Tonno? No, tunnina! Se i siciliani la chiamano così, è perché sono sempre un passo avanti

Autore: Redazione

Data: 04 Ottobre 2022

Tonno? No, chiamatela **tunnina**! Soltanto in **Sicilia** si usa questo nome e c'è un motivo ben preciso: a rivelarci quale sia quel motivo **Gaetano Basile**, con una storia che, pensate, chiama in causa il **Festino di Santa Rosalia**. Scopriamone di più.

Perché in Sicilia si chiama 'a tunnina?

Lo **storico e giornalista palermitano** ha dedicato un interessantissimo approfondimento al legame che c'è **tra la Santa e la città**, rivelando aneddoti, segreti e curiosità, in occasione del **Festival RestART**. Storia e storie di Palermo, che non possono non passare anche dalla **tavola**.

Siamo nel 1624, quando nasce il famoso **Festino di Santa Rosalia**. Dovete sapere che le signore, negli anni tra il 1624 e il 1625, in occasione della ricorrenza "**Ottengono tre giorni di ferie dalla cucina**. Non cucinano. Bisogna **preparare in anticipo** ciò che si dovrà mangiare e, allora, è il momento di tutta quella nostra cucina popolare che va dalle **sarde a beccafico**, alla caponata, a **tutte quelle cose sottaceto**", spiega Basile.

Ora, in italiano si chiama **tonno**, ma per noi **siciliani** è **‘a tunnina**. Sapete come mai? “Perché **noi seguiamo gli insegnamenti** di **Archestrato di Gela** il quale, 400 anni prima che nascesse Gesù Cristo, scrisse che la **carne migliore è quella delle femmine**, perché è più tenera, più delicata, più saporita. E allora noi mangiamo **tunnina**, perché non siamo fessi!”, rivela lo storico palermitano.

La storia non finisce qui. **Quando la tunnina pescata arrivava a fine maggio**, primi di giugno, addirittura a giugno inoltrato senza il ghiaccio, “camminava da sola”. “E allora è il momento in cui il **venditore di tonno** tira fuori una regola di marketing, che ancora funziona fino ai giorni nostri. Sul **tonno ”fituso” ci mette tre garofani rossi** che indicano ”o t’accatti o la butto” (”o la compri, o la butto”)”.

Cosa facevano, quindi, le nostre nonne? La facevano “**vugghiuta**“, cioè bollita, poi la mettevano in una “**burnìa**” (cioè il vaso di vetro in arabo), insieme a olio, **foglie d’alloro** e pepe in grani. Chiudevano ermeticamente con un laccio e mettevano da parte. La prima apertura **era per il Festino**, a metà luglio. In quell’occasione **si apriva “a vugghiuta”**. **Si tirava fuori questo tonno ed era buono**, non puzzava più.

Per completare ancora di più il suo racconto, Gaetano Basile **svela anche una ricetta che ancora prepara**: “Non comprate il tonno in scatoletta, quello non è manco tonno. Non si sa cosa ci sia dentro. **Comprate il tonno nella burnìa**, dove si vedono i vari pezzi, e li tirate fuori dall’olio. Poi mettete nel frullatore (un tempo si usava il mortaio) della menta fresca con l’olio della burnìa, e **mettete sul tonno questa crema fresca con la menta**. Ve lo assicuro, è una delle cose più buone che si possano mangiare”.

Tornando al racconto del passato, se durante il Festino si voleva mangiare una cosa calda, ecco, c’erano i venditori di **roba calda già pronta**, la cucina di strada, come pani ca meusa e quarume. E poi il grande classico: i **babbaluci**, più che un cibo, un modo per passare il tempo. Che sia **tunnina**, cibo di strada o **babbaluci**, poco cambia: è sempre un meraviglioso **trionfo di tradizione** !

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/perche-la-tunnina-si-chiama-cosi-gaetano-basile/

Generato il 17/11/2026