



i fatti

della domenica

SETTIMANALE
DI POLITICA
E COSTUME
Autorizzazione del tribunale
di Siracusa n.2/2003

Spedizione in
abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 70 %

FONDATO NEL 1988
N° 52/2023
Domenica 24 dicembre 2023



diretto da **Salvo Benanti**

Email: ifattisr@gmail.com

Anno 35

IL PAGELLONE DEL 2023

Come ormai i siracusani fanno, il Pagellone è un divertimento di fine anno, con giudizi, voti e opinioni. Nel mirino ci sono i personaggi noti e meno noti di Siracusa. Nessun rancore ovviamente, un po' di ironia e anche un po' di difficoltà a capire come si sia costretti a parlare di alcuni politici che dire scarsi è un eufemismo. Ultima cosa, i voti vanno da 1 a 10, proprio come a scuola. Da parte nostra opinioni senza nessuno sconto, sempre tenendo conto che di divertimento si tratta.



Arcivescovo Lo Manto - Non ha cambiato passo per la curia siracusana. C'erano tante speranze ma non è avvenuto.

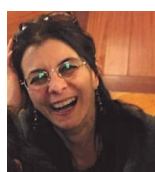
Aldo Federico: Grande artista siracusano fuori dai giochi di potere. Dice sempre con chiarezza quello che pensa, peccato mortale in questa Siracusa di inciuci, corrotti e mezzecalzette. 8

Cosimo Blanco: Cittadino attivo, ama di cuore la sua Belvedere, ma non fa parte della band di Italia e soci. 7

Salvo Cultrera: Fine dicatore di Lentini, uomo con un cuore grande così, sempre coerente, sempre uomo. 8

Salvo Sorbello: Politico di lunga militanza. Colto, molto religioso, guida sicura per la terra di mezzo. 6,5

Laura Valvo: Moderatrice. 6

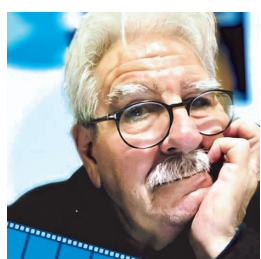


Alessandro Spicuglia: Dopo una vita da media-no con pochi squilli, oggi ha coronato il suo sogno e gioca di punta, si diverte, è originale, fa riflettere. 7,5

Giuseppe Reale: Ottimo medico. I suoi scritti su Siracusa e il suo recente passato sono tutti da gustare. 7

Nicola Bono: Ha servito lo Stato nelle istituzioni più alte. Oggi cerca un futuro per la politica che purtroppo non c'è più. 7

Egidio Ortisi: E' uno dei migliori della mia generazione. Certo c'è qualche errore rosso, tipo Carrianni. 8



Salvo Fruciano:



Grande giornalista, grande uomo. Un esempio per chi vuole fare questo lavoro. 8

Paolo Zappulla: I suoi ultimi scritti sono un mutuo soccorso per chi non capisce o se ne frega del tunnel buio che abbiamo imboccato come città e come provincia. Paolo fa il suo, gli asini restano asini. 7

Salvo Randone: Incredibile!! Ancora non hanno intitolato il teatro comunale al più grande attore siracusano del Novecento. Solo qualche esempio: 1958: Vincitore del Premio San Genesio come miglior attore teatrale



dell'anno per l'opera *Assassinio nella cattedrale*. 1962: Vincitore del Nastro d'argento come Attore non protagonista per il film *L'assassino*. 1968: Vincitore del Premio San Genesio come mi-

glior attore teatrale dell'anno per il piacere dell'onestà. 1972: Vincitore del Nastro d'argento come Attore non protagonista per il film *La classe operaia va in Paradiso*. 10

Michele Romano: Ha curato una mostra blasfema, inopinatamente al museo Bellomo. 5

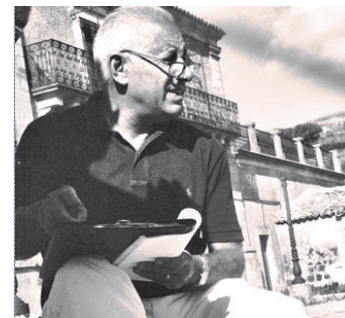
Simone Giallongo: Uomo d'arte e d'amore. Vicino politicamente a chi non lo merita. 6

Emanuele Giliberti: Grande eccellenza siracusana dal punto di vista artistico e professionale. 9

Pucci La Torre: Uomo libero, sempre pronto a spendersi per il bene comune. 8

Mario Bonomo: Cervello di prima qualità ma incostante: C'è Mario non c'è Mario..7

Michele Lonzi: Le sue battaglie le conduce sempre fino in fondo. 7



Salvo Russo: Vitale, creativo, solare. E' un punto di forza per Siracusa. Per questo il capo lo osteggia h24. 8
Fabio Moschella: Sarebbe stato un buon sindaco per la città. Intelligenza rara, un pizzico faziosa ma sempre in maniera equilibrata. 7

Continua a pag.8

Nel 2021 il duo Italia/Granata adorava Salvo Randone, il più grande attore di Siracusa

Si potrebbe dire che il sindaco Italia e Granata non ne azzeccano una. Leggiamo da un loro comunicato del 2021: "La Città non dimentica il suo più grande attore, interprete indimenticabile al quale, a 30 anni dalla sua morte, dedichiamo un importante convegno e due grandi eventi teatrali". Io dichiarano il sindaco Francesco Italia e l'assessore alla Cultura Fabio Granata. Cioè finalmente Siracusa ricorda Randone e dobbiamo ringraziare il sindaco e l'assessore per aver colmato questo vuoto. Non è così, un'altra delle tante bugie della coppia. A ricordare Randone ci pensò il sindaco Fausto Spagna. Nel 1986. Ecco il bellissimo pezzo di Troina su Repubblica:

Si è inginocchiato davanti alla statua di santa Lucia in Duomo, ha voluto vedere il santuario della Madonnina delle Lacrime ancora incompleto, ha passeggiato a lungo per i vicoli di Ortigia e, ad ogni angolo, ha associato un ricordo di cose, persone, ambienti ormai scomparsi. Quella di Salvo Randone, 80 anni a settembre, non è stata una semplice passeggiata per le strade di una Siracusa domenicale, inondata di sole: è stata un percorso nella memoria e nei sentimenti, un tributo di amore del grande attore alla città dove è nato e dalla quale, tanti anni fa, si è separato, dicono con qualche "dispetto". Parlando piano, per non affaticarsi, con un rispetto quasi sacrale per la voce che gli serve per dare anima ai suoi personaggi, Randone ha anche voluto sfatare questa leggenda di un suo disamore per Siracusa: "Non è vero" ha detto "che io me ne sia andato perchè non mi hanno offerto la direzione dell' Istituto nazionale del dramma antico. Quella carica non mi interessava



allora e non mi interessa oggi. Me ne andai solo per trovare altri spazi". "Adesso poi" ha aggiunto "sono vecchio e stanco e non amo molto viaggiare. Per questo vengo qui solo di tanto in tanto, d'estate". L'abbraccio tra Siracusa e Salvo Randone è avvenuto in un luogo deputato: il palcoscenico del teatro Vasquez dove l'attore ancora una volta si è calato nei panni del protagonista dell' Enrico IV di Pirandello. A salutarlo

non c'erano solo le autorità cittadine, gli amici attori venuti dal Teatro Stabile di Catania, con in testa il direttore artistico Mario Giusti, ma anche tanta gente a testimoniare di un legame solido tra i siracusani e l'attore, a dispetto del tempo e della lontananza. E Randone, tanto schivo davanti alle cerimonie ufficiali che Andreotti una volta dovette rincorrerlo in camerino per consegnargli un premio, stavolta dopo la recita si è presentato sul

proscenio per ricevere gli attestati "ufficiali" della stima e dell'affetto della sua città. Sergio Pastore, presidente dell' Unupadi, una associazione nazionale di autori e Corrado Cartia, animatore delle manifestazioni in onore dell'attore, gli hanno consegnato una targa per i suoi sessant'anni di teatro; mentre il sindaco di Siracusa, Fausto Spagna, gli ha regalato un calco in argento di una moneta antica che rappresenta la fonte Aretusa. Randone non ha tradito il suo stile essenziale: un "grazie", un saluto appena accennato con la mano e via di corsa. Ma chi gli era vicino assicura di averlo visto commosso. E, uscendo da un clichè, forse ormai troppo usurato, di "orso del palcoscenico", alla fine dello spettacolo il grande attore ha accettato l'invito a cena rivoltogli da alcuni amici. E' stato un Randone dietro le quinte assolutamente inusuale: disteso, allegro. Ha parlato molto col giovane sindaco di Siracusa e, alla fine, rivolto ai commensali, ha detto: "Visto che non è vero che non voglio parlare coi sindaci della mia città?" (guglielmo troina - Repubblica)



“Si hai un mali cuntulu a tutti, qualcunu ti po’ dari aiutu” L’interpretazione dei tarocchi

La notte del Santo Natale era consuetudine in Sicilia tramandare “ai figli” riti e preghiere per la guarigione e l’interpretazione dei Tarocchi.

Si hai un mali cuntulu a tutti, qualcunu ti po’ dari aiutu (se stai male raccontalo a tutti qualcuno ti potrà dare aiuto) proverbio siciliano.

Il verme, viscido e mefitico, è protagonista indiscusso della medicina popolare siciliana.

Nella cultura popolare durante la notte di Natale era consuetudine tramandare “ai figli” riti e preghiere di guarigione e di buon auspicio di matrice cristiana ma mai accettate dalla Chiesa. Tante erano le pratiche che le anziane insegnavano ai più giovani in questo giorno di festa. Tra queste trovano spazio la figura della scioghiviermi e di chi aveva la capacità di interpretare le Carte ed i Tarocchi.

Un tempo le credenze occulte della medicina popolare erano note e praticate in tutta Italia senza alcuna distinzione. Questi riti, in particolar modo, vissero più a lungo nella fascia del centro-sud.

Per quanto riguarda il territorio siciliano fu l’etnologo palermitano Giuseppe Pitrè che raccolse le sue ricerche in un testo “Medicina popolare siciliana”, pubblicato per la prima volta nel 1896. Oggi, con l’avvento del progresso in ambito tecnologico e medico, queste tradizioni si sono perse ed è raro incontrare chi ancora le conosce o sia in grado di mettere a disposizione la propria arte verso il prossimo a titolo gratuito per fede. Ancora più rare sono le richieste da parte di chi ci crede veramente.

Spesso le protagoniste della medicina popolare erano le donne, chiamate “guaritrici”, poiché dedite alla cura della casa e dei figli avevano più tempo da mettere a disposizione. Gli uomini “guaritori”, invece, erano in minoranza perché erano impegnati nei lavori dei campi o delle cave... Ma non tutte le donne erano destinate all’investitura di guaritrice: le stesse anziane selezionavano con cura i loro testimoni del sapere tra gli stessi membri della famiglia o del vicinato in base al rapporto e alla fiducia che riponevano nelle future generazioni. L’etica del dono, dunque, stava alla base degli insegnamenti. La maggior parte delle preghiere erano insegnate alle prescelte la notte di Natale e queste ultime avevano l’obbligo di impararle a memoria entro la fine della stessa notte.

Tra i vari riti popolari da apprendere la notte di Natale vi erano quello della sverminazione e quella della lettura dei Tarocchi. Il taglio dei vermi, noto a Ragusa come “scioghiri i viermi”, non ha radici fisse perché era presente, seppur con forme e modi diversi, in diverse zone d’Italia, come Liguria, Basilicata e Calabria ma soprattutto in Sicilia. In origine la pratica era desti-



nata ai bambini non battezzati, che manifestavano evidenti segni di turbamento fisico, come mal di pancia e pianti frequenti, dovuti a tutto ciò che faceva parte dello “scanto”, parola con cui generalmente si sintetizzavano grida disperate del bambino preso da “scanto”.

“Avere il verme nella pancia” era una perifrasi nata da un modo figurato che si impose nella cultura popolare per rendere l’idea di dolore che il bambino doveva provare e traeva origine dai parassiti intestinali causati dall’assunzione abbondante di carne animale fresca e non cotta, conservata in con-

dizioni igieniche precarie. Il verme figurato era espulso allo stesso modo del parassita intestinale, cioè attraverso le feci. Affinché ciò fosse possibile, il verme necessitava di una sorta di “incoraggiamento” per arrivare dall’intestino al colon, mediante una preghiera popolare ripetuta tre volte. Mia Madre praticava l’arte della sverminazione

In una notte di Natale mia madre mi svelò come una vecchietta del quartiere degli Archi (Ragusa Ibla) l’aveva scelta fra le tante fanciulle del “curtighiu” vicolo loppolo per fare la nuova scioghiviermi. Da mesi mia madre “La Pina” veniva osservata e a volte interpellata dalla scioghiviermi “Donna Vicè” al fine di capire le sue vere capacità per svolgere tali pratiche... Tre giorni prima della notte di Natale la vecchietta le confidò che era stata scelta non solo per fare la guaritrice ma anche la chiromante, ossia colei che conosceva l’arte della divinazione del futuro mediante le Carte e i Tarocchi.

E fu così che in un pomeriggio del 1970 vidi per la prima volta mia madre all’opera per sverminare una figlia dei nostri cugini “La Silvia”.

Mia madre si servì di olio crudo extra vergine di oliva messo in un piattino in cui intingeva l’indice. Successivamente poggiava il dito sull’ombelico di Silvia e recitava la sua preghiera che mi fu svelata una notte di Natale e recitava così: “Lùnniri ssantu, Màrtiri ssantu, Mèrcuri ssantu, Iòviri ssantu, Vènniri ssantu, Sabbatu ssantu, a Ruminica ri Pasqua e stu vermi ‘nterra casca.” Poi continuava con una giaculatoria “Santu Giobbi na na rutta stava, cu lacrimi di sangu ca cianceva. Passau Gesù Cristu e ci rissi ‘Giobbi chi hai ca chianci accusi fotti? Li vemmi mi stanu manciannu. E picchi non ti licemmi (fai passare, calmare)? Maestro chi sapia. La filici (la felce) non fa ciuri, lu pisci non avi pummuni, casca lu vemmu, di lu santu Simuni.”

Quest’ultima formula mia madre la recitava per tre volte col dito unto di olio sull’ombelico della bambina da guarire e tre volte col dito sulla tempia destra e tre volte sulla tempia sinistra, movimenti accompagnati da tre Credi. Alla fine, effettuava ulteriori segni della croce sulla pancia della bambina, gesto che in modo figurato imitava un coltello che tagliava questi vermi in più parti per ucciderli. Se fossero stati presenti vermi nello stomaco della bambina, la guaritrice avrebbe sentito un leggero formicolio al dito. Mia madre mi svelò pure l’arte della lettura delle carte a condizione che tale pratica non doveva essere motivo di lucro ma esercitata solo a fin di bene (si potevano accettare solo beni in natura mai denaro...). In seguito, mi svelò l’arte per predire il futuro tramite i Tarocchi.

Salvatore Battaglia

Continua a pag.4

La signorina Ersilia dopo aver elencato il patrimonio artistico e culturale dell'isola, aggiunse ad esso la cassata siciliana..

LA CASSATA SICILIANA

La maestra Ersilia aveva passato la sua intera esistenza insegnando ai bambini a scrivere, leggere e far di conto. Piccola di statura, non superava il metro e mezzo nonostante l'ausilio dei tacchetti delle polacchine, per lei buone in tutte le stagioni, in quanto a magrezza sarebbe passata agilmente dalle inferriate del cancello della sua scuola, senza neanche sfiorarle, come facevano i bambini dell'asilo. Era nubile e i suoi alunni anziché maestra la chiamavano signorina, nonostante i capelli avessero assunto il colore della cenere e gli occhi si fossero affossati tra cespugli di piccole rughe che ancor di più rimarcavano un leggero strabismo di Venere, anche se l'anziana maestra della dea della bellezza non possedesse le altre belle fattezze, probabilmente neanche in gioventù, figuriamoci in quei giorni, alle soglie del pensionamento. I suoi piccoli alunni, però, l'amavano, la vedevano come una fatina, una vecchia zia, o come una nonna che racconta ai nipotini antiche favole con la sua vocina suadente capace di rapire la loro attenzione. Una leggera inflessione napoletana tradiva le sue origini: non era certamente nata in quella piccola cittadina siciliana, importante per storia e cultura, unica al mondo ad aver proiettato il suo centro storico, fuori dall'abitato, su un isolotto staccato dalla terra ferma e immerso nell'azzurro dello Ionio.

Come tutti i suoi alunni abitava da tanti anni su quello scoglio, in un vecchio appartamento che divideva con la sorella, anch'ella nubile e insegnante alle superiori. Quella casa era assai vecchia e un po' fatiscente, però godeva di una magnifica vista sul porto grande e sorgeva proprio sul ciglio della fonte dedicata alla ninfa Aretusa, il cui mito narrato da Ovidio lei sovente raccontava ai suoi scolari. Non solo quello in verità, narrava sovente di Plutone e Proserpina, di Aci e Galatea, del ciclope Polifemo e di Ulisse che lo beffò, ma anche del grande Archimede e dei suoi specchi ustori, al quale la piccola cittadina aveva dato i natali, come anche a Santa Lucia. Raccontava la storia dei greci che colonizzarono la Sicilia, dei romani che la invasero, dei bizantini che la loro piccola cittadina, per un breve periodo, elessero a capitale del loro impero, degli arabi che i nomi affibbiarono a città, valli e contrade. Li affascinò con i racconti su Ruggero il normanno che la Sicilia strappò ai musulmani rendendola nuovamente cristiana e con le mirabili gesta del grande Federico di Svevia che dalla Sicilia stupì il mondo intero. E ancora con le vicende dei Vespi Siciliani, e con la storia delle tante dominazioni che passate dall'isola lasciarono un solco indelebile, dai Catalani fino a quei giorni.

La signorina Ersilia faceva la maestra alle scuole comunali, ma avrebbe tranquillamente potuto fare la docente in qualunque prestigioso ateneo, tanto ne sapeva di storia, arte e cultura. Diceva spesso ai suoi alunni che le tante dominazioni non erano passate invano ma ognuna di esse aveva lasciato un segno tangibile, ancora visibile alla gente che sapeva osservarlo. A quel punto indicava gli antichi templi, magari qualcuno trasformato in basilica cristiana, gli enormi teatri di pietra, gli anfiteatri romani per i giochi circensi, le fortezze, i castelli, le opere d'arte, le grandi chiese e i monasteri, i manufatti di pregio impossibili da conservare nei pochi musei. Dopo aver elencato accuratamente l'enorme patrimonio artistico e culturale dell'isola, faceva una lunga pausa, prendeva un lungo respiro, e con la sua vocina aggiungeva a esso anche la cassata siciliana.

A quel punto i suoi piccoli allievi sbottavano in una lunga risata, pensando che la buona maestra avesse voluto aggiungere alla sua lezione una nota di ilarità, al fine di alleggerire la complessità delle cose fin lì spiegate. Tutti ridevano a esclusione della piccola Luisella la quale, dal primo banco della fila di centro, rimaneva pensierosa a riflettere sulle ultime parole della sua maestra, insaccata nell'enorme grembiulino bianco, preso in crescita per gli anni a seguire, a tormentare con la mano il fiocco rosa stropicciato e quasi sempre slacciato.

Un motivo in effetti c'era a impedire il suo riso. Il padre di Luisella era un rinomato pasticciere, con bottega sull'isolotto, a pochi passi dall'antico tempio di Atena, trasformato in seguito in Duomo cristiano. Aveva visto tante volte il dolce preparato dal padre esposto nella piccola vetrinetta del suo negozio e tante altre ne aveva gustato una corposa fetta, ma francamente non aveva la minima idea su come il genitore lo realizzasse, quale competenza fosse necessaria nella preparazione, cosa fosse quella sorta di impasto, simile al marmo, che lo ricopriva che, a differenza della dura pietra, era soffice e dolcissimo. Nemmeno quel ricamo di guarnizioni multicolori, piccole e tonde, lunghe e attorcigliate, a imitazione della frutta di stagione che però frutti non erano. Pensò che la sua maestra, buona cliente del genitore, avesse voluto rendergli omaggio, ponendo il padre fra i grandi costruttori del passato, fra quella meravigliosa umanità, che la sua terra avevano reso grande nei tempi andati. Si era, inoltre, convinta che la signorina Ersilia avesse per lei un debole in quanto, per tutta la durata delle lezioni, si sentiva sempre puntato addosso l'occhio della maestra. Si proprio così, solo un occhio, perché l'altro guardava verso la fila di sinistra.

Un giorno la maestra Ersilia comunicò alla classe che non avrebbe seguito i suoi scolari in quinta elementare. Era arrivata alla fine del servizio e con la chiusura dell'anno scolastico sarebbe andata in pensione. Disse che con la sorella, già a riposo, avevano deciso di rientrare nel loro paese di origine, in Campania, ospiti di un nipote a cui erano molto legate. Gli scolari ebbero un sussulto di disappunto, non avrebbero più visto quella maestra esile e minuta, dalla voce aggraziata e dai modi sua-



denti, proprio dal prossimo anno, alle soglie dei terribili esami di licenza. Peggio fu per Luisella la quale si rammaricò oltre che per perdita dell'amata maestra, temendo di non poter comprendere mai perché la cassata siciliana, preparata con dovizia dal padre, venisse considerata dalla signorina Ersilia alla stregua del teatro greco o del tempio di Apollo.

Il giorno fatale purtroppo per tutti arrivò e in quella mattinata afosa di fine giugno la maestra Ersilia, a scuole chiuse, avrebbe preso concedo dai suoi alunni, proprio nella classe dove li aveva intrattenuti per lunghi quattro anni, grazie alla benevolenza del direttore didattico che ciò le concesse. Per quella ricorrenza tutti gli scolari pensarono di portare un dono a quella anziana donna che per tutto il corso della loro breve vita aveva riempito, con la sua costante presenza, le loro giornate, probabilmente più dei genitori, col bello e brutto tempo. Alcuni pensarono di portare in regalo dei libri, altri scatole di caramelle e cioccolatini, un foulard, un profumo; Luisella decise di regalargli una bella cassata siciliana preparata dal padre. Forse quella sarebbe stata l'ultima occasione per svelare l'arcano, per capire il motivo per cui quello strano dolce veniva dalla sua maestra paragonato a un importante monumento del passato.

Luisella informò il genitore delle sue intenzioni il quale acconsentì di buon grado, anzi disse che al dono ne avrebbe aggiunto un altro da parte sua: delle paste di mandorla molto apprezzate dalla signorina Ersilia. La ragazzina in quella occasione volle assistere alla preparazione della misteriosa cassata e quindi si recò al laboratorio e sedette accanto al bancone dove il padre era solito preparare le sue prelibatezze.

Lo vide soppesare i tanti stampi che teneva appesi a degli uncini. Ne aveva di grandi quanto le ruote di un'auto e di più piccoli simili alle circonferenze di un tegamino. In un primo momento ne scelse uno medio, poi invece ci ripensò e prese il più grande pensando giustamente che la maestra quella cassata l'avrebbe condivisa con i suoi scolari.

Unse leggermente la superficie interna della scodella con un velo sottilissimo di strutto e sul fondo dispose delle sottili strisce di pan di Spagna, fino a ricoprirlo tutto. Altre sottili strisce prese a tagliarle a forma di piccoli trapezi e li dispose fino a sfiorare l'orlo del bordo, alternandoli con degli spazi vuoti, come a lasciare posto ad altri. Lo spazio vuoto venne presto occupato da altri piccoli trapezi non più di pan di Spagna, ma di un altro alimento di color verde chiaro, denso e pastoso, che steso col mattarello in lunghe strisce, venne poi tagliato con maestria in piccole figure geometriche simili a quelle che aveva realizzate prima. Luisella chiese cosa fosse quell'impasto e il padre rispose che si trattava di pasta reale, un composto realizzato impastando farina di mandorle e zucchero a velo aggregandoli con gli albumi d'uovo, reso verde dall'aggiunta del pistacchio in polvere. Il fondo dello stampo brillava come un sole del giallo del pan di Spagna, mentre il bordo alternava il colore del sole al verde dei campi da esso illuminati.

Nel frattempo il pasticciere aveva messo a bollire un pentolino con acqua e zucchero a cui aveva aggiunto alcuni cucchiaini di rum. Raffreddato il liquido prese a spennellarlo sul fondo e sul bordo del contenitore, inzuppando bene con quella bagna pan di Spagna e pasta reale. Da un sacco di juta, messo a scolare dentro un lavello, tirò fuori la candida ricotta, grazie a quella scolatura, privata completamente dal siero. La buttò dentro un grande setaccio e girando e rigirando la manovella la fece uscire dai minuscoli forellini dentro una bacinella, soffice e raffinata. A essa aggiunse una buona quantità di zucchero e prese a girare con una lunga frusta. Dopo averne assaggiato la dolcezza, catturandone col mignolo un pizzico, gettò nel composto alcune manciate di granelli di cioccolato e altre di canditi sminuzzati da lui realizzati nel giorno di Santa Lucia. Altri veloci colpi di frusta

ed ecco che l'imbottitura della cassata era pronta, ne raccolse un po' dentro un cucchiaino e la porse alla figlia per averne un responso. Il gradimento fu muto alla ragazzina si illuminarono i grandi occhi neri e la lingua schizzò fuori dalla bocca a cogliere gli ultimi umori di quella leccornia rimasti a ungerne il cucchiaino. Dispose il composto sopra il pan di Spagna, fino a raggiungere quasi l'orlo del contenitore, poi lo ricoprì per intero con lunghe strisce di pan di Spagna che spennellò con la bagna fino a ubriacarle. Infine pose il contenitore dentro una ghiacciaia, dicendo alla figlia che adesso la cassata doveva dormire al fresco e che avrebbero completato il lavoro il giorno dopo, prima di recarsi a scuola per i saluti della maestra.

Luisella, come la cassata, andò a dormire nel suo lettuccio e per tutta la notte sognò il padre intento a costruire cassate, come gli antichi costruttori edificavano i loro pregiati monumenti.

Il giorno dopo venne svegliata dal papà di prima mattina e insieme si recarono al laboratorio. Luisella fremeva per vedere come la cassata avesse passato la notte. Il freddo contenitore fu posato a testa in giù su uno strano attrezzo, per certi versi simile a quello in cui la madre serviva le torte nei giorni di festa: una sorta di grande vassoio aereo sostenuto da una colonnina, nel caso in specie la colonna era però mobile, girevole, a differenza di quella della mamma rigida e stabile.

Quale fosse la funzione di tale attrezzo Luisella lo comprese subito. La cassata, ancora incompleta, capovolta su quel piano girevole, non prima di aver posto su esso una circonferenza di cartone rigido e sopra essa ancora un cerchio candido di carta oleata dai bordi merlettati che sembravano fossero stati ricamati dalle monache. Su quel capitello metallico il complesso dolce mostrava tutta la sua magnificenza strutturale anche se ancora privo del delizioso intonaco che lo avrebbe avvolto. La parte superiore si era scurita in virtù della abbondante bagna con cui era stata inzuppata il giorno prima, mentre il bordo alternava il verde della pasta reale al marrone chiaro del pan di Spagna, rendendo un bellissimo effetto policromo. Tale effetto non poteva andare mascherato con uno strato pesante di pasta reale, come facevano i palermitani, buttando giù impasto come fosse cemento armato, ma andava ricoperto da un leggero strato di pasta di zucchero che come un lucente cristallo lasciasse risplendere l'anima della struttura, spiegò l'esperto pasticciere, alla figlia che osservava rapita dalla bravura paterna. Scioltò a bagno maria un denso tocco di pasta di zucchero, realizzata a suo tempo lasciando bollire colla di pesce acqua e zucchero, quando la forma solida, grazie al tiepido calore, assunse la semi liquidità, la versò sul piano della cassata, poi con una lunga spatola, prese a distribuirlo sul tetto della struttura e di seguito sulle mura che la sostenevano. A un certo momento smise di girare la spatola e prese invece a far roteare il piano, agendo sulla colonnina che lo innalzava in senso orario, tenendo coll'altra mano la spatola ferma a espandere la pasta di zucchero che man mano perdeva il tepore e andava solidificandosi; così come un tempo gli antichi vasai modellavano le loro opere. Quando la cassata fu ben spalmata di quel liquido denso e cristallino il padre disse che ora veniva la parte più difficile. Come per una bella donna non sono sufficienti le bellezze che la natura le ha concesso, ma occorre che si agghindi e si adorni per apparire più piacevole, allo stesso modo avrebbe dovuto agire per rendere più gradevole la cassata siciliana. Con una piccola siringa riempita di pasta di zucchero, più chiara e corposa, prese a disegnare puntini e arabeschi sul piano e sul bordo del dolce, figure simili alle inferriate contorte dei vecchi balconi panciuti che si innalzavano sui vicoli dell'isolotto, con una abilità da provetto incisore che Luisella ignorava. Poi mise mano a un contenitore metallico e dopo averlo aperto tirò fuori alcune ciliegie candite, rosse e verdi, che dispose, alternandole, lungo la circonferenza, come le ore indicate nel grande orologio della piazza, al centro pose con delicatezza un piccolo mandarino, anch'esso candido, tinto di un color giallo verdastro, che di seguito collegò alle ciliegie con strisce di canditi arancioni, contorte a forma di esse italiana, realizzate da chi sa quale frutto. A quel punto la cassata siciliana era stata completata. In quella forma il bravo pasticciere la presentò alla figlia dicendole che non bisogna esagerare con i canditi perché il troppo storpia.

Luisella aveva per un giorno intero preso atto della maestria del padre e si era quasi resa conto di quali grandi abilità il suo genitore disponesse, per certi versi simili a quelli degli antichi artisti e costruttori. Però ancora non comprendeva il motivo per cui la signorina Ersilia l'opera del padre paragonava ai templi e ai teatri di pietra dei trapassati. Di bravi pasticciere che sapessero realizzare quel dolce la Sicilia ne era piena, mentre di creatori di antichi monumenti non ne esistevano più. Con questo interrogativo si recò a scuola per i saluti della sua maestra, con in mano il cartoccio di dolci di mandorla donati dal padre alla maestra, seguita dal garzone di bottega che insieme alla consistente cassata, portava in spalla una grande borsa appesa a una cinghia, contenente piattini e forchettine, oltre un lungo coltello per affettare il dolce.

LIDDO SCHIAVO

Continua a pagina 6

La cassata altro non era che la metafora convincente della vera identità siciliana

Continua da pagina 5

Salite le larghe scale, percorsi i lunghi corridoi, privati in quell'occasione dal vociare e schiamazzare degli alunni, Luisella e il garzone entrarono nell'aula già piena di bambini e genitori, venuti a festeggiare la maestra. La signorina Ersilia stava dietro la cattedra, sopra la pedana che per tanti anni aveva sostenuto il suo esile corpo, in quel frangente messa a dura prova dal peso della corpulenta sorella Concettina, del direttore didattico e di uno spilungone che altro non poteva essere che il nipote delle due sorelle venuto a prenderle per portarle via. Il garzone di bottega adagiò la cassata ancora avvolta sulla cattedra, con l'attenzione e la delicatezza in uso alle mamme quando posano i neonati sulla culla. Per tutto il tragitto aveva fatto una grande sudata nel portare l'involucro e ora aveva fretta di aprirlo per constatare che non si fossero smosse le guarnizioni o che qualche parete della magnifica costruzione non fosse ceduta sotto il lento e instabile percorso sul selciato sconnesso dei vicoli. Per fortuna tutto risultò a posto e la cassata siciliana risplendeva in tutta la sua magnificenza, rendendo luminosa anche la vecchia cattedra fatiscente e camolata, come anche le persone che stavano dietro e che la osservavano con meraviglia e apprezzamento. I festeggiamenti non durarono a lungo, intervallati più volte dai richiami del nipote spilungone che aveva fretta di rientrare al suo paese, con quella grande auto nera con la quale era venuto a prendere le zie, che tanto somigliava a quelle che portano i morti al camposanto. Così almeno apparve quel veicolo a Luisella che condusse via la sua maestra senza che ella avesse fatto in tempo a chiedere perché il lavoro di suo padre fosse simile a un antico monumento.

L'anno seguente fu assai brutto per la piccola Luisella che a nove anni appena compiuti, con l'apertura della scuola, al posto della dolce maestra, si trovò un burbero maestro, baffuto e occhialuto, privo di capigliatura e armato di una bacchetta con la quale colpiva i palmi delle mani degli alunni disattenti e qualche volta pure il dorso quando le disattenzioni si manifestavano più rilevanti. Per fortuna la bambina non era svogliata e seguiva con impegno e attenzione gli insegnamenti del burbero maestro, anche se non erano interessanti come quelli della signorina Ersilia. Rischio solo una volta di prendere un colpo di bacchetta alle piccole mani, quando interrogata pose la cassata siciliana alla stregua delle grandi vicende storiche che avevano caratterizzato la sua terra. Il maestro aveva già armato la mano con la terribile bacchetta e preso un po' di slancio col braccio ma, intenerito dagli occhi di cerbiatta della bambina e considerando l'ottimo profitto, per quella volta la grazia minacciandola di non dire più sciocchezze durante le interrogazioni. Luisella lo prese letteralmente alla lettera e mai più chiese a maestri e insegnanti lumi su quel mistero che però continuò a tormentarla per tutto il corso dei suoi studi. Superò col massimo dei voti gli esami di licenza elementare, di scuola media fino a conseguire il diploma di maturità magistrale e avrebbe volentieri voluto fare la maestra, probabilmente per seguire l'esempio della signorina Ersilia, che tanto aveva influenzato quella scelta.

Aveva già provveduto a inoltrare le istanze al Provveditorato agli studi della provincia, il padre, però, si oppose. La obbligò a continuare gli studi presso il Magistero della vicina Catania dove si sarebbe trasferita con l'apertura dell'anno accademico. Disse che avrebbe tranquillamente potuto mantenerla fuori sede per tanti altri anni e che non poteva andare sprecato il talento fino allora dimostrato. Gli affari al genitore pasticciere andavano assai bene. Come altri commercianti aveva trasferito la piccola bottega dall'isolotto alla parte nuova della città, che cresceva a vista d'occhio grazie alla moltitudine di famiglie forestiere che ora la popolavano, provenienti dai posti più disparati, in particolare dall'alto Veneto e anche dall'Istria non più italiana, per andare a lavorare nella nuova raffineria da poco insediata alle porte della città. Il piccolo laboratorio era stato sostituito da un elegante negozio al centro di un lungo viale, fra alti palazzi muniti di ascensori e riscaldamenti, lungo un filare di importanti e assai frequentate attività commerciali.

In quel nuovo locale non bastava solo il giovane garzone ad aiutarlo nel lavoro. Nella nuova attività disponeva di tutta una schiera di signorine in grembiule e cuffietta dietro i banconi a servire i dolci e in laboratorio diversi aiutanti che maneggiavano macchinari in lucido metallo, comandati da tasti e interruttori che tanto facilitavano il lavoro in pasticceria. Il non più giovane pasticciere non preparava più le sue prelibatezze, la sua perizia era stata lasciata a quelle macchine e ai suoi aiutanti che sapevano utilizzarle. Stava dietro un imponente registratore di cassa a staccar scontrini a chi acquistava la sua merce, forse un po' a malincuore, confortato dal fatto che ora poteva mantenere la sua adorata figlia all'università senza alcun problema.

Il giovane garzone non lo avrebbe comunque seguito nella nuova gestione. Aveva mesi prima deciso di abbandonare il suo apprendistato e ritenendosi maturo nella arte dolciaria, aveva accettato l'invito del fratello di suo padre da anni emigrato in America nella cittadina di Hartford. In quella cittadina lo zio privo di figli gestiva una rinomata pasticceria siciliana che cresceva a vista d'occhio e da solo non riusciva più a sostenere le pressanti richieste.

Luisella, non ancora diciottenne, aveva preso a frequentare le lezioni in quella città non sua e venne fortemente incuriosita da un professore alto, corpulento e gioviale, che teneva corsi di Storia della Sicilia, anche lui come la maestra Ersilia, aveva lo sguardo segnato da un leggero strabismo. Pensando si trattasse di un segno del destino, il dubbio che aveva celato a tutti per lunghi anni lo volle manifestare a lui. Così nel bel mezzo di una lezione, mentre il gioviale professore chiedeva ai suoi allievi se avessero ben compreso quanto aveva spiegato prima in merito all'uso dei teatri di pietra da parte degli antichi greci, Luisella pose l'antico interrogati-



vo, chiedendo che attinenza ci fosse con la cassata siciliana. Temendo la minaccia di una possibile bacchettata, nascose entrambe le mani dietro la schiena mentre la classe scoppiava in una fragorosa risata. Il professore, però, non sorrise e puntando l'occhio strabico su Luisella disse che per certi versi potrebbe essere più importante, stupendo Luisella e tutti gli altri studenti che di colpo socchiusero le labbra, spegnendo i residui del riso. Continuò sostenendo che molti erano convinti che la sua origine risalisse alla dominazione araba, come anche la denominazione, ma che lui di ciò non era convinto. Pertanto invitò Luisella a far opportune ricerche in merito e che quelle, fra un mese, sarebbero state l'argomento del suo esame. Per Luisella fu peggio di una bacchettata sulle dita.

Ci volle un po' a riprendersi dallo sconforto. Si era andata a cacciare in un bel guaio. Il mistero che per tanti anni la aveva incuriosita, non solo non lo aveva chiarito ma adesso avrebbe dovuto spiegarlo lei a un docente universitario. Era forte di carattere e il giorno stesso andò a rinchiudersi nella enorme biblioteca universitaria, tutti i santi giorni, uscendone a tarda sera e disertandola solo la domenica. Lesse di tutto attraverso uno studio matto e disperatissimo, eguagliando in ciò il suo poeta preferito. Non solo gli antichi testi dei cronisti, la storia greca, romana, dei musulmani in Sicilia, i trattati di pasticceria, i diari del Gran Tour, i libri conventuali comprese le glosse. Così trascorse quasi un mese della sua esistenza. All'esame mancavano ormai solo pochi giorni e lei non aveva ancora chiarito l'arcano e nella sua testa regnava una gran confusione.

Aveva letto che probabilmente quel dolce lo avevano inventato gli arabi, nel corso della loro dominazione in Sicilia, che il nome era dovuto al contenitore metallico dove si preparava, una sorta di bacinella definita "quas'at". Ma il suo professore aveva detto che di ciò non ne era convinto, pertanto non avrebbe potuto sostenere tale tesi. Ritenne che nel dire ciò aveva sicuramente ragione in quanto la ricotta veniva addolcita da sempre, anche prima della dominazione araba. Già in tempi arcaici col latte di pecora si produceva in Sicilia, Polifemo venne derubato da Ulisse, proprio di quell'alimento. Magari a quei tempi non si trovava lo zucchero, che venne introdotto nell'isola dagli arabi, ma esso poteva benissimo essere sostituito dal miele. Sia i romani e prima ancora i greci avevano un prodotto simile una sorta di cacao addolcito col miele che nel periodo tardo latino prese il nome di "Caseatus" etimologicamente assai vicino al termine cassata. Già all'inizio del XIV secolo l'abate di San Martino delle Scale, Angelo Sinesio, usò per primo il termine "cassata" definendola: "Cibus ex pasta pani set caseus compositus" anche se si trattava di un dolce informato. La pasta reale poi venne realizzata per la prima volta dalle pie suore della Martorana, in epoca normanno-sveva, certamente dopo che gli arabi introdussero la coltivazione delle mandorle, come anche degli agrumi. Gli spagnoli sostituirono quella sorta di frolla che la reggeva col pan di Spagna e un rinomato "Monsù" francese, al servizio di una nobile famiglia siciliana nel 1700 decise di aggiungere la frutta candita in superficie e altri pezzettini nell'impasto della ricotta e la granello di cioccolato arrivata da poco dal nuovo mondo. Quanta gente e quante culture si erano avvicinate su quel capolavoro del gusto? Quanti secoli di storia animavano le sapienti e inconsapevoli mani del padre nella preparazione della cassata siciliana. Gente vissuta in epoche diverse, di diverse nazionalità, di religioni contrapposte, spesso nemica; erano riuscite a sintetizzare le loro abilità, culture e identità, in un prezioso alimento che la Sicilia adesso rappresentava pienamente.

Più confusa che mai abbandonò i libri e uscì dalla biblioteca per recarsi al suo pensionato, il giorno dopo non si sarebbe pre-

sentata all'esame, non voleva far brutta figura dinnanzi il suo professore del quale, malgrado le difficoltà alle quali la aveva sottoposta, provava stima e apprezzamento. Giunta a casa si buttò sul letto sconfitta e amareggiata, avvilita per la inutilità del tanto studio. Non fu per lei una notte serena. In sogno si vide proiettata su un campo di battaglia, dove con qualunque arma l'uomo avesse sin allora inventato, dalla clava ai più micidiali esplosivi, gente combatteva da qualunque parte, incitandosi e minacciando attraverso linguaggi diversi e incomprensibili, spargendo sangue e terrore, al fine di conquistare un certo trofeo che altro non era che una altissima torre, sulla quale cima troneggiava una enorme cassata siciliana. Ad un tratto tutto si acquietò e col passo lento e leggermente impreciso, vide arrivare da lontano, puntandola con un solo occhio, la signorina Ersilia che pian piano le si avvicinò fino a sfiorarle le guance con una carezza. Col palmo della mano le asciugò due lacrime, le riallacciò il fiocco slacciato, rendendolo elegante come un bocciolo di rosa, poi la baciò sulla fronte e si congratulò con lei per come era riuscita a risolvere il mistero che anni prima le aveva piantato nella testa.

Luisella si svegliò di colpo. Vide la luce del sole far capolino dalle serrande della finestra lasciate socchiuse. Nel corso di quel travagliato sonno aveva compreso tutto. Il quesito che la inquietava da anni era adesso risolto: la cassata siciliana al pari dei grandi monumenti della sua terra non rappresentava più una incomprensibile incognita. Si vestì in fretta e andò a rappresentare la soluzione al suo professore il quale sorridendo le disse che aveva visto giusto e la premiò col voto più alto e la lode. Qualcuno potrebbe riconoscersi in questo racconto, o magari individuare amici, parenti e conoscenti; oppure ricordare fatti e avvenimenti realmente accaduti. Potrebbe certamente accadere. In questi casi noi che amiamo raccontare storie risolviamo ogni possibile fraintendimento ricorrendo alla scontata formula: "Qualunque riferimento a fatti e persone è puramente casuale".

Non credeteci mai!
In realtà siamo dei ladri di vite. Rubiamo le esistenze e le storie delle persone che conosciamo, che abbiamo avuto la fortuna d'incontrare nel corso della nostra esistenza e se per certi versi alcuni avvenimenti o personaggi non ci dovessero piacere li aggiustiamo pure. Come astuti falsari manipoliamo in meglio, o in peggio, quelle vite e certe vicende al fine di renderle più confacenti al nostro racconto. Detto ciò lasciatemi godere questo tardo pomeriggio settembrino, al riparo dei raggi del sole ancora cocente, sotto la pensilina del mio caffè preferito al piano del Duomo, nell'isolotto che mi vide nascere e saltellare bambino. In quel singolare centro storico proiettato sull'azzurro del mare, al cospetto dell'imponente Duomo edificato dai primi colonizzatori ellenici, le cui sobrie e massicce colonne ancora si intravedono all'interno della murata di riempimento edificata dai biondi normanni, la cui facciata distrutta da uno dei tanti terremoti, venne ricostruita in puro stile barocco, come pure lo scalone dopo i bombardamenti dell'ultima guerra. Le statue dei santi protettori della città mi guardano affacciati dalle loro nicchie e io guardo loro e mi chiedo: quanta gente ha pregato su quella pietra e mi sento addosso millenni di implorazioni. Dai sacrifici degli antichi corinzi, ai riti dei primi cristiani, ai canti ortodossi, ai sufismi dei musulmani i quali per un breve periodo lo adattarono a Moschea, ai canti gregoriani; alle funzioni in greco, latino e infine italiano. Quanta gente, quante culture e quante abilità furono necessarie per edificare nel lungo corso del tempo questa meraviglia di monumento. Con un occhio guardo il Duomo coll'altro ciò che ho davanti, pur non avendo il pregio della signorina Ersilia: una corposa fetta di cassata siciliana, ricoperta di morbida pasta di zucchero, incorniciata nel verde della pasta reale, ricolma di canditi resi fluorescenti dai raggi dall'imminente tramonto. La forchettina che tengo in mano sembra impaziente di penetrare l'involucro per congiungersi con la deliziosa crema di ricotta e il palato già ne pregusta le delizie. Non vi è alcun dubbio, anche se qualcuno storcerà il naso, ma tra quello che ho sul piatto e quello che ho di fronte non credo vi siano differenze sostanziali, due monumenti della nostra millenaria cultura.

A tal punto mi congedo scusandomi ma non riesco più a resistere alla tentazione del dolce.

E per quanto riguarda il mistero di Luisella?

Come non lo avete ancora capito?

E se la cassata siciliana altro non fosse che la metafora più convincente dell'identità siciliana, anch'essa partorita da tante madri, tante quante sono i popoli che in questa terra si sono succeduti, incontrati e scontrati, dei quali qualche pronipote ancora oggi sbarca lungo i nostri litorali, convinto che un po' della nostra identità sia pure sua? La giovane figlia del pasticciere completò i suoi studi e iniziò la sua carriera di insegnante. Nonostante avrebbe potuto ottenere la cattedra nei più prestigiosi licei preferì lavorare con i bambini della scuola primaria.

E del garzone di bottega emigrato in America, che aveva portato in processione per gli stretti e scoscesi vicoli dell'isolotto la monumentale cassata siciliana uscita dalle mani del suo maestro, seguita da una sola fedele, al fine di rendere omaggio a una maestra che in essa vedeva l'identità di un popolo?

Si seppe in seguito che oltreoceano ebbe grande fortuna. In breve tempo divenne uno dei più importanti imprenditori gastronomici del made in Italy, o forse dovremmo dire del made in Sicily, grazie alla sua cassata siciliana. Essa ideata in Sicilia, da una moltitudine di popoli assai diversi che in questa isola si alternarono, spesso lottando e sovrapponendosi, aggiungendo, però, inevitabilmente e inconsapevolmente un tassello al nostro essere, da regina della pasticceria mondiale, adesso elargiva gusto e cultura ai popoli del nuovo continente.

LIDDO SCHIAVO

Ecco gli ex deputati siracusani col vitalizio Solo Granata fa l'assessore con chi capita

Ecco gli ex deputati dell'Ars che godono di vitalizio, ognuno con i rispettivi importi. Una spesa che alla Regione costa quasi due milioni di euro al mese. Nell'elenco qui sotto sono 15 i deputati siracusani. Solo Fabio Granata è rimasto sul campo e ricopre l'incarico di assessore al comune capoluogo con una giunta di classici avventurieri politici.



Accardo Michele 3108,58
Aiello Francesco 6838,88
Alaimo Bernardo 6838,88
Amata Francesco 4973,73
Arnone Mario 3108,58
Aulicino Armando 4973,73
Barba Alfonso 4973,73
Barbera Giovanni 3108,58
Basile Giuseppe 6838,88
Basso Francesco 3108,58
Battaglia Giovanni 4973,73
Battaglia Maria Letizia 3108,58
Bellafiore Vito 3108,58
Bisignano Franco Antonio 3108,58
Bono Nicola 4227,67
Bosco Camillo 8704,02
Bosco Mario 3108,58
Brancati Benedetto 4973,73
Calanna Nunzio 3108,58
Caltagirone Salvatore 3108,58
Campione Giuseppe 6838,88
Cantone Biagio 3108,58
Capitummino Angelo 8704,02
Carullo Antonio 3108,58
Catania Franco 4973,73
Cavallaro Mario 3108,58
Chessari Giorgio 8704,02
Cipolla Nicolò Rosario 6838,88
Coco Mariano 3108,58
Coco Vincenzo 3108,58
Colajanni Luigi Alberto 1865,15
Colombo Luigi 4973,73
Confalone Giancarlo 4725,04
Costa Vincenzo 6838,88
Crisafulli Vladimiro 6838,88

Cristaldi Nicolò 8704,02
Culicchia Vincenzino 7957,96
D'Acquisto Mario 9077,05
D'Agostino Giuseppe 3108,58
D'Antoni Sergio Antonio 3108,58
D'Urso Somma Giuseppe 3108,58
Damagio Saverio Emanuele 3108,58
Damigella Patrizio 4973,73
Davoli Giovanbattista 3108,58
Di Bennardo Emanuele 3108,58
Di Stefano Giuseppe 3108,58
Drago Giuseppe 4973,73
Errore Angelo 6838,88
Fasino Mario 10880,03
Ferrara Arturo 6838,88
Ferrari Liborio 3108,58
Ficarra Anna Maria 3108,58
Firrarello Giuseppe 4973,73
Fleres Salvatore 8704,02
Foti Vincenzo 4973,73
Franco Giuseppe 3108,58
Galasso Alfredo 3108,58
Galletti Giuseppe 6838,88
Gentile Raffaele 4973,73
Gentile Rosalia Teresa 4973,73
Germanà Antonino (di An.) 3108,58
Giacalone Vito 4973,73
Giambone Vincenzo 3108,58
Giannone Giuseppe 3108,58
Giannopolo Domenico 4973,73
Giubilato Salvatore 4973,73
Giuliana Francesco G. 6838,88
Giuliano Gaetano Carlo 4973,73
Gorgone Francesco Paolo 6465,85
Granata Benedetto 6838,88
Grillo Morassutti Salvatore 7211,91
Grillo Salvatore 8704,02
Grimaldi Ugo Maria 3108,58
Guarnera Vincenzo 4973,73
Gulino Luigi 4973,73
Gurrieri Alfredo 3108,58
Gurrieri Sebastiano 3108,58
Iocolano Paolo 8704,02
La Corte Gioacchino 3108,58
La Grua Saverio 3108,58
La Placa Vittorino 3108,58
La Porta Francesco 4973,73
La Russa Angelo 7211,91
Laudani Adriana 6838,88
Lauricella Giuseppe 3108,58
Leanza Salvatore 6838,88
Leone Vincenzo 4973,73

Libertini Mario 3108,58
Liotta Santo 4973,73
Lo Certo Sebastiano 3108,58
Lo Curzio Giuseppe 8704,02
Lo Giudice Calogero 7957,96
Lo Giudice Vincenzo 4973,73
Lo Porto Guido 4725,04
Lo Turco Salvatore 3108,58
Lombardo Antonino 6838,88
Lombardo Raffaele 4973,73
Lombardo Salvatore 4973,73
Macaluso Emanuele 6092,82
Magro Francesco 4973,73
Mancuso Giuseppe 3108,58
Mannino Calogero 4973,73
Mannino Pasqualino 3108,58
Manzullo Giovanni 6838,88
Marchione Serafino 3108,58
Marconi Marina 3108,58
Marino Giovanni 6838,88
Martino Federico 3108,58
Martino Francesco 8704,02
Martorana Federico 3108,58
Mazzaglia Mario 10258,31
Mercadante Giovanni 3108,58
Messina Antonino 6838,88
Mezzapelle Paolo 3108,58
Morinello Salvatore 4973,73



Moschetto Angelo 3108,58
Motta Carmelo 4973,73
Mulè Sergio 4973,73
Natoli Salvatore 9636,60
Nicolosi Nicolò 6838,88
Ordile Luciano 9636,60
Ortisi Egidio 6838,88
Paffumi Angelo 3108,58
Palazzo Renato 3108,58
Palillo Giovanni 4973,73
Parisi Francesco 8890,54
Parisi Giovanni 6838,88
Paternò Di Roccaromana A. 3108,58
Pellegri Bartolomeo 6838,88
Petrota Giovanni 3108,58
Pezzino Giovanni 3108,58
Pezzino Vincenzo 3108,58
Piccione Nicolò 4973,73
Piccione Paolo 6838,88
Pignataro Giuseppe 3108,58
Piro Francesco 6838,88
Pizzo Pietro 5346,76
Placenti Salvatore 8704,02
Plumari Salvatore 8704,02

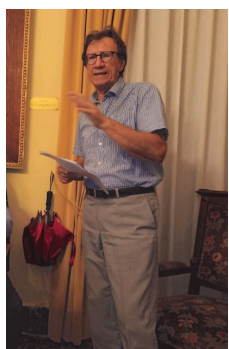
Prestipino Giarritta G.pe 4973,73
Provenzano Giuseppe 3108,58
Pullara Leopoldo 4973,73
Purpura Sebastiano 4973,73
Ragusa Giuseppe 3108,58
Ricevuto Giovanni 3108,58
Ricotta Michele 3108,58
Risicato Elio 4973,73
Rosano Angelo 4973,73
Rosso Sebastiano 3108,58
Rubino Raffaello 4973,73
Russo Michele 9636,60
Saladino Gaspare 4973,73
Sanzarello Sebastiano 4973,73
Saraceno Carmelo 3108,58
Scalici Antonino 4973,73
Segreto Giuseppe 3108,58
Seminara Antonio 3108,58
Silvestro Gioacchino 4973,73
Sottosanti Fulvio S.re 3108,58
Spagna Fausto 4973,73
Speranza Bartolo 3108,58
Spoto Puleo Sebastiano 3854,64
Stancanelli Raffaele 6838,88
Sudano Domenico 4973,73
Susinni Biagio 4227,67
Toscano Giuseppe 3108,58
Trimarchi Giovanni 3108,58
Trincanato Gaetano 10258,31
Tringali Paolo 3108,58
Tumino Carmelo 4725,04
Tusa Antonio 4973,73
Valastro Sebastiano 4973,73
Villari Giovanni 5719,79
Virlinzi Gaetano 3108,58
Vizzini Gioacchino 6838,88
Zago Salvatore 8704,02
Zizzo Pietro 3108,58

Le pensioni degli ex deputati regionali (sistema misto retributivo-contributivo, cifra lorda mensile, dati giugno 2014).

Adamo Giulia 4478,78
Ammatuna Roberto 4592,01
Apprendi Giuseppe 4527,20
Bufardeci Giambattista 4831,53
Cristaudo Giovanni 6526,89
Di Guardo Antonino 4669,33
Ferrara Massimo 2842,94
Limoli Giuseppe 4536,24
Maira Raimondo 4049,18
Musotto Francesco 4792,55
Scammacca Della Bruca Guglielmo 4869,72
Speziale Calogero 8870,29

Sta uccidendo l'anima e l'identità della nostra bellissima Siracusa: Italia merita 1, forse anche meno

Continua da pag. 1



Marcello Lo Iacono: Insieme a Lucia Acerca ha costruito il miracolo Reimann. Contro Italia prima e Granata dopo, ancora oggi fieri avversari. 8

Maurizio Landieri: Sono orgoglioso di essere un suo amico. La pensiamo diversamente su mille cose, ma ci vogliamo bene lo stesso. 8

Elio Tocco: Amo da sempre Elio Tocco, per quello che ha fatto, per quello che fa. 9

Mimmi Moscato: Le sue conoscenze delle famiglie siracusane sono un tesoretto che andrebbe scritto e trascritto. 8

Liddo Schiavo: Lo conosco da una mezza dozzine di vite. E' un'icona della siracusana, adoro quello che scrive. 8



Franco Zappalà: E' un superstite della vecchia politica,

della programmazione, dei progetti. Oggi s'arrangia in serie C, questo è. 7

Ivan Scimonelli: Mi aspetto molto da lui, molto di più dei problemi minuti e poco incidenti sul futuro di Siracusa. 6

Paolo Romano: La sua vita è la sua Cassibile. Da sempre e per sempre. Uomo libero, con sogni e grinta. 7

Simone Ricupero: E' tutto quello che un consigliere non dovrebbe essere. Scarsamente coerente, ferocemente alla ricerca di uno strapuntino. 5

Massimo Milazzo: E' un sindaco incompiuto da anni. Massimo è un ottimo professionista, ha molto consenso, ma c'è sempre un caporale a chiudergli la strada. 8

Ferdinando Messina: Sarebbe stato di gran lunga un sindaco migliore di quello che c'è. Non ha la spregiudicatezza di Italia e si è fidato di un novellino come Riccardo Gennuso. 7

Sergio Imbrò: amaro del capo. 6

Luigi Gennuso: Cosa c'entra con Siracusa? 5

Damiano De Simone: ha portato al



capo la cugina falsa di Borsellino. 5

Concetta Carbone: amaro del capo 6

Andrea Buccheri: Amaro del capo 6

Cinzia Santuccio: consigliere in Bonafede 6

Sergio Bonafede: Vince sempre. 6

Enzo Vinciullo: Si lecca le ferite, ma con Salvini e Tardino.. 6

Edy Bandiera: Movimentista. 6

Pippo Gianni: Le chiacchiere sono chiacchiere, ma i priolesi lo preferiscono sempre. 8

Giovanni Magro: Non parla mai a casaccio, non è poco. 7

Renato Messineo: n.c.

Simona Princiotta: Aspettiamo che ritorni campo invece di sprecare energie per i perdenti. 7

Filippo Scerra: A Siracusa non san-

no nemmeno chi è. E questo dice tutto. 3

Antonio Nicita: Non era amore, ma solo un calesse. C'è tempo per riscattarsi, ma senza smart working 6

Carlo Auteri: Non è come fare teatro, per la nostra comunità occorrono fatti concreti e per ottenerli bisogna studiare. 5

Giuseppe Gibilisco: Partenza ad handicap. Abbiamo tifato per lui come atleta, ma amministrare - nonostante le credenze effimere del Capo - è una cosa seria. 5

Giuseppe Carta: Patto di ferro con Italia e Favi, ma, come altri, non ha il taglio da deputato.

Dovrebbe anche legiferare e viene da ridere. 4

Carmela Petralito: L'ex sindaco di Pachino non ha mai spiegato per-

ché è stata sfiduciata. 5

Riccardo Gennuso: Giovane deputato di Rosolini che ha deciso di partire dall'al-



to, precipitando. 4

Peppe Germano: Il sindaco di Solirino ha chiuso alleanze politiche pericolose. 6

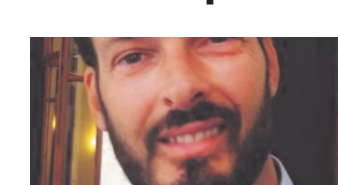
Marco Carianni: Invece di fare il sindaco di Floridia, che come scrive Fdi ha più di un problema, è diventato un colonnello di Italia alle ultime comunali nel capoluogo. 5

Donatella Lo Giudice: Troppo intelligente e sensibile per fare politica nella fase di m...a che stiamo vivendo. 8

Tiziano Spada: Ricorda il film Er Più con Celentano. Qualcuno gli spieghi che tradire sempre (lo ha fatto anche con la Giunta votando Italia) non è una virtù. Anzi a strada lunga..5

Fabio Granata: Dopo il pro Hamas e Fondazione niente da aggiungere, da assessore un curriculum di quarzate senza fine. 4

Francesco Italia: Sta uccidendo l'anima e l'identità di Siracusa. E' la sua natura quella di distruggere e



poi proporre le sue incredibili soluzioni che ci hanno portato ad essere l'ultimo comune italiano per la qualità della vita. 1

Teresella Celesti: Con lei (dirigente dell'Einaudi) assessore alla Pubblica Istruzione Siracusa perde una valanga di scuole. Nel merito non ha detto una parola forse provando un minimo di vergogna. Ma di rinunciare all'indennità di platino non se ne parla. In altre tempi un assessore nelle sue condizioni si sarebbe dimesso il giorno dopo. 2

Pietro Coppa: E' il fantasma del Vermexio ormai da anni. Lo studio va bene e l'indennità non si tocca. Ci mancherebbe. 4.

Pietro Coppa: E' il fantasma del Vermexio ormai da anni. Lo studio va bene e l'indennità non si tocca. Ci mancherebbe. 4.

Pietro Coppa: E' il fantasma del Vermexio ormai da anni. Lo studio va bene e l'indennità non si tocca. Ci mancherebbe. 4.

I politici più stanno a sinistra più abitano in centro. Federico Bini