

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA



PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA



TESTI PER LA STAMPA

Marzo 2020

La Famiglia Testa, originaria di Ognina, mitico approdo di Ulisse, pesca dal 1800 e lavora in proprio il tonno rosso e il pesce azzurro dei mari siciliani. Insieme a Ciccio Sultano, 2 stelle Michelin, hanno dato vita al progetto Testa Conserve. Una linea di prodotti sott'olio e sotto sale di altissima qualità. Testa Conserve è storia, innovazione, rispetto delle regole come per le quote ICCAT che hanno salvato il tonno rosso dall'estinzione.

TESTA CONSERVE

- Coltiviamo il mare perché amiamo il mare

L'EQUIPAGGIO

- Pippo Testa_Comandante picciriddu
- Tuccio Testa_Il richiamo del mare
- Nino Testa_L'unica strada è innovare
- Giuseppe Testa_Cambiare vita

CICCIO SULTANO

- La scelta della qualità

IL MARE

- Pesca sostenibile
- Il tonno rosso
- Il pesce azzurro

L'ISOLA

- Ognina

LE CONSERVE

- La cura dell'immagine
- Le conserve

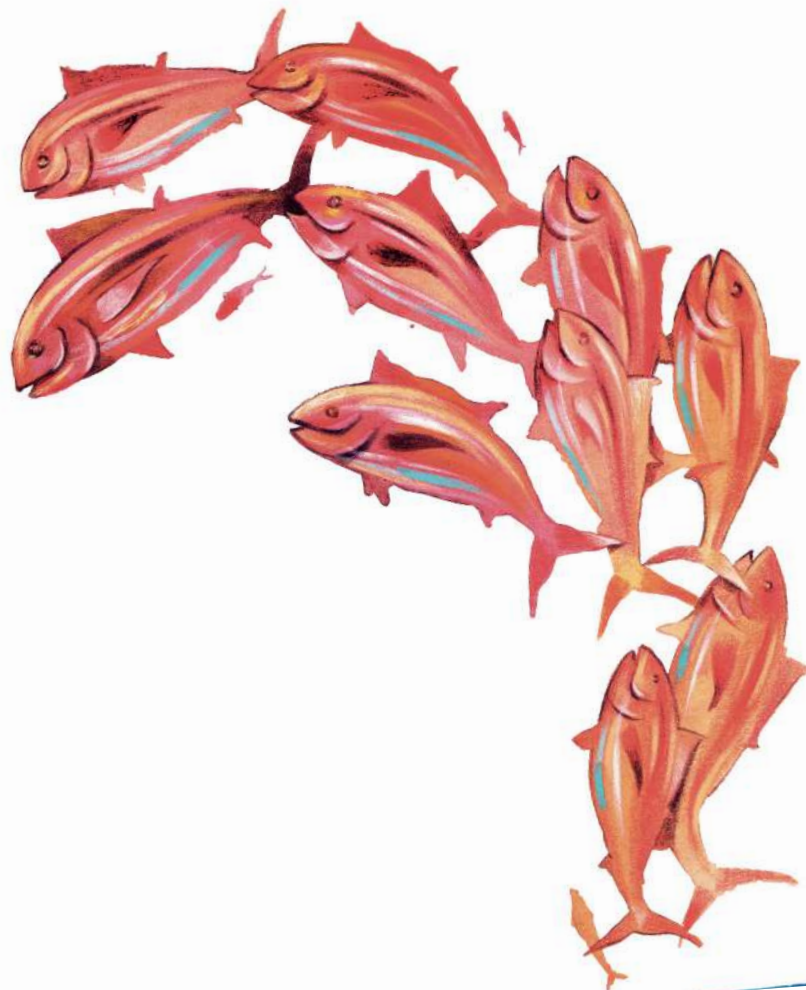


RELAZIONI CON LA STAMPA

Cinquesensi

Sara Vitali +39 3356347230

press@cinquesensi.it





TESTA CONSERVE

COLTIVIAMO IL MARE
PERCHÈ AMIAMO IL MARE

È da duecento anni che le barche della Famiglia Testa solcano i mari di Sicilia alla ricerca del tonno rosso e del pesce azzurro. La loro storia è legata a Ognina, all'antico porto di Ulisse, una storia fatta di dedizione, di fatica e tenacia, che attraversa le generazioni ed è oggi più viva che mai.

Malavoglia e Testa: cugini di mare

Rispetto a I Malavoglia di Acì Trezza, la famiglia di pescatori descritta da Giovanni Verga nel suo grande romanzo verista, pubblicato nel 1881, i Testa di Ognina pescano da più tempo, continuando a farlo da almeno due secoli. Sono, in carne ed ossa, cugini di mare dei Malavoglia, e di tutti i pescatori della costa etnea. La loro storia è legata a Ognina, all'antico porto di Ulisse che, un tempo, accoglieva fino a duecentocinquanta navi, e che un'impressionante eruzione nel Trecento ha colmato, lasciando spazio a un porticciolo da cui i Testa hanno sempre messo in mare le loro barche. All'inizio, si trattava di una pesca lungo costa con nasse e piccole reti come faceva Zu Puddu Ntrepiti (Pippo Interprete), chiamato così per il suo fare distinto e l'abitudine di girare col cilindro.

La prima barca a motore

A lungo, la pesca si è fatta a vela e soprattutto a remi. La prima barca a motore risale al 1950, battezzata, non a caso, Buttafocu, seguita dalle altre: Ulisse, Santopadre e Gabbiano. Quest'ultima segna un passo avanti nella pesca. Tocca, poi, alla motonave Nino Testa, in legno, lunga trenta metri; siamo, allora, negli anni Settanta, gli anni in cui parte il lavoro del tonno. A ogni nuova barca costruita si va sempre più a largo, crescono gli obiettivi e le competenze.

Nel 2002, viene varata l'Atlante, lunga quarantadue metri, seguita, tre anni dopo, dalla Futura Prima, anch'essa in acciaio, ma lunga trentotto metri. La più grande si dedica principalmente alla cattura del tonno rosso, coadiuvata dalla seconda, destinata soprattutto alla pesca del pesce azzurro. E tutte e due sono state spesso coinvolte in campagne di studio e di lavoro in campo marino.

Le quote ICCAT

Se volessimo riassumere con un'immagine il presente e il passato dei Testa pescatori potremmo pensare all'uomo che manovra la barca con la lampara sopra il banco di pesce azzurro: lo fa come una volta, ma oggi gli ordini non gli arrivano a voce, ma attraverso un auricolare.

Per il mestiere e l'avvenire della famiglia Testa, la grande svolta risale al 2009, quando vengono assegnate le quote ICCAT per la cattura del tonno rosso. Una decisione saggia che unita al blocco della pesca per un intero anno, nel 2010, e a una politica di difesa e di controllo da parte dello Stato e dei pescatori, salva dall'annientamento il tonno rosso. Il ripopolamento dei tonni è un insperato salto nel passato e contemporaneamente molto di più di una speranza per il futuro.



L'EQUIPAGGIO

COMANDANTE PICCIRIDDU

Ancora oggi, a Ognina, esiste una via Testa che ricorda quanto siano profonde le radici della famiglia, delle generazioni che si sono succedute, scambiandosi il testimone e rispettando l'uso di dare ai figli maschi quattro nomi che si ripetono: Salvatore, Giuseppe, Concetto e Antonino. Ma, nella storia secolare della famiglia, c'è anche posto per un'Agata, donna di polso che, rimasta vedova, assunse il ruolo di capofamiglia.



Pippo Testa_Comandante

La sua è una famiglia di pescatori da generazioni, si ricorda cosa ha provato la prima volta che è salito sull'Atlante?

Il comando dell'Atlante è qualcosa di recente e legato a un momento molto particolare, un momento di profondi cambiamenti sia per le sfide tecnologiche sia per quelle lavorative. Un momento che è ormai alle nostre spalle e su cui hanno trionfato il senso fortissimo della famiglia e la caparbia, la voglia di continuare a tutti i costi in questo mestiere. Mi piacerebbe di più ricordare, la prima volta da comandante, nel 1960, con un'altra barca in legno, il Santo Padre, di sedici metri. Non avevo ancora quattordici anni e mio cugino doveva salpare con la barca più grande, il Nino Testa. Mi chiese se me la sentissi di prendere il suo posto. Dissi di sì. Può immaginare le facce dei

marinai quando videro salire a bordo un ragazzino... Tra me e me, pensai: Signore mio aiutami. E mi dette, evidentemente, ascolto. Fu una delle settimane dove pescammo di più e i sorrisetti di commiserazione si erano tramutati in cenni di rispetto. Mi appiopparono il soprannome di picciriddu. Comandante picciriddu.

Non si compete con il mare. Sono tali e tanti gli imprevisti che puoi solo cercare di conoscerlo, di fartelo amico. Io ci parlo con il mare. E, conoscendoti anche lui, può aiutarti, può darti all'improvviso quello che hai cercato inutilmente per giorni. Non siamo bravi noi, è il mare a essere bravo, è lui che ti aiuta se lo rispetti, se sai fartelo amico. Un'amicizia che, un po', ha a che fare con la devozione.

Qual è la componente più bella del suo lavoro?

Crederci. È un mestiere che richiede fede. Sei una piccola cosa di fronte a tanta onnipotenza. Ci vuole coraggio e umiltà. Pazienza e speranza. Scrupolo, rispetto. In una parola pudore. Una bella serata di pesca è un dono che ti devi meritare. Una soddisfazione che non ha paragoni.

Cosa significa per lei pescare?

Avere a che fare con la natura. Con una forza immensa, generosa con chi è generoso.

L'EQUIPAGGIO

IL RICHIAMO DEL MARE

Ancora oggi, a Ognina, esiste una via Testa che ricorda quanto siano profonde le radici della famiglia, delle generazioni che si sono succedute, scambiandosi il testimone e rispettando l'uso di dare ai figli maschi quattro nomi che si ripetono: Salvatore, Giuseppe, Concetto e Antonino. Ma, nella storia secolare della famiglia, c'è anche posto per un'Agata, donna di polso che, rimasta vedova, assunse il ruolo di capofamiglia.



Tuccio Testa_Direttore commerciale

Ho sempre vissuto con il mito di Pippo Testa, il comandante, che in più è anche mio padre. Per il suo carattere e le sue doti non è stato sempre facile, ma posso dire che sia stato formativo. Quando, da adolescente, ho iniziato ad andare in barca, anticipando compiti e interrogazioni, terminando prima l'anno scolastico all'Istituto industriale, sono salito a bordo come l'ultimo dei marinai, senza il minimo privilegio. C'era anche un aspetto romanzesco, perché partivo per cercarlo, passando magari tre o quattro giorni di attesa a Malta. Allora, si pescava molto di più nel Canale di Sicilia. La scelta di accettare quella vita, stando fuori sei-sette mesi l'anno, è arrivata a diciotto anni, anche se, in realtà, si è svolta in due fasi. A un certo punto, nel 2004, ho voluto dimo-

strare di saper fare anche qualcos'altro. Era una questione tra me e me e tra me e lui. Ho aperto due negozi della catena Disney e poi sono diventato distributore per il Sud Italia. Ho dato sfogo al mio senso dell'iniziativa come era già successo a diciotto anni quando, insieme a degli amici e delle amiche, avevo gestito la pizzeria di un lido. Dopo la Disney, c'è stata l'idea di dar vita a Catania al primo esempio di street food. Si chiamava Lapatatina. Studiammo per sei mesi come adattare un'Ape Piaggio alla produzione e vendita di patatine, usando solo prodotto fresco e con la buccia. La Piaggio, che aveva dislocato la produzione in India, restò sbalordita dall'idea.

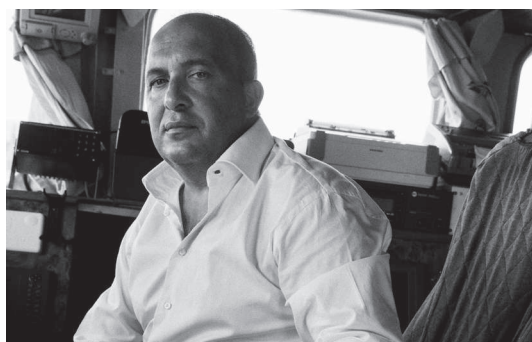
Alla fine, però, il richiamo del mare e della famiglia è stato più forte e sono entrato come socio della Famiglia Testa, sposandone in pieno le ambizioni e le sfide.

Di mio, solo mio, mi sono ritagliato un impegno a cui tengo moltissimo, quello di direttore generale del Catania Futsal Club. Una squadra di calcio a cinque, iscritta al campionato nazionale di serie B, che ha sede nel quartiere di Librino. Sono orgoglioso di offrire qualcosa di buono, di sano e di educativo in una realtà difficile. Per questo, proponiamo insieme ai corsi di calcio anche il dopo scuola e un rimborso in generi di prima necessità a chi iscrive i figli.

L'EQUIPAGGIO

L'UNICA STRADA È INNOVARE

Ancora oggi, a Ognina, esiste una via Testa che ricorda quanto siano profonde le radici della famiglia, delle generazioni che si sono succedute, scambiandosi il testimone e rispettando l'uso di dare ai figli maschi quattro nomi che si ripetono: Salvatore, Giuseppe, Concetto e Antonino. Ma, nella storia secolare della famiglia, c'è anche posto per un'Agata, donna di polso che, rimasta vedova, assunse il ruolo di capofamiglia.



Nino Testa_Gestione innovazione

Sono un ingegnere elettronico che investe l'ottanta per cento del proprio tempo nei progetti della Famiglia Testa, dedicando il resto alla moglie e ai due figli. Nell'azienda ho sempre applicato la mia formazione tecnico-scientifica per individuare e introdurre i percorsi innovativi in grado di garantire sia la sostenibilità ambientale, che ci viene richiesta dalle direttive comunitarie, sia la sostenibilità economica che è necessaria per potere sopravvivere.

La difficoltà dei nostri tempi nel fare impresa impone di saper gestire l'innovazione attraverso tutte le sue varie fasi: dall'analisi del mercato per individuare i bisogni alla fase creativa di messa a fuoco delle idee, dal prodotto a quella della sua realizzazione e distribuzione. Il mondo va avanti e non si può continuare

a pensare l'attività di pescatori con i criteri di cinquant'anni fa, ma progettare costantemente, giorno per giorno, il cambiamento. Tra le altre cose, mi sono occupato della realizzazione della plancia dell'Atlante e della linea di produzione e lavorazione dello stabilimento di Porto Palo. Allora, nel 2002, anticipammo i tempi, andando in mare e pescando con gli strumenti che oggi sono considerati indispensabili. Non abbiamo copiato ciò che esisteva, ma ci siamo dotati di quello che avrebbe potuto servirci vent'anni dopo. Nel termine gestione dell'innovazione rientrano anche molti aspetti organizzativi, dal recepimento delle direttive dell'Unione Europea alle autorizzazioni comunali, alla formazione del personale. Non siamo solo pescatori e trasformatori del prodotto che peschiamo.

La nostra filiera corta custodisce un tesoro di conoscenze. Ciò che facciamo è importante per come viene fatto, certificando qualità, efficienza e freschezza in ogni fase del processo produttivo. Per questo, la Famiglia Testa considera prioritaria la partnership con le Istituzioni, le Università e i Centri di ricerca, offrendo occasioni di confronto e proponendo soluzioni concrete. Abbiamo iniziato trasformando in prima persona il prodotto, presto, ci occuperemo anche di pesca-turismo e di degustazioni a bordo.

L'EQUIPAGGIO

CAMBIARE VITA

Ancora oggi, a Ognina, esiste una via Testa che ricorda quanto siano profonde le radici della famiglia, delle generazioni che si sono succedute, scambiandosi il testimone e rispettando l'uso di dare ai figli maschi quattro nomi che si ripetono: Salvatore, Giuseppe, Concetto e Antonino. Ma, nella storia secolare della famiglia, c'è anche posto per un'Agata, donna di polso che, rimasta vedova, assunse il ruolo di capofamiglia.



Giuseppe Testa_Ammministrazione

Sono entrato in azienda solo in un secondo momento. Dopo il diploma all'Istituto Nautico come capitano di lungo corso e concluso il militare, ho iniziato subito a lavorare. Un lavoro da impiegato che mi ha permesso di fare carriera; una vita media, programmata, sia dentro sia fuori dall'ufficio.

Un bel giorno, però, il destino ha bussato più forte, ponendomi di fronte un bivio tra la vita che conducevo, serena e prevedibile, e la possibilità di impegnarmi con il resto della Famiglia Testa in nuove sfide. Decisi di rimettermi in gioco, perché ci si può occupare di mare anche restando a terra.

Se, in un'impresa, il lavoro rappresenta la rotaia su cui avanzare, l'amministrazione, l'impegno quotidiano in ufficio, serve a mettere carbone nella locomotiva.

Il mio ruolo è di far combaciare i conti, tenere i rapporti con il commercialista e il consulente del lavoro, definire quando produrre in base alle richieste.

La cosa più antipatica resta la burocrazia.

La mia grande passione è viaggiare, confrontare caratteri e stili di vita. Sono sposato e ho tre figli e mi sento cosmopolita.



CICCIO SULTANO

LA SCELTA DELLA QUALITÀ

Abbiamo scelto Ciccio Sultano, perché oltre a essere un grande cuoco, è considerato un ambasciatore della Sicilia nel mondo. Le sue ricette hanno due ingredienti principali: la storia e la modernità. È un innovatore e la sua cucina guarda lontano pur avendo radici che si spingono in profondità.

Un nuovo progetto ti vede testimonial dell'azienda Testa, famiglia di pescatori dal 1800: parliamo di conservazione e trasformazione di diverse tipologie di pescato proveniente dal mare Mediterraneo in prodotti sott'olio e sughi per pasta. Com'è nata questa collaborazione?

La verità ci ha messo lo zampino. Nel senso che io ho sempre scelto grandi prodotti, fatti da persone, grandi umanamente e professionalmente, e loro sono una famiglia che coltiva il mare da almeno duecento anni. La collaborazione tra di noi è il risultato di un'addizione. Il mio ruolo è quello di testimone e di consigliere del gusto a cui aggiungerei anche una certa capacità organizzativa.

Uno dei punti di forza dei Testa è il fatto di lavorare in proprio il pescato con un'attenzione estrema alla qualità.

Quali saranno i prodotti che verranno commercializzati e quante linee realizzerete?

Dal tonno rosso alla boga, dallo sgombrò, dal sugarello alle alici. Prodotti sott'olio e sotto sale. Altre novità seguiranno a breve.

Quale sarà la produzione iniziale?

Precisiamo subito che non stiamo parlando di industria, ma di una produzione artigianale di altissima qualità. Una produzione virtuosa, perché chiude il cerchio tra chi pesca, chi trasforma e il consumatore. Saranno edizioni di pregio, limitate.

Spesso si è portati a fare una distinzione tra pesci di serie A e di serie B: questo progetto sarà d'aiuto per far capire che ogni tipo di pesce, se buono, è ottimo nella sua semplicità.

Mi viene in mente che nel medioevo, in Sicilia, i tartufi neri erano mangiati solo dai poveracci, da chi aveva fame. Era un cibo residuale, di sopravvivenza. Questo per dire che è la domanda a far salire il valore di un bene. Ora, la distinzione tra serie A e B del pesce è determinata dalla domanda non dalla bontà. La carne di una boga o un sauro o sugarello non ha paura di confrontarsi con quella di una spigola o di un San Pietro. Anzi, il sauro crudo è eccezionale!

Quanto è importante coniugare la praticità – l'aprire un sugo già realizzato o un barattolo di tonno – unitamente alla qualità in un momento storico come quello a noi contemporaneo?

La risposta è implicita nella domanda: è molto importante proporre qualcosa di valido e veloce.

Quali sono le vostre aspettative da qui a tre anni?

Essere presenti sui migliori scaffali del pianeta.

IL MARE

PESCA SOSTENIBILE

Catturiamo il tonno rosso nel mar Tirreno, usando le reti di circuizione, in base alle quote ICCAT che, per la famiglia Testa, armatori delle motonavi Atlante e Futura Prima, è di poco superiore alle 260 tonnellate. Grazie alle quote ICCAT, alla collaborazione tra Stato e privati, il tonno rosso si è salvato dall'estinzione. Dopo la conta effettuata sui monitor, i tonni rossi vengono trasferiti nelle vasche di crescita a Malta, dove saranno alimentati con pesce azzurro.

Pescatori dal 1800: una passione la vostra che è diventata una professione che ha saputo trasformarsi negli anni. Oggi guardate al futuro in che modo?

Forse è più giusto dire un mestiere che, col tempo, da ragione di vita si è trasformato in passione assoluta. Guardiamo al futuro, pensando al mare come a un luogo da coltivare, a qualcosa da conservare gelosamente per le generazioni che verranno. Per pensarlo veramente, bisogna avere una grande apertura mentale. Oggi, oltre al tonno rosso, che grazie ad un anno di blocco della pesca e all'istituzione delle quote ICCAT, sta ripopolando il Mediterraneo, il futuro è rappresentato dal pesce azzurro. È una risorsa importantissima, uno dei primi ingredienti della cucina italiana. Dovremmo iniziare con cambiare linguaggio, passando da "pesce povero" a "pesce buono" ed evitando il termine ministeriale che lo definisce come "pesce eccedentario". Parola non certo lusinghiera.

**risponde Pippo Testa*

Un progetto che cerca anche di fare cultura sul mondo del mare e della pesca, dalla sua salvaguardia alla biosostenibilità.

La cosiddetta biosostenibilità – rispetto e controllo delle risorse disponibili – riguarda anche dei comportamenti virtuosi. Cose che hanno a che fare con l'ecologia spicciola, quotidiana. Il piccolo grande cambiamento è sta-

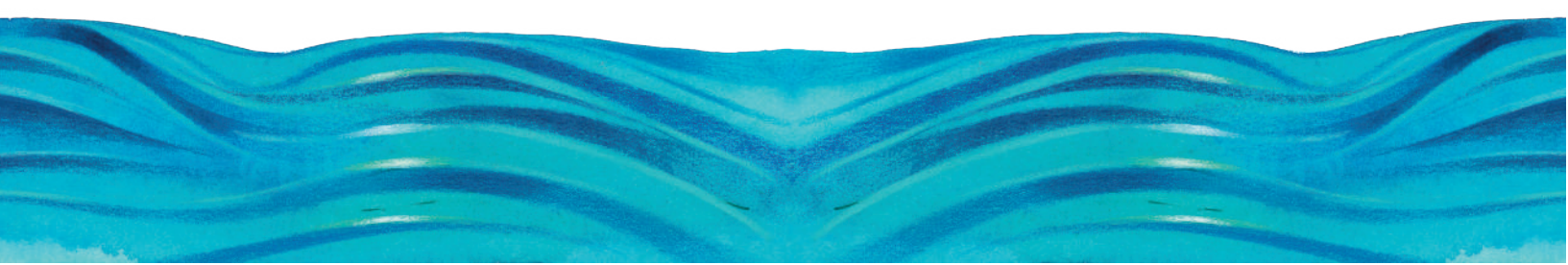
to, oltre allo stoccaggio in apposite cisterne degli oli di macchina, delle acque nere e dei residui di sentina, ritirati una volta in porto da una ditta specializzata, l'organizzazione a bordo di una raccolta differenziata dei rifiuti. Ad esempio, alla fine dei venti giorni di navigazione per la cattura del tonno, portiamo a terra altrettanti sacchi di immondizia. E, per il prossimo futuro, ci doteremo di piccoli compattatori per plastiche, vetri e lattine. Siamo convinti che il buon esempio debba partire dai pescatori e arrivare fino ai turisti.

** risponde Pippo Testa*

Parliamo ovviamente di una vasta gamma di prodotti che hanno come filo conduttore la biosostenibilità del mare e la qualità del prodotto finito: l'olio di risulta del tonno non sarà di certo da buttare.

Certo, il rispetto dell'ambiente e una pesca controllata, basata sulle quote, è alla base di qualsiasi discorso che abbia il cibo e il benessere come fondamenta. In più, Testa Conserve userà come olio sia l'evo sia l'olio di girasole bio spremuto a freddo e coltivato in Italia. Il che vuol dire che l'olio del barattolo non si butta mai, ma si usa per condire o per fare delle salse emulsionate.

** risponde Ciccio Sultano*





IL TONNO ROSSO



Dalla vela a WhatsApp, la cattura del tonno rosso

Due secoli di storia, almeno fin dove arrivano i ricordi personali e gli archivi parrocchiali, significa collocare l'attività di pesca in un arco di tempo che va dalla marineria a vela all'uso di WhatsApp. Dall'eventualità che, girato il vento a tramontana, le barche da pesca fossero costrette a scendere a sud, trovando scampo nel canale di Brucoli, all'obbligo di inviare, in tempo reale, al MiPAAF, i filmati della cattura del tonno per attendere la conferma della conta nel rispetto della quota assegnata.

«Senza internet non potremmo pescare».

Prima dell'avvento delle quote che hanno contribuito a salvare il tonno rosso dalla probabile estinzione, il massimo sforzo era fisico. Oggi, dal 26 maggio al 24 giugno, nei giorni in cui si concentra il lavoro, tra l'avvistamento, la cattura del tonno rosso nel mar Tirreno, l'attesa che arrivino i rimorchiatori che trascinano le vasche di crescita e il trasferimento dei tonni, si "fatica" il 30 per cento del tempo e per il restante 70 per cento si segue, passo passo, il protocollo di pesca. Possiamo dire che la cattura del tonno rosso con le reti di circuizione, limitata ad esemplari che non siano inferiori ai trenta chili di peso, ha tre attori sempre sulla scena: l'equipaggio, l'osservatore a bordo dell'ICCAT, l'organizzazione mondiale che tutela questa specie, e il MiPAAF. Nulla può avvenire senza l'accordo totale di tutti e tre che, a volte, non ha orari come la pesca.

Può succedere che il numero dei tonni catturati debba essere comunicato al ministero a notte fonda e, anche a quell'ora, qualcuno risponde per registrare quell'informazione fondamentale.

La possibilità di filmare e di trasmettere è, quindi, fondamentale come un tempo avere il vento buono nelle vele. Non solo, ma nel sito della famiglia Testa si può seguire, grazie al GPS, ogni virata dell'Atlante durante le battute di pesca che è come accompagnare nel campo il contadino.

4 minuti tra il mare e -70°

Si misura in minuti: quattro, il tempo che un tonno rosso impiega per passare dalla vasca, dove è cresciuto, mangiando solo pesce azzurro in modo da raggiungere quella pienezza di carni, apprezzata per un autentico sashimi, alla macellazione e alla surgelazione a meno settanta gradi.

Solo quattro minuti, ma fondamentali, perché possa essere garantita la freschezza di un prodotto superiore, totalmente privo di carica batterica. Ritrovi ciò che congeli. Più è buono, più resterà buono.

Passate ventiquattr'ore, la temperatura viene portata a meno sessanta gradi, risalendo a meno quaranta al momento della consegna per essere trasformato nelle conserve Testa.



IL PESCE AZZURRO



Acciughe dello Ionio

Futura Prima, la seconda motonave della famiglia Testa, quando non è impegnata in appoggio all'Atlante, durante i trenta giorni dedicati alla cattura del tonno rosso, è in mare a pescare acciughe.

Il periodo della pesca delle acciughe per le conserve va da giugno a settembre e ha per teatro le acque a largo di Portopalo di Capo Passero. È lì che la nave parte e sosta, in modo da essere il più vicino possibile alle zone di pesca e allo stabilimento di trasformazione.

Anche per le acciughe, come per il tonno rosso, il tempo che precede la lavorazione è il fattore che ne determina la qualità. Da quando viene pescata, su bassi fondali, a una distanza dalla costa di Portopalo che può variare dalle 10 alle 20 miglia, passano, in media, dalle tre alle dodici ore in base alla quantità pescata.

Le acciughe entrano nello stabilimento di Portopalo a una temperatura di + 4 gradi per essere trasferite in una cella di mantenimento alla stessa temperatura. Da lì, passano nella stanza accanto dove inizia la preparazione.

La salatura. La prima operazione è quella di eliminare testa e viscere. Le acciughe vengono "scapuzzate" con una pressione del pollice e dell'indice, all'altezza delle branchie. Insieme alla testa si tira via anche il budello, lasciando un taglio semicircolare. La perfezione del taglio, a forma di luna, sottolinea la bravura di chi lo esegue. Entro due ore dall'arrivo nello stabilimento, le acciughe vengono salate e disposte dentro dei recipienti di plastica, un tempo di legno, detti cugni, da cinque, due, uno e mezzo e un chilo.

I pesci vengono ordinati uno accanto all'altro fino a terminare la fila e poi, daccapo, incrociando lo strato inferiore: nord-sud, est-ovest, ripetendo fino a riempire il cugno. Al cugno è applicato un collare, un bordo rialzato, per accogliere delle file di acciughe in più. La naturale riduzione del prodotto riporterà comunque a misura il contenuto del recipiente.

Il tempo di maturazione delle acciughe sotto sale varia in base al clima e risente se l'aria è asciutta o umida. I cugni vengono trasferiti in bidoni da settanta chili, sui quali sono sistemati dei pesi. La pressione fa fuoriuscire dal pesce il sangue e l'acqua in eccesso.

Sott'olio. Dopo la maturazione, le acciughe vengono tolte dal sale per essere rificate con un paio di forbici. Si tolgono la pinna dorsale e si scorcia leggermente la pancia. Poi, vengono avvolte dentro dei canavacci forati e passate in una centrifuga che gira a settecento giri al minuto per cinque minuti. Questo passaggio serve a eliminare qualsiasi residuo liquido.

Una volta deliscate, è giunto, finalmente, il momento in cui interviene la maestria di chi compone il vasetto che verrà riempito d'olio di semi di girasole bio, spremuto a freddo. Il segreto sta nell'appoggiare ogni filetto al successivo, formando una parete continua per tutta la circonferenza del barattolo.

Una volta concluso l'intero percorso, le alici splenderanno come in uno scrigno; un piccolo, grande tesoro, da assaporare poco per volta.



IL PESCE AZZURRO



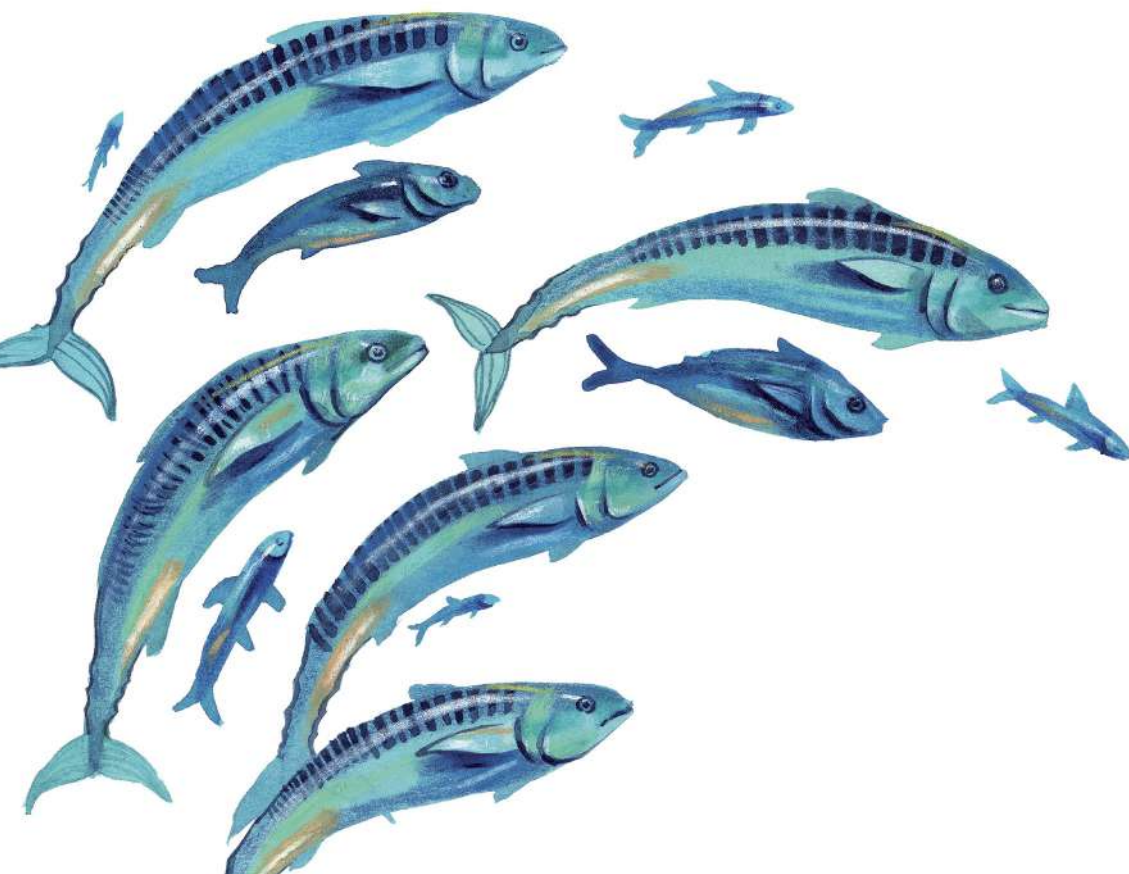
Sgombri delle Eolie

Da quando gli sgombri vengono pescati dalla Futura Prima che naviga tra le isole Eolie, al momento in cui entrano nello stabilimento di Portopalo, trascorrono meno di ventiquattr'ore a una temperatura di + 4 gradi.

Gli sgombri vengono quindi scapuzzati, eliminando in un sol colpo la testa e le budella. Sono, poi, messi in apposite teglie e cotti a vapore. Il passaggio successivo è nella cella deumidificante in cui il pesce è asciugato dai liquidi in eccesso.

A questo punto, gli sgombri sono pronti per essere deliscati e tagliati in filetti che, in base alla grandezza del pesce, hanno una lunghezza di quattordici o diciassette centimetri.

Una volta sistemati nei vasetti, ancora senza olio, vengono trasferiti nella macchina che li metterà sottovuoto, aggiungendo l'olio a temperatura. Prima di arrivare all'etichettatura, il vasetto con i filetti di sgombro verrà sterilizzato a 121 gradi.





L'ISOLA

OGNINA

Il porto di Ulisse

La marina di Ognina, protetta dalla sua Madonna, ha per illustre frequentatore lo stesso Ulisse che sarebbe sbarcato qui, iniziando le sue lunghe avventure siciliane. Prima, nella grotta di Polifemo, poi, alla corte di Eolo e dopo la parentesi dell'incontro-scontro con Circe, della discesa all'Ade e delle Sirene, il passaggio tra Scilla e Cariddi e il nuovo approdo nell'Isola del Sole, dove i compagni affamati, nonostante il divieto, assaggiarono la carne delle mandrie di Apollo, decretando la propria fine. «Ed ecco giungemmo alla terra dei Ciclopi... tutto cresce senza seminare, senza smuovere la terra: il frumento, l'orzo, le viti che producono grappoli enormi da vino e che le piogge di Zeus fanno gonfiare...». Sono in molti a identificare l'approdo di Ulisse lungo questa costa, punto d'arrivo per le rotte provenienti da est.

Una delle testimonianze principali è quella di Plinio il Vecchio. Lo scrittore, naturalista e ammiraglio romano scrive: «Da capo Pero, lungo la costa che guarda il mare Ionio, si susseguono la città di Messina... la colonia di Tauromenio... Seguono i tre scogli dei Ciclopi, il porto di Ulisse, la colonia di Catania, i fiumi Simeto e Terias».

Bisogna immaginarsi un'ampia insenatura tra il Gaito e il Rotolo, due località oggi all'asciutto. La rada fu in buona parte colmata da due grandi colate laviche, l'ultima nel 1381, che ridussero il porto di Ulisse a un occhiello, cancellando anche il corso del fiume che sfociava lì accanto. Fino ad allora, il porto di Ulisse fu il porto di Catania. C'è una foto aerea degli anni Quaranta che riesce a dare un'idea di come il borgo di Ognina si stringesse attorno allo scalo e come dagli scalini della chiesa si scendesse direttamente al mare.

A'Bammina

Forse, per capire cosa significhi essere mariani e pescatori a Ognina, bisognerebbe assistere alla benedizione delle famiglie e delle reti prima della partenza. Uomini e strumenti affidati insieme, senza distinzione, alla protezione del cielo. E, qui, il cielo ha lo sguardo caritatevole, dolce e compreso, della Madonna di Ognina. Uno sguardo, che racchiude in sé quello della madre, della sorella, della sposa, e che trafigge chi lo incrocia, un attimo prima e un attimo dopo lo sguardo regale del Bambinello, seduto sul suo braccio sinistro come in trono. Alla mano di Maria che indica, sfiorandolo, il cuore fiammante che le irraggia in petto fa eco quella benedicente di Gesù. Di più: il viso e gli occhi della Vergine esprimono un abbandono, una serena fiducia, un'umile certezza da meritarsi un nome che suonasse più intimo, più familiare e, paradossalmente, più protettivo. Lei, la Madre di Dio, l'Avvocata Nostra, a Ognina, è delicatamente invocata come a'Bammina. Nella festa che ricorda la nascita di Maria, alle 8 precise dell'8 settembre, si svolge la solenne cerimonia della Svelata. La statua, incoronata e illuminata, appare sull'altare maggiore, sollevandosi lentamente verso il tabernacolo. Il sabato successivo, la Madonna di Ognina è portata in processione su una barca, ribadendo il suo desiderio di muovere incontro al mondo e il suo legame con il mare. Ancora oggi, nonostante il viadotto stradale limiti la visuale verso la spiaggia e l'orizzonte, ogni sera, un quarto d'ora dopo le venti, sotto l'orologio, in cima alla facciata, si aprono due ante e Lei appare, ai piedi della notte, in faccia allo Ionio.



LA CURA DELL'IMMAGINE

Ci siamo, innanzitutto, occupati di costruire l'immagine di Testa Conserve, partendo da una mia idea, quella di puntare su una grafica alla Marcello Dudovich, il pittore e illustratore del primo Novecento. Il risultato raggiunto si deve alla sensibilità della famiglia Testa, a un'importante agenzia di comunicazione, Helvetika di Padova, e al talento di Giovanni Robustelli, amico e artista siciliano. Trionfano la linea curva, le tinte calde e marine, un'idea di ottimismo e laboriosità.

Ciccio Sultano

La famiglia Testa, per lanciare i nuovi prodotti, selezionati in collaborazione con Ciccio Sultano, cuoco e patron del Ristorante due volte stellato di Ragusa Ibla, ha scelto di affidare il progetto d'immagine allo studio Helvetika di Padova, che si è avvalso delle illustrazioni dell'artista siciliano Giovanni Robustelli.

Lo stile si ispira liberamente al liberty siciliano, nel momento di massimo splendore e ottimismo che attraversarono la società e l'industria dell'Isola. Il riferimento obbligato è alla grande famiglia dei Florio.

Helvetika ha puntato su un repertorio di immagini in cui trionfa la linea curva e su un ventaglio di gialli, rossi e blu, evocativi dei colori simbolo della Sicilia e delle due linee di prodotto, il tonno e il pesce azzurro. Per quanto riguarda il logo, l'oro bronzato si sposa con un carattere razionale, geometrico, anni Trenta, in grado di armonizzare vivacità, eleganza e concretezza.





LE CONSERVE

FILETTI DI TONNO ROSSO
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



Confezioni da
165 / 190 / 320 / 620 grammi

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



Confezioni da
190 / 320 / 620 grammi

BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



Confezioni da
190 / 320 grammi

FILETTI DI TONNO ROSSO
*in olio extra vergine
d'oliva IGP*



Confezioni da
190 / 320 / 620 grammi

VENTRESCA DI TONNO ROSSO
*in olio extra vergine
d'oliva IGP*



Confezioni da
190 / 320 / 620 grammi

BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO
*in olio extra vergine
d'oliva IGP*



Confezioni da
190 / 320 grammi

LE CONSERVE

FILETTI DI SUGARELLO
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



Confezioni da
290 grammi

FILETTI DI SUGARELLO
*in olio extra vergine
d'oliva IGP*



Confezioni da
290 grammi

FILETTI DI SGOMBRO
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



Confezioni da
290 / 535 grammi

FILETTI DI SGOMBRO
*in olio extra vergine
d'oliva IGP*



Confezioni da
290 / 535 grammi

LE CONSERVE

FILETTI DI ACCIUGHE
in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura



Confezioni da
205 / 616 grammi

FILETTI DI ACCIUGHE
in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura



Confezioni da
200 / 950 grammi

FILETTI DI ACCIUGHE
in olio extra vergine
d'oliva IGP



Confezioni da
205 / 616 grammi

FILETTI DI ACCIUGHE
in olio extra vergine
d'oliva IGP



Confezioni da
200 / 950 grammi



LE CONSERVE

MULTIPACK
*in olio di semi di girasole biologico,
ottenuto per spremitura*



**Filetti
di tonno rosso**
115 grammi



**Buzzonaglia
di tonno rosso**
115 grammi



**Ventresca
di tonno rosso**
115 grammi



**Filetti
di acciughe**
205 grammi



**Filetti
di sgombro**
209 grammi



**COLTIVIAMO IL MARE
PERCHÈ AMIAMO IL MARE**

**IL TONNO ROSSO
DEL MAR TIRRENO**

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA



PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA



**COLTIVIAMO IL MARE
PERCHÈ AMIAMO IL MARE**

**IL PESCE AZZURRO DELLE ISOLE EOLIE
E LE ALICI DEL MAR IONIO**

AVERE CURA DEL NOSTRO MARE

TESTA

PESCATORI DAL 1800 IN SICILIA