

# SCHEMA TONNARE

Tonnara di **San Giuliano**  
Prov. (TP)  
Località **Contrada di San Giuliano**  
Comune **Trapani**

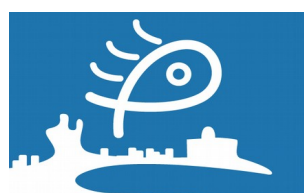
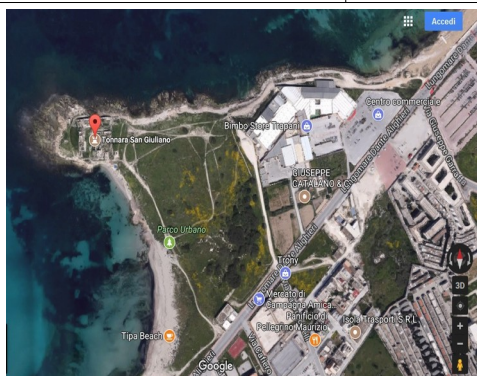


## Ubicazione:

Trapani, Lungomare Dante Alighieri, 91011 Casa Santa TP

La tonnara di San Giuliano è stata realizzata su una zona pianeggiante che si estende verso il mare a nord-est della città di Trapani, è possibile vederla dal lungomare Dante Alighieri.

**Come Arrivare:** 11 min (5,1 km) passando per SS115



**Registro**  
identitario della Pesca del  
**Mediterraneo**

Dipartimento della Pesca Mediterranea



## Notizie storiche

La tonnara di San Giuliano, che risale alla metà del 1400. Nel corso dei secoli è stata di proprietà di numerose famiglie, tra cui i Fardella, i Borghese di Roma, i Serraino. Fu infine data in appalto ad un commerciante, un certo

	<p>Vito Tipa, da cui prende il nome la punta della costa su cui la tonnara è stata edificata (Punta Tipa). Egli, la usò come conservificio di prodotti ittici. La costruzione si sviluppava su due piani: al piano terra vi era un grande cortile dove si aprivano ampie stanze adibite alla lavorazione, mentre al primo piano vi erano gli alloggi dei dipendenti. Nel complesso era presente una chiesetta, denominata di San Giuliano “alla punta” per distinguerla dalla chiesa di San Giuliano nel Quartiere Casalicchio. Inoltre, oltre alla chiesetta era presente una torre di avvistamento.</p> <p>Nello stabilimento si lavorava e si vendeva quello che veniva pescato interessando nel suo essere il legame tra il materiale che veniva dato dalla terra, in questo caso i tufi provenienti dalle cave, e quello del mare, i tonni. Se si può fare un paragone, il tonno è come il maiale, di esso non si butta niente. Grazie alle donne e agli uomini che lavoravano nello stabilimento si potevano avere delle leccornie come l’uovo di tonno, il tonno in scatola che nel dialetto trapanese veniva chiamato “<i>scapece</i>”, la salsiccia di tonno comunemente chiamata “<i>ficazza</i>”, la bottarga, il mosciame e il lattume. La “tonnina” fresca veniva chiamata anticamente la “carne dei poveri” oggi, invece, non sono tutti che si possono permettere di comprarla. La lavorazione avveniva tramite i “<i>cammarioti</i>” che cucinavano il tonno in una grande pentola di rame rosso stagnato con acqua dolce e salata.</p>
<b>Tonnara andata / di corsia</b>	<b>Si</b>
<b>Tonnara di ritorno</b>	<b>No</b>
<b>Proprietà attuale</b>	<b>Pubblica Comunale</b>
<b>Gestione</b>	
<b>In attività sino al</b>	<b>1961</b>
<b>Destinazione attuale</b>	<p>La tonnara rimase in funzione fino al 1961. Successivamente dismessa, in quanto divenuta improduttiva, è andata incontro, nel corso dei decenni ad un progressivo decadimento, principalmente legato all’azione erosiva del mare e del vento ed alla bassa qualità dei materiali con cui era stata edificata.</p> <p>La struttura di San Giuliano è ormai fatiscente ed in attesa di un recupero, prima della sua totale e definitiva perdita.</p>
<b>Stato della Consistenza</b>	
<b>Ottimo Stato</b>	<b>No</b>

<b><i>Precario</i></b>	<b>No</b>
<b><i>Diruta</i></b>	<b>Si</b>
<b><i>Visitabile</i></b>	No. L'interno è pericoloso, tuttavia la spiaggia circostante viene presa ogni anno d'assalto dai turisti per l'acqua limpida e pulita. La si può dunque ammirare dal di fuori.