



diretto da Salvo Benanti

Email: ifattisr@gmail.com

Anno 38

Spedizione in
abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 70 %

FONDATO NEL 1988
N° 36/2026
Domenica 6 settembre 2026

i fatti

della domenica

TUTTI ALLA RICERCA DEL NUOVO SINDACO MA NON BASTA SOLO IL COMANDANTE, CI VUOLE UN CONSIGLIO DI ALTO LIVELLO



Liddo Schiavo, Ortigia e Inda sono, o dovrebbero essere, due punti di forza e di attrazione per Siracusa. Invece emergono tante voci critiche per entrambe queste meraviglie. E' una questione di campagna elettorale? Le critiche sono motivate? O che altro?

E' parecchio difficile parlare di Ortigia per chi vi è nato, ahimè tanto tempo fa, e l'ha vissuta in gioventù con la naturalezza di chi vive a casa sua. Si andrebbe incontro al rischio di rinnovare una operazione nostalgia, già presente nei miei innumerevoli scritti, attraverso i quali cerco di salvaguardare la memoria non lontana, principalmente sui social, che per efficacia e diffusione risultano i più adeguati, se non gli unici a occuparsene. Un po' come le "madeleine" di Proust, lancio stimoli sensoriali capaci di risvegliare memorie. In tale contesto vorrei essere più pragmatico e diretto e qui lancio brutalmente quanto letto su un giornale tedesco pochi giorni fa: *"Ortigia il peggior centro storico d'Italia"* *"Estremamente cara, confusionaria, sporca"*. In passato risposi, litigando, a una grande firma del giornalismo italiano che recriminava sul nostro centro storico. Oggi non lo farei più. Frequento poco Ortigia e quando sono costretto a farlo torno a casa con la pressione sanguigna a duecento. Per qualche anno il Luna Park ha funzionato, dando la percezione di un nuovo sviluppo turistico ed economico, che tanto benessere avrebbe apportato. Poi la grande ruota si è inceppata: qualcuno è rimasto in alto a guardare il suggestivo panorama, altri bloccati in basso percepiscono solo gli olezzi. I.N.D.A. che dire? Stagione assai brillante, platea notevolissima, botteghini grassi, eppure tante polemiche. I soprintendenti (che altro non sono che direttori artistici) non resistono ai loro successi. Fuggono via alla media di uno all'anno. Eppure ne ricordiamo qualcuno che a Siracusa ne ha trascorsi una decina. Sarà colpa dello Statuto che attribuisce poteri eccessivi al Consigliere Delegato (una sorta di A.D.) e pochi al Presidente (Il Sindaco pro tempore)? Sarà sballato l'equilibrio gestionale del Consiglio o carenti i poteri del Soprintendente? Tutti i componenti sono nominati dal Governo, compreso il Soprintendente e forse sta proprio lì l'inghippo, magari la proposta dovrebbe venir fuori dal Consiglio della Fondazione.

Comunque rimane saldo il principio di fondo che qualunque sviluppo sostenibile della città deve passare da Ortigia, dall'INDA e aggiungerei dalla nascita di almeno uno dei tre porti turistici in passato pensati. La magica insenatura del porto di Siracusa, da tempo inibita al traffico commerciale, vincolata a bene monumentale, potrebbe far ripartire un nuovo modello di sviluppo turistico legato a qualcosa di più di una pura meta vacanziera effimera, pronta ad essere ingoiata da un vortice di malcontento. Si potrebbe pensare a rispolverare l'atmosfera del mito, ancora non completamente sopita che tanto entusiasmo passati viaggiatori, attraverso eventi culturali di grande respiro, scambi con Enti e Istituzioni culturali e soprattutto pianificare e progettare una vera e propria stagione invernale. Decentrare il turismo in tutto l'anno attraverso incentivi, programmazioni ed eventi. Meno confusione inutile e prezzi più abbordabili, considerando che gli esercenti non dovranno ammortizzare i costi di gestione in tre o quattro mesi, bensì in tutto l'anno.

Nell'estate 2027 ci potremmo trovare a votare per un nuovo sindaco. Qual è il tuo punto di vista?

Previsione reale, a meno di un anno si potrebbe tornare alle urne. Anche in questo caso la situazione politica rimane confusa ed evanescente. Sia a destra che a sinistra non si leggono al momento unità di intenti. In campo nazionale si dimenano due o tre destre e altrettante sinistre. Per fortuna nel contesto locale giunge in soccorso il civismo pragmatico. Molti schieramenti si stanno preparando alla costituzione di movimenti e possibili liste e presto scenderanno in campo per il bene della città. Difficile comprendere dove andranno a parare, quali modelli ideali rappresenteranno, quali politici. Nessuno scandalo, problemi e necessità sono sicuramente meno teorici e immaginifici di chi dovrà trovare motivazioni in campo nazionale o regionale. Al momento sono tutti alla ricerca di un cittadino, non necessariamente politico, per assolvere alla funzione di Sindaco. Trovarne uno giusto ed eleggerlo non sarà impresa facile. A ciò bisogna aggiungere che non basta solo il comandante, occorrono soprattutto le truppe, nelle loro varie diramazioni e classificazioni. Una Giunta di livello, un Consiglio di altissimo livello, una Burocrazia preparata ed efficiente. Chi stabilisce il grado di livello? La storia personale dei singoli, la serietà di chi li propone e li vota.

L'Asp Siracusa non riesce a risolvere nessun problema, nemmeno quello di assumere nuovi medici. Dovrebbe essere destituito il commissario in carica e nominare un direttore generale in grado di lavorare in prospettiva?

A metà luglio sono andato a prenotarmi una risonanza con contrasto, mi è stato detto che avrei potuto effettuarla il 17 maggio del 2027. Ecco la tragedia della sanità pubblica attuale. Chi non dispone di 400/500 euro per effettuare tale esame, avrà sicuramente problemi. Mancano gli ospedali e le strutture convenzionate? Non sembra. In realtà mancano i medici. Non ci sarà manager, o direttore generale, che potrà risolvere tale problema. Oggi Siracusa si appresta a realizzare un ospedale di secondo livello, disposto su 18.000 mq. per circa 420 posti letto, nel quale verranno investiti oltre 400 milioni di euro e magari fra qualche anno sarà disponibile alla cittadinanza. Per la gestione di una tale struttura il protocollo prevede l'utilizzo di circa 500 medici e 750 infermieri. Pensate che esista un direttore generale capace di risolvere tale mancanza? Il problema, purtroppo, in questo caso è solo e prettamente politico.

Siracusa non ha nessuna rappresentanza di deputati ed è stata esclusa in maniera dolosa da



iniziative e contributi. Sembra che il centro destra vuole ricandidare Schifani nemico giurato della nostra città (vedi nuovo ospedale, Sac, CamCommercio) e confermare il deputato Cannata che ha scelto di ignorare Siracusa. Come siamo messi?

Decisamente non siamo messi bene. Da tempi remoti la politica provinciale trovava riferimenti in città, prima ancora che in regione o in nazione. Oggi l'ordine del prodotto è cambiato e il risultato anche. La provincia influenza il capoluogo, privo di una classe politica di rilievo. Un problema che ricordo di aver analizzato poco tempo fa in un'altra tua intervista e non credo sia il caso di ripetermi. Aggiungo, però, una considerazione: Fra qualche giorno il Governo Meloni raggiungerà il primato assoluto di durata dell'Italia Repubblicana, di contro anche l'opposizione sarà stata la più lunga, in tutti i casi, entrambi gli schieramenti, non credo abbiano brillato per efficacia.

Il teatro è stato per tanto tempo la tua vita. Da addetto ai lavori esiste il teatro comunale di Siracusa?

Di fatto lo è sempre stato e ancora continua a esserlo. Ho vissuto il fascino del Teatro Comunale nei racconti di teatranti più anziani che le loro messe in scena narravano a me ragazzotto attento e motivato. Oggi vedo un teatro piuttosto piccolo, dagli alti costi gestionali, dalle possibili entrate limitate, sicuramente non idoneo a una stagione operistica, gioiellino di famiglia di una amministrazione comunale che preferisce affidarlo a terzi e aggiungo coraggiosi. La mia concezione di arte drammatica col tempo è mutata. Credo in un teatro sociale, delle diversità, come palestra di formazione umana e culturale. Da oltre trent'anni metto in pratica questi presupposti, lavorando con detenuti, soggetti fragili e svantaggiati, scoprendo un precetto fondamentale del grande teorico dell'arte drammatica Konstantin Stanislavskij, il quale sosteneva che il teatro migliora l'uomo e se non lo fa è meglio abbandonarlo. Per tale motivo non l'ho abbandonato.

Si vota alle Comunali, alle Regionali, alle Nazionali. Che succederà secondo te?

Potrebbe succedere di tutto, potrebbe cambiare tutto, ma temo non cambierà nulla.

Ho voluto insegnare a Mariya l'arte di fare le arancine e sono orgoglioso del risultato

E' stato il big bang dell'amore verso la cucina. Ricordo ancora mio fratello e me piccolini, e mio padre in divisa che ci portava a mangiare le arancine da DI PASQUALE a Ragusa. Un gesto iniziatico indimenticabile entrare in quel tempio della rosticceria. E poi vi furono le arancine a burro di Palermo. Ed ancora a Rio de Janeiro, per parlarne con il primo giudice presidente dell'alta corte di giustizia di Chicago, che sognava di andare in pensione per venire in Sicilia per imparare a fare le arancine. So' che tutto questo sembra assurdo ma tanto è... Arancini o arancine? Futtitinni, ammuccatilli e arricciati! Non dimenticherò mai le arancine (per me sono femmine...) che mangiai in barca a Panarea, né quelle che mi fece avere la moglie di un ammiraglio della nostra Marina, sempre in barca. Nella mia avventura gastronomica rappresentano il big bang dell'amore per la cucina e nel CIBO DEGLI DEI ne parlo ampiamente. Cominciando con quelle della pasticceria DI PASQUALE di Ragusa, che mio fratello piccolino mangiava con una ardore da innamorato pazzo. Ho fatto uno studio professionale su tale meravigliosa creatura della nostra cucina. Potrei parlare per ore di come le fanno a Catania o a Palermo. Di quelle di Ragusa con l'uovo o di quelle di Messina con la mortadella. Dicono che sia una invenzione della cucina di Federico II, forse. Dicono anche che sia solo una evoluzione di una ricetta araba. Che a Palermo, per il giorno di Santa Lucia, si mangiano solo quelle. Fatto sta che per ogni siciliano rappresentano il Santo Graal della nostra migliore espressione culinaria. Chissà se Salvini ha previsto rosticcerie di arancine ai gate del nuovo ponte sullo stretto, perché quelle che si vendono nei traghetti non sono altrimenti sostituibili e sia Laura Pausini che Fiorella Mannoia lo possono testimoniare. Ho voluto insegnare a Mariya l'arte di fare le arancine ed è tra le cose di cui vado maggiormente orgoglioso. Anni fa feci in auto il giro della Sicilia con mio fratello Carlo (tra i maggiori estimatori al mondo) per individuare la migliore. Ho scoperto, alla fine, che la migliore non esiste. Perché ogni una ha il suo perché! Porto in cuor mio con gioia di quando mobilitai l'intera Panarea per cucinare le mie. Ho ricordato qui del primo giudice della corte di Chicago che incontrai a Rio de Janeiro che in maniera entusiasta attendeva di andare in pensione e venire in Sicilia per imparare a cucinarle. E ricordo quando, da autentico terrone, mi presentai in casa di Emma Marcegaglia con una guantiera di arancine durante la settimana della dieta. E tuttavia le arancine sparirono, tipo assalto alla diligenza da parte dei sioux. Non bestemmiare! Non chiamatele suppli, perché potrei denunciarvi.

Alex Zappalà



Uomini e donne caricavano grappoli profumati per poi scomparire diretti verso la cantina che aveva l'onore di trasformare l'uva in vino

LA VENDEMMIA IN SICILIA UN RITO ANTICO: DALL'UVA AL VINO... CORREVA L'ANNO 1967

La Vendemmia

Di mano in mano corrono - ceste di uva profumata e s'intrecciano sorrisi.

La vigna generosa - regala grappoli maturi.

Ferve il lavoro - traboccano di uva - le ceste colorate.

Il sole di Sicilia accarezza i tralci.

I pampini, rossicci, vividi, s'incendiano alla luce.

Mi fermo, vedo i miei è "vendemmio" sazio - il rosso fiore della gioia.

La mia famiglia aveva preso in affitto un piccolo casolare e un pezzetto di terra per adibirlo alla coltivazione di uva sia da tavola che per fare il vino... correva l'anno 1967 (un desiderio che il mio caro padre volle realizzare per ottimizzare la sua passione per la campagna e per il buon vino...).

Il giorno della vendemmia e la mia compartecipazione...

Il momento del passaggio dall'uva al vino è un vero e proprio viaggio. Una pratica antichissima che ha radici ancora più remote tanto da essere celebrata dalla letteratura greca e latina.

Raccolta e condivisione sono le parole chiavi che rappresentano questo magico momento. Una riunione che racchiude tradizione e innovazione.

La vendemmia è il momento di raccolta dell'uva. È l'occasione che riunisce tutte le persone che lavorano fianco a fianco per intere settimane. È la festa di fine stagione. La conclusione di un duro lavoro fatto insieme.

Era un lunedì mattina di inizio settembre. Tutti eravamo pronti per iniziare a vendemmiare. Lungo la strada che conduceva ai primi vigneti io, mio padre, mio zio ed alcuni amici eravamo già lì di buon'ora mentre la mia cara madre era intenta ad osservare il panorama. Cielo limpido e azzurro, odore dell'erba e della terra, calore del primo sole che riscalda il volto determinato di decine e decine di lavoratori.

I trattori erano già accesi aspettando di esser caricati di uva. Il responsabile delle operazioni Don Carmelo... controllava che tutto era ben sistemato tenendo d'occhio il procedere della raccolta. Un po' di vento, qualche nuvola che si intravedeva in lontananza e la voglia di iniziare a toccare, con mani esperte, grappoli di uva grossi e succosi.

Quello della vendemmia era un momento importante per la nostra famiglia era un momento di condivisione. I filari si sviluppavano in modo ordinato uno accanto all'altro in parallelo, e davano un senso di perfezione ed armonia nei nostri cuori.

La sua pratica ha origini molto antiche e una rilevanza letteraria molto alta. Ricordiamo il racconto di Bacco e delle Baccanti che rappresentano l'emblema dell'iconografia antica del vino ma anche dell'opera di Plinio il Vecchio "Naturalis Historia" che va ad analizzare le caratteristiche del territorio e delle coltivazioni delle viti.

I filari raccoglievano le voci, una diversa dall'altra, degli operai a quelle degli amici e nel nostro caso anche di alcuni nostri parenti... che raccoglievano l'uva con gesti meccanici e mirati. Le mani che afferravano il grappolo e le cesoie che con un taglio netto, permettevano al grappolo di cadere in secchi di plastica di ogni forma e dimensione.

La fatica era visibile sui volti dei lavoratori. La terra stessa sudava la fatica degli operai, ma era ancora più visibile nei volti dei nostri amici e parenti che non erano abituati a quel tipo di lavoro duro e ripetitivo.

Uomini e donne caricavano l'uva all'interno di casse trainate da trattori per poi scomparire in lontananza diretti verso la cantina che aveva l'onore di trasformare l'uva in vino.

Il grande cancello veniva spalancato per lasciare passare, come un corteo festoso, i trattori. L'uva faceva il suo ingresso sotto gli occhi degli operai e di tutti noi pronti ad intraprendere un passaggio fondamentale, attento e scrupoloso: la trasformazione dell'uva in vino.

Ciò che un tempo veniva fatto a piedi nudi in botti di legno, oggi viene controllato e meccanizzato... Tempi che furono!

Il Racconto della raccolta ai tempi di mio padre...

Il racconto di mio padre sulla vendemmia che mi fece una sera in occasione del suo 68° compleanno nella casa di mare...; Aspettavamo per l'occasione mio zio "Zinu" (Enzo...) zia Maria e i miei cugini Costantino e Giovanni che venivano da Milano...

"Anche quello della vendemmia, caro Salvatore (solo mia madre mi chiamava Titi...), era come un rito, il rito di un tempo del mondo contadino, un mondo che adesso non



esiste più e si concludeva, come sempre, come per altri riti, con una grande festa, perché il vino mica veniva comprato come oggi ai supermercati nelle bottiglie che di quel vino hanno mantenuto solo il colore, invece il sapore viene ottenuto mediante un miscuglio di qualche polverina chimica con l'alcol".

All'epoca, attorno le case di campagna dove andavamo con la mia famiglia, c'erano lunghe file di viti che chiamavamo filari, decine, centinaia di filari paralleli e campi e campi piantati ad uva... non erano le nostre; all'epoca la mia famiglia trascorreva buona parte della villeggiatura in una casa presa in affitto adiacente ai campi destinati alla coltivazione dell'uva. (in seguito mio padre acquistò quella casa ed un appezzamento di terreno).

Mio Padre mi descriveva la sua prima esperienza di vendemmia, quando ogni filare era una lunga fila di pali piantati nella terra ad una distanza sempre uguale l'uno dall'altro. Prima pali di legno, poi di cemento, poi di plastica poi tolsero tutto, tolsero le piante, tolsero i filari e tolsero anche il vino e con il vino tolsero un'altra parte della nostra cultura.

"La pianta della vite era come la pianta della vita, mio caro Salvatore, il contadino custodiva ogni singola vite un po' come fa Dio con ciascuno di noi".

Io trovai mio padre nei filari che controllava una pianta dopo l'altra, sceglieva il tralcio che considerava sano e tagliava gli altri che buttava via perché l'uva non doveva essere necessariamente tanta ma doveva essere buona.

Mio padre si soffermò nel dire che la cura della pianta della vite era un impegno che durava tutto l'anno.

"A quel tempo si passava tra i filari e si guardava ogni singolo grappolo crescere e, proprio come nella vita, se si vedeva anche un solo acino marcio lo si strappava e lo si buttava via ma se l'intero grappolo avesse avuto troppi acini marci si sarebbe dovuto buttare tutto il grappolo a terra.

Poi, prima che l'autunno arrivasse e l'inverno ci chiudesse in casa, dopo aver durante la primavera e la stagione estiva raccolto ogni frutto della terra, per ultimo si raccoglieva l'uva e si andava a vendemmiare.

Allora, si tiravano fuori i cesti riposti dell'anno precedente, quelli ancora in legno, quelli che qualche parente, forse un secolo prima, sapeva ancora intrecciare. Restava almeno il cesto e così forse pure il ricordo del parente, poi si preferì la cesta in plastica lavabile e così si perse pure il ricordo del parente.

E cominciarono ad arrivare amici, conoscenti, parenti e vicini cui poi si sarebbe ricambiato il favore perché la vendemmia era un po' come una comunione per la quale, sai, ci si prendeva pure le ferie dal lavoro per andare come ad una messa laica anche se la sera diventava spesso pure una messa alcolica dove, diciamo, a volte parlava pure lo Spirito Santo.

Così si aprivano anche i cassetti dove, sempre l'anno prima, si erano riposte le forbici a cesoia e quasi si buttavano sul tavolo e così tante mani cominciarono ad aprirle ad una a una la sicura per provarle, testare se la molla era dura o morbida o se si inceppava; c'era pure chi veniva con la sua forbice personale e guai ad usarla perché poteva quasi costarti la vita.

CONTINUA A PAGINA 4



Opinioni repliche

Diventa una esigenza avere uno spazio che consenta a chi ci legge di poter replicare o 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

Era il grande capo degli operai che decideva se vendemmiare prima l'uva bianca o l'uva nera

Continua da pag.3

Era il capo degli operai... (il più esperto in materia...) che decideva da dove iniziare. Decideva a seconda di come era andato l'anno e a che punto era la maturazione dell'uva, se vendemmiare prima la bianca o la nera, l'Italia o la zuccarina, e così, uomini e donne, andavamo nei filari ognuno con la propria forbice e il proprio cesto ed affaccavamo un pianta dopo l'altra, prendendo sotto ogni singolo grappolo per non farlo cadere e non rovinarlo, scostavano con l'altra mano le foglie e si recideva il gambo riponendo poi così il grappolo nella cesta che piano piano si riempiva...non c'era fretta in modo che nessun grappolo sfuggisse perché, proprio come nella vita, nessuno doveva stare indietro e, non colto, marcire sulla pianta.

Ma il vero oggetto del desiderio per alcuni bambini, che in occasione della vendemmia si trovavano nella tenuta, era il trattore che trainava il carro dell'uva in mezzo ai filari dove si svuotavano i cesti pieni di grappoli... facevano a spintoni per salire sugli alti scalini di quella macchina che ai loro occhi sembrava gigante per mettersi al volante e fingere di guidare.

Quando poi arrivava l'adulto che guidava il trattore, se erano fortunati, e all'epoca erano molto fortunati, questi li faceva sedere sui copri ruota del trattore che erano abbastanza grandi e, tenendosi forte ad ogni sporgenza, che non fosse un organo meccanico in movimento, si tenevano duri pronti a partire. C'era anche chi preferiva trovare posto nel cassone vuoto per un lungo giro prima di andare in mezzo ai filari; era un vero e proprio divertimento come andare in giostra ma molto meglio.

Passavamo così giorni interi nei campi perché tante e tante erano le viti - e i giri in trattore - così pure molte erano le famiglie che, una dopo l'altra, si davano una mano recandosi nelle case e nelle tenute delle altre a vendemmiare.

Ad un certo orario portavamo i panini col salame di maiale, salame vero, quello di un maiale vero, non so se mi capisci, ed il vino vecchio, quello dell'anno prima, quello che si doveva per forza consumare e in alcuni casi si esagerava, qualcuno cominciava a cantare e l'altro a fianco lo accompagnava ed erano tutti allegri e tutti si scambiavano i bicchieri di vetro mezzi pieni che si riempivano un'altra volta e l'uno usava il bicchiere dell'altro e nessuno si ammalava sai e anche i bambini a volte rubavano qualche sorso.

Alla sera poi, se ancora non era freddo, si mettevano le tavole in cortile, che all'epoca si chiamava bagghiu, e si brindava alla giornata conclusa e all'ultimo frutto dell'anno che si era colto e, finalmente, si guardava chi c'era, chi non era potuto venire e chi non c'era più perché la vita poi finisce ma come l'uva, frutto della vite, può diventare qualcosa di ancor più buono in vino così la morte, anch'essa frutto ma della vita, non era altro che il compimento della vita terrena... Tempi che furono e ricordi che affiorano come gocce di pioggia che si adagiano lentamente nella mia memoria man mano che scrivo per raccontare, ed è proprio così che un ultimo ricordo mi affiora innanzi, quando con una sonora risata Don Carmelo alla fine della lauta cena dopo un'abbondante bevuta di vino... esclamò "Lu vinu fa cantari, l'acqua fa allintari..."

Salvatore Battaglia
Presidente Accademia delle Prefi



Nel 2020 video su Santa Lucia (Cammeo di Francesco Italia)

A maggio 2020 fu diffuso un video artigianale che riproponeva la vita e il martirio della nostra Patrona Santa Lucia. Il video venne curato da Kairos e dalla deputazione della Cappella Santa Lucia. La storia fu raccontata da Pucci Piccione con vari interventi di personaggi. Non poteva mancare il cammeo di Francesco Italia, il sindaco di Siracusa, che impersonò Pascasio. Quello che decise il martirio della santa giovinetta. Italia-Pascasio? E' solo un caso?



La vergine e martire Lucia nacque in Siracusa, sul finire del terzo secolo, da ricca e nobile famiglia. Ancor bambina, perdette il padre, rimanendo sotto la custodia della madre Eutichia. Eutichia soffriva da molti anni un flusso di sangue, così ostinato, che aveva fatto ingenti spese per consultare medici, senza ricavarne nessun giovamento. L'amorosa figliuola le stava sempre al fianco, prestandole i servigi più delicati e le cure più affettuose. Un giorno, ispirata dal cielo, le disse: << Madre, se nulla più ci resta sperare dai soccorsi umani, perché non andiamo a Catania, per implorare la grazia del sepolcro della beata Agata? La fama invitta e gloriosa martire si è propagata per tutta la Sicilia, per i miracoli da lei operati. Anche i cittadini di Siracusa si recano nel venerato luogo dove era sepolta la martire catanese per pregare; molti afflitti vi hanno trovato la pace, e molti infermi la salute. Su dunque, o madre, coraggio e fede! >>. Nel febbraio dell'anno 304 madre e figlia si recano a Catania, passando per quei luoghi su cui un giorno verrà edificata la città di Carlentini, e qui secondo una pia tradizione sostarono a riposare. Il 5 febbraio, giorno sacro a sant'Agata, arrivano a Catania. Recatesi al sepolcro di sant'Agata, udirono leggere il Vangelo dell'emoirioissa, la donna che toccando il lembo della veste di Gesù ebbe la guarigione. Lucia, disse alla madre: << Madre, se credi a quello che ora si è letto, crederai pure che Agata, la quale ha patito per Cristo, può chiedere per te a Gesù la guarigione: se vuoi, dunque, tocca con fede il suo sepolcro e sarai guarita >>. Lucia ed Eutichia, avvicinate al sepolcro, s'inginocchiarono, pregando la martire tra le lacrime. Mentre stavano in preghiera, Lucia fu presa da una visione e vide, in mezzo a schiere di angeli, sant'Agata che rivolta a lei, le diceva: << Lucia sorella mia, vergine di Dio, perché domandi a me quello che tu stessa puoi concedere? La tua fede ha giovato a tua madre, ed ecco che è divenuta sana. Tu ti sei consacrata a Dio nella verginità e perciò come per me la

città di Catania viene ricolma di grazie del cielo, così per te lo sarà la città di Siracusa.>> Ritornata a Siracusa, Lucia per ringraziare il Signore per la guarigione della madre, decide di dare tutta la sua dote ai poveri e di consacrarsi, così come era nel suo cuore a Dio. E avendo cominciato a vendere le sue sostanze ed a fare la distribuzione dei poveri, ne pervenne la notizia alle orecchie di un giovane, che desiderava la mano di Lucia: il quale, vedendosi deluso nelle sue speranze, per vile vendetta la denunziò come cristiana, al prefetto di Siracusa, Pascasio. Era l'anno 304: i feroci imperatori, Diocleziano e Massimiano avevano emanato un editto di sterminio contro i cristiani; e, in tutto l'impero, i seguaci di Cristo morivano, tra i più feroci tormenti. Lucia, già matura per il cielo, vide avvicinarsi anche per lei l'ora del combattimento desiderato. Presa dai soldati e condotta dinanzi al tribunale di Pascasio, si mostrò serena e lieta in volto. Il prefetto, sapendo che essa apparteneva a nobile famiglia e vedendo che era giovanissima e di una rara bellezza, la trattò dapprima con buone maniere, consigliandola a lasciare la superstizione cristiana e ad offrire incenso agli idoli pagani. La rimproverò pure perché sciupava la dote che poteva servire allo sposo. Lucia disse: << Io sono cristiana e non adoro false divinità; ma il vero Dio, che sta nei cieli, creatore del mondo, e Gesù Cristo, che ci ha redenti. In quanto poi alla mia dote, io sola ne posso disporre e perciò con tutto il cuore l'ho distribuita alle vedove, agli orfani, ai poveri e hai ministri di Dio>>. Pascasio le gridò: << tu sei inesperta, ma io eseguirò i comandi dell'imperatore.>> Lucia di rimandò: << Se tu cerchi di piacere all'imperatore, io voglio piacere al mio Gesù. Se tu ti guardi ad offendere il tuo re anch'io temo di non piacere al mio Dio.>> Pascasio rispose: << Tu hai dissipato le

tue sostanze con uomini dissoluti >> Ma Lucia piena di Spirito Santo disse: << Io ho posto al sicuro il mio patrimonio e il mio corpo non conosce l'impurità. Voi invece siete schiavi della corruzione del corpo e allontanate le anime degli uomini dal Dio vivente per farle servire al diavolo e agli angeli suoi. Preferire le ricchezze passeggiare ai beni eterni >> Pascasio, cieco dalla rabbia, le disse: << Queste belle parole cesseranno, quando verremo ai tormenti >> << Le parole di Dio non cesseranno mai >> rispose Lucia. << Tu dunque sei Dio? >> riprese quegli. E Lucia: << Io sono la serva del Dio eterno, il quale ha detto: Quando sarete condotti dinanzi al re e ai principi non vi date pensiero del come di ciò che dovete dire, perché non siete voi che parla ma lo Spirito Santo che parla in voi >> Pascasio disse: << Dentro di te c'è dunque lo Spirito Santo? >> Lucia rispose: << L'apostolo dice: Coloro che vivono castamente e pienamente sono tempio di Dio e lo Spirito Santo abita in essi >> E Pascasio in tono minaccioso: << Ti farò condurre in un luogo infame, dove sarai, costretta a vivere nel disonore; e così lo Spirito Santo fuggirà da te. >> La vergine, nella sua calma imperturbabile, rispose ancora: << Non viene deturpato il corpo, se non dal consenso della volontà. Se tu comandi che io subisca una violenza, contro la mia volontà, la mia castità avrà il merito di una doppia corona >> Pascasio confuso e adirato, ordinò che trascinasse la Santa Vergine in un luogo infame, radunando, per maggior vergogna, tutto il popolo. Ma avvenne un grande prodigio! Lo Spirito Santo diede a Lucia tale immobilità, da non poterla quelli rimuovere. Vi provarono i più robusti soldati, ma Lucia resta ferma, mentre quei forti cadono spossati. La legano ai piedi e alle mani, con delle corde, e

incominciarono a tirare tutti insieme; ma quella rimane incrollabile come un monte. Pascasio, furibondo, dà ordine di far venire molte paia di buoi. Sforzi inutili! Quegli animali, non riescono a smuovere la vergine di Cristo, che lo Spirito Santo mantiene immobile. Pascasio, sempre più cieco dalla rabbia, le grida: << Quali sono le tue arti magiche? >> La Santa rispose: << Queste non sono arti magiche, ma è la potenza di Dio, il quale ha detto: << Cadranno mille alla tua sinistra e diecimila alla tua destra, ma nessuno arriverà ad avvicinarsi a te. Misero Pascasio, a che ti affliggi? Perché impallidisci? Perché ti struggi di furore? Hai avuto già la prova che io sono tempio di Dio: credi ormai >> Ma quegli diventa maggiormente furibondo e ordina che sia acceso un gran fuoco attorno a lei, che vi si getti pece, resina olio, affinché la vergine sia consumata al più presto. Vano tentativo anche questo! Le fiamme ardono ma non toccano la santa martire, la quale, sorridente alla letizia degli angeli, canta inni al Signore. Gli amici di Pascasio la tolgono di là, per finirla col pugnale. Mentre il carnefice si accinge a vibrare il colpo fatale, Lucia, piegate le ginocchia, prega e dice agli astanti: << Fra breve sarà data pace alla Chiesa di Dio, Diocleziano e Massimiano cadranno dall'impero e finiranno miseramente. Come la città di Catania ha in venerazione sant'Agata, così anche voi onorerete me, per grazia del Signore nostro Gesù Cristo, osservando di cuore i comandamenti di Dio >> Dette queste parole, cadde trafitta e l'anima generosa volò verso Gesù il suo Sposo divino.

Era il 13 dicembre 304, giorno che fu assegnato, a caratteri d'oro, nella storia di Siracusa e della Chiesa cattolica.

Dopo sette anni è arrivata la drammatica telefonata: Gurreri è stato strangolato

Chi volesse vedere com'era la costa siciliana nella zona di Priolo-Melilli all'inizio degli anni Sessanta, oggi, avrebbe serie difficoltà. Qualche fotografia, uno o due documenti introvabili e i filmati del telegiornale (archivio Rai). Non c'è memoria storica, se non quella di chi ha visto cambiare il territorio e ha vissuto la grande Illusione della Sicilia industriale. Il film di Ermanno Olmi, *I Fidanzati* (1963), è forse l'unico documento che racconti con la poesia neorealista la brusca trasformazione dell'economia agricola in economia industriale e faccia vedere Priolo, un gruppetto di case attraversate dalla vecchia strada provinciale, con i suoi oleandri polverosi, una chiesa, un cinema. Marina di Melilli, invece, era soltanto una spiaggia. Si chiamava Fondaco Nuovo e gli operai della Rasiom (il primo insediamento ad Augusta è del 1946) prendevano il sole dove adesso c'è una striscia di asfalto che porta alle piattaforme petrolifere.

I contadini, diventati improvvisamente operai, non andavano in fabbrica quando pioveva (erano abituati ai ritmi della campagna), le ragazze, il primo giorno di lavoro, si presentavano accompagnate da tutta la famiglia, cugini compresi, e i carretti tagliavano la strada alle rare auto dei dirigenti venuti dal Milano. I contadini diventavano operai senza aver avuto la possibilità di metabolizzare il cambiamento di status, con l'unica percezione dello "stipendio fisso" come valore assoluto. Migliorare le condizioni di vita era un sogno meraviglioso. Chi conosce la vita dei mezzadri, in campagna, sa quanto dolore e quanta povertà conteneva.

Prima dell'arrivo dell'industria, l'alternativa era stata l'emigrazione, un esodo di massa verso nazioni che avevano già un forte tessuto industriale. Il progresso era la soluzione, per giunta a portata di mano. Così, all'inizio degli anni Settanta qualcuno decide che questo angolo di Sicilia, cantato dai poeti latini, terra magica, baciata dalla grazia degli dei, ha un solo futuro possibile: un grande polo industriale. Anilina e magnesite. Eternit e raffinerie. Chimica e petrolio. Dopo la Rasiom di Augusta avanzano altri nomi: Montedison, Anic, Isab, Icam.

L'operazione si chiama tabula rasa: significa che il progresso avanzerà a spese di Marina di Melilli, ex borgata di pescatori, paese semiabusivo e disordinato cresciuto tra la strada provinciale per Siracusa e il mare, dove la gente tiene la barca parcheggiata davanti alla casa. Sembra facile: si indennizzano i proprietari, si butta giù tutto, si spiana, si costruisce. Sembra facile: con l'Isab alle spalle l'aria è già irrespirabile: chi insisterà per restare lì? Nel 1970 una fuga di gas intossica mezzo paese e un centinaio di persone finiscono in ospedale. Strani incidenti si moltiplicano: malattie ai polmoni, reazioni allergiche, vomito. La gente comincia ad andar via. Non ci sono espropri, solo cessioni bonarie, discreti indennizzi oppure offerte di appartamenti nei paesi vicini, Priolo, Florida, Melilli... Ma quando, il 17 febbraio del 1979, cominciano le demolizioni, l'operazione tabula rasa è ancora indietro, anche se finanziata per dieci miliardi (vecchie lire) dalla Cassa per il Mezzogiorno. A Marina ci sono 182 famiglie, mille abitanti, panificio, macelleria, merceria, alimentari, bar, telefono pubblico, ricevitoria per giocare al totocalcio, tabaccaio, elettricista, trattoria De Simone con specialità zuppa di cozze, scuola elementare, una chiesa: Santa Maria Stella del Mare. E qualcuno rilascia licenze per costruire altre case. A questo punto, nasce la resistenza. La maggior parte vuole soltanto alzare il prezzo, ma Salvatore Gurreri no. Lui vuole il mare, il suo mare. Non vuole le industrie e non gli interessano i soldi. Ha deciso che non se ne andrà. Altri la pensano allo stesso modo, pochi per la verità, ma bastano a inceppare il meccanismo faticoso della burocrazia. Non ci sono soltanto muri da abbattere, ci sono delibere da approvare, varianti di progetto, consigli comunali pieni di gente capricciosa. Montagne di carta bollata e stormi di avvocati.

Un mese dopo le prime ruspe, la gente inferocita occupa gli uffici dell'Area di Sviluppo Industriale di Siracusa, volano tavoli e portacenere, un impiegato scivola e batte la testa, gna, una donna inflessibile, dai capelli bianchi raccolti in un piccolo chignon alla Evita che era stata partigiana e deputato di "Giustizia e Libertà". Per lei, Salvatore aveva lasciato la moglie e due figli che pure amava.

Subito dopo mi ha presentato il fornaio, Paolo



Lombardo, che ha impastato per me un chilo di mafalde con l'acqua presa dagli scarichi delle aniline, mollica rossa e viola, pane della disperazione che avrebbe potuto provare al di là di ogni ragionevole dubbio che cosa c'era davvero nel mare. La famiglia Quattrocchi, proprietaria di una macelleria surreale con i ganci e il bancone vuoto, era sempre aperta. Se chiedevi un chilo di carne trita, uno dei figli partiva in bicicletta per Priolo, la comprava e la portava al padre, che la rivendeva allo stesso prezzo, senza guadagnarci, solo per non chiudere.

Giovanna Finocchiaro, la Signora della casa di Conchiglie, aveva grandi occhi tristi, un marito in dialisi e tre figli. Ho regalato una tavoletta di cioccolato alla più piccola che, in cambio, mi ha fatto leggere il suo tema. Cominciava così:

"Sono nata in un paese che non c'è più e dove adesso abitiamo solo noi". I due fratelli giocavano fuori, in una pozza d'acqua piena di rane alimentata da un rubinetto rotto. Santino, dieci anni, conosceva anche la scorciatoia che portava a uno degli scarichi più nascosti, tra le canne di un acquitrino, dove l'acqua trasparente aveva un odore aspro, tra ammoniac e polvere da sparo, e la spiaggia era coperta da generazioni di conchiglie morte. Poi mi sono toccati i De

Simone, Luigi e Salvatore, padre e figlio, arroccati dentro una casa bunker con il muro bordato da cocci di bottiglia e una muta di cani come guardia del corpo. Mi hanno detto subito di lasciar perdere, per il mio bene del quale molto si preoccupavano, "perché c'erano in gioco troppi interessi, della politica e della malavita". Per ultimi, ho incontrato Giuseppe Lamina, Paolo La Pira e Orazio Rocca che ricordo mentre si ostinava a dipingere la facciata di un rosa pastello pronto a impallidire alla prima pioggia.

Quell'anno sono tornata molte volte a Marina dopo aver scavato fra strati preistorici di documenti negli archivi pubblici, nelle collezioni dei giornali, negli studi degli avvocati, dopo aver trovato una quantità di curiosi accidenti, perizie evaporate, rapporti smarriti durante i traslochi, denunce, di cui avevo copia, completamente smaterializzate, gente che negava di essere stata dove era stata e di aver conosciuto chi aveva conosciuto anche se c'erano le fotografie; forse tutte coincidenze, forse no.

Salvatore Gurreri mi guardava con un vago rimprovero negli occhi, non mi accusava apertamente, ma certo si chiedeva perché mai portassi regalini a Lina e ai figli di Giovanna Finocchiaro, perché parlassi con tutta quella gente, senza scrivere mai una riga. Non riuscivo a spiegargli che il mio caporedattore giudicava la storia troppo complicata e, soprattutto, "non vedeva la notizia". Il 22 maggio 1985, otto giorni prima di trasferirmi a Milano, ho promesso a Salvatore Gurreri che sarei tornata e avrei scritto la sua storia, che avrei convinto qualche giornale importante a pubblicarla, "in un modo o nell'altro".

Invece non ce l'ho fatta.

Poi, un giorno, sette anni dopo, è arrivata la telefonata: Salvatore Guerrieri era stato assassinato. Picchiato, strangolato. C'era stata la solita segnalazione anonima, altrimenti nessuno sarebbe andato a

cercarlo, in quella ventosa mattina di giugno, piena di nuvole insegue dal fumo delle ciminiere. Marina di Melilli era morta già da molto tempo, persino i fantasmi se ne erano andati, non trovando più rovine da abitare. Era rimasto soltanto lui, il vecchio, ostinato Salvatore Curreri, l'ex deputato dell'Uomo Qualunque, l'ex liberale che si vantava di aver dato uno schiaffo a Togliatti. In casa c'erano i segni dell'aggressione: sangue sui muri, sedie rovesciate, stoviglie rotte. I cassetti però erano in ordine, segno che non si trattava di ladri. Anche in questo caso, l'inchiesta non ha restituito certezze: i due giovanissimi killer, poi arrestati, erano solo balordi o avevano un mandante? Sono tornata a Marina di Melilli l'anno scorso, dopo l'uscita del libro, e mi sono persa due volte. Il rudere che conservava il grido dipinto sulla pietra: "Marina di Melilli, risorgerai", era crollato. Non c'era più niente di quello che ricordavo. Una bella strada asfaltata portava alle piattaforme petrolifere Belleli-Micoperi costruite nel frattempo.

Ogni tanto passava un camion. Ho vagato un po' sulla spiaggia deserta cercando un punto di riferimento qualsiasi finché il vento non ha scoperto un pezzo di pavimento a gigli e foglie e ho rivisto ancora una volta il percorso dei Giardini Invisibili, la bottega del panettiere con la barca capovolta davanti al cancello, il viottolo e l'alfa romeo verde. Ho cercato notizie. Ho sentito parecchi mea culpa con desiderio di assoluzione da consiglieri comunali e provinciali, associazione industriali, assessori regionali.

L'ultimo scandalo è recentissimo: inquinamento da mercurio a Priolo, acqua rossa dai rubinetti, malattie, catastrofe ambientale.

L'incendio alla Erg (2005), che ha fatto gridare "Con il petrolio abbiamo chiuso" all'allora assessore regionale al turismo, Fabio Granata, troppo giovane per aver

vissuto quegli anni, ma abbastanza vecchio per valutarne l'eredità, non è un caso isolato. Basta spulciare qualche archivio o una collezione di giornali per trovare esplosioni, pesci morti per avvelenamento del mare e una collezione di sostanze tossiche bevute, mangiate, respirate: nitrati, fosfati, diossine, arsenico, mercurio, cadmio, cromo, vanadio, benzolo, piombo, toluolo. In questa terra che non ama i ricordi, in fondo è tutto scritto, basta cercare. Nei rapporti all'Assemblea Regionale Siciliana, votati già nel 1979. Negli studi sul sistema idrico (i primi sono datati 1975). Nelle analisi epidemiologiche sull'incidenza di certi tumori e sulle malformazioni dei bambini che hanno portato alle prime inchieste e alle prime offerte di risarcimento da parte dell'industria alle famiglie. L'indignazione di oggi è, nel migliore dei casi, tardiva. Certo, abbiamo imparato concetti come "impatto ambientale" e "sviluppo sostenibile". Abbiamo scoperto che in Sicilia l'impatto ambientale è stato disastroso e lo sviluppo, oltre a non essere sostenibile, non è più sviluppo. E circola con insistenza la parola "bonifica". Cioè un miliardo e mezzo di euro, o poco meno, che le imprese dovranno tirar fuori entro il 2008, per riparare, almeno in parte, i danni. Non è il primo piano di risanamento ambientale. Ce ne sono stati altri, falliti. C'è stato un continuo rinvio, un tentativo di non vedere il disastro che è stato per anni sotto gli occhi di tutti.

Ma adesso, probabilmente, non ci sono più margini. Le prime analisi di bonifica sono già in atto. Società specializzate preparano progetti e valutano costi. Forse qualcuno, una mattina presto, vedrà uomini in tuta spaziale muoversi lungo la spiaggia dell'ex Fondaco Nuovo fino a Priolo, e capirà che non stanno girando un film. L'aria, l'acqua, la terra sono diventati materiali pericolosi, da maneggiare con cura. Dopo il petrolio e la chimica, il nuovo business sarà quello di restituire alla gente una piccola parte, non ancora quantificabile, di ciò che è andato perduto. E sarebbe bello, se insieme alla qualità dell'aria o del mare fosse restituita anche la memoria: che a volte fa soffrire, ma spesso aiuta a non commettere gli stessi errori.

IL SIMBOLO DELLE ILLUSIONI
di Roselina Salemi

Il floridiano come la vipera: Nun mi tuccari ca nun ti toccu, ma si mi tocchi, tistoccu!

Sono abbastanza consapevole che, trattando il detto Amicu ti sugnu, ma giurdianu mi chiamu, molto diffuso a Siracusa e di dubbia interpretazione, metto a rischio l'amicizia che ho con tanti floridiani.

È abbastanza plausibile che i floridiani lo spieghino come meglio lor conviene. Essi da sempre asseriscono, con una certa sicumera, che l'adagio si riferisca al vino delle loro contrade che, pur essendo buono e di alta gradazione, po-trebbe diventare traditore per gli effetti che produce in chi lo beve in maniera esagerata.

L'ipotesi contrapposta, in verità alquanto diffamante (ma nel passato era abbastanza abituale, tra comuni vicini, per campanilismo denigrarsi a vicenda), metterebbe in dubbio l'affidabilità dei floridiani traducendo così l'adagio: "Non ti fidare di me perché provengo da Florida". Risulta anche agli abitanti di Florida che ciurdianu, come sinonimo di "inaffidabile", fu ripreso e usato pubblicamente ai primi del 900 dall'attore catanese Angelo Musco quando non era ancora famoso. Al termine di uno spettacolo teatrale, l'attore raccontò agli spettatori uno spiacevole episodio di cui era stato vittima ad opera di un impresario floridiano, un certo Mario Papa che precedentemente aveva dichiarato al comico la sua amicizia. In base ad un accordo col Papa la compagnia di Angelo Musco si impegnava a tenere i suoi spettacoli a Florida dietro compensi proporzionati all'incasso. Se gli spettacoli avessero riscosso successo si sarebbero poi replicati a Siracusa. Avvenne che un'anteprima floridiana fece registrare il tutto esaurito, ma al momento del pagamento l'impresario se la svignò con tutto l'incasso. Angelo Musco, scherzandoci sopra, concluse il monologo con gli spettatori dicendo: Amicu ti sugnu, ma ciurdianu mi chiamu come a voler dire che "per interesse il floridiano si gioca anche l'amicizia". Lo scrittore e storico siracusano Oreste Reale, che certamente non si può accusare di acredine nei confronti dei floridiani, da lui definiti "popolo generoso e laborioso che mi accolse quando fuggii dai bombardamenti del 1940", nell'opera Risorgimento Siracusano, anche se ammette di preferire la versione floridiana e cioè quella del vino che inebria e ubriaca, a proposito degli eventi del colera e dei moti del 1837 a Siracusa, non può fare a meno di accennare all'ipotesi che avrebbe dato origine, proprio in quel periodo, al detto Amicu ti sugnu, ma ciurdianu mi chiamu.

Alle pagine 28 e 29 della suddetta opera così scrive: "I sintomi poi di questa sconosciuta malattia erano più assimilabili, secondo le conoscenze dell'epoca, agli



avvelenamenti che alle infezioni dei batteri [...] La paura del contagio esacerbò la gente che vedeva in ogni persona straniera un portatore di infezione, quindi di morte. [...] Proprio per questa paura e questa fretta di scappare e raggiungere un paese dell'entroterra, accaddero fatti incresciosi di vero sciacallaggio. I siracusani, che fuggivano dall'isola di Ortigia contaminata dal colera, cercavano di raggiungere Florida che sapevano salva. Ma quella città aveva organizzato cordoni sanitari impiegando gente di ogni ceto e di estrazione sociale. Inevitabilmente fra questi si insinuò la parte peggiore della società floridiana. Questi uomini "arrisicati" e senza scrupoli attendevano i profughi ancor prima della linea di demarcazione stabilita dai sanitari. Qui assalivano i malcapitati e li spogliavano degli averi, denari e preziosi che fuggendo ciascuno aveva portato appresso. Inutilmente la gente gridava: Siamo amici, veniamo in pace. Da qui forse il detto Amicu ti sugnu ma ciurdianu mi chiamu!". Se questa ipotesi fosse veritiera, aggiungo io, l'inaffidabilità si dovrebbe riferire alla parte peggiore della società floridiana e non a tutti i floridiani.

A me sembra strano che sia il vino a parlare di sé in quanto nella formulazione del detto la voce "vino" non compare e poi, qualsiasi tipo di vino se bevuto in quantità eccessiva ubriaca: Vinu melifinu, ppi cu 'nun lu sa bbiviri è vilenu.

Altrettanto strano mi sembra che un floridiano dica a un forestiero "Ti sono amico ma non avere fiducia in me perché sono di Florida".

La mia interpretazione del detto prende le mosse dall'epiteto più diffuso che nel blasone popolare aveva il floridiano. A Siracusa si diceva Ciurdianu minnicu, un aggettivo quest'ultimo che ha significati diversi, a Palazzolo vuol dire "tirchio", a Lentini e a Noto "mendico", a Siracusa "vendicativo", in tante altre zone "scaltro" per la nota leggenda della sfida, lanciata da un floridiano a un canicattinese, consistente nel forare con le dita un tronco. Il floridiano vi riuscì perché precedentemente aveva praticato sul tronco quattro fori che poi aveva riempiti di ricotta e ricoperti con della terra. Il canicattinese, ignaro di tutto, provò su un altro ramo ma si spezzò le dita.

Sarebbe questo il motivo per cui nel blasone popolare gli abitanti di Canicattini acquistarono la nomea di Percia zzucchi (fora tronchi. Perda deriva dal normanno PERCHER corrispondente al francese PERCER = forare. Zzuccu dal latino SOCCUS = zoccolo, piede dell'albero). I canicattinesi invece attribuiscono a questo epiteto la connotazione positiva di "tenaci" perché, pur di costruire il paese, scavarono persino nella roccia trasformando un terreno inospitale e abbandonato in zona coltivabile.

Ritornando all'aggettivo minnicu e alla mia ipotesi, preciso che etimologicamente esso deriva dal verbo minnicari che ha due significati "mendicare" e "vendicare", escludo il primo in quanto il floridiano è stato da sempre industrioso, operoso, tutt'altro che "mendico", e traduco minnicu con "vendicativo". Il modo di dire riferito all'abitante di Florida avrebbe per me questo significato: "Ti sono amico, ma non approfittare della mia amicizia perché potrei renderti male per male". Praticamente il floridiano avrebbe fatto proprio il motto che virtualmente si attribuisce alla vipera: Nun mi tuccari ca nun ti toccu, ma si mi tocchi, tistoccu!

Dell'affidabilità dei floridiani il mio portinaio non ne dubitava affatto. Li accusava soltanto di essere lenti nell'articolazione delle parole dialettali proprio come recita il vecchio detto: Parrari muoddu comu 'n giurdianu.

Carmelo Tuccitto

“Come e faccio a sapere se posso fidarmi di qualcuno?” “Se abbaia è affidabile al 100% “.

RICORDO DI ROSSANA MAIORCA INTERVISTATA DA GIANNI RISSO IL 18 SETTEMBRE DI 40 ANNI FA

Rossana Maiorca ha iniziato a immergersi in profondità per curiosità: voleva provare di persona le sensazioni descritte dal padre e dalla sorella. Ha fatto il suo primo record mondiale nell'assetto costante nel 1979 a Siracusa con -40 metri e ha continuato a migliorarlo fino a -58 proprio nel mare che aveva conosciuto da piccola: quello di Fontane Bianche a Siracusa nel 1992. Nell'assetto variabile ha iniziato con -50 nel 1982 arrivando a -80 nel 1988. Ha praticato anche canoa e ginnastica ritmica. Da circa 6 anni non viveva più a Siracusa essendosi trasferita in Veneto col marito.

Domanda d'obbligo: come e quando è nata in te la passione per il mondo sottomarino e in particolare per le immersioni profonde?

"Appena ho imparato a nuotare è stato istintivo ed istantaneo mettere la testa sott'acqua. Il mare era, per me e per mia sorella Patrizia, il divertimento più grande: nuotare era più bello che correre! Tuffarsi più divertente che saltare! Naturalmente vivevamo il mare come possono farlo due bambine, come fonte, appunto, di divertimento e di tesori per noi inestimabili: conchiglie vuote, scheletri di ricci, gorgonie, stelle marine; queste ultime due però solo da ammirare e non da raccogliere. Crescendo, la passione per il mare è rimasta, ma si è modificata, diventando esplorazione della natura e di me stessa, e comunione fra l'io e la natura. E se ho scelto le immersioni profonde è stato perché mi fosse svelato un segreto: cosa aveva spinto mio padre per tanti anni e che cosa spingeva anche mia sorella sulle sue orme? Li vedevo tornare raggiunti dagli allenamenti, volli scoprire di persona quale fosse il segreto dell'apnea, quella emozione profonda che era il compenso della fatica."

Che cosa si prova là sotto?

Il segreto dell'apnea, il fascino della profondità, sono difficili da spiegare: se io ho iniziato le immersioni profonde è stato proprio perché non mi appagano le spiegazioni, neanche quelle di mio padre. Del resto le emozioni hanno tutte la caratteristica dell'ineffabilità, sicché viverle è l'unico modo per conoscerle. Si provano tante emozioni là sotto, ed è difficile raccontarle tutte: anzi la cosa più sorprendente può sembrare proprio questa: quella lucidità che ti consente contemporaneamente di essere concentrato sull'immersione, di assaporare tutte le sensazioni della profondità (da quelle visive, come il trascolorare del celeste luminoso della superficie nel blu più profondo, a quelle acustiche; laggiù senti il silenzio!) e di scoprire una nuova dimensione del tempo. Un tempo fatto di istanti, un tempo interiore che assapori in tutte le sue frazioni e che vivi in tutta la sua intensità. Ogni frazione di istante ti regala un'emozione, un pensiero diversi. E' come se la tua vista interiore si facesse più acuta".

Quando si tocca una profondità mai raggiunta prima da altre donne, e da pochi uomini al mondo, come ci si



sente?

"A costituire il fascino delle immersioni profonde sono quelle gioie di cui parlavo prima, non il fatto di essere la prima o l'unica a compiere certe imprese. Determinanti quando si sceglie di allenarsi sono le emozioni che sai che potrai assaporare di nuovo, non la considerazione che, a fare quello che fai tu, ci saranno sì e no altre due o tre persone. E poi vedi, poiché davanti a me, anzi più giù di me c'è mio padre, la sensazione di... pionierismo non può essere totale".

Le sensazioni che provi potrebbero essere paragonabili a quelle degli astronauti nello spazio? E a proposito, ti piacerebbe entrare in orbita?

"Potrei dirti che lo saprò solo quando proverò ad andare in orbita; ma procedendo per congetture dico invece che c'è questo in comune: la solitudine di fronte a uno spazio immenso in cui potresti sparire, perderti senza lasciare neanche una traccia. C'è l'avventura in un ambiente stupendo che però non è il tuo habitat. Sono entrambi pellegrinaggi nell'immensità, ma con questa differenza: nell'esplorazione della volta celeste c'è, ed è inevitabile, una mediazione tecnologica spessissima, mentre in apnea sei tu solo con il mare. Inoltre, prima di entrare in orbita, mi piacerebbe conoscere a fondo il nostro pianeta".

Ti sei mai sentita in gara con Angela Bandini?

"Non mi sento in gara con nessuno e niente, a parte la mia pigrizia. Io penso che il mare sia immenso e che possa quindi essere di tutti senza togliere niente a nessuno, senza che nessuno si senta menomato da quello che fa un altro. Se un giorno arrivassi al mio limite, e un altro mi superasse, rimpiangerei un'emozione che non posso più attingere, non il fatto di essere seconda".

Che cosa ti piace di più di Enzo come profondista?

"Mi piacciono moltissimo la tenacia ed il coraggio che non lo abbandonano mai".

Che cosa consigli alle ragazze che vogliono migliorare l'apnea e l'acquaticità?

"Per migliorare l'apnea e l'acquaticità innanzitutto ci vuole un fisico in grado di seguire la volontà. Quindi niente fumo, vita regolata e un po' di ginnastica sono la base indispensabile. E poi più si sta in acqua meglio è. Però mai da soli: bisogna sempre affidarsi a compagni preparati".

Intervista di Gianni Riso
18/9/1986