



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

i fatti

della domenica

Spedizione in
abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 70 %

FONDATO NEL 1988
N° 12/2024
Domenica 24 marzo 2024



diretto da Salvo Benanti

Email: ifattisr@gmail.com

Anno 36

Siamo stati portati allo sbando per le scelte suicide di Forza Italia e Fratelli d'Italia

Enzo Vinciullo, con Marco Zappulla la Lega è nella Giunta Italia. Confermi?

Assolutamente no, io non ho alcun rappresentante in Giunta, non ho intrapreso, a differenza di tutti gli altri partiti, nessuna interlocuzione con il sindaco eletto dai siracusani. So chi è, ma non conosco Marco Zappulla, a cui posso fare i miei auguri di buon lavoro, ma nulla più. Dopo una opposizione netta da tempo non parli più del sindaco milanese. Hai cambiato idea? Oggi va bene?

Non ho cambiato idea su Francesco Italia, sono solo rispettoso della decisione dei siracusani che hanno eletto Italia e che mi hanno detto di non fare opposizione, non consentendomi di superare lo sbarramento del 5% e di avere consiglieri comunali in modo da fare opposizione. Schifani che fa il duce nelle scelte di Siracusa o Bandiera che passa con Italia. Chi è peggio?

Al peggio non c'è mai fine!

La verità, ma i deputati regionali sono proprio tutti scarsi?

Non posso essere io a giudicarli, saranno i cittadini, quando si tornerà a votare. Non ho, né mi appartiene, il rancore dell'ex per giudicare coloro i quali sono stati eletti dai cittadini.

L'ex ministro Prestigiacoemo sembra aver cambiato vita, i Gennuso per lei sono troppo

Non so quello che sta facendo l'On. Prestigiacoemo, né conosco i suoi sentimenti, ma la cosa, francamente, non mi appassiona più di tanto. Siracusa va sempre peggio?

E' sotto gli occhi di tutti, basta vedere le varie classifiche nazionali. Sull'università Italia e Granata ci raccontano una balla al giorno sui nuovi corsi che nei fatti non ci sono mai stati. Insomma, siamo alla presa per i fondelli a ripetizione dei siracusani



Spesso mi convinco, ma spero di sbagliarmi, che ai siracusani piace essere presi in giro, altrimenti avrebbero fatto altre scelte, quando sono stati chiamati a valutare l'operato di ognuno di noi. Oltre che essere presi in giro, mi pare di capire che, come sempre

nel passato, hanno una particolare predisposizione nei confronti dei forestieri, ora non possono lamentarsi. E' evidente che ognuno difende il proprio territorio da cui proviene ed essendo Siracusa solo una riserva di caccia, a cacciare a casa altrui è sempre facile in quanto si

può uccidere quanta più selvaggina possibile senza provare dolore.

Il Comune rischia il default e sindaco e assessori si assegnano stipendi da favola

Avevo, in campagna elettorale, quando, notoriamente, siamo stati portati allo sbando da Fratelli d'Italia e da Forza Italia che, con le loro scelte suicide, hanno consentito a Francesco Italia di essere rieletto, lanciato l'allarme sul rischio default, ma, dato il risultato elettorale, credo di non essere stato creduto. Sugli stipendi da favola, penso che, data la situazione drammatica del bilancio, potevano essere più attenti ed oculati.

Si prendono le indennità d'oro tanto non succede nulla. C'è una raccolta di firme per chiedere l'imperizia per le cause perse a ripetizione dal Capo

Nessuno mi ha informato di questa raccolta di firme, se mi sottoporranò il problema lo valuterò e, in caso, parteciperò anch'io.

Come finirà questo 2024 che non è iniziato molto bene e come sarà il 2025?

Io di professione faccio il docente, non l'indovino! Posso solo augurarmi che questo 2024 sia migliore del 2023 e che il 2025 possa vedere realizzate tutte le aspirazioni dei siracusani, cominciando dalla costruzione del Nuovo Ospedale di Siracusa su cui tante sciocchezze continuano ad essere dette e che è la cifra esatta della inadeguatezza della classe politica che è stata sempre scelta dai cittadini. Tutti pensiamo di avere il diritto di candidarci, ma le scelte dei cittadini dovrebbero essere oculate e adeguate alla situazione drammatica che vive la nostra provincia, se queste scelte non lo sono state, le lacrime da coccodrillo, a cui siamo ormai abituati da tempo, sono inutili.

Il sindaco "premia" con gli assessorati tutti i super traditori del centro destra

Lunedì scorso hanno giurato, nella sala "Raffaello Caracciolo" di Palazzo Vermexio, due nuovi assessori della giunta comunale. A Barbara Ruvoli e Giancarlo Pavano, che si sono dimessi sempre in mattinata, subentrano Salvo Cavarra ex consigliere comunale, e Marco Zappulla, ex presidente della Consulta comunale giovanile. "Il sindaco Italia ha ringraziato Alessandro Spadaro e Sergio Imbrò che hanno accolto la mia richiesta di attendere la composizione del quadro politico che consentirà il loro ingresso in Giunta. A tal proposito, come ho detto in modo chiaro a tutti gli interlocutori, ribadisco che il problema di garantire la parità di genere non riguarda il sindaco ma tutta la squadra e dunque va risolto insieme, trovando soluzioni comuni; in assenza di soluzioni comuni, sarà il sindaco a decidere. Ci tengo a dirlo per evitare fraintendimenti e dichiarando ancora una volta che ho tutta l'intenzione di mantenere l'impegno preso con Spadaro e Imbrò».

Per effetto delle dimissioni e dei subentri, la Giunta è così composta:
Edgardo Bandiera, detto Edy, 50 anni, confermato vice sindaco, si occuperà di: Lavori pubblici, Attuazione del programma, Sviluppo economico e competitività (agricoltura, pesca, mercati e fiere), Programmazione comunitaria, Rapporti con il consiglio comunale;
Salvo Cavarra, 52 anni: Igiene urbana e verde pubblico, Cimitero e servizi cimiteriali;
Teresella Celesti, 61 anni: Istruzione e diritto allo studio, Sanità, Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo, Sviluppo delle tecnologie e dei sistemi informativi; Statistica, Servizi demografici ed elettorali, Decentramento;
Salvatore Consiglio, 51 anni: Risorse umane, Beni demaniali e patrimoniali, Beni comuni, Centro storico e decoro urbano, Urbanistica e assetto del territorio, Edilizia privata;
Pietro Coppa, 56 anni: Bilancio, Entrate e servizi fiscali, Affari legali, Partenariato pubblico privato;
Giuseppe Gibilisco, 45 anni: Polizia municipale e Polizia ambientale, Sport e periferie, Risorse mare, Tempo libero;
Benedetto Fabio Granata, 64 anni: Tutela e valorizzazione dei beni e delle attività culturali, Unesco, Università, Sviluppo e valorizzazione del turismo, Legalità e trasparenza;
Vincenzo Pantano, 60 anni: Protezione civile, Edilizia scolastica, Trasporti e diritto alla mobilità, Tutela del territorio e dell'ambiente, Attuazione Paesc (Piano d'azione per l'energia sostenibile e il clima);
Marco Zappulla, 33 anni: Pari opportunità e diritti sociali, Politiche sociali e della famiglia, Politiche di inclusione e diritto alla casa, Politiche giovanili, Democrazia partecipata, Città educativa, Politiche di genere;
Il sindaco Francesco Italia, 52 anni, nato a Milano, ha mantenuto l'interim di: Commercio internazionale, Pnnr, Edilizia residenziale sociale, Società ed enti partecipati, Servizio idrico integrato e tutela delle risorse idriche, Sistema energia ed efficientamento energetico, Pubblica illuminazione".



Sin qui il comunicato del Capo. Quindi l'emergenza era quella di nominare due nuovi assessori (gli uscenti sono stati pochi mesi e subito a casa), dire a chi aspetta dietro la porta che saranno nominati non appena ci sarà la parità di genere, la quota rosa insomma. Intanto non è un rimpasto, ma uno smantellamento visto che come minimo saranno cinque i nuovi assessori. Come sempre Italia fa il contrario di quello che dice, ma è stato riletto grazie alla destra dei traditori, in ordine sparso i vari Bandiera, Carta, Spadaro, Bonafede, Alessandro e Roberto Di Mauro. All'albo dei traditori sono già iscritti Boscarino, Scimonelli e altri ormai ex di destra. Certo che fa un po' schifo politicamente dover prendere atto che hanno preso i voti della destra per poi diventare politicamente servi dell'avversario che dovevano combattere. Italia ha continuato a dire bugie. Ha imbrogliato sulla riduzione delle tasse (abbiamo l'Imu più alta in Sicilia con un tasso al 10,6 per cento), ha imbrogliato sui sei corsi universitari concordati col rettore di Messina (era un falso dai calci nel sedere), ha imbrogliato sui servizi. "Le carenze, sottolinea Civico 4, spaziano dal trasporto pubblico

locale all'illuminazione pubblica, dalle strade dissestate all'assenza, in molte zone balneari, di un adeguato sistema idrico e fognario, ancora in fase di completamento". La Sais è forse peggio dell'Ast grazie all'affidamento diretto di Italia (cinque milioni per due anni), la Tekra può fare che quarzo vuole visto che Italia ha rinunciato a qualsiasi sanzione nei suoi confronti. Insomma, un disastro a cui dovrebbero subito mettere in mano assessori/amministratori competenti e non assessori fantoccio che stanno per mesi senza fare niente eccezione fatta per la percezione dell'indennità che Italia ha portato al massimo consentito, l'attuale sindaco ad esempio prende mensilmente l'80 per cento di quanto percepisce il presidente della Regione, una forzatura incredibile, sempre coi soldi dei siracusani. Invece di mettere mano al disastro delle piste ciclabili e all'immensa colata di cemento in una città con la nostra storia e di pensare a servizi quanto meno dignitosi, l'uomo venuto da Milano gioca a togliere e mettere assessori, della città se ne strafrega. Tutto nero pece? Al momento è così, ma sembra in arrivo qualche speranza. Non diciamo cosa, ma sembra in arrivo.




La tradizione della Pasqua è molta sentita in Sicilia e nei capoluoghi di provincia

LA PASQUA IN SICILIA TRA TRADIZIONE E RICORDI...

Puisia ri Pasqua

"Lu Lunniri si cianci pi tutta la simana - lu Martiri accumenzunu li luti lu Mercuri si fa la Quarantana - Joviri si firrianiu li Sipulcri lu Venniri ri lignu la campana - lu Sabbatu Maria ni chiama a tutti Ruminica Gesuzzu n' Cely p'acciana - pi sarvarni re peni e ri li curpi"

Le festività pasquali sono molto sentite in Sicilia e sono davvero tantissime le manifestazioni sacre che nei giorni di festa animano le strade delle grandi città e dei piccoli paesi. La Pasqua è la ricorrenza che, fin dai tempi più antichi e più di ogni altra, ha suscitato in tutto il territorio dell'isola un'intensa partecipazione popolare. Nella Settimana Santa è un susseguirsi di rappresentazioni e processioni che hanno come intento quello della rievocazione e commemorazione della Passione, Morte e Resurrezione di Gesù Cristo. I cortei che si snodano per le vie delle città sono formati da confraternite di arti e mestieri nei loro caratteristici costumi e seguiti dal clero con i paramenti quaresimali, nonché da simulacri di Gesù morto, della Madre sua in dolore e dagli altri personaggi che contornano la Passione di Cristo. Spesso però queste rappresentazioni sono impersonate dai fedeli che raffigurano con grande pathos i tristi momenti del Calvario di Gesù. La presenza emotiva dei fedeli è talmente forte che i sentimenti di dolore, per la Morte prima e per la gioia della Resurrezione del Redentore poi, appaiono autentici momenti di teatralità. Forte è la simbologia che connota e caratterizza la Settimana Santa sia a livello decorativo degli scenari per la presenza di elementi rituali quali il grano, il pane, il colore viola dei paramenti, i fiori ed altro che a livello metaforico, in quanto si vuole che la Pasqua, che cade sempre in Primavera, rappresenti il risveglio della Natura dopo il letargo invernale, e quindi la rinascita della Vita ed il trionfo del Bene sul Male.

TRA ANTICHI SAPORI DELLA PASQUA... NELLA TRADIZIONE SICILIANA

Il pranzo di Pasqua in Sicilia è un inno alla tradizione. Sulle tavole dei Siciliani non mancano i ricchi piatti della tradizionale cucina siciliana che celebrano la fine della Quaresima. Così come in tutte le province siciliane anche la Cucina tipica Ragusana è caratterizzata da vari piatti tipici. Il Menù di Pasqua e della cucina Ragusana è un vero trionfo di sapori: dalle "scacce" alle "mpanate" di agnello o pollo, dalla "Nfigghiulata" di ricotta ai "Turciniuna" fino ad arrivare ai dolci dove primeggiano quelli con la ricotta vaccina come le Cassate Pasquali e il classico canolo di ricotta.

Sul piano gastronomico la Pasqua viene commemorata con una serie di preparazioni rievocative della ricorrenza.

La pasticceria è arricchita dalla produzione di pecorelle di pasta reale così come di pasta reale sono i frutti coloratissimi che le contornano. Ed ancora le "cudde" o "aucieddi cu l'ova" una sorta di grande biscotto (a volte a forma di uccello) in cui vengono incastonate una o più uova. Nel territorio messinese è stata riscoperta e riproposta la ricetta dell'antico dolce di Valdinia, "la cjauna", dal gusto unico e delicato. Ed infine la pignolata e la cassata, tipici e rinomati dolci siciliani ormai noti in tutto il mondo.

Le "Mpanate" di carne Ragusane

Impanate di carne, un altro ricordo della cucina di casa mia. Piatto tipico di Pasqua nella zona di Ragusa. Oggi si preparano anche in altre occasioni. Solitamente venivano fatte con la carne di agnello ma adesso vengono preparate anche con la carne di tacchino o di pollo. La Ricetta della Nonna Marianna... per le "Mpanate" ragusane

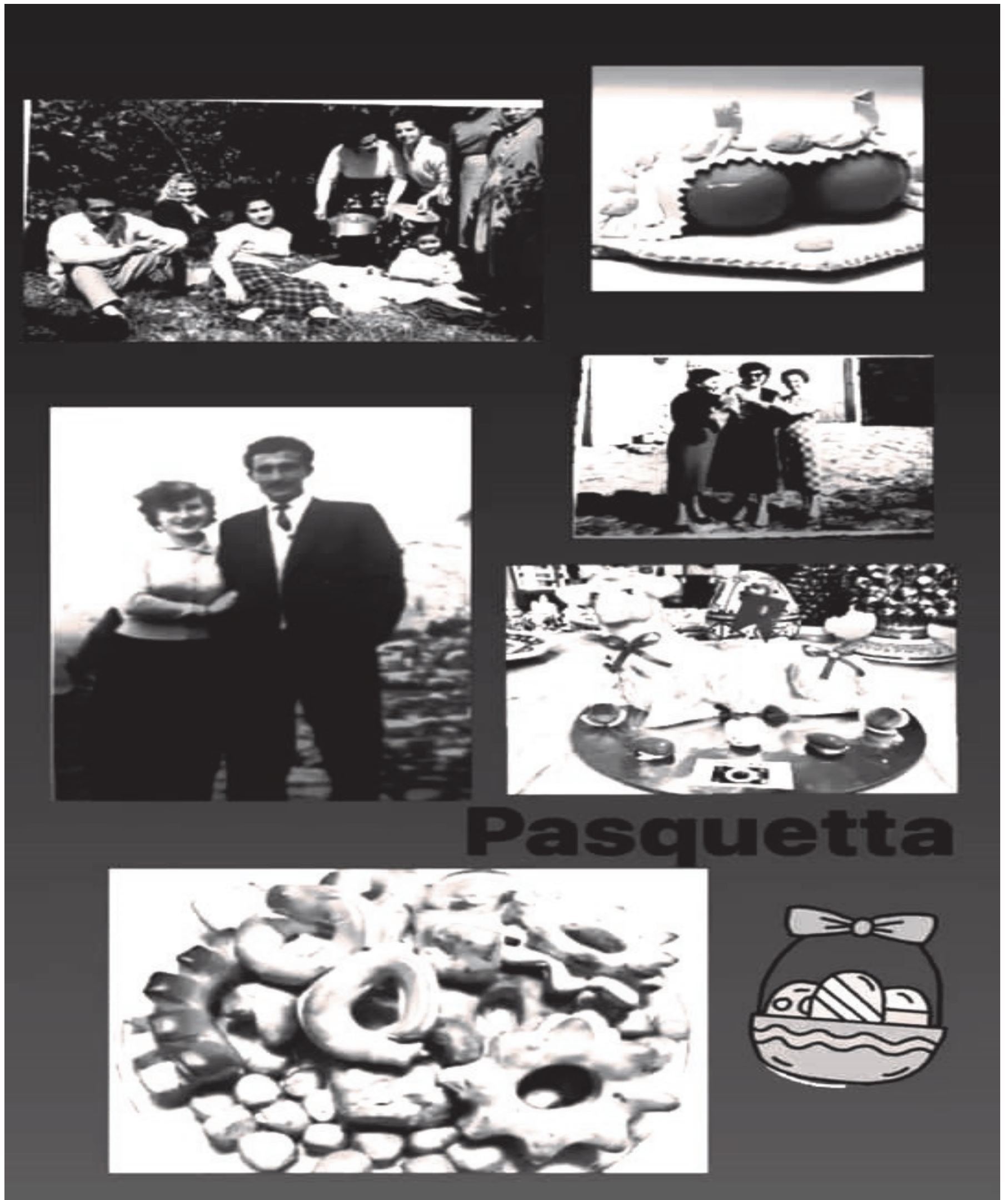
Ingredienti:
650 gr. carne d'agnello tagliata a tocchetti con o senza ossa
sale 12 gr.
pepe nero

due foglie d'aglio verde tritate, prezzemolo

Procedimento:
Condire la carne d'agnello la sera prima affinché continui a frollare e gli ingredienti si amalgamino tra loro

L'impasto viene preparato come per le focacce, basta solo aggiungere della sugna (strutto) per rendere più friabile la pasta. (una noce di strutto per ogni kg. di farina); sul panetto confezionato, come per le focacce, prima di porlo a lievitare, viene praticata con il dorso del coltello una lieve pressione, in modo da ottenere un solco a collare, non molto profondo, che divida il panetto in due parti.

Una volta lievitato, il panetto viene diviso in due parti, una parte viene stirata per fare da fondo e l'altra viene stirata per fare da coper-



Pasquetta

chio all'mpanata. Sulla parte inferiore si pone la carne condita e con la parte superiore della pasta si copre; i margini vengono saldati con una leggera pressione delle dita; si creerà un cordoncino intrecciato a spirale ("u rieficu") che servirà a chiudere l'impanata. La superficie della pasta viene oliata e bucherellata con una forchetta per permettere la traspirazione durante la cottura in forno (per circa un'ora) ... e magicamente la "Mpanata" è fatta, pronta per essere degustata.

Un Tour per le Città ricche di usi e tradizioni nel periodo pasquale
AGRIGENTO
A Licata è molto sentita la Festa dell'Addolorata: il Venerdì Santo un corteo di fedeli e bambine vestite come sante segue la statua dell'Addolorata, che termina con la degustazione delle tradizionali muffulette.

Aragona si popola di grandi fantocci raffiguranti San Pietro e Paolo, che la domenica di Pasqua sfilano in parata adornati da nastri e primizie.

A San Biagio Platani si allestiscono grandi archi composti da pani glassati e frutta, sorretti da una complessa impalcatura fatta di canne: questi archi sono lo scenario dell'incontro tra la Madonna e il Cristo per il giorno della Resurrezione.

CALTANISSETTA
La Settimana Santa di Caltanissetta è celebre in tutto il mondo: è gemellata con quella di Siviglia e le sue celebrazioni durano dal martedì alla domenica. Celebre la sfilata della Real Maestranza, che raggruppa le maestranze locali ed ogni anno è guidata da un Capitano, scelto tra le varie maestranze. Il Giovedì Santo sfilano le "Vare", gruppi sacri realizzati in cartapesta che raffigurano le stazioni della via crucis, e che sfilano in centro città accompagnati da congregazioni

e da un fiume di fedeli. Altrettanto famosa è la processione del Cristo Nero che sfila il Venerdì Santo tra le vie del centro storico: la statua del Cristo, di un colore tipicamente scuro, è accompagnata dalle "laudate", canti tradizionali intonati dai fogliamari, custodi di un patrimonio folcloristico che affonda le sue origini in un tempo remoto.

Un'altra processione di enormi fantocci è quella che si svolge a San Cataldo: i Sampauluna, grandi personaggi mossi da operatori, sfilano in processione per festeggiare la notizia della Resurrezione di Cristo.

Salvatore Battaglia

Continua a pag.4



Opinioni e repliche

Diventa una esigenza avere uno spazio che consenta a chi ci legge di poter replicare o di poter dire la propria opinione su quello che è già stato pubblicato dal nostro giornale. Naturalmente chiediamo repliche stringate, o comunque compatibili con la necessità di dare visibilità a tutti.



cittadinisulwebcittadinisulwebcitt

La mia famiglia aveva voluto un forno a pietra che nel "Curtigghiu" veniva usato anche da altri

Continua da pagina 3

CATANIA

Adrano mette in scena l'incontro tra Cristo risorto e la Madonna nel giorno di Pasqua. A portare scompiglio "i Diavulazzi 'i Pasqua", simulacri che raffigurano Lucifero e i diavoli che tentano in tutti i modi di non far avvenire l'incontro. Una tradizione questa che ha origine nel '700. Solo l'intervento dell'Arcangelo Michele impedirà che i diavoli abbiano la meglio. A Bronte si svolge la tradizionale visita ai sepolcri: altari decorati con primizie e addobbi floreali, che sono anche i decori dei fercoli che sfilano in processione.

ENNA

Il Venerdì Santo sfilano per le strade centinaia di confratelli incappucciati che portano in processione su cuscini e vassoi gli strumenti della passione. Apre il corteo la Confraternita della Passione. La sfilata si svolge in un particolare silenzio che rende l'evento molto suggestivo.

Pietraprzia: celebre è "U Signuri di li fasci", un altro rito del venerdì santo che vede la statua di Gesù Cristo poggiata su una trave di cipresso portata a spalla da 80 fedeli. Alla trave di legno sono annodate circa 200 fasce di lino bianco lunghe 33 metri, come gli anni di Cristo, che appartengono ai devoti. Il fercolo sfila per le vie cittadine tutta la notte e ogni devoto proprietario di una fascia la tiene stretta tra le mani per tutta la processione.

PALERMO

Anche a Palermo si fa visita ai sepolcri: la sera del Venerdì Santo gli altari delle chiese, adornati di fiori e preziosi ex voto, ricevono un fiume di gente che percorre il proprio itinerario di fede la sera.

Una commistione di culture quella di Piana degli Albanesi, dove le liturgie pasquali sono officiate in greco e in albanese seguendo il rito bizantino. Le giovani donne del paese sfilano per le strade indossando splendidi abiti tradizionali ricamati con fili d'oro, che fanno parte del loro corredo nuziale.

Anche a Prizzi va in scena "l'abballu di li diauli": le strade arroccate sulla montagna si colorano di diavoli di tutte le età vestiti con costumi rossi, pelli di capra e mascheroni. I diavoli seguono la Morte, vestita di giallo e con una balestra in mano, che provoca confusione tra la folla e cerca di evitare l'incontro tra Cristo risorto e la Madonna. Tutto accompagnato dai balli e dalla musica dei diavoli e delle bande.

RAGUSA

Ragusa Ibla si riempie di statue esposte dalle rispettive confraternite, mentre le luci delle chiese, il Venerdì Santo, restano spente per osservare un rispettoso silenzio.

A Ispica si svolge una processione molto sentita: la via Crucis inizia alle 2:00 del mattino e sfila in processione la statua della Madonna. Si dice che in questa "vara" sia custodito un frammento della vera croce del Cristo, che i fedeli omaggiano di ex voto di cera.

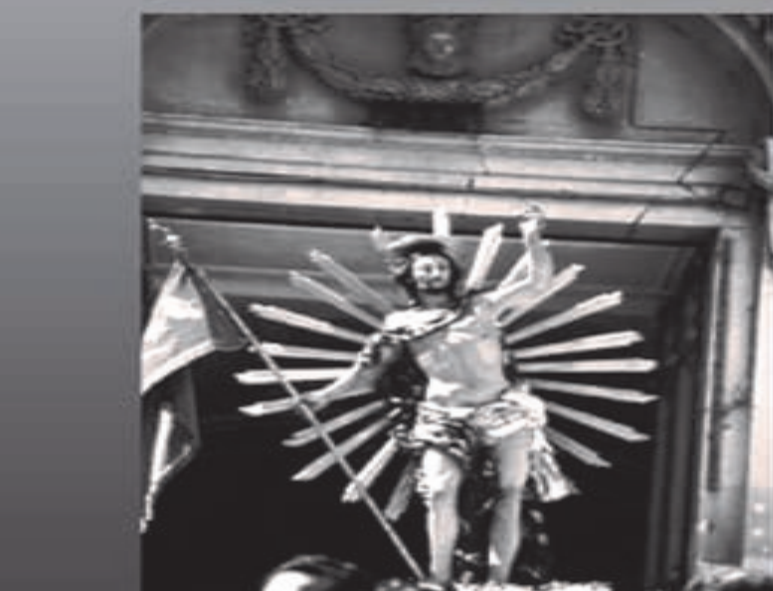
SIRACUSA

Noto possiede la Santa Spina che si dice sia una delle vere spine della corona di Gesù, portata qui nel XIII secolo da un frate francescano. La reliquia è portata in processione il Venerdì Santo. A Sortino la notte fra il giovedì e il Venerdì Santo si accende di piccoli falò di rami secchi di mandorlo e agrumi, detti "farati". Questi fuochi vengono accesi via via che la statua del Cristo portata in processione percorre le strade del paese.

TRAPANI

Celebre la processione dei Misteri, una delle più antiche manifestazioni religiose della Sicilia. Questa processione dura per quasi ventiquattro ore, durante le quali i Misteri (gruppi sacri raffiguranti le stazioni della via crucis) sfilano per la città in un'atmosfera densa di emozione. Le Veroniche sono le protagoniste del giovedì Santo di Marsala: giovani donne e bambine sfilano per le strade ornate di sontuosi gioielli e portano con loro offerte votive e vassoi di pane.

In questo breve viaggio vi ho raccontato soltanto alcune delle spettacolari tradizioni che animano la Sicilia durante le festività pasquali: non resta che scegliere una provincia, preparare un bel pranzo a sacco e partire alla volta della tradizione più antica o quella che ci affascina di più...



QUELLA PASQUA DEL '67...

Nei giorni precedenti la festa a casa mia in via Ioppolo ad Ibla si notava un continuo andirivieni di donne affaccendate, sporche di farina, questo perché la mia famiglia aveva fatto costruire un forno a pietra dalla capienza di oltre 40Kg che spesso veniva usato anche dai nuclei familiari del "Curtigghiu" (Cortile) per la cottura del pane e non solo. Certo penserete che l'accensione del forno, quell'andare avanti e indietro poteva essere ricondotto ad una giornata come tante altre, invece no! L'aria più mite, gli odori diversi, che provenivano dalle stoppie bruciate per riscaldare il forno, erano insoliti. Il lavoro delle massaie iniziava un po' prima dell'alba, il loro vociere era un dolce allarme che qualcosa di interessante stava per accadere, oltre ad essere il preludio per una grande festa rionale. Il piccolo quartiere degli Archi in quei giorni si animava come non mai: canestre vuote uscivano dalle singole porte per poi farne rientro, dopo qualche ora inspiegabilmente coperte da una "pezza" fumante, dalla quale spuntavano forme tondeggianti dorate... erano le Impanate. Ecco, verso metà giornata, meraviglie uscivano da quella "bocca infuocata"; dal "Ucieddu" con le uova sode, alla cassata con ricotta, alla crostata con ricotta e pezzettini di ciocco-

lato, fino alla mia preferita, una bomba di calorje, un "ammasso" di delizie, un tutt'uno di pasta, salsiccia, uova sode, formaggi vari e chi più ne ha più ne metta, la "pizza cina" (la pizza piena), un tripudio di odori, sapori e visioni uniche al mondo. Ricordo con sana nostalgia quella Pasqua del '67, poiché la festa era per noi ragazzi un'anticipazione importante: si avvicinava la fine della scuola, ponendo fine a quella che, per molti di noi, giudicavano una forma di reclusione. Infatti, per noi ragazzi di strada, la vera maestra di vita era lo scorrazzare per le viuzze e l'andare nelle vicine vallate dell'Irminio o nelle "sciumare" (terreni adiacenti al fiume) completamente padroni di noi stessi. Festa! Questa parola si sentiva ovunque, dal cortile spazzato e pulito, agli uomini che vi sostavano con le camicie bianche fresche di bucato, le scarpe lucide per l'occasione e si scambiavano pareri e cortesie. Persino gli alberi a quel tempo sembravano più felici. I loro fiori erano più splendidi, più vivi non soffrivano certo l'inquinamento di oggi. Ci obbligano a vivere come una continua corsa all'oro. E importante, per noi tutti, ritrovare e risentire profumi e usanze che vanno sempre più perdendosi nel tempo.

Salvatore Battaglia
Presidente Accademia delle Prefi

La cassata siciliana per la maestra Ersilia doveva essere considerata come il teatro greco o il tempio di Apollo

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 soglia, 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 affascino 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 Vespri 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, inascoltata nell'enorme grembiolino bianco, preso in crescenza 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 suadenti, 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 concesso 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 regalarle 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 candidi 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 ubbriacarle. 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 nottata. 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.

Plutone strappò i capelli a Ciane A Giara diede un pugno in testa e poi la trasformò in una cipolla

Tutti conoscono il mito di Ciane, soprattutto perché è uno dei più belli e fantasiosi che il poeta latino Ovidio narrò nelle sue *Metamorfosi*, dove descrisse anche quello di Alfeo e Aretusa, altrettanto stupendo e meraviglioso. Che entrambi i miti siano ambientati a Siracusa non deve far meraviglia, perché Siracusa, anche ai tempi di Ovidio, sebbene proprio i Romani avessero conquistato, dopo lungo assedio, la città considerata la capitale del mare Mediterraneo prima che essi lo chiamassero *Nostrum*, essendosi ampiamente ripresa, era ben famosa, ricca di storia e monumenti, monumenti di cui in gran parte Verre aveva da poco fatto man bassa. Al mito di Ciane che tutti conoscono, i Giarratanesi hanno aggiunto un'leggenda, che però a pochi è nota.

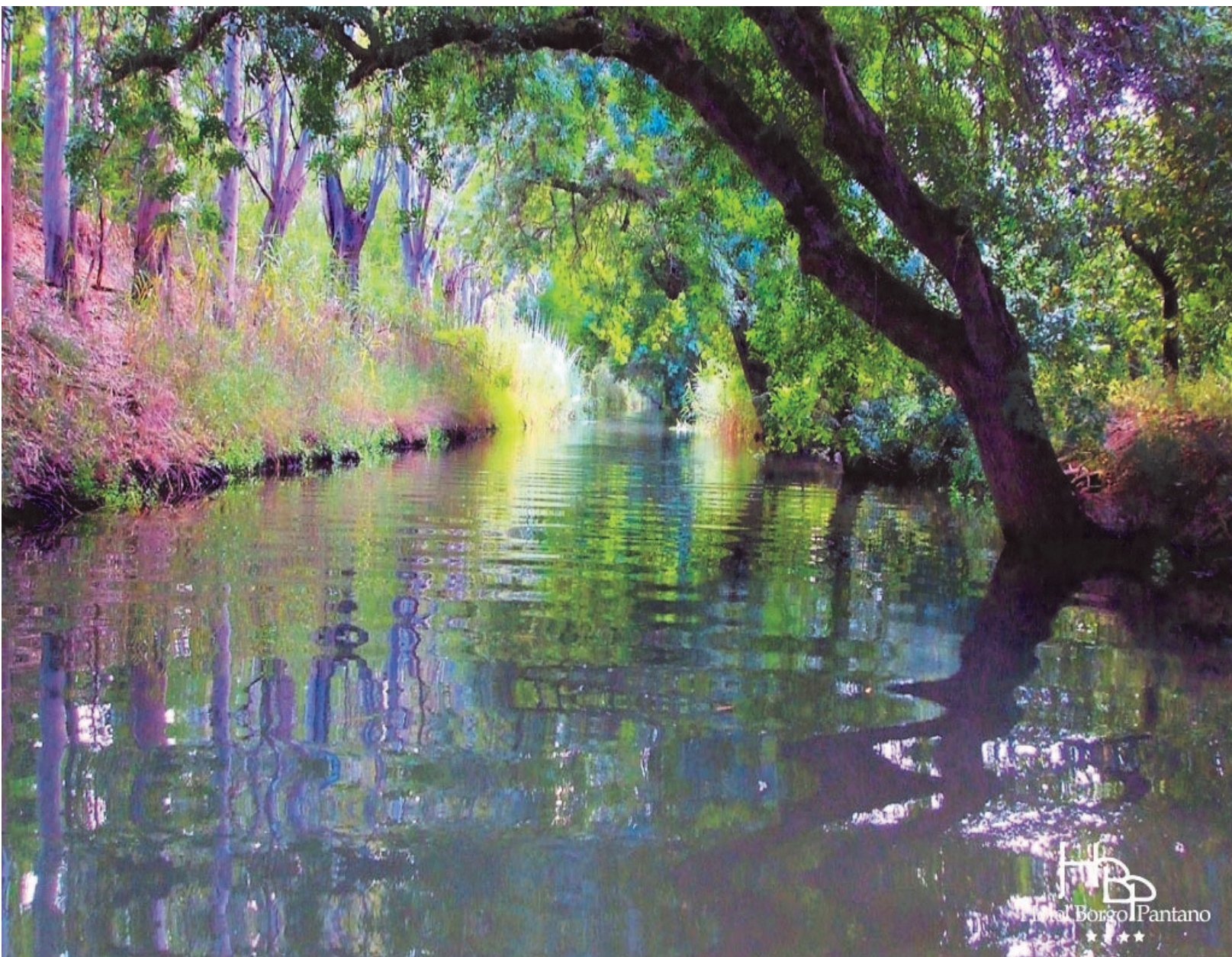
In sintesi, al mito di Ciane hanno aggiunto una leggenda che riguarda il loro paese e che, a ben considerare, ha una sorprendente aderenza con il mito, in quanto che l'antica Giarratana non sorgeva dove è sita oggi, bensì più in alto, nel declivio di Monte Lauro, monte che dava origine sia all'Anapo che poi si univa-si sposava-col Ciane, sia all'Irminio, vicino al quale poi venne fondata Giara.

Giara, dunque, dice la leggenda giarratanesa, era compagna di Ciane e Persefone e tutte e tre giocavano non vicino al lago di Pergusa (come dice Ovidio, che essendo romano, non si rendeva conto dell'impossibilità che Ciane si trovasse con la compagna – o meglio con le due compagne – così distante), bensì nel suggestivo sito formato ad imbuto dal cratere del vulcano spento di Monte Lauro, come la solfatara di Pozzuoli, che Ovidio, come tanti ricchi romani, ben conosceva e in cui aveva visto e vediamo ancora oggi la lava ribollire.

Da questo sito, quasi anticamera degli inferi (Virgilio aveva immaginato che un altro ingresso del regno dei morti fosse stato proprio la grotta che c'è dentro la solfatara di Pozzuoli) sarebbe stato più facile immaginare che Plutone fosse uscito con il suo carro trainato dai suoi focosi cavalli neri. E così narra l'antica leggenda giarratanesa. Le tre fanciulle, dunque, giocavano spensieratamente, immaginiamo che lì sotto ci fosse la villa di Demetra o Cerere, così come oggi troviamo l'agroturismo Casmene, il cui titolare è Raffaele Dierna, figlio del figlio dell'indimenticabile Raffaele Dierna, che a Siracusa fu più volte vicesindaco nonché presidente della Gescal.

Quando, perciò, apparve Plutone e scelse, delle tre, quella che doveva essere la sua sposa, regina degli Inferi, furono in due, Ciane e Giara, ad opporgli e tentare di strappargli dalle grinfie l'amata compagna: chi lo tirava da un lato, chi lo tirava dall'altro; le due robuste contadine avrebbero potuto avere la meglio sul vecchio voglioso. Ma Plutone era anche dio, il tremendo dio del regno dei morti! E, quando si vide alle strette, ricorse, purtroppo, al suo potere magico, divino. A Ciane strappò i capelli dalla testa e la povera coraggiosa fanciulla cadde a terra fulminata; una volta liberatosi di Ciane, a Plutone non fu difficile sferrare un gran pugno sulla testa di Giara, che egli trasformò in cipolla. Chissà se Giarratana non venga da "Giara e tanatos = morte di Giara! Che poi Giara abbia subito sia l'apofonia gutturale della g che il fonema caratteristico siciliano della r e abbia voluto significare "ghiara", cioè pietra, perché la cipolla ha la forma di una pietra?. Lasciamo spazio alla fantasia scientifica dei glottologi!

Ecco perché solo sulle rive del fiume Ciane, accanto all'Anapo, cresce rigoglioso il papiro che è detta pure "la chioma di Ciane" ed ecco perché la cipolla di Giarratana, in cui fu trasformata dal terribile Dio l'intrepida altra compagna di Persefone, Giara, è l'unica cipolla schiacciata. Ma è anche la più dolce cipolla che vi sia, a ricordo della dolcezza



za di quella splendida e ardita fanciulla che osò con Ciane opporsi alle voglie del terribile dio. E c'è un motivo perché, mentre la "chioma di Ciane" il papiro, cresce rigogliosa tutto l'anno, la "testa di Giara" matura nella stagione più calda: il tremendo pugno che Plutone le sferrò era ... incandescente! E proprio alla vigilia del Ferragosto a Giarratana si celebra la sagra della cipolla e si celebra alla grande; quest'anno, ad esempio, oltre diecimila sono stati i forestieri che son venuti ad assistervi, passeggiando al lungo corso, assaggiando le pizze che con varie ricette si fanno con la cipolla e ascoltando una delle più note cantanti chiamata in concerto appositamente: Anna Oxa. Mi ci sono recato anch'io per saperne di più. Perciò mi sono recato dal mio amico dottore, Salvatore Elia, che ne sa più di chechessia... Ed egli mi ha presentato il presidente della provincia ragusana, il sindaco del paese nonché l'assessore all'agricoltura: "La mia presenza questa sera a Giarratana la sento doverosa-ha cominciato a dirmi il presidente on. Franco Antoci-Perché io sono abituato a seguire tutto ciò che d'importante avviene nella mia Provincia e la sagra della cipolla, intendendo promuovere una produzione tipica del nostro territorio, è un avvenimento estremamente importante, perché coinvolge tutta la città e, come vede più di diecimila forestieri. Se ne sono dette tante della cipolla, tra cui quella di creare delle terme a base di cipolla; la verità è una sola: che è un prodotto molto buono della nostra terra, con cui si possono preparare tante delizie gastronomiche".

-Che ricetta preferisce lei della cipolla?

"E' buonissima col tonno". La storia della sagra me l'ha sintetizzata il sindaco Pino Lia quando gli ho domandato se essa ha sostituito la grande fiera del boario: "Non è perfettamente esatto-ha egli tenuto a dire-perché la fiera si fa ancora ogni anno il 21 ed è legata a quella antica, ben più grandiosa, che si faceva per la festa di San Bartolomeo. La sagra è sorta perché c'è stata l'iniziativa

di un gruppo di giovani della comunità parrocchiale, fra cui c'ero io, onorato di partecipare. Abbiamo realizzato la prima sagra della cipolla con molto volontariato esattamente trentuno anni addietro quando ero giovane armato di una grande speranza come sono ancora; questa, infatti, è la trentunesima edizione, che vediamo crescere con il più vivo piacere ogni anno, ed è veramente la festa della speranza, perché da questo frutto orticolo noi vogliamo coglier tutto quello che c'è di buono. Stiamo tentando di fare un progetto di conservazione del seme della cipolla, insieme al CLM a livello nazionale con la Provincia che ci farà da valido sostegno e supporto".-Una domanda ...impertinente uso sempre farla: come mai voi che parlate di conservazione, conservate così male i tesori dei beni culturali che avete, come i Mosaici della villa romana del III secolo a.C.? "Il mosaico non lo conserviamo noi; il mosaico oggi è coperto, sì, ma io sono d'accordo con lei, perché l'ho fatto tenere aperto per tre/quattro anni; però il Sovrintendente se la passava sempre liscia e quindi dovevamo pagare noi le spese per mantenere aperta la villa imperiale e siamo costretti a tenerla chiusa perché c'è il rischio di perdere le pregevoli tessere colorate. Non è competenza del Comune pulire il sito dov'è la villa con i mosaici, ma noi l'abbiamo fatto". L'assessore provinciale all'Agricoltura, dott. Enzo Cavallo, ha aggiunto: "La sagra della cipolla ormai è diventata un evento non soltanto paesano, non soltanto provinciale, ma non si meravigli se dico anche nazionale, giacché di essa si interessano da un lato, come vede, turisti che provengono non solo dalla provincia ragusana, ma anche catanese e soprattutto siracusana, dall'altro anche la televisione e la stampa d'oltre lo stretto. La nostra cipolla è conosciuta ovunque e ritenuta veramente la più dolce, perché la leggenda dice che essa sia la testa della dolcissima fanciulla Giara, sorella di Ciane e di Persefone.

Ecco perché la suora siracusana non è Santa

La beatificazione è sospesa dal 1997 e costa incredibilmente cinquecentomila euro

Suor Chiara Di Mauro, è una suora siracusana morta in odore di santità. Il suo processo di beatificazione è cominciato nel 1983, ma ha subito una sospensione. E' ricominciato nel 1997 e ad oggi va avanti, stancamente. Suor Chiara ha fatto miracoli, ha vissuto da santa, era amatissima, il Signore l'ha prescelta e i segnali sono inequivocabili, ma purtroppo il passare del tempo cancella anche una santità manifesta. Suor Chiara infatti non è più fra noi dal 1932, sono trascorsi 92 anni dalla sua morte. Ma è solo il tempo che fa arenare il processo di beatificazione? Leggiamo il pensiero di chi si batte per fare Santa questa grande siracusana:

"Sarebbe il caso che si facesse finalmente chiarezza sulle motivazioni che bloccano ormai da decenni questo processo. Forse suor Chiara non possiede più quei requisiti che permisero, il 16 luglio 1983, l'apertura della causa di beatificazione? Il processo, lo ricordiamo, si arenò quando era giunta già nella sua fase conclusiva; addirittura il corpo della stigmatizzata fu traslato nella chiesa dei Frati Cappuccini di Siracusa proprio per agevolare il culto. Eppure dal 1997 il procedimento istruttorio è ormai fermo, senza che vi sia alcun reale motivo: non è andato più avanti, ma neppure si è formalmente chiuso. E lì, penzolante a mezz'aria! Le polemiche che ormai da tempo popolano i quotidiani e il web circa gli esborsi economici necessari per portare avanti una causa di beatificazione non fanno ben sperare; si parla di cifre veramente cospicue: tra i 400 e i 500 mila euro. Il problema vero che riguarda il processo di canonizzazione di suor Chiara è da ricercarsi probabilmente anche nella mancanza di una volontà fattiva dei fedeli siracusani. Infatti, nonostante vi sia un sito internet dedicato alla Serva di Dio, coloro che manifestano maggior interesse richiedendo notizie sull'andamento della causa, sono quasi esclusivamente fedeli non siracusani". Ecco, ci vogliono i soldi, tanti soldi (per fare una Santa?) e il sostegno che i siracusani non danno. Chissà perché questi discorsi non ci giungono nuovi.



La storia di suor Chiara Di Mauro non è semplice da narrare per i molteplici eventi e fenomeni straordinari a lei riconducibili.

Adelaide (questo il suo nome di battesimo), fin da bambina ebbe un rapporto privilegiato con Gesù e con la Madonna. Nonostante desiderasse dedicare la sua vita interamente a Gesù fu costretta dai genitori al matrimonio che lei accettò e subì per puro spirito di ubbidienza. Possiamo comprendere come la giovane donna visse il suo ruolo di moglie e di madre. Il marito, infatti, lamentò spesso in famiglia il fastidio di non avere le attenzioni che desiderava e che non vi fu mai da parte della moglie una partecipazione attiva nel rapporto; egli la trovava sempre assente e, come lui stesso dichiarò, "aveva un corpo morto nelle mani". Rimasta vedova a ventotto anni, decise di entrare in clausura. Nell'attesa del suo ingresso in convento, per sottrarsi allo sguardo del mondo, si trasferì ad abitare in un anatro in contrada Grottasanta. Quando interrompeva i periodi di solitudine, dedicava tutte le sue giornate ad atti di carità e di misericordia verso i poveri e gli ammalati, accudendoli e procurando loro del cibo.

L'ingresso nel monastero di santa Chiara a Messina avvenne il 14 settembre 1924 a Messina. Al termine del noviziato Adelaide prese i primi voti assumendo il nome di suor Chiara Francesca di Gesù Agonizzante; tuttavia non arriverà a pronunciare i voti perpetui perché l'insorgere di alcune manifestazioni soprannaturali (le continue estasi e la comparsa delle stimate ai piedi) preoccupò la badessa del monastero che il 21 febbraio 1929 la rimandò a casa per «curarsi la salute». Di fatto fu una vera e propria espulsione perché non furono comprese le meraviglie che Gesù stava compiendo in lei e quei doni soprannaturali furono considerati "stranezze". La vita di suor Chiara è indissolubilmente connessa alle manifestazioni mistiche che l'accompagnarono tutta la sua esistenza. Suor Chiara ricevette da Gesù diversi ca-



rismi; le estasi, le stimate, il dono della profezia, sono solo alcuni esempi, peraltro spesso frequenti nella vita dei santi. Poco comune è, invece, l'esperienza della "comunione mistica": la Serva di Dio il giovedì e il venerdì viveva la Passione di Gesù, andava in estasi, le piaghe nelle mani nei piedi nel costato e nella fronte cominciavano ad aprirsi dando abbondante sangue e a mezzanotte riceveva la comunione da "mani invisibili". Questi prodigiosi eventi avvenivano spesso alla presenza di più persone che si tramutavano così da semplici spettatori a testimoni inopinabili delle manifestazioni di Gesù in lei. Suor Chiara morì il 13 settembre 1932 a 42 anni. Così come in vita, anche dopo morta la "monaca santa" (com'era chiamata da tutti) non ha fatto mai mancare il suo conforto e sostegno: le tante guarigioni prodigiose, avvenute su sua intercessione, ne sono una dimostrazione. Le più significative sono state raggruppate distinguendole tra quelle avvenute mentre era in vita, quelle prodigiose avvenute dopo la sua

morte e le guarigioni dello spirito. Alcuni oggetti appartenuti a suor Chiara ebbero potere taumaturgico; alcuni di essi sono stati fotografati e sono visibili nella sezione dedicata alle RELIQUIE. Spesso le guarigioni avvenivano dopo la recita della Novena al SS. Crocifisso, che è possibile scaricare, insieme ad altre preghiere che qui vengono proposte. Sono davvero tante in ogni caso le guarigioni avvenute per intercessione di suor Chiara. Tra quelle più significative, ricordiamo il miracolo avvenuto in casa Minardi e la prodigiosa guarigione del bambino affetto da paralisi infantile in casa Zappulla. Il 16 luglio 1983, l'arcivescovo Calogero Lauricella, decretò l'introduzione del processo canonico. La causa di beatificazione è durata circa tredici anni (1984-1997) ma la morte dell'arcivescovo, avvenuta nel 1989, ne segnò anche la sospensione nonostante i tanti anni trascorsi e le numerose sedute già tenute. Il processo sarà ripreso soltanto nel 1997 ed è ancora in fase di definizione. Rimane viva la speranza che un rinnovato interesse possa indurre il Tribunale ecclesiastico a una sollecita ripresa dei lavori. Sia nel periodo in cui suor Chiara fu in vita sia dopo la sua morte, i forti contrasti e le divergenze d'opinione nei suoi confronti ostacolarono il diffondersi della fama di santità della mistica siracusana e non vi fu ampia divulgazione degli eventi prodigiosi a lei riconducibili. Oggi, però, grazie all'infaticabile lavoro svolto da p. Samuele Cultrera che raccolse e custodì molte testimonianze, veniamo ancora raggiunti dall'eco di quei fatti prodigiosi che scuotono le nostre coscienze, riscaldano i nostri cuori, ci invogliano ad avere fede in Dio e ad affidarci alla Sua misericordia. La "monaca santa" amò moltissimo la nostra città. Siracusa fu nei suoi pensieri anche negli ultimi giorni della sua vita. Prima che spirasse, durante uno dei momenti di maggior sofferenza, rivolgendosi alla Madonna, pronunciò questa bella invocazione: «Madonna mia. Mamma Celeste. O dolce Regina. Aiutami a soffrire ancora di più. Che tutti si salvino. Che nessuno perisca. Che le mie sofferenze non vadano perdute. Benedico tutta Siracusa».

Il sindaco Italia dà contributi e appalti Insomma fa solo piccolo cabotaggio, al futuro di Siracusa non ci pensa proprio

Paolo Zappulla, con una città ridotta ai minimi termini, il sindaco Italia gioca alla roulette degli assessori. Ne ha fatti due, ne dovrebbe fare altri 3 a breve

È già grave vedere Siracusa collocata in fondo a tutte le classifiche per la qualità della vita, ma è ancora più grave osservare la distanza abissale tra l'attività dell'amministrazione Italia e i problemi che vivono quotidianamente i Siracusani. Scandalosa è infine la disinvoltura e la spregiudicatezza con cui all'indomani delle elezioni è stato stravolto e tradito il voto dei cittadini, consegnando a Italia una maggioranza in consiglio comunale che gli elettori gli avevano negato. Credo che da questo punto di vista Siracusa stia toccando il punto più basso. In questa situazione, Italia può fare il bello e il cattivo tempo. Come del resto ha fatto nei 5 anni passati.

Allora, in mancanza del consiglio comunale, si è potuto permettere di gestire indisturbato la città sull'asse Italia, Coppa, Granata. Adesso, in presenza di un consiglio comunale che inizialmente lo vedeva in minoranza, ha avuto bisogno di garantirsi i numeri e sta usando come pedine i consiglieri eletti nel centrodestra, concedendo presidenze di commissioni consiliari e assessorati per ottenere quello che gli elettori gli avevano negato.

Ieri è toccato a Bandiera, oggi a Carta, domani toccherà anche a Cafeo. Ma il pallino in mano lo avrà sempre Italia, a cui su questo bisogna riconoscere grande abilità e furbizia. Certo, tutto questo non ha nulla a che vedere con il civismo tanto decantato, anzi è il ritorno della peggiore politica, fatta di mero esercizio del potere, altro che "lo faccio per il bene della città!".

Autorità portuale. In atto è sotto la piena autorità di Catania, ora arriva Siracusa che porta una ricca dote. Ma senza la possibilità di contare nulla

Il tema della portualità ripropone il vecchio problema della subalternità di Siracusa a Catania. Basta pensare alla Università, alla Sanità e alla gestione dell'aeroporto, per citare alcuni dei temi più rilevanti, per rendersi conto di quanto la vicinanza con Catania e la sproporzione in termini di peso politico e territoriale, abbia penalizzato Siracusa. La cancellazione delle Province prima e l'accorpamento delle Camere di Commercio dopo ha aumentato questo divario:

Catania ha continuato ad essere Città metropolitana con il peso aggiuntivo di una Politica forte e coesa.

Siracusa non ha più avuto un luogo, fisico e politico, dove costruire strategie e coesione per tutelare l'interesse della provincia. Cosicché agli appuntamenti importanti il territorio si è presentato sempre in ordine sparso, senza obiettivi condivisi e senza la necessaria capacità di incidere.

La vicenda della portualità è la conseguenza di questa debolezza politica e territoriale. In questa situazione rimanere fuori dalla Autorità portuale non avrebbe determinato alcun vantaggio, al contrario avrebbe consolidato e ampliato l'isolamento e la distanza di Siracusa dai centri decisionali e dai flussi finanziari.

Per correttezza va detto che entrarci



con le attuali regole sulla governance non costituisce di per sé nessuna garanzia di miglioramento della situazione attuale.

Va anche detto che cambiare le regole della governance è condizione necessaria ma non sufficiente per dare a Siracusa lo stesso "peso" di Catania. Io credo infatti che il problema vero stia nel fatto che Catania ha puntato decisamente sul porto a vocazione turistica, esattamente come Siracusa. La scelta di Catania libera spazi enormi ad Augusta verso la vocazione commerciale, ma confligge con gli obiettivi di Siracusa.

Penso che sia questo il punto nodale della vicenda: se si vuol realmente tutelare il porto di Siracusa occorrerà, oltre le modifiche già preannunciate sulla governance, anche una grande coesione della rappresentanza politica e parlamentare siracusana, per evitare che Catania prenda tutto e a Siracusa rimangano le briciole, sia in termini di risorse finanziarie, sia in termini di flussi turistici.

Il Capo non ha un deputato regionale di riferimento, anzi ha Carta e parla anche con Gennuso che riferisce a Schifani che risponde e Gennuso riferisce a Italia.

Vedi Salvo, io non credo che Italia sia interessato a svolgere un ruolo di guida e di riferimento dell'intera comunità provinciale sui grandi temi che riguardano lavoro, sviluppo, futuro del polo industriale, infrastrutture e trasporti, portualità, dai

quali dipende il futuro economico, produttivo e occupazionale della nostra provincia e, con esso, la possibilità di migliorare la qualità della vita dei cittadini.

Italia mi sembra interessato solamente al controllo e alla gestione della città, in particolare a quella parte di Siracusa che lui considera più idonea a diventare una sorta di parco divertimenti per i turisti e per il diletto dei Dolce & Gabbana di turno.

Trascurando la città dove vivono i siracusani, che devono fare i conti con la mancanza di lavoro, di servizi, di trasporti, di pulizia e decoro nei quartieri. Per raggiungere i suoi obiettivi gli bastano queste ammucchiate indistinte che lo sorreggono a Palazzo Vermexio. Non ha bisogno di riferimenti parlamentari, oltre quelli che hai citato. Nelle sue priorità non ci sono grandi temi, come la protezione civile, i servizi alle persone, l'idea di una città a misura del cittadino. A lui basta asfaltare qualche strada, costruire qualche ponticello pedonale o un ascensore in Ortigia. Insomma niente interventi che affrontino in profondità i problemi della città, solo operazioni di pura cosmetica, solo polvere negli occhi.

Nel programma elettorale parlava di riduzione delle tasse mentre le settimane scorse in Consiglio ha lasciato tutto al massi-

mo

Noi viviamo in una città sporca malgrado una Tari tra le più alte del Paese, paghiamo a caro prezzo un'acqua che non possiamo bere, perdiamo nel sottosuolo il 60% dell'acqua che emungiamo dai pozzi e buttiamo nel porto grande l'acqua che depuriamo. Insomma un sistema di gestione di acqua e rifiuti fallimentare, dai costi stratosferici. A questo ha aggiunto l'Imu record.

Ma di tutto questo il Sindaco non parla e approfitta di una maggioranza obbediente di consiglieri comunali e della grande e, spero, non infinita pazienza dei siracusani, per fare il bello e cattivo tempo.

Pagate cause perse per circa 20 milioni, pensava di lasciare il boccone avvelenato al suo successore, poi la valanga di traditori del centro destra lo ha riletto

La vicenda dei debiti fuori bilancio ha dell'incredibile: Italia amministra la città da 11 anni (5 da vicesindaco e 6 da sindaco) e non ritiene di dare alcuna spiegazione alla città sulle ragioni e le responsabilità che hanno determinato la nascita e la crescita di questi debiti. Ed è paradossale che alla fine lui faccia appello al senso di responsabilità di un consiglio comunale che si è appena insediato, per dare soluzione ad un problema che lui per primo in questi anni non ha voluto e saputo affrontare.

A tuo avviso cosa c'è da fare subito? Ha messo al massimo anche la sua indennità e quella degli assessori. Per fare quadrare il bilancio previste entrate farlocche come i sette milioni per le multe dei vigili urbani e la Corte dei Conti ha diffidato Italia già diverse volte.

Sulle indennità dico che la legge non prevede alcun obbligo e quindi si poteva evitare di aumentarle, sarebbe stata una dimostrazione di sensibilità e attenzione nei confronti della situazione di crescente disagio vissuto attualmente da gran parte dei siracusani. Che fare? in un consiglio comunale dove il centrodestra è sostanzialmente sparito, pur avendo eletto la maggioranza dei consiglieri comunali, il compito dell'opposizione non può essere lasciato solo sulle spalle dei 3 consiglieri del PD e di quello che è rimasto del gruppo consiliare di FDI e di FI, fin quando resisterà. Occorre che il dibattito si allarghi e si apra ai partiti, nelle loro massime espressioni di rappresentanza e all'intera città. Solo così si potrà alzare l'asticella, uscendo dall'asticcina e improduttiva discussione sul piccolo cabotaggio, fatto di contributi a pioggia, assunzioni e appalti senza criteri oggettivi e di mera gestione dell'ordinario. Occorre invece ripensare il futuro economico e produttivo del territorio, il futuro della città dal punto di vista urbanistico, dei servizi e dei trasporti. Dotarsi di una visione strategica per i prossimi decenni che colga la transizione ecologica come una opportunità e non come un problema in più. Alzare l'asticella per me significa anche restituire alla città il ruolo di riferimento e guida dell'intera comunità provinciale. Se vogliamo ridurre lo strapotere di Catania su tutta la Sicilia orientale, occorre che Siracusa si dia un progetto che guardi al futuro dell'intera area sud orientale, mettendo a bordo anche Ragusa, con cui abbiamo tanto in comune, sia in termini di vocazione economica e produttiva, sia in termini di potenzialità da sviluppare.