

LA TORRE DI BONAGIA

In prossimità del mare sorge la nostra Bonagia, rinomata per la pesca del tonno, delle acciughe, delle seppie e delle sarde. Il tonno, uno dei pesci più apprezzati e di più largo uso in tutto il mondo, si consuma fresco, tagliato a larghe fette, arrostito o conservato, in scatola o sott'olio, risultando un cibo di alto valore nutritivo. Il tonno, fino a pochi anni fa, appena pescato, veniva lavorato negli stabilimenti della tonnara, situati all'interno di magazzini adiacenti alla torre.

La torre di Bonagia faceva parte di un sistema di difesa costiero contro gli assalti dei pirati barbareschi i quali assaltavano le popolazioni lungo le coste e le catturavano in qualità di schiavi. La Spagna, che aveva interesse a difendere i propri territori, affidò al fiorentino Camilliani il compito di approntare un progetto difensivo, cioè un sistema di torri costiere, provviste di artiglierie e di una guarnigione di soldati (torrieri).

La torre, oggi, non è la stessa di quella costruita dal Camilliani perché, assalita dai pirati nel 1624, fu completamente distrutta per essere poi ricostruita nel 1626. Nel 1638 essa venne affidata agli Stella, baroni di Bonagia. Si tratta di una costruzione a pianta quadrata che si articola in più piani: al piano terra c'è la cisterna a sezione circolare che comunicava con i piani superiori mediante un pozzo; al primo piano vi è un ambiente unico con una sola finestra, una porta d'ingresso e una scala che conduce al piano superiore. Lì si trovavano un camino e una fornace. Ultimamente, dopo l'acquisto da parte del signor Bulgarella, sono state fatte alcune modifiche. Attorno alla torre, nella parte interna, c'erano molti edifici che sono stati distrutti per costruire dei mini-appartamenti. Alcune costruzioni interne servivano esclusivamente per la lavorazione del tonno. C'era un locale, detto *campriola*, che serviva per la salatura dell'*uovo di tonno*, una fabbrica dove veniva inscatolato il tonno, i depositi per le reti e dei locali dove le donne si occupavano della cucitura delle reti. Adesso che la tonnara è divenuta un grande *residence*, tutti i locali della vecchia tonnara sono andati distrutti, come la vecchia ciminiera che una volta serviva per la cottura del tonno. Una volta, all'interno della torre vi era un cunicolo che conduceva fuori dalla tonnara: adesso è impraticabile perché una parte della torre ha ceduto.

Secondo noi queste opere di ristrutturazione non sono giuste perché cambiano il volto del paese togliendo agli abitanti di Bonagia l'unico luogo che rappresenta la loro storia; vorremmo, invece, che la torre fosse un edificio pubblico dove tutti potessero ammirare ciò che c'è dentro.

Abbiamo intervistato la signora Maria Soprana Renda, figlia di un *Rais* che ha lavorato negli anni '60 abitando all'interno della tonnara.

– *Com'era la tonnara negli anni '60?*

– La tonnara anticamente era una tenuta, in piccola parte adibita ad abitazione della famiglia del *Rais*, per la maggior parte composta da magazzini per la conservazione delle reti. Lo stabile si presentava così: l'ingresso esterno con due grandi, uno dove entravano macchine e camion per il trasporto dei tonni, l'altro per l'entrata dei carrelli trasportanti i tonni presi dalle barche ancorate nel porticciolo.

All'interno, vi era un grande spiazzo con una tettoia dove si trovava una bilancia sulla quale i tonni venivano pesati e messi per terra. Successivamente i tonni venivano sventrati. In questo modo erano pronti per la vendita o per cuocerli perché nella stessa tonnara veniva fatto il tonno sott'olio. Il tonno veniva lavato e cotto con l'acqua del mare tirata con grossi motori posti in una casupola costruita sulla scogliera, nel retro dello stabilimento. Questa caletta, dove tutt'oggi andiamo a fare il bagno, viene ancora chiamata *pompa*, dal nome delle pompe che tiravano l'acqua.

All'interno del cortile vi era uno stabilimento composto al piano terra da un ufficio amministrativo con accanto un'officina meccanica. Una scala di pietra portava al piano superiore dov'era l'appartamento per la famiglia del *Rais*; una scaletta di legno portava invece all'appartamento degli ospiti.

– *Come si svolgeva la vita all'interno della tonnara?*

– Andavamo nella piccola chiesa della tonnara in cui ogni domenica il prete celebrava la Messa, prima che i marinai e il *Rais*, la ciurma, uscissero in barca per la pesca del tonno. Vicino la chiesa, da un lato, si trovava una cisterna che raccoglieva le acque piovane e quella delle condutture. Vi era una grande vasca dove le donne mettevano a bagno le matasse di *cocco*, materiale per la lavorazione delle reti; a fianco, in un altro stabile, lavoravano le *retaiè* (lavoratrici delle reti). Dall'altro lato, una scala in pietra conduceva al cosiddetto *palazzotto*, un appartamento composto da una cucina e un grande salone con numerosi tavoli, dove le cuoche cucinavano i famosi pranzi organizzati dall'amministrazione. In un magazzino, lungo all'incirca 30 m., il così detto *camparioto* (specializzato per il salato) svolgeva il suo lavoro. Accanto vi era un cancello di ferro che portava a un terreno recintato con alte mura, denominato *Camposanto*, nel quale venivano sotterrate le squame, le spine e le parti inutilizzati dei tonni. Alla fine della campagna di pesca, i marinai tiravano le barche dal mare e le mettevano nei capannoni fabbricati con pilastri di tufo e *ciaramire*, per asciugarle e prepararle per la prossima stagione. Ancora adesso la struttura esterna della vecchia tonnara conserva l'arte dei Saraceni, solo all'interno ha avuto qualche modifica.

CLASSE 3^a E