

Appuntamenti

OLIVERI CELEBRA “LA BOLLITA DEL TONNO”: IL 28 E 29 GIUGNO LA TRADIZIONE RIVIVE SUL MARE

di: Redazione
15 giugno 2025

IL SAPORE della SICILIA

REGIONE SICILIANA ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA

COMUNE DI OLIVERI

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY SICILY AWARDED 2025

LaBOLLITA del TONNO

OLIVERI VIA DEL MARE

28-29 GIUGNO

Torna un rito che affonda le sue radici nella memoria collettiva della comunità: “La Bollita del Tonno”, in programma il 28 e 29 giugno, lungo la Via del Mare, nei pressi della ex Tonnara.

Una due giorni che non è solo festa ma un percorso esperienziale tra storia, gastronomia, ambiente e cultura del mare, coordinato da Eurofiere Srl e promosso dall'Amministrazione Comunale di Oliveri, guidata dal sindaco Francesco Iarrera. A patrocinare la manifestazione è l'Assessorato regionale all'Agricoltura, allo Sviluppo Rurale e alla Pesca Mediterranea. A sostenere l'evento sono i partners quali WWF Italia, UniME, Museo del Mare (MuMa), Slow Fish, Slow Food, GAC Patti, Gal Tirrenico e Cna Agroalimentare Sicilia con il responsabile regionale Tindaro Germanelli che presenzierà ad uno dei convegni.

Un tempo era il gesto spontaneo dei tonnaroti rientrati dalla pesca: bollire il tonno e dividerlo tra famiglie, operai, amici. Oggi diventa evento culturale, educativo e identitario, con un programma ricco e articolato su cinque aree tematiche:



□ LE CINQUE AREE DELLA MANIFESTAZIONE

1. **Le Stazioni della Storia** – Mostre fotografiche, racconti orali dei tonnaroti, allestimenti tematici sul palischermo, proiezioni video e visita guidata al capannone in vetro dove da anni giace il palischermo storico.
2. **Il Mare, il Pesce, l'Ambiente** – Stand e laboratori a tema sostenibilità con WWF Italia, UniME, il Museo del Mare (MuMa), Slow Fish, Slow Food, biologi marini, nutrizionisti e attività per bambini e famiglie.
3. **La Bollita del Tonno** – Il cuore dell'evento: pentolone in ebollizione, degustazioni pubbliche e narrazione del rito popolare. Il procedimento gastronomico che richiede un tempo adeguato al rispetto delle norme igienico – sanitarie inizierà ad apertura di ogni data intorno alle ore 18 e vedrà nella seconda giornata la prestigiosa partecipazione del **Mastro Salvatore Alfio Visalli**, rinomato produttore di bottarga di tonno e tonno sott'olio, che si occuperà dello spettacolare taglio del pesce e della successiva preparazione del condimento per la distribuzione di questa specialità, insieme alla Pro Loco di Oliveri.
4. **Convegni** – professori universitari, storici e specialisti del settore si alterneranno per affrontare temi attuali e della tradizione del mare.
5. **Show Cooking** – Due appuntamenti da non perdere:

☒ **Sabato 28 giugno – ore 20: Chef Salvo Terruso (Il Pastaio Matto)** – cucina pop e social da Palermo

☒ **Domenica 29 giugno – ore 20: Chef Nato Micale**, Presidente APCI Sicilia e Executive Manager Midili Group

Ad accompagnare i Cooking Show con delle ricette speciali e create appositamente per l'occasione sono i fondamentali produttori dell'Agroalimentare, come espressione del territorio: dall'azienda vitivinicola Gaglio Vignaioli dal 1910 ai caseifici (Azienda Buemi e Azienda Agricola "Il Maiorchino") e alle conserve (Azienda Pietra Zita), dall'oleificio al prodotto da forno, invitati come parte integrante dei Piatti a base Tonno che verranno presentati.

6. **Dal Mare alla Tavola** – Spazio a biodiversità, mestieri del mare, trasformazione del pescato e artigianato marinaro, con esposizioni, dimostrazioni e vendita.

TRADIZIONE, COMUNITÀ, SOSTENIBILITÀ

Durante le due giornate, si svolgeranno anche attività di **pulizia dei fondali e delle spiagge**, con il supporto di **WWF SUB**, **Slow Fish Sicilia**, il **Co.Ge.Pa (Consorzio pescatori del Golfo di Patti)** e il **Centro di Ricerca Stazione Zoologica Anton Dohrn**.

L'evento intende rilanciare il valore storico e culturale dell'antica Tonnara e della Mattanza, riflettendo sul futuro della piccola pesca artigianale e sulle borgate marinare siciliane, unendo memoria e futuro.