4 - La Bottarga

Nell'Iberico, III libro della Geografia, l'erudito greco Strabone elenca le ricchezze del mare e tra di esse naturalmente non poteva mancare il tonno. I Fenici e i Romani lo incisero nelle monete a dimostrazione dell'importanza che aveva per queste genti.

Tutti i popoli, che gravitarono nelle diverse epoche storiche nell'area mediterranea, Fenici, Cartaginesi, Etruschi, Romani etc, sottoponevano a processi di conservazione (affumicamento o salagione) il pescato. I Romani nelle "cetarie" lavoravano e conservavano il tonno e gli sgombri per la produzione del "garum", una sorta di condimento fatto anche con le interiora del tonno poste sotto sale.

La pesca del tonno, con le tonnare fisse, ha alimentato per secoli la produzione di conserve di tonno, prima sotto sale e nell'ultimo secolo sott'olio.
Tra le parti del tonno più prelibate sicuramente troviamo la bottarga, il cui nome deriva dal termine arabo butarikh, che significa pesce salato o affumicato. In dialetto sardo si dice: butàriga o bottariga.

In alto: Sciuaiadori
In basso: Lo sbarco delle casse con la Bottarga

La bottarga, "il caviale sardo", nasce forse in epoca fenicia, quando gli antichi abitanti dell'isola impararono ad essiccare con il sale le uova di muggine e tonno per conservarle, mentre gli arabi, che dettero a questa specialità il nome, la diffusero in tutto il bacino del Mediterraneo trasformandola in preziosa merce di scambio.

Nelle tonnare siciliane le uova venivano estratte dai tonni, dopo che questi venivano trasportati negli stabilimenti, perché si aveva paura che una manipolazione affrettata sulla barca avrebbe potuto provocare delle lacerazioni sulla sacca o il deterioramento del prodotto. Nella tonnara Saline di Stintino e nella tonnara Trabucato all'Asinara, invece l'estrazione delle uova di tonno avveniva "in alto", dopo la mattanza e durante il viaggio di ritorno verso gli stabilimenti, sopra i due grossi barconi: "il Vascello", di ventuno metri di lunghezza e otto di larghezza, e il "Capo Rais", lungo ventidue e largo otto.
Alcuni tonnarotti "schiuaiadori" erano preposti all'asportazione dalle pance dei tonni delle sacche di uova che, una volta estratte, venivano sciacquate con l'acqua di mare e collocate in cassette di legno.

La preparazione della bottarga

Dopo lo sbarco i tonnarotti portavano le casse in un luogo fresco, dove iniziavano la lavorazione: la sacca ovarica veniva lavata più volte internamente con una soluzione satura di acqua e sale (salamoia o "salamuia"), in modo tale da eliminare qualsiasi residuo di sangue.
Dopo il lavaggio per circa dodici ore, le uova venivano lasciate sotto sale e riempite di salamoia. Trascorso questo lasso di tempo, le uova venivano nuovamente sciacquate all'interno fino a quando la salamoia non risultava pulita.
Successivamente venivano massaggiate a mano, per eliminare l'aria dalle sacche, ed in un secondo tempo venivano salate e pressate.
La salagione e la pressatura erano i passaggi successivi della lavorazione, da eseguire a regola d'arte. Si organizzavano dei piani con delle tavole (prense) perfettamente allineate tra di loro, che venivano ricoperte con del sale "salipone" (sale con una macinatura che era una via di mezzo fra sale grosso e fino). Le uova poi venivano distese sulle prense, affiancate l'una all'altra, così come erano state asportate dai tonni, venivano posate sulle tavole in ordine decrescente in base alla grandezza.
Si spargeva sulle uova un altro strato di sale e si copriva il tutto con un'altra tavola di uguale misura. La pressatura era effettuata con delle pietre che premevano sulle tavole. Ogni dodici ore le pietre venivano tolte, le prense scoperchiate e le uova venivano ripulite dal sale così come le tavole sottostanti. Si ripeteva l'operazione della salagione e della pressatura, anche se di volta in volta si aumentava la quantità delle pietre .
Nella parte iniziale della bottarga, al fine di permettere un drenaggio dei liquidi in eccesso, veniva realizzato un piccolo foro. La fase del drenaggio e di pressatura si protraeva per circa una quindicina giorni. Dopo la salatura la bottarga veniva legata e lasciata asciugare verticalmente. La fase di stagionatura variava in base a vari fattori quali: la stagione e le condizioni atmosferiche esterne, le condizioni microclimatiche dei locali e la grandezza delle bottarghe.

La Bottarga

In base alla tradizione della tonnara Saline il settanta percento delle interiora del tonno spettavano ai tonnarotti, nelle tonnare siciliane invece la bottarga non veniva divisa tra proprietari e ciurma, era appannaggio solo dei primi.
Un altro prodotto prelibatissimo è il **cuore di tonno**, la cui lavorazione è simile a quella delle bottarga. Entrambi i prodotti vengono usati negli antipasti, spesso conditi con olio di oliva.

Lo stabilimento Tonnara Saline

Antonio Diana 2011