

# ***LA ROTTA DEL MARE***



Co-funded by the European  
Maritime and Fisheries Fund

## PARTNER



Flag Costa degli Etruschi  
(Coop San Leopoldo e F.A.R Maremma)



WWF Nord Afrique



Petra Patrimonia Corsica



Legambiente Toscana

## INDICE

### MAPPA

pagina 1

### VERSIONE ITALIANA

- La leggenda del pirata Dragut pagina 3
- La pesca e le sue imbarcazioni pagina 5
- Le tonnare pagina 10
- Le ricette della rotta del mare pagina 15

### VERSION FRANÇAISE

- La légende du pirate Dragut page 23
- La pêche et ses bateaux page 25
- Les madragues page 30
- Les recettes de route de la mer page 35

### ENGLISH VERSION

- The legend of pirate Dragut page 43
- Fishing and its boats page 45
- The tuna traps page 50
- The recipes of the sea route page 55
- Bibliography & Sitography page 60





***“Che cos’è il Mediterraneo? Mille cose insieme.***

***Non un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi.***

***Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre...***

***Il mare, infatti, quale lo conosciamo e lo amiamo, offre sul proprio passato la più sbalorditiva e illuminante delle testimonianze.”.***

Così si esprimeva Ferdinand Braudel, lo storico che più di tutti ha evidenziato il valore del Mediterraneo quale contesto di crescita e di civiltà. Braudel afferma che, contrariamente all’immaginario comune, il mar Mediterraneo non inizia con il mare: esso è, prima di tutto, terra. La terra dei paesi che vi si affacciano, strettamente connessi al mare che li bagna, che si fa simbolo del “senza-confini”.

Non sempre l’assenza di confine ha un risvolto positivo, ma la storia è neutra, e sono i popoli a interpretarla; così la nostra rotta del mare è tracciata sulla scia di un personaggio che ha solcato il Mediterraneo nel sedicesimo secolo: un pirata di nome Turgut Reis Ali, conosciuto da tutti come Dragut. E come in tutte le storie avventurose e spericolate, le gesta di Dragut sono diventate leggenda.

Nato a cavallo del 1500 in una famiglia povera di Bodrum, in Turchia, grazie alla sua abilità con le armi Dragut entrò nell’esercito turco, intraprendendo una gloriosa carriera marinara, iniziata al servizio dell’abile e temuto pirata Barbarossa e terminata come ammiraglio capo dell’intera flotta di Solimano il Magnifico.

Nel 1539, l’Imperatore Carlo V incaricò Andrea Doria - ammiraglio, politico e nobile italiano della Repubblica di Genova – di catturarlo, cosa che avvenne l’anno dopo, in Corsica, dove Dragut venne sorpreso alla fonda presso la baia di Girolata.

Il pirata fu quindi imprigionato e poi venduto come schiavo, dopodiché, grazie ad un riscatto, tornò in libertà; si narra che e riprese la sua inarrestabile leggendaria attività per altri 20 anni, stringendo anche una serie di alleanze che gli permisero di diventare viceré di Algeri, e Signore di Tripoli e di al-Mahdiyya (in Tunisia) per conto di Solimano il Magnifico, fino alla sua morte, avvenuta durante una battaglia a Gozo (Malta) nel 1565.

A Scauri, nel Lazio, è nato un premio letterario a lui intitolato : “perché, semplicemente, “grazie” a lui questo luogo ha saputo trovare le energie per unirsi e per combattere la violenza e lo spoglio della cultura, e ha saputo rinascere”.

La sua storia, o mista a leggenda, ancora narrata nei porti e nelle isole, ha tracciato una sorta di rotta nel Mediterraneo e, fra mille peripezie, è arrivata a toccare anche le coste dei paesi riuniti dal progetto ENSAMBLE.

Protagonista infatti, nella sua vita, è stata la Toscana, più volte assaltata.

Protagonista la Corsica, dove è avvenuto il suo arresto. Protagonista, infine, la Tunisia, responsabile della sua ritrovata libertà: pare infatti che il riscatto pagato da Barbarossa ad Andrea Doria contenesse anche la concessione dell’isola di Tabarka alla famiglia genovese dei Lomellini, legata proprio all’ammiraglio italiano.

Per questo motivo, per il nostro viaggio abbiamo deciso di partire proprio da lui, Dragut. Immaginando che le rotte solcate dal pirata e da tanti altri navigatori abbiano segnato, anche in antitesi, la storia, la cultura e le tradizioni del nostro splendido blu.



## LA PESCA E LE SUE IMBARCAZIONI

La pesca è da sempre al centro della storia dei popoli che abitano il Mediterraneo, tanto che Greci e Fenici già dimostravano enorme dimestichezza con le tecniche di stoccaggio e conservazione del pescato. Segno che l'attività era estremamente produttiva e diffusa.

Col tempo, non c'è dubbio, materiali e attrezzature sono cambiati ma, nonostante l'evolversi della cultura e della tecnologia, quest'antica pratica mostra ancora, da tanti punti di vista, il suo volto tradizionale e, nonostante l'avvento delle grandi barche a motore, non ha mai abbandonato il nostro bacino, continuando a fornire sostentamento a intere comunità del Mediterraneo.

Ogni paese però si porta dietro le sue tipicità, e come ogni pirata aveva il suo veliero, ogni pescatore ha la sua barca.

Ancora oggi, nonostante l'uniformarsi del settore dato soprattutto dall'avvento delle barche a motore, è possibile ritrovare, in alcune regioni e comunità, imbarcazioni tradizionali, tutt'ora usate e conosciute.

Proviamo a conoscere quelle più vicine al nostro progetto.

## IL BARCHINO TOSCANO

Imbarcazione tipica della Toscana è il barchino, utilizzato in varie zone della regione - Maremma compresa - e dotato di una struttura molto semplice ma che varia, nelle proprie caratteristiche, a seconda del contesto e della funzione per il quale viene utilizzato.

Nello specifico, il barchino di Orbetello, nella sua versione storica, ha una forma adatta all'ambiente della laguna: più pesante rispetto ad altri toscani, dal fondo piatto e dalla forma quadrangolare, con un'asta orizzontale a poppa - il buttafuori o, in questo caso, trigantino - che serve a manovrare i remi e una semplice vela triangolare (in gergo tecnico latina), non più in uso dagli anni '50.

A queste modalità di spostamento si sono poi aggiunte o sostituite nel tempo altre varianti, come, ad esempio, il motore fuori bordo, la struzza (una pertica per fare leva sul fondo) o i remetti corti per la voga a coppia.

I primi barchini erano in legno di pino (o più raramente di faggio), materiale che, impregnandosi di acqua, dava maggiore stabilità all'imbarcazione. Quelli costruiti attualmente sono invece di vetroresina, facili da mantenere e da gestire nelle manovre di uscita dall'acqua ma più instabili per il tipo di pesca fatta in laguna, come, ad esempio, la pesca all'anguilla.



In questo caso, infatti, quando il vano destinato alla stiva delle anguille è pieno, i barchini tendono a ribaltarsi.

Questo esemplare di imbarcazione non era tipico solo della laguna di Orbetello, ma veniva usato anche nella zona degli stagni costieri – Burano, Ombrone – , dove assumeva una forma ancor più rettangolare e veniva manovrato principalmente attraverso una stanga di legno da puntare sul fondo.

I barchini costituiscono ancora un simbolo forte e riconosciuto per la comunità maremmana, tanto da meritarsi una gara di voga a loro dedicata, organizzata dal Comune di Orbetello.

### **IL POINTU FRANCESE**

Il pointu è una famiglia di barche da pesca tipiche della Provenza mediterranea ma facilmente rintracciabili anche su altre coste francesi, Corsica compresa.

Di origine molto antica (la silhouette riprende quella delle canoe preistoriche), queste imbarcazioni in legno hanno il fondo piatto e misurano meno di 12 metri.

Sono caratterizzate da una prua e una poppa molto appuntite, con la prima che termina con un'estremità particolare chiamata "capien" che può terminare con uno sperone o "mourre de pouar" (muso di maiale in lingua provenzale).

Nate come barche a remi o a vela latina, sono imparentate con un'altra serie di imbarcazioni, fra cui la "gourse" di Tolone , la "gourse" di Nizza (derivata dal gozzo italiano) , la "bietola" (originaria del Golfo del Leone, fra Spagna e Francia) , il "luzzu" di Malta , le barche del Nord Africa , le feluche genovesi e le barche del Lago di Ginevra.

Dal 1921 sono passate al tipico motore Baudouin. Nel corso degli

Come accade per i barchini di Orbetello, anche i pointu vengono regolarmente celebrati in Francia: a maggio infatti, nella località di Sanary-sur-mer ( Var ) si svolge la Virée de St Nazaire organizzata dall'Association des Pointus de Sanary, mentre cade a febbraio, a Villefranche-sur-Mer, il combattimento navale fiorito che riunisce tutti i pointus della località.



### **LE BARCHE DA PESCA ARTIGIANALE TUNISINE**

Sono numerose le tecniche di pesca artigianale diffuse in Tunisia, e ad esse si associano diversi tipi di imbarcazioni, alcune ancora piuttosto diffuse, altre ormai rare.

Provando a riassumerle in famiglie, eccole qui presentate, dalla più comune alla più difficile da trovare.

*Sandal*: barca costiera a remi o a vela, che può andare dai 3 ai 5 metri di lunghezza, caratterizzata da uno scafo sottile dal fondo piatto, con prua e poppa appuntite. L'albero che porta la vela è spesso inclinato in avanti.

*Felouque*: barca a vela di taglia media (anche questa dai 3 ai 5 metri), stretta e leggera, dotata di uno o due alberi disposti a prua e al centro, con vele triangolari. È munita inoltre di due o quattro remi. Questa imbarcazione è tipica delle isole Kerkennah e di Jerba.

*Loude*: barca a fondo piatto, tipica delle Kerkennah, adatta alla navigazione su alti fondali. Comunemente ha un solo albero, che, a differenza del felouque, porta una vela quadrangolare. Le dimensioni (12 metri di lunghezza) permettono di contenere un equipaggio di 5 marinai. Questa barca, come il lechtem di cui parliamo successivamente, è molto rara.

*Lechtem*: una specie di zattera di piccole dimensioni (1m x 2m) fatta da tronchi di palma tenuti insieme da traverse in eucalipto, usata per visitare la tipica charfia delle isole Kerkennah, sorta di labirinto fisso costruito allineando foglie di palma, che grazie alle correnti indirizza i pesci fino alle camere di cattura, da cui non riescono più ad uscire. Spinta tramite un palo di legno, questo tipo di imbarcazione è ormai introvabile.



Oltre alle imbarcazioni tipiche, vi è però una lunga tradizione che accomuna i tre paesi del progetto **ENSAMBLE**, e non solo, ovvero quella della pesca al tonno e delle relative tonnare.

## INNANZITUTTO... COS'È UNA TONNARA?

È interessante sapere che per tonnara, in Italia, si intende sia l'insieme delle reti usate per la cattura del pesce sia, in senso esteso, l'area in cui viene messa in pratica questa tecnica particolare.

Entrando poi nello specifico, ogni tonnara è comandata da un *Rais*, parola di origine araba, che abbiamo già incontrato parlando di Dragut e che significa "capo". È lui a stabilire dove posizionare le reti che costituiranno la struttura atta a imprigionare i tonni – la tonnara appunto - formata dall'isola - serie di recinti rettangolari chiamati camere, fatti sempre di rete e tenuti verticali da galleggianti – e dal pedale, un'ulteriore rete di qualche chilometro che collega obliquamente l'isola alla costa.

Questa struttura è adibita all'intrappolamento dei tonni che, opportunamente deviati, entrano nell'isola seguendo il pedale e si radunano nella camera terminale, provvista di un fondo che, sollevato al momento giusto, permette ai pescatori (tonnarotti), posizionati su apposite barche, l'uccisione (mattanza) dei pesci. Le tonnare possono essere di due tipi: quelle di corsa o di arrivo, dove si catturano i tonni nella loro fase riproduttiva (metà maggio - metà giugno) e quelle di ritorno, alle quali giungono tonni isolati alla fine dell'estate.

Questa pratica di pesca, molto usata in passato, si è adesso notevolmente ridotta in favore di altre tecniche alternative. Molte tonnare del Mediterraneo quindi sono state chiuse, ma di esse, anche se non più funzionanti, resta ancora intatta la storia.



### LE TONNARE TOSCANE

Le uniche tonnare toscane di cui si riescono a reperire informazioni sono quelle che erano presenti nell'Isola d'Elba, ubicate in vari punti della costa: Linguella, Bagnaia, Enfola, Marciana Marina. Nell'isola questa tecnica di pesca venne esportata nel '600 dalla Sicilia grazie a Ferdinando I, Granduca di Toscana, che chiamò i rais da Favignana per formare i pescatori del luogo.

La funzione delle tonnare dell'Elba era principalmente quella di produrre ed esportare tonno salato, sorra e bottarga, mentre gli scarti del pesce (principalmente interiora) venivano utilizzati per la buzzamaglia, uno stufato con piselli tipico del luogo. La loro attività è durata fino a metà del '900: le ultime mattanze di tonni dell'isola risalgono infatti agli anni '50, e nello specifico al giugno del 1954 per quanto riguarda la località "Bagno", fra Procchio e Marciana Marina, dove erano situati due "marfaraggi" (l'insieme dei fabbricati e degli impianti per la lavorazione dei tonni pescati).

A mettere definitivamente fine alla tradizione in questo luogo fu, il 25 giugno dello stesso anno, una fortissima corrente che travolse le reti della tonnara, ammicchiandole in una grossa ed intricata palla e compromettendole definitivamente. Durò ancora qualche altro anno invece l'attività della tonnara dell'Enfola, dove si continuò a pescare fino al 1958 e a lavorare il pesce fino al '61.

### LE TONNARE TUNISINE

In Tunisia la pesca del tonno ha una lunga storia, che inizia al tempo dei Fenici (VIII e VII secolo a.C.), ma la diffusione delle tonnare risale solo al XIX secolo, grazie all'influenza dei vicini siciliani.

La prima tonnara ad entrare in funzione nel paese risale al 1820 ma, in meno di un secolo, il numero è letteralmente lievitato, arrivando, all'inizio del '900, a raggiungere le dieci tonnare funzionanti (Cap Zebib, Sidi Daoud, Ras El Ahmar, El Haouaria, Ras El Mihr, Ras Marsa, Monastir, Conigliera, Kuriat e Borj Khédija). A queste inoltre ne vanno aggiunte altre tre - a Ras Salakta, Menzel Temime e a nord di Mahdia - che sembrano però non essere mai state utilizzate.

Una rapida ascesa ma un altrettanto rapido declino: nel 2003 infatti, ad essere operative rimangono solo le strutture di Sidi Daoud, Ras El Ahmar e El Haouaria, e non ancora per molto: di lì a poco infatti la pratica smetterà di essere legale e verrà quindi abbandonata.

Ma le tonnare tunisine si portano ancora dietro una bella storia, che abbiamo potuto conoscere grazie al progetto ENSEMBLE: la storia di Salah Daoaoued, raccontata da Kais Rais, marinaio di El Haouaria.

Salah Daoaoued era un pescatore che aveva lavorato con capitani spagnoli che conoscevano la struttura e il funzionamento della tonnara. Volendo rendersi autosufficiente, grazie alle informazioni apprese durante il periodo trascorso con loro e con l'aiuto di coloro che avevano partecipato alla costruzione di vecchie tonnare (operai, pescatori e relative mogli), riuscì a realizzare la prima tonnara interamente tunisina e a rendere così la comunità autosufficiente.



## LE TONNARE FRANCESI

La storia delle tonnare francesi si è sviluppata principalmente in Provenza e Costa Azzurra, fino ad arrivare al confine con l'Italia, ma ha toccato anche alcune località della Corsica, ed è per questo che abbiamo deciso di approfondirla. Comparse per la prima volta addirittura all'epoca della città di Massalia (ora Marsiglia), raggiunsero una grande estensione nel IV secolo d.C., dopodiché poco se ne è saputo fino al '600, quando il signore di Bandol esportò le tipiche reti dalla Spagna, decretando la rinascita di questa tecnica.

Utilizzate principalmente dalla nobiltà provenzale, pare ce ne fossero più di 20 sulla costa francese che guarda al Mediterraneo, più alcune, appunto, anche in Corsica, nelle località di St Florent, Fornelli, Campo Moro e Cap Figari. La struttura era solitamente molto più semplice rispetto a quelle tradizionali italiane o spagnole, e le dimensioni ridotte, ma alcune raggiungevano comunque grandi estensioni: quella di Bandol, ad esempio, aveva una lunghezza di quasi 1.800 metri e una larghezza di circa 450 metri, con una coda che raggiungeva i 2 chilometri.

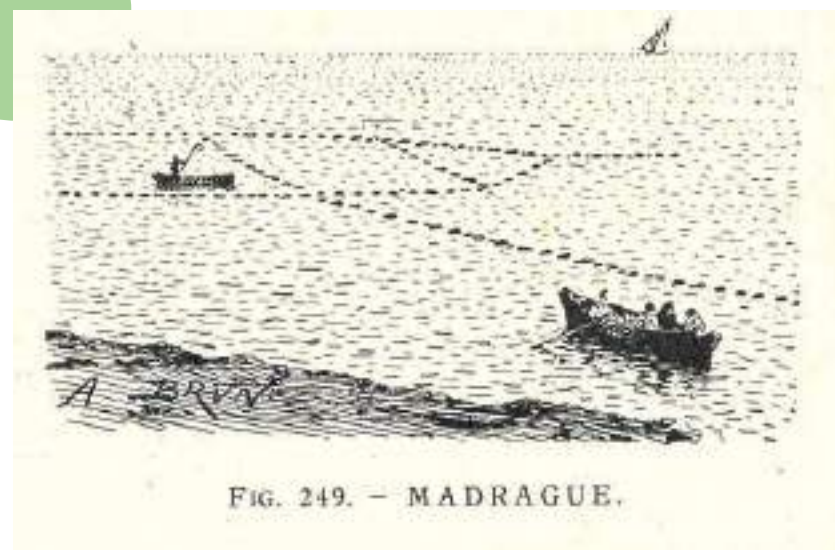
Ovviamente il pescato era costituito principalmente da tonno rosso, ma in questa zona non era rara la cattura anche di altre specie, fra cui sgombri, palamite, squali e delfini.



Anche in Francia, così come in altre aree del Mediterraneo, il declino di questa tecnica si è visto nel XX secolo, nonostante le proteste nei confronti di questa tecnica di pesca fossero iniziate già nell'800: i pescatori artigianali infatti contestavano infatti lo sfruttamento di queste attrezzature da parte di classi sociali – nobili come abbiamo già visto – estranee al mondo ittico.

Ma non fu questo l'unico problema che causò l'abbandono di questa tecnica. Ai malumori dei pescatori si aggiunse infatti un progressivo allontanamento dei tonni dalla costa, riscontrato non solo in Francia ma anche in Italia, Algeria e Tunisia, e attribuibile a varie cause fra cui l'aumento del traffico delle navi a vapore, il sovrasfruttamento delle popolazioni, l'aumento dell'attività dei pescherecci a traino e la presenza di scarichi inquinanti.

Tutto ciò spinse le popolazioni di tonni a imboccare nuove rotte migratorie, causando un deficit economico nel settore delle tonnare e innescando così una progressiva scomparsa di queste strutture su tutta la costa.



## **DALLE IMBARCAZIONI ALLE TECNICHE DI PESCA, PER ARRIVARE AL PIATTO!**

I nostri paesi hanno tradizioni e gusti differenti per quanto riguarda la cucina di pesce, ma, sfogliando i libri di ricette e andando in visita alle trattorie tradizionali è possibile comunque trovare alcune similitudini.

Del resto, le reti e le lenze dei nostri pescatori si immergono sempre nello stesso mare: il Mediterraneo.

Le specie conosciute e pescate sono tante e permettono alla fantasia degli chef di spaziare notevolmente, dagli antipasti alle frittiture, dai primi alle grigliate.

Esistono tuttavia, in ogni luogo, delle ricette tipiche che proprio grazie a precise sfumature, profumi e colori, mantengono la loro indiscutibile unicità, rientrando con diritto a far parte di quel patrimonio culturale e gastronomico da preservare e tramandare. Proviamo a conoscerle...



## **MAREMMA – IL CALDARO DI PORTO SANTO STEFANO**

### **Ingredienti:**

- 1 kg di pesci da zuppa (scorfano, pesce prete, rana pescatrice, pesce San Pietro, spernocchia o canocchia)
- una seppia ed un piccolo polpo
- una cipolla bianca
- olio extra vergine di oliva
- peperoncino qb
- prezzemolo qb
- uno spicchio d'aglio
- tre patate
- 250 gr di pomodori pelati
- una tazza d'acqua
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale qb
- pane raffermo qb

### **Procedimento:**

Pulire i pesci con attenzione, e tagliare la seppia (in strisce) e il polpo (in piccoli pezzi).

Pelare e tagliare le patate e affettare il pane raffermo.

Fare un trito fino di cipolla e prezzemolo, e metterlo in una casseruola di terracotta a soffriggere con l'olio evo, l'aglio e il peperoncino.

Aggiungere la seppia e il polpo e, dopo averli rosolati, sfumare col vino bianco.

Aggiungere poi il pomodoro, alcuni spicchi di patate e lasciare cuocere circa 20 minuti.

Aggiungere le patate rimanenti e fare cuocere altri 20 minuti. In questa fase aggiungere il sale e, se serve, acqua o brodo di pesce. Aggiungere i pesci e fare cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo tostare il pane raffermo e disporlo nei piatti. Coprire ogni piatto con il condimento e per ultimo aggiungere il pesce ormai cotto.

### **CORSICA – L'AZIMINU (O BOUILLABAISSSE)**

#### **Ingredienti**

- 500 g di pesce da zuppa a persona (scorfano, orata, gallinella, pesce San Pietro, pesce lupo, merlano) qualche granchio
- 1 o 2 teste di pesce (grongo, per esempio)
- 2 cipolle grandi
- 3 pomodori
- 4 spicchi d'aglio
- timo
- alloro
- finocchio
- prezzemolo
- 2 o 3 bustine di zafferano
- 1 pezzetto di scorza d'arancia essiccata
- 1 dl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio da dessert di pastis
- fette sottili di pane raffermo
- sale pepe

#### **Procedimento:**

Pulire e lavare il pesce e tagliarlo in pezzi di medie dimensioni. Mettere il pesce in una pentola capiente, con l'olio, le cipolle tritate e i pomodori opportunamente pelati e privati dei semi. Aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati, lo zafferano, il timo, l'alloro, il finocchio, il prezzemolo, la buccia d'arancia, sale e pepe. Mescolare e marinare per 30/60 minuti a seconda della quantità. Portare a ebollizione diversi litri d'acqua in una pentola capiente. Rimuovere i pesci più teneri dalla pentola (il pesce lupo, il merla-

Bagnare l'altro pesce con l'acqua bollente fino a coprirlo e portare nuovamente a ebollizione.

Dopo cinque minuti di bollitura, unire il pesce più tenero messo da parte e insaporire con il pastis. Continuare a bollire per altri dieci minuti (la cottura non deve superare un quarto d'ora in totale). Disporre il pesce su un piatto da portata e versare il brodo sulle fette di pane raffermo adagiate su un piatto fondo. Per rendere il brodo più legato, è possibile aggiungere, in cottura, una patata tagliata a fette.

Anche in Tunisia sono comuni le zuppe. Quella più famosa è la chorba, preparata solitamente con orzo e agnello, ma ne esiste anche una varietà di pesce, altrettanto gustosa.



## TUNISIA – LA CHORBA DI PESCE

### Ingredienti

- 500g di pesci misti
- 3 bicchieri da tè di Chorba frik (semi di grano)
- 1 bicchiere a tè di olio
- 1 grossa cipolla
- 1 cucchiaio da zuppa di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino da caffè di cumino
- Mezzo cucchiaino da caffè di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di paprika in polve, dolce o piccante a seconda dei gusti
- 1 gambo di sedano
- 1 mazzo di prezzemolo tritato
- 1 mazzo di coriandolo tritato
- 1 pizzico di zafferano
- Sale, pepe e harissa qb

### Procedimento:

In una casseruola far soffriggere la cipolla tritata nell'olio prima di aggiungere il pomodoro diluito in un bicchiere di acqua. Lasciare poi cuocere per qualche minuto.

Aggiungere le erbe fresche, l'harissa, sale e pepe, 1 litro d'acqua e coprire il brodo.

Lasciare bollire da 10 a 15 minuti.

Mettere la chorba frik nella casseruola e fare cuocere per 10 minuti.

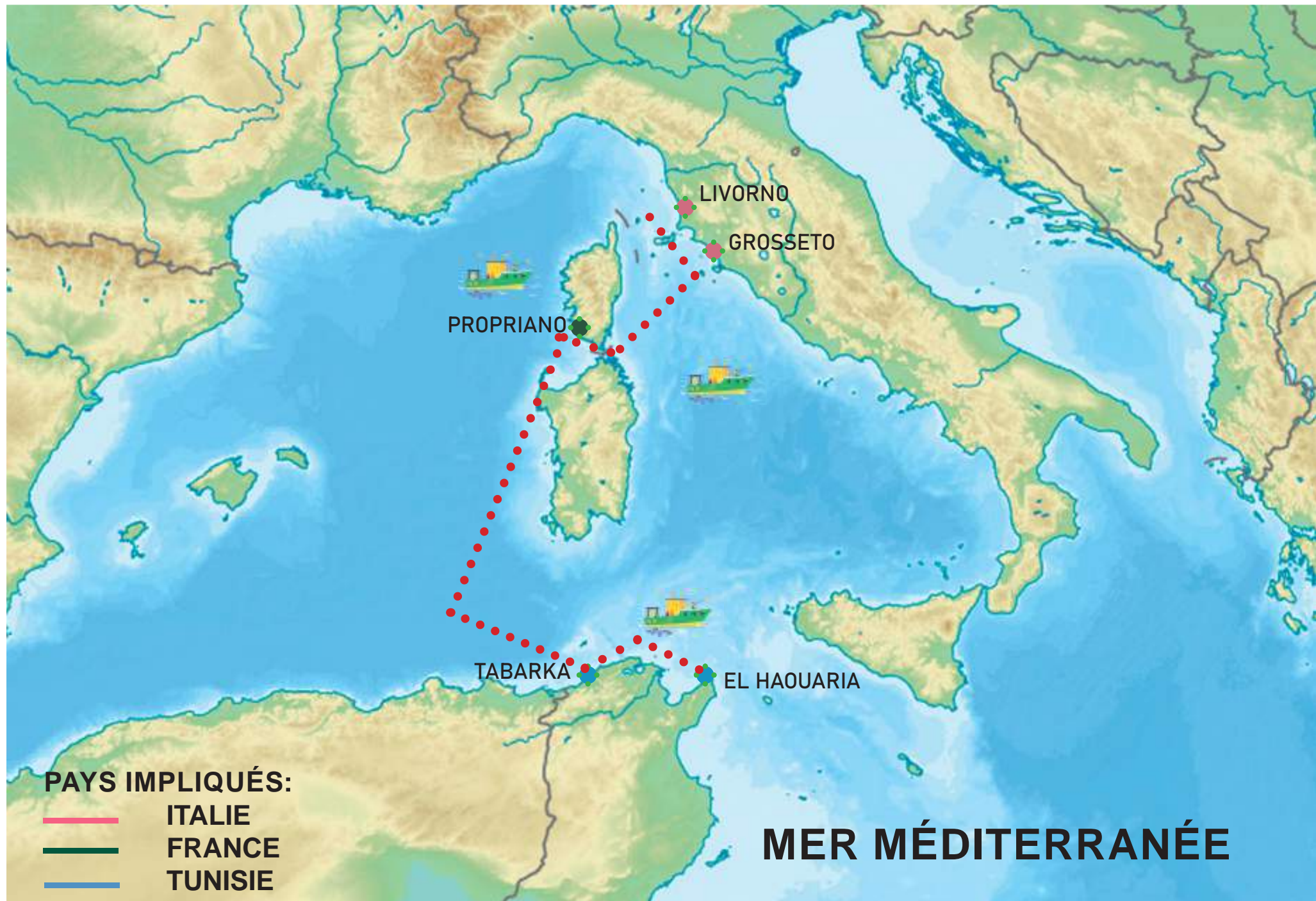
Aggiungere poi il pesce opportunamente pulito e tagliato in pezzi e fare cuocere 20 minuti a fuoco moderato.

Versare la zuppa in una zuppiera e servite ben calda accompagnata da fette di limone.

## IL VIAGGIO INIZIA QUI.

Basta portare con sé il desiderio degli incontri, delle culture, delle tradizioni, contando sul motore della nostra curiosità. Un viaggio ripaga sempre, perché svolge un ruolo eccezionale: di rottura, di spaesamento, di contatto con la differenza; e quindi di esperienza privilegiata. Ci insegna che dobbiamo avere cura delle stesse cose; ci avvicina e ci tiene insieme.

*Buona rotta del mare !*





**« Qu'est-ce que la Méditerranée ? Mille choses ensemble. Pas un paysage, mais d'innombrables paysages. Pas une mer, mais une succession de mers. Pas une civilisation, mais une série de civilisations empilées les unes sur les autres... La mer, en effet, telle que nous la connaissons et l'aimons, offre sur son passé le plus étonnant et le plus éclairant des témoignages. »**

Ainsi s'exprimait Ferdinand Braudel, l'historien qui a le plus souligné la valeur de la Méditerranée en tant que contexte de croissance et de civilisation. Braudel affirme que, contrairement à l'imaginaire commun, la mer Méditerranée ne commence pas par la mer : elle est avant tout une terre. La terre des pays qui l'entourent, intimement liée à la mer qui les baigne, qui devient un symbole du «sans frontières».

L'absence de frontière n'a pas toujours un revers positif, mais l'histoire est neutre et ce sont les peuples qui l'interprètent ; ainsi, notre route de la mer est tracée dans le sillage d'un personnage qui a navigué sur la Méditerranée au XVI<sup>e</sup> siècle : un pirate nommé Turgut Reis Ali, connu de tous sous le nom de Dragut. Et comme dans toutes les histoires aventureuses et téméraires, les exploits de Dragut sont devenus une légende.

Né au tournant des années 1500 dans une famille pauvre de Bodrum, en Turquie, de son habileté avec les armes, Dragut entra dans l'armée turque. Il se lance ainsi dans une glorieuse carrière de marin, qui commence au service de l'habile et redouté pirate Barberousse et se termine en tant qu'amiral en chef de toute la

flotte de Soliman le Magnifique.

En 1539, l'empereur Charles V ordonna à Andrea Doria - amiral, politicien et noble italien de la République de Gênes - de le capturer, ce qui arriva l'année suivante, en Corse, où Dragut fut pris à l'ancre près de la baie de Girolata.

Le pirate fut alors emprisonné puis vendu comme esclave, mais grâce à une rançon, il est relâché. On raconte qu'il a repris sa légendaire activité imparable pendant encore 20 ans, tout en forgeant une série d'alliances qui lui ont permis de devenir vice-roi d'Alger, et Seigneur de Tripoli et d'al-Mahdiyya (en Tunisie) au nom de Soliman le Magnifique, jusqu'à sa mort, qui a eu lieu lors d'une bataille à Gozo (Malte) en 1565.

A Scauri, dans le Latium, un prix littéraire est né en son nom: «parce que, simplement, grâce à lui ce lieu a pu trouver l'énergie pour s'unir et lutter contre la violence et le dépouillement de la culture, et a donc su renaître».

Son histoire remplie de légendes, encore racontées dans les ports et les îles, a tracé une sorte de route en Méditerranée et, parmi mille péripéties, elle est également arrivée à toucher les côtes des pays réunis par le projet ENSAMBLE.

Protagoniste est la Toscane, dans sa vie, à plusieurs reprises attaquée. Protagoniste est la Corse, où son arrestation a eu lieu. Protagoniste, enfin, est la Tunisie, responsable de sa libération : il semble en effet que la rançon versée par Barberousse à Andrea Doria contenait également la concession de l'île de Tabarka à la famille génoise des Lomellini, liée à l'amiral italien.

C'est pour cette raison que pour notre voyage, nous avons décidé de partir de lui, Dragut. En imaginant que les routes traversées par le pirate et de nombreux autres navigateurs ont marqué, même en antithèse, l'histoire, la culture et les traditions de notre splendide bleu.



## LA PÊCHE ET SES BATEAUX

La pêche a toujours été au cœur de l'histoire des peuples vivant en Méditerranée, à tel point que les Grecs et les Phéniciens ont déjà démontré leur familiarité des techniques de stockage et de conservation du poisson. Un signe que l'activité a été extrêmement productive et répandue.

Au fil du temps, il n'y a pas de doute, les matériaux et les équipements ont changé mais, malgré l'évolution de la culture et de la technologie, cette ancienne pratique montre encore, à bien des égards, son visage traditionnel et, malgré l'avènement des grands bateaux à moteur, elle n'a jamais quitté notre bassin, continuant à assurer la subsistance de communautés entières de la Méditerranée.

Chaque pays, cependant, a ses propres caractéristiques, et comme tout pirate avait son voilier, chaque pêcheur a son propre bateau.

Aujourd'hui encore, malgré l'uniformité du secteur provoqué surtout par l'avènement des bateaux à moteur, il est possible de trouver des bateaux traditionnels encore utilisés aujourd'hui dans certaines régions et communautés.

Essayons de connaître les plus proches de notre projet.

## LE BARCHINO TOSCAN

Le barchino est un bateau typique de la Toscane utilisé dans diverses zones de la région - y compris la Maremme - et équipé d'une structure très simple qui varie dans ses caractéristiques selon le contexte et la fonction pour lequel il est utilisé.

Plus précisément, le barchino d'Orbetello, dans sa version historique, a une forme adaptée à l'environnement de la lagune : plus lourd que les autres toscans, à fond plat et de forme quadrangulaire, avec une tige horizontale à la poupe – le buttafuori ou, dans ce cas, le trigantino – qui sert à manœuvrer les rames et une simple voile triangulaire qui n'est plus utilisée depuis les années 50.

D'autres variantes ont ensuite été ajoutées ou remplacées au fil du temps, comme le moteur hors-bord, la struzza (une perche pour tirer parti du fond) ou les rames courtes pour la navigation en couple.

Les premiers bateaux étaient en bois de pin (ou plus rarement de hêtre), matériaux qui, en s'imprégnant d'eau, donnait plus de stabilité à l'engin. Ceux actuellement construits sont en fibre de verre, faciles à entretenir et à manipuler dans les manœuvres de sortie de l'eau, mais plus instables pour le type de pêche de lagune, par exemple, la pêche à l'anguille.



Dans ce cas, lorsque le compartiment destiné à la cale des anguilles est plein, les bateaux ont tendance à basculer.

Ce type de barchino n'était pas seulement typique de la lagune d'Orbetello, mais était également utilisé dans la zone des étangs côtiers - Burano, Ombrone – où il prenait une forme rectangulaire et était manœuvré principalement à travers un poteau en bois qui pointe vers le fond.

Les barchini constituent encore un symbole fort et reconnu pour la communauté de la Maremme, au point de mériter un concours de vogue qui leur est dédié, organisé par la municipalité d'Orbetello.

### **LE POINTU FRANÇAIS**

Le pointu est une famille de bateaux de pêche typiques de la Provence méditerranéenne mais facilement traçables sur d'autres côtes françaises, y compris la Corse.

D'origine très ancienne (la silhouette rappelle celle des pirogues préhistoriques), ces bateaux en bois ont un fond plat et mesurent moins de 12 mètres. Ils sont caractérisés par une proue et une poupe très pointue, la première se terminant par une extrémité particulière appelée « capian » qui peut se terminer par un éperon ou « mourre de pouar » (museau de porc en provençal).

Nés comme bateaux à rames ou à voile latine, ils sont apparentés à une autre série de bateaux, dont la gourse de Toulon, la gourse de Nice (dérivée du gozzo italien), la betterave (originaire du golfe de Leone, entre l'Espagne et la France), le luzzu de Malte, les bateaux d'Afrique du Nord, les felouques génoises et les bateaux du lac Léman.

Depuis 1921, ils sont passés au typique moteur Baudouin typique. Au fil des années, la structure du pont a également évolué et peut maintenant avoir de petites cabines fermées.

Comme pour les barchini d'Orbetello, les pointus sont également régulièrement célébrés en France: en mai, dans la localité de Sanary-sur-mer (Var), la Virée de St Nazaire est organisée par l'Association des Pointus de Sanary, tandis qu'en février, à Villefranche-sur-Mer, le combat naval rassemble tous les pointus de la localité.



### **LES BATEAUX DE PÊCHE ARTISANAUX TUNISIENS**

Il existe de nombreuses techniques de pêche artisanale répandues en Tunisie, et elles sont associées à différents types de bateaux, certains encore assez répandus, d'autres désormais rares.

En essayant de les résumer par familles, les voici présentés, du plus courant au plus difficile à trouver.

*Sandal*: bateau côtier à rames ou à voile, pouvant aller de 3 à 5 mètres de long, caractérisé par une coque fine au fond plat, avec une proue et une poupe pointue. Le mât qui porte la voile est souvent incliné vers l'avant.



*Felouque*: voilier de taille moyenne (également de 3 à 5 mètres), étroit et léger, équipé d'un ou deux mâts disposés à l'avant et au centre, à voiles triangulaires. Il est également équipé de deux ou quatre rames. Ce bateau est typique des îles Kerkennah et jerba.

*Loude*: bateau à fond plat, typique des Kerkennah, adapté à la navigation en eaux profondes. Il n'a généralement qu'un seul mât, qui contrairement à la felouque, porte une voile quadrangulaire. Les dimensions (12 mètres de volume) permettent de contenir un équipage de 5 marins. Ce bateau, comme le lechtem dont nous expliquerons par la suite, est très rare.

*Lechtem*: une sorte de petit radeau (1m x 2m) fait de troncs de palmier maintenus ensemble par des traverses d'eucalyptus, utilisé pour la charfia typique des îles Kerkennah, une sorte de labyrinthe fixe construit en alignant les feuilles de palmier, qui grâce aux courants, dirige les poissons vers les chambres de capture, d'où ils ne peuvent plus sortir. Poussé par une perche en bois, ce type de bateau est désormais introuvable.



Outre les bateaux typiques, il existe cependant une longue tradition qui unit les trois pays du projet ENSAMBLE, et pas seulement celle de la pêche au thon et de ses madragues.

## **TOUT D'ABORD... QU'EST-CE QU'UNE MADRAGUE ?**

Il est intéressant de savoir que par madrague, en Italie, on entend à la fois l'ensemble des filets utilisés pour capturer les poissons et, au sens large, la zone où cette technique particulière est mise en pratique.

Pour entrer dans les détails, chaque madrague est contrôlé par un Rais, mot d'origine arabe, que nous avons déjà entendu en parlant de Dragut et qui signifie « chef ».

C'est lui qui détermine où placer les filets qui constitueront la structure apte à emprisonner le thon - la madrague - formée par l'île ; une série d'enclos rectangulaires appelés chambres, toujours faites de filets et maintenues verticalement par des flotteurs - et par la pédale, un autre réseau de quelques kilomètres qui relie obliquement l'île à la côte.

Cette structure est utilisée pour le piégeage des thons qui, correctement détournés, entrent dans l'île en suivant la pédale et se rassemblent dans la chambre terminale, équipée d'un fond qui, relevé au bon moment, permet aux pêcheurs (tonnarotti), placés sur des bateaux spéciaux, de faire la mise à mort (abattage) des poissons.

Les madragues peuvent être de deux types: ceux de course ou d'arrivée, où l'on capture les thons dans leur phase de reproduction (mi-mai à mi-juin) et ceux de retour, les thons isolés à la fin de l'été.

Cette pratique de pêche, très utilisée dans le passé, s'est considérablement réduite au profit d'autres techniques alternatives. Beaucoup de madragues méditerranéennes ont donc été fermées, mais leur histoire, même si elle n'est plus fonctionnelle, reste vivante.



### LES MADRAGUES TOSCANES

Les seules madragues toscanes dont on parvient à obtenir des informations sont celles qui existaient sur l'île d'Elbe, situées à divers points de la côte : Linguella, Bagnaia, Enfola, Marciana Marina.

Cette technique de pêche a été exportée vers l'île dans les années 1600 depuis la Sicile grâce à Ferdinand I, Grand-Duc de Toscane, qui a appelé les Rais de Favignana pour former les pêcheurs locaux.

La fonction des madragues d'Elbe était principalement de produire et d'exporter du thon salé, de la ventrèche et de la boutargue, tandis que les restes de poisson (principalement des abats) étaient utilisés pour le buzzamaglia ; un ragoût aux petits pois typique de l'endroit. Leur activité dura jusqu'au milieu des années 1900 : les derniers abattages de thon sur l'île remontent aux années 50, plus précisément à juin 1954 en ce qui concerne la localité « Bagno », entre Procchio et Marciana Marina, où se trouvaient deux « marfaraggi » (l'ensemble des bâtiments et des infrastructures de transformation des thons capturés).

Le 25 juin de la même année, un courant très fort submergea les filets de la madrague, les entassant en une grosse boule et les compromettant définitivement.

Cette journée mis fin définitivement à cette tradition à cet endroit. En revanche, l'activité de la madrague à Enfola dura encore quelques années, où l'on a continué à pêcher jusqu'en 1958 et à travailler le poisson jusqu'en 61.

### LES MADRAGUES TUNISIENNES

En Tunisie, la pêche au thon a une longue histoire, qui commence à l'époque des Phéniciens (VIIe et VIIIe siècles av.C.), mais la propagation des madragues ne remonte qu'au XIXe siècle, grâce à l'influence des voisins siciliens.

La première madrague à entrer en service dans le pays remonte à 1820.

En moins d'un siècle, le nombre augmente considérablement, atteignant, au début des années 1900, dix madragues fonctionnelles (Cap Zebib, Sidi Daoud, Ras El Ahmar, El Haouaria, Ras El Mihr, Ras Marsa, Monastir, Conigliera, Kuriat et Borj Khjédija). A celles-ci s'ajoutent trois autres - à Ras Salakta, Menzel Temime et au nord de Mahdia - qui semblent cependant n'avoir jamais été utilisées.

Une ascension rapide mais un déclin tout aussi rapide : en effet, en 2003, seules les structures de Sidi Daoud, Ras El Ahmare et El Haouaria restent opérationnelles, et pas pour longtemps : peu de temps après la pratique cessera d'être légale et sera donc abandonnée.

Mais les madragues tunisiennes portent encore belle histoire, que nous avons pu connaître grâce au projet ENSAMBLE : l'histoire de Salah Daoaoued, racontée par Kaïs Raïs, marin d'El Haouaria. Salah Daoaoued était un pêcheur qui avait travaillé avec des capitaines espagnols qui connaissaient la structure et le fonctionnement de la madrague.

Voulant devenir autonome, grâce aux informations apprises au cours de la période passée avec eux et avec l'aide de ceux qui avaient participé à la construction de vieilles madragues (ouvriers, pêcheurs et leurs épouses), il réussit à construire la première madrague entièrement tunisienne et rend ainsi sa communauté autosuffisante.

## LES MADRAGUES FRANÇAISES

L'histoire des madragues françaises s'est développée principalement en Provence et sur la Côte d'Azur, jusqu'à la frontière avec l'Italie. Elle a également touché certains endroits en Corse, et c'est pourquoi nous avons décidé de l'approfondir.

Apparus pour la première fois à l'époque de la ville de Massalia (aujourd'hui Marseille), elles ont atteint une grande expansion au IV<sup>e</sup> siècle après JC, après quoi on en a peu su jusqu'en 1600, lorsque le seigneur de Bandol importa les filets typiques d'Espagne, décrétant ainsi la renaissance de cette technique. Utilisé principalement par la noblesse provençale, il semblerait qu'il y en avait plus de 20 sur la côte française surplombant la Méditerranée, plus quelques-unes, notamment en Corse, dans les localités de St Florent, Fornelli, Campo Moro et Cap Figari.

La structure était généralement beaucoup plus simple que celles traditionnelles italiennes ou espagnoles, et les dimensions étaient réduites, mais certaines atteignaient néanmoins de grandes extensions : celle de Bandol, par exemple, avait une longueur de près de 1800 mètres et une largeur d'environ 450 mètres, avec une queue atteignant 2 kilomètres.

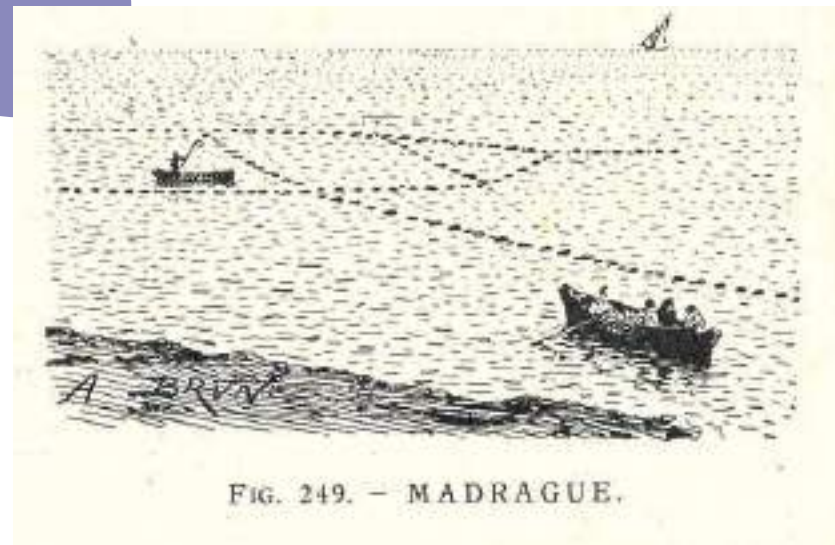
De toute évidence, les prises étaient principalement composées de thon rouge, mais il n'était pas rare de capturer d'autres espèces, comme le maquereau, la pélamide, les requins et les dauphins.



Même en France, comme dans d'autres régions de la Méditerranée, le déclin de cette technique a vu le jour au XX<sup>e</sup> siècle, bien que les protestations à l'égard de cette technique de pêche aient commencé dès le XIX<sup>e</sup> siècle : en effet, les pêcheurs artisanaux contestaient l'exploitation de ces équipements par des classes sociales nobles, comme nous l'avons déjà vu, étrangères au monde de la pêche.

Mais ce n'était pas le seul problème qui a causé l'abandon de cette technique. Le mécontentement des pêcheurs s'est ajouté à un retrait progressif des thons de la côte, constaté non seulement en France mais aussi en Italie, en Algérie et en Tunisie, attribuable à diverses causes dont l'augmentation du trafic des navires à vapeur, la surexploitation des populations, l'augmentation de l'activité des chalutiers et la présence de rejets polluants.

Tout cela a poussé les populations de thon à emprunter de nouvelles routes migratoires, provoquant un déficit économique dans le secteur des madragues et déclenchant ainsi une disparition progressive de ces structures sur toute la côte.



## **DES BATEAUX AUX TECHNIQUES DE PÊCHE, POUR FINALEMENT ARRIVER AU PLAT !**

Nos villages ont des traditions et des goûts différents en ce qui concerne la cuisine de poisson. En feuilletant les livres de recettes et en visitant les trattorias traditionnelles, on peut néanmoins trouver quelques similitudes.

Après tout, les filets et les lignes de nos pêcheurs plongent toujours dans la même mer : la Méditerranée.

Les espèces connues et pêchées sont nombreuses et permettent à l'imagination des chefs de varier considérablement, des entrées aux plats frits, des premiers services aux grillades. Cependant, chaque lieu a des recettes typiques qui, grâce à des nuances, des parfums et des couleurs précises, conservent leur unicité incontestable, faisant ainsi partie de ce patrimoine culturel et gastronomique à préserver et à transmettre.

Essayons de les connaître...



## **MAREMME TOSCANE – LE CALDARO DI PORTO SANTO STEFANO**

### **Ingrédients:**

- 1 kg de poissons de soupe (rascasse rouge, rat de mer, lotte, poisson Saint-Pierre ou crustacés)
- une seiche et une petite pieuvre
- un oignon blanc
- huile d'olive extra vierge
- piment
- persil
- une gousse d'ail
- 3 pommes de terre
- 250 g de tomates pelées
- une tasse d'eau
- un demi-verre de vin blanc
- sel
- pain rassis

### **Préparation :**

Nettoyer soigneusement les poissons et couper la seiche (en lanières) et la pieuvre (en petits morceaux). Peler et couper les pommes de terre et trancher le pain rassis. Hacher finement l'oignon et le persil et les mettre dans une casserole en terre cuite à frire avec l'huile d'olive extra vierge, l'ail et le piment.

Ajouter la seiche et la pieuvre et, après les avoir dorés, déglacer avec du vin blanc.

Ajouter ensuite la tomate, quelques quartiers de pommes de terre et laisser cuire environ 20 minutes.

Ajouter le reste des pommes de terre et cuire encore 20 minutes. A ce stade, ajouter le sel et, si nécessaire, l'eau ou le bouillon de poisson.

Ajouter le poisson et cuire environ 10 minutes.

Pendant ce temps, griller le pain rassis et le disposer dans les assiettes.

Couvrir chaque plat de condiment et ajouter le poisson cuit.

### **CORSE – L'AZIMINU (OU BOUILLABAISSE)**

#### **Ingrédients:**

- 500 g de poisson de soupe par personne (rascasse rouge, dorade, gallinelle, poisson Saint-Pierre, poisson-loup, merlan)
- quelques crabes
- 1 ou 2 têtes de poisson (anguille de mer, par exemple)
- 2 gros oignons
- 3 tomates
- 4 gousses d'ail
- thym
- laurier
- fenouil
- persil
- 2 ou 3 sachets de safran
- 1 morceau de zeste d'orange séché
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 cuillère à dessert de pastis
- fines tranches de pain rassis
- sel de poivre

#### **Préparation :**

Nettoyer et laver le poisson. Le couper en morceaux de taille moyenne. Mettre le poisson dans une grande casserole avec l'huile, les oignons hachés et les tomates bien pelées et épépinées. Ajouter les gousses d'ail écrasées, le safran, le thym, le laurier, le fenouil, le persil, le zeste d'orange, le sel et le poivre. Mélanger et mariner pendant 30/60 minutes selon la quantité. Porter à ébullition plusieurs litres d'eau dans une grande casserole.

Retirer les poissons les plus tendres de la marmite (le poisson-loup, le merlan et les pétoncles).

Mouiller l'autre poisson avec l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit couvert et porter à ébullition. Après cinq minutes d'ébullition, ajouter le poisson le plus tendre mis de côté et assaisonner de pastis.

Continuer à bouillir encore dix minutes (la cuisson ne doit pas dépasser un quart d'heure au total).

Disposer le poisson sur un plat de service et verser le bouillon sur les tranches de pain rassis déposées sur une assiette creuse. Pour rendre le bouillon plus onctueux, il est possible d'ajouter, pendant la cuisson, une pomme de terre tranchée.

Les soupes sont également courantes en Tunisie. La plus connue est la chorba, habituellement préparée avec de l'orge et de l'agneau, mais il existe également une variété de poissons tout aussi savoureux.



## TUNISIE – LA CHORBA DE POISSON

---

### Ingrédients:

- 500g de mélanges de poissons
- 3 verres à thé de chorba frik (graines de blé)
- 1 verre à thé d'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 1 c. à soupe de soupe de concentré de tomate
- 1 c. à thé de cumin
- Une demi-cuillère à thé de coriandre en poudre
- 1 c. à soupe de paprika en poudre, sucré ou épicé selon les goûts
- 1 tige de céleri
- 1 bouquet de persil haché
- 1 bouquet de coriandre hachée
- 1 pincée de safran
- Sel, poivre et harissa

### Préparation :

Dans une casserole, faire revenir l'oignon haché dans l'huile avant d'ajouter la tomate diluée dans un verre d'eau. Laisser cuire quelques minutes.

Ajouter les herbes fraîches, la harissa, le sel et le poivre, 1 litre d'eau et couvrir le bouillon.

Laisser bouillir pendant 10 à 15 minutes.

Mettre la chorba frik dans la casserole et faire cuire pendant 10 minutes.

Ajouter ensuite le poisson bien nettoyé et coupé en morceaux et cuire 20 minutes à feu moyen.

Verser la soupe dans une soupière et servir bien chaud accompagné de tranches de citron.

## IL VIAGGIO INIZIA QUI.

---

Voilà, le voyage commence ici. Apportez simplement avec vous l'envie des rencontres, des cultures, des traditions, en comptant sur le moteur de votre curiosité. Un voyage porte toujours ses fruits, car il joue un rôle exceptionnel : de rupture, de désorientation, de contact avec la différence ; et donc d'une expérience privilégiée. Cela nous apprend que nous devons prendre soin des mêmes choses ; nous rapproche et nous unit.

Bonne route de la mer !



**COUNTRIES:**  
— ITALY  
— FRANCE  
— TUNISIA

**MEDITERRANEAN SEA**



***“What is the Mediterranean? A thousand things together. It is not a landscape, but innumerable landscapes.***

***It is not a sea, but a succession of seas, not a civilization but successive civilizations piled one over the other...***

***The sea, in fact, that we know and love, offers the most astounding and illuminating evidence of its past.”***

This is how Ferdinand Braudel expressed it, the historian that more than anyone has highlighted the value of the Mediterranean as a context of growth and civilisation. Braudel states that, contrary to common belief, the Mediterranean Sea does not start at the sea: it is, first of all, land. The land of the villages that overlook it, closely connected to the sea that bathes them, which becomes a symbol of the “borderless”.

The absence of borders does not always have a positive impact, but history is neutral, and it is the inhabitants who interpret it; like this our sea route is drawn in the wake of a character who sailed the Mediterranean in the sixteenth century: a pirate named Turgut Reis Ali, known by all as Dragut. And like in all adventure and action stories, Dragut’s actions became legend.

Born at the turn of the 1500s, in a poor family in Bodrum, in Turkey, thanks to his aptitude for weapons, he entered the Turkish army, embarking on a glorious seafaring career, starting at the service of the skilled and feared pirate Barbarossa and finishing as the chief admirable of the entire fleet of Suleiman the Magnificent.

In 1539, Emperor Carlo V assigned Andrea Doria – admiral, Italian politician and nobleman from the Republic of Genova – to capture him, which happened the following year, in Corsica, where Dragut was caught in the Gulf of Girolata.

The pirate was therefore imprisoned and then sold as a slave, after which, thanks to a ransom, he was released; it is said that he resumed his unstoppable, legendary activity for another 20 years, even forging a series of alliances that allowed him to become viceroy of Algiers, and Lord of Tripoli and al-Mahdiyya (in Tunisia) on behalf of Suleiman the Magnificent, until his death, taking place during a battle in Gozo (Malta) in 1565.

In Scauri, in Lazio, a literary prize was created and named after him: “because, simply, “thanks” to him, this place was able to find the energy to unite and to fight violence and culture stripping, and was able to be reborn”.

His story, mixed with legend, still told in the ports and islands, has traced a sort of route in the Mediterranean and, among a thousand adventures, it has also reached the coasts of the countries brought together by the ENSAMBLE project.

In fact, Tuscany was central in his life, having attacked it several times.

Corsica was also central, where he was arrested.

Finally, Tunisia was central too for giving him a newfound freedom: it seems that the ransom paid by Barbarossa to Andrea Doria also contained the concession of the Tabarka Island to the Genoese Lomellini family, linked to the Italian admiral.

For this reason, for our trip we decided to start from him, Dragut. Imagining that the routes crossed by the pirate and many other navigators have marked, even in antithesis, the history, culture and traditions of our splendid blue.





## **FISHING AND ITS BOATS**

Fishing has always been at the centre of the history of the populations who inhabit the Mediterranean, so much so that Greeks and Phoenicians already demonstrated enormous familiarity with the techniques of storage and conservation of fish.

A sign that the business was extremely productive and widespread.

Over time, there is no doubt, materials and equipment have changed but, despite the evolution of culture and technology, this ancient practice still shows, from many points of view, its traditional face and, despite the advent of large motor boats, it has never left our basin, continuing to provide sustenance to entire communities of the Mediterranean.

Each country, however, carries its own characteristics, and like every pirate had his sailing ship, every fisherman has his boat. Even today, despite the uniformity of the sector given above all by the advent of motor boats, it is still possible to find traditional boats, used and known today, in some regions and communities.

Let's try to get to know the ones closest to our project.

## **THE TUSCAN BARCHINO**

A typical Tuscan boat is the Barchino, used in various areas of the region - including Maremma - and equipped with a very simple structure that varies in its characteristics, depending on the context and the function for which it is used.

Specifically, the small boat from Orbetello, in its historical version, has a shape suitable for the lagoon environment: heavier than other Tuscan boats, with a flat bottom and a quadrangular shape, with a horizontal shaft at the stern - the buttafuori or, in this case, trigantino - which is used to maneuver the oars and a simple triangular sail, no longer in use since the 1950s.

Over time, other variants have been added to or replaced these modes of movement, such as, for example, the outboard motor, the struzza (a pole to leverage the bottom) or the short rails for couple rowing.

The first boats were made of pine wood (or more rarely beech), a material that, by soaking in water, gave the boat greater stability. Those currently built are made of fiberglass, easy to maintain and manage when leaving the water but more unstable due to the type of fishing done in the lagoon, such as, for example, eel fishing.



In fact, in this case, when the compartment for the eel hold is full, the boats tend to tip over.

This example of a boat was not only typical of the Orbetello lagoon, but was also used in the area of the coastal ponds - Burano, Ombrone - where it had an even more rectangular shape and was manoeuvred mainly by a wooden oar pushing from the bottom.

The boats are still a strong and recognized symbol for the Maremma community, so much so that a rowing competition is dedicated to them, organized by the Municipality of Orbetello.

### **THE FRENCH POINTU**

The pointu is a family of fishing boats typical of the Mediterranean Provence but also easily traceable on other French coasts, including Corsica.

Of very ancient origin (the silhouette recalls that of prehistoric canoes), these wooden boats have a flat bottom and measure less than 12 meters. They are characterised by a very pointed bow and stern, with the former ending with a particular end called “capian” which can end with a spur or “mourre de pouar” (pig’s snout in the Provençal language).

Born as rowing boats or latin sailboats, they are related to another series of boats, including the “gourse” of Toulon, the “gourse” of Nice (derived from the Italian gozzo), the “beet” (originally from the Gulf of Leone, between Spain and France), the Maltese “luzzu”, North African boats, the Genoese feluccas and the Lake Geneva boats.

Since 1921, they have switched to the typical Baudouin engine. Over the years, the structure of the bridge has also evolved, which can have small closed cabins.

As it happens with the barchino of Orbetello, the pointu are also regularly celebrated in France: in fact, in May, in the town of Sanary-sur-mer (Var) the Virée de St Nazaire, organised by the Association des Pointus de Sanary takes place, while in February, in Villefranche-sur-Mer, the flowery naval combat that brings together all the pointus of the locality takes place.



### **ARTISANAL TUNISIAN FISHING BOATS**

There are numerous artisanal fishing techniques widespread in Tunisia, and they are associated with different types of boats, some still quite widespread, others now rare.

Summarising them into families, here they are presented, from the most common to the most difficult to find.

*Sandal*: coastal rowing boat or sailing boat, which can go from 3 to 5 meters in length, characterised by a thin hull with a flat bottom, with pointed bow and stern. The mast that carries the sail is often tilted forward.

*Felouque*: medium-sized sailboat (also from 3 to 5 meters), narrow and light, equipped with one or two masts located in the bow and in the centre, with triangular sails. It is also equipped with two or four oars. This boat is typical of the Kerkennah and Jerba islands.

*Loude*: flat-bottomed boat, typical of Kerkennah, suitable for navigation in deep waters. It commonly has only one mast, which, unlike the felouque, has a quadrangular sail. The dimension (12 meters of volume) permits a crew of 5 sailors. This boat, like the lechtem we will talk about later, is very rare.

*Lechtem*: a kind of small raft (1m x 2m) made from palm trunks held together by eucalyptus crossbeams, used to visit the typical charfia of the Kerkennah islands, a sort of fixed labyrinth built by aligning palm leaves, which thanks to the currents directs the fish to the capture chambers, from which they can no longer get out. Pushed by a wooden pole, this type of boat is nowhere to be found.



In addition to the typical boats, however, there is a long tradition that unites the three countries of the ENSAMBLE project, and not only, which is tuna fishing and the related *tonnare*.

## **FIRST OF ALL... WHAT IS A TONNARA (ALMADRABA/TUNA TRAP)?**

It is interesting to know that by tonnara, in Italy, we mean both the set of nets used to catch fish and, in a broad sense, the area in which this particular technique is put into practice.

Going into the specifics, each tonnara is controlled by a Rais, a word of Arab origin, which we have already encountered when talking about Dragut and which means “chief”.

It is he who establishes where to place the nets that will constitute the structure suitable for imprisoning the tuna - the tonnara in fact - formed by the island - a series of rectangular enclosures called chambers, always made of nets and kept vertical by floats - and by the pedal, another net a few kilometres long which obliquely connects the island to the coast.

This structure is used for trapping tuna which, appropriately diverted, enter the island following the pedal and gather in the terminal chamber, equipped with a bottom which, raised at the right time, allows fishermen (tonnarotti), positioned on special boats, to kill (slaughter) the fish.

There are two types of traps: those di corsa or di arrivo, where tuna are caught in their reproductive phase (mid-May - mid-June) and those di ritorno, which reach isolated tuna in late summer.

This fishing practice, much used in the past, has now been significantly reduced in favour of other alternative techniques.

Many traps in the Mediterranean have therefore been closed, but the history of them, even if no longer functional, still remains intact.



### **THE TUSCAN TONNARA**

The only Tuscan tuna traps for which information can be found are those that were present on the Island of Elba, located in various points of the coast: Linguella, Bagnaia, Enfola, Marciana Marina. This fishing technique was exported to the island in the 1600s from Sicily thanks to Ferdinand I, Grand Duke of Tuscany, who called the rais of Favignana to train the local fishermen.

The purpose of the Elba tuna traps was mainly to produce and export salted tuna, sorra and bottarga, while the fish scraps (mainly offal) was used for buzzamaglia, a stew with peas typical of the place.

Their activity lasted until the mid-1900s: the last slaughter of tuna on the island dates back to the 1950s, and specifically to June 1954 for what concerns the “Bagno” locality, between Procchio and Marciana Marina, where there were two “marfaraggi” (the set of buildings and plants used for processing the tuna caught). A very strong current that overwhelmed the tonnara nets, on 25th June in the same year, put a definitive end to this tradition in this place, by piling them into a large and intricate ball and compromising them definitively.

Instead, the activity of the Enfola tuna traps lasted a few more years, where fishing continued until 1958 and the fish was processed until 1961.

### **THE TUNISIAN TUNA TRAP**

In Tunisia, tuna fishing has a long history, which begins at the time of the Phoenicians (8th and 7th centuries BC), but the spread of tuna traps dates back only to the 19th century, thanks to the influence of Sicilian neighbors.

The first tuna traps to enter into operation in the country dates back to 1820 but, in less than a century, the number had literally risen, reaching, at the beginning of the 20th century, ten functioning tonnare (Cap Zebib, Sidi Daoud, Ras El Ahmar, El Haouaria, Ras El Mihr, Ras Marsa, Monastir, Conigliera, Kuriat and Borj Khédija). In addition to these, three more could be added - in Ras Salakta, Menzel Temime and north of Mahdia - which, however, seem to have never been used.

A rapid rise but an equally rapid decline: in fact, since 2003, only the structures of Sidi Daoud, Ras El Ahmare and El Haouaria remained operational, and not for long: shortly thereafter the practice stopped being legal and was therefore abandoned.

But the Tunisian tuna traps still carry a beautiful story, which we have been able to learn about thanks to the ENSAMBLE project: the story of Salah Daoaued, told by Kais Raïs, sailor of El Haouaria.

Salah Daoaued was a fisherman who had worked with Spanish captains who knew the structure and operation of the tuna traps. Wanting to become self-sufficient, thanks to the information learned during the period spent with them and with the help of those who had participated in the construction of old traps (workers, fishermen and their wives), he managed to build the first entirely Tunisian trap and thus make the community self-sufficient.

## THE FRENCH TONNARE

The history of the French tuna traps developed mainly in Provence and the Côte d'Azur, up to the border with Italy, but also touched some places in Corsica, and that is why we decided to deepen it.

They appeared for the first time even at the time of the city of Massalia (now Marseille), they reached a great extent in the 4th century AD, after which little was known until the 1600s, when the lord of Bandol exported the typical nets from Spain, decreeing the rebirth of this technique.

Mainly used by the Provençal nobility, it seems there were more than 20 on the French coast overlooking the Mediterranean, plus some, in fact, also in Corsica, in the locations of St Florent, Fornelli, Campo Moro and Cap Figari.

The structure was usually much simpler than the traditional Italian or Spanish ones, and the dimensions were small, but some still reached great lengths: that of Bandol, for example, was almost 1,800 meters long and about 450 meters wide, with a tail that reached 2 kilometres.

Obviously, the catch consisted mainly of bluefin tuna, but in this area it was not uncommon to catch other species as well, including mackerel, bonito, sharks and dolphins.



Even in France, as in other areas of the Mediterranean, the decline of this technique was seen in the twentieth century, despite the protests against this fishing technique had already begun in the 19th century: in fact, artisanal fishermen contested the exploitation of this equipment by social classes – the nobility as we have already seen - extraneous to the fishing world.

But this was not the only problem that caused the abandonment of this technique. Adding to the discontent of the fishermen, was a progressive distancing of tuna from the coast, found not only in France but also in Italy, Algeria and Tunisia, and attributable to various causes including the increase in the traffic of steamships, the over-exploitation of populations, the increase in the activity of trawlers and the presence of polluting waste.

All this pushed the tuna populations to take new migratory routes, causing an economic deficit in the tonnare sector and thus triggering a gradual disappearance of these structures throughout the coast.



## FROM BOATS TO FISHING TECHNIQUES, AND FINALLY THE DISH!

Our villages have different traditions and tastes regarding fish cooking, but, by leafing through recipe books and visiting traditional taverns, it is still possible to find some similarities. After all, our fishermen's nets and lines always immerse themselves in the same sea: the Mediterranean.

The known and fished species are many and allow chefs' imagination to range considerably, from appetizers to fried foods, from first courses to grills.

However, in every place, typical recipes still exist which, thanks to precise nuances, scents and colours, maintain their indisputable uniqueness, rightfully returning as part of that cultural and gastronomic heritage to be preserved and handed down.

Let's try to get to know them...



## MAREMMA, TUSCANY – “IL CALDARO” FROM PORTO SANTO STEFANO

### Ingredients:

- 1kg of fish for soup (scorpionfish, Atlantic stargazer, angler, John Dory, mantis shrimp)
- a cuttlefish and a small octopus
- a white onion
- extra virgin olive oil
- chilli pepper
- parsley
- a garlic clove
- three potatoes
- 250g peeled tomatoes
- a cup of water
- half a glass of wine
- pinch of salt
- stale bread

### Method :

Carefully clean the fish, cut the cuttlefish (into strips) and the octopus (in small cubes). Peel and cut the potatoes and slice the stale bread.

Finely chop the onion and parsley, and put it in a terracotta casserole/pot, fry it in olive oil, garlic and chilli pepper. Add the cuttlefish and octopus. After browning, deglaze it with white wine.

Then add the tomato, some potato wedges and cook for about 20 minutes.

Add the remaining potatoes and cook for another 20 minutes.

At this stage add the salt and, if needed, water or fish broth.

Add the fish and cook for about 10 minutes.

Meanwhile, toast the stale bread and arrange it on plates.

Cover each dish with the sauce and lastly add the cooked fish.

## CORSICA – L'AZIMINU (OR BOUILLABAISSSE)

### Ingredients:

- 500g fish for soup per person (scorpionfish, sea bream, tub gurnard, John Dory, Atlantic wolfish, whiting/merling)
- some crab
- 1 or 2 fish heads (conger eel, for example)
- 2 big onions
- 3 tomatoes
- 4 garlic cloves
- thyme
- bay leaf
- fennel
- persley
- two or three packets of saffron
- one piece of orange peel dried
- 100 ml of olive oil
- 1 dessert spoon of pastis
- thin slices of stale bread
- salt and pepper

### Method :

Clean and wash the fish and cut it into medium sized pieces.

Put the fish in a large pot, with oil, chopped onion and the tomatoes carefully peeled, without seeds.

Add a crushed clove of garlic, saffron, thyme, bay leaf, fennel, parsley, orange peel, salt and pepper.

Mix and marinate for 30/60 minutes depending on the quantity.

Bring some litres of water to a boil in another large pot.

Remove the more tender pieces of fish from the pot (Atlantic wolfish, whiting and the scallops).

Pour the boiling water on the rest of the fish until covered and bring it to a boil again.

After boiling for five minutes, add the more tender fish put to one side back into the pot and flavour with the pastis.

Continue to boil for another ten minutes (cooking should not exceed 15 minutes in total).

Arrange the fish on a platter and pour the broth over the slices of stale bread laid out on a soup plate.

It's possible to make the broth more consistent by adding a sliced potato during cooking.

Fish soups are also common in Tunisia.

The most famous is Chorba, usually prepared with barley and lamb, also with a variety of fish, equally tasty.



## TUNISIE – FISH CHORBA

### Ingredients:

- 500g mixed fish
- 3 tea cups of Chorba frik (crushed green wheat)
- 1 tea cup of oil
- 1 large onion
- 1 dessert spoon of tomato puree
- 1 teaspoon of ground cumin
- ½ a teaspoon of ground coriander
- 1 teaspoon of ground paprika, sweet or spicy according to taste
- 1 celery stick
- 1 bunch of parsley finely chopped
- 1 bunch of coriander finely chopped
- 1 pinch of saffron
- Salt, pepper and harissa

### Method :

In a casserole/pot, fry the chopped onion in oil before adding the tomato puree that has been diluted in a glass of water. Let it cook for a few minutes.

Add the fresh herbs, harissa, salt and pepper, 1 litre of water and cover the broth.

Let it boil for 10 to 15 minutes.

Put the chorba frik in the pot and let it cook for 10 minutes.

Then add the fish, carefully cleaned and cut into pieces, and let it cook for 20 minutes over medium heat.

Pour the soup in a soup bowl and serve it hot with a slice of lemon.

## SO, HERE IT IS, THE JOURNEY BEGINS HERE.

Just take the desire for encounters, cultures and traditions with you, counting on the engine of our own curiosity.

A journey always pays off because it plays an exceptional role: as a breaking point, as a disorientating experience, putting us in contact with difference; and therefore a privileged experience. It teaches us that we have to take care of the very same things; it brings us closer and holds us together.

Enjoy the sea route!

### BIBLIOGRAPHY & SITOGRAPHY

Farrugio H., *Donnees historiques sur les anciennes madragues françaises de méditerranée*, 2012

Hattour A., *Préservation d'une ancienne technique de pêche : la madrague Tunisienne de Sidi Saoud et sa production de thon rouge (<Thunnus thynnus>, Linnaeus, 1758)*, 2005

M'Rabet R., *La pêche artisanale à Ghannouch (Tunisie) - Passé, present, avenir*, FAO, 2011

Romdhane M. S., *La pêche artisanale en Tunisie. Évolution des techniques ancestrales*, 1998

<https://associazionearbit.it/il-barchino-di-fucecchio-e-le-bar-che-tradizionali-dellarno/>

<https://associazionearbit.it/un-vecchio-barchino-per-la-pesca-nel-la-laguna-di-orbetello/>





Co-funded by the European  
Maritime and Fisheries Fund

The publication reflects only the author's view; the Agency is not responsible for  
any use that may be made of the information it contains