

“Alla carlofortina”. Quando nasce la tradizione?

di Vincenzo Cammarata | vincenzo.cammarata@gmail.com

Introduzione

Sull'affascinante storia di Carloforte e della sua fondazione c'è tanto da dire, soprattutto se si pensa che in termini storici si è praticamente svolta ieri: Pegli, Tabarka, Isola di San Pietro, appena trecento anni e la sua Comunità iniziava ad abbandonare il corallo tunisino per iniziare a maneggiare, fra le altre risorse, il tonno. Il “porco di mare” come chi è del mestiere usa chiamarlo, perché delle sue parti, della sua carne, del suo tronco, delle sue ossa non si butta via niente: neanche il suo spirito viene risparmiato e ancora oggi rimane, per Carloforte e per i carlofortini, un essere mitologico, sacro, in tutte le sue rappresentazioni ed utilizzi.

L'idea di approfondire il tema gastronomico legato a questo pesce, a questa risorsa ittica, non è nata al di fuori dall'Isola, ma si è manifestata spontaneamente, una volta entrato in contatto con gli abitanti del luogo e coi loro discendenti. In particolare è entrata in gioco una delle basi su cui si fonda la metodologia della Public History: l'ascolto. Dopo aver deciso di affrontare uno dei grandi temi culturali che rischiava di rimanere inesplorato all'interno della *summer school*, quello inerente al tonno e al rapporto che i Carlofortini hanno con questo animale totemico, ho prestato attenzione ad un sottotema, quello delle ricette con cui esso viene preparato, che, come spesso accade, è cosa molto spigliata e terreno pericolosamente sdruciolevole se non affrontato in maniera scientifica e con la solennità, il rispetto e la serietà che queste tradizioni ricche di ritualità e memoria meritano. Le ricette inoltre portano con loro un bagaglio culturale carico di ingredienti che spesso rappresentano proprio l'oggetto del contendere, rendendo ciascuno dei partecipanti al dibattito detentore della verità assoluta e della “tradizione”, naturalmente considerata dai più inviolabile, immutevole e assoluta.

La domanda di ricerca

Da qui, e più precisamente dall'affermazione di uno di questi attori, una partecipante al LUDiCA 24, iniziò a prendere forma la domanda di ricerca a cui ha cercato di dare una risposta questa ricerca sul campo, resa possibile sia da una solida base bibliografica di matrice antropologica, che comprende sia volumi di etnografia, che ricettari pubblicati negli anni a Carloforte, alcuni ancora in vendita nell'isola.

“A mia nonna verrebbero i brividi a sentire abbinare il tonno al pesto!”, questa la sentenza che si contrappone all'esperienza che chiunque può fare in uno dei tanti ristoranti dell'isola e d'Italia: l'abbinamento, infatti, viene proposto non solo a livello regionale ma anche a livello nazionale, dove in menù è possibile trovare, ad esempio, la pizza denominata “alla carlofortina” che indica l'abbinamento incriminato: tonno, pesto e pomodoro.

Ci muoviamo allora nella direzione indagata da Hobsbawm e Ranger riguardante *L'invenzione della tradizione* (2002).

Quando la denominazione “alla carlofortina” per indicare questo abbinamento di ingredienti, così ostile ai puristi e alle generazioni più anziane, è diventato, non solo così virale ma anche manifesto di un'isola e della sua narrazione? A quali esigenze ha risposto questa nuova tradizione e come si manifesta nella letteratura attuale questa denominazione? Esisteva un'accezione ritenuta tradizionale di questo termine?.

Oltre a queste domande, si può provare a ragionare anche sulle cause dell'introduzione di un ingrediente così “identitario” come il pesto di basilico e sul ruolo che ha avuto il turismo nella diffusione di ricette che contengono questo ingrediente e la denominazione “alla carlofortina”.

Il percorso di ricerca

Il punto di partenza di una ricerca così specifica è stata la lettura di fonti etnografiche ufficiali: poche pagine presenti nel capitolo *Alimentazione e piatti locali*, nel volume *Studio monografico sulla città di Carloforte: geografia, storia, economia, tradizioni* (Vallebona, 1969) consigliato

da una delle fonti, questa volta “parlanti”, più preziose della comunità: l’antropologo Andrea Luxoro. È stato appurato in questo modo che, sicuramente alla data di pubblicazione, il pesto di basilico non era annoverato fra le specialità e le tradizioni culinarie di Carloforte e comunque non era usato per piatti a base di tonno.

Non trattandosi di un ricettario ma di un saggio, non era verificabile l’utilizzo della dicitura “alla carlofortina” oggetto della nostra ricerca.

Analizzando quindi il contesto non rimaneva che attingere a ricettari pubblicati dopo il 1969 e fare affidamento a fonti proprie del metodo investigativo della *public history* e della storia orale: si è infatti proceduto alla raccolta di testimonianze orali dirette da parte di appartenenti alla comunità che in modo diverso potevano apportare punti di vista diversi sull’oggetto della nostra ricerca.

In particolare, da varie fonti viventi mi è stato indicato il ristorante “Da Vittorio” come *deus ex machina*, il “caso zero” diremmo oggi, della definizione “alla carlofortina” sinonimo del noto abbinamento tonno-pesto.

Intervistando Luca Poma, figlio di Vittorio Poma, titolare del ristorante a conduzione familiare situato sul lungomare del nucleo abitativo di Carloforte, è stata registrata la vivacità di varie innovazioni apportate nel tempo alla cucina tradizionale carlofortina, non solo dal suo ristorante, ma anche dall’estro creativo di altri *chef* presenti nell’isola. Ai primi anni ‘70 del secolo scorso risale, infatti, una di queste innovazioni per mano del padre Vittorio: il *pasticcio alla carlofortina*, dove il ragù di tonno incontrava il pesto di basilico (denominata d’ora in poi *crema di basilico* poiché il pesto, essendo una DOP, per chiamarsi tale deve essere prodotto in uno specifico territorio della Liguria). Questo il punto di vista autorevole proveniente dal mondo della ristorazione professionale.

Non rimaneva che raccogliere le testimonianze di chi a Carloforte detiene invece la sapienza della cucina tradizionale popolare e casalinga: in particolare si è raccolto il racconto di Antonia Tavella, di professione sarta ma, diciamo così, cultrice della materia. Nata intorno agli anni ‘40 del Novecento, ha esperienza delle ricette tradizionali e degli

ingredienti fondanti della cucina locale. Dall'intervista, fonte anche di un iniziale fraintendimento sulla dicitura "alla carlofortina", la signora ci racconta di una ricetta del *tonno alla carlofortina*, una specialità che è effettivamente ancora presente in alcuni ristoranti, che non prevede la *crema di basilico*, ma che prevede una preparazione più elaborata del suddetto *pasticcio*, pur prevedendo un minor numero di ingredienti.

Per confermare la ricetta del *tonno alla carlofortina*, sentiamo anche un'altra signora, Mariangela Pomata (classe 1944), che dimostra una spiccata sensibilità verso l'ingrediente "tonno": ricordi commossi d'infanzia si mescolano ad una ricetta che, se pur con qualche variazione comprensibile nell'arte culinaria, conferma quella della Signora Tavella.

L'analisi della produzione editoriale carlofortina inerente ai ricettari pubblicati negli ultimi decenni (fin dal 1991), ha portato a una progressiva scomparsa della ricetta del *tonno alla carlofortina* dalla letteratura ufficiale e ad una presenza ormai consolidata del *pasticcio alla carlofortina*: del resto la triade tonno-pesto-pomodoro è molto appariscente nei menù dei ristoranti anche nella versione *pizza alla carlofortina*.

Un contributo alla ricerca che può sembrare marginale, ma che in realtà conferma la nascita di quella che viene percepita come una tradizione, è giunto quasi alla fine del Laboratorio da Luciana Raffini, che, pur vivendo sull'isola da anni, non viene percepita pienamente come carlofortina ma come *furesta* (forestiera) da chi è storicamente appartenente alla comunità tabarchina. Un appunto scritto a penna su un foglietto dalla signora Raffini e inserito in un ricettario reca sotto l'elenco, intitolato "Piatti Tipici Antichi", il *pasticcio alla carlofortina*.

Riflessioni e conclusioni

Ma quindi: quando inizia una tradizione? Quando viene raccontato come tale al di fuori della propria comunità di riferimento, potrebbe essere una possibile risposta.

Una riflessione ulteriore può essere fatta analizzando il fenomeno legato al *marketing* turistico, che del concetto di *brand* territoriale si

sfama. La narrazione su cui si basa questo particolare branca del *marketing* mercifica non solo i prodotti di un territorio, ma anche i suoi valori e, come avviene chiaramente in luoghi con un passato così forte e identitario come quello di Carloforte, lo *storytelling* che mediamente giunge a chi sente parlare di Carloforte per la prima volta senza approfondire tutti i passaggi della sua relativamente giovane epopea si basa su due assunti: “Carloforte = tonno” e “Carloforte = in Sardegna ma si parla Genovese”. Senza troppi giri di parole, nella gastronomia si traduce in tonno e pesto (prodotto che già di suo parla ligure, se non proprio genovese).

Da questo tipo di semplificazione storica, espressione di un’esigenza comunicativa fondamentale del *marketing*, sono nate numerose “tradizioni” che, più o meno consapevolmente, vengono percepite come tali dal pubblico-consumatore.

Epilogo

La restituzione alla popolazione dei risultati della ricerca (parte integrante del lavoro del *public historian*) ha dato anche la possibilità di produrre un mini documentario divulgativo di 8 minuti sul tema: il montaggio ha reso fruibili i vari punti di vista e le varie voci, restituendone tutte le sfumature, professionali e soprattutto emotive, accomunate da un’evidente passione per il tema emerso quasi per caso, dall’ascolto di una singola frase: “...a mia nonna verrebbero i brividi a sentire abbinare il tonno al pesto!”.

Bibliografia

- Biggio, Vannisa, e Luxoro, Andrea. *Sapori e stagioni di Carloforte. Le ricette di Vannisa*. Youcanprint, 2021.
- Hobsbawm, E. J., e T. Ranger. *L’invenzione della tradizione*. Tradotto da E. Basaglia. 1° edizione. Einaudi, 2002.
- Pellerano, Marcella. *Cucina carlofortina. Viaggiando in Sardegna*. Cagliari: Edizioni della Torre, 2014.
- Rossi, Sergio. *La cucina dei tabarchini: storie di cibo mediterraneo fra Genova, l’Africa e la Sardegna*, 2010.

Simeone, Nino. *U Paize u mange ...: il gastronomo tabarkino*. Carloforte, 1991.

Alimentazione e piatti locali, in Vallebona, *Studio monografico sulla città di Carloforte: geografia, storia, economia, tradizioni*. Cagliari: Fossataro, 1969.

Per leggere la scheda di Vincenzo Cammarata [clicca qui](#) o inquadra il QR code.

