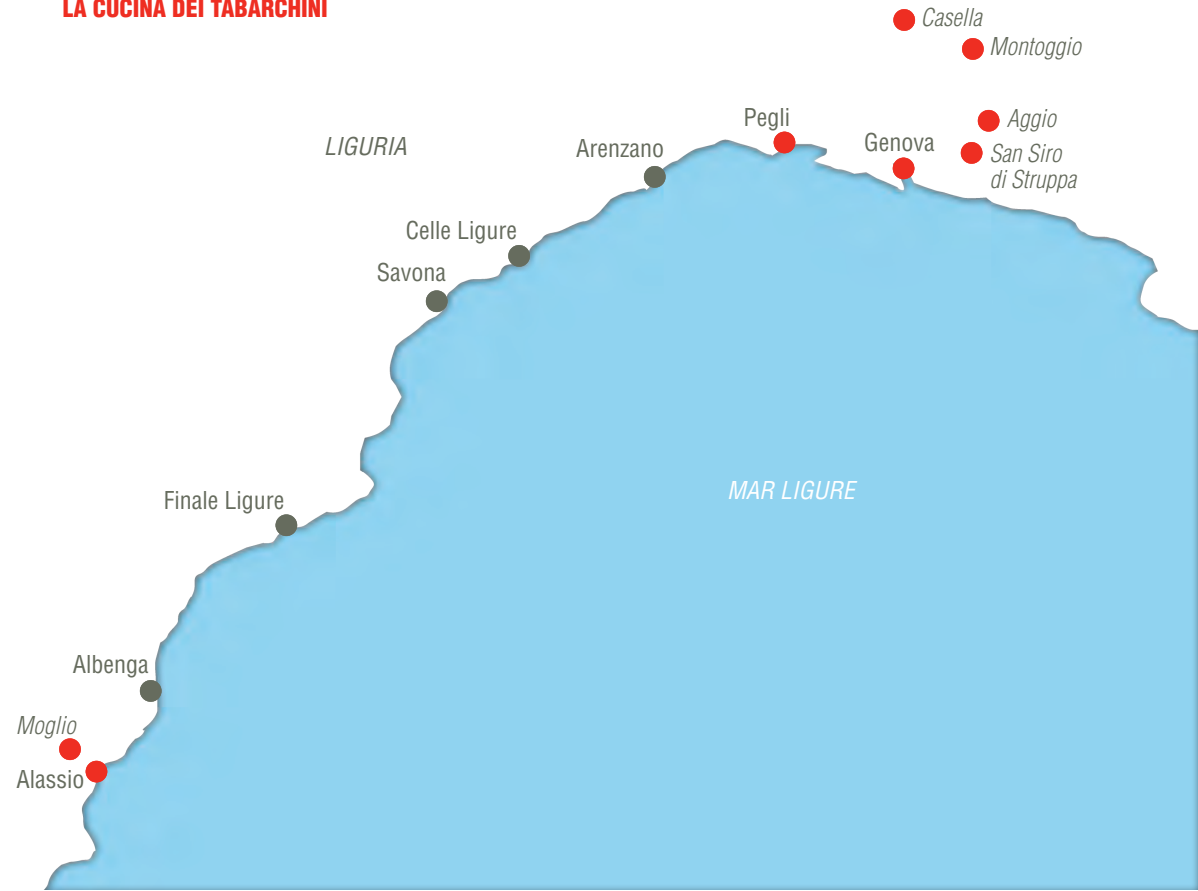
Sono solo una manciata d'anni che frequento queste località, ma da subito è stato come tornare dove sono nato.

Non c'è cosa che non mi piaccia: il territorio, il clima, le spiagge, il mare. E soprattutto mi piace la gente, quella gente speciale che parla la mia stessa lingua genovese – o dialetto, che dir si voglia – e che sa essere sobria e ospitale al tempo stesso. Qui vive una cultura straordinaria, frutto di una lunga storia e di secoli di amore per i luoghi d'origine. Sentivo indispensabile introdurre così questo breve viaggio nella tradizione alimentare di una comunità che porto nel cuore. Da questo sentimento è nato il desiderio di provare a raccontare la cucina tabarchina e con questo stato d'animo mi accingo a farlo.

Tengo a precisare che la cultura tabarchina da cui prende spunto questo libro è una sola; attualmente le comunità sono due, ma l'origine è la medesima, con qualche piccolo distinguo che, se sarà il caso, approfondirò nel susseguirsi del racconto.

I Tabarchini, sono gli attuali discendenti di quei liguri che nel XVI secolo si stabilirono sull'isolotto di Tabarca, in Tunisia, per pescare il corallo. Nel XVIII secolo si spostarono verso il sud della Sardegna, insediandosi nelle isole di San Pietro e Sant'Antioco e fondando le due comunità di Carloforte e Calasetta.

1. Il Mediterraneo tabarchino.



2

Molte delle informazioni che ho raccolto provengono da amici che ho più volte "importunato", chiedendo e richiedendo, fino alla noia, ogni dettaglio sul cibo. Talvolta mi guardavano quasi increduli, stupiti che a qualcuno potesse interessare tanto ciò che da sempre, normalmente, si mangia nella loro comunità. Tutti, però, sono stati disponibili e pazienti, dimostrando un attaccamento alla propria cultura e alle proprie origini che aveva, e ha, qualcosa di commovente.

Il libro contiene, ovviamente, diverse ricette; non tutte quelle che formano la straordinaria cultura gastronomica tabarchina, ma alcune delle più significative. Chi lo desidera, può saltare la parte dedicata alla storia dei piatti e concentrarsi direttamente sulla loro preparazione.

- 2. I luoghi liguri della storia tabarchina.
- 3. La Sardegna tabarchina.



3

2. LA CUCINA TRADIZIONALE È LA MIA CHIAVE DI LETTURA

Carloforte è terra di cucina genovese, più di quanto sia oramai la stessa Genova, e dove non c'è che ordinare la minestra col pesto, per vedersela servita.

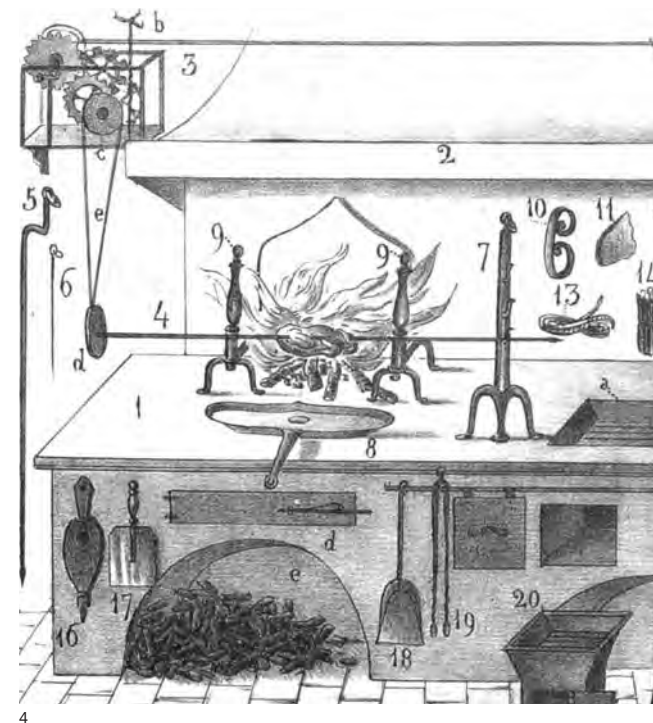
[Giovanni Ansaldo, *Le dieci bellezze di Carloforte*, in: *L'illustrazione Italiana*, inserto dedicato alla Sardegna, dicembre 1953]

Sono nato sui monti alle spalle di Genova, oltre lo spartiacque, e ho vissuto gran parte della mia vita in città, ciò significa che il mio senso di appartenenza è diviso dalla cresta delle montagne. I due versanti dell'Appennino segnano altrettante culture, a volte anche molto differenti: una costiera, marinara e, a Genova, cittadina, l'altra rurale, appenninica, talvolta montanara. Come entrambe possano convivere in una stessa persona non so spiegarlo, ma so che è possibile.

Mi occupo di cibo, di alimentazione, di prodotti agricoli e di gente che li coltiva. Ma soprattutto di cucina tradizionale, cioè tramandata nelle generazioni. Lo faccio cercando di non perdere mai di vista i due versanti appenninici. Il mio sguardo e i miei interessi sono pertanto orientati verso le tradizioni e la storia alimentare delle comunità, ovviamente condizionati da un'identità genovese divisa fra i monti e il mare. È quindi facile capire come la cucina tabarchina abbia potuto impressionarmi fin dal primo momento. Mi sono trovato in un'altra regione, in un tratto di mare distante centinaia di chilometri da Genova, ma in un contesto che, oltre alla lingua, ha una cucina di chiarissima derivazione genovese.

E c'è molto di più.

Qui trovo le radici di una parte della cultura gastronomica ligure; un po' come se il tempo fosse trascorso più lentamente e il normale processo di evoluzione della cucina vivesse uno stadio precedente a quello genovese.



Non certo un difetto di crescita, semmai un pregio, un segno di coerenza e di conservazione delle proprie tradizioni. Un'evoluzione lenta e graduale, com'è il processo di trasformazione delle consuetudini, alimentari e non.

Per questo la mia chiave di lettura è il cibo, perché nel cibo vedo il riflesso della cultura di casa mia e mi pare di scorgerne le origini o almeno i tratti salienti, gli stadi precedenti, attraverso i quali provo a comprenderne l'evoluzione anche indagando la vita della gente comune, quella che ha fatto la storia quotidiana, la stessa che ciascuno di noi contribuisce a tracciare giorno per giorno.

La cucina di una comunità si identifica spesso con i piatti genericamente più diffusi, con una distinzione fra la cucina dei ristoranti, più o meno creativa, e quella casalinga, familiare, quotidiana o festiva, stagionale e talvolta derivata da uno specifico prodotto. Insomma la cucina di queste comunità è un insieme complesso e meraviglioso che oltre a deliziare il palato dà piacere anche all'anima e rappresenta l'identità gastronomica tabarchina.

4. Particolare di una tavola tratta dal *Vocabolario domestico genovese-italiano* di Angelo Paganini.

3. CALASETTA E CARLOFORTE

La bianca e la dolce

Calasetta, la bianca, solare e radiosa nel suo profilo dolce, segnato da candide case che ricordano scenari esotici. Spiagge mozzafiato e alle spalle una campagna generosa dove la vite affonda le sue radici da secoli. **Carloforte**, la dolce, sobria e riservata, nella sua bellezza "rivierasca". Spiagge, calette, falesie e scogliere circondano terre fertili, incorniciate nei muri di pietra, macchia mediterranea e natura selvaggia.

Chi non ha mai visto Calasetta e Carloforte si è perso un pezzetto di mondo piuttosto significativo. Per il visitatore un po' distratto, si tratta solo di due cittadine di mare con belle spiagge tutt'attorno e abitanti che parlano una strana lingua con vaga inflessione sarda.

Cosa ci faccia quella gente in Sardegna lo sanno in tanti e in pochi, molti sanno che è gente di origine genovese ma pochi ne conoscono davvero la storia.

Se però ci si ferma lì qualche giorno, non si può rimanere indifferenti a quella cultura.

La lingua parlata comunemente è il tabarchino, una "variante" del genovese. Non è un parlare per ostentare il dialetto o per ripercorrere artificialmente la tradizione, nient'affatto. Si parla genovese perché lo si impara da piccoli, in famiglia; bambini e ragazzi parlano genovese, fanno lo stesso i loro padri e le loro madri, i loro nonni e le loro nonne; insomma non è niente di più che la semplice consuetudine.

È chiaro che uno come me, genovese, interessato alle questioni del cibo, visitando un luogo del genere rimane quantomeno sconcertato. I primi giorni, passeggiando con mia moglie per le vie di Carloforte, non facevo che ripetere che sembrava proprio di trovarsi a Genova.

C'era e c'è tutto: la focaccia, la farinata, la gente che parla genovese, i caruggi (vicoli), il porto... insomma una specie di Disneyland reale nella quale non si paga il biglietto.

5. (sopra) Calasetta, spiaggia Grande.

6. (sotto) Carloforte, lungomare.





7



8

Superata la prima fase di piacevole stupore sono cominciate le domande: cosa rimane davvero della cultura genovese? E il cibo? Quali piatti hanno attraversato il tempo? Insomma il cervello mi fumava e non c'era verso di farlo smettere. Per fortuna un caro amico genovese – Fiorenzo Toso – profondo conoscitore della cultura tabarchina e assiduo frequentatore di quelle comunità, mi aveva segnalato alcune persone del posto che poi contattai.

Da lì cominciai a capire, e più capivo più mi veniva voglia di sapere. E ovviamente le mie curiosità si orientarono verso il cibo, verso la cucina locale, i prodotti agricoli, il tonno. Così si aprì un altro mondo, infinito, grandioso, smisurato nella sua semplicità. Un mondo di rapporti commerciali e umani con gente di altre culture. Un mondo di contatti e influenze che hanno prodotto una cultura alimentare singolarissima, forse unica, per capire la quale occorre tracciare un minimo di storia delle vicende che queste comunità hanno affrontato.



9

- 7. Scorci del centro di Calasetta.
- 8. Fioriture primaverili a Carloforte.
- 9. Veduta della costa vicino a Carloforte, unico centro abitato dell'Isola di San Pietro (arcipelago del Sulcis).

4. I GENOVESI A TABARCA

1738: l'arrivo a Cagliari dei primi coloni

...questi erano già infine da quel primo passaggio meglio di quattrocento; ed aggiungevasi loro molti abitanti della riviera genovese, tratti dalla fiducia di miglior ventura. Paravasi allora innanzi agli occhi del viceré e degli abitanti della capitale uno spettacolo assai gradevole nello scendere de' novelli coloni sul lido. Uomini di fiorita gioventù e di robusta salute; corporatura da faticanti; bell'aria di volto e forme aggraziate delle femmine; palesi i segni di lieta fecondità; abbondanti provvigioni di vestimenta e masserizie, arredi per la pescagione e stromenti per la coltura delle terre. Talché di leggieri si conosceva non esser eglino profughi dalla terra patria, cacciatine dall'ozio o dalla miseria, ma spinti dall'industria a ricercare positura tranquilla lungi dall'abitazione de' barbari.

[Giuseppe Manno, *Storia di Sardegna*, Torino 1825-27]

Nella prima metà del '500 un gruppo di genovesi si insedia sull'isola di Tabarca, in Tunisia.

Sono corallatori al servizio della famiglia Lomellini (fra i concessionari c'è anche un Grimaldi), la quale ha ottenuto dall'imperatore Carlo V una concessione di pesca nei mari circostanti l'isola. Quell'avamposto genovese non è solo la sede della comunità che si chiamerà tabarchina, ma anche un punto di riferimento per i traffici di merci locali provenienti dall'interno. Sullo "scoglio" viene costruito il castello (su una struttura esistente), le mura, la chiesa, le case, i magazzini, e Tabarca, grazie ai suoi traffici e alla posizione favorevole, diventa un comodo scalo per le navi in transito che possono acquistare e scambiare diversi prodotti e approvvigionarsi di scorte.

Il corallo rimane una voce economica decisiva per il contingente genovese, ma il commercio di *grani, orzo, cera, olio d'oliva, lane e cuoja bovine salate* [Stefano Vallacca, *Memorie dell'isola di Tabarca raccolte e scritte da Stefano Vallacca...* in C. Bitossi, *Per una storia dell'insediamento genovese di Tabarca. Fonti inedite (1540 - 1770)*, in: "Atti della Società Ligure di Storia Patria", n.s. XXXVII/II Genova, 1997] costituisce una notevole fonte di reddito. L'insediamento si consolida e la colonia produce buoni profitti. Ma dopo qualche tempo cominciano i problemi interni ed esterni: i banchi di corallo si impoveriscono, i pirati imperversano e i rapporti con le autorità tunisine si incrinano mentre il numero dei tabarchini cresce forse troppo e la colonia è sovrappopolata.



10

La sintesi di tutto ciò si concretizza nella complessiva antieconomicità dell'impresa, che porta al primo esodo (ampiamente pianificato) di tabarchini verso l'isola di San Pietro, in Sardegna: è il 1738. Circa due anni dopo, i tunisini occuperanno Tabarca, riducendo in schiavitù i coloni rimasti; solo nel 1770 essi saranno riscattati e potranno insediarsi sull'isola di Sant'Antioco.

Non mi soffermerò sulle tristi vicende di prigionia e schiavitù patite da molti tabarchini ad opera dei tunisini, né mi dilungherò oltre sulla storia in generale. Autorevoli studiosi come Nicolò Capriata, Laura Piccinno e Fiorenzo Toso hanno analizzato a fondo questi aspetti e i loro libri illustrano la storia dei tabarchini sotto ogni profilo.

10. L'isola di Tabarca in una veduta di anonimo della seconda metà del XVII secolo, olio su tela, courtesy Museo Navale di Pegli Ist. MuMA, Genova.



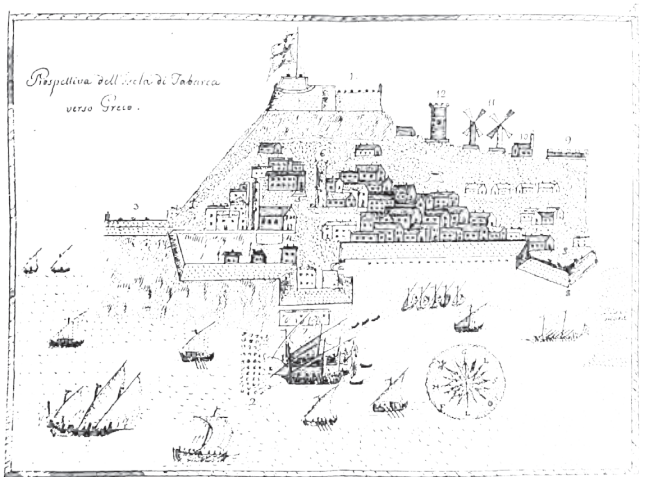
11

11, 12. Altre due vedute dell'Isola di Tabarca del XVII secolo, courtesy Museo Navale di Pegli Ist. MuMA, Genova.

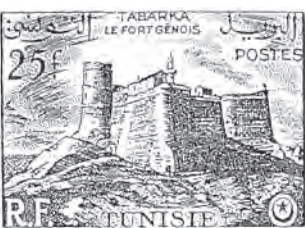


12

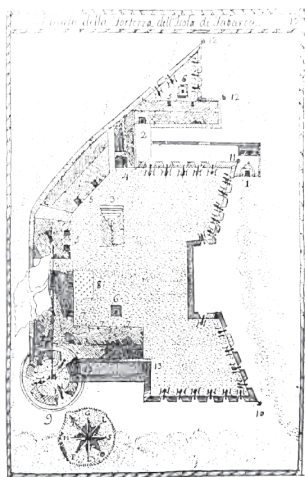
Pretendere qui di sintetizzare in poche righe le vicende di qualche secolo, sarebbe davvero velleitario. Non senza difficoltà, le comunità tabarchine di Calasetta e Carloforte, pur con differenti vocazioni economiche, si consolidano e si sviluppano, mantenendo sempre attivi i rapporti con Genova. Le barche genovesi fanno la spola fra la Liguria e le isolette sarde e questo contatto costante con la gente ligure contribuirà a mantenere vivo ogni aspetto della cultura originale.



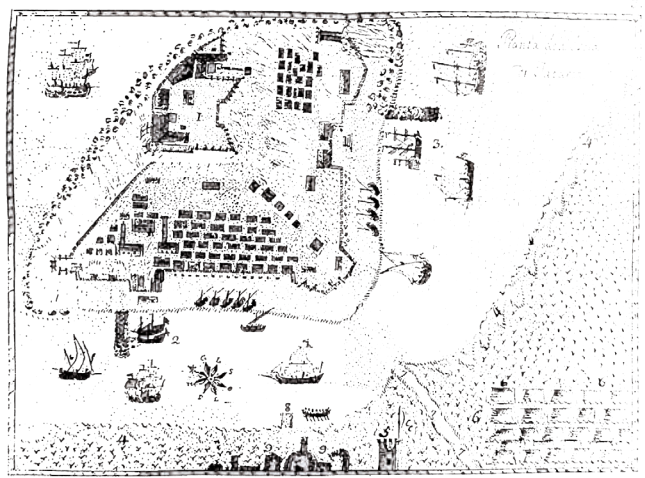
14



13

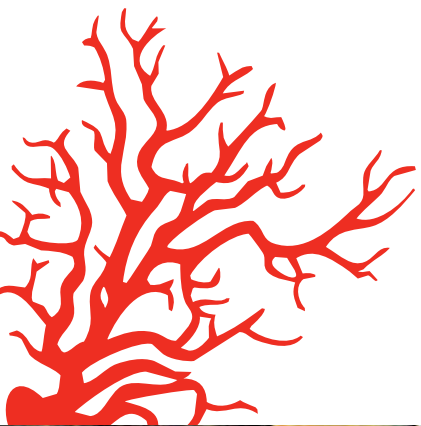


15



16

13. Mappe di Tabarca tratte da Stefano Vallacca, *Memorie dell'isola di Tabarca raccolte e scritte da Stefano Vallacca...*, Biblioteca Reale di Torino
14, 15, 16. Altre due vedute dell'Isola di Tabarca del XVII secolo, courtesy Museo Navale di Pegli Ist. MuMA, Genova.



5. L'ORO ROSSO, PROPULSORE DELLA VICENDA TABARCHINA



17

17. Gioacchino Toma, *Le corallaiie*, (particolare) Torre del Greco, Collezione Banca di Credito Popolare.

La pesca del corallo spinse i Lomellini a intraprendere l'impresa di Tabarca e fu il punto di partenza e il motore dello sviluppo di quella che definiamo cultura tabarchina.

Per quasi due secoli, i genovesi stanziati sullo scoglio tunisino pescarono l'oro rosso, realizzando, almeno in una prima fase, ingenti guadagni. Il corallo era richiesto in tutta Europa, e non solo, impiegato nella realizzazione di rosari, collane, ciondoli e altri monili o splendidi lavori di scultura e cesello; quale complemento arricchiva oggetti preziosi, mobili e arredi ecclesiastici. Peraltro, proprio a Genova, le rigide leggi suntuarie, emanate dalla Repubblica per limitare la sfrenata ostentazione del lusso, consentivano di sfoggiare solo gioielli di corallo e di poche altre pietre preziose. Oltre all'innegabile bellezza, a determinarne il successo contribuirono soprattutto le virtù taumaturgiche che ad esso vennero attribuite fin dai tempi più remoti. Col cristianesimo fu associato al sangue versato da Cristo sulla croce e, quale emblema del martirio per la salvezza degli uomini, rafforzò ulteriormente il suo valore simbolico:

Gli Apostoli usciti dal Concilio di Gerusalemme erano lieti, scorgendosi degni di sopportare i travagli in nome di Gesù Cristo. Siccome il Corallo uscito dal mare è rosso, così i Martiri si fanno rossi, e risplendenti dopo aver superate le persecuzioni, e i tormenti...

...È simbolo ancora della Modestia; perché siccome nel mare è un'erba, che poi rosseggia fuori delle acque: così l'Uomo modesto innalzato dall'altrui favore, e lode, si tinge di rossore.



18

È simbolo il Corallo del Religioso, che nel secolo essendo fragile, e delicato, nella religione divien forte, e vigoroso.

...Paracelso anche disse, che posto al collo de' bambini sia preservativo mirabile contro gli spaventi, la malie, gl'incantesimi, e i veleni...

...L'uso del Corallo è così comune nell'Italia, che quasi non vi sono fanciulli, che non gli portino al collo ed alle braccia sospesi: e molte donne l'usano ancora per ornamento del collo, e per corone da dir le preci nelle chiese.

[Giacinto Gimma, *Della storia naturale delle gemme, delle pietre, e di tutti i minerali*; Volume 1 – Napoli, 1730]

La pesca del corallo è stata sempre un'attività durissima, a causa delle condizioni generali nelle quali si praticava e degli strumenti arcaici impiegati. Ancora alla fine dell'800 viene descritta in questi termini:

...sono certo che vi possa essere nessuno il quale possa adattarsi alla vita del corallaiio e di starsene a bordo di quelle barcacce per una settimana almeno, in alto mare, e rifugiandosi al più, di nottetempo, presso qualche scoglio disabitato, o restando il più spesso in mar vivo; esponendosi con ciò a strapazzi, cui certamente mal resisterebbe anche colui il quale, sebbene nulla avesse a soffrire del mare, tuttavia non fosse abituato da lungo tempo a questo genere di vita durissima; alla quale, ben si sa, degli stessi marinai non tutti possono resistere, o vogliono adattarvi.



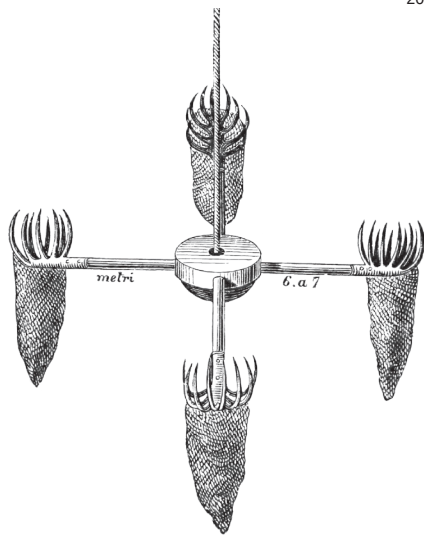
19

18. Targa di vico del Corallo a Genova, in zona Brignole.

19. *A Madonna du Scchiòvu* (la Madonna dello Schiavo), Carloforte.



20



20. Antoon van Dyck, *La Famiglia Lomellini*, olio su tela, 269 x 254 cm
National Gallery of Scotland, Edinburgh.

21. Illustrazioni tratte da Corrado Parona, *Il corallo in Sardegna in Annali dell'industria e del commercio* 1882 - Roma, 1883 (strumentazioni per la pesca del corallo)

E ancora:

...Ben mi persuasi della vita aspra e compassionevole dei pescatori di corallo; sotto un sole cocentissimo, dalle fatiche del remo a quella maggiore dell'argano; tutto ciò dall'alba al tramonto; neppur sospeso tanto lavoro nei brevi momenti della presa di scarso alimento, che consiste in una galletta di pane, ammolita in acqua stantia e qualche cipolla cruda.

[Corrado Parona, *Il corallo in Sardegna, Relazione presentata a S.E. il Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio* - Roma, 1883]

Quest'ultimo passaggio è riferito ai corallatori di Alghero e per quanto concerne l'alimentazione forse i carolini se la passavano un po' meglio:

Le vettovaglie di prima necessità, vale a dire pane biscottato, pasta e legumi si commettono da Castellamare di Stabia, donde vengono qui trasportate con tartane napoletane. In Carloforte non si fa provvista che di vino, o qualche altra provvigione di poca entità. [Corrado Parona, *Il corallo in Sardegna, Relazione presentata a S.E. il Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio* - Roma, 1883]

Alimenti base che sono poi gli stessi, o quasi, forniti ai corallatori liguri a Tabarca, oltre due secoli prima.

Pescare il corallo impone quindi sacrifici durissimi anche perché, quando non ci si insedia direttamente sul posto, si devono comunque abbandonare le famiglie e gli affetti per diversi mesi e senza certezze che il reddito ripagherà il sacrificio.

La pesca si fa da aprile a ottobre usando piccole imbarcazioni a remi e vela latina. L'equipaggio è mediamente formato da 7 uomini. Si cala una sorta di crociera armata con reti laterali e attraverso sapienti movimenti si cerca di intrappolare i rami di corallo entro le maglie, per poi stratonare e recuperare il bottino; ecco una puntuale descrizione:

Giunta l'imbarcazione sul posto, ammainate le vele, levato il timone, il padrone si pone a poppa e, premessa una breve preghiera, alla quale si associano i suoi marinai, per implorare da San Pietro un'abbondante pescagione, getta l'ingegno in acqua, che trascina la lunga gomina arrotolata sul fondo della barca e che scorre su un pezzo di legno fisso sul bordo di sinistra della barca, in prossimità al posto del timone.

Nel nostro caso, al banco dello Spalmatore, l'ingegno cessa di scendere dopo aver svolto quasi 60 braccia (pari a circa 97 metri) di corda. Tocco il fondo, il capitano imprime alla gomina dell'ingegno moti svariati, coadiuvato dal remare dei marinai in determinate direzioni, notissime ai corallai; sebbene sprovvisti di qualsiasi strumento di orientazione.

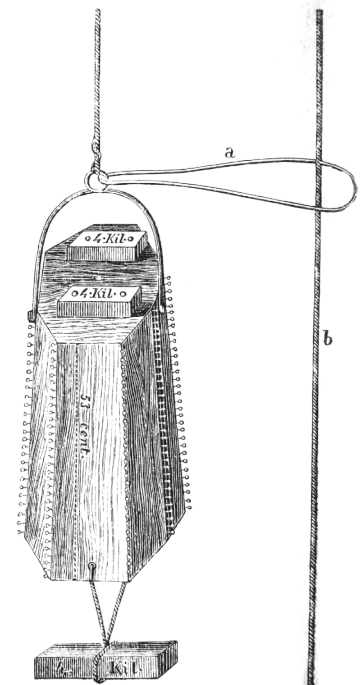
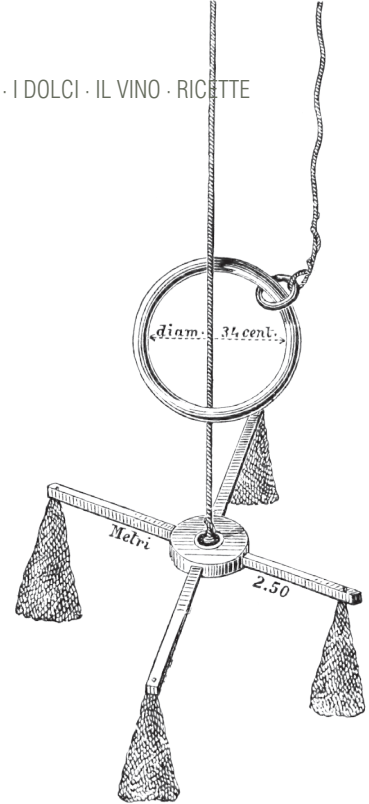
...Quando il padrone corallaro s'accorge che l'ingegno, o meglio le reti, hanno fatto presa sugli scogli del fondo corallino, aiutato da uno, o più marinai, dà degli strappi al cavo dell'ingegno, ritirandolo e lasciandolo ricadere alternativamente, fino a quando crede di avervi fatto sufficiente pesca pel tratto di fondo esplorato; regolandosi a tale intento e dal peso dell'arnese e dalla durata dell'operazione. Allora tutti assieme i marinai tirano a bordo la corda e salpano l'ingegno colle reti, per togliere da queste il corallo, se la fortuna fu loro propizia; e per liberarla dalla grande quantità di altre cose, che vennero strappate dal fondo marino e si sono impigliate nell'intreccio delle maglie. [Corrado Parona, *Il corallo in Sardegna, Relazione presentata a S.E. il Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio* - Roma, 1883]

Una volta pescato, il corallo deve essere selezionato per tipologia, colore, dimensione, forma ecc.

In commercio se ne distinguono quattro specie; il rosso che suddividesi in rosso cremesi e rosso chiaro; il vermiglio assai raro; il bianco chiaro o velato, articolato, proprio dell'isola di Majorca; ed il nero, piuttosto comune. [Pietro Maestri, *Dell'industria manifatturiera in Italia*; in: *Rivista Contemporanea*, volume decimo quarto - Torino, 1858]

Ad una classificazione più generica ne seguono altre molto specifiche che definiscono dettagli e sfumature di colore: *Del Corallo appena di crederà che vi siano più di tre gradi di rosso, eppure ne furono fatti osservare quattordici, de' quali eccone i nomi con ordine della successiva perfezione, e bellezza. 1° Schiuma di sangue. 2° Fior di sangue. 3° Primo sangue. 4° Secondo sangue. 5° Terzo sangue. 6° Stramoro. 7° Moro. 8° Nero. 9° Strafine. 10° Sopraffine. 11° Carbonetto. 12° Paragone. 13° Estremo. 14° Passastremo.* Osservazioni fatte nel Lido di Livorno a S. Iacopo.

[G. Targioni Tozzetti, *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana. Edizione Seconda, Tomo secondo* - Firenze, 1768]





22

22. L'abbazia di San Siro di Struppa (sotto) e utensili per la lavorazione del corallo, Aggio [su gentile concessione di Luigi Creato e Giampiero Ferro].

23. Aggio, sulle alture di Genova.

Si è parlato di tipologie e di sfumature di colore e finalmente si parla di dimensioni e relativo prezzo ovvero ciò che più interessa a tutti coloro che sono coinvolti nell'attività di pesca e commercio:

Il corallo trasportato in Italia si vende sopra tre mercati, a Genova, a Livorno ed a Napoli. Il prezzo del corallo lordo varia secondo la grossezza dei pezzi. Il più piccolo proveniente dalla Sardegna si vende da 90 centesimi a lire 1,10 ogni chilogramma. Quello della Barberia di egual peso costa da lire 2,20 a lire 2,60. Il corallo di mediocre qualità si vende da 27 a 30 lire ogni chilogrammo. Finalmente il grosso vale circa 105 lire quando proviene dalla Sardegna, e lire 115 se proviene dalle spiagge d'Africa.

[P. Duprat, A. Gicca, *Anuario di Economia Sociale e di Statistica per Regno d'Italia* – Torino, 1863]

Seguirò, come sempre, il filone genovese anche perché buona parte di questo corallo finisce proprio a Genova, dove verrà lavorato da una nutrita schiera di artigiani.

Ma l'industria del corallo è molto più sviluppata a Genova, poiché quivi si riceve ogni anno del corallo lordo da 36 a 40 mila chilogrammi, il che rappresenta un valore per lo meno di 12 milioni di lire. Genova annovera 24 negozianti di corallo i quali posseggono quasi tutti una fabbrica.

La maggior parte dei coralli si lavora in perle o granate; si eseguono tre distinte operazioni, il taglio, il traforamento e l'arrotondamento. Questo lavoro si fa dagli abitanti delle campagne e principalmente dalle donne della valle del Bisagno.

Il principio della divisione del lavoro, come abbiám veduto, ancora troppo trascurato in Italia, ivi riceve una fecondissima applicazione.

Ogni comune lavora esclusivamente intorno a grani di una determinata grossezza; gli uni si occupano del taglio, altri del traforo o dell'arrotondamento del corallo.

I terrazzani si recano a Genova a far provvista della materia greggia dai negozianti di questa merce, e loro restituiscono i coralli quando hanno subito tutti i lavori.

Genova vanta persino un certo numero di incisori di coralli. Le persone che vivono con questa industria in quella provincia sono circa sei mila. I lavori in corallo si trasportano in varie parti dell'Europa e dell'Asia. Le collane di qualità ordinaria si mandano principalmente in Germania ed in Russia, ove questo genere è molto richiesto. L'Austria, l'Ungheria e la Polonia fanno pure richieste di questa merce. Finalmente una certa quantità se ne trasporta nelle Indie orientali, segnatamente a Madras ed a Calcutta.

[P. Duprat, A. Gicca, *Anuario di Economia Sociale e di Statistica per il Regno d'Italia* – Torino, 1863]

Seimila persone impiegate nella lavorazione del corallo costituiscono un numero significativo e un valore economico rilevante; inoltre pare che a Genova il lavoro degli artigiani sia ben organizzato, forse grazie ad un sistema istituito già qualche secolo prima dall'arte dei corallieri per governare al meglio la propria corporazione.

Alcuni dei borghi della valle di Bisagno ai quali si fa riferimento mi sono particolarmente familiari e li ritrovo citati in quest'altra cronaca:

...appena terminata la salita, io fui su certe alture dette i Piani di Creto alla destra de quali presentasi a un tratto spettacolo non men curioso che tetro, cioè due valli contigue ripide e cupe, con due villaggi Agio e Stroppa che sembra ne occupino il fondo. Gli abitatori di que siti, per riferto del padre Giambenedetto, invece di coltivare la terra lavorano d'ordinario il corallo (Isis nobilis Lin.), che viene loro somministrato da' mercanti Genovesi, colla differenza che gli Agiesi lo tagliano soltanto, e quegli di Stropa gli danno l'ultima mano, e lo bucano.

[Paolo Spadoni, *Lettere odeporiche sulle montagne ligustiche* – Bologna, 1793]

Per diversi secoli, quindi, i genovesi ebbero in mano una consistente fetta dell'industria del corallo e l'intera filiera ad essa collegata, dalla pesca, alla lavorazione, al commercio dei prodotti rifiniti. E i tabarchini rimangono uno degli esempi viventi di comunità che abbia basato una parte significativa della propria esistenza su questa voce economica.



Dario Ferro, classe 1921, vive da sempre ad Aggio, il piccolo paese sui monti dietro Genova di cui parla Spadoni nel 1793. Dario era bambino quando la nonna lavorava il corallo in soffitta. Lo tagliava con uno strano arnese, simile ad un coltello, ma usava anche una sorta di lima dalla forma singolare e una tenaglia, utensili oggi dispersi in qualche angolo della cantina. Lavorava per ore: «*allua tante donne travaggiavan ciù che i ommi*» (allora molte donne lavoravano più che gli uomini). Il punto di raccolta, dove consegnare il corallo lavorato e approvvigionarsi di quello grezzo, era più a valle, verso Genova, e tutti chiamavano quel luogo dai *curallè*, dai corallieri, perché quel magazzino era il punto di riferimento per tutti i lavoranti. Il padre di Dario era contento quando sua madre andava a consegnare il lavoro, perché tornava sempre con i *cuculli*, piccole frittelle salate che probabilmente comprava da un qualche *friscialaio* dei dintorni: vere leccornie per un ragazzino di allora.

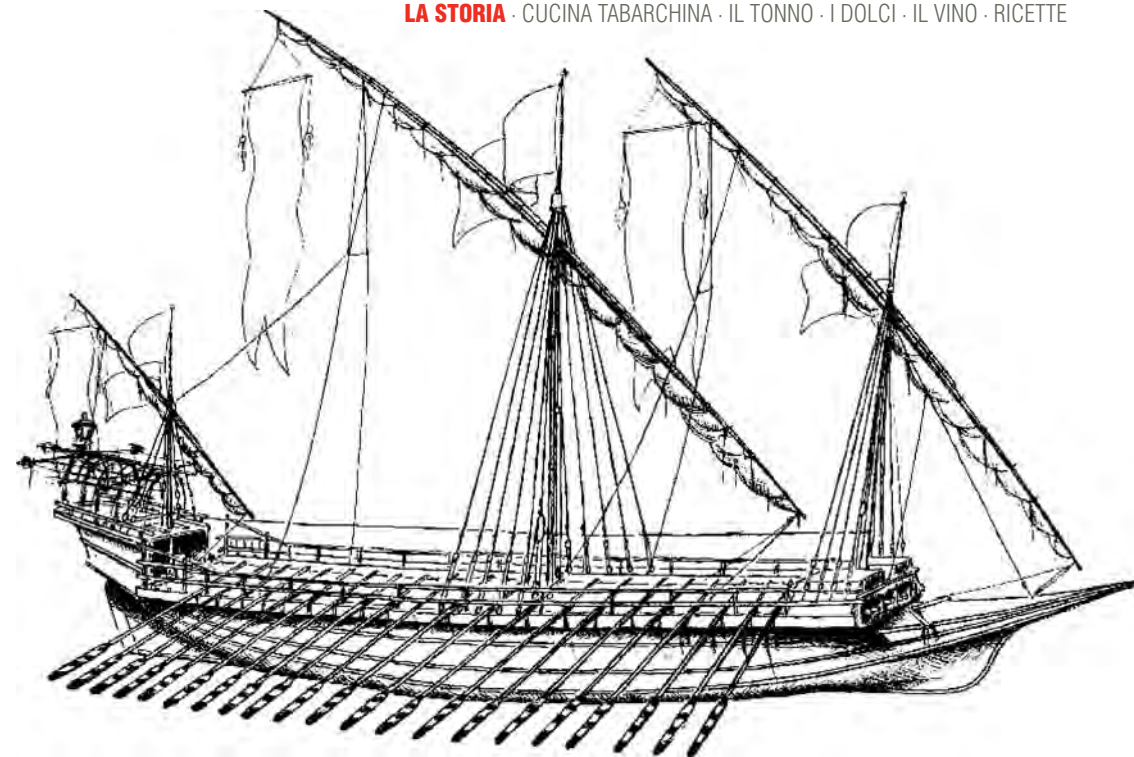
6. UNA CURIOSITÀ SU TABARCA

Cercando qua e là notizie su Tabarca, mi è capitato fra le mani questo breve riferimento scritto da Fernand Braudel nel suo libro [Fernand Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II* – Torino, 1953]. Lo riporto testualmente.

Invece di arrivare in Spagna si va a finire a Tabarca (gennaio 1597)

Cesare Giustiniano si imbarca a Genova, su una galera della repubblica. Dopo uno scalo a Pomègues, una piccola isola di fronte a Marsiglia, la nave ha quasi oltrepassato il golfo del Leone quando il maestrale la sorprende all'altezza di Capo Creus. Invece di guadagnare la Spagna, dove dovrebbe rappresentare la sua repubblica come ambasciatore presso Filippo II (proprio all'indomani della bancarotta del 1596 che ha colpito duramente gli uomini d'affari genovesi), Cesare Giustiniano è spinto dalla tempesta dritto verso sud. La galera tocca un'ansa deserta della costa africana, tra Gigelli e Collo, dove si ferma per sei giorni senza subire danni. Visto che è impossibile riprendere la strada del nord, non rimane che raggiungere l'isola di Tabarca. La galera è fuori uso: Cesare Giustiniano dovrà imbarcarsi su una nave mercantile per raggiungere la Sardegna, e poi la Spagna. Le notizie sono ricavate dalle lettere di Cesare Giustiniano (AS Genova, Lettere ai Principi).

Questo breve riassunto di un fatto accaduto alla fine del '500 stimola alcune considerazioni.



24

Sapevo del ruolo strategico di Tabarca, ma non avevo mai riflettuto su particolari condizioni climatiche come quelle che investirono la galera di Cesare Giustiniano. Tutto ciò mi fa pensare che, data la frequenza con cui anche oggi si ripropone il *mistral* nel golfo del Leone, un caso come quello qui raccontato non doveva verificarsi tanto raramente. Quindi, facendo riferimento alla posizione strategica, occorre anche tener conto di questi aspetti climatici che, in un periodo di navigazione a vela e remi, erano assolutamente rilevanti.

Ancora oggi, in Liguria, quando il vento teso di tramontana scende dalle montagne sferzando la costa con raffiche potenti e persistenti, si dice a chi va in mare di stare molto attento, perché se perderà il controllo o il motore della sua barca andrà in avaria finirà per approdare in Corsica. Chissà se i marsigliesi dicono lo stesso quando c'è il *mistral*? In quel caso, però, si finirà direttamente in Africa, come capitò quattro secoli fa a Cesare Giustiniano.

24. Galera genovese di fine cinquecento.