

La Vetrina del Gusto

IL PERSONAGGIO

RAIS DI FAVIGNANA DIVENTA CHEF DEL TONNO ROSSO

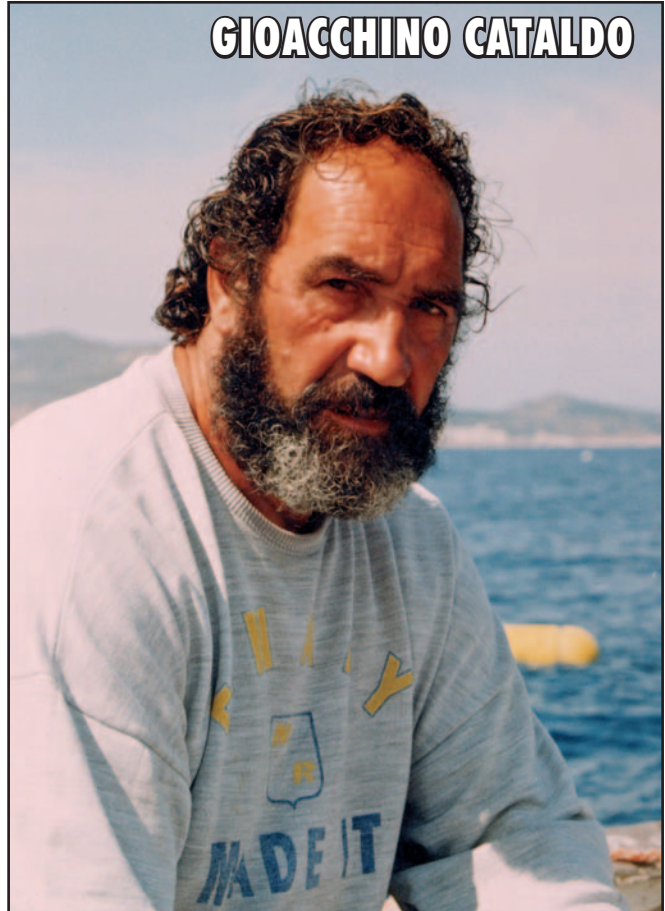
di FABIO CARISIO

Se ogni volta su due che vado al ristorante mangio carpaccio di tonno rosso lo devo a lui. Un *mito* è così facile da celebrare che non servono aggettivi, basta narrarne le gesta. **Gioacchino Cataldo**, classe 1941, è stato il *Rais della tonnara* di Favignana (Trapani) fino allo scorso anno. Chi conosce la pesca ed i sacri riti ancestrali della più antica mattanza dei tonni del Mediterraneo (risale al 1100) ben sa quanto sia leggendaria la figura del *re dei tonnaroti*. In cima a quasi due metri di stazza per oltre un quintale di peso ecco due occhi scuri e profondi come un tramonto, una barba da romanzo hemigwayano. Il piglio da lupo di mare è però pronto a schiudersi nel sorriso del gigante buono quando con le mani possenti e grandi come nacchere mostra le foto di due lustri sulla *musciara*, la barca del *Rais*, da dove si guida il canto delle *cialome*, per invocare la protezione dei Santi (esposti sulla croce della tonnara) e ritmare il sollevamento delle reti alleviando la fatica. Da lì, dalla *musciara*, partono gli ordini per i tonnaroti del *vascello* che devono manipolare 360mila metri quadrati di rete, 80 km di cavi d'acciaio, 330 ancore, 4mila blocchi di tufo... Numeri impressionanti scritti nella storia del lungo corridoio retato dove i tonni vengono spinti fino alla *camera della morte*. «*La tonnara di Favignana era chiamata la regina del Mediterraneo*» dice fiero **Gioacchino** mentre racconta come - operaio in **Germania** prima di sentire il richiamo del mare e della sua isola - imparò a cucinare...

Eccolo quindi svelare i semplici segreti delle polpettine di tonno rosso crudo: una delle specialità proposte ai fortunati che - solo otto per volta - sulla sua barca turistica scoprono le cale più incantevoli della migliore delle *Egadi*. Pescatore inguaribile è lui a rifornire la "cambusa" di pesce fresco ed a cucinare tra le onde i prelibati frutti delle acque sicule. Quanti tonni pescò il *Rais della Trinacria* in quelle acque! «*Il più grosso pesava 540 chili, l'abbiamo sollevato in otto. E' stata un'impresa perchè il*

ART & WINE

GIOACCHINO CATALDO



Nella foto **Gioacchino Cataldo** in una delle tipiche espressioni del *Rais della Tonnara*, oggi ricercato chef per amici e turisti.

tonno è un pesce possente: una volta con una codata ruppe la spina dorsale a un tonnaroto. Un'altra volta, proprio per sfuggire al colpo di coda che dà quando viene caricato sulla barca, dovetti gettarmi in acqua, tra i pesci che si dibattevano nella mattanza» aggiunge **Cataldo**, amato a Favignana quanto a **Milano** (sua seconda casa) e soprattutto a **Vercelli** dove ha molti amici, tutti accorsi alla recente cena organizzata dalla condotta vercellese di **Slow Food**, guidata da **Gabriele Varalda**, presso il ristorante **Da Massimo di Trino**. **Gioacchino** ha molto apprezzato il carpaccio di tonno e quello appena scottato: predilige il pesce *nature*. Durante la serata ha rifocillato di aneddoti marini e consigli culinari i commensali narrando quella sua passione per i numeri che certo l'ha aiutato a gestire la tonnara: «*Tutto deve essere calcolato, nessun movimento può essere lasciato al caso*» aggiunge col rimpianto di chi ha lasciato le redini d'improvviso ed ha in bocca un po' d'amaro sapore di sale... Ma poi mostra il suo amuleto: il dente dello squalo bianco da loro catturato a Favignana. Ed è già pronto per un'altra storia...

INFO: WWW.GIOACCHINOCATALDO.IT