

Portoscuso e Carloforte, le ultime tonnare del Mediterraneo tra cultura marinara e prodotti d'eccellenza

13 Ottobre 2025

di **Patrizia Ferlini**



PORTOSCUSO – Le tonnare sono tra le forme di pesca più antiche del Mediterraneo. Sistemi complessi di reti e passaggi marini che catturano il tonno rosso secondo rituali consolidati nel tempo. Nata in epoca fenicia e poi sviluppata nelle scuole tonnarote europee, la tonnara è stata per secoli una vera e propria istituzione economica e sociale lungo molte coste del bacino.

Storicamente la tonnara non era solamente una tecnica di pesca, era più riconducibile a

un'impresa collettiva che coinvolgeva famiglie, maestranze specializzate – i tonnaroti – e strutture onnicomprensive, con case, magazzini e luoghi di lavorazione del pescato. In alcune località il sito della tonnara ha determinato lo sviluppo urbano e demografico del paese. Questo è il caso di molte tonnare dell'Italia meridionale e insulare, dove fino al XX secolo la mattanza e le operazioni connesse costituivano eventi tanto economici quanto rituali.



foto Althunnus

La tonnara tradizionale si basa su una serie di camere di reti fisse e gavitelli che guidano i banchi di tonni dalla corrente verso la cosiddetta “camera della morte”, dove avviene la mattanza. Il sistema è altamente selettivo e cattura principalmente adulti in migrazione, e — quando applicato con rispetto dei tempi — può risultare meno impattante sui giovani

esemplari rispetto ad altre tecniche industriali.

Per quanto riguarda la produzione delle tonnare, la quantità è generalmente limitata e di alta qualità. Il tonno catturato viene lavorato fresco o conservato secondo metodi tradizionali come salagione, tonno sott'olio, bottarga. Tuttavia, le quote internazionali per il tonno rosso, gestite da organismi come l'Iccat e recepite dall'Ue, condizionano la possibilità di pesca e il volume produttivo delle imprese più piccole. Questo ha trasformato parte del pescato in materia prima per allevamenti o per canali distributivi più ampi, con ricadute economiche e culturali.



foto Gianluca Zini

Al netto delle normative e delle tecniche, narrando l'evoluzione e il ruolo delle tonnare nel Mediterraneo è doveroso nominare le uniche due realtà ancora attive: Portoscuso e

Carloforte in Sardegna. La tonnara di Portoscuso, nota come Su Pranu, è uno dei luoghi simbolo del Sulcis-Iglesiente.

Le sue strutture storiche, con archi e magazzini affacciati sul mare, raccontano secoli di attività. Si dice che l'attrazione del banco di tonni in quella zona avesse interessato già i sovrani spagnoli nel XVI secolo, segnando l'importanza strategica e commerciale della tonnara per lo sviluppo locale. Oggi l'area è un elemento di forte identità territoriale, meta di visite e di un turismo che cerca il patrimonio storico-industriale legato alla pesca.

La tonnara di Carloforte, sull'isola di San Pietro, affonda le radici nel XVII secolo ed è strettamente legata all'identità carlofortina — una comunità di origine ligure con forti tradizioni marinare.



A Portoscuso e Carloforte la tradizione tonnarota continua a vivere grazie ad alcune realtà produttive e associazioni che mantengono in vita le antiche pratiche di pesca e trasformazione del tonno rosso. A Portoscuso opera l'azienda Althunnus Tonnare Sulcitane, che si occupa della cattura con tonnare fisse e della lavorazione artigianale del pescato,

realizzando conserve di grande pregio come i filetti di tonno rosso in olio d'oliva, la ventresca – il taglio più grasso e saporito – e altri prodotti tipici che rispettano i cicli naturali della “corsa” del tonno.

Un ruolo centrale lo riveste anche la Ligure Sarda S.p.A., consorzio che unisce Carloforte e Portoscuso coordinando la produzione e la commercializzazione, ma anche promuovendo la cultura gastronomica attraverso l'Osteria della Tonnara, dove i visitatori possono degustare piatti preparati con i tagli più nobili del tonno.



foto Carloforte Tonnare

Accanto a queste imprese vi sono associazioni culturali e di promozione territoriale che si impegnano a mantenere viva la memoria della tonnara. Portoscuso diventa protagonista ogni anno, grazie all'associazione CREW, di Calici in Tonnara, evento che unisce musica, vino e tonno locale.

Un aspetto importante da sottolineare relativo all'universo delle tonnare è che la mattanza tradizionale, un tempo fulcro spettacolare e rituale della tonnara, oggi è stata in gran parte abbandonata. Le ragioni sono molteplici, in primis la diminuzione delle popolazioni di tonno rosso e la pressione della pesca industriale hanno ridotto le possibilità di catture abbondanti. Non meno importante, le normative internazionali sulle quote e i costi elevati di manutenzione hanno reso sempre meno sostenibile questa pratica sia a livello economico che etico.



foto Althunnus

La sostituzione della mattanza con metodi di cattura meno cruenti e più controllati ha però portato a un miglioramento della qualità del pesce. I tonni vengono selezionati nel momento migliore della loro migrazione, quando le carni sono ricche di grassi nobili e più saporite. Le tecniche moderne di abbattimento riducono lo stress degli animali al momento della cattura,

preservando la consistenza delle fibre e impedendo la formazione eccessiva di acido lattico che renderebbe la carne meno pregiata.

Oggi le tonnare rappresentano un patrimonio tanto immateriale quanto materiale che intreccia biodiversità, tradizione ed economia locale. Promuovere le tonnare come pratiche sostenibili e integrate al turismo può essere una via per mantenere viva la memoria e l'economia dei luoghi, ma serve una governance che riconosca il loro valore ecologico e sociale, evitando che la gestione del tonno sia dominata solo da grandi operatori industriali. La Sardegna in questo è sulla giusta rotta e le iniziative che riguardano questo microsystema stanno facendo rivivere una tradizione centenaria che da sempre racconta questo territorio.