

lumie di sicilia



a rianata" (la pizza origanata)

nelle pagine interne *Pizza story* di Alberto Barbata

periodico fondato nel 1988 dall'Associazione Culturale Sicilia Firenze

n.108 (23 online) – novembre 2017

lumie di sicilia

n.108/23

novembre 2017



ERICE

per Maria Catalano,
mia grande zia e suocera

Nel mio sangue deve esserci
un amore ancestrale per la vita di montagna.
Non sono uomo di pianura.
Ricordo - da ragazzo ero ansioso
che si chiudessero le scuole -
bramavo la vita artistica dell'estate
quando ogni linea dritta
mi lasciavo alle spalle.
Soltanto curve
pendii e bruschi saliscendi
nascoste vallate e calcate gorgoglianti
dove un piede era sempre
più alto o più basso dell'altro.
Come il Ciclope, l'Ibero-Sicano
io odio la piatta landa
mi attacco alle falde di questa Montagna
come un lattante al seno della madre
alla Collina del Bisnonno,
dove il vecchio zappava la terra *minnulara*
sputando al vento giù verso il mare
sui *culi ammodu*¹.

Nat Scammacca

¹ *culi ammodu*, come gli ericini chiamano i trapanesi



in questo numero:

- 1 copertina
- 2 sommario
- 3-4 Ina Barbata: 'a Piscarià
- 5 Gaspare Agnello: Luigi e Antonietta
- 6-9 Alberto Barbata: Pizza story
- 10-11 Marco Scalabrino: Brevi notazioni circa la poesia
- 12-15 Flora Restivo: Persone oltre le cose
Un'evasione da urlo
- 16 Intermezzo
- 17 Gaspare Agnello: Le notti insonni di
Liillà
- 18-20 Giovanna Caccialupi: Chiacchiri
Il Monumento ai Mille di Marsala
- 21-23 Adolfo Valguarnera: Amarcord
- 24 Bozzetti dialettali di Emilia Paiella



lumie di sicilia

- reg. n.3705 del 9.5.1988 Tribunale di Firenze
- Direttore responsabile: Mario Gallo
- Corrispondenza e collaborazione:
mario.gallo.firenze@gmail.com
Mario Gallo -Via Cernaia, 3 50129 Firenze
tel. 055480619 - 3384005028



a Piscaria

Gaspare Barbata (Trapani 1895 – 1972), pater et magister, in un bozzetto della figlia Ina



Trapani 1962: Via Garibaldi col filobus fermo al Banco di Sicilia

Un distinto signore degli anni '60, pensionato, alto, dagli occhi azzurri, dal sorriso dolce, con il Giornale di Sicilia sottobraccio, scendeva ogni mattina dal filobus alla fermata del Banco di Sicilia, in Via Garibaldi, e con passo svelto e fare sollecito si avviava verso la Pescheria. Che confusione!

I rigattieri e i pescivendoli elogiavano ognuno la

propria merce, gridando a squarciagola invitavano chi passava a fermarsi.

Il nostro passava da una bancarella all'altra, cercava il pesce più fresco ed economico; percorreva tutto l'ampio semicerchio sotto gli archi, che cingevano quasi a proteggerlo a mo' di una tenera mezza corolla il caro vecchio mercato, ove al centro si erge la famosa statua di Venere Anadiomene, non perdendo di vista il prodotto adocchiato.

Poi sostava, decideva e nel frattempo si fermava a discutere cordialmente con qualche amico, che come

lui doveva comprare il pesce, si consigliavano e confabulavano a voce bassa.

Una volta deciso, ritornava dal rigattiere prescelto e comprava soddisfatto le sue *ope*, *minnuli* e pure il *macchetto*.

In seguito si spostava sulla parte sinistra, guardando di fronte per chi viene dal



a sinistra Ina Barbata

Corso, vicino al punto dove inizia oggi la passeggiata delle mura di Tramontana.



mura di Tramontana

Proprio lì sotto gli archi c'era un'antica armeria con i suoi coltelli e coltellini affilati che sembravano brillare al riflesso del sole, ma il nostro proprio a ciò non era interessato, timoroso com'era a qualsiasi cosa potesse nuocere a sé e agli altri; davanti al negozio d'armi invece, non sotto gli archi, ma all'aperto c'erano le bancarelle dei fruttivendoli con i loro prodotti di campagna ancora freschi di rugiada e dai mille abbaglianti colori.

Ecco lì a scegliere la frutta migliore, le verdure, l'anguria o *u miluni r'acqua*, dopo averlo pressato con entrambe le mani per vedere se fosse maturo e facesse *scrosc scrosc*, altrimenti lo posava con indifferente *nonchalance* perché, come diceva lui, la qualità del prodotto del mercato era di gran lunga superiore a quella delle singole botteghe e vi era maggiore possibilità di scelta. Vero?

Felice di aver comprato a suo avviso il meglio, senza più quella fretta dettata dalla necessità di non arrivare tardi al mercato col rischio di non trovare più la roba buona, con passo lento e riposato, con la sporta carica s'incamminava verso la Loggia.

Completata questa missione, abbastanza impegnativa, poteva riposarsi e sorbire una buona granita, sgranocchiando biscotti all'anice, da Colicchia e finalmente leggere l'agognato quotidiano.

Ma che! Buongiorno di qua, buongiorno di là, come sta? Ed il nostro invitava gli amici che passavano ad

accettare qualcosa di fresco, discutendo sull'attuale situazione politica o commentando l'ultimo articolo del giornale.

Verso mezzogiorno, l'attentato signore ritornava con la sua spesa al Banco di Sicilia e attendeva il filobus che, guarda caso, forse perché si era stanchi, passava sempre con ritardo.

Qualche piccola lamentela per la mancata puntualità con chi attendeva insieme a lui e poi finalmente, con la gente che si accalcava quando giungeva il mezzo, cercava il sospirato posto a sedere, perché la sporta era pesante, il braccio indolenzito e il tragitto lungo.

Sedutosi, sorrideva compiaciuto fra sé e sé: anche per la giornata odierna era riuscito a trovare il meglio, o almeno così credeva.



Questo personaggio non era altri che mio padre, che giornalmente si recava alla sua amata indimenticabile Piscaria.

Ina Barbata



La Pesceria nell'assetto "museale" di oggi

(m. g.) risale solo ad alcuni anni fa l'incontro con la signora Ina, figlia del mio indimenticabile maestro di terza e quarta elementare negli anni 1937-39, Gaspare Barbata, alla cui memoria sono dedicate queste due pagine



1934: il maestro Barbata (l'adulto di destra) con i suoi alunni



1951: altra foto di Gaspare Barbata con la sua classe

Lo stratagemma di uno studente affamato

Un mio compagno, ei stesso me l'ha detto, tutti i denari al gioco aveva perduti: eran quasi due giorni, poveretto, che non toccava cibo; e così acuti stringeangli il ventre del digiun gli artigli da scusar Ugolin se mangiò i figli.

Il terzo giorno, per distrarre un poco quella gran fame che sentia negli ossi, si mise a gironzar, così, per gioco, davanti l'uscio di messer Zangrossi: quando l'odor che usciva dal fornello, tutto ad un tratto, gli schiarò il cervello.

Vede, per caso, un cane lì vicino, che in santa pace si rodeva un osso. Egli cava di tasca un cordoncino E, quatto quatto, gli si cala addosso, al collo glielo allaccia, ed in cucina l'avvinta belva dietro a sé trascina. Poscia s'asside al desco apparecchiato, ed il suo Melampo gli si accoscia ai pie'; ordina un riso, un lessò, uno stufato, un pasticcio, un arrosto, un Jardinet, e, con cura amorosa, al fido cane va dispensando le carezze e il pane.

Come si fu impinzato a crepappelle, domanda il conto. - Cinque lire. - Bene! - Caccia la man per tutte le scarselle, fruga, rifruga e il borsellin non viene. Il camerier lo guarda ed egli: - Ov'è Dunque la borsa? Ah, la lasciò al caffè.

In un batter d'occhio vado e vengo, ché se di me non ti fidassi mai, guarda, ti lascio il mio Melampo in pegno; ma bada che non ti scappi, sai!... - Non dubiti, signore! Egli esce in fretta. Ed il cameriere è ancora là che aspetta.

Gaspare Barbata

Divertissement linguistico

Quando talor frattanto
Forse, sebben così,
Giammai piuttosto alquanto
Come, perchè bensì,

Ecco, repente altronde
Quasi eziandio perciò,
Anzi, altresì... laonde
Purtroppo invan però...

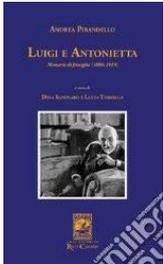
Ma se perfin mediante
Quantunque atteso ch'è;
oh!... sempre nonostante
Conciosiacosach'è!...

Gaspare Barbata

Andrea Pirandello

LUIGI E ANTONIETTA

Memorie di famiglia (1886 – 1919)



Dina Saponaro e Lucia Torsello, in occasione del 150° anniversario della nascita di Luigi Pirandello, hanno curato la pubblicazione del libro di Andrea Pirandello "Luigi e Antonietta" "Memorie di famiglia (1886 – 1919) per i tipi della casa editrice Rocco Carabba.

Molte delle cose scritte nel libro sono note agli addetti ai lavori e al grande pubblico ma le stesse cose viste dall'interno, narrate

dal nipote di Pirandello che, a sua volta, le ha sentite raccontare dal padre Stefano, assumono una diversa luce e ci portano a conoscere in maniera più profonda e veritiera la vita del grande scrittore agrigentino.

Andrea ha vissuto con il nonno in Via Bosio e quindi ne può parlare per conoscenza diretta, può parlare del fatto che bisognava fare silenzio perché il nonno doveva studiare, delle ferie a Castiglioncello, degli amici di Luigi tra cui Bontempelli, delle disquisizioni religiose tra Luigi e il figlio Stefano.

E' a tutti noto quanto la vita drammatica di Pirandello sia stata fonte di ispirazione per le sue opere per cui, leggendo queste pagine, verrà facile capire meglio tante novelle, i libri di narrativa e le stesse opere teatrali, che erano sì frutto di una grande cultura europea ma che nascevano da situazioni familiari e di vita particolari.

Stefano scrive al padre nel 1926: "Papà mio, io vedo che sei sempre arrivato ad approfittarti di ogni sciagura, di ogni contrarietà, per la tua arte. Sei sempre riuscito ad astrarle dalle determinazioni dei tuoi casi e a poterci lavorare sopra. Tu hai sempre dominato te stesso e la tua sorte".

La vita, dice Pirandello, o "la si vive o la si scrive" e lui è nato per scriverla e per arrivare alla perfezione.

Alla sorella Annetta scrive: "Io vivo per la gioia di veder nascere la vita dalle mie pagine, togliendola dal mio corpo, dal mio sangue, dalla mia carne, dal mio cervello. E' un lavoro assiduo di distruzione per creare".

E da Roma ringraziava il padre del "generoso conforto (finanziario) che mi dai lasciandomi ancora libero d'attendere all'ideale che tutto mi ha preso, che s'è fatto unico scopo della mia vita"

Da giovane sospettava di avere problemi cardiaci e per questo si sottoponeva a visite, ma lui capì che il suo male era di natura diversa. Scrive alla sorella Lina "che il suo vero male era cagionato da un'anelanza d'essere migliore, sempre, in un'ascensione dello spirito verso l'ideale d'una perfettibilità continua".

La madre capì il figlio e scrisse alla figlia Lina: "io non trovo pace perché so che la sua vita è seminata di spine, ma vedo che non vi è rimedio, essendo così formata la sua natura. Quanto sarei stata più contenta se fosse stato meno intelligente e avesse potuto vivere la vita dei viventi".

Andrea Pirandello ci spiega anche l'evolversi culturale del giovane Pirandello che, dopo l'esperienza di Bonn, approda a Roma dove frequenta gli uomini del

neoverismo tra cui Capuana, distinguendosi dai cenacoli dannunziani e simbolisti.

La sua prima letteratura nasceva da questi canoni: "osservazione della vita di uomini e donne, attenzione alla società, approfondimento della psicologia dei personaggi, ricerca dei caratteri e dei contrasti del mondo moderno" per approdare "al mondo siciliano da cui attingerò a piene mani".

Supererà subito il verismo per approdare ad altri lidi con un respiro sicuramente europeo. Fonda la rivista "Ariel" con Giuseppe Mantica, Ugo Fleres, Giuseppe Chiovenda, Italo Carlo Falbo dove pubblica un articolo-manifesto in cui si parla di una nuova tendenza letteraria denominata "Sincerismo".

Era il periodo di Freud, del materialismo storico marxiano, di Nietzsche che, direttamente o indirettamente, influirono a fargli respirare una nuova e diversa aria che traspare dalle opere mature di Pirandello.

Il libro di memorie di Andrea parte con il descrivere il rapporto di soggezione di Luigi nei confronti del padre, del primo grande amore con la cugina Lina che abitava a Palermo, della sua permanenza a Bonn e del suo innamoramento con la bella Jenny Schulz-Lander e quindi del suo ritorno a Roma dove mise su casa con Antonietta Portulano per vivere la sua drammatica vita.

E qui Andrea Pirandello descrive senza infingimenti la vicenda del fidanzamento e del matrimonio di Luigi con Antonietta che viene fortemente voluto dal padre di Luigi, Stefano per impossessarsi della ricchissima dote di ben 70.000 lire che, per quel tempo, rappresentava una grandissima fortuna e della simpatia che è nata tra i due giovani che si sono consapevolmente sposati e poi si sono amati.

Avviene quindi il disastro finanziario delle attività di Stefano e quindi lo squilibrio mentale di Antonietta che aveva subito un aborto, il parto dei figli.

Antonietta non si è adattata alla vita del 'poetino' tutta dedita allo studio che ancora non dà frutti economici sufficienti al mantenimento della famiglia, aveva immaginato una vita da grande signora in virtù della sua grande dote e quindi il suo cervello va a pezzi.

Il nipote Andrea, nel suo libro, fa presente che Pirandello fece di tutto per salvare la moglie, si sacrificò tanto, la amò, subì le sue voglie erotiche e i suoi continui viaggi ad Agrigento con i figli e questo fa cadere ogni malignità contro Luigi che certamente non ebbe colpe sulla follia della moglie. Anzi le giurò amore e, anche dopo il ricovero in clinica avvenuto il 1919, sicuramente non tradì mai Antonietta anche se ebbe un lungo rapporto solamente virtuale con Marta Abba.

Con il 1919 si chiude il libro di Andrea Pirandello che ci fa conoscere più da vicino il grande scrittore e che ci dà la chiave di lettura della letteratura pirandelliana.

Questo, a nostro avviso, è il libro più significativo su Pirandello, pubblicato in occasione dei 150 anni dalla sua nascita.

Agrigento, lì 20.9.2017

Gaspere Agnello

PIZZA STORY

Città e Campagna – Paceco e Trapani invittissima: trionfo della rianata campestre.

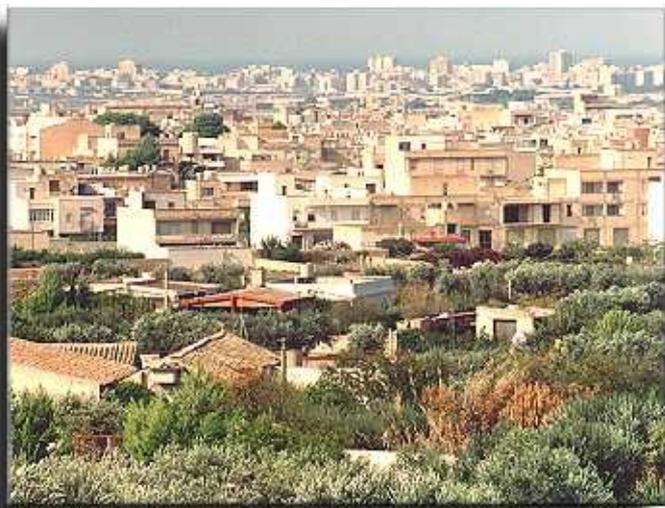
di Alberto Barbata

Che cos'è la pizza? Non è semplice spiegare in poche righe un fenomeno gastronomico che ormai ha assunto nel quotidiano qualcosa di grandioso e di indefinibile. Un microcosmo immenso.

Una focaccia sottile, spessa, spugnosa che di luogo in luogo assume una veste ed una forma dalle rotondità diversificate.

Una focaccia campestre divenuta cittadina. Tutti la vogliono, tutti la cercano, tutti la modificano, dalle origini lontanissime, quasi preistoriche, fino alla odierna forma che tutti ottengono con una semplice telefonata.

La pizza appartiene alla civiltà contadina, è parte



integrante del cibo della civiltà agropastorale.

Il mio paese è un antico borgo con-tadino fondato ex novo nel secolo XVII. La maggior parte delle case era costituita da costruzioni solerate terrane con un piccolo camino rustico, le più importanti avevano anche un forno per cuocere il pane, alimento unico, fondamentale per le famiglie dei piccoli contadini borghesi, a cui di volta in volta doveva servire per un'intera settimana. Doveva durare il pane, cotto in forni a legna (d'ulivo, pianta fondamentale del nostro paesaggio) con un impasto di farina di grano duro (*tumminia*) e lievito madre che veniva ogni volta conservato e rimpinguato.

Il paese sulla piccola collina era quotidianamente un presepe illuminato da piccole luci e attraversato dal fumo profumato di questi camini.



Il fumo delle ramaglie d'ulivo inondava quelle povere case e le donne si alzavano prima dell'alba per impastare il pane. Ognuna di esse aveva il giorno prefissato nel quale poteva accedere al forno. Ogni forno aveva le sue *partite*. Un forno era come una



fucina, impregnata di nero fumo, dove soltanto di bianco apparivano nella luce incerta le forme del pane, le *vastedde* (denominazione usata nel trapanese, mentre la

forma *guastella* viene usata in altri territori dell'isola).

Nel forno vi erano le postazioni dove le donne tagliavano con i coltelli le forme del pane, usualmente rotonde, dall'intera *impastata* che veniva portata dalle case avvolta in lenzuoli di cotone e coperte. Una piccola parte veniva conservata in casa per preparare *busiate*, *tagliarine*, *spaghetтини*, *itria* ed altro mediante una macchina dai dischi di rame denominata "arbitrio". Infine un'altra piccola parte, al forno, veniva usata per cuocere delle focacce,



schiate, pizze dette dalle parti del mio paese *rianate* (*origanate*).

Il paese era diviso approssimativamente in cinque quartieri (Casteddu e Santu Patri, Piazza Matrice, Sciarotta, Bordino e

Biviratura). Ogni quartiere aveva i suoi forni che erano delle panetterie ad uso dei contadini e borghesi che producevano il pane con frumento proprio che (nel periodo borbonico) macinavano nei *centimoli* (molini di cereali animati o da un quadrupede o dal braccio dell'uomo = n.d.r.) e poi verso la fine del secolo XIX nei molini meccanici a cinghie. Pane grezzo di farina di grano duro, dal produttore al consumatore. Non esistevano forni di vendita come nella vicina città e tutto il pane così detto *fino* che si vendeva a Paceco proveniva da Trapani, allo stesso prezzo regolato dalla mercuriale che veniva stabilita nella città.

La decurionale del 15 marzo dell'anno 1856, sindaco il farmacista don Giuseppe De Luca, figlio del medico Rosario, stabiliva che il *pane morino* (*pani murinu* era il pane di farina mescolato con il cruscello) *tenuto presente lo scandaglio* (*scannagghiu* ovvero calcolo fatto dal 1° Eletto, seconda carica istituzionale del Comune) è *stabilito di vendersi colla stessa mercuriale* (listino del prezzo medio di una merce) *di Trapani colla seguente differenza, per ogni*

guastellana tarì 1, invece tarì 1 e grana 4 del peso però di onces due meno di quello di Trapani.

Nel mio paese, ottomila anime agli inizi del novecento, i forni erano tanti e non c'era strada dove non si incrociassero carretti pieni di sacchi di frumento diretti ai mulini e donne vestite di nero che si azzuffavano per una priorità davanti le bocche dell'inferno di fuoco.



Camiavano (scaldavano) il forno, infilando ramaglie d'ulivo e poi il rastello (*rasteddu*) accumulava la cenere negli angoli del forno a pietra.

E poi era una rissa. Tutte quelle donne vestite di nero e dalle bianche carni opulente gridavano e si scaldavano in quell'antro spaventosamente desolato, dove l'unica cosa bella erano le forme delle pagnotte di pane. Anna con il suo eterno *murriuni* in testa chiamava le partite e ammoniva ora questa ora quest'altra, che resecano pezzetti di pasta un po' qua un po' la per le *rianate che tutti i piccoli figli di Dio* attendevano con ansia.

Ho visto comporre l'ultima splendida *rianata* nel piccolo forno della zia Vita Canino (oggi ancora viva e vegeta con i suoi 96 anni), una donna di grande forza e tempra, anche lei con il suo eterno fazzoletto sulla fronte. Grazie di avermi fatto questo dono.

L'impasto di grano duro era morbido ed era una dolcezza. Lei lo spianava con le mani, allargandone i bordi per rendere la focaccia discretamente spessa, senza eccedere. Essenziale il condimento, anche



questo senza sbavare. I frammentini dell'aglio rosso di Nubia si univano ai pezzettini del pomodoro pizzutello seccagno, anch'esso della ridente frazione sul mare mediterraneo. Poi vi spargeva a pioggia il pecorino siculo grattugiato (oggi si usa anche il parmigiano o il formaggio grana), pezzetti piccolissimi di sardine ed infine l'origano di montagna (da noi il migliore è quello della Montagna Grande) liberato dagli steli. Infine un filo di olio extra vergine dei boschi d'ulivo delle valli del trapanese ed in forno la *rianata* vi restava da tre a cinque minuti, controllata dalle mani abili del pizzaiolo.

Ormai quel tempo non esiste più, il paese si è trasformato in peggior modo, chissà quanti forni si erano succeduti di generazione in generazione, il pane è stato ed è l'unico alimento a resistere, voluto ed amato da tutti. Dov'era Ninu Patata, *rimunnaturi*, padre di Jaca di via Dante (Barraco), mitica governante-cameriera dei Blunda-Majali. Ninu tagliava radici di alberi e li vendeva e la moglie aveva il forno. Sulla scala del Rosario, in



vico Apollo, si ergeva nella sua statuaria fisicità l'altra mitica figura, Anna Signorino (e poi sua figlia Vitina) dove mia nonna Maria faceva il pane e la pizza con lo zucchero destinata a me.

E come dimenticare Anna (Sammaritano) di via Montalto, nera come la pece, e le sorelle Bongiorno in via Prinzi, il forno detto dei *niuri*. Ed infine il forno dei Lupi (Ingardia-Maisano) nel cortile di via San Francesco, ancora esistente e trasformato.

Nel sogno di quel mattino d'inverno che mi ruotava nella testa, queste figure di donne con la pala in mano mi esaltavano, mi rincuoravano e mi davano speranza, mi invitavano a resistere nel mondo di oggi, massificato e globalizzato. La pizza ne usciva vincitrice, la focaccia contadina era rimasta sempre uguale a se stessa. Mi svolazzavano intorno i volantini, i *pizzini* menù che mi raccontavano le nuove combinazioni, gli svariati condimenti che sembravano usciti dalla fantasia di uno scrittore. Il forno era sempre presente con la sua bocca di fuoco infernale ed a tal proposito mi vien da ricordare



un simpatico maresciallo dei carabinieri che al tempo della epidemia della spagnola, raccontava mio padre, si recava personalmente al forno a ritirare la sua *guastella* quotidiana, avendo paura di contrarre il morbo epidemico che affliggeva il paese. Il maresciallo fu il primo a contrarre il morbo.

E questo era il mondo dei contadini del mio borgo rurale e quella era la pizza o *rianata* (origanata) campestre o contadina che differiva da quella cittadina, della Trapani marinara (distante appena cinque chilometri) con il suo porto, uno dei più antichi del mediterraneo. Cluverio, insigne geografo,



sosteneva che i trapanesi (*drepanenses*) era i migliori naviganti del mare mediterraneo. Città di marinai, di naviganti, di nocchieri, di pescatori. I registri demografici del Comune di Trapani parlano chiaro, almeno il settanta per cento dei suoi abitanti apparteneva al cetto marinaro.

La pizza trapanese è più spessa, più alta di monta, più spugnosa ma non simile allo *sfincione* che nasce palermitano.

E' una pizza per stomaci forti, per marinai affamati. E trova la sua massima espressione nella ormai famosa pizza detta di Calvino. Il più celebre pizzaiolo trapanese, detto *Michele 'a pizza*, aveva fondato la sua pizzeria nel 1946, ma già lavorava almeno dal 1940, fornaio. Ad onor del vero, anche i seguaci del Calvino ovvero gli Aleci ed i Pipitone (nati nel 1958) non differiscono in un primo tempo di gran lunga dalla primigenia che si avvicina molto alla pizza

napoletana, descritta dal De Bourcard nella sua antologia "Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti", edita dal 1847 al 1866, opera eccezionale che descrive la vita della città partenopea e dei suoi abitanti.

De Bourcard è un personaggio eccezionale nella storia di Napoli, discendente da una famiglia svizzera di Basilea, trapiantata a Napoli con il nonno, il maresciallo Emanuele Bourcardt, capitano generale del Regno di Napoli, distintosi nella Guerra dei sette anni e nella conquista di Roma (1798-1799). Il cognome poi fu francesizzato in De Bourcard.

De Bourcard radunò un gruppo di scrittori e di pittori e diede vita ad un'opera grandiosa che descrive e raffigura la città di Napoli. Uno scrittore giornalista, il filologo Emanuele Rocco descrive nell'opera il mondo della pizza, con le figure del pizzaiolo e dei locali adibiti a tale mestiere, con una serie di osservazioni psicologiche e sociologiche.



sta con più libertà; e di un forno sempre acceso che mai non sazia la bramosa bocca.

Nell'opera del De Bourcard poi è contenuta la prima descrizione del contenuto delle pizze che si riducono a due tipi che Rocco definisce "le più ordinarie, dette *coll'aglio e l'oglio*, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente, altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di muzzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle ecc. Talora ripiegando la pasta su di essa se ne forma quel che chiamasi *calzone*".

Rocco sostiene che la pizza è una specialità dei napoletani, anzi della città di Napoli. E la sua evoluzione naturalmente ha sede nella capitale del Regno e già appare timidamente nella descrizione il condimento principe della pizza, il pomodoro che per lungo tempo era rimasto relegato tra le piante ornamentali e non alimentari.

Il pomodoro diventa in breve tempo elemento principe fra le componenti della pizza ed oggi, così come a Tremonti, sulla costiera amalfitana, si è recuperato l'antico pomodoro fiascone, noto sin dalla fine del secolo XIX come pomodoro Re Umberto (in onore di Re Umberto I di Savoia), anche a Paceco, terra che fu un tempo patria del melone *cartucciaro*



si è recuperato il pomodoro *pizzutello* che costituisce un ecotipo locale originario del comune (per la precisione della frazione di Nubia) ed ora

coltivato anche nei comuni di Trapani ed Erice. E' un tipo di pomodoro molto rustico, coltivato, in pieno campo, in alcune zone siccitose per la grande adattabilità a questo tipo di terreno. Il frutto che a maturazione completa assume una colorazione rosso vivo o giallo, è di piccole dimensioni tondo o leggermente allungato con il classico pizzetto, è particolarmente gustoso, la polpa asciutta, fine e delicata e viene usata molto per le salse casalinghe. Il pomodoro *pizzutello* che viene conservato per l'inverno in trecce (*pennule*) appese in fili di spago, così come quello di Tremonti, viene utilizzato molto nelle pizzerie per condire ed è in uso di nuovo negli ultimi cinquant'anni, ma si ritiene che la sua esistenza sia più che secolare. Il *pizzutello* è anche un ottimo ingrediente del pesto alla trapanese e della pizza *rianata* (origanata). E' l'ingrediente basilare del pesto



La pizzeria di Calvino nasce in via Cortina (oggi Nunzio Nasi) ed era ed è costituita dal forno e bancone e poi da un lungo corridoio dove si aprivano una serie di camerini, dove venivano ospitati i clienti. Il leggendario metropolitano di Trapani

recita che i locali del Calvino erano stati adibiti precedentemente ad uso di "casino", cioè una casa d'appuntamenti per prostitute. Sono convinto che tale storiella non ha grandi fondamenti nella realtà della vita quotidiana della città.

Tuttavia la descrizione della pizzeria di Michele Calvino corrisponde in maniera precisa e netta a quella descritta dal cav. Rocco nell'opera del De Bourcard. Al di fuori del fatto che il cav. Rocco sostiene fondamentalmente la primigenia origine della pizza nella città di Napoli ed altri, invece, nei dintorni, come quelli che sostengono in Trapani (vicino Napoli) l'origine della vera pizza, la descrizione del cav. Rocco è uguale a quella trapanese. D'altronde non dobbiamo dimenticare che Trapani e dintorni facevano parte del Regno delle Due Sicilie e che molti commerci (quali il sale, il corallo ed altre mercanzie) erano da tempo immemorabile in uso e commercio tra la nostra città e la capitale. Anche molte famiglie trapanesi (Tipa, Cafiero, i Lauro, i Maresca di Sorrento, i Di Martino, i Di Cesare e gli Avellone di Vietri, Sorrentino ed altre) erano provenienti dal napoletano e facevano la spola tra le due città.

Il cav. Rocco dice testualmente che la *bottega del pizzajolo si compone di un banco su cui si manipolano le pizze, sormontato da una specie di scaffale ove sono in mostra i comestibili, e ingombro di vasi contenente sale, formaggio grattugiato, origano, pezzetti di aglio ecc., di una serie più o meno estesa di camerini dove si mangia, che spesso hanno l'accompagnamento di una camera superiore dove si*

(*pasta cu l'agghia*) insieme all'aglio rosso di Nubia. In pratica Paceco, serbatoio agricolo della biodiversità, rimane insieme alla antica sua frazione Nubia, il punto nodale degli ingredienti basilari della pizza. Così è Tremonti per Napoli. Un paragone che calza a pennello. La pizza rustica campestre di Paceco si è fatta cittadina, tramite la diffusione enorme che ha avuto nel capoluogo che dista appena cinque chilometri dal paese contadino.

Le pizzerie si sono diffuse in maniera eccezionale nella nostra città, quasi ad ogni strada si trovano insegne dai nomi più fantasiosi che inneggiano al piacere di gustare questo cibo semplice e nel contempo completo che certamente è stato sempre diffuso tra le classi sociali più popolari.

E contemporaneamente è iniziata la corsa delle pizzerie trapanesi a crearsi un alone di antichità, come fossero alberi genealogici di famiglie nobili. I *Calvino* sono attivi fin dal 1946, così pure la pizzeria di Mario Aleci, i *Pipitone* dal 1958, la *Loggia* dal 1995, l'Antica Pizza di Umberto dal 1996.

È chiaro che gli anni novanta del Novecento sono cruciali per la crescita della nuova pizzeria trapanese, ad opera di antichi e nuovi allievi. La rete informatica è colma di siti e pubblicità con relativi giudizi di fans e critici. La tendenza odierna, tuttavia, è rivolta a riordinare gli ingredienti della pizza con un criterio più razionale, anche se passionale. Ad esempio viene precisato che l'acqua per l'impasto deve essere rigorosamente minerale (non dimentichiamo l'antica penuria di acqua della città di Trapani), l'olio deve essere extra vergine delle valli del trapanese ed il pomodoro deve essere *pizzutello*. Tutte queste precisazioni conducono inevitabilmente alle nostre campagne, al mondo rurale dei nostri forni, alla classica rianata pacecota, regina delle pizze del trapanese. La lievitazione e la maturazione dell'impasto per cuocere la pizza è uno degli argomenti più diffusi, e si discetta ora di proteine, amminoacidi, di amidi, di enzimi, tutta roba per specialisti delle tecnologie dell'alimentazione.

È chiaro, pertanto, che il rapporto (osmosi) di interdipendenza tra città e campagna è sempre stato continuo per secoli. Ad esempio gli storici della pizza raccontano la vera origine della pizza marinara, una delle due più diffuse nel trapanese insieme alla *rianata*. Si sono chiesti perché in essa non c'è proprio niente che richiami il mare. La spiegazione è semplice e curiosa. Le prime pizze sono nate con il solo pomodoro e olio, poi con il tempo, un altro ingrediente prese piede, le acciughe, aggiungendole alla pizza. Ma se la pesca non era stata abbondante, il costo della pizza saliva notevolmente, quindi non sempre era alla portata di tutti. Con il passare del tempo, il famoso pizzaiolo di Porta Alba di Napoli, infastidito di sentire le lamentele dei marinai che gli dicevano d'insaporirla un poco, decise di trovare un nuovo ingrediente che esaltasse ma anche che variasse il sapore della pizza senza incidere sul prezzo. Così aggiunse l'aglio. I marinai furono entusiasti, così visto che al miglior sapore non corrispondeva un aumento di prezzo, venne

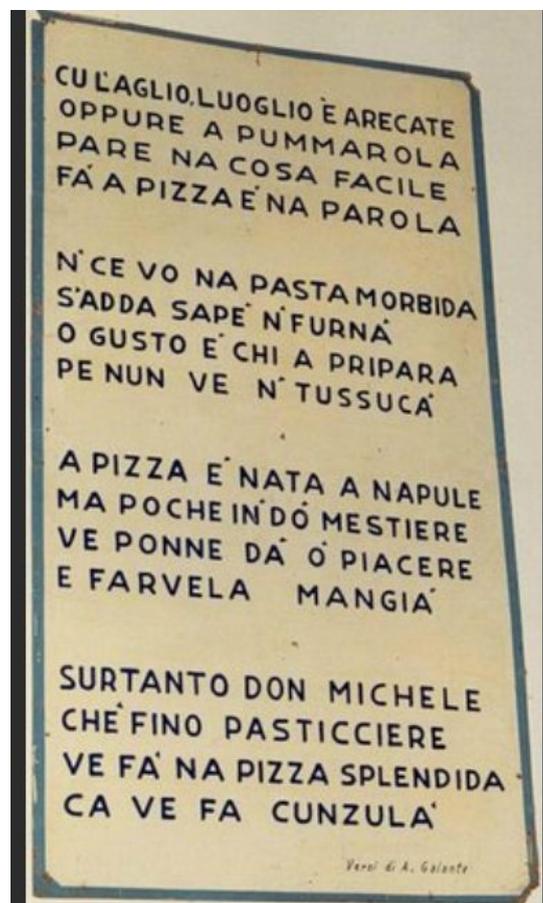


spontaneo ai clienti chiedere una pizza come piace ai marinai. Da questo piccolo evento nacque la *marinara*.

Si potrebbe continuare a lungo e raccontare avvenimenti che sono entrati nella leggenda.

Come l'arrivo in Paceco, dagli Stati Uniti, nei primi anni cinquanta del XX secolo, di un personaggio che aprì la prima pizzeria (le altre furono quella di Pietro Ala e quella di Filippo Peralta detto *Manicamorta*) in un cortile di via Garibaldi: Alberto D'Aguanno detto Ben Dagunno. Personaggio strano e misterioso che aveva reimportato la pizza siciliana dall'America.

Certamente il territorio tra Paceco e Trapani è ricco di una tradizione che affonda le sue radici nel mondo dell'agricoltura. La civiltà agropastorale è fatta di fantasie legate alla sopravvivenza. Il mondo dei forni e del pane da noi descritto è certamente storia umana e sociale del borgo rurale di Paceco e della sua gente. Noi non siamo in grado di stabilire primogeniture e genealogie della pizza, tuttavia gli storiografi trapanesi, quali Padre Benigno da Santa Caterina, citano e raccontano l'apporto dato dalla campagna pacecota all'economia della città invittissima di Trapani.



Brevi notazioni circa la Poesia

di Marco Scalabrino

Novalis: La poesia è un'arma di difesa contro la vita consueta.

Miguel De Unamuno: La poesia può condurre l'uomo dallo stato di natura a quello di spiritualità.

Benedetto Croce: [Della Poesia] Non se ne può dire niente tranne che riconoscerla.

Alla domanda: Che cos'è la Poesia?, Stéphane Mallarmé rispose: Magia. E aggiunse: Il poeta è un sacerdote di riti misteriosi. "Il vocabolo – ci ragguaglia Salvatore Camilleri – che fonde in una cosa sola la magia e la poesia è l'ispirazione. Poeta e profeta hanno infatti, in latino, un termine che li accomuna, *vates*, da cui vaticinio, cioè predizione di cose future, profezia. Il parlare, dunque. E dal verbo arcaico, difettivo, *fari* (parlare, favellare) consegue *fatum* (destino). Il fato quindi, cioè il destino degli uomini, non era che la conseguenza della parola, del *fari*. La stessa parola ermetismo richiama alla memoria Ermete-Trimegisto, l'antico autore di libri magici. E che cos'è il simbolo, se non un modo di essere della magia? La poesia fu, ed è, anche magia, perché innanzitutto è parola; parola di vita e non semplice *flatus vocis* perché essa ha in sé quel *quid* di ineffabile che sfugge a ogni definizione. Se pensiamo però, in senso romantico, che l'ispirazione sia dono di Dio concesso a pochi eletti sbagliamo di grosso. Se la intendiamo come la mela di Newton che all'improvviso cade dall'albero sulla testa dello scienziato e gli rivela la legge della gravitazione dei corpi, sbagliamo ancora più grossolanamente. Dobbiamo intenderla come un momento felice, in cui la disposizione naturale, lo studio e l'innovazione si fondono nella sintesi espressiva, in cui, secondo Benedetto Croce, l'intuizione e l'espressione, il contenuto) e la forma diventano una sola cosa. L'ispirazione – ha detto Charles Baudelaire – non è altro che la ricompensa dell'esercizio giornaliero. La spontaneità non è un dono, ma una conquista faticosa, frutto di lavoro diuturno, di sforzo della intelligenza. La parola nuova, l'espressione definitiva, non sempre è la prima ad apparire nel testo: è, spesso, il risultato di lunghe applicazioni, di tentativi ripetuti. Il raggiungimento della forma definitiva, quella che ci sembra più spontanea, è il risultato di moltissimi tentativi; il risultato di un lungo lavoro sulla parola, sul tono, sulla posizione delle singole parti. La spontaneità non è un punto di partenza, ma un punto di arrivo. Diffidare, perciò, della ispirazione e della spontaneità, ha detto Baudelaire. Porsi viceversa dei problemi e cercare di risolverli. La poesia non è fatta di spontaneità o di immediatezza, ma di disciplina". *Poeta nascitur*, asserivano i Romantici. Ma in realtà poeta non si nasce, non si nasce artista, ma si diventa, per lungo studio e grande amore. Certo sono imprescindibili disposizione, tendenza, inclinazione, ma è necessario che tutte queste facoltà innate vengano educate, disciplinate da un lavoro assiduo che assorbe

interamente l'artista. È un lavoro continuo, senza soste, che riguarda la ricerca del linguaggio, che impegna totalmente l'artista e ne trasforma l'esperienza e la cultura in immagini. Linguaggio che differenzi un poeta da tutti gli altri poeti.

Per Franco Fortini, poeti sono "coloro che si avventurano fuori dalle strade che tutti credono di conoscere per esplorarne altre, o scorgono nelle vie di tutti una verità e una bellezza dimenticata o non vista mai. Nel poeta quelle parole che ciascuno poteva comprendere non sembrano più essere le solite; qualcosa le ha trasformate e fatte come nuove. Non vogliono più dire soltanto una cosa; dicono una cosa e insieme ne dicono un'altra e un'altra ancora. C'è dentro una musica nuova; e un modo di presentarsi delle parole, di accostarsi e di echeggiare che non si richiede più se quel che dicono sia vero o falso e a che serva, anche se pur si sente dentro, come riunita e serrata, tanta sapienza, esperienza, amore. Compito del poeta è di trasformare in coscienza la più gran parte possibile di esperienza"; per Giuseppe Zagarrò, al poeta compete lo stesso dovere-diritto dello scienziato in laboratorio; quello della ricerca, la più ampia possibile, la febbrile consapevolezza di essa, la speranza continuamente gratificante di cogliere ed esprimere qualcuna delle spinte che il collettivo intersoggettivo opera di continuo dalla sua massa corale e anonima; per Salvatore Camilleri, la poesia è soprattutto linguaggio, vocazione a esprimersi in modo originale, tentando vie nuove, guardando la realtà da prospettive diverse, con occhi e con sentimenti nuovi, con tecnica nuova. Il poeta deve essere capace di inventare nuove figure, di creare nuovi moduli espressivi, deve essere, insomma, un creatore non un retore, non un tecnico. Il creatore trae dal nulla le sue conquiste; il tecnico, invece, applica quelle altrui, le fa diventare fredde e accademiche, cioè retoriche; per Attila József, una poesia può essere considerata come un'unica parola nascente. È la forma – sostiene egli – che fa l'arte, benché il carattere artistico essa lo riceva dal significato, dal contenuto; il modo di essere dell'opera d'arte è la forma, giacché, Anonimo, la poesia è un *cosmos epèon*, cioè un perfetto universo di parole.

Charles Baudelaire: La poesia ha in sé il suo fine, che è la bellezza, il mistero, la sincerità, il dolore. La poesia non ha altro scopo che sé stessa.

Callimaco: La poesia deve trovare in sé la

propria autonoma giustificazione, svincolandosi da ogni finalità didascalica, da ogni funzione civile o religiosa.

Mac Leish: La poesia non deve dire, ma essere.

Secondo la definizione di Victor B. Sklovskij, *straniamento* è detta l'azione del poeta per cui il linguaggio comune (*langue*, nella tesi di Ferdinand de Saussure, che è il sistema di segni di una qualsiasi lingua considerato astrattamente) diventa linguaggio poetico (*parole*, che è l'aspetto individuale e creativo del linguaggio, l'atto di volontà e di intelligenza).

Il verso libero ha contribuito notevolmente al rinnovamento della poesia. E nondimeno esso, pure nella sua apparente facilità, deve ubbidire alla sua armonia interiore. *De la musique, avant toute chose*, sottolinea Paul Verlaine nella sua *Art Poétique*. La musica, come si sa, è anche creazione, momento sempre nuovo che coglie una nota dall'infinita armonia dell'universo e ne fa dono agli uomini. E come tale non si presta a ripetizioni senza scadere a modulo esteriore, per l'usura stessa a cui vanno soggette le cose a lungo ripetute, che perdono la loro primitiva forza, la loro armonia originaria. Il Poeta, dal canto suo, deve: 1. *préfère l'impair*, consiglia lo stesso Verlaine, preferire l'imparisillabo, come appunto è l'endecasillabo, che Ungaretti definì "la combinazione elegante delle nostre parole"; 2. tendere alla aggettivazione sobria e insostituibile; 3. lavorare sulla parola: l'antica norma di Orazio del *labor limae et morae*.

Santo Calì: La parola è santa.

Charles Olson: La forma è estensione del contenuto.

Rafael Alberti: Il poeta è obbligato a essere la coscienza del suo popolo.

Ho avuto modo di leggere, qualche tempo fa, il saggio di Donatella Bisutti, Oscar Mondadori 1998, *La poesia salva la vita*. Esso, fra l'altro, testualmente recita: pag. 9: "Qualsiasi cosa può diventare argomento di poesia"; pag. 16: "In una poesia le parole sono usate in modo che il loro suono acquista una intensità insolita. Lavorare sui suoni fa parte della tecnica del poeta"; pag. 63: "Non dire "io", ma far parlare le cose"; pag. 70: "Non dobbiamo scrivere una cronaca, dobbiamo scrivere una poesia. Di tutto un paesaggio di mare resterà solo il colore della sabbia o la forma di una nuvola. Oppure un cartellone pubblicitario assurdo sotto il sole. Solo questo dovrà diventare la nostra poesia. Il resto, tralasciamolo, anche se gli altri ci dicono che è importante. Descrivere, in una poesia, vuol dire scegliere. Perché una nota isolata vibra molto più intensamente"; pag. 88: "La poesia ama la brevità. Ma non per risparmiare. Al contrario vuole "vuotare" ogni parola, perché non rimanga dimenticata dentro nessuna di tutte le possibili metafore che contiene"; pag. 184: "Diceva Valèry: Gli dei concedono la grazia di un verso; ma poi tocca a

noi produrre il secondo. E solo con un lungo e accanito lavoro, cancellando, pensando e correggendo, il poeta ci riesce. Come quello di un tecnico anche il suo è un laboratorio"; pag. 210: "Tutti i grandi hanno cercato prima di tutto in vari modi una nuova lingua"; pag. 239: "La poesia vuole usare la parola nella sua purezza, e metterla in risalto isolandola, affinché il suo significato, sottratto al logorio dell'uso, si illumini dall'interno".

L'attuazione di tali, e altri parimenti validi, precetti porterebbe il poeta a tagliare i traguardi più elevati. Alla loro realizzazione, pertanto, ogni poeta dovrebbe tendere.

Non ardisco attestare, con pari fermezza della Bisutti, che la Poesia salvi la vita. È, ciononostante, mio convincimento che essa conferisca una grazia non comune; una grazia, in virtù della quale, arricchisce – culturalmente, spiritualmente, socialmente – l'esistenza di quanti la praticano. I due concetti nondimeno, all'infinito, potrebbero – chissà? – confluire.

Giusto dalle valutazioni suesposte scaturisce una considerazione illuminante: nessun buon esito si improvvisa! In realtà il risultato: "è frutto di lunga faticosa diuturna conquista", "di lunghe applicazioni, di tentativi ripetuti nel tempo", "nasce da grande studio e da grande amore." "Il genio – ammonisce Charles Baudelaire – al pari dell'apprendista acrobata, deve rischiare di rompersi mille volte le ossa in privato prima di camminare sulla fune davanti al pubblico".

Come contemplare tutto questo? In verità, non esistono scorciatoie, soluzioni preconfezionate, formule magiche. Ognuno di noi, ciascuno degli scriventi, deve trovare in sé la propria strada, la propria sintesi, la propria espressione. Propria, individuale, unica; che non faccia il "verso" a nessuna altra.

Tengo a precisare, appressandomi a chiudere, che le risoluzioni riportate – certamente in maniera lacunosa e niente affatto esaustiva – in questa scarna trattazione non intendono essere ammaestramento, non pretendono divenire esempio. Vogliono, esclusivamente, rappresentare, alla luce di quanto appreso e condiviso in anni di studi, la mia scelta, la mia disciplina, il mio credo.

"La vera poesia è sempre difficile da rintracciare subito, per chiunque, mentre i componenti di effetto, di più facile presa trovano suffragi e approvazioni e finiscono con l'affermarsi."



persone oltre le cose

PERSONE E PERSONAGGI DI UNA CITTA' CHE HA CAMBIATO FACCIA E COMPORTAMENTI.

Ci sono in tutte le città piccole o i paesi, delle figure che hanno incidenza nella vita di chi li ha incontrati e restano nel loro immaginario, almeno finché non esiste chi li ricorda e questo ricordo, lo tramanda. A loro non vengono intestati nomi di vie, piazzati busti ai giardinetti, in mezzo ai grandi, tuttavia, viva rimane la traccia che hanno lasciato, mentre spesso non sappiamo chi sia stato e cosa abbia fatto il tizio X per giustificare una tabella che dà il suo nome ad una via, vicolo, viuzza.

Ovvio che sono quelli che io chiamo "nati prima" ad averli vivi nella memoria, i giovani non possono averne contezza se non nei loro racconti, nel felice caso che li ascoltino, magari tra un messaggino e l'altro o interessanti comunicazioni Whatsapp o Wattelapesca.

A me capita di vederli, vivi e vegeti, nei contesti in cui li ho conosciuti e ritorna la mia infanzia, con quello sguardo aperto sul mondo che aveva tanto da dire e da dare ad una curiosa e intelligente bambina. (crescendo mi sono persa per la via!)

Potrebbe apparire come un arido elenco, invece ogni persona-personaggio di cui dirò, ha avuto un suo posto nella mia infanzia e adolescenza, così come nella vita dei tanti che li hanno conosciuti. Bazzicavano il centro città, dove sono nata e cresciuta, un centro ancora lacerato dalle ferite di una guerra infame, come tutte le guerre, ma che, per mia fortuna, non ho vissuto, si incontravano alla *Ranova*, ribattezzata via Garibaldi, che per decenni continuò ad essere appellata all'antica maniera, via elegante, ora divenuta spregevole ricettacolo di "serre per turisti", con musica a palla di notte e un inverecondo sbraco. Girano i soldi e tanto basta. Torno all'assunto.



TOTO' MODDU (si sa come fosse facile attribuire un soprannome che riguardasse l'aspetto o certe particolarità comportamentali, al tempo cui mi riferisco) era un uomo che, per chissà quale malattia

genetica, si muoveva a scatti quasi sinuosi, morbidi, appunto e viveva vendendo, per poche lire, fogli di giornale dove veniva incartato il pesce che si comprava al mercato, conosciuto come "A chiazza", luogo vocante e folkloristico in cui troneggiava e



troneggia ancora una splendida figura di donna, assai poco coperta, che veniva chiamata: "Rusulia". A lei si deve l'espressione, pronunciata da padri e mariti, appena una figlia o la moglie asserivano, che, per la x occasione non avevano l'abito adatto e toccava comprarlo: "E certu, tu si' sempri nuda, comu a Rusulia da Chiazza!" Quante volte me lo son sentita dire! Tornando a Totò moddu e ai suoi fogli di giornale, allora c'erano

meno regole e nessuno aveva nulla da eccepire se il pesce vi veniva avvolto. Totò non parlava tanto anche perché la sua voce risentiva della sua invalidità ed era tremolante e poco comprensibile.



Un giorno scomparve, non so se morì o nuove leggi e l'uso dei sacchetti di plastica ne resero inutile la presenza.

PEPPI FIMMINELLA, così appellato non saprei perché gay o per il suo svolgere un lavoro "da donna", cammi-nava con pantaloni, vecchi e sciupati, rivoltati sino al polpaccio per non bagnarli dato che si guadagnava il pane lavando scale e pavimenti. Da lui prese via il modo di dire, quando un pantalone risultava troppo corto: "matri mia, ssi causi ti risulteru a Peppi fimminella!" Ero bambina, ma non ricordo di averlo mai visto dialogare con nessuno.



FRANCA FODDI era una prostituta storica, sempre incinta (avrà partorito cento figli, altro che Ecuba!) secca secca, con una testa piena di capelli sempre arruffati, mi pareva bruttissima e sapevo chi fosse perché tutti i pomeriggi passava da dove abitavo io, via frequentatissima e qualche ragazzino più grande



ne sapeva il mestiere di cui, comunque, non conoscevo i particolari. Pare che abbia svezzato al sesso centinaia di adolescenti, tirato su il morale di tantissimi anziani, occupandosi anche di maschi di ogni fascia d'età. Mi incuriosiva parecchio quel suo perenne pancione, ma erano argomenti che, in casa mia, non venivano trattati, se ne parlava tra bambini e quelli più grandi erudevano i più piccoli.

NANNI era, se non ricordo male, un parrucchiere per signora, un gay di quelli che dimostrano di essere tali: mossette, ancheggiamenti, la tipica parlata tanto usata dai comici. Chiaramente, mi incuriosiva, ero



bambina e non è che avessi lampanti le sfaccettature del sesso, anzi, non ne sapevo quasi nulla, tuttavia mi sembrava uno che non infastidiva nessuno, si faceva i fatti propri, viveva una situazione in cui veniva

facilmente sbertucciato, specie dai ragazzini e tenuto distante quasi fosse contagioso, da parecchi maschi che, ne sono certa, col favore delle tenebre, si accompagnavano a lui. Santa ipocrisia!

BACARAZZA, peggiorativo che non mi diceva nulla, dal momento che sconoscevo il significato del termine, al di fuori dal peggiorativo e che, seppi anni dopo, fosse uno dei tanti modi di chiamare l'organo sessuale del maschio, aveva una botteguccia di frutta, verdura, salumi e generi alimentari. Non so se venisse chiamato in quel modo perché superdotato o perché avesse ereditato il nomignolo da un parente, dato che succedeva pure questo, ma ogni volta che mi si diceva: *Va' e accatta un beddu scurmu salatu nni Bacarazza* mi scappava tanto da ridere!



A pochi metri c'era un'altra botteguccia, stavolta gestita da una donna, soprannominata:



A PULENA.

Vendeva, più o meno le stesse cose, in più da lei c'erano "i polisi", cioè si comprava un bigliettino chiuso, lo si apriva, in preda alla speranza e chi era fortunato, vinceva qualcosa. Inutile dire che non

vinsi mai nulla e smisi presto di provarci. Lei, che io ricordi, di polena non aveva niente, forse aveva ereditato da un'ava. Dirò che, sapendo leggere cercai il significato del termine nel dizionario, un dizionario che ancora possiedo, più vecchio del cucco, uno Zingarelli e c'era il disegnetto della polena di una nave, una formosa figura di donna, che nulla aveva a che spartire con la signora in oggetto. Girato l'angolo, al tempo giusto, c'era

"U CARCOCCIULARU", un uomo anziano, che, seduto



sul marciapiede e con una bella cesta di vimini accanto, vendeva dei carciofini piccoli piccoli, spinosi, lessati che erano una meraviglia. Se ne comprava una bella manata e si gustavano strada facendo.

E' evidente come io possa parlare solo di persone che popolavano il centro città, di altre zone non so nulla. Mia madre, ancora nei primi anni '60, diceva "fora porta" già all'altezza della chiesa del Cuore di Gesù!



NZINU FIORINU fu un maestro pasticciere di straordinaria bravura. Fu amico di mio padre, ma io non lo ricordo, forse perché bazzicava poco il negozio, gestito da uno dei fratelli e preferiva stare in laboratorio. A parte la pasticceria classica: cannoli, cassate, graffe, frutta di martorana e

altro, inventò un dolce chiamato "patata" che del tubero aveva forma, colore e financo i germogli fatti con qualche pinolo infilzato, ma era una vera sinfonia di sapori, dal marzapane alla delicatissima crema... Tutti copiarono, ma nessuno riuscì, mancato lui, a farla uguale; poi inventò la "caramellata" un bel bignone oblungo, con dentro una crema soffice mischiata ad aromatico rum e ricoperta da una colata di caramello biondo, se ci penso mi viene l'acquolina! Anche questo dolce morì con lui, per via della crema che nessuno ha saputo mai più rifare.



Ormai si funziona col già pronto, dalle creme, alle glasse, alla farina di mandorle, piuttosto che le mandorle pestate per confezionare la frutta di martorana, ci si mette dentro un po' di farina, una marea di zucchero, aromi e la suddetta martorana è presente tutto l'anno. Dopo un po' diventa dura come un sasso e si usa o per far fuori un nemico, semmai gliela tiri in testa, o si mette in una fruttiera di cristallo, per bellezza.



Il caramellaio trapanese, Francesco Adamo

U CARAMILLARU, come si evince dall'appellativo, confezionava caramelle, chiuso in un bugigattolo attrezzato con i semplicissimi attrezzi del mestiere. Le sue produzioni

erano ricercatissime e, spesso, si creava una fila di gente in attesa della caramella incartata ancora tiepida. Non amando le caramelle, non ne comprai mai, ma mi piaceva vedere creare l'impasto, colorato di verde, fragola o avana, poi farne una morbida matassa che attaccava ad un qualcosa di sporgente, tirando e riportando su finché il risultato non fosse stato quello giusto. Faceva dei cannelli, li tagliava a pezzi regolari e li avvolgeva in una carta trasparente, rifinita il cima con dei taglietti a decorazione. Faceva anche i bomboloni, più grandi e variegati nel colore. Dopo quarant'anni di attività, venne insignito del titolo di Cavaliere del Lavoro. Grandi feste dei suoi clienti, intervista, ma lui non si scompose mai più che tanto: "Mi piaci fari cannameli." Tutto qui e seguitò a farne, cavaliere o meno, sino a tarda età.

Famoso fu **CICCIU TERMINI**, di professione fotografo,



Ciccio Termini

fascista convinto e appassionato, dopo la guerra passato, ovviamente al MSI. Quando i comizi venivano seguiti e svolti nelle piazze, lui raccoglieva più persone di quante non ne potesse raccogliere Pietro Nenni! La gente si divertiva meglio che ad un film di Totò, applausi e felicitazioni a non finire, così pensò bene di mettersi in candidatura, non

ricordo se per le Politiche o altro, realizzando come tutti gli applausi e le congratulazioni che riceveva si sarebbero trasformati in voti. Risultato, si dice che neppure la moglie lo abbia votato e si sia votato da solo e unico! Fu persona gradevole e simpatica, per quanto, mi diceva mio padre, suo amico e antifascista convinto.

Davanti all'ingresso principale della Villa Margherita stazionava un altro noto personaggio:



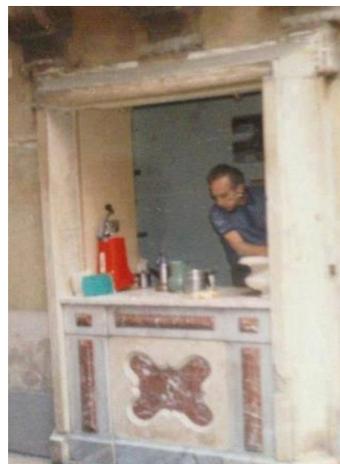
Nicola Barraco

U RUNCU. Il motivo di questo soprannome o "nciuria" non mi è noto, visto che del grongo, pesce simile all'anguilla, non aveva nulla. Stava fermo ore, accompagnato dalla moglie, ovvia-mente chiamata: "a runca" e teneva in una gabbietta, posta sul trespolo, un grazioso

pappagallino, addestrato a tirare su, col becco, dei fogliettini in cui stavano scritti vaticini, una specie di

oroscopo. Chi aveva un qualche motivo per conoscere la propria sorte in anticipo, dava una cifra al titolare che, al grido: "il pappagallo che tutto indovina!" esortava la bestiola ad estrarre un foglietto. C'era anche chi andava via contento! Il nome del Runcu era Nicola Barraco.

U ZU TUZZU, era un 'istituzione. Dal suo piccolo e



Tuzzo Cappellini

ben sistemato esercizio, con tanto di bancone in marmo e attrezzi vari, venivano fuori benefiche tisane a base di gramigna, fiori di malva e fichidindia e altre erbe che lui conosceva e che venivano sorbite con grande soddisfazione da mattutini clienti, mentre durante il giorno si andava a bere dell'acqua che doveva essere

davvero speciale, stante a quanta gente ne beveva, con o senza bicarbonato di sodio o *zammù*. Ovviamente le donne non partecipavano a questi liquidi festini! Ricordo il suo sterilizzare i bicchieri strofinandoli con il limone. U Zu Tuzzu viene ancora ricordato e rimpianto. Mi pare facesse di cognome Campanellini.

E poi, per le signorinelle alle prime armi con rossetti e profumi c'era "**ALL'ETERNA PRIMAVERA**" e per le signore già esperte in trucco e profumi, "**BERTELLI**" eleganti e ben fornite profumerie. Ricorderò sempre il mio primo rossetto, sottile e di un insulso color mattone chiaro, ma che aveva il sapore di una conquista.

Ricordi, momenti di vita, odori e sapori di un tempo lontano, di persone che avevano dignitosamente e coraggiosamente affrontato un dopoguerra duro, con la voglia di fare, di esserci, senza lagne e vuote rivendicazioni.

Altri ce ne sarebbero, ma un elenco troppo lungo potrebbe portare alla noia e non me lo perdonerei. Di una cosa sono certa: il trapanese non è mai un essere comune, nel bene e nel male.

Flora Restivo

Un'evasione da urlo!

Ritengo che tutti conoscano Papillon, condannato ai lavori forzati e riuscito ad evadere, con astuzia e lungo studio del piano adatto.

Quello che potrebbe riuscire nuovo è conoscere un'altra evasione: la mia!

Non si pensi a robe sentimentali, per carità... avevo quattro anni!

A me non sembrava di dare tanto fastidio, ma mia madre iniziò presto a volermi tenere nei ranghi, o almeno in quelli che lei riteneva adatti e comodi (per lei).

Per prima ci fu la signorina Cesira, ne ricordo ancora il nome, che teneva dei bimbi in una stanzetta, fermi come baccalà, per delle ore. Da lì, forse perché aizzavo alla rivolta e infastidivo (a poco più di tre anni!), fui liberata, ma mia madre non si rassegnò ad avermi tra i piedi; c'era mio fratello di un anno, che la teneva impegnata, piangendo tutto il santissimo giorno, una vera piaga!

In verità, quando nacque rimasi delusa, non era la sorellina promessa e pregai i miei genitori di restituirlo da dove lo avevano preso, ma non servì a nulla, dovevo sopportare quella lagna e basta!

In tutto questo, agnello sacrificale, io! Archiviata la signorina Cesira, eccoti la soluzione: le suore!!!

Il mio rapporto con le suore fu sempre conflittuale, fino all'Università, dato che mio padre, dopo battaglie che quella di Salamina mi fa ridere, decise che sì, sarei andata all'Università, ma solo se avessi accettato di soggiornare in un noto convento di clarisse, che, sicuramente, avevano fatto da kapò nei lager!

Basta, ci furono i doverosi incontri, si misero d'accordo e una bella (si fa per dire) mattina, accompagnata, manu manuzza dalla mamma, col mio cestino, feci il mio ingresso in un famoso istituto che era anche scuola e fu scuola superiore, fino a poco tempo fa, anzi, non so se funzioni ancora, ma credo di no.

Entrai in una grande stanza, piena di bimbi che mi parvero tristi. La guardiana era una suora anzianotta, una palla di ciccia, piccola di statura. Si sedeva davanti alla porta e controllava.

Io mi domando e dico come si potesse pensare di gestire dei bambini a furia di preghiere, canzoncine sacre, silenzi.

Dopo circa una settimana di questa tortura, il mio fumante cervellino, cominciò ad accarezzare l'idea di scappare. Notato che la guardiana, ad una cert'ora, s'appisolava sulla sedia, prontamente realizzai che avrei dovuto approfittare di quel provvidenziale "pinniccu".

Non raccontai a nessuno dei miei compagni di prigionia, nulla di nulla, che se ne stessero dov'erano, io sarei fuggita!

Un bel mattino, preghiere canti, salmodiare, i bimbi erano distratti e distrutti, la suora secondino, piano piano, s'appisolò. Era giunto il grande momento, m'aspettava la libertà! Mi chinai il più possibile, senza un rumore, trattenendo persino il fiato e leggera come l'aria, le passai davanti alla sottana, i piedini

gonfi come salsicciotti non le arrivavano a terra, senza che lei facesse una piega, scesi le scale, aprii il portoncino e via! Che indescrivibile senso di sollievo!. Cominciai a camminare verso casa, senza nessuna paura. Non era distantissima, ma io sarei andata a piedi fino all'altro capo della città.

Arrivata, mia madre, aperta la porta, cacciò un urlo potente, rischiando di svegliare il pargolo che dormiva. *E tu chi ci fai cca, comu vinisti?* " *Nun ci vosi nenti, svirticchiai mentri la suora durmia.*" *"Durmia, durmia, ora mi senti, chi la fazzu arruspighiari ju e tu veni cca chi ti meriti un premiu.*

Io, felicissima che la mia impresa fosse stata apprezzata a dovere, m'avvicinai. Mai lo avessi fatto! Mi mise sulle ginocchia, mi sollevò la gonna e giù naticate che bruciavano, eccome! Svolto il compito genitoriale stabili che la mattina dopo (giusto il tempo di farmi sbiadire il rosso dal sedere) sarebbe andata dalle suore a fare una bella reprimenda (un cazzatone!).

Il mattino dopo io e lei, mio padre doveva restare all'oscuro, col pargolo c'era la mia amata nonna Maria, ci presentammo dalla direttrice, che era agitatissima, avendo scoperto la mia evasione. Mia madre, vestita d'autorità, piantò una filippica che Cicerone le avrebbe fatto un baffo! : *Ma comu, unu porta i figghi cca pi stari quetu, nesci picciuli e si li trova scappati, mentri la vardiana si la dormi? Chi modu e manera è chista? E si ci succidia qualchi cosa pi strata? Vuautri sorelli (con tono irridente) eravu e siti rispunsabili. Ora, comu la mittemu?* La direttrice, a questa veemente fiumana di parole, sentì le ali del suo cappello chiamato cornetta ammosciarsi, avvertì odore di guai e scelse la giusta risposta: *Cara signora, lei ha ragione, l' Istituto ha mancato, la sorella guardiana ha mancato, lei ha pagato per tre mesi ed è giusto che le venga restituita la cifra, ma, per favore, che la cosa non si risappia, lei lo capisce, abbiamo molti bambini...* Mia madre trovò soddisfacente la cosa, prese i soldi e tornammo a casa.

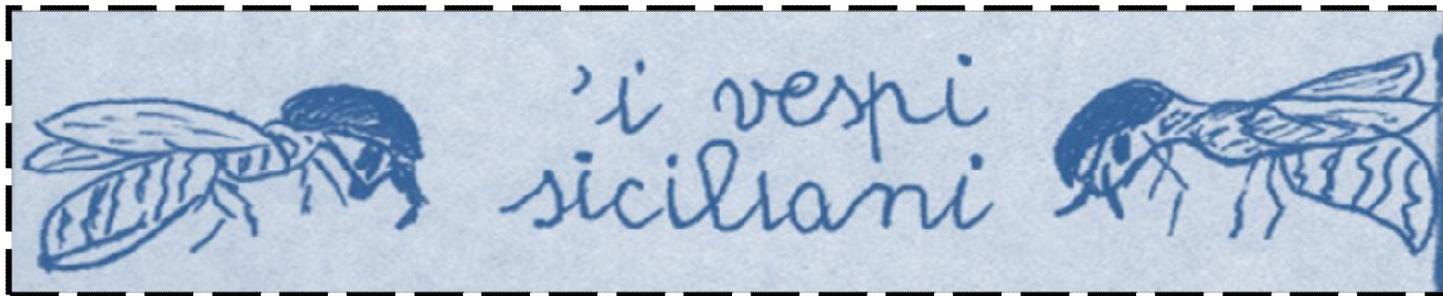
Io ero felice, tutto a posto e mi venne di fare una bella capriola. Gesto incauto! M'arrivò una manata in una natica che, stavolta, l'urlo lo cacciai io!

All'asilo non andai più, ma la mania di relegarmi dalle suore non era del tutto estinta, ci provò ancora durante le vacanze, forse della terza elementare. Altre suore, stavolta: ricamo. Come finì? Che tagliuzzai il pezzo di stoffa davanti alla suora la quale convocò mia madre e le disse, papale papale: *Signura mia a so figghia si la tinissi 'n casa!*

Si rassegnò. A me piaceva leggere e leggevo, tutto qui. Mia madre non conosceva il greco, ma "grosso libro, grosso danno".

Lo aveva nella mappa genetica!

Flora Restivo



disegno di Maria Teresa Mallia

- *il seminario = la scuola di avviamento professionale
- *il bebè si affaccia alla vita = partenza: solo andata, dalla via lattea
- *il classico *latin lover* = il bellinfusto
- *l'eremita = rivendica il suo ius soli
- *giocatore incallito = un tizio super cartes
- *la cantina = il santuario del di-vino amore
- *il breviario = la guida monaci
- *cannolo e pizza = il segno delle Due Sicilie
- *patrioti del Risorgimento = erano affetti da austrofobia
- *la gerontologia = lo studio delle energie non rinnovabili
- *Hitler = il matto con gli stivali
- *i conduttori televisivi, all'insegna del *famolo novo*, si... *suffiano* per i neologismi; l'ultimo è (Fabrizio Frizzi & C. Editore): *incuffiati*, cioè l'invito al concorrente a mettere la cuffia (!) = la lingua, si dice, è una creatura *viva*: appunto! perchè trucidarla?!
- *l'assegno per il figlio che studia a Londra = la spedizione dei mille
- *Bixio in vista della costa siciliana = **Capo, Lilibevo da** (= un) **Quarto a** (=di) **Marsala** (*bourbonico*, naturalmente!)
- *è stato assunto da una nota sartoria = durante il tirocinio dovrà sostenere numerose... prove
- *com'ero buffo quand'ero un burattino! = l'alter ero di Pinocchio
- *bruttina e rabbiosa = la piatta forma vendicativa
- *si era già sentita? = *repetita juvant*
- *grassone al mare = tutto il tondo è palese
- *nei cosiddetti "dibattiti" televisivi, fra i partecipanti è invalsa l'abitudine di esprimere il proprio dissenso nei confronti del competitore del momento scuotendo vistosamente la testa quando si è ripresi dalle telecamere = un modo di gesticolare che un buontempone di nostra conoscenza ha definito: *testicolare* (in siciliano = *cugghiuniari*?)
- *dalle cronache: "Roma muore" = la pena capitale
- *il dietologo è stato irremovibile = ha decretato, con effetto immediato, il blocco delle assunzioni
- *il poeta bisbetico = bisogna prenderlo per il giusto verso

sui marciapiedi di Firenze



distintissimamente



così si firmavano nel 1860:

- Passo a ripeterle gli attestati della mia particolare considerazione...
- Col più ossequioso e profondo rispetto passo a segnarmi...
- I sensi della mia gratitudine, e mi onori di tenermi nel numero de' suoi, quale sono...
- Colgo questa opportunità per riprotestarmi con i sentimenti del più ossequioso e profondo rispetto
- E con la protesta della mia servitù ho il bene di rispettarla...
- E con la protesta della mia servitù ho l'onore di dirmi...
- E con la protesta della mia servitù, ho l'onore di rispettarla...
- E protestando la mia servitù ho l'onore di essere
- E con tutto il rispetto, ho l'onore di dirmi...
- Se mi fosse lecito esprimerle quello che per lei sente il mio cuore, vedrebbe in quale ammirazione e rispetto la tengo. E perché non m'è dato il dire, m'offra i mezzi affinché col fatto le dimostri qual mi credo...
- Conservatemi la vostra preziosa considerazione e credetemi...
- Sono con profondo rispetto Di Vostra Eccellenza ossequiosamente servo...
- Amatemi e credetemi...
- Tanto mi affretto umiliare alla di Lei Superiore intelligenza in discarico del mio dovere...
- Con tutta considerazione ho l'onore di professarmi...
- Ho l'onore di firmarmi...
- Ossequiandola distintissimamente mi offro a di Lei comandi, e con tutto riguardo passo a segnarmi...
- Si compiaccia accogliere i nostri più distinti ossequi, mentre con la preghiera di onorarci di suoi comandi abbiamo il bene di dirci...
- E con il più profondo rispetto ho l'onore di professarmi Di V. Eccellenza



da documenti riportati su "Marsala e l'unità d'Italia" di Natale Musarra

LE NOTTI INSONNI DI LIILLÀ

La casa editrice di Palermo, il Palindromo, ripubblica il libro di Angelo Petyx "Le notti insonni di Liillà che era stato pubblicato nel 1984 dalla editrice Todariana di Milano.

Il libro si impreziosisce di una dotta ed esaustiva introduzione di Salvatore Ferlita, che tanto ha studiato la letteratura dello scrittore di Montedoro, e di una post-fazione della figlia dello scrittore che porta un grande contributo alla conoscenza dello scrittore e alla interpretazione del libro.

Angelo Petyx è nato a Montedoro il 2.11.1912. Rifiutò il fascismo e per questo non ha potuto insegnare. Chiamato alle armi viene inviato a Gaeta per insegnare ai reclusi, poi viene trasferito in Emilia e quindi inviato nel sud della Francia con la IV armata. Dopo l'otto settembre del 1943 resta sbandato in Piemonte e poi finisce a Tarantasca in casa di un partigiano con il quale conduce azioni di disturbo contro i tedeschi.

Nasce un amore travolgente con la figlia del suo compagno di battaglia, un amore che dura tutta la vita e che cambia la sua esistenza. Ritorna in Sicilia ma Lena non dimentica il partigiano siciliano e lo sposa l'otto settembre del 1948.

Petyx riprende l'insegnamento ma non abbandona la scrittura. Vittorini gli pubblica nel 1957, con la Mondadori, "La Miniera occupata" che fa dire a Geno Pampaloni: "Petyx si può considerare uno degli scrittori 'nuovi' più promettenti: un suo romanzo pubblicato recentemente da Mondadori e la cui lettura mi ha molto vivamente interessato e procurato ore di intenso godimento, lo ha rivelato narratore di sicura vocazione".

Vittorini lo invita a trasferirsi a Milano "per il suo avvenire di scrittore" ma Petyx rifiuta per restare a Cuneo accanto alla sua famiglia. Questa decisione influisce negativamente sulla sua carriera letteraria e quindi i suoi libri vengono pubblicati tutti da piccole case editrici che non riescono a raggiungere il grande pubblico.

Così avviene per il romanzo "Le notti insonni di Liillà" che è il capolavoro di Petyx, un libro che è un classico della letteratura italiana del secondo novecento.

Petyx è uno scrittore neorealista per necessità in quanto ha urgenza di narrare la realtà siciliana dei contadini e degli zolfatari e, attraverso questo spaccato, lanciare il suo grido di protesta contro un mondo ingiusto che opprime gli sfruttati che sognano un riscatto che deve essere propiziato da 'Baffone' il mitico Stalin a cui le genti affamate del mondo guardavano per la loro liberazione, sogno che si infranse con "La morte di Stalin" di Leonardo Sciascia. Il libro di Petyx va oltre il neorealismo e diventa pittura, musica.

La vita del paese viene descritta con grande maestria e, come in un film, vediamo le *vaneddre* di un tempo con le donne davanti la porta che lavano la biancheria o puliscono le mandorle, che cuciono, o lavorano al tombolo, le galline che camminano; vediamo la sera le persone sedute davanti la porta a parlare e sparlare.

"Contro il muro a tramontana da Paolina, della Catalana, e di Naluggia, le galline si spollonavano il petto, le ali, guardavano davanti a sé inebetite, ubriache di luce, le vie erano deserte, corse dai buffi infuocati di scirocco; di quando in quando un cane traversava la strada, annusava questo, quel cantone, l'innaffiava d'orina e scompariva silenzioso come era comparso..." "... I pulcini, la zampetta sinistra sotto il pancino, spiavano a dritta e a manca".

Petyx ci fa sentire sinfonie più belle di quelle di Mozart: *"Sul tetto dell'ospizio luceva il falchetto della luna nuova, brillavano a miriade le stelle, l'aria era piena dal gracido delle rane, dallo stridio dei grilli e dei sospiri degli usignoli, dalle parti del mercato, il gufo non smetteva di mandare lagni".*

In questo contesto si muove lo zolfataro Filippo, Fili, chiamato Liillà che vive con una pensione di seimila lire concessagli per via dei suoi polmoni bruciati dal fumo della miniera. Liillà vive una vita misera mangiando pane con sarde salate, non si può concedere un poco di carne né un bicchiere di vino e spera che il sant'uomo di Di Vittorio la vinca sul governo democristiano per fare aumentare le pensioni.

Liillà è povero, è un emarginato ma, come tutti i personaggi di Petyx, ha letto qualche libro, legge i giornali e questo lo rende diverso degli altri.

Anche se povero ama la vita e quindi ha paura della morte e qui il suo discorso sulla morte e sulla fede assume connotati filosofici che ci fanno conoscere la filosofia semplice dei diseredati di Angelo Petyx.

"Che cosa meravigliosa lo spettacolo della vita perché, cos'è essa se non un grande, meraviglioso spettacolo"....

"La mia sventura è che, pur essendo solo, malato e povero, io sono disperatamente attaccato alla vita"..... "Niente è per voi la straordinaria, ineffabile visione di una donna come Anna La Cilia? Non sono niente le chiacchierate che ci facciamo al fresco nelle notti in cui non ha impegni con chi le chiede qualche ora di piacere? La speranza che il governo mi aumenti la pensione?... Come poter dire che la morte non toglierebbe nulla a uno come me?"

Liillà ha paura della morte e la notte non dorme. Non ha la consolazione della fede. *"So io che per liberarmi dall'orrore, ossessione della morte, la via più sicura sarebbe la fede. Ma come faccio se questa fede non ce l'ho e non conosco la strada che vi conduce?"*

"Altri si consolano che andranno in paradiso ma da milioni di anni l'uomo trapassa e mai nessuno che giunga di là per dire cosa ha visto, come si sta".

Liillà vive questo terribile dramma che è il dramma del personaggio tolstoiano Ivan Il'ic, dell'ultimo Sciascia de "Il cavaliere e la morte", del Principe del "Gattopardo".

Petyx oltre a essere uno scrittore neorealista è, prima di Carver, un 'minimalista' ante litteram per cui la sua è la filosofia degli ultimi, dei diseredati che assurge a dramma di tutti gli uomini del mondo per cui possiamo affermare con certezza che questo libro ha valore universale e si pone accanto ai grandi testi della letteratura europea.

Quindi la ripubblicazione de "Le notti insonni di Liillà", presentato il 13 a Palermo e il 14 ottobre a Montedoro, è sicuramente un evento letterario che la cultura italiana deve saper valorizzare per rendere giustizia ad Angelo Petyx che non deve essere considerato un minore.

Del resto Teodoro Giùttari ebbe a scrivere: " Angelo Petyx, comunque, al di là di ogni appartenenza, è stato sempre indipendente, un solitario votato a un ideale d'arte e di scrittura, e il racconto Liillà (Liillà e altri racconti 1976)) divenuto poi il romanzo "Lo notti insonni di Liillà" (1984) è uno dei suoi capolavori che, prima o poi, sarà riscoperto, se è vero, come la storia ci insegna, che la partita del dare e dell'avere finisce sempre con il quadrare".

Gaspere Agnello

“Chiacchiri”



Le botteghe erano dei punti di aggregazione, dove oltre alle merci confluivano e si scambiavano dati di vario genere, che opportunamente interpretati, sviluppati e diffusi davano vita al passatempo prediletto dei paesani: il pettegolezzo, un atavico e pur sempre attuale esercizio che distrae dai guai personali, offre la possibilità di confrontarsi con il prossimo, naturalmente adoperando infinità bontà con se stessi e spietata severità con gli altri. Ottima terapia per lenire momentaneamente complessi e frustrazioni di varia natura.



Gianni era il proprietario di un atro ed impolverato tabacchino, dove c'era l'unico telefono pubblico del paese, piuttosto frequentato perché la maggior parte dei paesani non aveva il telefono in casa. *Gianni*, esile, dall'aspetto mite ed indifeso, gentile e benevolo con tutti, aveva sempre una parola buona per confortare quelli che gli raccontavano i loro affanni.

*-Si vidi ca chista è a vuluntà di Diu!
- Vui u sapiti ca u Signuruzzu ni voli mettiri a prova?
Priati e uffriti a vostra sofferenza a Diu, ca Diu non vi bannuna!*

Era molto religioso, oltre a frequentare assiduamente la chiesa, pregava spesso durante la giornata, seduto dietro al bancone con il rosario e il libro di preghiere in mano. Il telefono era in un angolo, tra il bancone e un minuscolo altarino con figure di santi, fiori e lumini sempre accesi. Quando qualcuno usava il telefono, *Gianni* leggeva le sue preghiere con l'espressione rapita come quella nelle immaginette che teneva sull'altarino ed intanto “ascoltava”. In paese lo chiamavano “*Gianni ama a Diu e futti u prossimu*” perché puntualmente rubacchiava nel fare i conti, e quando qualcuno contestava l'esattezza del conto, lui umile e querulo, giurava e spergiurava la sua buona fede:

*-Sbaggiaiu! Vui non sbagghiati mai? Tutti putemu sbagghiari! Diu mi è testimoni ca no fici apposta!
Orbu di l'occhi, mi cunfunniu!*



Oltre a divulgare “informazioni” (interpretazioni delle telefonate che ascoltava), collaborava anche con il parroco (attribuendosi particolari competenze nelle “cose di chiesa”

solo perché vantava una lontana parentela col vescovo di T.) raccontando i peccati di tutti, soprattutto quelli delle donne, sui quali era sempre informatissimo. A suo dire era stato incaricato dal vescovo in persona per vigilare sulla condotta morale delle parrocchiane. Dall'assiduità dei suoi clienti era in grado di calcolare quante sigarette fumava ognuno di loro quotidianamente. Parecchi avevano smesso di comprare le sigarette da lui proprio per questo motivo.



Nonostante fosse considerato un buon partito, non si era mai sposato, perché non riusciva a trovare una donna “onesta”.

*- Ommai fimmini serie non ci nni sunu cchiù!
- Sta scola di ll'obbligu fu na ruina! Di quannu vanu a scola fora paisi cu l'autubussu succedunu cosi di ll'autru munnu!
- A cuppa è di patri! Pozzu capiri un figghiu masculu, ma chi ci mannunu a fari i figghi fimmini a scola! Chi bisognu anu i fimmini di iri a scola? Chi si nni fa poi un patri, di na figghia maniata di chistu e di chiddu? Picchi' chistu fanu! Autru ca studiaru... si fanu mungiri di chistu e chiddu!
- di quannu i 'miricani jenu supu a luna, stu munnu non è cchiù u stissu!*

Ultimamente *Gianni* era sconvolto dalla condotta delle ragazze, che per andare a scuola prendevano l'autobus, allegre, vocianti, affollavano i sedili in fondo assieme ai maschi, tra risate e lezioni da ripetere. Quelle più spregiudicate addirittura appena



uscite da casa si truccavano, riducevano la lunghezza delle gonne e fumavano pure! Senza alcuna necessità prendeva spesso lo stesso autobus, solo per controllare e rendersi conto del degrado morale che avanzava, soffrendo per quanto doveva sentire e vedere e per tutto il viaggio pregava, freneticamente, paonazzo e sudaticcio infilava la mano in tasca, stringeva la corona del rosario e pregava...

Gli emigranti che rientravano per le ferie, oltre che per rivedere i propri cari, avevano la necessità di ostentare l'agiatezza raggiunta: il primo segno era l'automobile che doveva essere ingombrante, poi l'abbigliamento appariscente, un accento straniero, abitudini nuove, cibi insoliti, e alcuni esibivano vistose collane, anelli e orologi d'oro.



Per i loro congiunti, tutti avevano lavori importanti:

- *Me figghiu avi a responsabilità di tutta a fabbrica! Si manca iddu, macari un jonnu, sunu persi!*
- *Ci sunu macchinari ca sulu me figghiu sapi fari funzionari!*
- *U patroni avi na gran fiducia di me figghiu ca ci desi a chiavi da casciaforti!*

Le conquiste raggiunte diventavano argomenti per suscitare ammirazione e invidia:

- *Me figghia nda cucina avi "l'angolo scaddavivande" e a matina passa a scupa lettrica!*
- *Cummari ma chi è "languluscaddavandi"? E a scupa lettrica chi fa, camina sula?*

-*Cummari di precisu no sacciu, ma me figghia mi dissi ca è comudu assai!*

- *Na tuttu u paisi a prima machinetta pi fari u caffè comu 'ndo bar, ma puttau me figghiu!*

- *Me niputi mangia sulu u paninu cu checiappi! Ca non si ni trova, e u picciriddu mi sta murennu di fami....*

-Alcuni, nella piccola bottega di alimentari del paese,



pur sapendo di non trovare certi prodotti, li chiedevano lo stesso, con l'intenzione di stupire gli astanti con nomi allora sconosciuti come: bresaola, stracchino, rucola,

taleggio.....

Purtroppo erano pochi quelli che avevano veramente concretizzato le loro aspirazioni e tanti quelli che per stupire i paesani si indebitavano seriamente.

E Michilinu "u putiaru" diceva:

- *Veru è: cu nesci arrinesci!*

- *Vu ricuddati a Nardinu u figghiu du capostazione? Quannu era cca, pareva babbu! poi un jornu u visti unni travagghia'ndo gran negozio di Missina, criditimi, cu l'ucchiali, vistutu 'liganti, pareva unu scattru!*

Non erano solo gli emigranti preda dell'ostentazione, ma anche molti paesani erano ossessionati da qualcosa che trascendeva dal sacrosanto diritto di aspirare al meglio, una esasperata ricerca del "megghiu di tutti l'autri" per emergere dalla massa attraverso il possesso di un qualcosa, considerato espressione di benessere. Era ininfluenza che quel qualcosa non piacesse, bastava che fosse ritenuto "importante" dagli altri. Come un rimedio per cicatrizzare le purulente lacerazioni delle frustrazioni.

Gnazina, "a miccera" nel tempo aveva perfezionato varie tecniche per "spruari" le persone, per accertare la fondatezza dei pettegolezzi e per esibire la prosperità raggiunta. Sempre cordialissima con tutti, melliflua, andava a casa della "vittima" con la scusa di portare qualcosa: o una primizia del suo orto, o le uova del suo pollaio, o un po' dei suoi biscotti fatti in casa. Bravissima "nda furriata larga", cioè per arrivare al punto che le interessava, cominciava il discorso da molto, molto lontano. Abile nel pilotare i discorsi secondo le sue esigenze, se non riusciva a ottenere informazioni si accontentava di interpretare qualunque reazione, pronta a biasimare, sempre.



Quando incontrava casualmente la vittima nei pressi della propria casa, improvvisava, e con mille

moine la invitava ad entrare per offrirle il caffè.

- *cchiana, cchiana, ca ti offru u caffè, c'è macari me figghia e me nora e me niputi, cchiana ca nni fa tantu piaciri!*

Così la vittima si ritrovava seduta nel salotto, circondata, stordita di chiacchiere e incalzata con domande sempre più mirate.

Non sempre adescava le vittime per "sapere", ma anche per mostrare gli arredi, la biancheria, tutte quelle cose che riteneva preziose e che, a suo dire, in tutto il paese solo le sue figlie e le nuore e in seguito anche le sue nipoti, possedevano.

Con enfasi elencava nomi di negozi ritenuti importanti, nomi di tessuti e lavorazioni pregiate e relativi prezzi, naturalmente ingigantiti. Traeva grande godimento dallo stupore e dall'approvazione che suscitava in coloro che riteneva superiori, ma soprattutto quando riusciva ad umiliare quelli che riteneva "inferiori".

- a mughieri dill'avvucatu Pinnisi, quannu visti ca a me figghia ci ccataiu un linzolo di pizzu di bburanu, ristau ca a bucca apetta!

- U vidi, a me figghia ci ccattaju a machina pi cuciri e ora a mannu a scola di sarta, accusi si 'nsigna, tu ammeccì non ti 'nsigni nenti picchi a to famigghia non avi soddi!

- tu figghia è difficili ca po truvare un maritu, picchi to patri e to matri non ti ponnu fare a doti e non ti ponu fare cumpariri!

Gnazina dall'aspetto delle persone diagnosticava malattie rigorosamente gravi e consigliava con ipocrita premura di affidarsi alle cure di bravi specialisti. Alla figlia della sua dirimpettaia, adolescente e magrissima, diceva:

- tu figghia si malata bona! Fatti puttari 'ndo medicu bravu! E mmucciti sti brazza troppu sicchi! Mettiti robì chi manichi longhi, ne fare vidiri sti ossa di fora! Fai schifiari!

E raccontava a tutti che la ragazza doveva avere qualcosa di pernicioso, forse pure contagioso, e che se anche fosse arrivata viva all'età da marito, nessuno sicuramente l'avrebbe mai sposata.

- Pi l'omu a fimmina sicca è comu un mazzuneddu di ligna 'nto lettu! E poi accusi sicca comu po fare i figghi?

Questo fino a quando una delle sue nipoti nell'adolescenza diventò esile e pallida, allora ecco che per Gnazina la magrezza diventò eleganza e segno di salute. Con l'espressione beata di chi sta assaporando qualcosa di squisito, socchiudeva gli occhi, dondolava la testa lentamente:

- Me niputi, na 'ndossatrici pari!

- u medicu ci dissi ca a fimmina sicca patturisci cchiù facilmente!

- u medicu ci dissi ca i genti sicchi campunu cchiossà.....

Giovanna Caccialupi



Opportunità offerte dal monumento ai Mille di Marsala

Tra i numerosi visitatori che si soffermano ad ammirare il tramonto dalle terrazze del monumento è possibile incontrarne qualcuno che, cellulare alla mano, legge la vita di un garibaldino raccolta dai ragazzi del maestro Giuseppe Caimi. Infatti, il personale della Pro Loco che presta servizio di volontariato culturale nel monumento non si limita ad illustrare la struttura inaugurata lo scorso anno ma fornisce anche il sito

www.centrogaribaldino.it

per la consultazione on line delle biografie dei Mille. In tal modo, la struttura si qualifica congruamente perché presenta, per anno di nascita ed in ordine alfabetico, i 1089 volontari sbarcati con Garibaldi l'11 maggio 1860, i ritratti della maggior parte di essi esposti alle pareti delle due sale e le rispettive biografie digitalizzate nel centocinquantenario dell'Impresa dei Mille a cura del Centro Internazionale Studi Risorgimentali Garibaldini di Marsala.

Elio Piazza, Vice Presidente C.I.S.R.G.

di Adolfo Valguarnera

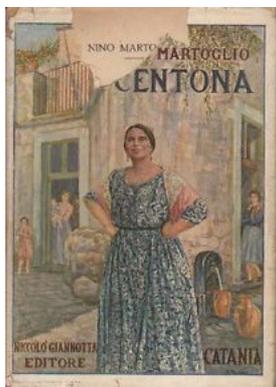


Tutti sanno che l'**Opera dei Pupi** è il teatro delle marionette i cui protagonisti sono Carlo Magno e i suoi paladini. Le gesta di questi personaggi sono trattate attraverso la rielaborazione del materiale contenuto nei romanzi e nei poemi del ciclo carolingio della Storia dei Paladini di Francia e dell'Orlando Furioso. Le marionette sono appunto dette *pupi* (dal latino *pupus* che significa bambino). L'opera è tipica della tradizione siciliana.

Nell'era della tecnologia e della multimedialità, parlare di pupi evoca immediatamente immagini d'altri tempi, di spettacoli di piazza, fra il vociare di piccoli e grandi ed il rumore delle armature, di minuscoli teatrini polverosi.

Ancora oggi sopravvivono alcuni pupari che cercano di mantenere viva la tradizione: alcuni proponendo rappresentazioni per turisti, altri attraverso una vera e propria rassegna teatrale

Ma come veniva rappresentata e vissuta l'opera dei pupi all'inizio del novecento?



Nino Martoglio ce ne dà un'idea, non molto lontana dalla realtà, nella sua Centona.

Anno 1950 e dintorni. A Catania, i ragazzini uscivano dalle sale parrocchiali eccitati dalla visione di film western. Si rincorrevano dandosi colpi nel sedere con una mano come se cavalcassero. Con l'altra mano fingevano di sparare piegando

tre dita sul palmo e puntando l'indice come se fosse la canna di una pistola o un pezzo di legno a mo' di fucile. I più audaci si buttavano per terra come se fossero caduti da cavallo e facendo una capriola si rialzavano prontamente per affrontare nuovamente gli avversari colti di sorpresa. In altri luoghi, nelle piazzette, sotto gli archi della Marina, in angoli del Giardino Bellini ('A Villa), della Villa Pacini ('a Villa 'e varagghi = degli sbadigli), dove si ritrovavano gli

anziani, non so se pensionati, questi ultimi, nel ricordo dell'opera dei pupi, ascoltavano un cantastorie che narrava delle gesta di Orlando e Rinaldo. Spesso l'intervento del pubblico non era molto composto. Anche i vecchi correggevano e aggiungevano. Insomma la partecipazione era non molto lontana da quella dei ragazzini, anche se non si arrivava alle capriole.

Ecco un esempio che ci ha lasciato Nino Martoglio con una poesia dedicata al famoso attore teatrale Giovanni Grasso, scritta mezzo secolo prima:

LU CUMMATTIMENTU DJ ORLANDU E RINALDU

testo su:

<http://www.culturasiciliana.it/Page/poesia/martoglio%20nino/Lu%20Cummattimentu%20di%20Orlandu%20e%20Rinaldu.html>

abitudini locali

Un episodio, che risale agli anni sessanta, raccontato da un amico continentale il quale, fresco di laurea, andò a insegnare diritto della navigazione o discipline nautiche presso l'istituto nautico di Giarre-Riposto.

Dopo aver fatto la sua bella lezione di teoria, il professore invitò i suoi alunni a recarsi con lui lungo le coste poco distanti per una lezione pratica. Per fare questo dovette attraversare un tratto di costa transennato. Gli alunni, che conoscevano bene le abitudini locali avvertirono il docente che non si poteva passare in quanto "proprietà privata". Il professore insistette nel dire che l'accesso alle coste non poteva essere impedito in quanto le leggi ritenevano queste "proprietà demaniali" e quindi "non private" e accessibili. Nell'entrare nel recinto furono subito avvicinati da dei *campieri* con fucili in spalla. Il capo del gruppo capì che il giovane professore non era del posto e con aria paternalistica e falsamente bonaria gli si rivolse dicendo : "Prufissureddu beddu...!?" impedendo di fatto il proseguimento della lezione pratica nel territorio.

A distanza di tanto tempo dall'episodio e dal suo racconto mi rimane il dubbio se l'impedimento all'accesso fosse dovuto ad "abitudini locali" o a leggi speciali regionali in deroga a quelle nazionali e se siano ancora in vigore. Per quanto mi consta, in Sardegna, anch'essa "regione a statuto

speciale" prevalgono le leggi nazionali. La mia domanda, sinceramente ingenua, è se i siciliani siano più "speciali" dei sardi.

Se la domanda dovesse rimanere senza risposta non ne farei un dramma!

Cordiali saluti

Adoffu "babbasunazzu"

Ecco perché i catanesi vengono chiamati "soddu fausu"!

Questa è opera di un cinese naturalizzato catanese.



Catanese, da ragazzo mi trasferisco a Cagliari.

Per essere accettato dai cagliaritari apprendo il sardo. Ma la dizione non è perfetta e vengo quindi "sgamato". In tarda età sono affetto da ipoacusia.

Ma mia moglie mi accusa di "non voler sentire" ciò che non mi garba.

In conclusione rimango: sordu fausu, sardu fausu e surdu fausu.

Adoffu, babbasunazzu e minchiuni.

Cchi ti lassanu i motti?

Si avvicina il giorno della commemorazione dei defunti.

Per noi bambini catanesi nati in periodo di guerra era un giorno importante. Avevo sentito sì parlare di Befana, ma credevo si trattasse di una favola da americani o al massimo di gente continentale.

Naturalmente l'abbinamento con il giorno di Tuttisanti, consentiva che i giorni di festa (si fa per dire) fossero due o addirittura quattro se si contava il 4 novembre, giorno della Vittoria. Si festeggiava con fave abbrustolite, *càlia caura* (ceci arrostiti nella sabbia), castagne secche (dette *napoletane*), *aceddu ccu l'ovu* (pane a forma di uccello = colomba?, gallina?, puddicinu?) con uovo sodo.. e via dicendo. Il tutto condito dalla spasmodica attesa dei giorni precedenti e dalla necessaria moderazione al consumo a cui eravamo abituati per le note circostanze. Per noi erano *i motti* a portarci, che poi non erano i defunti di famiglia ma misteriosi personaggi di cui sapevamo ben poco. Talvolta i più fortunati tra di noi ricevevano anche un giocattolo che potevano far vedere ai compagni al rientro

all'asilo o a scuola. La domanda di rito era *Cchi ti lassanu i motti?*. Da ciò anche il modo di dire riferito a persone importune o invadenti *E chistu, cu mu lassanu, i motti?*.

I miei "motti" erano personaggi particolari, che mi portavano sì un dono (sempre lo stesso!) ma poi lo facevano sparire il giorno appresso e ricomparire l'anno dopo. Ed era quello che avevano portato negli anni precedenti ai miei fratelli più grandi: un fucile e 5 (dico cinque!) "fulminanti". Quella era la ragione! Potevo sparare, durante tutta la giornata, cinque flebili botti. Perciò quando all'asilo o alla scuola mi si chiedeva che cosa mi avessero *lassatu i motti*, io non potevo mostrare nulla in quanto mi avevano portato il fucile, ma non me lo avevano "lassatu": se lo ripresi alla della giornata. credo che me abbiano lasciato un ricordo... un ricordo indelebile che oggi i bambini più fortunati forse non hanno dei numerosi giocattoli "usa e getta". Di quel fucile ricordo perfettamente il colore, le dimensioni, la baionetta, come si caricavano i "fulminanti" e potrei riprodurre il botto, dato che cinque botti veri non mi bastavano ed avevo imparato a farli con la bocca. Così come ricordo benissimo il sapore delle fave abbrustolite, che, proprio in quei tempi, in occasione del matrimonio di un mio cugino, furono l'ottimo sostituto dei "confetti", che vennero distribuiti nel rigoroso rispetto della tradizione che imponeva che fossero in numero dispari : tre, cinque o sette! (ma per il sette non sono poi tanto sicuro!).



erano
scadere
Ma ora
ne
lasciato
un

il fucile, ma
lo avevano
"lassatu": se lo
ripresi alla
della giornata.
credo che me
abbiano
lasciato un
ricordo...

Tres Bien



« Miei cari amici vicini e lontani buonasera, buonasera ovunque voi siate! » Mi è tornato in mente (miracoli della memoria e Incredibili elucubrazioni del cervello nell'anziano!), questo celebre saluto del presentatore della radio e della televisione italiana del secolo scorso Nunzio Filogamo, palermitano di nascita. Ma come e perché è affiorato il ricordo di questo personaggio scomparso nel 2002 alla veneranda

età di 99 anni e mezzo?

Ho qualche difficoltà a spiegarlo, ma ci tento lo stesso, nella speranza di non essere preso per pazzo, Filogamo aveva studiato anche in Francia e padroneggiava il francese.

Conosceva ed aveva cantato nella traduzione italiana la canzone "Tout va très bien, madame la marquise" che generò il modo di dire prontamente diffusosi in Italia "Va tutto bene, madama la marchesa" che sta ad indicare l'abitudine del servo ad addolcire le brutte notizie per non dispiacere la padrona, alla quale deve comunicare una serie di disgrazie avvenute in sua assenza.

E' cronaca di questi giorni che nella scuola italiana, nonostante le promesse e le dichiarazioni d'intenti dei vari ministri competenti (sic!) avvicendatisi negli ultimi anni, non fili tutto liscio. E fin qui nulla di nuovo. Ma gli insegnanti, i dirigenti scolastici e i genitori si attendevano dalla nuova ministra, già dirigente sindacale, un diverso e più realistico atteggiamento. Tale cambiamento, purtroppo non si è registrato e le dichiarazioni della responsabile (sic!) del dicastero di viale Trastevere sembrano ignorare quello che si vive nelle aule scolastiche e che si legge nelle cronache cittadine. Sorge il dubbio che i servi (nel senso più nobile della parola) per non creare dispiacere alla signora ministra le dicano che "Va tutto bene".

VIDITI CCHI MI FA DIRI 'U CIRIVEDDU! MA NON CI CRIDITI, SUNU "ECULUBRAZZIONI" (cchi parulazza!) DI VECCHIU.

Adoffu

Buona notte.



"AFFACCITI, CA STA CHIUVENNU!"

Sono il figlio più piccolo della sorella più piccola di otto fratelli. Conseguenzialmente sono il più piccolo fra una cinquantina di cugini.

Poiché sono nato nel 1941, è facile desumere che i miei zii erano nati negli ultimi decenni dell'Ottocento.

Questa premessa è necessaria per comprendere quanto sto per raccontare.

Fine anna quaranta.

Un mio zio, integerrima persona, impiegato comunale a Catania, genitore di sei figli, di cui quattro femmine, abitava un appartamento al centro

della città, i cui balconi davano su una via assai frequentata. Alle figlie era preclusa qualunque uscita se non in compagnia della madre e per andare in chiesa.

Era nelle attese di tutte l'incontro determinante per un matrimonio adeguato ma, data la vita da reclusa che facevano le mie cugine, le opportunità di amicizie maschili erano assai limitate.

Un giorno, potevo avere nove anni, mi trovo a casa loro. Una mia cugina si rivolge alla sorella più giovane e le dice : "Affacciti, ca sta chiuvennu!"

Istintivamente guardo fuori e constato che non solo non sta piovendo, ma che non ve ne è alcuna avvisaglia. Tra me e me, penso: "Ma, macari ca chiuvi, picchi s'avvissi affacciari? Si n'avvissi a trasiri!"

Solo dopo molto tempo capii che era un modo per dire alla sorella: "Guarda che sta passando la persona che ti interessa!"

Delle quattro sorelle se ne sposò solo una.

La novità



Qualche anno dopo, frequento la scuola media. Lo studio della lingua straniera (il francese) inizia al secondo anno.

Vi è grande attesa per la novità.

Arriva una giovanissima insegnante, forse alla prima esperienza di insegnamento.

Appena entra in classe, tutti piedi (siamo tutti maschi, non vi sono classi miste!) va dritta in cattedra. Sono seduto al primo banco.

La professoressa sale sulla predella.

Si siede, fa cenno agli alunni di sedersi.

Accavalla le gambe.

Si intravede un ginocchio.

Si rivolge a me e mi chiede come mi chiamo. Dico "Valguarnera". Lei apre il registro e scandisce:

"Valguarnera, due!"

Protesto: "Professoressa, non ho parlato!"

E lei: "Si può parlare con gli occhi!"

Fui sempre rimandato in francese.

Anche se poi sono stato, fra l'altro, professore di francese.

Giuro che tutto quello che ho qui raccontato è vero!

Il pomeriggio di Tuttisanti avevo il privilegio di una persona speciale a cui pensare, la nonna Maria, la madre di mia madre, che nemmeno lei aveva conosciuto a causa dell'epidemia spagnola del 1918.

Mia mamma me ne parlava spesso, ed era come se la conoscessi...

Dal bellissimo ritratto, affacciata tra colori di foglie e fiori di smalto, lei vegliava ogni giorno su di noi.

Mi avevano dato come secondo nome Maria, in suo ricordo; Emilia, valeva per la nonna vivente a Terni.

Un segno suggestivo, era per me, quello di essere nata in settembre, il giorno stesso in cui la nonna era volata in cielo.

Sul tardi andavamo a far visita alla mamma grande, ultraottuagenaria, e la zia Graziosa si occupava di allestire i canestri, che vuoti allineavamo dietro il balcone più in fondo.

L'indomani lo stesso rituale di attesa, di ricerca e di sorpresa festosa, si rinnovava da mia nonna, a casa dei miei genitori e dalla zia Angelina.

La festa del 2 novembre per i bambini siciliani era gioia, gioia pura.

I nostri antenati ci hanno trasmesso una tradizione meravigliosa e tenerissima: l'attesa, il sogno, la fiducia nell'al di là, erano già fede; fede nell'immortalità dell'anima, fede nella resurrezione... il succo dei più profondi e radicati principi evangelici.

E si trasfondeva nei piccoli il senso della sacralità della vita, della perennità degli affetti, dell'unità e della continuità della famiglia, della Storia... e tutto, in un' assoluta semplicità e pienezza di sentimenti e di percezioni spirituali.

Anche negli adulti la magia dell'innocenza stillava struggenti gocce di stupore e d'incanto.

Quel giorno, da una porta all'altra, correva a Salemi e in tutta la Sicilia un solo palpito, una sola domanda "A tia chi ti purtaru i morti?".... Se, poi, qualcuno aveva superato l'età del candore, rispondeva sorridendo: "Un pupu cu l'occhi torti!"

Magari, questa delicatissima tradizione riuscisse a sopravvivere al diluvio dei whatsapp, dei Nintendo, e continuasse per le generazioni future

...Altro che Halloween!...

A SIRA DI TUTTISANTI

Chi preu
a sira di Tuttisanti,
quannu parenti, nonni, zii, cucini
e niatri picciriddi,
a casa da mammaranni,
aspittavamu i Morti.
C'eranu quattru cammari a currituri
e l'occhi nostri i tiniamu appizzati
a porta chiusa di l'urtima stanza.
Nni dicianu chi ancora nun era ura,
picchi i Morti nescinu tardu,
quannu 'un filia cchiù nuddu nte strati,
poi si fannu nichì nichì,
comu tanti muschi,
e s'infilanu adaciu adaciu...
sutta i ngagghi di li finistruna.

Accussì stàvamu aggettati,
picchi, si sintianu sciàmu,
tiravanu drittu,
e vacanti nni l'avissiru lassatu i cannistri.
I granni chiacchiariavanu
e ridianu tra d'iddi,
ma a un certu puntu lu zu Gnaziu,
attisannu l'aricchi: "Zzi, zittitivi tutti,
nni sintiti scruscio?
Iddi sunnu, Bedda Matri, iddi su!
Linzola bianchi vitti e svitti".
"Picciotti, curriti" nni vuciavanu tutti,
"Passàru, passàru li morti!"

Niatri, pigghiati di curaggiu,
mentri u cori nni battia forti forti,
comu cavaddi scappati curriamu,
la porta si rapia cu n ammuttuni,
e, darrè u finistruni,
c'eranu veru li cannistra chini...
di taralli, frutta marturana,
maregni lustru di cioccolatti,
cutugna, castagni,
e nmezzu, comu re ncantati,
i pupi di zuccaru curcati.

