WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Off Topic

Coalma, il tonno che non si taglia con un grissino compie 100 anni. Con maggiore attenzione al la sostenibilità

di: Redazione

7 aprile 2022



La Sicilia vanta una tradizione significativa nella lavorazione e trasformazione di prodotti ittici. A scrivere questa storia importante hanno contribuito l'azienda **Coalma** e la famiglia Macaluso, protagonisti di una storia imprenditoriale che nel 2022 ha spento ben cento candeline.



Il più che legittimo festeggiamento avverrà, tuttavia, con meno luci e pasticcini, più in favore di una meritoria iniziativa: il sostegno all'**Ospedale delle tartarughe di Lampedusa** e del lavoro dei volontari coordinato dalla **Dott.ssa Freggi**. A giugno saranno, inoltre, documentate le attività dell'ospedale e divulgate attraverso i social, attivando un processo di sensibilizzazione per la tutela delle tartarughe la cui vita è messa a repentaglio dai sistemi di pesca illegali e dalla plastica presente nei nostri mari. Al contempo saranno installati pannelli informativi rivolti ai turisti, residenti e pescatori sui sistemi di salvaguardia della specie.

Tutto ebbe inizio negli anni '20 quando Francesco Macaluso insediò a Palermo un piccolo stabilimento di lavorazione e trasformazione di pesce azzurro, quindi sarde, acciughe, alici e sgombro, nella zona del porticciolo di Sant'Erasmo. A questa unì l'attività di pesca artigianale del tonno rosso del Mediterraneo. Successivamente, gli anni '50 segnarono l'inizio dell'importazione e della lavorazione nello stabilimento palermitano del tonno pinna gialla pescato nell'Atlantico. Nel 2000, dismessa la flotta peschereccia, puntando piuttosto alla lavorazione e trasformazione dei prodotti.

Un nuovo scatto imposto dallo *Zeitgest* avvenne nel 2010, con un indispensabile rinnovamento manageriale all'interno della famiglia (Vincenzo Bonura, oggi General Manager, e Claudia Pellitteri, Brand Manager) e l'ingresso di nuovi capitali e nuovi soci. Dal 2019 sotto la ragione sociale Macaluso srl, chiaro riferimento alla matrice familiare, l'azienda con i suoi brand ittici è entrata a far parte del gruppo europeo Freitasmar. La competitività sul mercato, fatti salvi gli standard di qualità, trova oggi gli elementi di forza nell'attenzione posta al marketing, alla distribuzione e alla comunicazione. Immutato, invece, il procedimento tradizionale di lavorazione del tonno di prima scelta, con una ricetta che non è mai cambiata attraverso l'antica cottura in acqua e sale marino che assicura un prodotto con elevati standard di gusto e naturalezza. In altre parole, non tonno precotto o sbriciolato, ma tranci interi, compatti, sfatando il vecchio luogo comune che conferiva qualità a quel tonno che si poteva facilmente tagliare con un grissino.
Non da meno il tema *sostenibilità*, affrontato con la giusta importanza grazie a metodi di pesca meno invasivi: i pescherecci sono rigorosamente registrati e rispettano protocolli di pesca sostenibile attraverso il metodo di pesca a circuizione o a canna e che è valsa al tonno Coalma la certificazione "Friend of the sea". Non mancano i protocolli per la sicurezza alimentare BRC e IFS.

Lodevole anche il progetto di minore utilizzo di olio di oliva, realizzato nella linea Due Pavoni, e di aromatizzazioni con specialità siciliane quali il limone IGP di Siracusa e il mandarino tardivo di Ciaculli.

www.coalma.it

