

LA COLTIVAZIONE DEL PESCE

L'allevamento del pesce nel Trapanese, e propriamente nelle saline site nella frazione di Nubia, viene fatta a livello artigianale, da persone che nella vita di ogni giorno esercitano altre professioni, ma che hanno avuto tramandata dai loro avi l'arte del coltivare il pesce.

Le saline, dove si pratica la coltivazione del pesce, nel comune di Paceco, sono: Calcara, Vecchia, Morana, Alfano, Salinella, Chiusicella, Platamone e Anselmo.

In queste saline, le vasche in cui vengono allevati i pesci sono quelle piú vicine al mare, cioè la *friddra* e i *vasi*, che hanno la salinità e la temperatura piú bassa rispetto a tutti gli altri invasi esistenti nella stessa salina.

Il tipo di pesce che viene coltivato nelle peschiere è in funzione della salinità che nelle vasche si raggiunge. Infatti, nelle *friddre* si coltiva l'*arateddra* (orata), nei vasi *spini* e *muletti* (spigole e cefali). Questi ultimi si adattano anche in acque aventi una salinità piú elevata.

I lavori di preparazione che si fanno nella salina adibita a peschiera iniziano nell'ultima settimana del mese di dicembre.

Il primo lavoro consisterà nel togliere con la pala il fango putrefatto, deposto sul fondo della vasca.

Il salinaio dovrà aver cura di lasciare il *fangu vivu*, dove cresce quella flora che darà il necessario alimento ai pesci.

Una volta puliti gli invasi e riparate le attrezzature in legno, quali i *putteddra* e i *raricciuli* che, stando immersi nell'acqua, hanno subito dei danni, il salinaio *rapi i ucchi*, togliendone il fango, che aveva impedito l'entrata dell'acqua nelle vasche durante i lavori di pulizia: in tal modo l'acqua potrà affluire dentro gli invasi.

I ucchi (le bocche, le aperture) si terranno aperti per tutto il mese di gennaio; e quando le vasche saranno sufficientemente piene, con un livello di circa un metro e venti, *u salinaru metti i putteddra ni ucchi*, per impedire che altra acqua entri nelle vasche.

Dal mese di febbraio fino a marzo i salinai si recheranno con piccole barche lungo il basso litorale per pescare la *nunnata* (gli avannotti) dei cefali, delle spigole e delle orate.

Il salinaio, per pescare la *nunnata*, avrà bisogno di altri operatori, che lo aiuteranno a stendere la rete.

Individuata la zona dove gli avannotti trovano le condizioni favorevoli per nutrirsi, il salinaio, che ha già preparato sulla barca lo *sciabbicuneddru*, rete a strascico a maglie molto fitte, dopo aver lasciato una delle corde della rete ad un suo aiutante che rimane sulla spiaggia, inizierà a remare seguendo una traiettoria a forma di semicerchio.

Intanto l'uomo che si trova con lui sulla barca, stenderà prima la corda lunga circa 10 metri e poi la rete, a metà della quale si trova il *puzzali*, che ha la funzione di insaccare gli avannotti.

Stesa la seconda parte dello *sciabbicuneddru*, il salinaio tirerà a secco la barca e, presa l'altra estremità della rete, inizierà a tirare con movimenti lenti e cadenzati.

La rete, man mano che si avvicina alla riva, striscerà sul fondo marino insaccando ogni cosa che troverà sul suo percorso.

Quando nell'oscurità brillerà qualcosa sulla superficie del mare, i salinai intuiranno che quella è la *staccia*, cioè il legno che unisce la corda alla rete.

Ed è a questo punto che gli uomini contemporaneamente gridano: *stringemu, stringemu*.

E mentre tirano la rete, cominciano ad avvicinarsi l'uno all'altro, così quando si ricongiungeranno, a pochi metri dalla riva resterà solo il *puzzali*, la parte estrema della rete, che verrà tirato e svuotato del suo prezioso carico dentro grandi recipienti di plastica pieni d'acqua.

La pesca degli avannotti si ripeterà tante volte, finché il salinaio non reputerà sufficiente la quantità del pescato per popolare le sue vasche.

Gli avannotti messi nelle vasche saranno alimentati dalle acque del mare; infatti i salinai *macineranno acqua* nelle vasche giornalmente quando soffierà il vento caldo e a giorni alterni nei periodi meno caldi.

Per fare questa operazione, il salinaio toglierà manualmente la *putteddra* dalla *ucca*, che mette in comunicazione il mare con la *friddra* e le *putteddri* intermedie che si trovano tra una vasca e l'altra del primo ordine, inserendo nell'apertura la *raricciula*, una speciale grata ricoperta di rete molto fitta, che impedisce ai pesci di fuoriuscire.

Per convogliare le acque nelle vasche situate nella parte interna della salina, c'è un sistema di canalizzazione mediante il quale si fanno giungere le acque in una zona centrale della salina, dove è installato un mulino a vento, di tipo americano, che ha sostituito da un ventennio circa il tradizionale *mulinu a stiddra*.

Quest'ultimo, infatti, ogni qualvolta cambiava il vento, necessitava della presenza del *mulinaru*, che doveva girare i *ndinni*, cioè le pale del mulino, secondo la direzione del vento.

Invece il mulino di tipo americano, una volta messo in funzione, si orienta automaticamente.

Il movimento delle pale del mulino viene trasmesso, mediante complessi ingranaggi, alla *spira* o vite d'Archimede.

Prima che il pesce sia adatto per la vendita, occorre un periodo che varia dai tre ai cinque anni, affinché raggiunga un peso che consenta un elevato prezzo sul mercato.

Durante questo periodo il salinaio conficca lungo tutto il perimetro delle vasche dei pali di legno su cui tesse filo spinato; questa operazione viene fatta per salvaguardare il pesce dai pescatori di frodo.

Inoltre egli si preoccuperà di rendere possibile la distribuzione del pescato all'interno delle vasche, per avere un continuo ciclo rotativo di crescita e così ottenere annualmente una certa quantità di prodotto commerciabile.

Pochi giorni prima della festa di Natale, i salinai *assummanu i vasi*, cioè tolgono l'acqua dalle vasche per poter pescare più facilmente; per impedire l'entrata anche di una minima quantità di acqua negli invasi, otturano le aperture con del fango e mettono in funzione le *spire* o le pompe per far defluire le acque dalla vasca da *assummare* in altre vasche limitrofe o direttamente nel mare.

Quando l'acqua raggiungerà il livello di pochi centimetri, i salinai *abbuddranu ni vasi*, cioè entrano dentro le vasche e, muniti di *coppi* e *rizzagghi*, catturano il pesce, che, messo dentro cassette apposite, è portato sopra l'*ariuni*, dove viene suddiviso secondo la specie e la grossezza.

La sera i salinai si riuniscono nei *malaseni* della salina, e improvvisandosi cuochi festeggiano la fine della raccolta con una abbondante mangiata a base di pesce.