

PESCA SOSTENIBILE - TONNO ROSSO SICILIA - PESCATO AD AMO -
Tunnu
- PRODOTTO ITALIANO -

TONNARE FAO37 di SICILIA

FAVIGNANA

È la nostra casa, da 13 generazioni dove vi sono piantate le radici del nostro lavoro, ancor prima del 1874 quando Ignazio Florio senior acquisì la piena proprietà delle isole Egadi e della tonnara di Favignana.

È il luogo che preserva una storia unica, il rito della mattanza.

È la tradizione dell' antica arte ittico-conserviera.

È il mare che oggi come allora ci riserva la possibilità di continuare a pescare il tonno rosso e di utilizzarlo in modo esclusivo per la preparazione dei nostri prodotti.



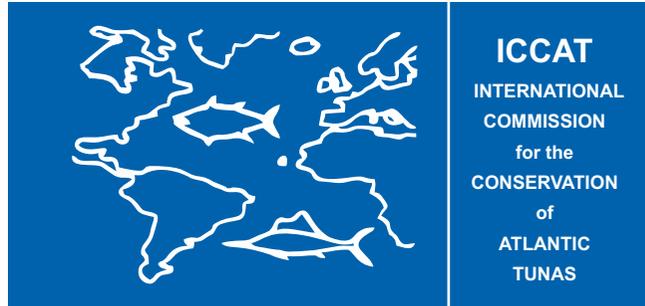
RISPETTO-ETICA-SOSTENIBILITÀ

Peschiamo il tonno rosso di corsa ad amo applicando le certificazioni di tracciabilità dettate dalla commissione internazionale conservazione tonni atlantici, che ne regola il prelievo.



Look for these colored labels to indicate the Seafood Watch® rating of each of our wild-caught products:

 BEST CHOICE Sustainable Seafood	 GOOD ALTERNATIVE Sustainable Seafood	 AVOID Unsustainable Seafood	 NOT YET RATED Sustainable Seafood
Abundant, well managed and caught in environmentally friendly ways.	Some concerns with how caught or with health of habitat due to other human impacts.	Presently caught in ways that harm other marine life or the environment.	Not yet rated.



Tecniche selettive di pesca ci permettono il rilascio di prede catturate accidentalmente selezionando solo gli esemplari di tonno rosso adulto. Questo impegno ci viene riconosciuto dall'agenzia mondiale «Tuna for Life Sustainable Fishing», perchè il rispetto del mare e delle specie marine sono la nostra priorità.



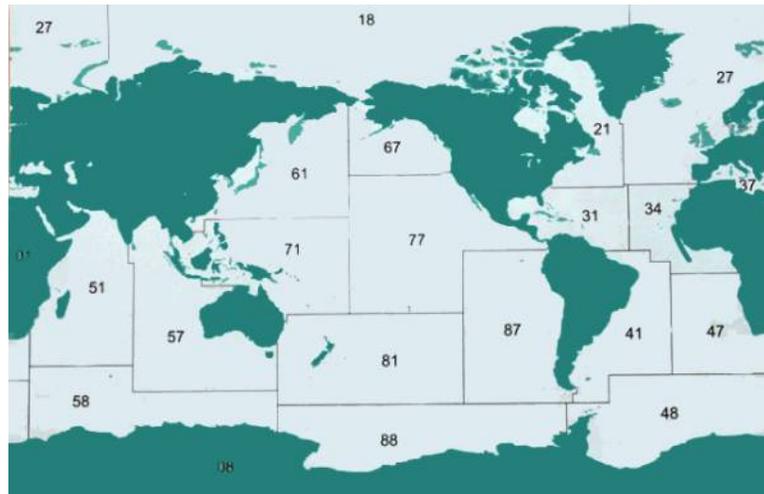
DOVE PESCHIAMO

Zona fao 37.1.3 - Sinonimo di eccellenza del pescato. Include tutta l'area del Mar Tirreno e le acque adiacenti limitate da una linea che parte dalla costa africana alla frontiera algerino tunisina e prosegue consecutivamente nelle seguenti direzioni: verso nord fino a 37°00 latitudine nord; seguendo la costa italiana verso est, passando per il punto situato a 38°00 latitudine nord, fino alla costa della Sicilia; seguendo la costa settentrionale siciliana, fino a Trapani; lungo una linea lossodromica, fino a Capo Bon.



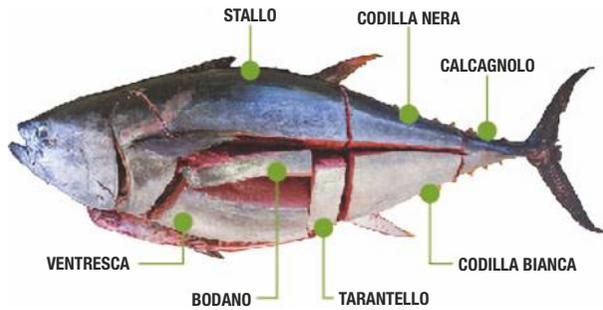
Zona fao 37.2.2 - Area di eccellenza per le riconosciute caratteristiche organolettiche del pescato.

Comprende le acque del Mediterraneo centrale e le acque adiacenti delimitate da una linea che parte da 25°00 longitudine est sulla costa dell'Africa settentrionale e che prosegue consecutivamente nelle seguenti direzioni: verso nord fino a 34°00 latitudine nord; verso ovest fino a 23°00 longitudine est; verso nord fino alla costa della Grecia; seguendo la costa italiana, fino a 38°00 latitudine nord; verso ovest, lungo 38°00 latitudine nord, fino alla costa della Sicilia; seguendo la costa settentrionale della Sicilia, fino a Trapani.



LA LAVORAZIONE DEL TONNO ROSSO

Pescato lungo le coste delle isole Egadi, fino a sud del canale di Sicilia, viene subito trasferito presso il nostro stabilimento, per essere diviso nelle sue parti tradizionali.



- Stallo o Filetto: ovvero il trancio classico dorso – centrale, meno grasso.
- Tarantello: un taglio effettuato a coltello dalla metà del dorso fino alla punta della ventresca in traverso che rende la carne più morbida ed è più grasso del trancio di tonno.
- Ventresca: il taglio della parte ventrale ricco di grassi, molto gustoso adatto per un uso in crudo, il famoso "TORO" come lo chiamano i Giapponesi, utilizzato nel sushi o sashimi, oppure sott'olio.
- Bodano: parte centrale del pesce privo di grassi, simile ma non paragonabile per ricercatezza gastronomica al filetto del bovino. Risulta molto magro, per questo adatto ad un uso esclusivamente crudo.
- Codina: taglio finale da cui prende il nome, carne molto morbida, si differenzia in codina bianca, la parte più pregiata e grassa e codina nera, la più magra.
- Calcagnolo: sezione circolare attaccata alla coda ricca di fibre, carne utilizzata per un uso prettamente in cottura.



BOTTARGA DI TONNO ROSSO



Prodotto di altissimo livello gastronomico. Ricavato dalle gonadi femminili del pesce attraverso vari processi di lavorazioni naturali, grazie alla sapiente mano dell'uomo, al pregiato sale marino biologico estratto dalle saline di Trapani e ad un lungo affinamento in ambienti con ventilazione ed umidità naturali.

La bottarga di tonno rosso ottenuta dalle uova integre e fresche, esprime peculiarità uniche, le eccellenti caratteristiche organolettiche si evidenziano nella consistenza, nel profumo, nel gusto e nel colore.



TONNARE FAO37 di SICILIA

È qui che il mare e la tradizione di queste perle del mediterraneo si incontrano. È qui che la mattanza, antico rito, diventa storia vivissima, alquanto attuale, attraverso il nostro nuovo modo di interpretare la pesca e la lavorazione del **tonno rosso**, legate all'antica arte conserviera della tonnara di Favignana, vere essenze di pregio nei nostri prodotti.





SOTT'OLIO IN VETRO

 PESCE:
TONNO ROSSO FRESCO

 NOME SCIENTIFICO:
THUNNUS THYNNUS

 METODO DI PESCA:
AMI/PALANGARO

 ZONA DI CATTURA:
ISOLE EGADI / CANALE DI SICILIA

 CERTIFICATO:
TRACCIABILITA'/ICCAT

 TRANCIO:
INTERO SELEZIONATO

 LAVORAZIONE:
COTTO A VAPORE / STIVATO A MANO

 MATURAZIONE:
OLTRE 12 MESI



SOTT'OLIO IN LATTA

 PESCE:
TONNO ROSSO FRESCO

 NOME SCIENTIFICO:
THUNNUS THYNNUS

 METODO DI PESCA:
AMI/PALANGARO

 ZONA DI CATTURA:
ISOLE EGADI / CANALE DI SICILIA

 CERTIFICATO:
TRACCIABILITA'/ICCAT

 TRANCIO:
INTERO SELEZIONATO

 LAVORAZIONE:
COTTO A VAPORE / STIVATO A MANO

 MATURAZIONE:
OLTRE 12 MESI





SOTTO SALE



PESCE:
TONNO ROSSO



NOME SCIENTIFICO:
THUNNUS THYNNUS



METODO DI PESCA:
AMI/PALANGARO



ZONA DI CATTURA:
ISOLE EGADI / CANALE DI SICILIA



CERTIFICATO:
TRACCIABILITA'/ICCAT



SACCA OVARICA:
BOTTARGA INTERA / TRANCIO



LAVORAZIONE:
SOTTO SALE / MANUALE



MATURAZIONE:
OLTRE 12 MESI



TONNARE FAO37 di SICILIA

Via Virgilio, 1 - 91100 Trapani - Italia

M: +39 348 80 30 401

E: info@tonnarefao37.it