

PESCE AZZURRO DI SICILIA
BLUEFISH OF SICILY





Eduardo Cicala

PESCE AZZURRO DI SICILIA



BLUEFISH OF SICILY

Edizioni Sikana

PESCE AZZURRO DI SICILIA • BLUEFISH OF SICILY

COORDINAMENTO

Antonella Minneci

TESTI E FOTOGRAFIE

Eduardo Cicala

CONTRIBUTI FOTOGRAFICI

Serge Collet, 2, 5, 82-83, 98-99, 100

Mario Strano, 20-21

Gaetano Urzi, 68-69, 70, 72

TRADUZIONI

Eurolingue - Agrigento

REDAZIONE

Adele Catanese

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

Salvatore Tirrito

STAMPA E CONFEZIONE

Tipolitografia Paruzzo - Caltanissetta

IN COPERTINA

Gianbecchina, *Mattanza* (part.), 1975

Olio su tela, 240 x 315 cm

Pagina 2: Particolare in primo piano della *passerella* posta a prua della *feluca*, tipica barca usata per la pesca del pesce spada nello stretto di Messina

Pagina 5: *Il lanciatore* (in dialetto siciliano “u lanzaturi”) a prua della “feluca” pronto a scagliare la fiocina

Si ringrazia la Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dipartimento Pesca.

Si ringraziano, inoltre, l'Archivio Gianbecchina, Alessandro Becchina, Alfonso Milano, Ignazio Piazza, Gaetano Urzi, Giuseppe Favara, Sebastiano Santuccio, Mario Zito, Natale Testa, Carmelo Urzi, Mario Strano e il Prof. Serge Collet; le Industrie di lavorazione e di trasformazione del pesce azzurro: Pasqualino Famularo di Lampedusa; Agostino Recca e Michele Di Leo di Sciacca; Cooperativa del Golfo di Catania titolare del Presidio Slow Food della “masculina da magghia”.

© 2010 SIKANA PROGETTI D'ARTE

Sede organizzativa: Via A. Di Giovanni, 2

92100 Agrigento - Tel. 0922 604224

E-mail: sikanaproart@live.it

ISBN 978-88-6000-001-1

SOMMARIO

Summary



Il settore ittico in Sicilia

The fishery sector in Sicily



11

Le tipologie di pesca

The types of fishing



17

Cenni storici e antropologici

Historical and anthropological information



21

Il pesce azzurro

Bluefish



27

Il pesce azzurro. Come riconoscerlo

How to recognize bluefish



53

“Masculina da magghia” • Presidio Slow Food

“Masculina da magghia” • Presided over by the Slow Food



69

La pesca del tonno nel trapanese

Fishing for tuna in the area of Trapani



83

La pesca del pesce spada nello Stretto di Messina

Fishing for swordfish in the Strait of Messina



99

Il pesce “azzurro di colore”. Come riconoscerlo

How to recognize fish “blue in color”



105

Tradizioni gastronomiche

Gastronomic traditions



121

L'idea di contribuire ad approfondire le conoscenze nel settore dell'educazione alimentare e alla valorizzazione e promozione del nostro ricco patrimonio marino, mi onora e mi inorgoglisce. Promuovere il pescato di Sicilia, che per millenni è stato il baluardo dell'economia isolana, significa tutelare le tradizioni di un popolo che ha fondato parte della propria storia nel mare. L'importanza del consumo di pesce, quale alimento alternativo ad altri cibi proteici come formaggi, uova e carni di altri animali, è stato in questi ultimi anni ben evidenziato da medici e nutrizionisti. Il pesce ricco di proteine e di sali minerali come lo iodio, il fosforo, il calcio ed il ferro è uno degli alimenti più completi per la nostra dieta. Tra le tante specie di faune ittiche pescate nel Mediterraneo il pesce azzurro offre la massima garanzia di freschezza ed economicità. Al di là dell'immaginario collettivo, che ancora oggi lo considera *pesce povero*, il pesce azzurro è riconosciuto dai nutrizionisti come un alimento ad alta digeribilità e dalle innegabili qualità nutrizionali e organolettiche. Le generazioni future devono conoscere meglio il loro mare e rispettarlo per fare in modo che la sua ricchezza possa costituire un patrimonio per tutti.

Mi auguro quindi che questo libro possa stimolare la curiosità dei giovani lettori e far nascere in loro l'amore per le tradizioni legate al fantastico mondo della pesca e contribuire alla valorizzazione del pesce azzurro e alla promozione di un settore produttivo importante che rappresenta ancora oggi uno dei comparti trainanti dell'economia siciliana.

I am honored and proud to help to increase knowledge in the area of nutritional education and to the enhancement and promotion of our rich marine heritage. Promoting fishing in Sicily, which for years has been the bulwark of the island's economy, it is a means of preserving the traditions of people who have formed part of their history around the sea. The importance of fish consumption, as a food alternative to other protein foods such as cheese, eggs and meat from other animals, has been well highlighted in recent years by doctors and nutritionists. Fish is rich in protein and minerals such as iodine, phosphorus, calcium and iron and is one of the most complete food sources in our diet. Among the many species of fish caught in the Mediterranean the bluefish guarantees freshness and economy. Beyond the collective imagination, which still considers it to be a *poor fish*, the bluefish is recognized by nutritionists as easy to digest, with undeniable nutritional and organoleptic qualities. Future generations need to know more about the sea and must respect it to ensure that its wealth may be a heritage for all.

I therefore hope that this book will stimulate the curiosity of young readers, instilling in them a love for the traditions related to the wonderful world of fishing and contribute to the value of the bluefish and the promotion of an industry that is still an important sector for the Sicilian economy.



IL SETTORE ITTICO IN SICILIA

The fishery sector in Sicily





10-11 • Cantieri navali di Licata (AG) – *Boatyard in Licata*
(*province of Agrigento*)

Con una superficie di 25.708 Km² e con una densità di 194 abitanti per Km², la Sicilia è la più vasta e popolata isola del Mediterraneo. Autentico crogiolo di etnie e popoli del Mediterraneo l'isola ha la forma di un triangolo: la costa sud generalmente bassa e sabbiosa ha caratteri e aspetti africani; la costa nord in gran parte montuosa e rocciosa presenta anche golfi e varie penisole; la costa est, dominata dal vulcano Etna, è la più varia poiché alterna spiagge e scogliere calcaree a rocce vulcaniche.

Culla di antiche civiltà, terra di miti, leggende e tradizioni di antichi pescatori da sempre la Sicilia ha avuto uno stretto legame col suo mare. Tramandata di generazione in generazione la pesca fin dall'antichità è stata fonte di sostegno per molte famiglie siciliane.

Oggi in Sicilia i lavoratori nel settore peschereccio sono circa 18 mila, di cui 10 mila direttamente occupati nella pesca marittima e si stimano circa 200 addetti nelle attività di allevamento ittico. Le industrie di trasformazione sono circa 105 e danno lavoro a 1.424 unità, nelle altre attività correlate (servizi portuali, commercializzazione ed altro) sono occupati circa 6 mila lavoratori.

In termini percentuali in Sicilia risulta presente il 26% di tutti i marittimi imbarcati sui pe-

12 • Veduta del porto peschereccio di Sciacca (AG) – *View of the fishery port in Sciacca*

With an area of 25,708 square kilometers and a population density of 194 inhabitants per square km, Sicily is the largest and most populated island in the Mediterranean. A true melting pot of races and people, the Mediterranean island is shaped like a triangle, the south coast is generally low and sandy with a similarity to Africa, the north coast largely mountainous with rocky bays and various peninsulas, and the east coast dominated by the volcano Etna, is the most diverse including beaches, limestone cliffs and volcanic rocks.

This is the cradle of ancient civilization, a land of myth, legends and traditions of ancient Sicilian fishermen who have always nourished a close relationship with the sea. Handed down from generation to generation fishing has always been a profitable venture for many families in Sicily.

Today, in Sicily, the number of workers in the fishing sector reaches near to 18 000, 10 000 of which are employed in sea fishing and an estimated 200 work in the various fish farms. The processors are about 105 and employ 1,424 people, in other fishing related activities (port services, marketing and more) an estimated 6 000 workers are employed.



CISELLA

ROMANA

GRANDE

ELIANGRE

FRANCESCO

14 • Pescherecci della flotta di Sciacca (AG) – *Fishing boats of Sciacca's fleet (province of Agrigento)*

scherecci e il 18% del totale degli occupati nel comparto ittico in Italia.

Nel 2008 il settore ha prodotto circa 43 milioni di tonnellate di pescato per un ricavo di circa 250 milioni di euro. Per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti ittici, va evidenziata l'elevata presenza di intermediari e di grossisti nel processo distributivo, con le inevitabili conseguenze sui prezzi al consumo; infatti, data la bassa concentrazione dell'offerta, sono rari i casi di accordi diretti tra distribuzione e commercianti finali. In Sicilia il numero di aziende dedite al commercio all'ingrosso è pari a 301 per un numero di addetti di 934 unità.

La flotta siciliana, che conta 3.225 pescherecci, rappresenta il 23,9% di tutti i battelli operanti a livello nazionale e il 33,3% del tonnellaggio impiegato nell'attività di pesca; tali dati permettono di evidenziare il ruolo di primo piano assunto dalla struttura produttiva regionale sull'intera flotta nazionale sia in termini di capacità che di risultati conseguiti.

Tra le regioni obiettivo 1, la flotta siciliana si conferma la più importante rappresentando più del 50% del tonnellaggio impegnato complessivamente nelle regioni Puglia, Calabria, Campania e Sardegna.

In terms of percentage Sicily presently docks 26% of all seafarers and 18% of the total employees in the Italian fishery sector.

In 2008 the sector produced about 43 million tonnes of fish with a profit of 250 million. As for the marketing of fish products, it should be noted that there is a high level of intermediaries and wholesalers in the distribution process, this has an inevitable impact on consumer prices, because, given the low concentration of supply, there are few cases of direct agreements between traders and final distribution. In Sicily, the number of companies engaged in wholesale trade is equal to 301 and the number of employees is 934.

The Sicilian fleet, which has 3,225 vessels, represents 23.9% of all vessels operating at national level and 33.3% of the tonnage employed in the fishery industry, this data makes it possible to highlight the leading role assumed by the structure of regional production on the entire national fleet in terms of capacity and achievements.

Among the objective 1 regions, the Sicilian fleet is still the most important accounting for more than 50% of the total tonnage involved in Apulia, Calabria, Campania and Sardinia.





LE TIPOLOGIE DI PESCA

The types of fishing

16-17 • Reti da pesca – *Fishing nets*

Le principali tipologie di pesca praticate lungo la costa sono:

- il *palangaro* e i *tramagli a posta fissa* per catturare il pesce pregiato come: le spigole, le occhiate, le orate, i saraghi, le sogliole, i rombi, le triglie di scoglio, le mormore ed il pesce spada;
- le reti a *strascino* o *paranza* praticata con i grossi pescherecci per la pesca dei pesci di fondale e dei molluschi come: i naselli, i pagelli, le triglie di fango, le gallinelle;
- i *ciancioli* e le *lampare* per la pesca del pesce azzurro;
- il *vuliari* o la cosiddetta *pesca sottocosta* praticata con piccole barche *uzziteddu* (piccolo gozzo) dove le reti vengono sistemate ai confini delle barriere scogliose per catturare l'ittofauna tipica di quell'habitat.

Nel Canale di Sicilia si utilizzano:

- i *palamiti derivanti* (lunghi anche diverse decine di chilometri) per la pesca del pesce spada e del tonno rosso;
- lo *strascico di fondale* per la pesca di specie bentoniche come: i naselli, il gambero rosa,

The main types of fishing practices along the coast are:

- *palangaro* and *tramagli*: the long line nets fixed in position to catch prized fish such as sea bass, the looks, bream, sole, flounder, red mullet, and swordfish;
- *strascino* or *paranza* nets used by large fishing vessels for bottom fish. shellfish hake, bream, mullet, mud-hens;
- *ciancioli* (purse seines) and '*lampare*' for fishing bluefish;
- *vuliari* or the so-called *inshore fishing* practiced on small boats called '*uzziteddu* (small goiter) where the nets are placed on the edge of the rocky barriers to capture the typical fish in that particular area.

In the Sicily Channel the following are used:

- *palamiti derivanti* boulders (even several tens of kilometers long) to fish for swordfish and blue fin tuna;
- *strascico di fondale* the sea bottom net fishing for ground fish such as hake, pink shrimp,

i gamberoni, gli scampi, le triglie, i saraghi, le aragoste, i calamari, le seppie, le rane pescatrici, le cernie.

Nelle acque prospicienti l'isola di Lampedusa nel periodo di maggio e inizio giugno, con la tecnica del *cianciolo* (rete di circuizione) si pescano le grandi *ricciole* che in questo periodo dell'anno si danno appuntamento per la riproduzione.

Per garantire uno sviluppo sostenibile per il settore e assicurare la disponibilità per le future generazioni è necessario gestire con attenzione le risorse marine viventi.

Il mare va protetto da un eccessivo sforzo di pesca in modo che la sua ricchezza possa costituire un patrimonio accessibile a tutti.

prawns, mullet, the bream, lobsters, squid, cuttlefish, the monk fish, grouper.

In the waters facing the island of Lampedusa in the period of May and early June, using the *purse seine* technique (net seine) they catch many large *sea urchins* that gather in the area to reproduce.

To ensure sustainable development for the sector and ensure availability for future generations it is necessary to carefully manage the living marine resources.

The sea should be protected from excessive fishing so that its wealth may be a heritage accessible to all.





CENNI STORICI E ANTROPOLOGICI

Historical and anthropological information

20-21 • Battuta di pesca a *cianciolo* nel mare di Acitrezza (CT), sullo sfondo i famosi faraglioni – Cianciolo *fishing in the sea of Acitrezza (province of Catania). In the background: the famous stacks*

Credo sia doveroso parlare dal punto di vista storico-antropologico della pesca del pesce azzurro e nello specifico del tipo di imbarcazioni che venivano usate agli inizi del secolo scorso. Già interessanti informazioni venivano raccolte dal famoso antropologo siciliano Giuseppe Pitrè nel volume “La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano”, dove venivano descritte le numerose imbarcazioni usate dai vecchi pescatori siciliani dalla fine dell’800 agli inizi del ‘900.

Usata lungo quasi tutte le coste della Sicilia la *sardara* era una tipica barca siciliana a remi e vela latina di 7-10 metri di lunghezza, (in alcuni casi raggiungeva anche gli 11 metri) il cui equipaggio era formato di 6-8 uomini.

Utilizzata per la pesca del pesce azzurro, si differiva come tipologia a seconda della zona: in quasi tutta la Sicilia occidentale era localmente denominata *varcca di sardi* (barca per sarde) o *varcca longa* (barca lunga); nel catanese era la *sardara*, resa famosa in letteratura dallo scrittore Giovanni Verga ne *I Malavoglia*.

Un altro elemento caratteristico che differenziava le *sardare* palermitane da quelle catanesi erano le vistose decorazioni dello scafo: le *sardare* catanesi erano decorate con l’occhio apotropaico (che serviva ad allontanare un’influenza

Ithink it is important to speak of the historical and anthropological perspective of bluefish fishing and specifically the type of boats that were used at the beginning of last century. Interesting information was gathered by the famous Sicilian anthropologist, Giuseppe Pitre, in the book “The family, home, life of the Sicilian”, where he described the numerous boats used by the old Sicilian fishermen from the late 800’s to the early 900’s.

Used almost all along the coast of Sicily, the Sicilian *sardara* was a typical boat with oars and a latin sail of 7 to 10 meters long (in some cases as much as 11 meters) and the crew consisted of 6 to 8 men.

Used to fish for bluefish, they differed according to type of area: in almost all of western Sicily the locally known *varcca di sardi* (boat of sardines) or *varcca longa* (long boat) was used, in Catania there was the *sardarasardara*, made famous in the literature of the writer Giovanni Verga in *I Malavoglia*.

Another characteristic element that distinguished the *sardara* of Palermo from those of Catania were the gaudy decorations of the hull: Catania *sardara* were decorated with an apotropaic eye (which would avert evil having a magical in-

magica maligna) dipinto da entrambi i lati della ruota di prora; interessanti e folkloristiche erano le vistose decorazioni a carattere religioso che venivano fatte alle sardare palermitane in cui venivano spesso ritratti sul campione di prua i Santi Cosimo e Damiano, su quello di poppa l'Arcangelo Gabriele.

Quasi a sottolineare la grande tradizione e religiosità del popolo di Sicilia scriveva il Pitrè:

... A proposito dei Santi Cosimo e Damiano non sarà inutile l'avvertire che i pescatori, il giorno 27 settembre, nelle prime ore del mattino, in mutande, conducono in giro per il Borgo di Palermo le statue, di corsa, a sbalzi, portando avvolto al capo un gran fazzoletto rosso di seta, alla vita altro fazzoletto anch'esso di seta a forma di cintura, ed alle mani una piccola brocca (quartara) con un mazzolino di fiori...

(Giuseppe Pitrè,
La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano)

*Sunau lu toccu a Santa Catarina,
è quasi l'arba, sdàtivi picciotti,
la varcuza prestu avanti, chi allatina,
tiramù a mari, sinò semu cotti.
Sardi, anciovi e mirruzzi cchiù di rina*

fluence), painted on both sides of the wheel of the bow; interesting and folkloristic the gaudy decorations of a religious nature which were designed on the *Palermitana sardara* where Saint Cosimo and Damian were depicted on the sample bow and the Archangel Gabriel on the bow.

As if to underline the great tradition and religion of the people of Sicily Pitrè wrote:

... Speaking of Saints Cosmos and Damian it won't be useless to warn that the fishermen, on the 27th of September, in the early hours of the morning, in their underwear, will lead statues around the suburbs of Palermo, traveling quickly, in a rush, and they will wear a large red silk scarf around their head, around the waist they will wear a large silk handkerchief like a belt and in their hands they will carry a small *quartara* (pitcher) with a bouquet of flowers...

(Giuseppe Pitrè,
The family, home, life of the Sicilian people)

*Sunau lu toccu a Santa Catarina,
è quasi l'arba, sdàtivi picciotti,
la varcuza prestu avanti, chi allatina,
tiramù a mari, sinò semu cotti.
Sardi, anciovi e mirruzzi cchiù di rina*

*piscari nu' putemu mentri è notti.
O Santu Bauna nni fa stamatina
di lu putiaru sckanzari li botti. (Sciacca)*

Dice il proverbio:

Cui nun sapi prigari vaja a mari;

e non vi è uomo più religioso e devoto del marinaio dello stampo antico il quale non parte mai per un lungo viaggio senza che si confessi e comunichi. In mare, al tramontar (*cuddari*) del sole, tutti i marinai s'inginocchiano sulla tolda ed il capitano recita questa preghiera facendo recitare un paternostro ed un'avemaria:

*Lu suli cuddau
la vimmaria sunau,
salutamu e ringraziamu
la santissima Nunziata,
ca cci ha mannatu la bona jurnata;
cussì cci manna la bona nuttata;
un patrinnostu ed una vimmaria
pri sta bona cumpagnia.*

(Giuseppe Pitrè,
Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano)

*piscari nu' putemu mentri è notti.
O Santu Bauna nni fa stamatina
di lu putiaru sckanzari li botti. (Sciacca)*

The saying goes:

Cui nun sapi prigari vaja a mari;

and there is no man more religious and devout than that of the old-fashioned sailor who never starts a long journey without confessing and communicate. At sea, at sunset (*cuddari*) of the sun, all the sailors kneel on the deck and the captain says this prayer by reciting a Hail Mary and Paternoster:

*Lu suli cuddau
la vimmaria sunau,
salutamu e ringraziamu
la Santissima Nunziata,
ca cci ha mannatu la bona jurnata;
cussì ci manna la bona nuttata;
un patrinnostu and a vimmaria
pri sta bona cumpagnia.*

(Giuseppe Pitrè,
Customs and beliefs and prejudices of the Sicilian people)

Altri detti e modi di dire antichi sulla pesca del pesce azzurro:

Aprili sardi a varrili.

Aprile è il mese più propizio per la pesca delle sardine che da sempre ha costituito una notevole fonte di guadagno per i pescatori siciliani. Anticamente in questo mese si iniziava la salagione di questo prezioso pesce pelagico.

*Acqua di celu e sardi a la màgghia
e cu' l'havi si li smagghia.
Luna a l'addritta, marinaru curcatu
e luna curcata, marinaru a l'addritta.
Luna a varca, sardi a varcata.*

La superstizione e la meteorologia da sempre hanno accompagnato l'uomo nelle pratiche lavorative. La pioggia e le varie fasi della luna influenzano positivamente la pesca delle sardine, ma come dice il proverbio, non tutte le barche hanno la stessa fortuna. Di buon augurio è per esempio l'abbaiare dei cani.

*Li cani abbaianu,
li sardi ammaggghianu.*

Other sayings and idioms regarding the ancient art of fishing for bluefish:

Aprili sardi a varrili.

April is the month most conducive to fish for sardines, which has always been an important source of income for fishermen in Sicily. In ancient times the pelagic fish was salted in this month.

*Acqua du celu e sardi a la màgghia
e cù l'avi si li smagghia.
Luna a l'addritta, marinaru curcatu
e luna curcata, marinaru a l'addritta.
Luna a varca, Sardi a varcata.*

Superstition and the weather have always accompanied the practical working man. The rain and the various phases of the moon positively affect sardine fishing, but as the saying goes, not all boats have the same luck.

An example of a good omen is the sound of dogs barking.

*Li cani abbaianu,
Li sardi ammaggghianu.*





IL PESCE AZZURRO

Bluefish



CALOGERO

SANTO LUIGI 3PE 417

CALOGERO 3PE 625



VINCENZO

UMI
3FE

26-27 • Pesce azzurro in vendita nel pittoresco mercato ‘a Piscaria di piazza Pardo a Catania – *Bluefish sale at ‘a Piscaria’ typical market in Piazza Pardo Catania*

Essendo presenti nel Mediterraneo le più numerose specie di faune ittiche della terra, con la presente pubblicazione si intende tracciare una breve mappa delle varietà di pesce azzurro che si pesca nel Canale di Sicilia e che sono presenti sui banchi delle pescherie.

Il pesce, assieme agli altri alimenti offerti dalla natura, è presente nella dieta umana fin dalla preistoria. Già nell’antica Roma esisteva il *garum*, una famosa salsa preparata con sardine, acciughe e sgombri, di cui i romani andavano ghiotti. Per la sua straordinaria importanza nella dieta dell’uomo il pesce, che appare anche negli affreschi tombali egizi e nei mosaici romani di età imperiale, oltre che alimento era considerato anche simbolo di fertilità e di sessualità (il delfino, considerato un pesce, era il simbolo di Afrodite e della sua corrispettiva babilonese Freya). Anche con l’avvento del Cristianesimo al pesce viene attribuito un significato mistico. Il consumo del pesce azzurro, considerato il pesce dei poveri, aveva un ruolo di primo piano nell’alimentazione delle popolazioni costiere e dal settecento, grazie alla diffusione della tecnica di conservazione, entrò a pieno titolo anche sulle tavole delle popolazioni dell’entroterra.

A Sciacca in provincia di Agrigento vi è il por-

28-29 • Sciacca (AG) veduta dal porto – *View of Sciacca’s port*

The largest number of species of the world is present in the Mediterranean Sea. With this publication we hope to draw a quick map of the varieties of bluefish which is caught in the Channel of Sicily and that are present on the banks of the fishmongers.

The fish, along with the other food offered by nature, has been present in the human diet since prehistoric times.

Already in ancient Rome there was *garum*, a popular sauce made with sardines, anchovies and mackerel, of which the Romans were fond. Because of its extraordinary importance in the human diet fish, which also appears in Egyptian tomb frescoes and Roman mosaics dating back to the imperial age, as well as nourishment was also considered a symbol of fertility and sexuality (the dolphin, a fish which was considered to be the symbol of Aphrodite and its corresponding Babylonian Freya). Even with the advent of Christianity the fish was given a mystical significance. The consumption of bluefish, considered the fish of the poor, played a prominent role in nourishing the coastal populations from the eighteenth century, and through the preserving techniques, it also became a staple on the tables of inland populations.