

L'ISOLA

Chiù dugnu... Chiù sugnu !



"Io sono nato in Sicilia e lì l'uomo nasce isola nell'isola e rimane tale fino alla morte, anche vivendo lontano dall'aspra terra natia circondata dal mare immenso e geloso." (Luigi Pirandello)

Bimestriel (sauf Juillet - Août) de culture, politique, information de la diaspora sicilienne - Anno XVII- n° 5 - Novembre - Dicembre 2015
Ed. Resp.: Catania Francesco Paolo, Bld de Dixmude, 40 bte 5 B - 1000 Bruxelles - Tél & Fax: +32 2 2174831 - Gsm: +32 475 810756



Téatro Antico di Siracusa - Foto di Peppe Messina

L'EDITORIALE

I Falò e i Replicanti (pag. 2)

Quello che la Sicilia ha dato all'Italia e al Mondo (pagg. 8 - 9 & 10)

ODDIO, LA GUERRA ! (pag. 5)

**Recensioni
SICILIANI IN TUNISIA** (1a parte - pagg. 16 & 17)

STORIE E VECCHIE USANZE DELLA NOSTRA TERRA

Natale in Sicilia: viaggio gastronomico nella storia culinaria dell'Isola (pagg. 18 & 19)

I DODICI "SE" PER UNA SICILIA PIÙ RICCA

Non ci sarebbero più disoccupati né emigrati né lavori precari

SE si defiscalizzassero i prodotti petroliferi estratti e i loro derivati prodotti in Sicilia e si attribuisse il gettito fiscale residuo allo "Stato regionale" di Sicilia (quella che formalmente si chiama la "Regione Siciliana");

SE si "regionalizzasse" la produzione di energia elettrica e la si vendesse ai produttori dell'isola a prezzi competitivi e se al Continente si vendesse invece ai prezzi di mercato;

SE si detassasse il reddito d'impresa derivante da investimenti provenienti dall'esterno dell'Isola creando una complessiva fiscalità e parafiscalità di vantaggio;

SE si avviassero contatti con una grande casa automobilistica mondiale per riconvertire Termini Imerese verso la produzione per un mercato specializzato con un marchio tutto nostro che si appoggiasse alla più grande casa solo per la commercializzazione e per beneficiare di alcuni servizi comuni, acquistando gli impianti dalla Fiat che è sempre più decotta e così si facesse pure negli altri settori maturi della nostra industria;

SE si utilizzassero i fondi per il "ponte" per due o tre interporti, la costruzione di un aeroporto internazionale e il miglioramento di quelli esistenti, per il completamento dell'anello autostradale siciliano e l'alta velocità ferroviaria interna all'isola;

SE si facessero delle convenzioni per favorire il turismo di ritorno della comunità dei Siciliani nel mondo (circa dieci milioni di persone) e per la commercializzazione nelle stesse comunità e attraverso le stesse comunità nel mondo dei prodotti agro-alimentari tipici e di qualità del nostro territorio;

SE si tutelasse l'ambiente e i beni culturali siciliani come il nostro "oro", si punissero veramente i tagliatori di ogni tipo e in genere si desse alla Sicilia finalmente la possibilità di essere uno "stato di diritto" e non terra di illegalità, di raccomandazioni e di "favori";

SE si puntassero tutte le risorse pubbliche disponibili sulla ricerca, sull'università, sulla creatività, sulla cultura e sulla scuola;

SE si difendesse l'identità, la lingua e la storia dei siciliani come la nostra stessa vita;

SE si difendesse e si ampliasse l'autonomia come un nostro diritto inalienabile;

SE si orientasse la spesa sociale in modo che i giovani possano trovare una casa e formarsi una famiglia;

SE si incentivasse la formazione di compagnie di trasporto aeree e navali veramente siciliane.



Se si facesse tutto questo, ciò che in fondo è banale, che non è impossibile per lo Statuto di autonomia di cui già disponiamo, ma che oggi sembra solo un miraggio, la Sicilia sarebbe un paese ricco, sereno, felice, vivibile e, quel che conta maggiormente, non avremmo più precari, disoccupati, sottoccupati ed emigrati.

Forse però saremmo anche meno disposti a vendere il nostro voto per qualche promessa che non sarà mai mantenuta. Forse è per questo che nessuno ci tenta nemmeno a sollevare seriamente questi temi. Perché non ci proviamo? Perché non vogliamo crederci? Qualcuno non vuole in Italia? Uniamoci e nessuno oserà toccarci!

« Non chiedere quello che il tuo paese può fare per te, ma cosa tu puoi fare per il tuo paese » [J. F. Kennedy]

I FALÒ E I REPLICANTI

di Eugenio Preta



Giorno dopo giorno siamo spettatori di un mondo che ha perduto la bussola.

Che giri insospettabili di malaffare, mazzette, tangenti, scandali da rotocalco, massacri di innocente povera gente, scorribande di scafisti, impotenza dei controlli, connivenze politico-affaristiche malavitose costituiscano l'attualità, potrebbe anche rientrare nel novero del prezzo da pagare alla società dei bisogni e dei consumi, ma che la classe politica al governo del paese, come quella che guida la nostra Regione, persone che abbiamo ammirato per la sagacia che avevano dimostrato nel gestire chi le cose pubbliche, chi le grandi imprese industriali, si scoprono oggi così in contraddizione tra di loro (e non così dabbene come avevamo una volta creduto) questo proprio ci turba profondamente.

L'idea così di non poter delegare il nostro avvenire, e quello dei nostri figli, ad una classe politica che non ci sembra preparata ed attenta ai problemi del Paese, ma rissosa; alla ricerca di posti e potere non può certo tranquillizzarci.

Il sospetto poi che i mezzi d'informazione, la tanto amata televisione ci abbiano propinato per anni le loro verità, che ci abbiano convinto di una data tesi secondo la loro logica di appartenenza politica, le direttive del partito a cui obbedivano si affaccia nelle nostre menti.

Così tutti i punti di riferimento del nostro vivere "politico"

” Ci sconvolge in fondo l'idea di essere, nonostante il nostro gran parlare, parte integrata di questa società in cui viviamo, di accettare, nostro malgrado, di essere esattamente l'immagine di quello che rifiutiamo. Abbiamo tutti le stesse reazioni di sdegno, di ripulsa ma, senza ipocrisia, confessiamolo, non facciamo niente per cambiare le cose e, codardamente, fingiamo anche di capire le ragioni di chi ha rubato o ci ha propinato una logica abietta che ci fa tenere in considerazione quei criminali e, edulcorandola, ci fa comprendere quella realtà.

vacillano e, fatalmente, viviamo momenti di smarrimento. Ma tutto si giustifica oggi con il cambiamento, costi quel che costi!

Ci sconvolge però l'idea che strade, ponti aeroporti, opere pubbliche, giardini nido, cliniche, ospedali e fabbriche possano essere sorti nella logica della lottizzazione politica, laddove il connubio affari-politica avesse trovato il giusto tornaconto in termini di soldoni e non dove effettivamente ce ne sarebbe stato effettivamente bisogno per la gente che, così, ne avrebbe trovato giovamento.

Ci sconvolge anche l'idea delle migliaia di giovani ancora alla ricerca del primo impiego, delle file dei disoccupati che vanno a infoltire le bande della malavita, della paura dei cittadini delle grandi metropoli, roccaforti ormai di traffici loschi e malaffare, della impotenza di uno Stato distratto ai problemi della gente e pigro nel legiferare, di una classe politica che cerca il proprio tornaconto tradendo persino il mandato ottenuto col voto degli elettori.

Ci sconvolge in fondo l'idea di essere, nonostante il nostro gran parlare, parte integrata di questa società in cui viviamo, di accettare, nostro malgrado, di essere esattamente l'immagine di quello che rifiutiamo.

Abbiamo tutti le stesse reazioni di sdegno, di ripulsa ma, senza ipocrisia, confessiamolo, non facciamo niente per cambiare le cose e, codardamente, fingiamo anche di capire le ragioni di chi ha rubato o ci ha propinato una logica abietta che ci fa tenere in considerazione quei criminali e, edulcorandola, ci fa comprendere quella realtà.

L'idea dello Stato, nella sua forma originale di contratto sociale, dovrebbe essere quella di una garanzia di diritti e doveri in modo che ognuno possa godere della propria libertà senza offendere quella degli altri, in modo che ognuno rifletta nello Stato se stesso, i suoi intendimenti, le sue esigenze.

Invece lo Stato odierno (la società, quindi noi stessi) non ci dà il minimo affidamento, ci offre una realtà effettuale e dieci effettive, non ci cautela né ci offre garanzie.

Nel marasma degli avvenimenti perciò confondiamo ormai il giusto e l'ingiusto, perdiamo il lume della solidarietà, ci accorgiamo del venir meno di quella coesione sociale, di quella simpatia degli uni verso gli altri, dell'italico "volemose bene". Diventiamo feroci animali metropolitani parcheggiati in triplice fila.

Ci vengono in mente i film che raccontano degli uomini sopravvissuti all'ultima follia, al disastro nucleare, alla fine del mondo: ridotti senza risorse, senza più ideali né valori, inevitabilmente di ritorno alla primitiva barbarie.

La gente osserva i falò che si attizzano un pò dovunque e si chiede spaventata cosa succederà. ■



Un populu
mittitilu a catina,
spughiatilu,
attupatici a vucca:
e' ancora libiru.
Livatici u travagghiu,
u passaportu,
a tavula unnu mancia,
u lettu unnu dormi:
e' ancora riccu.
Un populu
diventa poviru e servu
quannu ci arrobbanu a lingua
addutata di patri:
e' persu pi sempri.

SULLA LINGUA SICILIANA

La Lingua Siciliana ha sempre avuto un rapporto controverso con la politica e con il potere; se ciò risulta pienamente comprensibile per quanto riguarda la storia passata dell'isola, dominata sempre da invasori, ovviamente alloglotti, risulta invece quanto meno strano oggi che la Sicilia è dotata di una propria autonomia.

Infatti lo Statuto della Regione Siciliana, all'articolo 14, sancisce che l'Assemblea Regionale ha la legislazione esclusiva - tra l'altro - anche sull'istruzione elementare e, all'articolo 17, che "l'Assemblea regionale può, al fine di soddisfare alle condizioni particolari ed agli interessi propri della Regione, emanare leggi" - tra l'altro - anche sull'istruzione media e universitaria. Nonostante i mezzi che la classe politica siciliana ha a disposizione dal 1946, al Siciliano non è stato ancora riconosciuto il diritto di entrare in tutte le scuole come materia di insegnamento.

Parlando di diritti, in fin dei conti, colui che risulta penalizzato da questa situazione è lo stesso cittadino siciliano a cui è negato il diritto di istruzione sulla lingua della propria terra, che è stata lingua madre dei propri genitori e dei suoi antenati e che, in moltissimi casi, è anche la sua lingua madre; inoltre non gli viene riconosciuto il diritto di conoscere la storia della letteratura di tale lingua. E' evidente che tale deficienza del sistema scolastico lo impoverisce culturalmente; e qualsiasi impoverimento culturale, ancor più se legato alla propria specifica identità, non può non avere riflessi sociali.

Non è un caso che spesso quelle regioni e quei paesi in cui è più sviluppata la difesa della propria specifica identità culturale, anche e soprattutto attraverso la promozione della propria specifica lingua, siano regioni all'avanguardia - o comunque in forte crescita - dal punto di vista economico, culturale, sociale.

L'orgoglio per la propria identità - senza, per forza, trasformarsi in nazionalismo o separatismo - è alla base dell'amor proprio di un popolo, amor proprio senza il quale non è possibile costruire sviluppo, a tutti i livelli e in tutti i campi.

La questione della dignità da dare alla lingua siciliana abbraccia, pertanto, un ambito ben più vasto del solo aspetto linguistico; probabilmente il grado di dignità che diamo alla nostra lingua è lo stesso di quello che, forse pur inconsciamente, diamo a noi stessi, come popolo.

Quindi non c'è da meravigliarsi se le enormi potenzialità della terra di Sicilia e delle sue genti rimangono attualmente inesprese. L'economia, la cultura, la politica e tutti gli altri aspetti della società siciliana non possono e non potranno vivere una fase di "rinascenza" se non passando attraverso la rinascita dell'orgoglio per la propria identità e, quindi, anche per la propria lingua.

L'ALTRA SICILIA

Questa poesia la dedichiamo a quel cialtrone di Rosario Crocetta, professionista dell'antimafia, attuale Presidente dello Stato di Sicilia (Regione Siciliana), eletto con il 13,28% dei suffragi reali dei siciliani con 4 liste composte da parassiti, paraculi, ecc, ecc, ... (FPC)

ÀSCARU

La furia di li sèculi
ti detti sempri l'aggiu di tradiri
e a ogni lazzaruni
chi ccà ha vinutu ccu la spata a manu
tu ci ha' datu na manu
a tinirini stritti a li catini.

Gridasti viva lu libiraturi,
ma lu libiraturi era un tirannu
ca ni scurciava l'ossa,
lu pani ni luvava,
li figghi n' ammazza,va,
e ni nzultava

e schiavi munnu munnu ni purtava.

Ma di la vucca to nisceva viva
e viva ci dicisti a li finici,
e viva ci dicisti a li rumani,
viva a li grechi e viva a li nurmanni,
viva a spagnoli e viva a li burbuni
e viva gridi ancora a li taliani.

Pi tia è sempri viva lu duluri,
pirchè tu, ccu lu sangu di sta genti,
guadagni li to' glori
e non t' importa di cu' mori mori.

Tu si' la mala razza di sta terra,
nata ccu lu fumeri di cavaddi
di tutti l' assassini
c' hannu sbarcatu cca pi turmintari,
di tutti l' assassini
c' hannu vinutu cca pi ni sfruttari.

Àscaru,
tu si' peggju di li cani,
c' allicchi pedi a tutti li straneri
e pi un pezzu di pani
ti vinni la Sicilia e to muggheri.

Tu si' un vermi di fogna senza cori
pirchè non senti n-pettu nuddu amuri
pi sta genti ca soffri ha di tant' anni
senza nudda spiranza,
mentri tu pensi sulu a la to panza.

Eppuru tu cumanni,
giri a cavaddu e fai la vuci grossa
e si sta genti parra o s' arribbella,
si' bonu di spaccàrici lu cori
ccu l' arma ca ti duna lu patruni.

Àscaru,
tu si' peggju di Cainu
e ju ti malidicu sanu sanu,
pirchè non hai cuscenza e sentimenti.
Ma veni un jornu ca st' afflitta genti
ti scafazza la testa,
finalmenti.

Turi Lima

Oddio, la guerra!

di Giovanni Cappello

Ci sono volute altre decine di morti, innocenti, per svegliare (ne siamo sicuri?) alcune coscienze molto bene assopite. Le coscienze, intendo, di tutti coloro che credevano di possedere il controllo del pianeta e poterne pianificare ogni cosa.

Purtroppo è successo che le armi dei terroristi hanno avuto come bersaglio dei civili inermi e indifesi che non c'entravano nulla con le pianificazioni anzidette. I terroristi avrebbero dovuto avere, come bersaglio, i pianificatori. Ma non con le armi, sia chiaro, bensì con le pernacchie. Perché uccidere non porta nulla di buono; invece una sonora pernacchia...

E sì, diciamocelo, senza ipocrisie una buona volta, che troppi di questi "statisti" stanno dimostrando tutta la loro "minuscola" statura politica. Un proiettile difficilmente potrebbe colpirli: una pernacchia, no. Li coglierebbe in pieno e li sommergerebbe nel ridicolo che meritano.

Ricapitolando: la carneficina di Parigi ha prodotto tanto di quel bla bla che verrebbe voglia di emigrare, di cambiare sistema solare.

Si può essere così ottusi nel continuare a non volere vedere la realtà in faccia?

Si può continuare a nascondere la polvere sotto il tappeto piuttosto che, a costo di farsi male, riconoscere gli abomini che il cosiddetto Occidente civile continua a commettere in giro per il Globo?

Perché gira e gira le cose stanno proprio così: i terroristi siamo NOI ad armarli. E li armiamo nel momento in cui li appoggiamo quando combattono contro la loro fazione avversa che a noi non piace.



Poi il vento gira: quelli che erano terroristi vanno al potere, gli portiamo un mare di soldi per comprare il petrolio (ch'è il motore di tutto il casino!) e quelli che sono stati scalzati diventano a loro volta terroristi perché rivogliono il potere (petrolio). Il gioco, perverso, non si ferma, si autoalimenta e continua a bruciare e a distribuire lutti.

Chi sperava (e spera) di saldare i conti con un bel raid aereo si limita unicamente a favorire i signori della guerra che producono armi sempre più devastanti.

Si alimenta la fiaba dell'Islam fondamentalista (il filosofo Giordano Bruno non è stato certo trattato secondo la convenzione di Ginevra, quando la chiesa cattolica accese il fiammifero alla catasta di legna che lo arse vivo) per cercare di coprire tutte le responsabilità di gente che, da Obama a Sarkozy, da Blair a Hollande, da Bush a Cameron, sembra agire unicamente nell'interesse delle lobby massonico-finanziarie che li tengono al potere per avere fidi esecutori di ordini.

Il risultato (esilarante) che è scaturito da questa scriteriata balla è un presunto scontro di civiltà e quindi di religione.

Con "loro" che sono i "brutti e cattivi", proprio come nei film western, e noi quelli – per dirla alla greca - "kalòs kai agathòs".

Avanti di questo passo continueremo a contare i morti con numeri a tre cifre e a rimpiangere l'antico ordine (ordine?) costruito sull'equilibrio del terrore, sottilmente teso tra USA e URSS, che ha garantito un surrogato di pace e prosperità all'umanità.

Ma, per fortuna, l'URSS è implosa nel suo stesso fallimento culturale e ideologico (che ha distribuito fame e morte a decine di milioni di esseri umani).

Per sfortuna, l'altro contendente, gli USA, trovatosi da solo a fare il gendarme del mondo e investitosi del ruolo di strenuo difensore della "democrazia" (quale?) pretende tutto per sé il palcoscenico; finita l'era sovietica, gli USA, e con Obama più che mai, si sono rinchiusi nel recinto dei loro confini attuando una politica interna votata al super protezionismo proprio e una politica estera che sta destabilizzando il mondo in tutti i luoghi dove mettono le mani e le bombe.

All'Europa, madamigella imbellè e annichilita dal vuoto culturale che l'ha generata, resta da recitare il ruolo del fedele alleato degli USA. A prescindere. Anche a costo di prendersi qualche attentato terroristico in casa propria. O a massacrare la propria economia agroalimentare per un embargo folle alla Russia che, promosso dagli USA, sta svenando proprio e solo l'Europa.

Ecco allora il punto: in questo momento molto delicato, con la Germania messa sotto scacco per le note vicende della VW e della Deutsche Bank (quanto zampino USA c'è in tutto questo?) l'UE ha un unico imperativo categorico che è quello di fare sistema con la Russia di Putin; sì, proprio lui, l'ex rampollo del famigerato KGB. Ma prima deve mandare in vacanza (nello spazio!) i governi inglese e francese. Due nazioni che, giova ricordarlo, hanno sempre fatto la figura dei giganti, ma che in realtà, in combutta con gli USA, sono le vere responsabili di tante tragedie che hanno colpito l'umanità nel corso della sua storia. ■

Ma mi faccia il piacere, siamo noi a pagare tutte le spese

Patronati, altro che servizio gratuito: ci costano milioni di euro

di Emanuele Esposito

Mi ha colpito molto la prima pagina web di un Patronato, "**Taglio al Fondo Patronati, a rischio il Servizio Gratuito per milioni di cittadini**": di quale servizio gratuito parliamo? I patronati, secondo un'inchiesta fatta da Il Giornale tempo fa, incassano circa 400 milioni all'anno (361 e rotti solo nel 2005, ma la cifra è destinata a crescere ogni anno) grazie alla trasmissione telematica di pensioni di vecchiaia, invalidità e anzianità, infortuni sul lavoro, malattie professionali, invalidità civile e assegni familiari. Una vera e propria macchina da guerra, il braccio operativo dei sindacati che si snoda in tutta Italia e nel mondo grazie ai suoi 10mila sportelli e 8mila addetti sparsi dovunque.

I soldi ai patronati arrivano direttamente da un fondo gestito dal ministero del Lavoro e finanziato ogni anno dallo 0,226% dei contributi obbligatori incassati da Inps, Inpdap, Ipsema e Inail. La parte del leone la fanno i patronati delle tre organizzazioni confederali: nel 2005 l'Inca Cgil, l'Inas Cisl e l'Ital Uil hanno incassato oltre 172 milioni. Circa il 46% dell'intero fondo. Secondo i dati del ministero del Lavoro su 361 milioni di euro girati ai patronati dal fondo, 81.950.933 euro finiscono alla Cgil, 61.736.080 euro alla Cisl e 28.390.428 alla Uil. Quindi di quale servizio gratuito parliamo?

PATRONATI, SCOPPIA LA BOMBA: "SISTEMA FUORI CONTROLLO, E' UN FURTO"

Diciamo le cose come stanno: oggi i patronati sono una vera macchina da soldi a discapito della collettività; nonostante i tagli crescono come funghi perché, per accedere al finanziamento, hanno obbligo di avere almeno 8 sedi estere che ci costano sui 42/43 milioni di euro all'anno. Servizio gratuito? Ci sono alcune sedi estere che ogni anno aumentano i punteggi; pur diminuendo la popolazione anziana, in pratica avviene la moltiplicazione dei pani e dei pesci.

Ritengo che i Patronati andrebbero superati, anche alla luce delle loro attività poco chiare che non sono io a denunciare, ma ex dipendenti. Abbiamo letto anche su questo giornale le dichiarazioni di Antonio Bruzzese, che addirittura ha scritto al Presidente Grasso. La mia proposta per i pensionati all'estero, che indubbiamente hanno bisogno di assistenza, consiste nel fare accordi con le agenzie di lavoro e pensioni, come succede per esempio in Australia con il Centrelink, che



per via telematica si collega con gli uffici INPS.

Ai tanti giovani italiani all'estero si potrebbe poi dare la possibilità di lavorare per la comunità; il Centrelink ha diverse sedi in Australia e in uno sportello amico l'anziano troverebbe un servizio italiano che può espletare le stesse funzioni dei patronati. I giovani impiegati sarebbero sotto la diretta dipendenza dell'INPS, e con una linea diretta ci sarebbe un grosso risparmio e si risponderebbe alle esigenze dell'utenza in maniera veloce.

Con gli sportelli aperti in tutti gli uffici una volta a settimana, questi operatori potrebbero muoversi sul territorio, riducendo così il numero degli addetti e con maggiore copertura delle zone, in particolare quelle limitrofe. Questa operazione, oltre ad avere un costo minore, darebbe opportunità di lavoro, seppure a tempo determinato, a quei tanti ragazzi che vogliono fare un'esperienza all'estero.

Altra carta da giocare potrebbe essere quella dei consolati, che aggiungerebbero anche questo servizio ai loro compiti tradizionali. Proposte simili non verranno mai prese in considerazione per il semplice fatto che romperebbero il monopolio di soldi e potere di cui hanno goduto per anni alcune famiglie.

Aggiungo, e chiudo, che pur non condividendo i tagli previsti in questa legge di stabilità 2016 su alcune voci importanti, come gli istituti di cultura, credo piuttosto che dovremmo incominciare a parlare concretamente di cambiamenti radicali e riorganizzazione per tutto il comparto degli italiani nel mondo. Solo così i nostri connazionali sentirebbero il governo e le varie istituzioni finalmente rispondenti alle loro aspettative e vicini alle loro istanze. ■

(Fonte: Italiachiamaitalia.it)

A quanti fanno finta di non averlo capito !!

La vera mafia è la politica... forse anche il più idiota si è accorto che la mafia è dentro il Palazzo.

COMUNICATO STAMPA

Sicilia Nazione con i siciliani all'estero

Sicilia Nazione si rivolge non solo ai 5 milioni di siciliani che vivono in Sicilia e che cercano di sopravvivere al malgoverno dei partiti italiani e dei loro servitori locali, ma anche a quei 10 milioni circa di emigrati, di siciliani d'oltremare, che non hanno dimenticato la loro Patria.

La Sicilia, terra di immigrazione per tutta la sua lunga storia, dal 1860 è diventata terra di emigrazione. Un popolo intero è stato scacciato dalla propria terra con le armi dell'economia e dello sfruttamento; una "diaspora" appunto, che non trova ancora spazio sui libri di storia.

Spesso si sentono più siciliani di noi, parlano in siciliano più di noi, hanno la Sicilia nel cuore.

Sappiamo che dall'Italia al Belgio, dalla Francia agli Stati Uniti, e da tante altre parti del mondo, ci guardano con molta attenzione. Le nostre sorelle e i nostri fratelli sarebbero i primi ad essere contenti nel veder rifiorire la loro Patria d'origine.

Una simpatica iniziativa sta avendo in questi giorni un successo straordinario: i "Francobolli dello Stato di Sicilia", prodotti dagli amici de "L'Altra Sicilia" di Bruxelles, sono richiesti e inviati dappertutto. E' il segno di una domanda d'identità che non va trascurata e alla quale dobbiamo dare risposta.

Sicilia Nazione dovrà saper rappresentare anche i siciliani all'estero, e battersi affinché questi nostri compatrioti possano votare non soltanto per le elezioni italiane (dove si alternano governi che fanno di tutto per essere nemici della Sicilia), ma anche nelle elezioni per il nostro Parlamento, quello siciliano, come parte integrante e inseparabile della nostra Nazione.

A loro, oggi, va il nostro saluto fraterno, con l'auspicio che presto possano costituirsi, in Italia, in Europa e nel Mondo, tanti gruppi di Sicilia Nazione che collaborino nella nostra lotta per l'autodeterminazione della nostra isola.

Comitato promotore di "SICILIA NAZIONE"



**L'ISOLA e L'ALTRA SICILIA
nell'augurarVi un Santo Natale
ed un Nuovo Anno 2016 di
prosperità, benessere e salute a
te ed ai tuoi cari,
Vi affidano una Ninna Nanna
di un poeta Ignoto**

Ninna nanna di la notti di Natali

*Maria Vergini annacannu
a Gesù ch'è figghiu sò,
ci dicia accusì cantannu:
"Fai la ninna, fai la vo',*

*bedda rosa, biancu gigghiu,
fai la vo', Gesuzzu figghiu!*

*Chi su' beddi `sti masciddi,
ch'è amurusa `sta vuccuzza,
chi su' duci `sti capiddi,
quantu é duci `sta facciuzza!*

*Lu me cori pi tia spinna,
fai la vo', fai la ninna.*

*Figghiu beddu e picciriddu,
di `stu cori ardenti ciamma,
veramenti senti friddu,
veni, abbrazzati a la mamma.*

*Lu ti scrafu a lu me pettu,
fai la vo', figghiu diletto.*

*Quantu t'áppiru a purtari
di rigali li pasturi,
tutti a tia li vogghiu dari
cu chiù affettu e cu chiù
amuri.*

*Ora fatti un sunniceddu,
fai la vo', Gesuzzu beddu".*

SICILIA L'ALTRO IERI

QUELLO CHE LA SICILIA HA DATO ALL' ITALIA E AL MONDO

di Santi Correnti



Santi Correnti

So bene che molti, alla domanda "Che cosa ha dato la Sicilia all'Italia e al mondo?", risponderebbero che la Sicilia "ha dato la mafia", perché purtroppo la nostra terra, in Italia e nel mondo, è conosciuta soltanto per questo aspetto negativo, data l'enorme insistenza con cui si parla di questo problema sui giornali, nella radio, e nelle TV di tutto il mondo, ignorando, spesso volutamente, che la mafia non è

nata in Sicilia, ma nella Spagna, dove già nel 1412 esistevano a Toledo le "Onorate società"; la Spagna ha importato la mafia nei suoi domini italiani, non solo in Sicilia e nell'Italia meridionale (con la camorra a Napoli, con la 'ndrangheta in Calabria, e con la onorata società in Sicilia), ma anche in Lombardia, come clamorosamente dimostrano i Promessi Sposi di Alessandro Manzoni, che descrivono la società lombarda del Seicento come una società mafiosa completa in tutti e tre i suoi livelli (al livello di base con don Rodrigo, al livello medio con l'Innominato, e al livello di "cùpola" con il Conte-zio) e in tutti i suoi aspetti, con i killers che allora si chiamavano "bravi", con i confidenti come Egidio, l'amante della "Monaca di Monza", e con i "coinsiglieri" come l'avvocato Azzecagarbugli), e perfino con il linguaggio tipico della mafia, come avviene nel capitolo VIII, quando i bravi di don Rodrigo, dopo la "notte degli imbrogli" e il mancato ratto di Lucia, intimano al console del villaggio di non fare rapporto alle autorità su ciò che era accaduto, "per quanto aveva cara la speranza di morire di malattia".

La Sicilia, fortunatamente, ha dato ben altro all'Italia e al mondo nel corso dei secoli, e con apporti positivi in ogni campo, perché all'Italia ha dato perfino il nome, che deriva dalla parola siciliana Vitulia, che indicava "la terra dei vitelli", cioè la fascia costiera jonica che va da Taormina a Messina, dove secondo la tradizione mitologica venivano allevati i vitelli sacri al dio Sole, come sappiamo dall'Odissea di Omero, e dal "Problema bovinum" che Archimede propose ad Eratòstene di Cirene nel III secolo a. C, per sapere di che colore fossero i vitelli sacri al dio Sole; e l'espressione originaria di Vitulia si tra-sformò in Italia perché, come ci attestano i grammatici latini Pompeo Pesto e Varrone, le antiche popolazioni della Penisola chiamavano "itali" i vitelli; e la nuova denominazione geografica varcò lo Stretto di Messina, e risalì la Penisola fino alla Val Padana, facendo scomparire le vecchie denominazioni geografiche di Esperia, Ausonia, Nettunia, Saturnia, Enotria e Vulcania; e "la prova del nove" di quanto da noi asserito sia nel fatto incontrovertibile che l'unico degli 8103 comuni italiani che porti il nome di Itala si trova proprio nella fascia costiera siciliana che va da Taormina (il cui nome deriva appunto da "toro": e in latino è "Tauromoenum") a Messina, nella "terra dei vitelli" cantata da Omero e indagata da Archimede.

Vediamo ora, brevemente, i principali contributi dati dalla Sicilia al progresso, nei vari campi dell'attività.

NEL CAMPO ARTISTICO E CULTURALE

⇒ Il pittore **Antonello da Messina** nel '400, autore dell'Annunziata, che è considerato unanimemente come il ritratto più femminile del mondo; e, in tempi più recenti, i pittori



Annunziata, Palermo, Palazzo Abatellis

Giuseppe Scimi da Zafferana Etnea, **Francesco Lojcono** da Palermo e **Renato Guttuso** da Bagheria;

⇒ i musicisti **Alessandro Scarlatti** da Palermo, **Vincenzo Bellini** da Catania (che Wagner ha giudicato autore "della più pura melodia che sia mai sgorgata da cuore umano" ed **Enrico Petrella** da Palermo; ⇒ gli scultori **Benedetto Civiletti**, **Mario Rutelli**, **Giacomo Serpotta**, **Ignazio Marabitti**, **i Gagini**, **Ettore Ximenes**; e in tempi più recenti **Enzo Assenza** da Pozzallo

(Ragusa). **Emilio Greco** da Catania e **Francesco Messina** da Linguaglossa (Catania);

⇒ gli architetti **Feace** da Agrigento nel periodo classico; **Matteo Carnelivari** da Noto nel Quattrocento; **Filippo Juvarra** da Messina nel Settecento, ed **Ernesto Basile** da Palermo ai nostri tempi;

⇒ i drammaturghi **Epicarmo** da Siracusa, che creò la commedia prima di **Aristofane**; e **Luigi Pirandello** da Agrigento, che ha rinnovato il teatro moderno, ed è stato insignito del Premio Nobel nel 1934;

⇒ i registi cinematografici **Nino Martoglio**, creatore del neorealismo già nel 1914; **Frank Capra**, 4 volte Oscar; e ai nostri giorni **Giuseppe Tornatore**;

⇒ gli attori **Giovanni Grasso** e **Angelo Musco** da Catania; e le attrici **Virginia Balistrieri** da Trapani, **Tina Di Lorenzo** da Noto, **Mimi Aguglia** da Palermo, e **Rosina Anselmi** e **Marinella Bragaglia** da Catania;

⇒ i poeti come **Cielo d'Alcamo**, **Jacopo da Lentini**, **Antonio Veneziano** da Monreale, detto "il siculo Petrarca"; **Giovanni Meli** da Palermo; **Nino Martoglio** da Belpasso; e **Salvatore Quasimodo** da Modica Premio Nobel 1959;

⇒ gli scrittori **Giovanni Verga**, creato senatore nel 1920; **Luigi Capuana**, caposcuola del verismo in Italia; **Federico De Roberto**, autore de "I vicere", e **Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, autore de "II gattopardo";

⇒ il critico letterario **Luigi Russo** da Dèlia (Caltanissetta) e il critico d'arte **Stefano Bòttari** da Fiumedinisi (Messina).

NEL CAMPO FILOSOFICO

⇒ **Empédocle** da Agrigento, che nel V secolo a.C. espresse per primo il concetto intellettuale di Dio;

⇒ **Gorgia da Lentini**, creatore della dialettica, e padre della sofistica, con la sua conturbante arte oratoria;

⇒ **Michelangelo Fardella** da Trapani, che fece conoscere

Cartesio in Italia, e ispirò a Leibnitz il concetto di "mònade", affermando la base immateriale della materia;

- ⇒ **Giovanni Gentile** da Castelvetrano (1875-1944) riformò la dialettica hegeliana, e creò l'attualismo, che afferma l'auto educazione dell'uomo, nei tre stadi di arte, religione e filosofia;
- ⇒ **Simone Corleo** da Salemi (1823-1891), professore di Filosofia all'Università di Palermo, nel 1889 creò il primo laboratorio di Psicologia sperimentale in Italia;
- ⇒ **Angelo Sacheli** da Canicattì (1890-1946), professore all'Università di Messina, fu il fondatore della "pedagogia metafisica", e nel 1939 fu pre-miato dall'Accademia dei Lincei.

NEL CAMPO STORICO

- ⇒ **Timeo** da Taormina, del IV-III secolo a. C, fu il primo ad ancorare il racconto storico al computo cronologico delle Olimpiadi;
- ⇒ **Diodoro Siculo** da Agira, nel I secolo a. C, fu il primo storico a tentare una Storia universale, con i 40 libri della sua Biblioteca storica;
- ⇒ **Rocco Pirri** da Noto (1577-1651) con la sua opera *Sicilia sacra*, pubblicata a Palermo nel 1630, precorse di tredici anni gli studi di storia ecclesiastica in Italia di Ferdinando Ughelli, che è erroneamente considerato il fondatore di questi studi in Italia;
- ⇒ **Rosario Gregorio** da Palermo (1753-1809) ha dimostrato, già nel 1798, che la narrazione storica deve basarsi unicamente sui fatti documentati, e non sulla personale interpretazione dello storico;
- ⇒ **Michele Amari** per il Medioevo siciliano;
- ⇒ **Gaetano Columba**, **Biagio Pace** e **Santo Mazzarino** per la storia antica, e **Rosario Romeo** per quella risorgimentale, hanno dato esemplari ricostruzioni dei periodi storici trattati; della storia di Sicilia come "Storia del popolo siciliano" si è occupato **Santi Correnti** da Riposto (Catania), la cui opera è stata apprezzata da storici come **Franco Cardini**, **Massimo Ganci**, **Giovanni Spadolini** e **Giuseppe Tricoli** per i suoi contributi alla storiografia contemporanea, con i concetti di Bievo, di Guerra dei Novant'anni, Storia interregionale d'Italia, e con la Legge di univocità del fatto storico.

NEL CAMPO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

- ⇒ **Archimede** da Siracusa (287-212), genio matematico per eccellenza, creò il principio idrostatico che porta il suo nome, e permette alle navi di navigare e agli aerei di volare; inventò straordinari strumenti di guerra, come gli specchi ustori; e applicò genialmente il principio della leva, riuscendo a varare da solo una nave;
- ⇒ **Giovanni Alfonso Borelli** da Messina (1608-1679) rivoluzionò l'astronomia, spiegando per primo che la traiettoria delle comete, non è circolare, ma ellittica; ed insegnò matematica nell'Università di Pisa, nella cattedra che era stata di Galileo;
- ⇒ **Francesco Maurolico** da Messina (1494-1574) fu genio poliedrico: introdusse il principio di induzione in matematica, scoperse la stella Nova della costellazione di Cassiopea, nel 1571 tracciò la rotta per le navi cristiane che da Messina partivano per Lépanto, e scrisse una fondamentale opera storica sulla Sicilia, il *Sicanicarum rerum compendium*;
- ⇒ **Giovanbattista Hodierna** da Ragusa (1597-1660) fu astronomo, meteorologo e naturalista insigne (studiò per primo l'occhio composito della mosca e il dente della vipera; e pubblicò per primo l'opera di Galileo sulla bilancia idrostatica);
- ⇒ i due matematici siciliani **Giuseppe Moleti** da Messina (1531-1588) e **Giuseppe Scala** da Noto (1556-1585) fecero parte della commissione dei cinque dotti, che nel 1582, per volere di papa Gregorio XIII, riformarono il calendario tuttora vigente; il biologo **Filippo Arena** da Piazza Armerina (1708-1789) studiò per primo in Europa la sessuologia delle piante, mettendone in

rilievo l'impollinazione da parte degli insetti; e precorse gli studi di Mendel sull'ibridismo, e di Carlo Darwin sull'evoluzionismo;

- ⇒ **Leonardo Ximenes** da Trapani (1716-1786) insegnò Idraulica e Astronomia all'Università di Firenze, e vi fondò l'Osservatorio scientifico che ancor oggi porta il suo nome;
- ⇒ il botanico **Pietro Cùppari** da Itala (Messina), 1816-1870, dal 1844 insegnò Agraria nell'Università di Pisa, fondando la moderna agronomia in Italia;
- ⇒ **Stanislao Cannizzaro** da Palermo (1826-1910) insegnò Chimica nelle Università di Genova, di Palermo e di Roma, e inaugurò la teoria atomistica, rivo-luzionando la chimica moderna;
- ⇒ **Filippo Re Capriata** da Licata (1867-1908), professore di Fisica nell'Università di Messina, è stato uno dei precursori della TV, con un suo saggio scientifico apparso in Francia nel 1903;
- ⇒ **Ettore Majorana**, nato a Catania nel 1906, e misteriosamente scomparso nel 1938, professore di Fisica "per chiara fama" nell'Università di Napoli, e autore della legge Heisenberg-Majorana, sulla fissione dell'atomo, è stato uno dei precursori della bomba atomica, poi costruita dal suo amico e collega Enrico Fermi per gli USA durante la II Guerra mondiale; e non è escluso che la misteriosa scomparsa di Ettore Majorana sia dovuta alla precisa intuizione dell'uso micidiale che gli uomini avrebbero fatto della fissione dell'atomo; nel campo tecnologico; quanti sanno che due dei quattro piloni che dal 1973 reggono il "Ponte sul Bòsforo", che a Istanbul congiunge l'Europa all'Asia Minore, sono stati costruiti in Sicilia, a Carini in provincia di Palermo, dalle officine AERSIMM? La verità è che in Sicilia si sanno costruire anche i ponti sospesi: tranne, naturalmente, quello sullo Stretto di Messina...

NEL CAMPO EDITORIALE

- ⇒ Il primo dizionario italiano è opera di un siciliano, ed è il "Vallilium" dello studioso **Niccolo Valla** da Agrigento, che lo pubblicò a Firenze nel 1500; ed è perciò anteriore di due anni, al famoso "Calepino" del frate bergamasco Ambrogio da Calepio, che lo pubblicò nel 1502; dal 1757 al 1760 vengono pubblicati in Sicilia i tre volumi del Lexicon Topographicum Skulum dello storico catanese Vito Maria Amico (1697-1762), professore di Storia nell'Università di Catania, che costituiscono il primo esempio in Italia di dizionario storico-geografico;
- ⇒ il letterato **Vincenzo Linares** da Licata (1804-1847) pubblica a Palermo nel 1840 i suoi *Racconti Popolari*, che è il primo esempio di "novella popolare" in Italia, anticipando il verismo di Verga e di Capuana;
- ⇒ con la sua collana intitolata "I Sempreverdi", alla fine del secolo scorso, l'editore catanese **Niccolo Giannotta** (1846-1914) fu il primo in Italia a pubblicare "edizioni tascabili"; dal 1929 al 1935 viene pubblicata la monumentale *Enciclopedia Italiana* (è questo il suo vero nome: ma tutti la chiamano "Treccani" dal nome del suo finanziatore, il conte Giovanni Treccani degli Alfieri, industriale tessile bresciano) in dotti volumi, che la pongono all'avanguardia di altre consimili iniziative europee. **Ma non sono molti a sapere che questa prestigiosa opera culturale è dovuta a tre siciliani: a Giovanni Gentile da Castelvetrano (1875-1944) per la direzione scientifica, a Calogero Tumminelli da Caltanissetta (1886-1945) per la direzione editoriale e tipografica, e ad Antonino Pagliaro da Mistretta (1898-1973), professore di Critica semantica all'Università di Roma, per la direzione redazionale.** La tradizione editoriale siciliana, che vanta nomi prestigiosi nella Sicilia del primo Novecento con gli **Andò** e i **Sandron** a Palermo, **Muglia** e **Principato** a Messina, e **Battiato** a Catania, continua ancor oggi a Palermo con **Flaccovio**, **Guida**, **Palumbo** e **Sellerio**, a Catania con **Boemi** e con **Greco**, a Messina con **Armando Siciliano**, a Siracusa con **Ediprint** e **Romeo**, e a San Cataldo con le ⇔ ⇔



⇒ ⇒ **Edizioni Nocera.** Fuori di Sicilia, la tradizione editoriale siciliana continua a Milano con i **Giùfrè** e con i **Mursia**, e a Firenze con i **D'Anna**.

NEL CAMPO POLITICO E SOCIALE

- ⇒ **Il primo Parlamento del mondo è quello siciliano del 1129; mentre quello inglese è del 1264;**
- ⇒ **la prima grande rivoluzione per la libertà di un popolo, è quella siciliana del Vespro, iniziata il 30 marzo 1282;**
- ⇒ il sociologo **Argisto Giuffrè** da Palermo (1535-1593) anticipò di quasi due secoli il pensiero umanitario di Cesare Beccaria, proponendo nel 1580 l'abolizione della pena di morte;
- ⇒ **la Costituzione Siciliana del 1848-49 fu la più liberale e la più democratica che si potesse avere in quei tempi: con l'art. 33 il Re non aveva la facoltà né di sciogliere né di sospendere il Parlamento; mentre con l'art. 2 il Parlamento poteva dichiarare decaduto il Re (e lo fece il 13 aprile 1848, chiamando sul trono di Sicilia il principe Alberto Amedeo di Savoia); due organi importanti del Regno d'Italia sono stati istituiti da un uomo politico siciliano, Filippo Còrdova da Aidone (1811-1868): si tratta della "Corte dei Conti" e del "Consiglio di Stato";**
- ⇒ l'esperimento sociale della "municipalizzazione del pane" fu voluto e attuato a Catania per quasi quattro anni, dal 17 ottobre 1902 al 19 agosto 1906, dal popolare uomo politico **Giuseppe De Felice**; e a Catania si mangiò per quasi quattro anni ottimo pane, e a minor prezzo che in qualsiasi altra città italiana; e dall'estero vennero delegazioni per studiare questo straordinario fenomeno sociale, che fu fatto fallire per intrighi politici, e per ruberie locali;
- ⇒ la Sicilia ha dato ben quattro Presidenti del Consiglio all'Italia: Francesco Crispi, dal 1887 al 1891, e dal 1893 al 1896; il marchese Antonino Starrabba di Rudini, avversario di Crispi, dal 1891 al 1892, e dal 1896 al 1898; Vittorio Emanuele Orlando, dal 1917 al 1919, e salvò l'Italia, portandola dalla sconfitta di Caporetto alla luminosa epopea di Vittorio Veneto; e infine Mario Scelba da Caltagirone, democristiano, nel 1954-55;
- ⇒ e l'Unione Europea ha avuto il suo decisivo avvio dall'opera determinante di un messinese, **Gaetano Martino** (1900-1967), che da Ministro degli Esteri d'Italia volle e attuò il trattato di Messina del 1955, e quello di Roma nel 1957.

NEL CAMPO RELIGIOSO

- ⇒ Oltre a cinque Papi: Sant'Agatone (678-681), San Leone II (682-683), Conone (686-687), San Sergio I (687-701) e Stefano IV (768-772) — e a innumerevoli Santi e Beati, si ricordi che la data della Pasqua è stata determinata dal siciliano **Pascasino**, vescovo di Lilibeo (oggi Marsala) e valente matematico, che a richiesta di papa San Leone I, nel 444 stabilì che la Pasqua si dovesse celebrare nella domenica successiva al primo plenilunio di primavera: e così si è fatto da allora;
- ⇒ non sono molti a sapere che la Sicilia celebra un suo speciale Anno Santo, per speciale concessione di papa Sisto IV al suo medico, il messinese **Gianfilippo De Lignamine**, che l'aveva guarito da una grave malattia. Questo "Anno Santo" siciliano si

celebra a Zafferà, che è una frazione di Messina, in tutti gli anni in cui il Sabato Santo coincide con la Festa dell'Annunciazione: il che nel nostro secolo è avvenuto nel 1967, nel 1978 e nel 1989; e nel prossimo secolo si verificherà nel 2062, nel 2073 e nel 2074;

- ⇒ tra i missionari siciliani, che sono numerosi, ne ricordo solo tre: il domenicano **Giordano Ansalone**, nato a Santo Stefano Quisquina (Agrigento) nel 1598, e martirizzato in Giappone nel 1634, che è stato canonizzato da papa Giovanni Paolo II nel 1987; il gesuita **Ludovico Buglio**, nato a Mineo (Catania) nel 1606, e morto a Pechino nel 1682 dopo 45 anni di permanenza in Cina, che tradusse in cinese la Summa Theologica di san Tommaso, e fu fatto "mandarino" dall'imperatore cinese per le sue benemerite civili; e il francescano Gabriele Allegra, nato a San Giovanni la Punta (Catania) nel 1907, e morto ad Hong Kong nel 1976, che in trent'anni di duro lavoro tradusse in cinese la Bibbia, e compose il Dizionario biblico meritando da papa Giovanni XXIII il gratificante epiteto di "San Gerolamo della Cina"; e ad Hong Kong nel 1984 si è iniziato il processo canonico per la sua beatificazione.

NEL CAMPO RICREATIVO E SPORTIVO

- ⇒ il primo capitano della squadra nazionale di calcio, che nella sua prima partita, giocata a Milano, batté la Francia per 6 a 2, il 15 maggio 1910, è stato il siciliano **Francesco Cali** da Riposto (1882-1949), che giocava da terzino; e noti calciatori nazionali sono stati il catanese **Pietro Anastasi** e il palermitano **Salvatore Squillaci**; nel gioco degli scacchi, una serie di mosse si chiama "Difesa siciliana", perché è stata teorizzata per primo dal siciliano **Pietro Carrera**, da Militello Val Catania (1573-1647), nella sua opera II gioco degli scacchi, pubblicata nel 1617;
- ⇒ per gli aspetti gastronomici, ricordo che il primo **trattato di gastronomia è stato scritto dal siciliano Archéstrato** da Gela nel IV secolo a. C, col titolo // dolce gusto; e che gli spaghetti non ce li ha portati Marco Polo dalla Cina nel XIII secolo, perché, per testimonianza dello storico arabo **Ibn al Idris**, nel 1154 essi erano prodotti già da tempo a Trabia (Palermo), e largamente esportati in tutto il bacino mediterraneo;
- ⇒ nella scherma, il siciliano **Agesilao Greco**, nato a Caltagirone nel 1866, e morto a Roma nel 1963, fu definito "il più grande spadaccino del secolo", perché non fu mai battuto in nessuna competizione, sia nazionale che internazionale;
- ⇒ nell'automobilismo, la più antica gara automobilistica internazionale è la "Targa Florio", che si corre dal 1905; e nel ciclismo, il primo giro ciclistico della Sicilia è del 1907, mentre il primo "Giro d'Italia" è del 1909.
- ⇒ l'abolizione del monopolio della RAI, e la conseguente liberalizzazione delle trasmissioni TV in Italia, è dovuta ad una specifica e lungimirante sentenza, emessa il 2 aprile 1976 dal giudice siciliano **Michele Papa** della Pretura di Catania.-

(Tratto da "Sicilia da conoscere e da amare")

Prof. Santi Correnti

(Riposto, 28 gennaio 1924 – Catania, 27 agosto 2009)



La Sicilia non è solo espressione geografica ma una terra con una sua identità nascosta ed oscurata. La Sicilia è stata uno Stato autonomo per 8 secoli, dall'897 A.c. come Emirato di Sicilia prima, per dare origine al Regno di Sicilia dopo.

Il Parlamento siciliano del 1130 è il più antico del mondo. Fin da piccoli ci hanno inculcato il concetto d'incapacità di autogovernarci e di avere necessità di un redentore, buono e benevolo... ma l'integrazione nazionale non fu un'opera di unificazione, ma un'annessione che ha creato – nei fatti - un vero e proprio colonialismo che maschera dietro la stereotipizzazione di pigrizia, delinquenza, inefficienza, incapacità, mafia, attraverso una falsa interpretazione moralista, la necessità di un intervento nazionale che ha saputo colonizzare senza rispettare le diverse civiltà presenti in Italia". [Massimo Costa]

Vieni in Sicilia ... te ne innamorerai !

L'Orecchio di Dionisio: una storia mitica d'arte e bellezza

di **Enrica Bartalotta**

L'Orecchio di Dionisio, o Orecchio di Dionigi, è una grotta artificiale ricavata nella vecchia cava del complesso della Latomia del Paradiso, nei pressi del Teatro Greco di Siracusa.

Il suo nome si deve al celebre pittore seicentesco, Michelangelo Merisi detto Il Caravaggio, che, rifugiatosi a Siracusa dopo la fuga da Malta, pensò immediatamente che la cava potesse corrispondere a quella usata dal tiranno per tenerci i suoi prigionieri; la particolare conformazione della cava vista, faceva supporre che la sua acustica potesse servire al tiranno per ascoltare tutti i discorsi dei suoi prigionieri.



Le latomie del Paradiso, sono solo alcune delle importanti cave di pietra che vennero sfruttate nell'antichità a scopi edilizi. All'interno del Parco della Neapolis, sorgono infatti altre cavità di roccia calcarea, come la Latomia dell'Intagliatella e di Santa Venera.

Assume le stesse caratteristiche, anche la Latomia minore sita nella Riserva di Vendicari, probabilmente a uso dell'antica città di Eoro, sempre in provincia di Siracusa.

Le cave della latomia del Paradiso, vennero per certo utilizzate per la costruzione del quartiere della Neapolis e successivamente, delle mura della città. Si suppone che fossero già conosciute nel V

secolo a.C., ma non si hanno notizie storiche della loro presenza e utilizzo, se non a partire dall'epoca Romana. Molto spesso però, queste cave, fredde d'inverno e torride d'estate, venivano utilizzate come prigioni; a seguito della spedizione ateniese in Sicilia, esse divennero il luogo in cui furono incarcerati i soldati ateniesi sconfitti.

Si dice inoltre, che questa potesse essere la cava da cui Platone trasse il famoso 'mito della caverna', sito nei libri della "Repubblica".

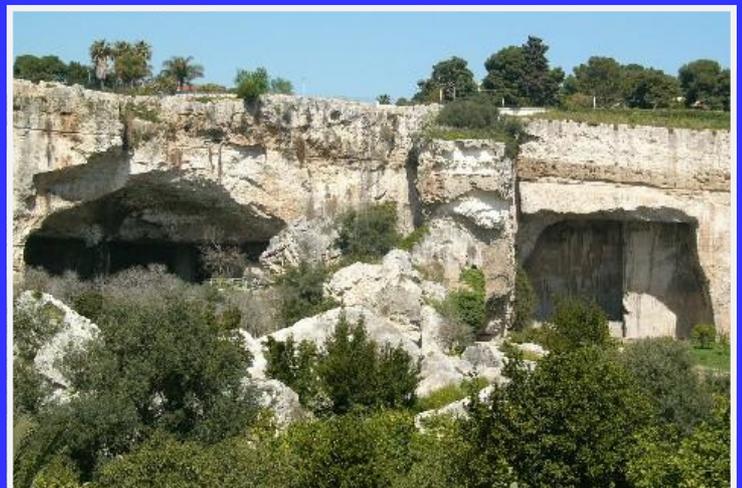
Alta fino a 35 metri e profonda 65, la cava Orecchio di Dionisio è in grado di amplificare i suoni fino a 16 volte; c'è chi sostiene che l'acustica del Teatro Greco abbia risentito positivamente della presenza della cavità, che, con la sua particolare conformazione, arriva a porsi proprio sotto la cavea del teatro.

Del complesso della Latomia del Paradiso, fa parte anche la Grotta dei Cordari, una grande cavità artificiale poggiata su pilastri sottili di pietra naturale, presso cui si dicevenne rinchiuso il poeta Filosseno, per aver avuto la colpa di non apprezzare le opere letterarie del tiranno. Secondo le ricostruzioni del filosofo Claudio Eliano, in quella grotta, Filosseno realizzò il suo componimento intitolato "Ciclope".

Del parco archeologico della Neapolis, fa parte anche la Grotta del Salnitro. Il suo nome deriva dalle colorazioni delle sue pareti, simile alle sfumature del minerale salnitro. Essa si formò naturalmente dopo un crollo avvenuto nelle latomie.

Una curiosità: dalle latomie siracusane, rimase colpito anche il celebre poeta Salvatore Quasimodo, il quale dedicò loro un componimento raccolto in "Erato e Apollion", nel 1963.

Si dice che presso l'Orecchio di Dionisio, il Caravaggio ambientò il suo olio su tela del 1608, "Seppellimento di Santa Lucia", oggi conservato presso la chiesa di Santa Lucia alla Badia, in Piazza Duomo a Siracusa. (Fonte : siciliafan.it)



Alla sinistra la Grotta dei Cordari a destra la Grotta del Salnitro, Latomia del Paradiso, Parco Archeologico della Neapolis. Queste grotte sono state interamente scavate dall'uomo per l'estrazione della pietra, ad oggi la loro conformazione è stata modificata da scosse telluriche che si sono susseguite nei secoli, che hanno fatto crollare parti del banco roccioso, creando un'atmosfera unica al mondo. (Foto: Licinio La Terra Albanelli)

IL CASSARO

La strada più antica di Palermo è l'antica via detta "Cassaro" che oggi si chiama Corso Vittorio Emanuele II°.

La strada venne tracciata con la creazione stessa della città da parte dei Fenici, e tagliava in due parti l'agglomerato collegando l'originario porto alla necropoli posta subito alle spalle della città.

In epoca araba divenne l'asse principale tipico dell'urbanistica araba dal quale si diramano le varie strade secondarie o darbi che si innestavano a questa ortogonalmente e che poi vanno a intricarsi nel territorio terminando negli aziqqa, vicoli ciechi tipici del centro cittadino. La modifica più importante al suo tracciato si ebbe nella seconda metà del Cinquecento, periodo in cui la città è e capitale del vicereame spagnolo.

Quando il "taglio" di via Maqueda (dal nome del viceré **Bernardo de Cardines**, duca di Maqueda che ne tracciò il percorso) che, intersecando il Cassaro divide la città in quattro parti "Mandamenti" attuando a scala urbana un'astrazione geometrica legata ad ideali formali di decoro e teatralità, tipicamente barocche. L'intersezione tra la via Maqueda e il Cassaro danno vita alla piazza Vigliena detta comunemente i QUATTRO CANTI, posta nel centro perfetto di quella che era all'epoca, la città dentro le mura, Nel linguaggio seicentesco, quest'apparato era

definito "Teatro del sole" poiché in ogni ora della giornata il sole lo colpisce sempre in uno dei quattro cantoni.

Il "Cassaro", così chiamato dagli arabi (al-qasr che significa: il castello) subito dopo la conquista di Palermo nel 803, era in pratica il nucleo primitivo della città e, in linea retta, rappresentava la strada di collegamento tra il palazzo dei sovrani che era posto nella parte più alta e il mare, da ovest ad est, intersecata a spina di pesce da altre secondarie vie, inizialmente era più corta, finì con l'allungarsi nella seconda metà del cinquecento.

Altre fonti affermano che il nome Cassaro deriva dall'arabo QaSSr che significa tagliare ed infatti taglia in due perfettamente la città e quindi colloquialmente doveva essere chiamata come al sha*ria al qaSSria = la strada che taglia in due.

Lunga poco più di un chilometro e mezzo, in essa ci si trova in un concentrato di architettura urbana: palazzi aristocratici, chiese, monasteri e conventi, alberghi, piazze e logge. La strada si presenta perfettamente dritta da Porta Nuova a monte, a Porta Felice quasi sul mare, presenta una leggera discesa digradante verso il mare. Oggi durante tutto il suo percorso troviamo molte strade che confluiscono in essa ma solo due la attraversano, via Maqueda e via Roma.

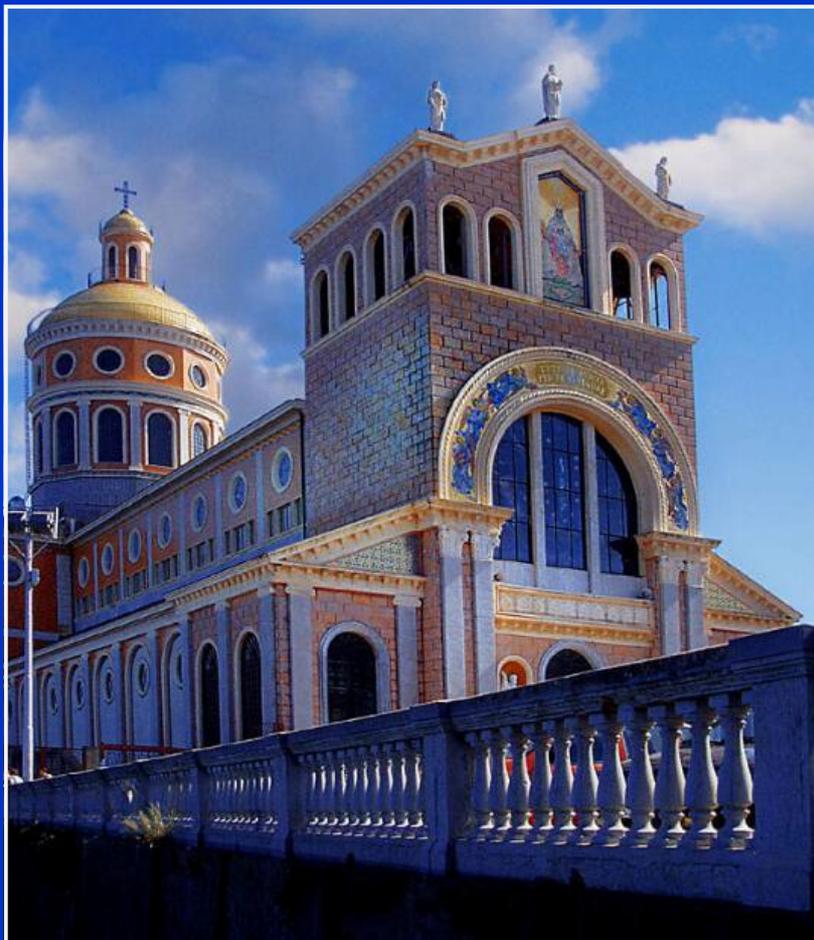
FOTO: Il Cassaro, l'odierno corso Vittorio Emanuele II° visto dal mare. La foto è di Giancarlo Cirino



“ La Sicilia è un dono di Dio, ci sono posti che non ti immagini, alla fine di una strada ti imbatti in un anfiteatro fatto di pietra lavica, e se sali sull'Etna e vedi il mare, beh, allora capisci perché chi conosce la Sicilia ne sia innamorato ”. Carmen Consoli



Camminando tra i palazzi di Caltagirone ecco apparire in pietra bianca la Triscele... signora dell'Isola... lo sguardo femminile che la rappresenta da millenni... fertile luminosa, fiera, generosa!



Santuario di Tindari - Foto di Salvatore Lo Presti



Palazzo della Vicaria

Non tutti i trapanesi sono a conoscenza che il Palazzo della Vicaria (Via San Francesco d'Assisi) era nato come carcere fin dal 1655 e fu adibito a tale scopo fino al 1965.

Tra il 1820 e il 1830 ad opera dell'architetto La Bruna vennero effettuate delle modifiche. La struttura è abbastanza austera e si eleva su quattro piani, il prospetto è in bugnato liscio, che è una pietra locale, sopra il grande portone si trovano quattro imponenti statue Telamoni, che non sono altro che delle sculture maschili virili ad alto rilievo, impegnate come sostegno strutturale spesso in sostituzione di colonne.

I nostri Telamoni sono in tufo stuccato. Il portone, da l'accesso ad un ampio atrio di forma trapezoidale che da luce a tutti gli ambienti del piano terra.

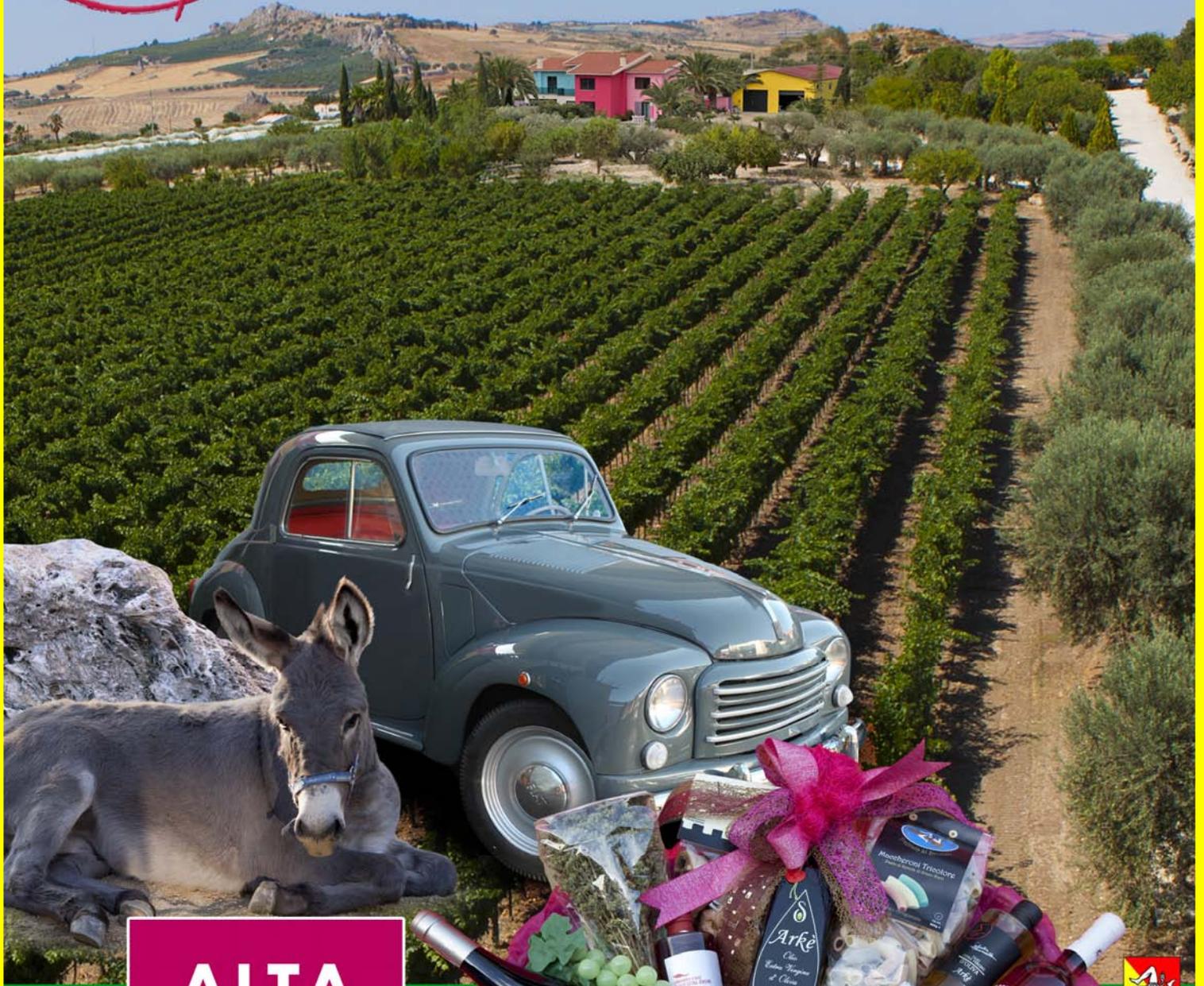
La costruzione, è stata edificata in una zona che anticamente era occupata da un complesso di case appartenenti alla "Compagnia di Gesù", i componenti, indossavano un sacco con un cappuccio di tela bianca con sopra un mantello rosa, cappello e scarpe rosse. I confraternali si occupavano di portare pane ai carcerati tre volte l'anno, a Natale, l'ultimo giorno di Carnevale e a Pasqua. Oggi, al palazzo della vicaria ha sede l'associazione "Amici del Museo Pepoli", dove si tengono molti eventi prestigiosi.



Francesco Catania



Salvatore
Fascianello



ALTA
Natura
VIN O LIO



Les présents de la nature à offrir en toute occasion
Natuurprodukten voor eender welke gelegenheid

www.altanatura.be

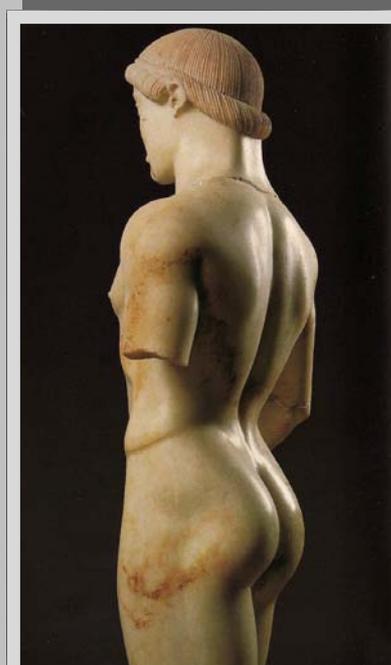
Archeologia siciliana. Divulghiamo il nostro patrimonio storico e culturale

L'EFEBO AGRIGENTINO

Ad Agrigento, al museo archeologico della città dei templi è custodito questo eccezionale reperto. Si tratta di un Efebo in pietra bianca (l'Efebo era il giovane che apparteneva alla

classe di età detta "efebìa" (in greco antico ἔφηβος).

La statua è alta 102 cm. Viene considerato come uno dei capolavori simbolo della scultura greca siciliana del V secolo a.C. ed è fiore all'occhiello per l'assessorato ai beni culturali della Regione Siciliana. (Fonte: Gente di Sicilia)



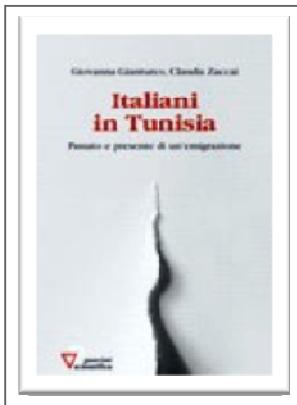
Museo Archeologico di Agrigento. Teste di statuine fittili di divinità femminile con polos (copricapo). V secolo a.C.



Noi riteniamo che l'archeologia costituisca una fonte primaria di conoscenze, e quindi di cultura: essa riguarda l'Uomo in tutte le sue manifestazioni e quindi, come tale, rappresenta un mezzo insostituibile per la conoscenza di chi ci ha preceduto, cioè di noi stessi". [Vincenzo Tusa]

SICILIANI IN TUNISIA

di Alphonse Doria



Mi è stato consigliato e dato da mio figlio Federico la lettura del testo: Italiani in Tunisia - Passato e presente di un'emigrazione di Gianturco Giovanna e Zaccai Claudia, edizione Angelo Guerini e Associati S.p.A. - Milano, novembre 2004. Le autrici sono due ricercatrici e l'opera è uno studio sociologico della migrazione "italiana" in Tunisia.

Una volta una persona anziana u 'zzu Stefanu, pace a l'anima sua, mi raccontò che era stato emigrato in Algeria. Siciliani ve ne erano tantissimi, addirittura si arrivò a contare prima della fine del XIX secolo quasi una decina di migliaia e nella prima metà del secolo successivo a quasi 40.000. U 'zzu Stefano mi raccontò che i Siciliani erano dediti all'agricoltura, pesca e anche costruzioni di case. I Siciliani facevano i muratori, i carpentieri, falegnami, abbianchini, elettricisti, fabbri, idraulici e tutto ciò che comprendeva l'artigianato. Ricorda che si stava bene tra Algerini e Siciliani. Se non che la mania espansionistica fascista incominciò a fare ingelosire le autorità francesi. I quali iniziarono a mettere in giro delle voci su i Siciliani che erano dei "terribili assassini mafiosi" rompendo quell'armonia di convivenza tra le due etnie fin a quando, raccontava u 'zzu Stefano, sono stati costretti andare via e abbandonare ogni cosa.

Alì Noureddine nel suo testo: *Les étrangers et la justice pénale française à Sousse. Le cas de la "criminalità sicilienne" (1888-98)* nel sostenere la tesi che il siciliano non è né violento né arretrato documentò ciò che i Francesi accusavano ai Siciliani: *"criminali incalliti, irascibili, imprevedibili, violenti e molto pericolosi nella loro*



maggioranza gli europei della Reggenza e la popolazione tunisina accettarono questa rappresentazione negativa dell'elemento siciliano. Il luogo comune del siciliano bellicoso, armato di coltello o di revolver, che uccide per futili motivi rimase fisso nel tempo". Il pregiudizio razziale francese su i Siciliani aveva origini "italiane". Per la repressione piemontese al Regno delle Due Sicilie il potere italiano si servì delle teorie razziste di **Cesare Lombroso**. E queste teorie furono il biglietto di presentazione per i Siciliani, Napoletani, Calabresi e Pugliesi che sfuggirono sia nel Mediterraneo che nelle americhe. Lombroso è stato seguito da altri teorici del razzismo: **Garofalo, Ferri, Giuseppe Sergi, Luigi Pigorini, Orano, Alfredo Niceforo, Guglielmo Ferrero, Arcangelo Ghisleri** e tantissimi ancora professoroni tra letterati, magistrati, psichiatri e politici. Una autentica vergogna pseudo scientifica che portò a giustificare il razzismo nazifascista nel secolo successivo.

Del resto i Francesi hanno dovuto constatare una triste realtà, pur tentando di naturalizzare Francesi molti Siciliani e Italiani, nel censimento del 1926 gli Italiani contavano il 51,5% e i Francesi meno del 41% in una popolazione extra tunisina di 173.281. Della presenza italiana il 90% era composto da Siciliani. Da aggiungere un 4,8% di Maltesi. Laura Davi¹, scrisse su *Mémoires italiennes en Tunisie*, che *"la Tunisie est une colonie italienne administrée par des fonctionnaires français"* (la Tunisia è una colonia italiana amministrata da funzionari francesi). I Siciliani oltre ai lavoratori, incoraggiati dal "trattato della Goletta"², erano arrivati anche i piccoli commercianti e figure intellettuali tanto che fondarono alcune banche come la **"Banca Siciliana"** e vi era ormai una borgata abitata esclusivamente da Siciliani che veniva chiamata la **"Piccola Sicilia"**. Mentre insieme ai Genovesi e ai Toscani fondarono una camera di commercio, un quotidiano L'Unione e associazioni assistenziali. Non si fecero mancare nemmeno una loggia del Grande Oriente d'Italia, la "Concordia", frutto della fusione di diversi gruppi operanti, con predominanza di Toscani e Genovesi, dopo il primo conflitto mondiale, con l'intento di fronteggiare la preminenza dei Francesi.

Nella prima metà del XIX secolo in Tunisia vi erano presenti gruppi italici e quindi ogni etnia veniva protetta ognuna con il proprio consolato: *il consolato della Sardegna, della Toscana, del Regno delle due Sicilie*; consolato austriaco per i lombardi veneti e la Francia ha protetto quelli degli stati pontifici³. In realtà i Siciliani arrivavano da clandestini e l'ultima cosa che pensavano era quella di andare a chiedere aiuto al consolato borbonico, mentre era diverso per quelli oltre il Faro.

Le emigrazioni siciliane verso la costa nord africana iniziarono nella prima rivoluzione separatista del 1820, continuarono con la rivolta del 1830, in maniera lieve, solo i dissidenti rivoluzionari che si erano esposti maggiormente, altri invece sono andati a Malta. Così leggiamo: *"(...) è solo a partire dagli anni Venti del 1800 che si può parlare di vere e proprie ondate migratorie di esuli verso il Nordafrica (in particolare Alegria e Tunisia). Un fenomeno che* → → →

coincideva con gli eventi più drammatici della lotta per l'unità⁽⁴⁾. In effetti i Siciliani percorrevano una storia diversa da gli italice al di là del Faro, lottavano per una autodeterminazione del proprio Popolo e una liberazione dalla propria terra da i borboni. Solo nel 1848 hanno mosso una rivoluzione indipendentista, cioè rivolta ad una confederazioni di stati indipendenti, sovrani e italice. Dopo l'impresa garibaldina dei "Mille" vi fu un vero esodo di Siciliani, con barche e barconi strapieni attraversarono il Mediterraneo all'avventura e sbarcarono in Africa, nel Maghreb. Questa storia deve fare riflettere bene a tutti i Siciliani su due punti in particolare: il primo che l'emigrazione da una sponda a l'altra non deve avere nessun pregiudizio di nessun genere, a maggior ragione oggi che culturalmente si è più evoluti; il secondo punto è quello di meditare sugli effetti nefandi che causò l'unità di Italia ai Siciliani dagli albori sino ad oggi. Comunque le stime dei flussi emigratori dalla Sicilia al Maghreb non sono mai perfette e tutte per difetto essendo per lo più clandestini. La storia non cambia prendiamola come monito.

I Siciliani in Tunisia hanno convissuto con la popolazione indigena in maniera più fortunata dell'esperienza d'Algeri. Considerato che hanno lavorato come artigiani, oltre ad integrarsi nel lavoro lo hanno fatto nella vita. Soprattutto nella Medina. In fondo il Siciliano era più vicino al Tunisino che ad un Italiano continentale. Come chiarisce anche un intervistato dell'inchiesta Amalia: *"Non è un fatto geografico solamente"*⁽⁵⁾.

Da appena dopo l'unità italiana, giunsero dal trapanese, palermitano e agrigentino, oltre dalle isole Pantelleria e Lampedusa ed insieme anche ad alcuni Maltesi, e abusivamente incominciarono a costruire la "Piccola Sicilia", conosciuta anche come la "Petite Sicile" chiamata anche "La Golette" divenuta una città balneare alla periferia di Tunisi. La Golette chiamata così perché nasce nei pressi dove vi è una strozzatura formando un canale di 28 metri che comunica la laguna di Tunisi al mare ("gola"). In breve tempo da un piccolo villaggio abusivo di case basse divenne una cittadina moderna con palazzine, banca, ospedale. La testimonianza di Giacomo Moreno nel libro ci mette a conoscenza che agli inizi del XX secolo si sono inaugurati teatri di prosa, musica, varietà, ricorda il tetro in lingua siciliana con Angelo Musco, protagonista eccellente, "e persino tre teatri siciliani dell'Opera dei Pupi"⁶. Una figlia di quei Siciliani della Piccola Sicilia è la celeberrima **Claudia Cardinale** nata nel 1938, definita in maniera unanime dalla stampa internazionale "la donna più bella del mondo". I suoi genitori sono nati a La Golette figli di emigrati da Gela e da Trapani, dove la Cardinale negli anni 50 visse da i suoi parenti per qualche anno. Claudia Cardinale, oltre al

francese, l'arabo e l'italiano, parla molto bene anche il siciliano. Nella figura sotto Claudia Cardinale in una scena del celeberrimo "Il Gattopardo" – 1963 di Luchino Visconti nel ruolo di Angelica, con Alain Delon, Tancredi e di spalle Burt Lancaster nel ruolo del Principe Don Fabrizio di Salina.

Il testo in questione è una visione lucida per potere comprendere *"il ruolo delle comunità dei migranti nei processi di costruzione nelle nazioni moderne"*⁷. Comunità che nascono, persistono o scompaiono ma determinano in un certo modo lo sviluppo della nazione ospitante. L'opera riflette su ciò che è il concetto di civiltà proponendo n'analisi dello storico Fernand Braudel su quella "occidentale" che comprende le americane, l'Europa con Russia compresa. Così come le americane comprendono: *Stati Uniti d'America, Sud America, Canada, Messico eccetera, anche l'Europa si suddivide nelle civiltà di ogni popolo che ne fa parte "e ognuna di queste civiltà nazionali si distingue a sua volta in 'civiltà' ancora più ristrette: Scozia, Irlanda, Catalogna, Sicilia, Province basche, eccetera (...)"*⁸. Continua Brandel che queste civiltà non sono immobili perché "vengono attraversati in tutti i sensi". Cosa è successo alla civiltà siciliana? Io direi che fino ad oggi ha avuto una adattabilità superiore alle altre civiltà. Nonostante gli sforzi di propaganda e di condizionamento che ha subito negli ultimi 160 anni ancora si evidenzia la caratteristica della sicilianità come entità, "sicilianizzando" tutto ciò che è arrivato come condizione.

Cosa ne traiamo fuori da Italiani in Tunisia che, nonostante l'etnie italiane in Tunisia *"erano compresenti (...), legate tra di loro da comuni interessi locali e personali"*, non provavano alcun legame di sentimento nazionale. Così si attesta: *"L'identificazione con l'Italia, come nazione, si limitava alla sola borghesia illuminata; mentre per la stragrande maggioranza degli immigrati appartenenti alle classi popolari, essa aveva uno scarso significato"*⁹. Ora bisogna leggere la storia con occhi liberi da qualsiasi condizionamento propagandistico, senza revisionare, ma costatare solamente. Come precisano gli Autori nel testo, il senso della parola "diaspora" non può essere applicato alla nazione Italia, perché non vi è questo sentimento, mentre può essere applicato in tutto il suo significato per quanto riguarda la nazione Sicilia, sia per la stragrande maggioranza sia per il riconoscersi come etnia, come Popolo. *"Inoltre, la definizione tradizionale di diaspora è legata all'abbandono traumatico della patria (nazione di appartenenza) per motivi di persecuzione politiche, religiose oppure culturali"*¹⁰. E' ciò che è successo al Popolo Siciliano dopo la presenza piemontese nella sua Terra, iniziata come una liberazione e tramutatesi con un autentico inganno oppressivo con persecuzione politica, culturale e oppressione sociale.■

(1ª parte –continua)

- ⇒ (1) Nata a Milano nel 1968 è esperta in emigrazioni.
- ⇒ (2) Firmato l'8 settembre del 1868 l'Italia veniva considerata nazione favorita per gli interscambi commerciali ed economici.
- ⇒ Pagina 28
- ⇒ (4) Pagina 31
- ⇒ (5) Pagina 27
- ⇒ (6) Pagina 35
- ⇒ (7) Pagina 12
- ⇒ (8) Pagina 12 nota 4
- ⇒ (9) Pagina 14
- ⇒ (10) Ibidem



STORIE E VECCHIE USANZE DELLA NOSTRA TERRA

Natale in Sicilia: viaggio gastronomico nella storia culinaria dell'Isola

La cena di Natale è un omaggio alla secolare tradizione siciliana, rispettata anche dai sostenitori della nouvelle cuisine sicula che vuole rivedere i piatti tipici, interpretandoli in modo nuovo. Tanti i piatti nelle più gustose versioni, da Catania a Ragusa, da Trapani a Modica

di Lilliana Rosano



nel XVI secolo, come risulta da antichi testi di cronisti catanesi. Questa preparazione sembra avere anche un antenato più economico: il pane col miele. Quando anticamente si diceva "Cc'è-mmeli,... cc'è-mmeli...!", lo si diceva per partecipare alla venuta al mondo di un neonato, per cui quale cosa migliore farlo a Natale con conseguente distribuzione di fette di pane spalmate con miele?

Regina indiscussa della tavola natalizia è la scacciata, con la sua variante di scaccia nel Ragusano e Modicano. Forse non erano nemmeno esclusività della gastronomia di strada, anzi c'è a Catania chi sostiene che le scacciate siano nate in casa e che solo quando furono demolite le vecchie cucine

provviste di forno a legna, cioè quelle delle case nobili e borghesi, le scacciate siano scese in strada.

Per i sostenitori dell'origine nobile, le Scacciate non nascerebbero quindi cibo popolare, è probabile che siano invece le eredi di nobili torte salate, dei pastizzi, dei timballi, magari un tempo preparate per rifocillare nobili e borghesi in gita in campagna. Non sarebbe un caso raro, è tanta la gastronomia tradizionale, oggi popolare, che un tempo era appannaggio delle classi più abbienti e dei conventi. Un esempio per tutti: la messinese Mpanata di piscispada. Non è quindi un caso che all'aristocratica pasta frolla, o ad una pasta sfoglia, si sia sostituita la popolare pasta di pane.

C'è la scacciata con cavolfiori affogati nel vino, arricchiti di

Nessuno può sottrarsi alla cena e al pranzo di Natale in Sicilia. È un'istituzione vera e propria. Un appuntamento di cui le donne di casa cominciano a parlare già un mese prima.

E le vedi adoperarsi nella scelta del baccalà da comprare, per consacrarlo poi alla frittura con olive o condirlo con il limone per un'insalata da antipasto.

Il rito, che si ripete da anni, anzi da secoli, è un viaggio gastronomico che affonda le radici nella storia della cucina siciliana. Quella che ci hanno lasciato in eredità greci, spagnoli, francesi e arabi.

Ecco perché il menù natalizio siciliano, pur avendo degli immancabili piatti comuni da Trapani a Catania, varia di provincia in provincia. Anzi, spesso di paese in paese.

La cena di Natale è un omaggio alla tradizione siciliana vera, rispettata anche dai sostenitori della nouvelle cuisine sicula che vuole rivedere i piatti tipici, interpretandoli in modo nuovo, alleggerendoli.

Le famiglie, numerosissime, si riuniscono intorno ad una tavolata unica, imbandita a festa.

A Catania, nella parte orientale della Sicilia, il via alla lunga notte che sembra non finire mai, lo danno le crispelle con ricotta e acciughe e quelle di riso e miele. Le crispelle vanno rigorosamente fritte, devono galleggiare nel grande padellone con olio. Il loro profumo, nelle strade, nelle case, è un segno indelebile nell'iconografia olfattiva siciliana.

Le crispelle di riso dette "dei Benedettini" sono dei tipici dolci fritti catanesi. Sembra che a realizzare questo dolce siano state per prime le suore benedettine del convento di Catania



aglio tritato, olive nere, primosale, acciughe, e pepe; una scacciata di cipolle, con cipollotti scalogni, acciughe, pepe e olio; una Scacciata di broccoli con broccoletti lessi e saltati in padella con aglio tritato, tuma, olive nere, acciughe, pepe e olio. Tutte varianti che sono rimaste usatissime fino ad oggi.

Un altro "pezzo forte" della cena natalizia è la zucca rossa fritta con olive e i broccoli affogati con vino e olive nere. Si aggiungono poi la caponata, i formaggi tipici siciliani come il piacentino ennese, la tuma, il pecorino siciliano, la ricotta, il salame dei nebrodi, quello di suino nero.

A fine cena, ormai stanchi ma appagati, quando il vino rosso dell'Etna ha sposato felicemente le possibili e inimmaginabili variazioni, si fanno quattro chiacchiere davanti alla varietà di frutta secca: mandorle tostate, noccioline del Nebrodi, semi di zucca, pistacchio di Bronte.

C'è spazio però per il brindisi di mezzanotte. La tradizione vuole che sia il panettone classico, quello con frutta secca e canditi, sebbene non proprio appartenente alla tradizione siciliana, a presenziare le ultime ore prima della capitolazione finale.

I dolci tipici siciliani, si riservano uno spazio nel giorno di Natale, quando oltre agli avanzi della sera precedente, si aggiungono le lasagne al ragù o agli spinaci, il pollo ripieno, l'arrosto con contorno. C'è chi preferisce anche la variante con carne di pesce, come il pesce spada.

Ma a Natale, nel pranzo più classico che ci sia, quello siciliano, i protagonisti sono i dolci. Cassata, cassatelle, cannoli, torrone sono i sempre eterni rappresentanti del



patrimonio dolciario siciliano. A questi si aggiungono i dolci tipici del Natale: il buccellato, i nucatuli, la cubaita e i mostaccioli. Il cuccidatu come viene chiamato in dialetto siciliano il buccellato, è un impasto di pasta frolla, steso a sfoglia non sottile e farcita con un ripieno di fichi secchi, uva passa, mandorle, scorze d'arancia o altri ingredienti che variano a seconda delle zone in cui viene preparato, poi chiusa e conformata in vari modi, spesso a forma di ciambella.

Il ripieno di mandorle è costituito da un impasto di mandorle pelate, zuccata (zucca candita) e gocce di cioccolato. Il ripieno di fichi, più tradizionale, è invece costituito da un impasto di fichi secchi, frutta candita e pezzetti di cioccolato.



Il buccellato casereccio viene solitamente ricoperto di glassa, quello prodotto in pasticceria è ricoperto di zucchero a velo o di frutta candita.

Di tradizione araba, come quasi tutta la pasticceria siciliana, i nucatuli derivano dalla parola araba nagal che vuol dire noce. Sono a forma di S, aperti sulla superficie, da cui esce la farcia, un impasto variabile di fichi secchi, uva passa, miele o mosto cotto, noci o mandorle, scorza d'arancia o limone e aromi.



Uno dei dolci preferiti dallo scrittore siciliano Andrea Camilleri, la cubaita, torrone tradizionale siciliano, dalle antichissime origini arabe (è araba la parola qubbiat che significa mandorlato) è un trionfo di mandorle, pistacchio, miele, cioccolato.

Camilleri la descrive così: La

cubaita è semplice e forte, un dolce da guerrieri, lo devi lasciare ad ammorbidirsi un pochino tra lingua e palato, devi quasi persuaderlo con amorevolezza ad essere mangiato. Ti invita alla meditazione ruminante.

Rende più dolce e sopportabile l'introspezione che non sempre è un esercizio piacevole.

Alla dolcezza del miele mischia l'"amarostico" delle mandorle tostate e il ricordo del verde attraverso il pistacchio. Diventa così una sorta di filosofia del vivere.

Ma non finisce qui. A chiudere il pranzo di Natale ci sono i vini dolci siciliani come il passito di Pantelleria, il moscato di Siracusa. Quando tutto sembra essere finito e il corpo e la mente sembrano aver ritrovato ristoro e pace, i siciliani si ritrovano ancora la notte del 25 dicembre per consumare insieme, stanchi ma non vinti, gli avanzi di due giorni interminabili dove sapori, tradizioni, atmosfere uniche sopravvivono e si tramandano negli anni. ■

(Fonte: La Voce de New York)

**Pi Natali e
Capurannu
mancia sanu,
accatta e riàla
sicilianu.**

RECENSIONI

Giovanni Cappello

Non ci serve una "buona scuola", ma una Scuola che funzioni

...

Pensieri sparsi su un tema molto delicato
sul quale sarebbe opportuno riflettere e
smettere di improvvisare



Edizioni "L'Altra Sicilia" Bruxelles-Trapani

Buona scuola o scuola utile? Nativi digitali o studenti svogliati? E ancora: la didattica serve ancora? Che differenza c'è tra educazione e istruzione? Ma il libro serve ancora? Di carta?

Sono solo alcune domande che si è posto l'autore e per la quali ha provato a dare risposte e soluzioni a un tema sempre dibattuto e mai seriamente affrontato.

La proposta del premier Renzi di una "Buona Scuola" è stata lo spunto da cui ha tratto l'ispirazione per mescolare le sue conoscenze ed esperienze di genitore (soprattutto), di agente editoriale, di marito di una prof, e di giornalista.

Ne è venuto fuori uno spaccato della scuola italiana molto realistico; descritto con il taglio della narrazione pura per offrire, a chiunque voglia leggerlo, la chiave di lettura di uno sfacelo e qualche possibile rimedio per cercare di salvare il salvabile. Non ha la pretesa di offrire spunti per una riforma della scuola, ma si augura di potere dare un piccolo (anche minimo) contributo per migliorarla.

E' possibile ricevere il libro versando un contributo volontario (minimo 5 euro) sul conto corrente CBC: IBAN BE07 1911 2148 3166 - BIC: CREGBEBB intestato a Catania Francesco Paolo specificando nella causale "Buona Scuola".

LO SAPEVATE CHE ...

Francesco Salamone – Un Siciliano alla disfida di Barletta

Tra i tredici cavalieri che nel febbraio del 1503 presero parte alla storica disfida di Barletta c'era anche un siciliano ovvero Francesco Salamone. Salamone era nato a Sutera in provincia di Caltanissetta, città da dove, ancora giovane, fu costretto ad allontanarsi per avere gravemente ferito il componente di un'altra famiglia del posto con la quale pare non ci fossero proprio buoni rapporti. Il suo carattere un pò guascone lo portò presto a diventare un soldato di ventura impegnato per lungo tempo e con onore in diverse battaglie. Il suo nome è ricordato in una lapide nella chiesa di Santa Maria della Minerva di Roma ed ovviamente a Sutera dove i suoi concittadini nel 1903 gli dedicarono anche qui una lapide per elogiarne il coraggio e le gloriose gesta. Ma Sutera val bene una visita anche per il suo panorama e per le opere d'arte che qui è possibile ammirare; fra queste vi consigliamo l'antico Santuario di San Paolino sull'omonimo monte, probabilmente risalente al periodo musulmano; e poi,



tra le altre cose, anche il quartiere arabo del Rabato dove sorge la chiesa madre e che ogni anno, nel periodo natalizio, fa da naturale scenografia al suggestivo presepe vivente. Sutera dista circa 104 km da Palermo; e vi si giunge proprio attraverso la SS.189 Palermo-Agrigento imboccando successivamente il bivio con la strada provinciale 20bis.

Nando Cimino (fonte: siciliafan.it)



AIR SICILIA, nel 1994, è stata la prima compagnia aerea siciliana Low Cost, con prezzi circa un quarto di quelli che fino a quel momento Alitalia estorceva per farci viaggiare. Il Siciliano Crispino, partendo dalla sua Caltagirone, aveva creato un modello per un intero settore che di lì a poco sarebbe decollato distruggendo il predominio delle compagnie di bandiera, non solo in Italia.

AIR SICILIA l'hanno fatta fallire...

Il motivo? Essendo la Sicilia una colonia italiana non poteva avere una sua compagnia di bandiera come se fosse una Nazione. Sic et simpliciter !!!

Riflessioni

Un professore mostra una banconota da 50,00€ e chiede ai suoi alunni: A chi piacerebbe avere questi 50,00€?

Gli alunni alzano la mano.

Stropiccia la banconota e chiede: La desiderate ancora?

Le mani si alzano nuovamente.

Butta a terra la 50,00 Euro e ci salta sopra a piedi uniti e ripete: Anche adesso la volete ancora?

Gli alunni tornano ad alzare la mano.

A questo punto gli dice: Amici miei, avete appena appreso una lezione!

Poco importa cosa ho fatto a questa 50,00 €, tanto la volete sempre perché, qualsiasi cosa gli faccia, il suo valore non cambia. Vale sempre 50,00€. Molte volte nella vostra vita, verrete offesi, ripudiati dalla gente e scherniti. Crederete di non valere più nulla, ma il vostro valore non sarà cambiato, chi vi conosce bene sa quanto valete.

Anche quando non siamo nel pieno delle nostre facoltà, e sembra che il mondo ci crolli addosso, il nostro valore rimane lo stesso.

Diario di un ragazzo di campagna

"Un padre ricco, volendo che suo figlio sapesse che significa essere povero, gli fece passare una giornata con una famiglia di contadini.

Il bambino passò 3 giorni e 3 notti nei campi.

Di ritorno in città, ancora in macchina, il padre gli chiese:

- Che mi dici della tua esperienza ?

- Bene – rispose il bambino

Hai appreso qualcosa ? Insistette il padre

1 – Che abbiamo un cane e loro ne hanno quattro.

2 – Che abbiamo una piscina con acqua trattata, che arriva in fondo al giardino. Loro hanno un fiume, con acqua cristallina, pesci e altre belle cose.

3- Che abbiamo la luce elettrica nel nostro giardino ma loro hanno le stelle e la luna per illuminarli.

4 – Che il nostro giardino arriva fino al muro. Il loro, fino all'orizzonte.

5 – Che noi compriamo il nostro cibo; loro lo coltivano, lo raccolgono e lo cucinano.

6 – Che noi ascoltiamo CD... Loro ascoltano una sinfonia continua di pappagalli, grilli e altri animali...

...tutto ciò, qualche volta accompagnato dal canto di un vicino che lavora la terra.

7 – Che noi utilizziamo il microonde. Ciò che cucinano loro, ha il sapore del fuoco lento

8 – Che noi per proteggerci viviamo circondati da recinti con allarme... Loro vivono con le porte aperte, protetti dall'amicizia dei loro vicini.

9 – Che noi viviamo collegati al cellulare, al computer, alla televisione. Loro sono collegati alla vita, al cielo, al sole, all'acqua, ai campi, agli animali, alle loro ombre e alle loro famiglie.

Il padre rimane molto impressionato dai sentimenti del figlio. Alla fine il figlio conclude: - Grazie per avermi insegnato quanto siamo poveri !

Ogni giorno, diventiamo sempre più poveri perché non osserviamo più la natura!!!"



FORSE NON TUTTI SANNO CHE ...

"Solo chi è dovuto partire conosce il dolore di trovarsi lontano dalla sua terra, solo chi è emigrato apprezza il valore di quello che si è perduto, anche se ci ritorna per le vacanze ci si sente come avere perduto una gioia che non si potrà più condividere tutti i giorni". [Pablo]



AVIS AUX ABONNES : PRIERE DE RENOUVELER VOTRE ABONNEMENT A TEMPS. MERCI

DAI VOCE ALLA SICILIA: ABBONATI E FAI ABBONARE CHI HA A CUORE LA PROPRIA TERRA !!!

L'ISOLA

REGALATI E REGALA UN ABBONAMENTO A UN TUO AMICO O PARENTE

Abbonamento ordinario: 20 € (Belgio); Altri Paesi europei: 40 €

Abbonamento sostenitore: versamenti volontari

Puoi versare la somma sul conto corrente **CBC: IBAN : BE07 1911 2148 3166 - BIC: CREGBEBB** intestato a **Catania Francesco Paolo** specificando nella causale **"abbonamento a L'ISOLA"**



a tavola!



"Le ricette di Tano"

Lo chef Gaetano Costanza propone un menù completo, dall'antipasto al dolce, per portare a tavola i più buoni piatti della nostra tradizione.

ANTIPASTO

COZZE CON IL "SUMMARIGHIU" (VINAIGRETTE)

Ingredienti: 1 chilo di cozze freschissime, 2 limoni, prezzemolo tritato. Preparare la salsa con olio, aceto, sale, pepe e succo di limone.

Preparazione: Lavate le cozze sotto l'acqua corrente e mettetele in un tegame, sul fuoco a fiamma bassa, per farle aprire. Quando si apriranno, scolatele, togliete la metà del guscio vuoto e sistematele con l'altra metà in un piatto da portata. Cospargetele di prezzemolo e succo di limone e servitele.

PRIMO

PASTA CON ZUCCHINE E MELANZANE E POMODORINI (PASTA DU VIDDRANU)

Ingredienti: 1 zucchina, 1 melanzana, 15 pomodori datterini, basilico o origano quello che piace. Sale, pepe, 320 grammi di pasta corta

Preparazione: Metto a scaldare la piastra. Nel frattempo taglio a fette per il senso della lunghezza sia la melanzana che la zucchina. Quando la piastra è ben calda, tolgo il coperchio e metto le fette di verdura. Se sottili basta un minuto per parte. Una volta pronte le taglio a listarelle. Prendo la padellina e metto le listarelle di verdura a freddo, insieme ai datterini tagliati in quattro, poco sale, pepe nero ed origano o basilico. Cuocio a tegame coperto per circa 10 minuti, a fuoco bassissimo. Nel frattempo ho già messo la pentola sul fuoco, piena di acqua salata. Una volta raggiunto il bollore, verso la pasta, aspetto che riprenda il bollore, incoperchio, do un mezzo giro al coperchio in modo che si sigilli e poi spengo il fuoco. Aspetto i minuti indicati sulla confezione della pasta, apro, scolo ed ho una pasta cotta perfettamente, pronta da condire con le verdure. Finisco il piatto con parmigiano reggiano grattugiato e olio.

SECONDO

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SICILIANA

Ingredienti: 2 melanzane di media grandezza, 200 grammi di pangrattato, 5 filetti d'acciuga sott'olio, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, 100 grammi di primosale non stagionato a dadini, 1 spicchio di aglio, 500 ml di salsa di pomodoro, 50 grammi di uvetta, 50 grammi di pinoli, 1 ciuffo di basilico e/o menta, olio qb, sale e pepe qb

Preparazione Lavate le melanzane, tagliatele a fette, cospargetele di sale e mettetele in un colapasta, perderanno la loro acqua di vegetazione. Oppure c'è anche un'altra teoria per far sì che durante la frittura non assorbano troppo olio, ovvero quella di metterle a bagno con dell'acqua salata, asciugarle accuratamente con un panno e immergerle nel fondo di una padella nell'olio caldo. Scolate le melanzane appena fritte in un vassoio con della carta assorbente, tamponandole per asciugarle bene dall'olio, mettetle da parte. Soffriggete l'aglio con un poco d'olio e fate sciogliere i filetti d'acciuga. Unite metà della quantità indicata di salsa, pinoli e uvetta, salate, pepate e lasciate andare per qualche minuto. Togliete dal fuoco, scartate l'aglio e cominciate a unire poco alla volta il pangrattato, che asciugherà tutta la base trasformandosi in un ripieno consistente. A questo punto unite al ripieno, il pecorino grattugiato, il basilico/menta finemente tritati, aggiustate di sale e



pepe e unite i dadini di primosale in precedenza tagliato. Prendete le fette di melanzana, poggiate una su un tagliere, mettete un poco di farcia di pangrattato e chiudete la fetta arrotolando. Disponete gli involtini uno accanto all'altro in una teglia e non appena sarà completa coprite gli involtini con il resto della salsa. Infornate a 200 gradi per 10 minuti o fino a quando non risulteranno dorati e il formaggio si sarà sciolto

DOLCE

CIAMBELLONE BIGUSTO

Ingredienti (dosi per 4 persone): 300 grammi di farina 00; 200 grammi di zucchero semolato, 100 grammi di burro, 1 bicchiere di latte, 3 uova intere, 3 cucchiaini di cacao amaro, un pizzico di sale, 1 bustina di lievito per dolci.

Preparazione: In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero, poi unite il burro fuso, mescolate bene fino ad avere un composto spumoso e soffice. Setacciate la farina con il lievito e incorporateli gradualmente al composto di uova, man mano aggiungete il latte e un pizzico di sale, continuate a mescolare. Imburrate una teglia da ciambella e mettetevi anche un velo di farina, versate metà composto e poi in quello rimasto versate il cacao setacciato (io di solito ne metto abbastanza, tipo 5 cucchiaini, ma 3 vanno pure benissimo). Mescolate bene e se occorre aggiungete qualche cucchiaino di latte. Versate il composto al cioccolato sopra quello bianco e con la forchetta fate delle "plissetture". Cuocete la torta a 180 gradi per circa 30 minuti. Quando la torta sarà pronta, sformetela su un piatto da portata e servitela. Se volete potete aggiungere un po' di zucchero a velo."



ALTA
Natura
VINOLIO

*Les saveurs naturelles
de la Sicile*



Les restaurateurs apprécient l'authenticité de notre huile d'olive Arkè
www.altanatura.be



Altanatura est fière de vous présenter les coups de coeur de Salvatore. Des sélections exclusives en provenance de Sicile. Pour 2016 la bottega ne cesse de grandir pour mieux vous servir avec sagesse et passion.

Buon Natale e felice Anno Nuovo

2016

Salvatore Fascianella



SCHAARBEEKLEI 350 - 1800 VILVOORDE - TEL : +32 (0)2.252.22.70
CHEE DE HALLE 174 - 1640 RHODE ST GENESE - TEL: +32 (0)2.380.82.87

www.altanatura.be