

I tonni non nuotano in scatola di Carla Fiorentino

Un viaggio tra i sapori e i profumi di Carloforte.

I tonni non nuotano in scatola è il romanzo di Carla Fiorentino uscito nel giugno 2020 per la casa editrice Fandango ed è sicuramente una storia che fa venire voglia di prendere un biglietto e partire.

Una mix tra un noir, una storia d'amore o una commedia I tonni non nuotano in scatola è la storia di Violetta, detta Vetta, una giovane giornalista romana che, per la necessità di ritagliarsi un po' di tempo e chiarirsi le idee sulla sua relazione con il fidanzato, chiede e ottiene dal suo capo di raggiungere Carloforte per scrivere un articolo sulla mattanza della tonnara.

Diversi personaggi entrano in gioco, dal fascinosa sommozzatore Pietro, alla scontrosa proprietaria del Bed & Breakfast Caterinetta, alla Contessa pittrice fino all'eccentrico Zio Guru.

Lettura semplice che si divora in poche ore e che fa immergere il lettore nelle atmosfere, nei colori e nei sapori di Carloforte al punto che, terminato di leggerlo, vi ritroverete ancora a girare sull'isola.

Camminando con Vetta nel paese è impossibile non perdersi nei suoi carruggi, non sentire le grida della gente che si chiama a gran voce, non percepire il profumo delle alghe miste alla salsedine e all'odore del pesce, non ascoltare il brusio dei commensali ai tavolini all'aperto intenti a gustare la focaccia appena sfornata.

Il cibo, altro protagonista de I tonni non nuotano in scatola.

Si inizia con Vetta e Pietro seduti al tavolo del ristorante assaggiando il *caschè*, un piatto di origini arabe fatto di semola e verdure diventato poi un piatto base della cucina tabarchina con verza, ceci, carote e piselli per poi passare al *tonno alla carlofortina* e terminare con canestrelli e moscato.

In uno dei pranzi nella cucina di Caterinetta viene servita, in un piatto di ceramica antica, il *pasticcio alla carlofortina* con “cassulli, maccaruin e curzetti come vuole la tradizione” seguito da “una cassata, fatta rigorosamente con ricotta di pecora” mentre in una scena finale, il fidanzato di Vetta, prenota un cena nel miglior ristorante del paese per assaggiare i celebri *spaghetti ai sette sughi di mare*.

Curiosa di saperne di più sul *pasticcio alla carlofortina* ho scoperto che si tratta di un primo piatto di pasta rigorosamente corta e mista condita con la buzzonaglia, parte meno pregiata del tonno, pomodoro e pesto.

Come ci è arrivato il pesto, tipico condimento ligure, nella tradizione culinaria di un isola a sud della Sardegna?

Nuove ricerche e scopro l'arcano: infatti le origini degli abitanti dell'isola risalgono al 1540 quando un gruppo di pescatori di Pegli, rinomato quartiere del ponente genovese, decisero di abbandonare la propria terra per avventurarsi a cercar fortuna sulle coste della Tunisia. Da lì, dopo diverse vicissitudini politiche, arriviamo al 1738 quando fu concesso ai pescatori pegliesi che vivevano a Tabarka, in Tunisia, di stabilirsi sull'isola abbandonata di San Pietro dove di stabilirono fondando la città di Carloforte.

Ecco spiegata, in pochissime righe, la forte identità genovese mantenuta sia nelle tradizioni che nel dialetto originale, il

tabacchino, un mix di genovese, sardo e tunisino, ancora oggi parlato dagli abitanti di Carloforte.

Arrivati a questo punto, non so a voi, ma a me è venuta fame e non posso fare a meno di ringraziare Carla Fiorentino per I tonni non nuotano in scatola.

In un momento come quello che stiamo vivendo dove addirittura gli spostamenti tra regioni sono limitati, viaggiare attraverso le parole di un libro, diventa una boccata di ossigeno indispensabile.