



diretto da Salvo Benanti

Email: ifattisr@gmail.com

Anno 37

Spedizione in
abbonamento postale
Pubblicità inferiore al 70 %

FONDATO NEL 1988
N° 12/2025
Domenica 23 marzo 2025

i fatti

della domenica

Siracusa ha un'Amministrazione scadente Non abbiamo nemmeno servizi essenziali: Chi investirebbe in una città abbandonata?

Roberto Alosi, togliamoci il pensiero sulla zona industriale. La CGIL è l'unico soggetto che non ha firmato il protocollo d'intesa al Ministero e altri sindacati dicono che "fate solo politica" contro l'attuale governo...

La CGIL ha scelto di non firmare perché il protocollo d'intesa non tutela il lavoro né il futuro del nostro territorio. Non è una questione politica, è una questione di responsabilità. Il piano di riorganizzazione di Eni-Versalis smantella la chimica di base senza offrire alternative concrete. Non ci sono garanzie occupazionali né per i lavoratori diretti né per l'indotto, e mancano impegni chiari su bonifiche e riconversioni. Dire "sì" a scatola chiusa sarebbe stato un tradimento verso le comunità che rappresentiamo. Il nostro obiettivo è un progetto industriale serio, con investimenti concreti e un ruolo chiaro della Regione.

Prima di essere Segretario Generale lei si occupava di scuola. La maggioranza del Consiglio comunale ha votato contro la sicurezza negli istituti scolastici di Siracusa, che in molti casi non hanno nemmeno le carte in regola per fare lezione. La CGIL è rimasta zitta?

Tutt'altro. Abbiamo denunciato più volte le condizioni delle scuole di Siracusa, che versano in uno stato indecente. Non è accettabile che gli edifici scolastici non siano a norma e che la sicurezza di studenti e insegnanti sia considerata un optional. Il Consiglio comunale ha perso un'occasione per dimostrare sensibilità verso un tema cruciale: il diritto allo studio passa anche dalla qualità degli ambienti scolastici. Chiediamo un piano straordinario di investimenti per mettere in sicurezza le scuole e garantire a ogni studente un'istruzione in condizioni



dignitose.

Il depuratore IAS. Come finirà? Diciamo anche da un punto di vista occupazionale.

Il depuratore IAS è un nodo strategico, non solo per l'ambiente ma anche per l'occupazione. La mancata manutenzione e i ritardi nelle decisioni politiche stanno mettendo a rischio una struttura essenziale. Serve un piano chiaro: o si investe per la messa a norma, garantendo conti-

nuità ai lavoratori, o si rischia il collasso. Non possiamo permetterci di perdere altri posti di lavoro o di ritrovarci con un'emergenza ambientale alle porte.

Sulla città sporca e la città buia ci sono centinaia di proteste e decine di esposti, ma continua a non succedere nulla..

Siracusa vive una crisi di gestione amministrativa evidente. Una città d'arte, meta turistica internaziona-

le, non può essere soffocata dai rifiuti e dall'insicurezza. Manca una strategia chiara per la gestione dei servizi pubblici essenziali. Questo degrado incide anche sull'economia: chi investirebbe in una città lasciata all'abbandono? Serve un nuovo modello di governance urbana, con un piano serio per il decoro e la sicurezza.

Continua a pag.8

Giara secondo la leggenda giarratanese era compagna di Ciane e Persefone, insieme giocavano non lontane dal lago di Pergusa

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 una 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 giarratanese, 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 giarratanese. 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 contadinotte 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 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 fore-



stieri 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 checchessia... 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 sa-gra 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 cogliere 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 co-stretti 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 Ca-vallo, ha aggiunto: "La sagra della cipolla ormai è di-ventata 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.

Arturo Messina

Il Biancomangiare è legato a una leggenda che vede come protagonisti la principessa d'Angiò e un ufficiale arabo

“U’bbiancumanciarì” il sapore di un amore perduto...

“Il Biancomangiare con biscotti è un dolce della tradizione Siciliana molto antico e povero, la ricetta delle nonne che veniva preparata quasi tutte le domeniche come dessert del dopo pranzo”

Le origini del Biancomangiare

Il nome “Biancomangiare” indicava sin dal medioevo un piatto caratterizzato dalla presenza di ingredienti di colore bianco, considerato simbolo di purezza. Era destinato ai ricchi e si poteva trovare sia dolce che salato; per prepararlo venivano utilizzati latte, lardo, petto di pollo, mandorle, riso. Tutti ingredienti rigorosamente bianchi. Si ritiene abbia avuto origine in Francia: molti testi ne riportano il nome “Blanc Manger”, ma la sua diffusione in Italia si ebbe intorno al XI secolo. Persino durante il famoso banchetto della Gran Contessa Matilde di Canossa, tenutosi per far riappacificare Papa Gregorio VII e l’Imperatore Enrico IV, si racconta che venne servito il biancomangiare.

Nel tempo, questo piatto si è trasformato in un vero e proprio dolce, che oggi fa parte dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di tre regioni italiane (Sicilia, Sardegna e Valle d’Aosta). Ne troviamo testimonianza anche nell’opera “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi, con la sua famosa ricetta: “150 g mandorle, di cui tre amare, 150 g zucchero in polvere, 20 g colla di pesce, panna o fior di latte mezzo bicchiere a buona misura, acqua un bicchiere e mezzo, acqua di fiori d’arancio 2 cucchiaini”.

Il Ricordo... Il Biancomangiare nella casa della nonna a Largo San Paolo di Ibla

Il Biancomangiare rappresenta per noi siciliani il dolce dell’infanzia, la mia cara nonna Marianna lo faceva sia per i suoi figli ma anche per noi... gli amati e golosi nipotini. La bellezza del Biancomangiare e della ricetta della nonna e la classica ricetta siciliana originale, stava nell’aspettare che la crema diventasse solida ma nel frattempo l’odore del latte di mandorla misto alla cannella si diffondeva per tutta la stanza. Poi di nascosto si correva a leccare i residui rimasti nella pentola, una vera delizia per il palato. Un dolce a cucchiaio che era adatto ad ogni occasione, il suo bianco assoluto lo rendeva elegante ma la sua semplicità lo rendeva veloce da realizzare. Questo dolce portava con sé una leggenda poco conosciuta che la mia adorabile nonna un giorno di primavera ci raccontò...



La leggenda...

Il famoso dolce al cucchiaio Biancomangiare è legato a una leggenda che vede come protagonisti la principessa d’Angiò e un ufficiale arabo. La leggenda narra che: La principessa soleva affacciarsi alla finestra per respirare l’essenza del gelsomino che si diffondeva attraverso la brezza mattutina. Un amore si consumava a distanza, poiché un ufficiale arabo se ne era innamorato segretamente, la osservava di nascosto poiché

a quei tempi non era permesso dichiarare il proprio amore verso la principessa. Per chi provava tale sentimento era prevista la pena di morte. Un bel giorno però la passione e la voglia di amare la principessa arrivò a tal punto che l’ufficiale decise di dichiarare il proprio amore pur sapendo che sarebbe andato incontro al suo tragico destino. Morire per amore credo che sia un gesto che simboleggia un amore con la A maiuscola, ma volle morire con stile e

chiese un ultimo desiderio prima della spietata condanna. Chiese di realizzare un dolce utilizzando il gelsomino, fiore tanto amato dalla principessa. Nacque così il Biancomangiare. Appena il suo ultimo desiderio si portò a compimento si tolse la vita davanti la principessa uccidendosi con le proprie mani, ormai felice di aver dichiarato il suo amore e aver lasciato un indelebile ricordo alla principessa. Infatti narra sempre la leggenda che da quel giorno in poi la principessa tornava nel luogo dell’accaduto a sentire il profumo del gelsomino e gustare il Biancomangiare, dono del suo segreto innamorato.

Presente anche ne “Il Gattopardo”

Questo dolce era molto diffuso nelle case nobiliari siciliane. Anche Giuseppe Tomasi di Lampedusa lo cita nel suo capolavoro, “Il Gattopardo”, quando il Principe Fabrizio, nel celebre ballo, si siede al tavolo per dialogare con gli amici e contemporaneamente gustare il dolce in questione: biancomangiare con pistacchio e cannella.

La ricetta di Nonna Marianna ingredienti per 2 persone

250g latte - 2 cucchiaini zucchero - Buccia di mezzo limone - 25g amido per dolci - Biscotti secchi. Ciotola da 10/12cm di diametro.

Procedimento

In una tazza versare 25g di amido, 50g di latte e mescolare bene fino a renderlo omogeneo e senza grumi. Versare in un pentolino 200g latte, 2 cucchiaini di zucchero, la buccia di mezzo limone e far riscaldare. Appena il latte sta per bollire togliere la buccia del limone e aggiungere l’amido e il latte della tazza e mescolare velocemente con la frusta fino a quando la crema diventa più densa.

Impiattamento

Versare un poco di crema sul fondo della ciotola, aggiungere i biscotti fino a ricoprire lo strato, aggiungere poi la crema fino a coprire i biscotti, poi di nuovo biscotti e infine crema.

Quando la crema si sarà raffreddata metterla in frigo per un paio d’ore. Successivamente tirarla fuori dal frigo e capovolgere la ciotola su un piatto. Per il tocco finale si può decorare con i “zuccherini colorati”

U’ Pinsiei ri l’Antichi...

Certi cosi aruci, si usi sulu a cucciara e nenti uocci, nun puoi assapurarli ro tuttu. A cosa aruci va assapurata finu a fini. E cumplitamenti sbagghiutu scurdarisi n’amozioni.

**Salvatore Battaglia
Presidente Accademia delle Pre-
fi**



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

I camerieri del vecchio caffè Mazzara sapevano che l'uomo che scriveva con la penna rossa era un principe..

ù Certo i camerieri del vecchio caffè Mazzara, nel centro di Palermo, che quel distinto ed estroso signore fosse un principe, non potevano non saperlo. Da poco tempo erano stati aboliti i titoli nobiliari, ma certamente non per il popolino da secoli abituato a essere riverente.

Pur nella convinzione dello stato aristocratico di quell'uomo, i confusi servitori di granite e caffè, non riuscivano a comprendere cosa scrivesse in tutti quei fogli, usando una penna rossa, seduto sempre allo stesso tavolino.

Immaginarono probabilmente che narrava vicende di civiltà fantastiche ed eterogenee. Forse storie della sua prestigiosa famiglia risalente all'Impero romano d'oriente, antichi Gattopardi dominatori di uomini e di culture. I

I principe dovette indietreggiare parecchio nel suo albero genealogico. Non poté identificare un esemplare di "Pantera leo" nel padre e neppure nel nonno.

Fu costretto ad arrivare al bisavolo per trovare la giusta figura, quel don Fabrizio, principe di Salina, forte nel corpo e nella mente. Assai diverso dalla aristocrazia conosciuta, scapestrata, sterile e inconcludente.

A lui farà prendere atto che "Tutto deve cambiare per non cambiare", Che dopo di lui "Vi saranno le iene e gli sciacalli e con le pecore continueranno a sentirsi il sale della terra" "Che tutto quello che vogliono i siciliani è il sonno." Invocherà la serenità eterna a una stella amica per ottenere un appuntamento, l'ultimo della sua vita.

Per lo scrittore del caffè Mazzara quell'appuntamento arriverà presto. Per quello che scrisse dovrà passare un po' di tempo prima che, dopo travagliate vicende, prenda vita.

Da quel momento, però, rimarrà per sempre immortale.

Liddo Schiavo



A PARIGI SOLO PER MANGIARE UN SAUTÉ DI OSTRICHE CON VINAIGRETTE IN UN BISTROT

Celebrò momenti della mia vita, testimoniando la mia follia e genialità. Adoro i frutti di mare, e ricordo di essere volato a Parigi solo per mangiare un sauté di ostriche, con vinaigrette in un bistrot negli Champ Elysees. Poi ho avuto la fortuna e la creatività di realizzare il mio MON GENERAL: spumante di qualità, da uve chardonnay. Uno champenoise che mi ha creato mille occasioni per abbinare i frutti di mare. Oggi mi sembra solo un sogno. Qui anche il quadro di Jean-François de Troy che nel 1727 già racconta chi fossero i baccanali che abbinavano ostriche e champagne. Poi c'è stato il periodo in cui ho condito le ostriche con il gin, ma è stato il periodo della mia decadenza. Però l'immagine più fulgida che con nostalgia trattengo e' la mangiata di cozze crude al tramonto al Plemmirio con cari amici che non ci sono più, tra gli altri Salvo La Delfa! Non ho rimpianti, ma nostalgia sì! "Perdonatemi se, con nessuno di voi non ho niente in comune" direbbe Aznavour. Vive la vie!

Alex Zappalà



Le origini delle tonnare sono antiche Quasi tutte sono state abbandonate, solo a Vendicari “si ammira il passato”

Le origini del tonno e della pesca, in Sicilia, sono antichissime. Una tradizione che risale fin al quaternario (circa due milioni di anni fa) quando la pesca era praticata in modo rozzo ed essenziale. Le varie popolazioni che si sono succedute nell'isola hanno, di volta in volta, migliorato e affinato le tecniche di pesca fino a farne un'attività primaria dell'economia marinara. I Fenici, a Cadice, avevano organizzato un centro marinara, dove oltre la pesca si svolgeva anche la pulitura del pesce. La tradizione continuò con i greci e i bizantini e gli arabi diedero, alla pesca, quel tocco di perfezionamento con l'istallazione delle reti fisse in mare collocandole in modo che il tonno fosse guidato attraverso varie camere fino a quella finale. Questo sistema è quello che attualmente viene utilizzato al fine di “imprigionare” i tonni e impedirne l'uscita. Dopo qualche giorno si procede alla mattanza, ovvero le reti vengono sollevate a galla e i tonni vengono uccisi. La lavorazione continua sulla terra ferma, dove si trovano dei grossi capannoni che fungono da deposito e spazio per la lavorazione (sventramento, sezionamento, etc.). Nel corso del tempo, in Sicilia, le tonnare si sono moltiplicate ed ampliate. Le Tonnare rappresentano un pezzo di storia e di tradizione siciliana, raccontano delle fatiche dei pescatori, della vita divisa tra mare e terra.

La Tonnara di Favignana

Nell'arcipelago delle isole Egadi, nell'isola di Favignana, fonti storiche riferiscono della presenza di una tonnara fin dal XII secolo, dove si procedeva alla lavorazione del tonno sotto sale. Nel 1841 Vincenzo Florio introdusse un nuovo livello di lavorazione che rese la tonnara e l'attività della pesca più redditizia e funzionante. Il tonno non è più unicamente sotto sale ma comincia ad essere sott'olio e comincia il commercio e lo smistamento di questo prodotto. L'aumento del pescato e delle lavorazioni richiese, di conseguenza, un aumento di forza lavoro. Sono tantissimi gli uomini che cominciano a lavorare presso la tonnara di Favignana che si amplia sempre di più. È composta da vari edifici così come la possiamo osservare tutt'oggi. La tonnara di Favignana ha subito anni di degrado e di abbandono e solo pochi anni fa è iniziato un processo di restauro e di recupero al fine di adattarlo ad attività culturali, turistiche, sportive ed artigianali.

La Tonnara di Capo Passero

Attualmente la Tonnara di Capo Passero è di proprietà del Cavaliere Pietro di Belmonte. Rappresenta uno splendido monumento di archeologia industriale ed è situata all'estrema punta sud orientale della Sicilia. Le sue origini possono stabilirsi durante il Medio Evo, ma nel 1750 cominciò la sua vera attività con Don Ottavio Nicolaci. Restata chiusa e disattiva per tutto l'800 solo alla fine dello stesso secolo venne riaperta da Don Pietro Bruno di Belmonte e restata attiva fino al 1969. La tonnara nel corso del tempo ha subito ampliamenti e modifiche affinché si adattasse alla mole di lavoro e di persone che vi circolavano.

La Tonnara di fiume Noto ad Avola

La Tonnara di fiume Noto ad Avola appartiene attualmente alla famiglia Loreto. La struttura ci parla di una storia fatta di lavoro e di sacrificio, di una fiorente economia marinara e del legame dei siciliani con mare. Oggi la Tonnara ospita un circolo nautico e presenta un buono stato di conservazione. La struttura originaria era di 5000 mq, composta da una serie di magazzini e capannoni. Accanto al complesso principale si trovava anche una Chiesa risalente al „700.

La Tonnara di San Giorgio

La tonnara di San Giorgio iniziò la sua attività sin dal 1407 ed è andata avanti fino agli inizi degli anni 70. Uno dei più importanti stabilimenti dell'intera isola, la tonnara di San Giorgio resta oggi a testimonianza della millenaria cultura marinara. Della struttura originaria restano soltanto l'impianto plani-



metrico e la volumetria. L'inattività dell'amministrazione messinese ha portato la tonnara ad un forte stato di degrado e alla scomparsa di molti reperti.

La Tonnara di Terrauzza

In provincia di Siracusa, la Tonnara di Terrauzza era proprietà del Venerabile Convento di San Francesco di Paola Di Siracusa che lo concesse alla famiglia Blanco quando ancora era in funzione. Restano oggi solo alcuni ruderi.

La Tonnara di Bordonaro

Di origini medievali, la Tonnara di Bordonaro, entra a far parte, grazie alla presenza della torre, del circuito difensivo delle coste siciliane (per questo motivo subì delle modifiche). Nel corso dell'800 è iniziato, purtroppo, un lento ma inesorabile processo di abbandono che portarono la famiglia Bordonaro ad abbandonarla i primi del 900. Nell'immediato dopo guerra la tonnara fu acquistata dalla famiglia Caputo La Vecchia che conservò l'aspetto e l'organizzazione originaria apportando solo alcune piccole modifiche. Gli ultimi trent'anni hanno visto la tonnara completamente abbandonata. Nel 1986 una violenta mareggiata ha provocato il crollo di una parte del marfaraggio. Successivamente sono crollate una scala esterna e una parte del corpo residenziale. E solo da un paio di anni che è stato intrapreso un processo di recupero che vede la tonnara trasformata in uno spazio polifunzionale.

La Tonnara dell'Arenella

L'Arenella un tempo era un villaggio di pescatori ed oggi è un caratteristico borgo sulla costa nord-ovest di Palermo. Probabilmente le origini della tonnara risalgono al '300 e nell'800 Vincenzo Florio ne diventò il proprietario che commissionò, all'architetto Carlo Giachery, la trasformazione di parte della tonnara in abitazione. Durante il corso della storia questa tonnara è stata spesso in conflitto con le vicine di Mondello e di Vergine Maria per questioni di distanze e di legislazione. Chiusa agli inizi del „900 a causa del cambiamento di rotta dei tonni.

La Tonnara dell'Orsa

Le sue origini risalgono ai primi del '300 e per ben cinque secoli la tonnara dell'Orsa è stata di proprietà del Monastero dei Benedettini. Nel 1560 venne ingrandita e restaurata e venne aggiunta una Torre che servì per avvistare potenziali nemici e quindi per difendere la tonnara da possibili attacchi. Oggi è possibile ammirare gran parte della struttura originaria e far un passo indietro ritrovandosi tra i pescatori all'opera. A causa della vicinanza di altre tonnare quella dell'Orsa non fu mai fortunata, i Benedettini la diedero in gestione a diversi privati che non ebbero mai fortuna. Agli inizi del '900 è stata definitivamente abbandonata e alcuni anni fa è stata restaurata ma rischia di tornare nella dimenticanza e nell'oblio se non ci sarà qualcuno che si occupi attivamente del suo futuro.

La Tonnara di San Vito lo Capo

La Tonnara di San Vito lo Capo è situata all'estremità occidentale del golfo di Castellamare a ridosso di Monte Monaco, in quella parte di mare chiamata “del Secco”. È difficile risalire all'anno di costruzione, anche se, le prime citazioni appaiono nel 1600. Inizialmente di proprietà del Monastero di Santa Rosalia nel 1872 viene acquistata da Vito Foderà di Castellamare del Golfo. Con questo nuovo proprietario la tonnara cambia aspetto: viene costruito uno stabilimento per la lavorazione, viene ingrandito il caseggiato e costruito il giardino retrostante. La tonnara conosce il periodo più redditizio fino al 1920 quando Foderà muore e la sua vedova l'affitta prima ai fratelli Plaja e poi Monticciolo. Nel 1930 la tonnara viene acquistata definitivamente dai fratelli Plaja che non godranno mai dello splendore precedente. Nel 1965 sono costretti a chiudere. Lo stabilimento attualmente versa in stato di abbandono.

La Tonnara di Bonagia

La tonnara di Bonagia è tra le più antiche e pregevoli dell'intera Sicilia. Già in attività dalla metà del 1200 sotto il dominio degli Angioini. L'attuale costruzione non rispecchia quella originaria che nel 1624 fu distrutta da un attacco di pirati. Inizialmente la tonnara era di proprietà della Regia Corte di Napoli e solo nel 1638 passò al Barone Antonino Stella. Sul finire del 1800, dopo un periodo di abbandono, la sua amministrazione venne assunta dall'Ospedale Fate Bene Fratelli di Palermo che lo ha venduto, nel 1923, alla Fenicia S.p.a. di Trapani. Ha funzionato fino a tempi recenti ed ha donato ai suoi proprietari molte soddisfazioni grazie alla ricca e buona pesca. All'interno della tonnara si trova anche una Cappella del 1749. Nel 1996 il complesso è stato interamente ristrutturato ed è stato trasformato in un complesso alberghiero. Nell'antica torre si trova il Museo della Tonnara, dove è possibile ammirare i reperti e i cimeli dell'illustre passato della tonnara.

La Tonnara di Vendicari

La tonnara di Vendicari fu molto importante per l'economia dell'intera Sicilia. Detta anche Bafutu fu costruita nel '700. La sua vita è stata condizionata dalla vicinanza di altre due tonnare a causa delle quali Bafutu subì dei periodi di chiusura e di crisi. Il periodo di massimo splendore lo ha vissuto all'inizio dello scorso secolo e nel 1914 fu ristrutturata per volere di Antonin Modica Munafo. La sua attività cessò nel 1943 in seguito allo sbarco delle truppe anglo-americane. Oggi tutti i locali adiacenti alla tonnara, e la tonnara stessa, sono stati restaurati grazie ad un intervento della Soprintendenza di Siracusa.

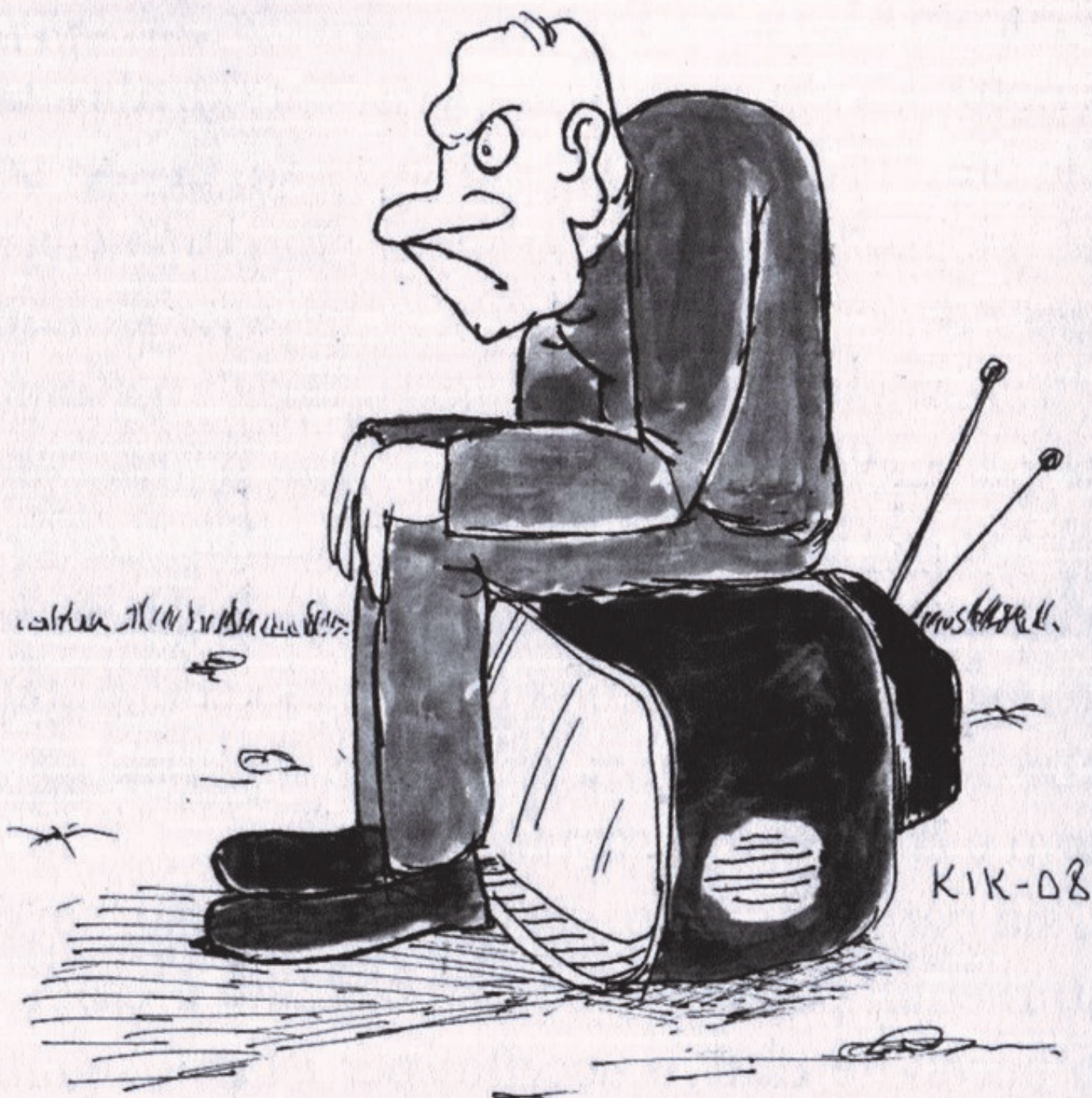
A Noto si dice che Sta comu 'n cuccu chi, come il cuculo, se ne sta accucciato con la testa infossata tra le spalle

Parlare per traslati è segno di cultura oltre che di intelligenza. Quella del popolo siciliano del passato era una cultura prevalentemente rurale nata dalla conoscenza diretta del proprio ambiente e di tutti gli esseri che vi vivevano, animali compresi. I nostri padri, per rendere più espressivo un loro pensiero, si servivano di immagini reali che con esso avevano relazioni di somiglianza dando così origine a tanti di quei proverbi e modi di dire dialettali che oggi suscitano il nostro apprezzamento.

L'osservazione personale e lo studio consequenziale dei comportamenti di un uccello, il cuculo, hanno fatto nascere il detto Ppi ummira i cuccu che rende chiaramente il pensiero che il popolo voleva esprimere. (Cuccu è voce di origine onomatopeica. Dal suo verso caratteristico in due toni CU-CCÙ, l'uccello prende il nome di cuccu in dialetto e di cuculo in italiano).

Per fare un esempio, oggi chi non ha in tasca il becco di un quattrino potrebbe così rivolgersi agli amici che l'hanno invitato a trascorrere una serata ad un parco di divertimenti: "E che ci vengo a fare, ppi ummira i cuccu?". (= solo per non fare niente?). solo per fare presenza?, solo per guardare?).

Perché si continua a ricorrere a l'ummira i cuccu (all'ombra del cuculo) per esprimere il concetto del "non fare niente", "dello stare soltanto a guardare" è presto detto. Il cuculo è un uccello che non fa alcunché, neppure ombra perché si vede solo di notte. La sua ignavia trova riscontro nella sua curiosa abitudine di non covare le proprie uova che depone nel nido di altri uccelli, i passeriformi, che oltre all'incubazione pensano anche alla cura della sua prole. Dall'indolenza del cuculo, la voce cuccu, riferita all'uomo, ha acquisito il significato di "essere inutile, privo di personalità" per cui Essiri 'n 'ummira i cuccu si usa per indicare chi è ritenuto "una nullità, un babbeo". Da qui l'espressione Sirviri ppi ummira 'i cuccu che significa "servire come comparsa, essere una presenza, se non inutile, secondaria" e Stari comu 'n cuccu che vuol dire "persona chiusa che non si cura di ciò che gli succede in-



Ppi ummira 'i cuccu

torno". A Noto si dice che Sta comu 'n cuccu chi, come il cuculo, se ne sta accucciato, col dorso ricurvo e la testa infossata tra le spalle.

Gli uccelli, sia per il loro volo, sia per il loro verso, sin da tempo antichissimo sono stati ritenuti portatori di buoni o cattivi presagi. Bona avis e mala avis (= buono uccello e cattivo uccello) per i latini significò lieto e cattivo augurio. Dal comportamento degli uccelli, i greci trassero una scienza, l'ornitomanzia. Poiché, soprattutto nel territorio siracusano, il cuculo si identifica con il gufo, il cuccu come uccello divenne simbolo di iella e la voce cuccu, riferita all'uomo, assunse anche il significato figurato di iettatore. Contribuì a tale cambiamento semantico il verso monotono e lamentevole di questo uccello notturno ritenuto di sinistro augurio dalla gente superstiziosa. Ancora oggi può capitare che chi sta perdendo al gioco delle carte ritenga un cuccu la persona che gli siede accanto. Purtroppo questo tipo di superstizione, ora come ieri, è estesa a gran parte della gente, indipendentemente dalla cultura di ognuno. Lo stesso barbagianni, per il suo continuo piuliari (pigolare) notturno, a Siracusa è chiamato Piula, di conseguenza è detto Piulu i menzannotti il bambino che di notte col suo pianto infastidisce i vicini di casa. Da cuccu sono derivati il verbo cucchiari e la locuzione fari 'u cuccu dall'identico significato di "esercitare un influsso malefico", mentre il sostantivo cucchiata è l'atto che si crede che faccia lo iettatore. La jittatura va però distinta dal malocchiu, che è il male che si ritiene prodotto consapevolmente con il suo occhio malevolo da chi invidia un bene altrì. Don Ferdinando, quando passava dalla portineria il rag. Corvino, ritenuto dai suoi vicini di pianerottolo jittaturi cà nnocca (col fiocco), per difendersi dai suoi influssi malefici si dava una toccatina alle parti che l'uom ceta mentre, con la lingua tra i denti, mormorava: **i cucchi, a casa!**

Carmelo Tuccitto

QUELLA DEI "PONTI IN ORTIGIA" SEMBRA PIÙ PROPAGANDA CHE UN VERO PIANO URBANISTICO

Continua da pagina 1

Roberto Alosi, prendiamo la mancata illuminazione. Italia elimina la ditta che se ne occupava e fa un accordo con Enel, che, visto il contraente, doveva essere un toccasana. Invece, il buio è aumentato, in particolare nelle periferie.

È l'ennesima dimostrazione di quanto siano sbagliate certe scelte amministrative. Il problema della pubblica illuminazione non è solo un disservizio, ma un tema di sicurezza. Il buio favorisce microcriminalità e disagi per i cittadini. Siracusa non può permettersi esperimenti fallimentari con aziende che poi non garantiscono servizi adeguati. Va fatta chiarezza sui contratti e sulle responsabilità di chi gestisce questi appalti.

A Siracusa c'è la frenesia dei ponti. Il ponte militare cadde, il ponte dei Calafatari fu demolito in un giorno, poi il ponte Santa Lucia e oggi il "ponte giocattolo" di Italia. Cos'è, una mania, una follia?

Quella dei ponti sembra più una strategia di propaganda che un vero piano urbanistico. Costruire e demolire senza una logica chiara dimostra solo improvvisazione. I collegamenti sono fondamentali, ma vanno pensati in un'ottica di mobilità sostenibile e funzionale alla città. Invece, si assiste a una gestione che sembra più interessata a lasciare segni effimeri che a risolvere problemi reali.

Il nuovo numero uno del PD sembra un segretario Alfa, con un atteggiamento autoritario. Ci sono molti mugugni. È quello che ci voleva? Va bene così?

Il PD, come tutte le forze politiche, ha bisogno di radicarsi nei problemi reali della gente. La politica si fa attraverso progetti concreti. Siracusa ha bisogno di una classe dirigente capace di ascoltare e proporre soluzioni. Il resto è sterile polemica.

A Siracusa chi dovrebbe creare le condizioni per nuovi posti di lavoro?

Le istituzioni devono fare la loro parte, ma serve una visione di sviluppo. Il lavoro non si crea con gli slogan, ma con investimenti, infrastrutture e politiche industriali serie. La nostra pro-



posta è chiara:

- Difesa dell'industria esistente con piani di transizione giusti
- Rilancio della formazione e dell'istruzione per creare nuove competenze
- Investimenti nel turismo e nella cultura come motori economici
- Riconversione ecologica dell'economia per attrarre fondi e nuove imprese

Dopo la firma del protocollo Versalis, come sono i rapporti della CGIL con UIL e CISL?

Diversi, ma il confronto resta aperto. Abbiamo scelto di non firmare perché non ci convincono i contenuti dell'accordo, ma questo non significa che interrompiamo il dialogo. Il sindacato ha un ruolo di tutela dei lavoratori, e se su questo ci troviamo d'accordo, possiamo ancora costruire percorsi comuni.

Sempre ultimi o quasi ultimi in tutte le classifiche nazionali. Con l'Italia Band può solo andare sempre peggio?

Non è una questione di chi governa, ma di visione. Siracusa deve smettere di accettare il ruolo di fanalino di coda. Servono scelte coraggiose: difendere il lavoro, attrarre investimenti, migliorare i servizi pubblici e valorizzare le risorse culturali e ambientali. Noi abbiamo un'idea chiara di sviluppo, basata su diritti, innovazione e crescita sostenibile. La CGIL non si limita a denunciare i problemi: propone soluzioni e chiede a chi governa di assumerne la responsabilità. Siracusa merita di più. Noi ci siamo, con idee e battaglie concrete.