

A CURA DEL GRUPPO "ELPIS ZEROUNO"
SANT'ANDREA IONIO (CZ)

4 APRILE 2010

ELPIS

27

DISTRIBUZIONE GRATUITA



*Saggia poiana, ti prego: continua a volare ancora
più in alto e a vegliare sulle anime erranti di
Faballino. Fallo per Loro; almeno tu!*

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI



n. 1 - 22 DICEMBRE 2002
- INCIPIIT - ELPIS ZEROUNO - LIBERO E GIOCONDO (1935-1943) di Angelo Jorfida - 'U GAU - 'U TIAMPU CHI FU' di Vincenzo Andracchio - IL TESORO DEGLI ANDREOLESI di Giuseppe Palaia - I NOVANTANOVE DI COMPARE CICCIO di Antonio Seracini - PESANTE COME UN MACIGNO di Armando Vitale - DON ANTONIO JANNONE DI SANT'ANDREA E I MOTI RIVOLUZIONARI DI 1848 IN CALABRIA di Marziale Mirarchi - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 2 - 9 MARZO 2003
- 'U POSTIARI - UNO, CENTO, MILLE SBARCHI (1943-1946) di Angelo Jorfida - VIAGGIO A GERUSALEMME TENTATIVO MINIMALE DI RIFLESSIONE SULL'ULTIMO LAVORO DI SALVATORE MONGIARDO di Luciano Mirarchi - ZENONI, SILVIA & CETERA RENZO ZENONI A SANT'ANDREA di Giuseppe Stillo - 'U RRE' E BRUANZU di Alfredo Varano - L'ALBA TETRA DOPO L'ASSALTO di Giuseppe Cosentino - JUAVI E CARNALAVARI di Enrico Armogida - TECIA CUMMARA SANT'ANDREA IONIO GIORNO DOPO GIORNO a cura di Armando Vitale - LA FLORA DI SANT'ANDREA: IL LENTISCO E IL MIRTO - CANTI RELIGIOSI A SANT'ANDREA - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 3 - 20 APRILE 2003
- 'U POSTIARI - A CUMPRUNTA A SANT'ANDREA APOSTOLO DELLO JONIO FRUTTO DI UN SINCRETISMO RELIGIOSO FRA UNA REMOTA LITURGIA PAGANA E UNA PIU' RECENTE TRADIZIONE CRISTIANA di Enrico Armogida - PASQUA A SANT'ANDREA di Pietro Voci - LA FAMIGLIA ARMOGIDA di Angelo Jorfida - IL SITO DEGLI ANDREOLESI - NICOLA "L'ANARCHICU" di Alfredo Varano - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 4-5 - 10 AGOSTO 2003
- 'U POSTIARI - A.A.A. 100 AMICI CERCA SI - 10 AGOSTO: IL SISSIZIO A ISCA - STATUTO DELL'ARCICONFRATERNITA DEL SS. SACRAMENTO DI SANT'ANDREA JONIO di Enrico Armogida - I 108 DI NONNA ANGELA - L'ALTRA BARONESSA - MATRIMONI D'ALTRI TEMPI di Pietro Voci - QUANDO NON C'ERA ANCORA IL FRIGO di Mario Dominijanni - SANTA BARBARA di Salvatore Mongiardo - 1958: L'INCORONAZIONE DELL'IMMACOLATA - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - SENTIRE IL CARRO TRAINATO DAI BUOI di Pietro Voci - LA MONACHELLA DI SAN BRUNO A CINQUANT'ANNI DALLA MORTE di Enrico Armogida - LA GRAN MADRE A CAMPO PRIMA DELL'ASSUNTA? di Giuseppe Palaia - "DON" FRANCESCO CAPANO di Alfredo Varano - A 'MPETRATA E L'ANIMO DEL POETA di Francesco Mirarchi - IL TEATRO A SANT'ANDREA di Angelo Jorfida - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 6 - 16 NOVEMBRE 2003
- LA MADONNA DI CAMPO ASSUNTA DUE VOLTE, ANZI TRE - COSI' DICEVANO... - GLI AMICI DI ELPIS - CICCUCU E I "CUCUGGHJABBIRI" di Angelo Jorfida - UNA CUPA SERATA D'INVERNO di Pietro Voci - COME SUL TITANIC di Mario Dominijanni - IL DOLORE DELLO STRAPPO di Laura Cosentino - MALA NOTTATA, E FIMMANA FICIA! di Enrico Armogida - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - LA NUOVA PARROCCHIA DI S. RAFFAELE ARCANGELO - A PROPOSITO DI "LA GRAN MADRE A CAMPO PRIMA DELL'ASSUNTA" di G. PALAIA di Don Alberto Vitale - LO STATO DI CONSERVAZIONE DELLE CHIESE DI S. ANDREA di Marziale Mirarchi - SUPRAGNUAMI di Alfredo Varano - 'U POSTIARI - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



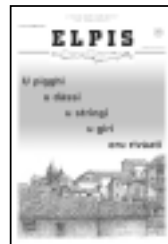
n. 7 - 31 DICEMBRE 2003
- 'U POSTIARI - GLI AMICI DI ELPIS - DOLCE CREPUSCOLO DI DICEMBRE di Pietro Voci - VIAGGIO GASTRONOMICO NEI PAESI DELLA VALLE DELL'ALACA di Francesco Corapi - I PADRI REDENTORISTI UNA MISSIONE LUNGA UN SECOLO di Luciano Mirarchi - 'A CRUCI E CIANZU E COLINU di Angelo Jorfida - L'ATTACCO FRANCESE A SANT'ANDREA: IPOTESI SUL CORREA di Luigi Fusto - PROFILO BIOGRAFICO DI SAVERIO MATTEI di Enrico Armogida - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - OLIOE SAPONE: DUE PRODOTTI TIPICI DELL'ECONOMIA FAMILIARE di Mario Dominijanni - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 8 - 6 GIUGNO 2004
- 'U POSTIARI - GLI AMICI DI ELPIS - SANT'ANDREA ASSETTATU di Salvatore Mongiardo - CARNEVALE A TAVOLA di Francesco Corapi - MADRE GIOCONDA di Mario Dominijanni - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - IL VENTENNALE DI DON ALBERTO di Enrico Armogida - OTTO MARZO di Laura Cosentino - STAVA IN QUELLA "RUGA" di Pietro Voci - 'U CACATURI di Alfredo Varano - CATARINI 'E PICA di Angelo Jorfida - 1783: LA TERRA TREMA - LA MARCIA DELL'U.S. ANDREOLESE - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 9 - 8 AGOSTO 2004
- 'U POSTIARI - GLI AMICI DI ELPIS - 'U CIUCCIU un animale d'altri tempi di Enrico Armogida - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - AGHI SOTTILI DI LUCE - DICONO DI NOI... - ANGIALU MIO, GUARDIANU MIO di Pietro Voci - COME MAMMELLE VIZE - CONCERTINO ALLA PORTA di Salvatore Mongiardo - COSI' DICEVANO... - SAGGEZZA ANDREOLESE di Mario Dominijanni - 'A GLUARIA di Angelo Jorfida - VINCENZO CARIOTTI ricordo di un giovane del dopoguerra di Andrea Lijoi - U.S. ANDREOLESE IN SECONDA CATEGORIA - LE MANI IN TESTA di Domenico Cosentino - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



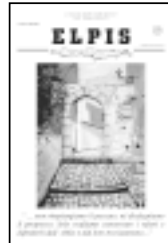
n. 10 - 20 NOVEMBRE 2004
- 'U POSTIARI - DOVE TROVARE ELPIS - GLI AMICI DI ELPIS - C'ERA UNA VOLTA...! di Armando Vitale - LE CASTAGNE TRA STORIA, TRADIZIONI E GASTRONOMIA di Franco Corapi - DICONO DI NOI - I SOGNI DI MARIUZZA di Salvatore Mongiardo - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - DIPLOMA SI', DIPLOMA NO... di Pietro Voci - COSI' LONTANI... COSI' VICINI di Bruno Stillo - N'INSONNAI ATTIA di Bruno Stillo - DON PEPPE ADDINO, GENIO MANCATO di Mario Dominijanni - DON PIAPPI: SEMPLICITA' E ALTRUISMO di Angelo Jorfida - IL CERUSICO BRUNO CALABRETTI di Marziale Mirarchi - COSI' DICEVANO - L'ANDREOLESE NEGLI ANNI '60 - SUPRAGNUAMI di Alfredo Varano - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 11 - 24 DICEMBRE 2004
- 'U POSTIARI - DOVE TROVARE ELPIS - GLI AMICI DI ELPIS - SINDACO DI SANT'ANDREA di Salvatore Mongiardo - DICONO DI NOI - LA MODA DELLE PANCE NUDE di Bruno Stillo - DON VITO GASPARE di Angelo Jorfida - CANCELLO CHIUSO di Pietro Voci - RICORDO DI VINCENZO CARIOTTI di Antonio Pillucci - NATALE, IL MONDO HA FRETTA di Laura Casentino - IL NATALE E LA VIGILIA, SUONI RICORDI E AROMI di Francesco Corapi - NEL MONDO ANIMALE PAESANO, RESIDUI DIALETTALI DI SUONI "ONOMATOPEICI" E DI "MUTEVOLI VOCI AFFETTIVE" di Enrico Armogida - SIGINO CARIOTTI E LA SPINA NEL CUORE - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 12 - 27 MARZO 2005
GLI AMICI DI ELPIS - LE ELEZIONI PROVINCIALI DEL 1919 (o del 1909?) di Enrico Armogida - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - IL FUTURO DI SANT'ANDREA di Mario Dominijanni - NUOVI DI STAMPA - 'U PUARCU: TRADIZIONI, USI, BISOGNI E GASTRONOMIA di Francesco Corapi - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - DOVE TROVARE ELPIS - CRAPOGHIDDI di Bruno Stillo - IL CALENDARIO DEL 1940 di Pietro Voci - DICONO DI NOI - DON CICCIO COSENTINO di Angelo Jorfida - COSI' DICEVANO - LA MIA SPIAGGIA di Bruno Stillo - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 13 - 31 LUGLIO 2005
- 'U POSTIARI - DOVE TROVARE ELPIS - GLI AMICI DI ELPIS - LA VOCE DEL VENTO di Enrico Armogida - 'U CUGNUAMU di Bruno Stillo - MORTE DI UN EMIGRANTE di Bruno Stillo - IL IV NOVEMBRE di Angelo Jorfida - SESSO E PARADISO (prima parte) di Salvatore Mongiardo - COSI' DICEVANO - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - CONCERTO D'AUTUNNO di Pietro Voci - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - ODORI E SAPORI di Francesco Corapi - IL BUSTO DI GERACE NELLA RITRATTISTICA BORBONICA di Maria Carmela Montealeone - MICU VITALE: FAIER di Alfredo Varano - CRUCIVERBA 'NDIALETTU di Domenico Cosentino - U.S. ANDREOLESE: OBIETTIVO RAGGIUNTO di Vincenzo Corasaniti - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 14 - 31 DICEMBRE 2005
GLI AMICI DI ELPIS - IL LIMITE di Bruno Stillo - VITA di Bruno Stillo - L'IPOCRITA di Angelo Jorfida - IL NOSTRO CARO ANGELO da www.sansostene.com - SESSO E PARADISO (seconda parte) di Salvatore Mongiardo - COSI' DICEVANO - ANDREA ALPIMONTE: EMIGRANTE DI LUSSO di Mario Dominijanni - IL NOSTRO CARO FRANK di Alfredo Varano - PER IL 1° CENTENARIO DELLA NASCITA DELL'ARCH. FRANCESCO ARMOGIDA di Enrico Armogida - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - L'ARGAGNARI O STOVIGLIAI A S. ANDREA JONIO di Enrico Armogida - ARIA DI FUTURO ROSEO di Pietro Voci - NUOVI DI STAMPA - VANNO, VENGONO, RITORNANO di Melissa Mongiardo - LINA MORETTI NESTICO: UN PERCORSO ARTISTICO FRA TRADIZIONE E RINNOVAMENTO di Giampaolo Trotta - DOVE TROVARE ELPIS - DALLA FAMIGLIA AL LAVORO: UN EXCURSUS DELLA DONNA ITALIANA DALL'UNITA' AD OGGI di Simona Samè - CRUCIVERBA di Antonella Cosentino - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE



n. 15 - 16 APRILE 2006
GLI AMICI DI ELPIS - 'U POSTIARI - SESSO E PARADISO (terza parte) di Salvatore Mongiardo - COSI' DICEVANO - CIO' CHE SI PERDE, CIO' CHE RESTA di Genaro Dattilo - L'OGGETTO di Bruno Stillo - SOLITUDINE di Bruno Stillo - STORIA DI UN INSUCCESSO di Pietro Voci - IL PRIMO MULINO AD ACQUA di Gregorino Capano - DOVE TROVARE ELPIS - PER IL 1° CENTENARIO DELLA NASCITA DELL'ARCH. FRANCESCO ARMOGIDA di Enrico Armogida - L'UC-CISIONE DEL MAIALE: IL REALITY ANDREOLESE di Mario Dominijanni - LA CONDIZIONE FEMMINILE IN ITALIA NEGLI ANNI DEL MIRACOLO ECONOMICO di Simona Samè - UN ILLUSTRE ANDREOLESE DIMENTICATO di Bruno Codiposti - BRUNINU di Nicola Lijoi - LA RELIQUIA RITROVATA di Alfredo Varano - IGNORANZA, CULTURA, OPPORTUNITA' di Angelo Jorfida - CAPODANNO 2006 di Laura Cosentino - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

GLI AMICI DI ELPIS

1)	ALFREDO VARANO	Sant'Andrea Jonio
2)	ARMANDO VITALE	Sant'Andrea Jonio
3	GIUSEPPE PALAIA	Viterbo
4)	LUCIANO MIRARCHI	Sant'Andrea Jonio
5)	MARIO DOMINIJANNI	Roma
6)	ANTONIO CALABRETTA	Milano
7)	PIETRO VOCI	Roma
8)	MAURIZIO FRUSTACI	Roma
9)	ANDREA SAMÀ	Roma
10)	CLAUDIO LIJOI	Baltimora (Usa)
11)	DOMENICO COSENTINO	Sant'Andrea Jonio
12)	ROBERTO PAPALEO	Cornaredo (MI)
13)	BRUNO FRUSTACI	Roma
14)	FRANCO IORFIDA	Roma
15)	BRUNO VARANO	Sant'Andrea Jonio
16)	VINCENZO CARIOTI	Sant'Andrea Jonio
17)	ANTONIO SERACINI	Verona
18)	VITO SCINO	Sant'Andrea Jonio
19)	MAURIZIO LIJOI	Sant'Andrea Jonio
20)	BERNARDO PROCOPIO	Sant'Andrea Jonio
21)	MAURIZIO MIRARCHI	Olmedo (SS)
22)	PASQUALE GRECO	Florida (USA)
23)	FRANK BETRÒ	Brooklyn (USA)
24)	ANGELO JORFIDA	Canton (USA)
25)	GINA MISURACA	Saronno (VA)
26)	VITO MIRIJELO	Isca Jonio
27)	LUIGI FUSTO	Cologno M. (MI)
28)	ALDO NESTICÒ	Firenze
29)	ASS.CULT. "LA RADICE"	Badolato
30)	ANDREA LIJOI	Roma
31)	SALVATORE MONGIARDO	Milano
32)	ROBERTO MARINELLI	Milano
33)	ANDREA CORAPI	Milano
34)	GIUSEPPE VARANO	Sant'Andrea Jonio
35)	SALVATORE VOCI	Roma
36)	BRUNO CODISPOTI	Zagarolo (RM)
37)	MARIO VITALE	Baltimora (USA)
38)	ANDREA DOMINIJANNI	Roma
39)	MARIO ARENA	Anguillara (Rm)
40)	BRUNO STILLO	Roma
41)	ANDREA CODISPOTI	Milano
42)	GIUSEPPE STILLO	Sant'Andrea Jonio
43)	TONINO CODISPOTI	Roma
44)	ANDREA CODISPOTI	Roma
45)	GIUSEPPE COSENTINO	Cinisello B. (MI)
46)	ALESSANDRA FERRARO	Sant'Andrea Jonio
47)	MARZIALE MIRARCHI	Isca Jonio
48)	CLAUDIO BETRÒ	Roma
49)	BRUNO CARIOTI	Roma
50)	ADRIANO CODISPOTI	Roma
51)	BRUNO FRUSTACI	Guidonia (Rm)
52)	NICOLA ASPRO CARIOTI	Roma
53)	BRUNO RAMOGIDA	Roma
54)	ADOLFO PALAIA	Roma
55)	SALVATORE NESTICÒ	Sant'Andrea Jonio
56)	MARIETTA RAMOGIDA	Roma
57)	CATERINA NESTICÒ	Sant'Andrea Jonio
58)	ANDREA RAMOGIDA	Roma
59)	VITTORIA LIJOI	Soverato
60)	VINCENZO CODISPOTI	Soverato
61)	M.TERESA MURATORE	Viterbo
62)	NICOLA MARIA VOCI	Omegna (VB)
63)	VINCENZO ROMEO	Sant'Andrea Jonio
64)	VINCENZO DOMINIJANNI	Torino
65)	DOMENICO PAPALEO	Haledon (USA)
66)	GIUSEPPE SAMÀ	Roma
67)	DORA SAMÀ	Napoli
68)	SILVANA CARIOTI	Roma
69)	GINO GRECO	Roma
70)	ANGELO SAMÀ	Wayne (USA)
71)	JOSEPH NESTICÒ	Woodbridge (USA)
72)	ANTONELLA FRUSTACI	Masate (MI)
73)	GERARDO SAMÀ	Sant'Andrea Jonio
74)	GIUSEPPE BRESSI	Sant'Andrea Jonio
75)	GREGORIO SANTORO	Chiaravalle C.le (Cz)
76)	MARIO LIJOI	Roma
77)	ALDO VITALE	Baltimore (USA)
78)	DOM BETRÒ	Riverside (USA)
79)	LUIGI BETRÒ	New York (USA)
80)	GIUSEPPE MIRIJELO	Milano
81)	ARDUINO DE ROSI	Roma
82)	PAOLA DE ROSI	Savigliano (Cn)
83)	FRANCESCO BEVIVINO	Roma
84)	BRUNO CARIOTI	Rho (MI)
85)	VITTORIA D'ALÒ	Sant'Andrea Jonio
86)	BRUNO CALABRETTA	Genova
87)	LAURA COSENTINO	Crotone
88)	ANDREA ALPIMONTE	Roma
89)	VINCENZO RAMOGIDA	Roma
90)	ASS.CULT.OLIVADESE	Olivadi (Cz)



in questo numero

pag. 2	ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI
pag. 3	GLI AMICI DI ELPIS
pag. 4	'A MALANNATA: STORIA DI UNA PAROLA di Enrico Armogida
pag. 7	LUNA DI BADOLATO di Salvatore Mongiardo
pag. 7	IL PAESE SMARRITO
pag. 8	LAMPADINE LUNGA VITA di Pietro Voci
pag. 11	PREMIO TROPEA 4° EDIZIONE
pag. 12	DUE NOVEMBRE TRA I MORTI DI NESSUNO di Alfredo Varano
pag. 13	PERDONO di Nellino
pag. 13	'U POSTIARI
pag. 14	LA SAPIENZA E IL DUBBIO di Bruno Stillo
pag. 14	SCARABOCCHI di Antonio Seracini
pag. 15	ETYMON
pag. 18	UCCIDIAMO LA TRADIZIONE (quando è dannosa) di Giuseppe Palaia
pag. 22	CHI È DIO? di don Edoardo Varano
pag. 23	PASQUINALE versi in romanesco di Paolo Mongiardo
pag. 23	DOVE TROVARE ELPIS
pag. 24	LA PESCIA racconto di Beppe Calabretta
pag. 25	PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi
pag. 26	NUOVI DI STAMPA
pag. 27	BERNARDINO TELESIO: IL PRIMO DEI MODERNI di Paolo Mongiardo
pag. 28	COSÌ DICEVANO
pag. 29	VIVA LA MUSICA!!! di Maria Grazia Tassone
pag. 30	ARCHIVIO STORICO
pag. 32	LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

91)	JOE LOMBARDO	North Haledon (USA)
92)	MARIA COLUCCI	Roma
93)	ALFREDO CALABRETTA	Genzano (RM)
94)	GENNARINO DE FRANCO	Brugherio (MI)
95)	MAURIZIO COSENTINO	Sant'Andrea Jonio
96)	BRUNO MARIA VITALE	Livorno
97)	ANTONIO FRUSTACI	Yardeville (USA)
98)	MARIO FRUSTACI	Sersale
99)	DOMENICO BETRÒ	Roma
100)	Don EDOARDO VARANO	Sant'Andrea Jonio
101)	TITINA SAMÀ	Roma
102)	FRANCO FRUSTACI	Sant'Andrea Jonio
103)	LINA MORETTI NESTICÒ	Lastra a Signa (FI)
104)	ANTONIETTA DOMINIJANNI GRECO	Soverato
105)	VITTORIA VITALE IN GRECO	Brooklyn (USA)
106)	MARIANNA VITALE	Cava dei Tirreni (SA)
107)	ANTONELLA CODISPOTI	Roma
108)	MARIO CODISPOTI	Roma
109)	BRUNO ADDINO	Pampton Plain (USA)
110)	TIZIANA BETRÒ	Roma
111)	ALESSANDRO VOCI	Roma
112)	ARTURO BEVIVINO	Roma
113)	GERARDO STILLO	Milano
114)	DOMINIC BETRÒ	N. Caldwell (USA)
115)	BRUNO SAMÀ	Roma
116)	VINCENZO DOMINIJANNI	Roma
117)	BRUNO COSENTINO	Roma
118)	GIUSEPPE RAMOGIDA	Roma
119)	FRANCO MONSALINA	Sant'Andrea Jonio
120)	S.ANDREA SOCIAL CLUB	Toronto (CANADA)
121)	IRENE VOCI	Roma
122)	FRANCESCO LIJOI	Legnano (MI)
123)	LUIGI STILLO	Milano
124)	NICOLA ROMEO	Roma
125)	ENZO COSENTINO	Elicott City (USA)
126)	NINO STEFANUCCI	Sant'Andrea Jonio
127)	SOVERATOWEB.IT	Soverato
128)	ANTONIETTA SAMÀ	Red Bank (USA)
129)	ENZO SEMINAROTI	Roma
130)	EVARISTA PAPALEO	Castelverde di Lunghezza (Rm)
131)	ANTONIETTA PAPALEO	Roma
132)	MARCO ALBERTARO	Cossato (Bi)
133)	CELINA VITALE	Baltimore (USA)
134)	ADRIANA COSENTINO	Roma
135)	GENTILE DOMINIJANNI	Vibo Valentia
136)	FRANCO PAPALEO	Roma

'A MALANNÀTA: STORIA DI UNA PAROLA

di Enrico Ermogida

Inizialmente il termine “malannàta” (come tanti altri iniziati con l’aggettivo **malu'-a**: v. *malaffàra*, *malafimmana*, *malafortùna*, *Malajira*, *malasòrta*, *malastràta*, ...) era un composto nominale di **mala + annàta** e, in senso *proprio*, aveva una valenza chiaramente *negativa*, significando “*cattiva annata agricola*”.

Nessuno di noi che si sia trovato a nascere nella seconda metà del Novecento, durante la cosiddetta “*società del benessere*”, ricorda cosa sia né tanto meno sa per esperienza personale cosa significhi “*a malannàta*” (con la conseguente *ristrettezza economica* [’a parìsia]¹ e lo spettro *funereo della fame* che ad essa si accompagnavano!), la quale era dovuta ad *impreviste* e *inevitabili calamità naturali* e legata alla *naturale variabilità e inclemenza degli agenti metereologici*.

Invece, nella società agricola-contadina, qual era sostanzialmente, fino a 50 anni fa, quella andreolese, - la cui vita dipendeva dal clima stagionale sempre incerto e imprevedibile oltre che dal suolo agricolo collinare poco fertile ed estensivamente ridotto (perché quello buono e irriguo della pianura era quasi totalmente in mano al barone o marchese e a pochi altri grossi proprietari) ed era strettamente legata al raccolto annualmente prodotto dalla propria famiglia, - ancora ogni tanto, sul finire dell’Ottocento, la “*malannàta*” si verificava e se ne soffrivano per un anno interminabile le gravose conseguenze: questo raccontava *Marantùani Voci*, nonna paterna del sarto *Peppino Carioti* (+ 2007).

Erano devastanti *alluvioni*, ondulatorie o sussultorie scosse di *terremoto* di elevata intensità, lunghe *siccità* e *carestie*, violenti *grandinate* diurne o rigide *gelate* notturne oppure l’invasione di *cavallette* (*l’acridi*) o di *coleotteri* (*i scàlambri*), che facevano strage del frumento e dei frutti estivi e che gettavano al lastrico famiglie intere; oppure era la furia tempestosa del *vento*, - questo incorporato elemento naturale, per lo più temuto -, che, con i suoi sbuffi repentini (*spiffuri*, *refulà-*

ti), i suoi sibili incessanti (*fischji*, *ngùsci*, *hjuhjjalùari*) e i mille suoni cangianti della sua sempre varia modulazione, spesso minacciava devastazione e annunciava disgrazie.

Perciò tali eventi - che, per quanto rari, erano ricorrenti - evocavano nella fantasia popolare l’incubo di fenomeni straordinari (*U ragànu!*), di scene apocalittiche da fine del mondo (*U judìzziu!*) o di repentini spifferi lamentosi (*Ngùsci*) che s’insinuavano



dalla porta, dalle imposte e dalle tegole di casa e che richiamavano cori di “*ànimi 'e Pìrgatùariu*” accoratamente imploranti preghiere di suffragio.

Da ciò la “*vita agra*” dei contadini d’altri tempi, i quali abitavano in casette che altro non erano se non miseri e stretti tuguri (*Casa quantu pùà stara*): di solito una stanza a pianterreno (*'a càmmara*), sormontata da un soffitto o sottotetto (*àriu*) di scandalame di castagno, - cui si accedeva mediante una botola (*catarràttu*) servita da una mobile scaletta di legno - e coperta da un tetto di tegole artigianali a doppio spiovente, priva di luce (se si esclude quello spiraglio che proveniva in basso dalla *portèdda* e in alto dal *fanò*), priva di acqua per lavare e per bere e - soprattutto - di qualsiasi gabinetto per gl’immancabili bisogni personali quotidiani. In esse coabitavano genitori, figli e animali domestici di varia specie, come galline, colombi, cani, gatti,...

Essi indossavano vestiti pesanti e resistenti, di colore prevalentemente scuro (nero, grigio, blu o marrone): giacca di velluto e pantaloni di fustagno per gli uomini, che camminava-

no quasi sempre a piedi e portavano lunghi calzettoni di lana e pesanti scarponi di cuoio, rinforzati alla pianta da grosse tacche metalliche per gl’incessanti viaggi in campagna; una lunga camicia interna (*cammissa 'e notte*) e una larga gonna a campana (*'a vesta*) per le donne, ricoperta nella parte inferiore da un ampio grembiule (*faddàla*) legato nel didietro all’altezza dei fianchi e sormontata nella parte superiore da un caldo corpetto di color più chiaro (*u juppùnì*); e per uscire in paese *'a tuvàggja d’a testa* che scendeva sulle spalle, accompagnata spesso *d’o vancàla*, (lungo panno rettangolare *di lana colorata e tessuta a mano*, che le donne usavano un tempo per ripararsi le spalle e le braccia dal freddo) oppure dal pesante *farzolettùni* (ampio scialle rettangolare, di color nero o marrone, che usavano per coprire la testa e le spalle in caso di rigido freddo o di lutto familiare) o dal più leggero *sciàllu*.

Tali indumenti naturalmente dovevano durare il più a lungo possibile: ma poiché, - a furia di lavarli, sbatterli sui massi dei torrenti e strizzarli con forza tra le mani -, facilmente si sfilacciavano e si sdrucivano, erano spesso rammendati dalle stesse donne con vistose toppe di stoffa del colore disponibile.

In campagna abitualmente si nutrivano di pasti semplici portati nella salvietta (*u sarviattu*) e fatti di roba locale genuina, cioè qualche fetta di pane casereccio, accompagnata da un pugno di olive oppure da qualche acciuga o da qualche pezzo di *carnesalàta* di maiale, sminuzzata col coltello sul pane stesso, e da qualche bicchierotto di vino domestico più o meno acidulo (*vinu 'e casa spuntu o annacizzàttu*).

Il pasto comune, tra tutti i familiari, avveniva dopo il ritiro dalla campagna, nella prima serata, al lume di candela o di lanterna, allorché ci si sedeva a tavola attorno ad un’unica capiente insalatiera (*'a stes-sa limba o nzalatèra*), - da cui ciascuno attingeva voracemente la calda ma spesso insufficiente razione di

legumi, cotti al focolare nella *pignàta*, o di minestra di verdura e fagioli, cotti separatamente e poi ristretti [*stranghijàti*] nel tegame di creta rossiccia [*'a tiàna*]), - e ci s'intratteneva poi a lungo a colloquiare coi familiari raccontando le ultime novità o esponendo i vari problemi e le personali opinioni e proposte.

Poi si spegneva la debole fiammella accesa e col buio fitto della notte che avanzava si andava a riposare aspettando la sveglia mattutina del gallo, sdraiati tutti - l'uno accanto all'altro, piccoli e grandi, maschi e femmine - su sacconi di stoffa ripieni di *àsili* o di *viasti 'e paniculu*, spesso litigando per tirare dalla propria parte le esigue coperte.

In tali condizioni, l'avvento di una *malannàta* non poteva far altro che gettare in stato di depressione (fisica e morale) una larga classe sociale, la quale non sapeva di per sé abitualmente cosa fosse *luci 'e paradisu*, spingendoli a lavorare indefessamente (*Fatigàra cùamu i muli o i ciùcci*), specialmente nella stagione estiva (v. il detto: *L'estàti trasa fela, c'ò viarnu para mela*, cioè l'estate fa' provvista di ogni cosa, ché l'inverno tornerà utile: un tempo, infatti, non c'erano i frigoriferi, e i prodotti accessibili erano solo quelli locali e stagionali!) e spesso mandandoli in bestia con amare imprecazioni contro la malasorte: "*Malannàta! T'ammazzi 'e fatighi e nno rricàtti nenta!*" (= Annata maledetta! Ti ammazzi di fatica e non recuperi nulla!).

Sicchè, frequentemente *'a fammi parràva cull'àngiuoli* (= Per la fame la gente spesso era fuori di sé e farneticava in preda a visioni allucinatorie) ed era una necessità sopportare rassegnatamente gli stimoli che lancinavano lo stomaco e l'intestino (*suffrìra 'a fami*).

Certo, per alleviare l'acuta fame delle famiglie, - sempre numerose, perché *ricchi 'e sangu!* -, lo Stato inviava sul nostro litorale marino, *ar'ù Fùndacu*, una grossa imbarcazione piena di derrate alimentari. Ma essa era chiaramente insufficiente rispetto alle necessità di un paese che formicolava di gente; e, poi, quando il mare era troppo agitato e l'imbarcazione non poteva attraccare, eran guai... L'unico mezzo che restava per

non morire era quello di cibarsi di *pana 'e jermànu* (cioè di pane "nero" di *segala*, mangiato abitualmente da tanta povera gente, che non poteva comprare la farina di grano e non assaggiava, perciò, pane di frumento da tempo immemorabile, tanto che l'espressione "*u misuru a ppàna jàncu*" venne a significare che una persona ormai era moribonda, in fin di vita: solo allora i parenti si prodigavano per soddisfare il desiderio comune di ogni individuo, procurando all'ammalato pane bianco di *fior di grano*) e di andare in cerca - in campagna - di erbe selvatiche commestibili (*iarvi 'e campu, come carianduli, crapaddini, cicòra servàtica,...*).



Ma, siccome terra incolta ce n'era ben poca, difficilmente rimaneva "*erva nte' timpùni*" collinari. Lo ricorda un diffuso canto popolare sul tempo quaresimale (periodo di astinenza e di magra): "*Corajìsima cùaddu stùartu, ti mangiàsti i càvuli all'ùartu, 'on dassàsti erva nte' timpùni, Corajìsima pizzicùni*" = Quaresima ladrona, (che hai contratto il torcicollo a furia di girare la testa indietro, per paura dell'arrivo dei padroni cui rubavi di nascosto la roba), hai divorato tutti i cavoli dell'orto, e sulle colline non hai lasciato cespito di erba selvatica, (per rispettare il precetto ecclesiastico di *astinenza* o *scàmmaru* quaresimale, che vigeva tutti i mercoledì e venerdì). Quaresima ridotta a stecchino! -).

C'era, pertanto, chi si nutriva di finocchio selvatico, di melette ancora dure (*pumicèdda 'e màju*) e di fichi

ancora crudi ("*scattagnùali*"). Sicché eran frequenti le forme di *enterocolite* contratte, e le varie zone appartate del paese in cui - nei momenti d'impellente bisogno - la gente sprovvista di gabinetto domestico andava abitualmente ad evacuare (i cosiddetti *cacatùri* o *locammùndi*, come le zone periferiche di *Falimùra, I Casi scioddàti, U Ferràru, Carcè, I Carcàri e Matalèna*), apparivano cosparse di feci di evidente color verdastro.

Bisognava, allora, adattarsi e adeguarsi alla situazione e cambiare tenore di vita. Sicché nel tempo divenne norma comune:

- *risparmiare* o - come si diceva comunemente con sarcastico eufemismo - *stringira 'a cingia*, perché "*u sparàgnu è godàgnu*", soprattutto quand'era attuato nei confronti dei beni di prima necessità, quali il vestire (*jira c'ù culu sciancatu o arripazzàtu*) e - ancor più - il mangiare: sicché tante volte si faceva a meno del *companatico* e si mangiava *pana cu ppana* (cioè solo un pezzo di pane) o *pana ed acqua, pana e ccipuddà, pana e ffica tùasti o mpurnàti* (v. il detto sovratese: *Cu ssèi hichi e mmenzu pana pòi campara na simàna*), *pane ed uagghju, pana e nna sarda o n'alici o pana e ddu' còccia d'olivi*; oppure si faceva cuocere *nte na pignatèdda* un pugno di fave, *pocannèta, tantu pemmu i vidi e nommu i vidi*; e a volte la moglie - secondo un aneddoto paesano - somatizzava a tal punto la necessità della parsimonia che, quando il marito *figuratamente* chiedeva per il pasto serotino "*du' còccia 'e ciciaru*", ne cucinava "*unu 'e cuntù*"; e il pane casereccio era così apprezzato che non si buttava mai, anzi - quando eventualmente fosse caduto per terra - lo si raccoglieva garbatamente e, prima di consumarlo, si baciava devotamente ("*Pana 'e casa: pigghja e vvasa*"), come si evitava di metterlo sprezzantemente faccia in giù, quasi imperdonabile sacrilegio nei confronti della Divinità che lo elargiva, dato che la coltivazione del suo ingrediente (il frumento) e la preparazione del pane (impasto nella mada, riscaldamento del forno e cottura delle forme preparate) costavano tanta fatica;

- ricorrere al prestito (*mprestàra nu pùacu 'e sordi*) o al debito (*pijjà-*

ra 'a ccridenza) specialmente quando si andava a fare piccole spese nei vari negozi di generi alimentari, i cui proprietari annotavano di volta in volta l'importo su una "librettina", in attesa di tempi migliori che a volte non venivano mai;

- chiedere l'elemosina (*limosinà-ra*) per le vie del paese: *nu tùazzu 'e*



pana, na giùccia d'ùagghju, una ciotola di brodaglia calda al Collegio dei Redentoristi, anche se era insoddisfacciente sia per quantità che per qualità (tanto, la risposta abituale era: "*Chistu passa u Cummiantu: o ti mangi 'sa manèstra o ti jìatti d'a franèsta*").

- ricorrere al furto (*arrobbara*), occasionale o abituale, piccolo o grande, soprattutto di prodotti e frutti agricoli stagionali (come cavoli, lattughe, scarole, melanzane, peperoni, pomodori, pere, mele, olive, arance,...): ma i ladri di professione in ambito paesano eran ben noti e spesso sorpresi sul fatto e, perciò, denunziati e portati in giudizio dinanzi al pretore mandamentale (di Badolato o di Davoli);

- chiudersi nel proprio *egoismo*, restando sordi ad ogni senso di umana comprensione e solidarietà. Detti frequenti erano: (*Io su'*) *piru cutùgnu: nda vùagghju e nno nda dugnu* opp. *Ava nu vrazzu lùangu* (a prendere o ricevere) e *n'attu curtu* (a dare).

Nel tempo, però, allorché i signori locali cominciarono ad alienare gli appezzamenti agricoli delle zone più periferiche, nel paese si formò tutta una classe di piccoli e medi proprietari di terra, che col suo indefesso lavoro conobbe presto un certo

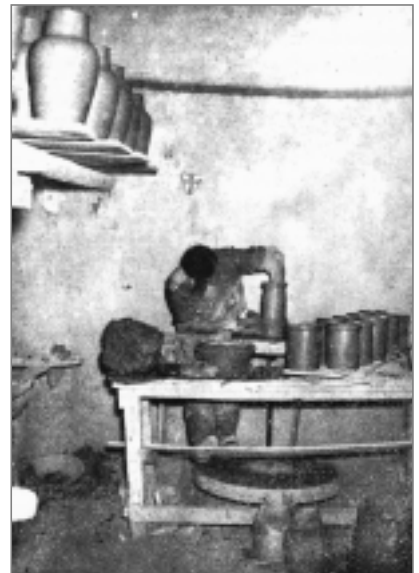
benessere economico, e tanta gente godette della sognata indipendenza e sufficienza economica. Sentì, pertanto, lentamente il bisogno psicologico del riscatto sociale e cercò di rimuovere dal profondo l'umiliazione di tante tristi esperienze vissute. Subentrarono, allora, termini come *'a largasia* (cioè il benessere, assicurato dalla possibilità di lavoro) e *'a abbundanzia*, e il termine *malannàta* (o *parisia*) assunse il senso figurato e generico di "*miseria, parsimonia, tirchieria*".

Esso appariva frequentemente, in tono di *aperto rimprovero*, in frasi come "*Fara na cosa cu 'a malannàta*", cioè allestire un pasto quantitativamente insufficiente e qualitativamente inappetibile, come se si fosse in tempo di *malannàta*; oppure "*Dunàra ncorcòsa cu 'a malannàta o cu 'a parisìa*, cioè regalare qualcosa con estrema parsimonia e tirchieria; e, in tono di *meravigliata rimostranza*, in frasi come "*Ogni cosa cu 'a malannàta!*", cioè ogni cosa la dà (o la fa) in modo parco, sobrio, parsimonioso, sì da rasentare la tirchieria e l'avarizia!

E anche quando *si barattava* un prodotto con misure di *capacità* standardizzate, come canestri o *bottiglie*, oppure si vendeva a peso qualcosa facendo uso della bilancia, alla misura *scarza* (= mancante, insufficiente: v. *na scarza menzalòra, nu tùmunu scarzu; na scarza litra* = una mezzarola, un tomolo di cereali o legumi scarso; una scarsa litra di olio) o

rasianti (= quasi piena), data un tempo cu *'a malannàta* o - adoperando una locuzione medica - *c'ù cuntagùcci*, si contrapponeva quella *curma* (= sovrabbondante) che traboccava e *spandìa 'e fora*.

Così alla locuzione avverbiale *'e cuntù* (= *contatò-i, solamente, esattamente*), si contrappose quella opposta *senza cuntù* (= *in abbondanza, a iosa*), rinforzata spesso dall'espressione di velato autocompiacimento "*nd'eppuru cana e ppiarci*". E il detto proverbiale che sprezzantemente ricorreva sulla bocca delle persone era quello di evitare ed isolare le persone parsimoniose, perché "*'A malannàta, ò duv'a vidi, hai u m'a dassi*", cioè le persone tirchie bisogna scansarle, lasciandole là dove si trovino. (24-12-09)



NOTE:

¹ Il termine **parisia** - **greek** nel dialetto andreolese - è contrapposta a quello di **largasia**. Ma, mentre **largasia** (= abbondanza) deriva < combinazione o incrocio del gr. **TMrgas...a** (= *operosità, commercio* - con prot. dell'artic. lat. l') x il *bilingue* (lat.-gr.) *larga oÙs...a* (= *beni, ricchezze, risorse abbondanti*), **parisia** (= *penuria, scarsità, carestia* dei generi di mercato) deriva < combinazione o incrocio del sintag. *bilingue* (lat.-gr.) **par[va] oÙs...a** (= *scarsi beni, risorse*) x il lat. **perire** (= *andare in rovina*), ma anche forse - come suggerisce *Salv. Mongiardo* - x il gr. eccles. **parous...a**, cioè *la nuova venuta* sulla terra di Cristo giudice, il ritorno glorioso di Gesù alla fine dei tempi, (v. Matth. 24,3.27.37.39), che sarà preceduto - nella visione escatologica dell'autore dell'Apocalisse - da *grave carestia e fame* e dall'apparizione dell'Anticristo, che - secondo una credenza popolare - cerca di mandare a perdizione i cristiani con l'offerta della *ciambella* (*cucceddàta*).

Le immagini che corredano il testo sono tratte da "S. Andrea sul Jonio attraverso i secoli" di Orazio Vitale - Scuola Tipografica Opera di S. Filippo - Cava de' Tirreni, 1954. Le foto sono di G. Lijoi.

LUNA DI BADOLATO

di Salvatore Mongiardo

Scrivo questo racconto come cartolina di auguri e lo dedico particolarmente agli *Amici del Sissizio*, che dal 1995 mi hanno fatto compagnia in questa bella avventura. Quando, nel sissizio dell'agosto 2009, il professor Vincenzo Squillacioti è arrivato madido di sudore con il Bue di Pane, la signora Franca Carnuccio esclamò: *A vaccherà e pana!* La vacchetta di pane! Scoprimmo così che a Badolato, con la prima infornata di pane fatto col grano nuovo, le donne facevano una vacchetta di pane che davano ai bimbi. Questa scoperta ci riporta indietro di venticinque secoli all'offerta del Bue di Pane fatta da Pitagora, uso sopravvissuto miracolosamente a Badolato fin quando noi, senza saperlo, l'abbiamo ripreso.

In seguito, riflettendo a come Badolato mi aveva fatto scoprire la vacchetta di pane, mi sono ricordato di quest'altra storia che mio padre raccontava.

Era il 1922 quando mio nonno Salvatore, il fabbro, morì lasciando la moglie e otto figli piccoli. Mio nonno morì per una polmonite contratta nella prima guerra mondiale sul Monte Grappa. Non era voluto andare all'ospedale di Catanzaro per farsi riconoscere la malattia, la famiglia rimase perciò senza pensione e mio padre dovette imparare in fretta il mestiere di fabbro. Un giorno arrivò un uomo che gli chiese una grata di ferro per la finestra. Mio padre non la sapeva fare perché la grata, in Calabria, ha il *segreto* che consiste nel rendere impossibile sfilare le sbarre di ferro da sopra o da sotto o da destra o da sinistra.

Mio padre pensò di rivolgersi a mastro Pietro, intagliatore e falegname ma figlio di un fabbro che gli aveva tramandato il segreto. Mastro Pietro però giudicò che mio padre era troppo giovane, quattordici anni appena, e gli disse che glielo avrebbe spiegato quando sarebbe cresciuto. Per adesso lo avrebbe aiutato montando lui stesso la grata: mio padre, mastro Vincenzino, come cominciavano a

chiamarlo i clienti, doveva portargli le sbarre di ferro dopo aver fatto i fori che lui gli indicava.

Con questi pensieri in testa mio padre, che suonava la tromba, si avviò a piedi assieme agli altri musicanti per il viottolo che portava da Sant'Andrea a Badolato, dove dovevano suonare per una festa. A Badolato i bandisti passarono la notte alloggiati dalle famiglie; a mio padre toccò una famiglia numerosa dove c'erano ventisei letti e gli fu dato un letto nel mezzanino che aveva una finestra con la grata. Stanco del viaggio prese subito sonno,

ma di notte si svegliò, guardò alla finestra e vide la luna attraverso la grata. Notò allora che ogni sbarra di ferro trapassava un'altra sbarra ma era trapassata da un'altra ancora incrociandosi. C'era solo un riquadro tra le sbarre, quello del *segreto*, che permetteva di assemblare le sbarre verso il centro. Mio padre, appena tornato a Sant'Andrea, scaldò le sbarre di ferro, le bucò, unì la grata e la portò a mastro Pietro che la guardò ed esclamò: *Mi devi dire chi ti ha svelato il segreto!* Mio padre rispose: *La luna di Badolato!*

IL PAESE SMARRITO

SAN BERNARDO - dipinto su muro nella Cappella dell'Immacolata della Chiesa Matrice di Sant'Andrea. Sparito per la demolizione della chiesa nel 1965-66.

(Pietro Voci)



LAMPADINE LUNGA VITA

di Pietro Voci

L'ambiente dove sto scrivendo è illuminato da lampadine moderne, a basso consumo, che fanno molta luce e hanno lunga durata. Pare sia giunto il momento di dire addio alla vecchia cara lampadina con filamento di tungsteno, ad alto consumo e dalla durata abbastanza limitata. Quando, però, la vecchia lampadina finiva, quando si "fulminava", non era detto che moriva definitivamente. Con occhio e mani esperte, spesso si poteva aggiustare.

La bella lampadina finiva d'illuminare quando il filamento interno si spezzava e quindi s'interrompeva il circuito. Mio padre era bravissimo nel ridare luce alla lampadina "fulminata". Quando avveniva il fatto, non mi diceva subito di andare a comprarne una nuova ma di accendere il lume a petrolio che stava su una mensola al muro apposta per lui. Finalmente il lume, con la sua luce calda e antica, si prendeva una bella rivincita sulla lampadina, per colpa della quale fu riposto su quella mensola e quasi dimenticato. Adesso era un aiuto indispensabile per mio padre, che si metteva di buona volontà a esaminare la malata di vetro.

La scrutava ben bene e, se vedeva il filamento penzolare all'interno ma ancora attaccato da una parte, cominciava con la sua "respirazione bocca a bocca", girava e rigirava la sfera per poterla osservare al meglio. Quella mossa mi ritorna in mente quando a Napoli si aspetta il miracolo di San Gennaro e il Vescovo tiene l'ampolla contenente il sangue denso del Santo e la fa tante volte rigirare finché grida al miracolo, quando la densità di quel sangue non ce la fa più, si arrende e si liquefa.

Il "miracolo" che compiva mio padre, avveniva quando il filamento della lampadina si riattaccava anche dall'altra estremità e tornava a fare luce come prima, anzi, più di prima, forse perché il filo di tungsteno si era accorciato. Certo è che non finiva sempre così. A volte la "malata" non voleva saperne di guarire, ma il "medico" s'intestardiva. Vedeva che, per continuare a dar luce, la lampadina, quasi come per-

sona malata che sta nel letto, doveva stare in posizione orizzontale, poiché come la lasciava per farle prendere il suo normale posto sotto la calotta di vetro che era il lampadario, cedeva e non dava più luce. A questo punto si capiva subito che poteva bastare una persona di buona volontà che stesse lì a tenerla in orizzontale e la lampadina tornava a vivere. Per saltare il rimedio esagerato della persona di buona volontà, mio padre mi diceva di prendere un pezzo di filo, che legava alla base della lampadina, poi attaccava l'altro capo alla base del filo elettrico del lampadario, vicino al soffitto.

Così facendo, la lampadina assumeva la posizione stabile orizzontale e continuava a dar luce per diverso tempo ancora, a volte per mesi. Per fare tutto questo si doveva escludere il lampadario, perciò, erano giorni in cui la camera restava meno adorna, con la

lampadina in posizione strana, ma con la sua funzione principale efficiente, che era quella di fare luce. In quel periodo mi era sottratta la bellezza di quel lampadario, con le frange di perline colorate che, giocando con i raggi della lampadina accesa, aiutata anche dal più piccolo spostamento d'aria, scintillavano facendo festa, quasi come bambini giocando a girotondo.

E quando la lampadina finiva definitivamente? Quando il suo filo, completamente spezzato vagava libero dentro la sfera? Nemmeno allora era finita! Con una limetta di quelle che si usavano per aprire le fiale delle iniezioni, incidevo il vetro della lampadina vicino all'impanatura di ottone, ed ecco che la base di metallo si staccava portandosi via anche il supporto del filamento e mi restava la sfera vuota. Ci infilavo dentro un Santino e avevo così creato una campana di vetro con figura



Pare sia giunto il momento di dire addio alla vecchia lampadina...

interna, bella e anch'essa "luminosa" per un bambino com'ero, perché quelle immagini venivano fuori da quel vetro così come prima veniva fuori la luce.

Non tutti amavano quest'ultima soluzione: si preferiva semplicemente lanciare la lampadina "morta" contro un muro per sentire il botto quasi come piccola bomba, e finiva lì. Per me, quell'atto, era molto vicino alla violenza, perché poteva trattarsi di "morte apparente". La mia lampadina, invece, continuava a vivere sotto altre spoglie, le regalavo nuove esperienze e mi era grata. Ogni volta che la guardavo, stava lì, bella, intatta nel suo solo vetro, liberata dall'ottone dell'impanatura e mi faceva l'occhietto in segno di gratitudine. Quella lampadina continuava a vivere e vedevo che ciò era buono. Non era, la mia, una "lampadina lunga vita"? Non era, quello, il tempo opposto all'*usa e getta* di oggi?

Le lampadine di casa mia erano le più fortunate del mondo. La solita presunzione mi dice che deve essere stato proprio così. Intanto perché non è poco quello che ho raccontato prima. Poi, perché a casa mia c'era sempre gente che tracimava affetto e lo dimostrava proprio sotto quella luce, quando a sera si riuniva la famiglia e si raccontavano tante belle storie, a volte meno belle, che mettevano paura e ti facevano pensare: "Che fortuna ho avuto a nascere in questa casa!".

Sotto quella lampadina zia 'Ntò metteva le castagne tra la cenere calda del braciere e quel profumo saliva sino a essa, perché proprio lì sopra pendeva illuminando. Sotto quella lampadina, al calore della brace, scioglievamo lo zucchero in un pentolino e ne facevamo delle ottime caramelle ambrate, trasparenti come vetro e dall'aroma "caramello". Sotto quella luce restavo incantato sentendo mio padre, così bravo nel raccontare fatti accadutogli quando era militare, durante la seconda guerra mondiale.

Andava a piedi da S. Andrea a Vibo Valentia per raggiungere il suo reggimento quando, riparatosi per la notte in una casa di montagna, disse a chi lo ospitò, che doveva essere svegliato alle quattro del mattino per riprendere il cammino verso Vibo. "Bene" disse il capofamiglia "dormirete con mio

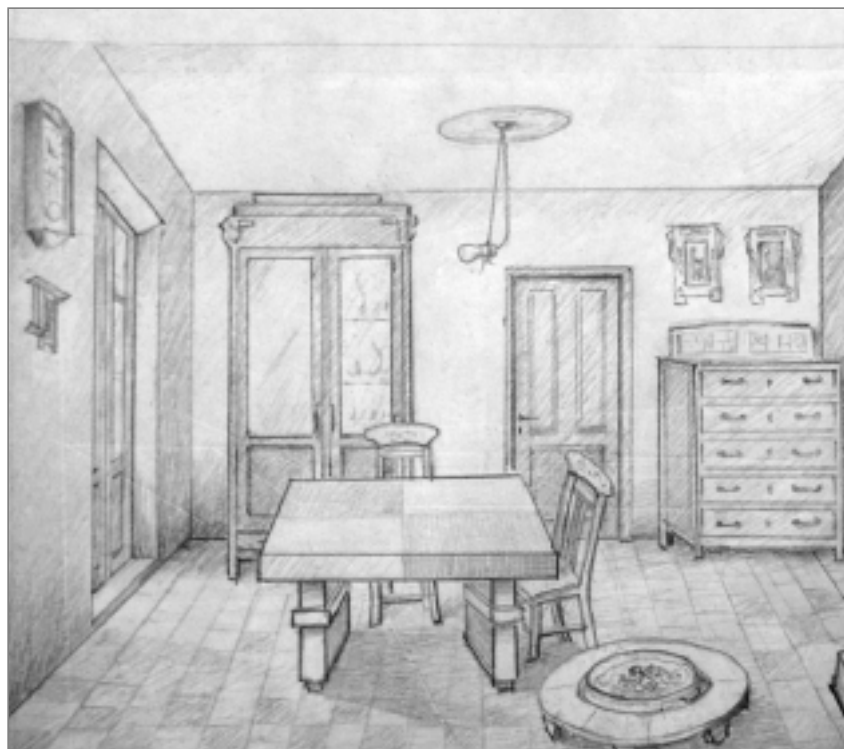
figlio, potete accomodarvi" indicando una porta. Mio padre seguì il giovane figlio del contadino che aprì quella porta e, sorpresa, era una stalla, con tanta paglia per terra, che non era foraggio per gli animali ma, si capì subito, era il letto abituale per quel giovane che quella notte divideva con mio padre. Dopo un primo istante di smarrimento, mio padre capì quali erano le abitudini di quella famiglia. Capì, che dormire sulla paglia era considerata cosa normale. Lo capì perché nessuno gli disse: "Chiediamo scusa per la semplicità del giaciglio". Accettò quel letto di paglia come fosse una lussuosa camera d'albergo e si addormentò accanto a quel ragazzo.

A un certo punto della notte, il giovane contadino, col pensiero dell'esigenza d'orario di mio padre, si alzò, aprì la porta e senza superare gli stipiti guardò verso l'alto e disse: "È presto, ancora è l'una". Mio padre pensò che avesse guardato verso l'orologio di una torre, come si faceva a S. Andrea. Anche lui si affacciò ma non vide nulla, non vide niente che gli potesse ricordare quel "*Testimone discreto di mute sofferenze \ di lunghe attese \ di segreti incontri*" ^(*) e preso dalla curiosità domandò: "Dov'è l'orologio che avete guardato? Io non riesco a veder-

lo". E quel giovane per risposta disse: "Non c'è orologio, ecco, ho guardato 'a *puddhara* (la stella polare) qui facciamo così". Disse tutto in stretto dialetto, non solo "*puddhara*", perché era molto giovane, e la vita lo costringeva a vivere lontano dalle aule scolastiche.

In quella casa, in quella stalla che mio padre accettò come fosse albergo a cinque stelle, non c'era luce elettrica, non era casa mia, la casa dalla quale le circostanze lo costringevano ad allontanarsi e alla quale non vedeva l'ora di tornare, dove una lampadina con filamento di tungsteno illuminava un ambiente che tracimava affetto, una lampadina molto fortunata, perché quando finiva d'illuminare, le si ridava vita aggiustandola, e quando proprio non poteva dare più luce la si trasformava in campana di vetro.

Era triste, invece, la lampadina pubblica vicino casa. Io lo capivo che lo era, non poteva essere altrimenti: mentre noi stavamo dentro, dove il calore che fa rima con amore superava quello del braciere, lei stava lassù, all'angolo di quel muro esterno della casa di Saverio, bel giovane apprendista di mio padre in falegnameria. Da noi non si diceva apprendista ma "discepolo" così come si dice dei Discepoli di Gesù. A me piaceva pen-



La camera restava meno adornata, con la lampadina in posizione strana...

sare che per questo motivo Saverio chiamasse mio padre “Maestro”, come facevano i Dodici con Cristo. In quella casa c’erano con Saverio, suo fratello Ciccio, che ebbe mio padre come padrino di Cresima, e la sorella Antonietta che noi, per la sua bellezza, chiamavamo Pupa. Era triste la lampadina comunale che stava all’esterno della casa di Pupa, perché la bellezza di quella e delle altre case stava all’interno. Specialmente d’inverno, quando il silenzio che regnava fuori era interrotto dal vento.

Quando i rami degli alberi di fico nel vicino orto di nonna Marianna, ormai privi di foglie, non opponevano che una minima resistenza al vento e come braccia levate in alto, arrendevoli, riuscivano a produrre quel suono, che non era poco, poiché la notte, a S. Andrea, era piena di cose silenziose, di cose che trattenevano il respiro per non essere scorte, di cose che vivevano solo di notte. Io lo sapevo che quelle cose c’erano perché se ne parlava intorno al braciere: “Attenti! Perché quelli trattengono il respiro per non farsi sentire e, se vi fermate per un solo istante, sono capaci di allungare la mano e trascinarvi con loro”.

Quelle erano cose nascoste in ogni angolo buio del paese, dove la luce delle lampadine comunali non giungeva. In quei posti bui, però, giungevano ogni quindici minuti, i rasserenanti rintocchi di quel “*Testimone discreto di mute sofferenze*” perché il suono non ha bisogno che gli s’illumini la strada. Forse, se mi fermavo vicino a quegli angoli, potevo sentire quel respiro trattenuto. Non lo sentii mai, perché mai mi fermai, e sempre accelerai il passo con le mani protese in avanti. Solo così, le mie mani potevano aiutare il cuore che batteva forte nel petto, perché correndo così, almeno esse stavano fisicamente più vicine all’uscio di casa mia e aprire immediatamente, perché la chiave stava sempre sulla porta, pronta per essere girata e mettere al sicuro quel cuore tra le braccia di casa. Correndo con le braccia protese la mia posizione diveniva precaria e per non cadere dovevo subito portare in avanti le gambe, aumentando non di poco la velocità, e vincendo così su quelle cose misteriose che trattenevano il respiro

per non essere scorte.

Un giorno, però, le mie mani protese cercarono la chiave ma questa non c’era. La porta era sprangata e, scuotendola, non si muoveva di un solo millimetro. I posti più bui che mi stavano intorno si apprestavano a far rivelare i respiri trattenuti e sentivo vicinissimo un suono martellante come di grillo. Ma non poteva essere un grillo, perché i grilli, a quell’ora, non se ne vanno in giro inseguendo un ragazzo impaurito. Invece, quel suono mi seguiva insistente e si univa al battito del mio cuore e al rumore dei miei passi affrettati al massimo, perché la ragione mi disse che il rimedio più immediato era dirgermi verso casa di nonna Marianna, la più vicina. Il “non grillo” martellante, il mio cuore e i miei passi mi nascondevano i respiri trattenuti. O erano proprio quelli, **i respiri**, che mi si presentavano sotto le spoglie di un grillo e cercavano di afferrarmi?

L’orologio della torre non venne in mio aiuto, evidentemente perché quel mio tragitto capitò nei quindici minuti d’intervallo tra un rintocco e l’altro. Correndo, i posti bui che incontravo erano molto più numerosi delle lampadine, e sentivo vicina la mano che cercava di afferrarmi senza riuscirci. Arrivai da nonna, dove non c’era la chiave, ma un bel *calascindi*, una sorta di maniglia forgiata da zio Vincenzino, che al mio deciso contatto funzionò

come un’odierna maniglia antipanico. La porta si aprì, il martellante grillo sparì e... a questo punto, quello che mi si presentò davanti rimane per sempre una delle immagini più belle della mia vita: c’era la lampadina accesa, il braciere, e intorno a esso nonna Marianna, zia ‘Ntò e Carmela ‘e puddhara, sorella di Andrea custode del cimitero. C’erano, appesi al muro, le foto giganti di Nonno e di Zio (ambidue Salvatore) che da anni riposavano là, dove il fratello di Carmela ‘e puddhàra era custode. Sul comò c’erano, in due teche, una ciocca di capelli di zio Salvatore e un pezzo di cravatta che nonno aveva indosso quando fu sepolto.

Nel vedermi a quelle condizioni, le tre donne si alzarono in piedi declamando come attori che conoscono il copione a memoria: “Cosa t’è successo? Cos’hai?” Mi parve sentire anche la lampadina unirsi al coro con la sua presenza indiscutibile, in quanto illuminava il tutto. Poi, zia ‘Ntò proseguì: “Perché tremi? Perché così bianco in viso?” Ma io non risposi, e non mi accasciai sul pavimento perché zia fu pronta a sorreggermi. Per alcuni secondi non fui capace di aprir bocca accrescendo la preoccupazione di quelle che, assieme alla lampadina accesa, erano le mie soccorritrici. Quello che provavo era inspiegabile: non me la sentivo di parlare d’angoli bui, respiri trattenuti, grilli martellanti... e dissi solo che ero



Era triste la lampadina comunale all’esterno della casa di Pupa...

andato a casa perché stavo poco bene, e mi sentii peggio perché non avevo trovato nessuno. Invece... stavo male proprio e solo perché non avevo trovato nessuno.

Finalmente dalla vicina torre mi arrivavano i rintocchi rasserenanti dell'orologio. Zia mi rincuorò, mi diede un bicchiere d'acqua e... se la mia famiglia non stava in casa, dove poteva essere? Aprì il balcone e provò a chiamare zia Lusilla che abitava vicino. I miei stavano lì e subito accorsero in mio aiuto. Mia madre, appena mi vide sentenziò: "La colpa è dei giornalini e dei libri! Stai sempre chinato a leggere, leggere e disegnare! Ci vuole qualche distrazione, ecco cosa ci vuole!". Non le diedi retta, e nei giorni che seguirono, continuai come sempre a leggere e disegnare. Lei, in fondo, mi lasciava fare, non se la sentiva di vietarmi qualcosa che mi piaceva, ma dal mattino dopo aumentò la dose del mio zabaione. Questa fu l'ultima delle esperienze dei respiri trattenuti. Poi crebbi, e passando da quei posti bui che erano sempre quelli, tali e quali, uguali a prima, mi soffermavo a guardare e a invocare qualche respiro, che non ci fu. Mai.

Intanto, la lampadina all'angolo esterno della casa di Pupa era triste ma necessaria per illuminare una scalinata che altrimenti poteva essere pericolosa, specialmente per l'anziano "surdu 'e cacca" un saggio pastore da me molto rispettato che si chiamava Bruno, ma noi chiamavamo "Mannàia n'acqua" (maledetta un'acqua). Amava maledire quell'acqua alluvionale che un giorno dei primi anni trenta gli fu fatale, straripando dai margini del torrente e portando a mare tutto il suo gregge. Pronunciava quel "Mannàia n'acqua" centinaia di volte al giorno usandolo come punto e come virgola in ogni suo discorso. Per esempio: "Oggi è una bella giornata mannàia n'acqua, mi faccio due passi fino alla scala dei Jannoni mannàia n'acqua, mannàia n'acqua" (il punto si riconosceva perché ripeteva due volte la frase). "U surdu 'e cacca" doveva passare sotto la luce della casa di Pupa ma, quella luce non riusciva ad arrivare completamente fino a terra perché in parte trattenuta dall'umidità della notte, in parte intorrita dal passaggio di quell'anziano

signore che mandava maledizioni all'acqua. Umidità, acqua maledetta, vento, freddo, non calore, era ciò che le stava attorno. Il filamento di tungsteno di quella lampadina riusciva a produrre solo calore che fa rima con dolore, e lei lo sapeva, invece, con che faceva rima il calore di casa mia.

Ecco perché invidiava l'interno delle case. Specialmente della mia, poiché da qualcuno aveva saputo che da noi le lampadine non si rompevano, ma erano trattate con cura, fatte rivivere con nuove esperienze e chiamate sempre per nome: "S'è fulminata la lampadina", "Aggiustiamo la lampadina", "Sistemiamo la lampadina in posizione orizzontale", "Facciamo della lampadina una campana di vetro". Gli altri, tutti gli altri, pronunciavano il suo nome solo all'atto di comprarla dal rivenditore: "Vorrei una lampadina di venticinque candele".

Quando queste parole le pronunciavo io, al negozio di Pietro Cosentino in Pian Castello, le lampadine dello scaffale, anche se inscatolate, mi riconoscevano dalla voce e mandavano esclamazioni di gioia, ma solo una di esse era la fortunata.

Mi è stato sempre facile immaginare tante lampadine in fila indiana per entrare a casa mia, dov'era molto difficile entrarvi, perché da noi ne servivano poche per via della lunga vita che le si dava, e la fila davanti la porta si faceva sempre più lunga.

In questo scritto, la fantasia è solo quando gli oggetti inanimati parlano o pensano. Tutto il resto è rigorosamente vero.

Roma, febbraio 2010
pietro.voci@libero.it

() Laura Cosentino, elpis n°26*

PREMIO TROPEA 4° EDIZIONE

Dalla coordinatrice del Premio Tropea riceviamo questa comunicazione che volentieri pubblichiamo.

IL 21 MARZO LA TERNA DEI FINALISTI

Domenica ore 10:30, a Tropea il comitato tecnico-scientifico sceglierà tra i 30 libri in concorso i 3 che andranno in finale a luglio

Domenica 21 marzo, alle 10:30 presso il Museo Diocesano di Tropea, il comitato tecnico-scientifico del Premio "Tropea" si riunirà pubblicamente per scegliere tra i 30 libri in concorso la terna che si disputerà la finale di luglio.

La giornata sarà occasione per parlare di libri e per ripercorrere la storia di un Premio giovane sì, ma di belle speranza davvero!

Numerosi gli ospiti, oltre alla presidente del Comitato Isabella Bossi Fedrigotti e ai giurati, chiamati ad intervenire: Domenico Cersosimo, vicepresidente della Regione Calabria; Francesco De Nisi, presidente della Provincia di Vibo Valentia; Rosa Luzza, sub-commissario straordinario del Comune di Tropea; Francesco Mangione, presidente dell'azienda Spi spa; Francesco Lucifero, presidente della Banca popolare del Mezzogiorno e Gianfranco Tarallo, presidente di Asmenet Calabria.

Conduttore è come sempre Pasqualino Pandullo, presidente dell'Accademia degli Affaticati e patron del Premio.

Maria Faragò
coordinatrice Premio Tropea

DUE NOVEMBRE TRA I MORTI DI NESSUNO

di Alfredo Varano

La memoria andreolese richiama Faballino non solo per l'enorme precipizio quale di fatto è, ma anche e soprattutto per il luogo dove si *sciòddhava* ciò che diveniva inutile ed obsoleto. In questa immonda voragine, fin dai tempi del cucco, venivano gettati animali colpiti da malattie virali epidemiche, immondizia raccolta in paese, scarti di macellazione, carrozzerie di automobili e quant'altro. Si *sciòddhava*, non è una novella, anche 'u carnalavari, dopo essere stato festeggiato e pianto per le vie del paese. Insomma, *venimuninda ca*, 'a *sciòddha* di Faballino è stata per secoli un vero e proprio pubblico immondezzaio.

Oggi appare come un enorme e desolato cratere e la sua impervietà crea tensione e paura; ed è in continua frana: scivola sempre più verso la fiumara di Alaca trascinando a valle tutto quello che contiene nelle sue viscere e nei suoi confini. I cocci delle case ristrutturare, *sciòddhati* decine e decine di anni addietro, hanno già raggiunto il mare e se ne trovano tanti anche lungo tutto il corso della fiumara. Con le ultime piogge dell'autunno 2009 la scorcioia di Furno, esattamente la parte che fiancheggiava la *sciòddha*, è sprofondata di oltre cinque metri portandosi appresso il manto stradale, la recinzione che era stata posta a protezione dei passanti, gli alberi e tutto quello che c'era nei dintorni. Insomma, la strada che da Faballino scendeva e portava alla fontana del *Mungiù*, *spariù*: non è più praticabile. Amen. Ti saluto *nanna*.

A Faballino, lo sanno anche i gatti, giacciono i resti mortali di decine di migliaia di nostri antenati, là gettati dopo la demolizione della Chiesa Matrice. Nondimeno, pur essendo da tutti risaputo, sembra che ogni cosa non appartenga alla nostra comunità e nessuno abbia voglia di richiamare i fatti alla memoria. Tutti quei resti abbandonati e dimenticati da più di quarantacinque anni; considerati merce d'in-

gombro e lasciati imputridire in quella indecorosa discarica continuamente alimentata da lordure di ogni genere. I resti umani, ma anche quelli architettonici della Chiesa Madre sono tuttora aggrovigliati da *camardi* di rovi e materiale di ogni tipo. Più che una vergogna, questa orribile e orrenda situazione è una vera e propria porcheria.

Quest'anno, l'ennesimo, non si è fatto vedere nessuno il giorno dei morti a Faballino; signornò. Proprio nissuno, cioè a dire nemmeno un andreolese si è affacciato per una breve preghiera nella



LA CORONA DI FIORI
che l'Amministrazione Comunale
depose il 2 novembre
di qualche anno fa..

giornata dedicata ai defunti. Un due novembre plumbeo, come una sgualcita foto in bianco e nero d'altri tempi; un posto di preghiera e di serenità austera divenuto di colpo crudele, spietato, senza misericordia; indegno all'uomo. Chi si mostra, anche per una piccola visita, in questo sconcertante cimitero, avverte nettamente come il degrado morale e l'indifferenza avvampano: dal fondo della *trempla* fin su in alto sulla strada provinciale. *Da' votata* del Colle *Tralò*, a metà frana, una volpe contenziosa risaliva lenta, apparendo e scomparendo tra gli arbusti spogli e sporadici sparpagliati lungo l'antico sentiero segnato dal passo del suo peregrinare. Ogni tanto voltava l'affilato muso verso i morti e si fermava, emettendo un lungo lamento stridente e malinconico da far mancare il fiato: forse era la sua preghiera rivolta ai defunti; forse

era una semplice coincidenza. Chi lo sa ?!? Di certo è che questo garbato animale oltre al simbolo dell'astuzia e dell'agilità, ricorda anche la meschinità, la grettezza, la mediocrità: che più si addicono al nostro comportamento.

Anche la vecchia poiana che di solito volteggia sulla *sciòddha* a vegliare sulle anime erranti dei defunti, era stanca e spossata per aver volato in alto, molto più in alto del solito, nella speranza di scorgere qualcuno con un mazzo di fiori; ma niente. Allora, demoralizzata, si è arresa e posata umilmente sul traliccio del ripetitore di *Furno*, piegandosi in devota sottomissione di preghiera: di certo rivolta ai morti di Faballino. Solo gli uomini non si sono fatti vedere quel giorno; e neanche nei giorni precedenti e in quelli successivi: *'gnornò*. Non c'era segno di presenza umana. Un solo misero lumino, che avevo acceso il giorno di Tutti i Santi, continuava a consumarsi fiammeggiando lentamente sotto un piccolo riparo improvvisato.

Per verità di cronaca il sindaco e gli amministratori Comunali, assieme al parroco don Franco Palaia, per qualche anno di seguito, nella ricorrenza della festa dei morti, hanno deposto una corona di fiori e benedetto il luogo dove sono *ammunzeddhati* i morti di nessuno. C'è poi il cimitero di S. Nicola, quello vicino al Convento delle Suore Riparatrici, dove fino agli anni '70 erano ancora impiedi i ruderi dell'omonima chiesa e sotto il cui pavimento erano state tumulate, nei secoli, centinaia di andreolesi, anche questi parenti di noi tutti.

La chiesa si è persa nel tempo, ma i morti sono ancora sotterrati là, sotto l'astrico che non c'è più. Lo sapete cosa c'è, oggi, sopra quei morti? Ve lo dico io: un parcheggio per automobili, per persone "normali" e per portatori di handicap, con tanto di segnaletica orizzontale e verticale. Sembra incredibile, ma vi assicuro che è proprio così. E vi assicuro ancora che anche qua, il 2

novembre di ogni anno, come a Faballino, nessuno ricorda l'esistenza di questi morti.

Questa è la cruda realtà, con buona pace per gli uomini concilianti e gli intimoriti che si battono il petto e si strappano le vesti d'avanti alle figurine dei santi. Credo sia rimasto poco da dire e da commentare. Se è vero che bisogna scoprire il passato per capire quello che abbiamo, è anche vero che è arrivata l'ora di darsi 'na mùassita e fare presto qualcosa: un segnale, anche piccolo, per restituire dignità ai morti di Faballino e di S. Nicola. Franco Monsalina e Salvatore Nesticò hanno recuperato, con un semplice argano manuale legato ad un malandato albero, un blocco di granito di mezza tonnellata appartenente ad una delle due porte d'ingresso della demolita Chiesa Madre. Il blocco, per chi lo volesse osservare, è adagiato sotto il portico del chiosco-bar vicino alla Casa Comunale, a fungere da panchina ai ribaldi scellerati, satolli 'e sciruppu di cantina. Poveri noi!!!

Saggia poiana, ti prego: continua a volare ancora più in alto e a vegliare sulle anime erranti di Faballino. Fallo per Loro; almeno tu!

Sant'Andrea Ionio, Novembre 2009

PERDONO

di *Nellino*

AMORI MIEI NATI DAL CUORE
NON AVETE COLPE E MOTIVO
PER TUTTO QUESTO DOLORE
CON UNA SERPE IO PARTIVO
IL FUTURO VOLEVO TROVARE
E LA MANCANZA VOSTRA IO PATIVO
IL MARE IN TEMPESTA
SPEZZA L'ALBERO DI MAESTRA
BRAVI MARINAI NELLA FORESTA
LA PAURA DI SBAGLIARE
GUIDA IL VOSTRO FARO
FALSI SORRISI
VELANO
LACRIME VERE
LE GIORNATE AMARE
VOLANO
IN UN ATTIMO D'AMORE
NELLA VOSTRA VITA
LA NOSTRA STORIA
NON SARA' MAI FINITA
IN FRETTA CRESCETE SENZA UN PILASTRO
CON LE GIOIE MANCATE A CAUSA DI UN DISASTRO
NULLA VI RIDARA' QUELLO PERDUTO
PROVERO' A REGALARVI QUELLO CHE HO CEDUTO
AMORI MIEI COL CUORE ASCOLTATE
E VI PREGO QUESTO DOLORE PERDONATE.

'U POSTIARI

PENSANDO A DINO

Mi chiamo Gianfranco Lijoi, abito e lavoro a Genova. Innanzitutto ringrazio per la cortesia e la sollecitudine con le quali mi avete invitato Elpis. Ne sono veramente contento. In questi giorni poi, densi per tanti motivi di emozioni, leggerò con vero piacere di cose "andreolesi".

Sarà per me un modo di essere più vicino nell'affettuoso ricordo di un paesano, amico, parente e coetaneo scomparso prematuramente a Roma lo scorso 5 dicembre: Dino (Gerardo) Lijoi (dei Placidi, se non sbaglio).

Fu lui, tanti anni fa, a farmi scoprire per primo (che nostalgia!) il patrimonio culturale, storico e artistico di S. Andrea, e a illustrarmi, in maniera affascinante e colta la storia delle parole e dei modi di dire dialettali.

Grazie di cuore per quanta abnegazione con il destino ed impegno per mantenere viva la memoria e per spingere ciascuno di noi a tenere alta la tradizione di un paese di gente curiosa, colta e interessata a conoscere se stessa.

Grazie di nuovo
Gianfranco Lijoi

L'AMERICA E' VICINA

Salve,
sono un andreolese. Figlio di Angelo Samà (Colavito) e Francesca Lentini (pomodoro). Vivo negli Stati Uniti. Vorrei iscrivermi a ELPIS e mandare una donazione (con un'assegno della mia banca italiana), ma non trovo scritto da nessuna parte l'indirizzo per spedirlo.

Ho letto Nell'edizione del 2 agosto 2009 che è possibile ricevere ELPIS via e-mail in formato PDF. Se è possibile, vorrei iscrivermi alla lista di distribuzione e ricevere Il Giornale in questo formato.

Se qualcuno mi può mandare l'indirizzo dove posso spedire la mia donazione sarei molto felice di mandare l'assegno.

Aspetto la vostra notizia.
Cordiali Saluti
Salvatore Samà (samasalvatore@yahoo.it)

LA SAPIENZA E IL DUBBIO

di Bruno Stillo

SAPIENZA ASSOLUTA

**Verso la mia fine
vorrei non sapere
quello che so
non fare quello che faccio
non dire quello che dico.**

**Non pensare più al passato
o al futuro
vorrei svuotarmi la testa
di tutte quelle cose
di cui mi sarò nutrito
fino a quel momento.**

**Allora sì...
che alla fine dei miei giorni
con gli occhi rivolti al cielo
saprò più di tutto quello
che tanti sapientoni
avrebbero potuto
mai insegnarmi.**

**Nella mia totale ignoranza
da credente
avrò raggiunto
l'assoluta sapienza.**

Dubbio esistenziale

Vado dove mi porta il cuore. No, meglio dove mi portano i piedi. E se andassi dove mi porta la testa? Già, cosa cambierebbe? La testa non ha organi di locomozione, deve servirsi sempre dei piedi; perciò, deciderò di andare dove c'è lavoro. Già, così facendo, escluderei tutte le altre opzioni. Ma il lavoro è necessario! E' l'essenza della vita! Produce l'occorrente per vivere e nobilita l'uomo! Però se il lavoro in teoria nobilita l'uomo, in pratica è fatica e sacrificio. Allora che faccio? Aspetto qui che qualcosa succeda? Consiglio impertinente: va curchiti ch'è miagghiu.



SCARABOCCHI

Guardo alcuni giovani che stanno giocando al biliardo.

Gridano quando con la stecca si colpisce la biglia e questa urta le altre con effetti positivi o negativi per il punteggio. Me ne sto seduto presso la mia vecchia cassa-scrivania con un libro aperto di critica letteraria. Scambiando di tanto in tanto gettoni ai ragazzi leggo il pensiero del De Sanctis, e, sebbene abbia qualche difficoltà, sono soddisfatto di quello che finora ho compreso. Del resto a diciassette anni, con poca esperienza, immancabilmente si è costretti a procedere adagio e con il dizionario a portata di mano. Occorre penetrare nel significato delle parole sconosciute o poco chiare e farle proprie, e ciò vale per tutte le discipline.

Ora che guardo quei giocatori di biliardo - mio padre li chiama "gallinelle", e dice in mia presenza, quand'è di buonumore: le nostre gallinelle che ci fanno l'uovo - penso a me stesso quando gioco come loro e al tempo che a volte va perduto.

La cessazione della vita, che il Foscolo definisce "quies", qualche volta s' intrufola nel mio sangue, raggiunge la mia coscienza e mi fa fortemente desiderare d'essere domani un uomo ricco di sapere. Ancora una volta l'immagine della morte danza davanti ai miei occhi. Il suo volto è il mio, il suo corpo è il mio, e con una forbice enorme, che apre e chiude in continuazione, vuol farmi capire che non c'è tempo da perdere. La guardo ipnotizzato e subito risento più forte lo stimolo a proseguire lungo la strada del mio ideale, che mi è sempre più caro.

Antonio Sciarabocchi

Elpis è una pubblicazione a carattere locale avente finalità culturali. La redazione è composta da: Luciano Mirarchi, Giuseppe Palaia, Alfredo Varano, Armando Vitale. La distribuzione è realizzata attraverso le edicole e i pubblici esercizi di Sant'Andrea Ionio che intendono offrire gratuitamente la propria collaborazione. Tutte le collaborazioni alla rivista sono rese a titolo completamente gratuito e volontario. Il presente numero di "Elpis" è stato stampato presso la Tipografia Sudgrafica di Davoli Marina in **700 esemplari**. Tutti gli interventi dovranno pervenire in redazione possibilmente su dischetto o al seguente indirizzo di posta elettronica: elpiszerouno@virgilio.it.

in copertina: penna su carta di Giuseppe Stillo

ETYMON

dal "Dizionario Andreolese-Italiano" di Enrico Armogida

Mulinu (s. m.) = *mulino* (per macinare cereali: grano, orzo, granturco, ceci, fave) - **Fr.:** *Mulini ad acqua* = mulini azionati ad acqua (i loro ruderi si trovano ancora lungo i torrenti Macca, Saluro ed Alaca) - *'A sajitta d'o mulinu ad acqua* = il canaletto o la condotta del mulino ad acqua (che, cadendo "a schjaffo" - cioè con angolatura di 90° - da una certa altezza, azionava la ruota a palette del mulino - fatta con legno di fico o di gelso immarcescibile - e con essa la macina granitica circolare) - *Jivi ar'u mulinu u viacchju* = sono andato al vecchio mulino [ad acqua] del torrente Alaca - *U mulinu d'a jhumàra 'e d'Àlaca (de' Lucifari), 'e Salùru (de' Mattii e dde' Migàlii)* = il mulino ad acqua del torrente Alaca (dei Lucifero), del torrente Saluro (della famiglia Stella-Mattei e della famiglia Migali) - *U mulinu a llètricu* = il mulino elettrico (di Antonio Arena e di Pietro Cosentino) - **Detti:** *Avira nu mulinu ad acqua e nn'attu a vviantu* (fig.) = avere molteplici fonti di guadagno - *Ùartu, pùarcu e mmulinu: \ oll'u dira ar'u tua vicinu* = l'orto, il maiale e il mulino sono beni preziosi, di cui non bisogna dir nulla ai vicini (che ne sarebbero invidiosi, perché fonte di lautì guadagni in una civiltà come quella agricola-contadina) - **Prov.:** *Acqua passàta 'on macina mulinu* = l'acqua, una volta passata, non fa girare più la ruota del mulino; cioè è inutile la nostalgia o il rimpianto del passato: esso non fa più storia; l'impegno dev'essere attuale - *Ognunu tira l'acqua ar'u mulinu sua* = ognuno manda l'acqua al suo mulino, cioè cerca di fare gl'interessi propri - **I mulini ad acqua e i mulini a llètrica (ricerca)** - Fino agli anni '50 del '900, la popolazione andreolese si nutriva soprattutto di *legumi* (fagioli, fave, ceci, piselli, lenticchie, cicerchia,...) e di *cereali* (grano, granturco, orzo e segala o *jermànu*), ch' eran destinati all'alimentazione della famiglia (per preparare sul fuoco le *vivande quotidiane* o *'a pullènta*, e nel forno *pazzùattu*, *pizzàta*, *fiscottini*, *savojàrdi* e *cuzzùpi*, ma soprattutto "*u pana*"), ma anche al

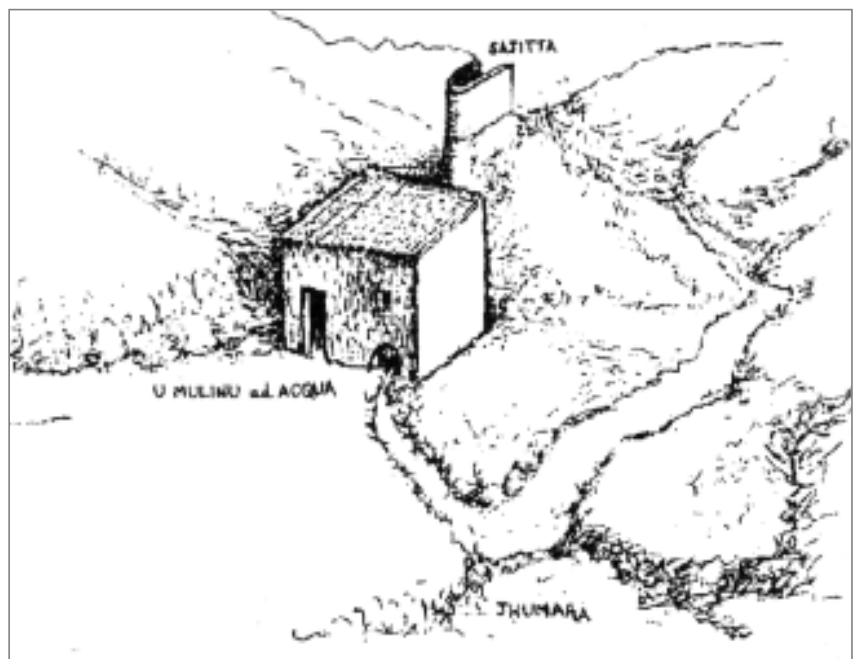
nutrimento degli animali domestici (per preparare a freddo *'a canijjàta o pastone* per le galline i tacchini e le colombe, e *'a scifàta o beverone* per il maiale). Un vero inno al "*pana e casa*" ha religiosamente intonato il nostro Sigino Cariatì in questi pochi versi: *Vamparàni 'e scidìlis, janèstra e scinu\ spàranu spìsuddi cùamu jhùri 'e rosa. \ Tu catulijàtu nt'o lettinu, \ na manu ngalipàta u jiditu ti posa; \ si ssi' liavutu, ti vasa cùamu ar'u Mbombinu. \ D'amùri chjìnu chjìnu - u cora -per 'u pana: \ luntànu era u mulinu, \ luntàna era 'a funtana; \ 'e frasca de cùasti nu fascinu\ cu ccùcudà, acqua e vviantu 'e tramuntàna. \ Perciò, larga era - nei terreni argillosi adatti alla coltivazione - la produzione di tali alimenti, che per la loro particolare destinazione dovevano spesso esser ridotti a *farinacei*. Lo si deduce dal fatto che per la molitura di tali prodotti nel territorio andreolese esistevano ben **7 mulini ad acqua: 4** situati a sud, lungo il torrente *Salùro* (sulla sponda sinistra); **2** a sud-ovest, lungo il vicino burrone di Macca (che, però, lavoravan poco, per lo più nella stagione invernale, in periodi di pioggia abbondante); e l'altro (che apparteneva alla baronessa Scoppa), a nord, lungo il fiume *Àlaca* (sulla sponda destra), in località *Punticàri*, di fronte alla collina di Tralò da una parte e di Santa Domenica (in territorio di S. Sostene) dall'altra. Data la natura stagionale delle sorgive di Macca e di Salùro, l'acqua in tali torrenti diminuiva o mancava nel periodo estivo, quando di solito si prosciugavano; perciò bisognava provvedere a intercettare e chiudere in una vasca capiente (*'u ritiagnu*) quei rigagnoli d'acqua che scendevano dalla montagna o dalle colline circostanti per avere una riserva d'acqua sufficiente alla molitura. Tra i mugnai ricordo, a *Saluro*, "*u meccànicu*" (= Lijoi), a *Macca 'a Mulinarèdda* e ad *Àlaca* - in successione cronologica - *Saviari e Ntùani u mulinàru* (= Arena), poi *Brunu u mulinàru* (= Codispoti) e - come suo sostituto nel periodo in cui costui fu impegnato in guerra ('42-'43) - *Rosàriu d'o mulinàru**

(= Frustaci). Salendo da Campo lungo il Salùro, il mulino più vicino al mare era quello dei Migali, il quale era costituito da 2 vani con 2 macine distinte: di esse una lavorava esclusivamente grano e l'altra, invece, legumi, come granturco, orzo, piselli, ceci e segala. Tali macine, tuttavia, non potevano essere azionate contemporaneamente, dato che la scarsa quantità di acqua che giungeva dal torrente non aveva la forza sufficiente a spingere le 2 ruote di legno a raggiera, ciascuna destinata - a forma di ventaglio rotondo - a far girare la macina di pietra di un sol mulino. Al mulino dei Migali seguiva prima quello dei Cariatì, che aveva una sola macina, poi quello dei Maggisano, che aveva due macine, e in fine quello di don Saverio Mattei, che aveva anch'esso una sola macina. Di questi 4 mulini, a trarre maggior beneficio dell'acqua torrentizia era certamente quello ubicato più in alto, cioè quello dei *Mattei*, perché poteva incanalare tutta l'acqua che voleva. Esso, però, data la sua eccessiva distanza dalla stradetta campestre, aveva più lavoro quando l'acqua era scarsa, meno, invece, quando l'acqua era abbondante e, perciò, sufficiente anche per gli altri 3 mulini. Ma il mulino migliore era quello situato a *Punticàra*, lungo il fiume *Àlaca* (di proprietà della baronessa Scoppa), il quale era fornito di due macine, in grado di molire roba in continuazione, giorno e notte. In esso operò per lunghi anni *Brunu u mulinàru* (= Bruno Codispoti). Tale mulino aveva il privilegio di versare l'acqua necessaria mediante due saracinesche, che, però, neppure in estate si potevano azionare contemporaneamente: la baronessa, infatti, le aveva create non tanto per alimentare il mulino quanto per indirizzare le acque verso le sue vaste proprietà, dislocate in maggior parte nella Marina di S. Andrea, ma anche nel territorio marino d'Isca e di S. Sostene. Esso fu in piena efficienza sino alla fine della II guerra mondiale. E penso che i miei nonni paterni, *Giuseppe Armogida* (1863-1951) e *Marianna Samà* (1865-1945), dovessero esservi - per così dire

- “di casa”, se nonno, colpito - gli ultimi anni della sua vita - da arteriosclerosi e messi definitivamente a letto, spesso, quando mi recavo a casa sua - *ar’a Funtanèdda* (nell’attuale via Napoli) - per imboccarli qualcosa da mangiare a pranzo o a cena, guardava fisso verso di me ancor fanciullo e - dopo avermi chiesto di chi ero figlio - usciva ad alta voce in questa espressione, che doveva avere in testa come un chiodo fisso: “*Dilli a ppàtratta u vàcia ar’u mùlinu d’Alaca u pijja a nnànnata!*”. Tale mulino fu chiuso agl’inizi degli anni ’50, quando per la gente risultò molto più comodo molire in paese nei vari mulini elettrici; gli altri, invece, avevano cessato di lavorare molti anni prima. Partendo dal torrente (*d’a jhumàra*), veniva prima uno sbarramento in pietre granitiche dell’acqua corrente (*a prisa*), il quale formava una specie di *grossa vasca* capace di contenere fino a 100 m³ di acqua, poi un canale naturale incavato nella terra (*l’acquàru*), lungo almeno una trentina di metri, che portava l’acqua *ar’a sajitta*, cioè alla *gora*, un canale artificiale lungo una decina di metri e costruito in calce e pietra, alla cui estremità una strozzatura in *legno di fico* (*a cannèdda*) conferiva alla fuoruscita dell’acqua maggiore pressione e veemenza. Al suo imbocco c’era una saracinesca metallica (*u levatùri*), azionata *d’a manèdda*, una *leva* laterale di legno, che, a seconda che fosse tirata in fuori o spinta in dentro, apriva o chiudeva l’imbocco (*mentìa e llevàva l’acqua*) e, mandando in basso o bloccando l’acqua del torrente, faceva funzionare o fermare il mulino. L’acqua della *sajitta* cadeva da un’altezza d’una quindicina di metri sul *ritrecine* (*rota* *’e lignu* orizzontale con pale a raggera, in legno di gelso o *ciarzu*), il quale - girando dentro un cilindro di legno (*u tambùrru* *’e lignu*) - faceva girare con sé sulla base granitica fissa la mobile pietra granitica cir-colare (*a rota*) della molitura mediante una resistente trave di legno di *leccio* (*u fusu de ilici*), che univa ad incastro le 2 ruote mediante 2 croci metalliche greche orizzontali. Per versare il frumento o i cereali, c’era lateralmente *a trimàja*, una sorta di grosso imbuto di legno, di forma tronco-conica o tronco-pirami-

dale, alla cui estremità una saracinesca metallica (*a portèdda*) regolava la quantità di frumento da immettere e macinare. Dalla tramoglia il prodotto agricolo passava direttamente sulla ruota granitica fissa. E perché la farina non si disperdesse, c’era una lamiera metallica (*a palètta*) posta lateralmente alla macina, che, girando con essa, spingeva i farinacei nel recipiente apposito. Per regolare lo spessore della farina (*fine* per il pane, più *grossa* per gli animali) c’era *u peda*: *’e lignu*, una trave quadrata, che - mediante un’altra *manèdda* - regolava l’apertura dello strumento (*u squatru*) usato per l’allineamento delle 2 pietre granitiche fra loro, e faceva così *alzare o scendere* un po’ la macina mobile, sollevandola leggermente o facendola ben aderire al tamburo. Nella parte anteriore del tamburo di legno c’era un’apertura (*a vucatura*), a cui si attaccava il sacco che raccoglieva la farina macinata. Quando l’acqua contenuta nel largo serbatoio (*u ritiagnu*) terminava, il mugnaio chiudeva la saracinesca dell’acqua (*u levatùri*) ed aspettava che arrivassero nuovi clienti. Per raggiungere i mulini, non c’erano un tempo strade larghe e agevoli, ma solo viottoli molto stretti e talora dirupati. Per Alaca - per esempio - c’erano la stradetta che congiungeva *Capàcciu*, *Xaccètta*, *Sambràsi e Punticàri* (dove c’era il mulino) oppure

quella che congiungeva *Villa Condò*, *Martà*, *Ncianzu e Punticàri*; per Saluro la stradetta di *Matalèna*, che attraversava *a Bruschiàta e Vicu* e arrivava ai mulini de’ *Maggisàno e dei Mattei* oppure quella che attraversava *Matalèna*, *Briga e l’acqua d’o Passu* (ove abitualmente le nostre donne facevano il bucato) e arrivava al mulino dei Migali; per Macca, infine, il viottolo che scendeva dalla zona delle *Case sciollate o’e Papalèu*. Quando la distanza era notevole, la merce era trasportata col somaro; ma abitualmente era trasportata sulla testa dalle nostre “donne”, alcune delle quali la portavano direttamente al mulino, recando capienti sacchi di àsali di una quarantina di chili; altre, invece, la portavano a casa del mugnaio e questi provvedeva a trasportarla al mulino col proprio asino e poi la sera, finito il suo compito, riportava in paese i sacchi di farina molita e li consegnava a chi gli aveva affidato la merce. Il compenso era in denaro, o - più spesso - in natura, prelevando dal prodotto macinato una certa percentuale: 2 *cùappi* (= 3 kg. ca.) per ogni *tùmunu* (= 50 kg ca.) e - proporzionalmente - 1 *cùappu* per ogni *menzalòra* e 1/2 *cùappu* per ogni *menza*. Succedeva, comunque, talvolta, che i mugnai approfittassero dell’assenza dei proprietari per defraudare illecitamente quella parte del prodotto



U MULINO AD ACQUA
disegno di Bruno Voci tratto da “Com’a ru focularu”

ch'era possibile, a secondo della persona con cui si aveva da fare. Le pietre granitiche pesavano 16 q.li ciascuna. Le migliori per qualità erano quelle che giungevano dalla Francia o dalla Grecia. Esse venivano ordinate dai mugnai ai rifornitori di Cantiano, cittadina delle Marche, i quali le spedivano a S. Andrea coi carri ferroviari. Poi, però, per trasportare tali macine dalla stazione ferroviaria fino al mulino, situato in zone fuor di mano cui si arrivava attraverso itinerari lunghi e scabrosi, i proprietari dovevano innanzi tutto impiegare un gruppo di operai perché approntassero un tracciato accessibile e poi fittare diverse coppie di buoi, in modo tale che ciascuna "parijja" trascinasse le pietre per un certo tratto, ma poi, quand'era stanca, fosse sostituita da un'altra, ancora fresca di forze, che consentisse alla prima di rifocillarsi di biada e di riposare sufficientemente. Dopo la guerra si ricorse ai camions. Le pietre dovevano essere rivedute e ritoccate una volta alla settimana e di solito la scalpellatura (o "rabbriagliatura") delle macine era praticata direttamente dai mugnai nelle vicinanze del mulino ed era fatta la domenica, giorno di riposo festivo. Sicchè, di solito, il lunedì era dedicato alla molitura di cereali per animali. Infatti, dato il recente lavoro, durante le prime moliture potevano cadere nel prodotto macinato minuscole schegge siliciche. Pertanto, per evitare che queste contaminassero la farina da pane, si preferiva ripulir le pietre dei residui silicei macinando i prodotti destinati agli animali. Non mancava - tuttavia - che talvolta fosse necessario macinare farina per il pane; ma gli effetti si notavano chiaramente, poiché tanta gente, mangiando, diceva che "u pana rinijàva", cioè "sapeva di sabbia". Di solito non era necessario aspettare il turno ('a vicènda) perché il cliente previgente portava il grano alcuni giorni prima che gli servisse e lo lasciava al mulino per ritirarlo la sera o l'indomani. Abituamente, comunque, giorni di superaffollamento erano i lunedì, perché allora in paese c'erano molti animali domestici cui badare e, quindi, le persone che per tale giorno portavano prodotti da molire eran numerose. Intorno al 1911/12 - secondo Nicòla u

mulinàru - avvenne una grossa novità: il paese ancora era illuminato con lampade ad acetilene (*a gassu*) collocate in poche nicchie, quando il padre, *Pietro 'e Colabàti*, apriva in Pian Castello un mulino azionato a corrente elettrica, che poi fu gestito anche dai figli. Fu una grande comodità per gli abitanti, costretti fino allora a portare il frumento e i legumi fuori paese, in località lontane. Vi si lavorava in media 8 ore, ma durante le alluvioni del '51 e '53 si lavorava giorno e notte, perché i canali dei mulini ad acqua situati lungo i torrenti erano stati tutti distrutti. Esso era situato in Corso Umberto I; ma successivamente in paese furono aperti altri 2 mulini *elettrici*, entrambi sorti lungo via Vittorio Emanuele: 1 all'altezza del "gàfiu" della farmacia Mongiardo (di proprietà dei Dominijanni [Rùadqì]), azionato da *Ntùani Arena*, e l'altro all'altezza della Caserma "vecchia" (di proprietà del dott. Fr. Dominijanni), azionato da *Ntùani u postiarì* (= Antonio Lijoi, padre di Ulisse). Durante la II° guerra vigeva il razionamento dei viveri, controllato dai carabinieri o dalla guardia comunale; perciò, ogni agricoltore poteva macinare esclusivamente la quantità di grano necessaria al fabbisogno familiare, e solo se munito di *tessera*; il frumento che superava doveva esser ceduto allo Stato ("all'ammàssu). Tale razionamento durò alcuni anni anche dopo la fine della guerra, sicchè il *pane mangiato* era per lo più *pana 'e castàgna* (*dolciastro*), *pana 'e favi* (amarognolo), *pana 'e paniculu o'e pizzàta* (che restava alla gola), *pana 'e ciciuru* (che spesso *scanijjàva*) o - addirittura - *pana nigrù 'e jermànu* (= di segala) che faceva male alla salute. Ma molti riuscivano a macinarne quanto volevano avvalendosi del benevolo concorso dei mugnai - che provvedevano ad avvisar-

li dell'eventuale presenza di carabinieri - e di percorsi poco conosciuti e frequentati (come quello che, partendo da *Minà*, attraversava *Cerasia*, *Bassariàci* e *Sambràsi* e giungeva a *Punticàri*). L'attività del mugnaio non era esente da gravi rischi per la salute. Infatti, il pulviscolo granitico prodotto dalla scalpellatura era pericoloso sia per gli occhi (che talora rimanevano seriamente lesionati e compromessi) sia per i polmoni (che erano affetti - talora - da una grave forma di "silicosi"), sia per le mani (in cui s'infilavano a volte schegge sottilissime e insidiosissime). Ma anche la polvere della farina era nociva, perché provocava spesso "asma bronchiale". Oggi i cittadini non devono affrontare più gli enormi sacrifici di un tempo. La farina (di grano *tenero* o *duro* che sia) possono comprarla ai negozi già raffinata e confezionata in sacchetti e trasportarla a casa con le macchine. Ma son pochi ormai i forni domestici rimasti o conservati e le donne che ancora si cimentano a fare a casa il pane, il pezzotto o i fiscottini (tra le poche eccezioni rimangono mia cugina *Carmela Armogida*, che ha il forno *ar'a Funtanedda*, nella casa del nonno paterno; e *Alfonsa Dominijanni*, che ha il forno a Farina, nella "casetta degli amici" del fratello "*Peppi u ciùffu*"). Eppure *u pana 'e casa* era un prodotto speciale, che assommava in sé genuinità, sapore, fragranza e durata, e che si è perso insieme col tramonto della civiltà contadina (**dic. 2006**) - **Fonti:** *Angelo Codispoti d'o mulinàru* e *Francesco Armogida*: Diario n. 12 - **Deriv.:** **Mulinàru**. Etim.: < lat. **molinna**, -ae = *mulino* agg. di età imper. **molinus**, -a, -um).



UCCIDIAMO LA TRADIZIONE (QUANDO È DANNOSA)

di Giuseppe Palaia

Salve, o vino limpido e scintillante, dal sapore senza uguale, piacciati inebriarci colla tua virtù. O gaia creatura, frutto della pura vite, ogni mensa va esente da tristezza quando ci sei tu. O piacevole al colore, fragrante all'odore, gradito al palato, dolce impaccio alla lingua! Lieto il ventre in cui scendi, lieta la bocca che tergi, e beate le labbra! Dunque esaltiamo il vino, inneggiamo a chi beve, danniamo al pianto eterno gli astemi! Così sia! (anonimo francese).

UCCIDIAMO LA TRADIZIONE

Ce n'è una a S. Andrea più dannosa del chiaro di luna: ci riferiamo ai metodi, ereditati dalla tradizione, che nella vinificazione utilizzano ancora in modo ostinato procedure ormai superate perché affidano alla casualità il processo della fermentazione. Di conseguenza si producono spesso vini malati, dolciastri, torbidi, acetosi e perciò con elevata acidità volatile.

Con questo lavoro, sommessamente, senza pretendere di imporre la nostra opinione, desideriamo offrire qualche suggerimento (qualcuno dirà quindi che siamo pure pre-suntuosi) contro gli errori più frequenti.

L'argomento è pluridisciplinare, vasto e complicato ma è possibile anche in una divulgazione semplificata, agganciare i principi fondamentali.

Abbiamo menzionato prima l'acidità volatile. Tale termine, che potrebbe suscitare l'ilarità di chi non ha dimestichezza con il lessico enologico, non deve spaventare. Siccome lo incontreremo anche in seguito, ne diamo una definizione incompleta ma semplice e sufficiente per i nostri scopi.

L'acidità volatile è la quantità di acido acetico contenuta nel vino ⁽¹⁾.

Questo acido incolore, che odora di aceto ⁽²⁾ è contenuto in concentrazioni via via crescenti nel vino buono, nel vino spunto, in quello acescente e nell'aceto. Nel mosto è contenuto in piccole quantità: la sua concentrazione elevata nel vino è indice di metodi di vinificazione errati, di cattiva fermentazione o dell'attacco di batteri patogeni. Il suo dosaggio è perciò importante.

La legge impone, per i vini con più di 10° da immettere in commercio, valori massimi dell'acidità volatile

non superiori a l/10 del grado alcolico; per es. in un vino di 12° la quantità dell'acido acetico non deve superare 1,2 grammi in un litro. Per i vini con meno di 10°, il limite superiore è di 1 g/l.

Come tutti sanno, dopo la pigiatura il mosto inizia a fermentare con un processo biochimico spontaneo e complesso che trasforma lo zucchero del mosto in anidride carbonica (gas che si disperde nell'aria) e alcool etilico.

Il processo è esotermico, cioè durante la trasformazione si produce anche calore e la temperatura del



mosto aumenta ⁽³⁾. Per es. da 100 grammi di zucchero si formano circa 51 grammi di alcool, circa 49 g. di anidride carbonica e si sviluppano 24.000 calorie.

L'anidride carbonica a concentrazioni elevate causa asfissia.

Siccome è un gas più pesante dell'aria, se gli ambienti nei quali si vinifica non solo ventilati, si stratifica nei recipienti sul mosto in fermentazione.

I FERMENTI SELEZIONATI

Qual è la causa della fermentazione alcolica? L. Pasteur, il grande biologo francese, dimostrò che è prodotta dai lieviti, funghi unicellulari e quindi

microscopici, che si trovano in gran numero sull'epicarpo, cioè sulla buccia pruinosa degli acini di ogni grappolo d'uva. Con la pigiatura i lieviti andranno nel mosto e lo faranno fermentare.

Esistono diverse specie di lieviti, che dipendono dal clima e dal grado di maturazione dell'uva. Ad ogni specie corrispondono proprietà fermentative diverse.

Nel mosto brulicano i lieviti ellittici ⁽⁴⁾, i migliori amici di chi produce vino, caratterizzati da un metabolismo che fornisce molto alcool e poca acidità volatile.

La natura - sosteneva un grande maestro del secolo scorso - è purtroppo completamente indifferente ai destini umani, figuriamoci se si poteva preoccupare delle necessità dei beoni che amano il buon vino. Così, accanto ai lieviti "amici", cioè ellittici, sull'acino d'uva ha messo anche i lieviti apiculati o "selvaggi" che si attivano subito e sono dannosi perché producono, nella fermentazione, poco alcool e molta acidità volatile.

Nel mosto dopo la pigiatura sono presenti entrambi ⁽⁵⁾ e ci sarà quindi una gara per la riproduzione e quindi per la vita ⁽⁶⁾ fra i due tipi di microrganismi.

Senza il nostro intervento l'andamento della fermentazione dipenderà dall'esito della competizione fra i lieviti selvaggi ed ellittici.

Se prevarranno questi avremo buon vino, se domineranno quelli avremo una bevanda imbevibile.

Chi vincerà? Dipende da noi. Possiamo far vincere i lieviti "amici" con un trucco "sleale" dato che l'alternativa sarebbe la perdita del vino. Si tratta di aggiungere nel mosto lieviti ellittici che aumentando così di nume-

ro avranno sicuramente il sopravvento sulla flora apiculata.

Questi lieviti da aggiungere si chiamano fermenti selezionati e sono in vendita per poche euro in tutti i consorzi agrari; si ottengono facendoli moltiplicare in laboratorio ma essi sono identici a quelli che si trovano naturalmente nell'uva.

Alla fine i lieviti, sia quelli naturali sia quelli aggiunti, verranno uccisi dall'alcool e si sedimenteranno sul fondo delle botti come componenti della feccia che sarà eliminata con i travasi.

Modalità di impiego dei fermenti selezionati

I fermenti selezionati vanno immessi nel mosto mediante il cosiddetto "fermentino", ottenuto nel modo seguente: qualche giorno prima della pigiatura si preparano, da uve sane, pochi litri di mosto (tra un po' diremo quanti) che vanno sterilizzati portandoli a 70°C per 15 minuti. Il recipiente deve essere una pentola di vetro da cucina (pirex) o di acciaio inossidabile o con superficie porcellanata.

Dopo 15 minuti a 70°C si farà raffreddare la massa e quando la temperatura sarà scesa a poco meno di 30°C, si verseranno i fermenti selezionati dentro i pochi litri di mosto della pentola, nelle quantità indicate sulle confezioni. Quindi si avrà cura di mescolare per distribuire uniformemente i lieviti.

È importante, dopo aver portato la massa a 70°C far scendere la temperatura prima di versare i fermenti selezionati: se eseguiamo questa operazione quando la temperatura è ancora elevata i lieviti verrebbero uccisi dal calore.

Quando la fermentazione dentro la pentola si sarà attivata, (se si riesce a mantenere la temperatura intorno ai 30°C basterà un giorno) il fermentino, cioè il contenuto della pentola, sarà pronto per l'uso: esso va versato, nel tino o nei tini che contengono il mosto proveniente dal palmento; si mescola poi la massa liquida per distribuire uniformemente i lieviti.

In che quantità va versato il fermentino? Basta l'1% del mosto da fer-

mentare, vale a dire un litro di fermentino ogni 100 litri di mosto. Gli enologi più prudenti consigliano invece il 2%, cioè 2 litri di fermentino per ettolitro di mosto.

Un metodo più rapido è il seguente (per 500 litri di mosto). In 1 litro d'acqua potabile portata a 30°C si sciolgono 50 grammi di zucchero; si aggiungono poi 100 g.⁽⁷⁾ di fermenti selezionati e si mescola lentamente l'acqua per distribuire i lieviti. In meno di mezz'ora la soluzione comincia a formare schiuma; segno che i lieviti si stanno riproducendo: il fermento è pronto e si può versare nel mosto.

Subito dopo l'aggiunta si mescola lievemente il mosto per distribuire uniformemente i lieviti.

Il fermentino così preparato è sufficiente per 500 litri di mosto, per quantità più elevate si aumentano gli ingredienti in proporzione.

Per es. per 1000 litri di mosto si parte da 2 litri d'acqua, 100 g. di zucchero, 200 g. di lieviti ecc.

Chi ritiene troppo macchinose o complicate le operazioni appena descritte, di preparazione del fermentino, potrà immettere i fermenti selezionati direttamente nel mosto dei tini. I risultati non saranno gli stessi, perché in soluzioni molto zuccherine come il mosto - lo ribadiamo - la reidratazione è molto lenta: la prima fase della fermentazione potrebbe essere, quindi, condizionata negativamente da una bassa concentrazione di lieviti ellittici.

Tuttavia questa soluzione, per quanto poco razionale, è sempre meglio della completa rinuncia all'inoculo.

Utilizzare di preferenza i ceppi di lieviti che si rinvergono nelle regioni

in cui si deve vinificare; conviene perciò acquistare i lieviti localmente o comunque farsi consigliare dagli enologi dei vicini consorzi agrari o del posto.

LA TEMPERATURA

L'andamento della fermentazione, come di tutti i processi biochimici, dipende anche dalla temperatura.

Per sottolineare l'importanza di questo parametro, riportiamo una tabella rilevata dal libro citato in bibliografia. I dati tabulati rappresentano, per le temperature indicate, l'alcool prodotto, la resa in alcool della fermentazione e, nell'ultima riga, l'acidità volatile in grammi per litro di vino.

Si può notare come a 20°C si ha la massima resa in alcool e la più bassa acidità volatile. La temperatura ottimale per la fermentazione è compresa tra 18 e 22°C. A 37°C il livello alcolico scende da 13,9 a 9,8 gradi e aumenta l'acidità volatile. A 40°C la fermentazione si interrompe dopo tre giorni perché a tale temperatura i lieviti divengono inattivi: di conseguenza lo zucchero non verrà trasformato in alcool e si otterrà perciò una bevanda debole, cioè poco alcolica, dolce e non utilizzabile come vino da pasto. I vini ottenuti da mosti caldi svilupperanno poi malattie provocate da batteri che si moltiplicano bene a temperature elevate.

Ricordiamo che alle nostre latitudini l'effetto combinato del clima caldo, dell'uso delle botti⁽⁸⁾, e del calore che si sviluppa dalle reazioni chimiche della fermentazione può portare facilmente il mosto a temperature

Prodotti della fermentazione	Temperatura					
	10°	20°	25°	30°	37°	40°
Alcool prodotto (gradi)	13,10	13,90	13,70	12,80	9,80	3,20*
Rese in alcool (rapporto alcool prodotto/zucchero trasf.)	0,59	0,61	0,60	0,56	0,41	0,37
Acidità volatile (g/l)	0,58	0,46	0,60	0,56	0,62	1,20

* la fermentazione si è arrestata al 3° giorno

incompatibili con l'attività dei lieviti ellittici.

Per tutta la durata della fermentazione bisogna sempre controllare, quindi, la temperatura. Il termometro digitale con una sonda che si immerge nel mosto è una buona soluzione perché consente la misura a qualsiasi profondità dentro i tini. Non costa molto.

Senza scomodare la tecnologia della vinificazione delle moderne aziende enologiche dove il raffreddamento è automatizzato, quando è necessario è possibile abbassare la temperatura anche in maniera "casereccia" facendo galleggiare sul mosto recipienti di vetro (per esempio damigiane "svestite") di capacità opportuna, ben tappati e riempiti con cubetti di ghiaccio. Chi possiede solo le botti dovrà perciò munirsi di vasi vinari aperti in alto. Quelli di vetroresina sono molto diffusi. Non usare recipienti metallici, se non sono di acciaio inossidabile, né per il mosto né per il ghiaccio.

Non è indispensabile che la fermentazione avvenga tra i 18 e i 22 gradi ma è importante che non raggiunga valori superiori ai 30 gradi.

L'ANIDRIDE SOLFOROSA

Arriviamo adesso al punto dolente.

A S. Andrea, proviamo a chiedere a qualche amico se vinificando fa uso di metabisolfito.

Io??? Risponderà invariabilmente, puntandosi l'indice sul petto come se lo avessimo accusato di omicidio o di falso in bilancio. C'è un pregiudizio radicato e tenace contro la solfitazione dei mosti che è la principale causa della pessima qualità di molti vini. Dappertutto nel mondo, in California, nel Chianti, nelle Cinqueterre, a Reims, Bordeaux, ad Asti, a Montalcino, a Montepulciano, a Cirò, si vinifica solfitando i mosti, solo a S. Andrea siamo ancora al secolo scorso.

Il ricorso ai fermenti selezionati di cui si è detto, può non bastare perché rende minoritari i lieviti apiculati ma non li rende inattivi.

Per inattivarli si usa quel gas acre che si sviluppa, per reazione con l'ossigeno nell'aria, dalla combustione del solfo che utilizziamo per la disinfezione delle botti e dei vasi vinari: l'anidride solforosa⁽⁹⁾.

L'anidride solforosa non solo uccide la flora apiculata senza danneggiare i fermenti ellittici ma ha anche i seguenti vantaggi:

- regola la velocità di trasformazione degli zuccheri impedendo la fermentazione tumultuosa;
- consente di ottenere vini più limpidi perché fa precipitare i colloidali che invece danno torbidità;
- solubilizza le enocianine (coloranti naturali che sono contenuti nella buccia dell'acino) conferendo colore e brillantezza al vino;
- impedisce l'ossidazione delle sostanze del mosto perché ha proprietà riducenti;
- ha un effetto acidificante che si riflette positivamente sulla fermentazione, soprattutto con i mosti delle uve meridionali che sono molto zuccherini



e poco acidi; un insufficiente livello di acidità produce un vino molle e poco sapido.

Nelle aziende enologiche attrezzate, la scarsa acidità viene corretta subito dopo la pigiatura con l'aggiunta di acido tartarico, il più abbondante nel succo d'uva. Sembra che l'acido citrico, pure presente nel succo d'uva, estratto dai limoni e aggiunto nei mosti poco acidi, riesce a conferire al vino un profumo più intenso e più delicato.

Un buon livello di acidità ha effetti positivi sul profumo del vino.

Il motivo è il seguente.

Il buon odore è dovuto alla presenza, nel vino, di esteri, sostanze che si formano dalle reazioni tra gli acidi e gli alcoli presenti nella bevanda (rea-

zioni di esterificazione) Se gli acidi sono scarsi saranno modesti anche i processi di esterificazione e quindi il vino sarà poco profumato.

Non ci soffermiamo su questi problemi perché la correzione dei difetti di acidità richiede l'analisi dei mosti.

È possibile iniettare nel mosto l'anidride solforosa allo stato puro, comprandola in bombolette con dosatori, che sono in vendita nei consorzi e nei negozi di materiale enologico. Oppure si può ricorrere a composti che disciolti nel mosto formano l'anidride solforosa; i più utilizzati sono due sali del potassio, il bisolfito di potassio e il metabisolfito di potassio. Le dosi di anidride solforosa che garantiscono una sana fermentazione dipendono dal clima, dallo stato delle uve e dal contenuto zuccherino del mosto.

Nelle regioni a clima caldo sono utilizzate 10 - 30 grammi di SO₂ per ogni ettolitro.

Controllando la temperatura, se le uve sono sane, si può utilizzare la dose minima di 10 g/ettolitro, corrispondenti a 100 milligrammi di SO₂ per litro. Se si utilizza non l'SO₂ puro ma un sale di potassio, il dosaggio si effettua nel modo seguente.

Il metabisolfito sciolto nel mosto sviluppa quantità di anidride solforosa pari al 57% circa del suo peso. Cioè dieci grammi di metabisolfito liberano 5,7 grammi di SO₂. Per avere nel mosto 100 mg/l, cioè 10 g/hl di SO₂ bisogna sciogliere circa 17,5 grammi di metabisolfito in un ettolitro di mosto, oppure 35 grammi in 2 ettolitri e così via.

Chi non ha dimestichezza con la stechiometria o con la matematica può fare un calcolo meno preciso ma più rapido: per avere una certa quantità in grammi per ettolitro di SO₂ si scioglie una quantità doppia di metabisolfito. Per esempio si avranno 10 g/hl di SO₂ sciogliendo nel mosto 20 g/hl di metabisolfito. Questo equivale ad approssimare il 57% di cui si è detto al 50%. Anche gli enologi fanno così. Col bisolfito quest'ultimo modo, oltre ad essere più rapido, è anche meno impreciso perché questo sale libera nel mosto una quantità di SO₂ pari a circa il 53% del suo peso.

IL MOSTO COTTO

Ci siamo occupati finora di tre cose da fare: l'uso dei fermenti selezionati, il controllo della temperatura e la solfitazione dei mosti. Parliamo adesso di una cosa da non fare: il mosto cotto.

I nostri avi sapevano, o per esperienza diretta o per suggerimento degli esperti, che i vini molto alcolici difficilmente vanno in acescenza.

I microrganismi responsabili di questa malattia del vino, gli acetobatteri, sono pericolosissimi nelle regioni calde come la nostra perché si riproducono velocemente se la temperatura è elevata. Sono inattivi al di sotto dei 10°C ma alle nostre latitudini chi possiede una cantina con temperatura interna così bassa?

Nei vini secchi con oltre 13 gradi di alcool i batteri che rendono il vino acescente, non riescono a proliferare.

La pratica del mosto cotto, aumentando la concentrazione dello zucchero nel mosto, consente di ottenere, se la fermentazione è completa, un vino secco e molto alcolico in grado di inibire i processi ossidativi dei batteri acetici.

La contropartita a questo vantaggio è disastrosa per le qualità organolettiche del vino perché nel mosto portato all'ebollizione si forma il furfurolo, che ha il sapore dello zucchero cotto e rovina il gusto e il bouquet della bevanda.

Inoltre se la fermentazione non è completa il vino non sarà secco: in presenza di zucchero aumenta la resistenza all'alcool dei batteri acetici che in questo caso possono moltiplicarsi anche con livelli alcolici di 15 gradi se la temperatura è elevata.



Naturalmente il sapore del caramello è preferibile a quello dell'acescenza ma è necessario convincersi che è possibile combattere gli acetobatteri senza rovinare il vino con il mosto cotto. Il principale accorgimento per prevenire l'acescenza nelle regioni calde è la solfitazione dei mosti.

L'enologia senza l'anidride solforosa sarebbe come la medicina prima della scoperta dei vaccini e degli antibiotici, cioè una scienza quasi inutile. La produzione di vini eccellenti

richiede terreni vocati ed è legata alla qualità delle uve, alle condizioni pedoclimatiche, all'esposizione dei terreni, alla proporzione degli uvaggi e alla perizia degli enologi. Confidiamo nelle indicazioni contenute in questo articolo non per produrre vini superiori, aristocratici ⁽¹⁰⁾, ma per ottenere almeno vini non torbidi, sani, stabili, gradevoli.

Abbiamo aperto con Marinetti e chiudiamo parafrasando ancora (e con par condicio): buona vendemmia a tutti!

NOTE:

- (1) *La lettura di questa nota è facoltativa.*
Se invece chiedete all'enologo che cos'è l'acidità volatile, vi dirà che è la totalità degli acidi grassi della serie acetica che sono disciolti nel vino. Dal computo vanno esclusi l'acido succinico, l'acido lattico, l'anidride carbonica e l'anidride solforosa, sia libera che combinata.
- (2) *L'odore pungente dei vini spunti o acescenti è tuttavia, dovuto all'elevata concentrazione non dell'acido acetico ma dell'acetato di etile, estere dell'acido acetico. Il motivo sta nel fatto che lo soglia olfattiva nella percezione dell'estere è molto più bassa rispetto a quella che ci consente di percepire, con l'odorato, lo presenza dell'acido.*
- (3) *La scoperta, nel 1815, della reazione appena descritta si deve all'ingegno di Luis Joseph Gay-Lussac, fisico e chimico francese.*
- (4) *Si chiamano così perché, osservati al microscopio, hanno forme ellissoidali.*
- (5) *Si osservano anche specie secondarie di lieviti dei quali però non parleremo per non appesantire troppo lo trattazione.*
- (6) *Anche per la morte perché i lieviti saranno uccisi dall'alcool che essi stessi produrranno.*
- (7) *Questo è solo un esempio che si riferisce ad un determinato tipo di lieviti. Ciascun produttore specifica le quantità di fermenti da utilizzare (che comunque non sono molto diverse dai 20 g. per ettolitro di questo esempio). È opportuno, in ogni caso, leggersi le istruzioni riportate sulla confezione. Chi non ha neanche voglia di leggere può chiedere al negoziante quali sono le dosi.*
- (8) *Il legno non conduce bene il calore e la dispersione per convezione o per irraggiamento dal foro dello zaffo è del tutto insufficiente.*
- (9) *D'ora in poi indicheremo l'anidride solforosa anche con SO₂, un segnaccio che ci consente di abbreviare.*
- (10) *Così i sommeliers chiamano i vini eccellenti, di qualità superiore.*

BIBLIOGRAFIA

Orfeo Turno Rotini, Malattie e difetti del vino. REDA (Ramo Editoriale degli Agricoltori). Roma, 1984.

Corrado Cantarelli, Principi di tecnologia delle industrie agrarie. Edagricole, Bologna.

J. Ribereau-Gauyon. E. Peynaud, Amalidi e controllo dei vini. Edagricole, Bologna

CHI È DIO?

di don Edoardo Varano

La domanda non è mia, ma del caro amico e compaesano Salvatore Mongiardo, che, nella rivista culturale "Elpis" del 20 dicembre 2009, si cimenta a dare di Dio "l'idea che di Lui s'è fatta lungo tutto il corso della sua vita".

È vero che ognuno, in forza della sua libertà, può esprimere il suo pensiero nei riguardi anche della divinità, sia negandola (atei) sia modellandola secondo i propri parametri culturali.

Nel suo lungo articolo, Salvatore Mongiardo ha presentato buona sintesi circa i tentativi fatti lungo i secoli da pensatori e fondatori di religioni allo scopo di avvicinare l'uomo alla divinità e viceversa, ma confesso trovare difficile capire "la sua teoria" detta **emozionale** riferita a Dio.

Domando: può Dio essere soggetto o oggetto di una teoria, ritenuta ipotesi?

Egli scrive infatti che questa sua teoria consente di **ipotizzare** (!) che lo spirito di Dio che vivifica l'universo, altro non è che l'umana carne.

Anche il mistero dell'incarnazione di Dio, si comprende meglio alla luce di questa teoria, e spiega: "Dio, prendendo umana carne, assume capacità emotiva e le distanze tra noi e Lui vengono colmate, tanto che lo "stesso Gesù Bambino", che nessuno accoglie in casa e nasce in una grotta, è simbolo (!) delle emozioni non escluse quelle della sessualità che gli uomini provano e cioè: paura, angoscia, odio, amore, speranza, ira, desiderio, scoraggiamento, passioni, tutto il corredo emotivo del quale ognuno di noi è fornito in varia misura".

Alla luce della sua "teoria emozionale" scrive alla fine con un certo disappunto:

"Guardando alla storia del problema di Dio, si rimane mortificati di fronte all'incapacità di risolverlo in maniera convincente, nonostante gli sforzi fatti da persone in buona fede e da intellettuali tra i migliori di ogni epoca".

Declassare le ricerche e gli studi fatti lungo i secoli sul problema di Dio, definendoli poco convincenti, mentre per l'opposto, sarebbe più convincente la sua "**teoria emozionale**", mi sembra proprio per niente convincente.

Non dimentichiamo che la conoscenza dell'essenza di Dio, è e resterà sempre un mistero. Non potremo conoscere Dio come Dio conosce se stesso.

Nonostante però la nostra distanza creaturale, Dio non solo ha voluto rivelarsi (Vecchio Testamento) ma, nella Sua infinita bontà, manifestarsi anche rendendosi visibile nella persona di Cristo, figlio di Dio. E questo è anche mistero.

S. Giovanni Evangelista, nel suo famoso Prologo, racchiude in

poche parole il mistero insondabile dell'incarnazione:

"Il Verbo si è fatto carne (uomo) e venne a porre dimora tra noi". È il Natale di Dio sulla terra, ricordato tra l'altro nei presepi.

S. Paolo, che ne sapeva più di noi, nella lettera ai Galati 4,4, così scrive:

"Quando venne la pienezza dei tempi (cioè il compiersi dei tempi stabiliti da Dio per i suoi interventi), Dio mandò il Suo figlio, nato da donna, nato sotto la legge (ebraica) per riscattare quelli che erano sotto la legge, perché ricevessimo l'adozione di figli". Stupendo S. Paolo! È la sua teologia, che insegnerà dovunque metterà piede nel mondo antico fino a Roma.

L'amico Salvatore, titola il suo articolo ponendo la domanda: *Chi è Dio?* Ma non dà risposta.

Ci pensa invece S. Giovanni Evangelista che nella sua prima lettera, ha il coraggio e la mente illuminata di affermare per tutti noi poveri mortali e peccatori "*Dio è amore*".





PASQUINALE

*Versi in romanesco
di Paolo Mongiardo*

LI SORDI DE L'AVARO

“Me presti per un anno du’ mila bajocchi”,
je disse a un benestante un omo bisognoso,
“che quanno è la scadenza te ti ridò doppi”,
“tu poi aiutamme, sei un omo denaroso”.

“La proposta”-j’arisperose-”è assai allettante
e ad avecceli te li presterei ben volentieri;
prima li sordi ce l’avevo, ma l’uscite sono tante
e l’urtimi ch’avevo l’ho spesi l’antr’ aieri”.

Ma de sordi nun ne spendeva mai,
se li teneva ben nascosti ne la panca
solo p’er guardalli e ce n’aveva assai,
che manco l’allettava er tasso de la banca.

Quanno, doppo un anno, i due se rincontrorno,
quelo che j’avea negato er prestito richiesto
je disse a l’antro: “L’avessi dati a te quer giorno,
ché poi me l’han rubati e m’è rimasto solo er cesto”.

“Vedi che te sbaij”, j’arisperose, “ad accusà’ la gente,
vacce a riguardà’ de novo indove tu l’hai messi
e vedrai, ne son sicuro, che nun te manca gnente
e che gnissuno l’ha rubati e manco manomessi”.

Arivedennosi novamente su l’ istessa via
er conservatore je dice ar suo mancato creditore:
“Ho rovistato a fonno tutti i tiratori in casa mia
e nun ho visto banconote di nessun colore”.

“Li sordi”, je disse l’antro, “fai conto che ce stanno,
perché se quanno staveno lì nun li toccavi mai adesso che
nun ce son più qual è ‘sto danno?
Pensali sempre lì e te scompaiono li guai”.

DOVE TROVARE ELPIS



CHIOSCO BAR NESTICÒ
Piazza Berlinguer

BAR PIANCASTELLO
Via Arc.Mongiardo

MAGAZZINI LIJOI
Corso Umberto I

CAFFÉ DEL CORSO
Corso Umberto I

ALIMENTARI COSENTINO
Corso Umberto I

EDICOLA NESTICÒ
Via Regina Elena

BAR VARANO
Via Cassiodoro

ALIMENTARI D’ALÒ
Via Trieste

**Gran Bazar - Edicola
FRANCO E RITA**
Via Aldo Moro

EDICOLA DANTE BETRÒ
Via Nazionale

PARRUCHIERE EMANUELE
Via Nazionale

JOLLY BLUE BAR
Via Nazionale

TABACCHI DANTE BETRÒ
Via Nazionale

BAR SANT’ANDREA
Via Nazionale

BAR SPORT
Via Nazionale

MACELLERIA VARANO
Davoli Marina

BAR MARTELLI
Argusto

ENOTECA FRUSTAGLI
Via Acqua Bullicante, 249 - Roma

LA PESCIA

racconto di *Beppe Calabretta*

Ho la sensazione di stare morendo. Mi sento pesante e le branchie fanno fatica a rubare un poco di ossigeno da questo mondo scuro che mi sta intorno. La pinna dell'addome non ce la fa più ad alzarsi e il ventre sfrega contro un fondo duro e rugoso. Completamente in balia delle forze della natura sono sorda, muta e cieca. Sola, a consumarmi in un'angoscia indicibile.

Eppure fino a poco tempo fa ero fiera di me. Fortuna e abilità mi hanno mille volte salvato dalla morte fin da quando piccola, il corpo ancora minuto e informe, mi muovevo soltanto grazie alla mia leggerezza e al sottile piacere di guizzare la minuscola coda.

La prima volta che mi salvai fu per un colpo di fortuna.

Eravamo tutt'insieme, fratelli e sorelle, in cerca di un qualcosa fuori di quel mondo infinito. Eravamo tutti di una famiglia e ci eravamo mossi perché non sopportavamo più il peso e l'imprevedibilità di quel mondo. Più crescevamo e più quel mondo diventava per noi pesante. Avevamo voglia di un mondo più leggero. Avevamo voglia di sentirci più liberi. Avevamo voglia di una qualche certezza. Di una qualche certezza, sì, perché quel mondo era di una imprevedibilità imprevedibile. Per giorni e giorni immobile, quieto, noioso, senza alcun movimento che ci invitasse a esplorarlo. E poi, d'improvviso, agitato, violento, furioso, solo impegnato a strapparci la vita.

Ma a quell'epoca non eravamo ancora coscienti della vita e della morte.

Quanti di noi sono morti prima ancora di avere coscienza della vita? Nessuno lo sa, perché nessuno ha mai conservato consapevolezza di quei tempi. Ognuno di noi manteneva come remota memoria soltanto il momento in cui si era abbandonato il vecchio mondo e si stava cercando il nuovo. Del prima si conserva soltanto il bisogno di andar via.

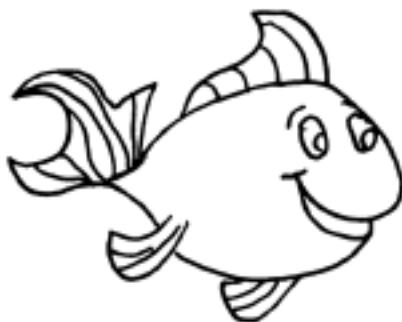
Comunque fu proprio all'inizio della nostra memoria, quando cioè eravamo spinti a lasciare il vecchio mondo

per il nuovo, che mi salvai per la prima volta da morte sicura.

Fu per un colpo di fortuna, come ho già detto.

Sentivo già come un alleggerimento, come una nuova forza che lentamente si incorporava nelle mie membra, come un fresco aroma che mi pruriginava in gola. Mi ero allontanata un po' dalle mie sorelle e dai miei fratelli per guardarli da lontano e far loro segni di gioia per quell'annuncio del mondo nuovo.

Non mi ero ancora voltata che sentii un risucchio che mi trascinò in alto e subito dopo una spinta che mi sbalzò d'un colpo in basso.



Non seppi né allora né mai cosa fosse successo. Quando mi voltai, però, mi accorsi che molti fratelli e sorelle non c'erano più.

Eravamo tanti, migliaia e migliaia e non sapevamo neanche come ci chiamassimo. Sapevamo appena che eravamo fratelli e sorelle.

Tutt'insieme, così gli uni accanto agli altri, mentre ci muovevamo, formavamo come un grande pesce.

Quando mi voltai vidi che la testa del grande pesce non c'era più e sulle labbra di quella enorme ferita tanti dei fratelli e sorelle si agitavano smarriti e spaventati.

Un attimo prima anch'io mi trovavo insieme agli altri a formare la grande testa. Mi ero salvata per quell'essermi allontanata proprio in quel momento. Appunto per un colpo di fortuna.

Irresistibilmente spinta a stare insieme agli altri mi riavvicinai lesta a condividere con loro i fremiti dello smarrimento. Tuttavia, mentre il gran-

de pesce si ricomponeva, istintivamente scivolai al centro e da lì non mi spostai più per tutto il viaggio.

Ben presto però dovetti accorgermi che quella mia furbizia era inutile.

I risucchi, infatti, che si ripetevano a intervalli regolari, non avvenivano sempre in testa. Qualche volta in coda, qualche volta nei fianchi, qualche volta nella pancia. Sembravano governati dal caso e ogni volta un pezzo del grande pesce scompariva nel nulla. Così, a mano a mano che andavamo avanti, a ogni risucchio, il grande pesce, ricomponendosi, diventava sempre più piccolo e sempre più percorso da un tremito di sgomento.

Due o tre volte mi trovai sull'orlo del risucchio e vidi migliaia di fratelli e sorelle strappati via senza poter far nulla. In quei momenti il terrore diventava più acuto e lacerante, ma ogni volta il dolore per la scomparsa di tanti fratelli e sorelle, si scioglieva in compiacenza per averla scampata.

Capii allora quanto misera fosse la nostra natura e tuttavia imparai ad apprezzare quella nostra miseria. In fondo, era pur sempre la nostra natura, la nostra vita.

In seguito, molte altre volte mi salvai per colpi di fortuna. Una volta addirittura mi salvai per la mia pigrizia. Fu quando rimasi vedova per la prima e ultima volta.

Il mio sposo era un giovane vigoroso e cortese. Che vita avevamo vissuto insieme!

Sempre a giocare e rincorrerei per mulinelli e grotte misteriose. O a restare in muta contemplazione l'una dell'altro in qualche nicchia nascosta. O a fare cose che è inutile raccontare perché tutti sanno già di cosa si tratta.

Fu una mattina che già si sentiva il tiepore della nuova stagione quando avvenne il fatto.

Ci eravamo appena svegliati e di là dalla nostra nicchia appane un boccone sospeso, invitante e vivido di un baluginare che gli si sprigionava dal di dentro. «Vai, è tuo» bisbigliò il mio giovane sposo «è tutto per te. È il nettare per una bella sposa.»

«No» gli risposi «non ho fame e poi quella luce mi fa un po' senso.» «Ho capito» mi disse «te lo vado a prendere io.»

Con un guizzo saettò su quel boccone e non appena lo ebbe imboccato lo vidi agitarsi come in una danza comica. «una danza in mio onore» pensai, e risi per rendergli onore.

Che incoscienza fu, la mia!

Il mio riso si mutò presto in angoscia quando mi accorsi che dietro quel suo agitarsi c'era la disperazione.

Non feci neanche in tempo a muovermi, sconvolta e disorientata com'ero, che lui era già scomparso su, in cima, oltre i confini del nostro mondo.

Come mi risultò indecente il tiepidore della nuova stagione!

Come mi risultò desolante quella nicchia appartata che ci eravamo trovati per quell'ultima volta!

Come mi risultò disgustosa l'idea del cibo! Mai, mai più avrei toccato cibo luminoso. Mai, mai più avrei toccato cibo alcuno.

Ma, si sa, è facile prendere impegni sull'onda del dolore. Il difficile è poi mantenerli, gli impegni. D'altronde, la vita è troppo bella per trascorrerla nel dolore e inoltre a quell'epoca il nostro era veramente un mondo troppo bello, lindo, fresco, per non goderselo tutto. E di giovani belli e cortesi ce n'era in quantità.

Insomma ben presto la vita mi riprese e vissi le mie avventure e le mie scorribande in piena libertà con un che di più audace nell'affrontare i pericoli.

Una volta, addirittura, sfidai la fortuna e giocai con la morte.

Nel mio scorrazzare vorticoso mi erano giunte diverse volte voci sulle strane proprietà che acquistava il cibo luminoso in alcune circostanze, ma mai vi avevo prestato attenzione per via di quella dolorosa ferita che ancora oggi mi accompagna. Lo stesso, però, avevo percepito un che di malizioso e di mistero peccami-noso che accompagnava quelle voci.

Un giorno, infine, mi ritrovai per caso in mezzo a una vera e propria orgia di guizzi, sospiri, schiamazzi, e ne rimasi coinvolta.

Eravamo in un'ansa linda e cristallina poco sopra Sesto di Moriano. Il chiarore che veniva dai confini era ancora tenue ma sufficiente a far scin-



PILLOLE DI RIFLESSIONI

di Francesco Mirarchi

- 94 - Gli uomini codardi agiscono a tradimento perchè non hanno lo stampo di uomini veri.
- 95 - Cerca di essere sempre ottimista nella vita, anche quando ti può capitare qualche incidente di percorso.
- 96 - La vita è una sola. Prendila con le tue mani e falla vibrare.
- 97 - Vale più una parola detta bene che un libro scritto male.
- 98 - Cerchiamo tutti la perfezione ma poi ci accorgiamo, chi più chi meno, che siamo tutti imperfetti.
- 99 - Onora sempre i tuoi genitori, anche se ti hanno dato poco nella vita, e sappi che la vita stessa non ti da nulla, se non ti dai da fare.
- 100 - Non agire mai con arroganza perchè l'arroganza è il peggior difetto degli uomini.
- 101 - La Costituzione è l'atto fondamentale di una repubblica democratica, ma più fondamentale è l'applicazione dell'atto in termini reali e di fatto.
- 102 - La libertà è come l'aria che respiri, la dittatura è l'effetto contrario.
- 103 - Se taci acconsenti, se parli puoi dissentire. Più importante è farsi capire.
- 104 - Non sempre siamo di buon umore. Ma è importante che il buon umore sia parte della nostra vita.
- 105 - Si dice che un sorriso non costa niente. Ma se il sorriso non è sincero meglio non sorridere.
- 106 - L'imperante ipocrisia che domina il mondo fa sì che l'umanità poggi su pilastri di sabbia.
- 107 - A volte accontentarsi va bene. Ma se si può avere di più perchè non osare?
- 108 - Non rinnegare mai il bene ricevuto da qualcuno se non vuoi accodarti all'esercito degli ingrati.
- 109 - L'origine della vita è un mistero, così come la morte. Inspiegabile è anche l'esistenza dell'anima, spiegabile colo con la fede.
- 110 - Una volta gli uomini si consigliavano a vicenda. Oggi si ingannano l'un l'altro.
- 111 - Il potere ti può dare dei vantaggi nella vita, ma non ti dà serenità. La serenità la raggiungi quando hai il piede nella fossa.
- 112 - Il politico ha in mano un'arma a doppio taglio: ti può aiutare e ti può affondare.
- 113 - Gli uomini si logorano per cose futili, perchè non capiscono che il logorio della vita moderna si basa su cose futili.

tillare il bagliore di decine e decine di bocconi sospesi a mezz'acqua.

Parecchi miei coetanei, femmine e maschi, si agitavano intorno a quei bocconi come scatenati da una esasperata eccitazione dei sensi. Suoni inarticolati, cavernosi come rantoli di piacere si incrociavano nell'acqua creando un'atmosfera accesa e dolce di vampe e miele che mi tentò e mi attrasse vincendo ogni mio ritegno. E così, mentre tutto il mio essere si scioglieva in una strana leggerezza mi gettai in quel vortice pronta a qualsiasi rischio.

Cento e cento volte mi avvicinai ai bocconi luminosi scivolandogli accanto, sfiorandoli con le labbra, stuzzicandoli con la coda proprio come cento e cento volte avevano fatto con me tanti giovani quando mi tentavano con le loro più che chiare attenzioni. Finché la ferita mi si riaprì e mi vinse l'impulso irresistibile a provare quel che il mio sposo aveva provato, e abboccai.

Dolore, dolore, dolore a un qualcosa che si conficca nelle mie carni. Piacere, piacere, piacere a quel boccone che mi si scioglie in bocca insieme al mio stesso dolce sangue.



E una forza invincibile che mi tira su verso il confine, oltre il confine, nell'altro mondo.

E una vampata di ossigeno che mi brucia in gola, invade il cervello e mi fa galleggiare in un godere intenso e raffinato.

E un'aderenza morbida e scivolosa che mi circonda tutta e mi libera da quel qualcosa che mi si era conficcata nella carne.

E di nuovo dolore a quello strappo che io stessa aiuto.

E un volo, sì, proprio come d'uccello, tra l'ossigeno puro di quell'altro mondo che quasi m'uccide.

E il ritorno a tuffo nel nostre dolce, fresco, tenero mondo che mi ridà la vita. E un orgasmo ritardato, un languore, una spossatezza, una stanchezza riposante che mi fa dormire leggera come non mai.

Eh sì, che vertigine! Fossi morta allora! E ora?

Ho la netta sensazione di stare morendo.

In questo mondo che non è più il nostro. In questo mondo non più cristallino, limpido, trasparente. In questo mondo buio, puzzolente, nauseante, irrespirabile. In questo mondo così, così... invivibile io, giovane pescia dalla pelle dorata, ridotta a vecchia, flaccida, sdentata, affannata, sento che sto per morire.

Fossi morta allora!

NUOVI DI STAMPA

segnalazione di libri ricevuti in redazione



Paolo Mongiardo
**IL MORBO DELLE
 INTERCETTAZIONI
 TELEFONICHE ALLA
 BASE DELLA MALA
 GIUSTIZIA**

CSA Editrice - ottobre 2009

pagg. 147 - Euro 13,00

Scrivo Checco Durante in un breve sonetto: «Don Pio disse così: cristiana gente, in quest'epoca d'odio e di nequizia pregate insieme a me l'Onnipotente che dia il trionfo solo alla giustizia. La sera l'annò a pija un quisturino e j'hanno dato un anno de confino».

Questo sonetto mi ha dato l'ispirazione e lo sprone a scrivere anch'io una poesiola in romanesco sullo stesso tenore, sia perché la singolare vicenda giudiziaria che mi accingo a narrare si è svolta a Roma, sia perché io la maggior parte della mia vita l'ho vissuta a Roma, divenuta la mia città di elezione. Inoltre mi è parso che una satira in dialetto romanesco si presti più di ogni altra lingua a rappresentare in tono ironico e spassoso i difetti e il malcostume della gente che si vuole castigare. Del resto il primo a dire che la satira «castigat ridendo mores» fu un antico poeta romano. Non sappiamo se il personaggio di cui parla Checco Durante sia immaginario o sia stato tratto da qualche cronaca del tempo. Il nostro è sicuramente reale ed ancora in vita: è il sottoscritto. A me, però, andò peggio di don Pio. Dopo essermi recato spontaneamente alle autorità per segnalare dei fatti delittuosi, ai quali avevo assistito da involontario testimone, sono stato sbattuto in galera per sedici mesi e tenuto col fiato sospeso per dodici anni prima di riuscire a farmi processare e assolvere. Poiché dunque il mio 'confino' è stato più lungo e i motivi vanno al di là di una semplice preghiera a Dio per il trionfo della giustizia, perché è stato grazie al sottoscritto che ha trionfato, la poesiola è risultata più lunga, proprio perché dice di più, e di peggio, di quella del verseggiatore romano. La storia che ho vissuto sulla mia pelle è di per sé drammatica e molto triste, ma io, per quanto mi è stato possibile, ho voluto volgerla in chiave comica e grottesca, perché comico e grottesco è stato il comportamento tenuto dagli operatori della giustizia. Questi, per il modo arrogante e assurdo in cui hanno operato nell'esercizio delle loro funzioni, non possono non suscitare prima che l'indignazione, l'ilarità del lettore. Se un bambino dice che l'asino vola, transe-at, ma che lo dica un poliziotto o un magistrato, cresciuti e pasciuti, oltre a preoccupare fa veramente ridere. *(dalla nota dell'autore)*

BERNARDINO TELESIO: IL PRIMO DEI MODERNI

di Paolo Mongiardo

Bernardino Telesio di Cosenza è uno dei filosofi e pensatori della Calabria rimasti nell'ombra della notorietà, ignorato dal grande pubblico, ancor più del conterraneo Tommaso Campanella di Stilo. Difatti, mentre tutti sanno chi è l'autore della "Città del Sole", pochissimi riescono ad associare al nome di Telesio la ponderosa opera, in nove volumi, "De rerum natura iuxta propria principia", che pure ha tanto influenzato l'orientamento di pensiero di non pochi ingegni dell'età moderna e contemporanea, ponendolo come l'iniziatore e l'ispiratore dell'empirismo, del sensismo e dell'utilitarismo.

Bernardino Telesio nacque a Cosenza nel 1509, dove morì nel 1588, dopo essere vissuto a lungo per ragioni di studio e per incontri culturali con studiosi molto in vista, nelle città di Padova, Brescia, Milano, Roma, Napoli. Egli subì la censura della Chiesa cattolica al pari del Campanella, del Bruno e del Galilei, e, se riuscì ad evitare le persecuzioni di cui furono vittime il Bruno e il Campanella fu solo perché fece atto di sottomissione e ritrattò le sue idee "eccentriche", come il grande Galilei.

Dal "De rerum natura" di Telesio Francesco Bacone apprese il principio che solo mediante l'esperienza l'uomo potrà, non solo conoscere, ma anche dominare la natura. Sotto questo aspetto, secondo il giudizio di Valeria Giochetti Assenza, Bacone ha un debito nei confronti del pensiero telesiano. Hobbes ne ammirò e imitò la gnoseologia e l'etica naturalistica del *De rerum natura*. Il Gassendi considerò Telesio fra quelli che janno costruito una nuova fisica. A giudizio del Dilthey, Telesio si sarebbe ispirato alla tradizione stoica e avrebbe influenzato l'etica dello Spinosa. E perfino il grande Cartesio, pur non avendo letto l'opera di Telesio, in una lettera del 17 ottobre 1630 a Becchmann, poneva il filosofo casentino tra i "novatores" insieme a Campanella e Bruno.

Ma come spesso succede, al tempo dell'Accademia cosentina e quando l'autorità ecclesiastica nella città di Cosenza era rappresentata dal Cardinale Orsini, Telesio non solo visse l'umiliazione di non essere considerato profeta in patria sua, ma si attirò le più aspre critiche per le sue teorie scientifiche proprio dalla città che gli aveva dato i natali, mentre le stesse riscuotevano l'approvazione e il con-



senso da molte città italiane e dagli studiosi più in vista dell'epoca.

A differenza del Campanella, che ha fatto della natura e del mondo una trattazione sostanzialmente metafisica, la trattazione delle questioni naturali è stata svolta dal Telesio da un punto di vista strettamente fisico, occupandosi della natura con la mentalità più dello scienziato che del filosofo, checché ne dicano cono opposto giudizio Giacomo Soleri, Eugenio Garin e Giovanni Gentile, agli occhi dei quali Telesio sarebbe un metafisico materialista. Certo, Telesio non può essere collocato nella prospettiva di quella che sarà dopo di lui la rivoluzione scientifica galileiana, di fronte alla quale il *De rerum natura iuxta propria principia* di Telesio potrebbe apparire più una metafisica che una fisica vera e propria, non fosse altro perché nel suo tempo mancava ancora un saldo metodo d'in-

dagine naturale e non si era ancora compreso appieno quale fondamentale importanza avesse l'applicazione della matematica a tale metodo.

Telesio costruisce una fisica qualitativa e non quantitativa, di cui tuttavia intravede la prospettiva, quando confessa di voler lasciare questo compito ad altri dopo di lui. E' per questo che Telesio è considerato dagli studiosi della scienza moderna il vero precursore del Galilei. Il metodo induttivo-deduttivo del Glieli e lo sperimentalismo baconiano saranno conquiste del secolo successivo al suo. Anche per Telesio la natura è un libro aperto su cui bisogna saper leggere con gli stessi intrinseci caratteri della natura, che Telesio non può intendere appieno, come farà invece Galileo, che attribuisce alla natura un linguaggio matematico, per cui bisogna conoscere questo per conoscere quella in tutto ciò che ha in serbo. Ma, inquadrato nell'ottica del suo tempo, quando ancora è muta la voce di un Galileo e di un Bacone, il pensiero naturalistico di Telesio può ben essere considerato come uno dei tentativi più radicali e più avanzati di avviare la fischia nel cammino di una rigorosa ricerca del tutto autonoma e indipendente dai vecchi presupposti metafisici e teologico-religiosi. Telesio fu il primo a fare coin la natura ciò che Machiavelli aveva fatto con la politica, proclamandone l'autonomia e l'indipendenza dalla religione.

Questo nostro mondo è oggettivo e autonomo, perché una volta creato e ordinato da Dio, è stato lasciato nella sua piena libertà di agire al suo interno senza alcun ricorso a Dio da parte dell'omo nell'indagine fisica. È questo che vuole dire Telesio quando afferma che nella sua opera non c'è nihil divinum et nihil admiratione dignum. E se anche vi è qua e là adombrato qualche residuo di dottrine magiche, retaggio rinascimentale, quando Telesio si dice convinto che nella natura tutto è vivo, esprime, sia pure in modo rudimentale e approssimativo, una teoria scientifici-

ca, tanto somigliante a quella che oltre quattro secoli dopo si chiamerà “la costituzione elettrica della materia”. Perché è proprio questo che Telesio intuisce quando dice che tutti gli esseri vivono perfino la più piccola particella della materia, quando sostiene che ogni cosa ha una forma di vita, sia pur bassissima, perché egli vede la materia sempre penetrata e compenetrata in ogni sua parte dalla forza o del caldo o del freddo, che sono le due forze agenti sulla materia.

Criticando il metodo con cui Aristotele studiava la natura, Telesio sostiene che questa va studiata “iuxta propria principia” e non secondo concetti precostituiti, come quelli di atto e potenza che hanno origine dal nostro intelletto anziché dalla natura stessa. Così, ai due concetti di materia e di forma aristotelici Telesio sostituisce, nella spiegazione dei principi naturali, i due nuovi concetti di massa materiale e forma. Quando Telesio sostiene che nella generazione e corruzione delle cose nulla si corrompe in un ente, perché rimane sempre la materia delle singole cose, non fa un discorso metafisi-



co sulla materia, come qualcuno ha voluto vedere, ma formula un principio di fisica, simile a quello che secoli dopo formulerà Levoisier, che metafisico non era per niente. Il giudizio sul Telesio che ci sembra più equilibrato, tra i critici contemporanei, è quello di Nicola Abbagnano, per il quale gli “sviluppi metafisici” di Campanella e di Bruno sono sostanzialmente “estranei allo spirito di Telesio”, che è scien-

COSI' DICEVANO...

Il dialetto smarrito, ritrovato sul dizionario di Bruno Voci

arrizzicàra	rischiare, arrischiare
crapeddidi	erbe di campo commestibili
duprùni	(doppioni) gàncheri, càrdini: chiodi doppi ad occhiello
laccu	luogo di ristagno dell'acqua
muzzùni	mozzicone
offertòriu	parte della messa
paricchiu	aratro e buoi aggiogati
pipitjàra	parlottare; ciarlare con insistenza
quàgghiu	caglio per coagulare il latte
sbacantàra	svuotare un recipiente
sbaraggiàti	la parte eccedente una quantità o cifra tonda, spiccioli, frange
sbiju	svago, evasione, divertimento
serpeddizza	indumento bianco usato da sacerdoti e chierici durante le funzioni (anche cotta)
spiculativu	intelligente
sùacuru	bieta, chenopodio edule
tièlla	teglia
tuppu	acconciatura di capelli a ciocca
ùargiu	orzo (pianta e frutto)
vaccaviàgni	andirivieni, andare e venire più volte
vocaliaddu	poccolo boccale, bicchiere con manico
zimbili	porcile
sculatìni	residui, avanzi di scolatura
'ncriscjàjina	accidia, svogliatezza
luppinàra	pianta di lupini; fig. donna molto trasandata
chjricùaculu	uccello: rigògolo; cocuzzolo di collina

tifico più che filosofico, il che spiega il perché il suo “naturale continuatore è Galilei”.

Delle teorie fisiche di Telesio parla il Campanella nella sua *Philosophia sensibus demonstrata*, opera scritta per difendere il pensiero di Telesio dagli attacchi polemicisti dell'aristotelico napoletano Marta. E' in quest'opera che il Campanella passa in rassegna le teorie scientifiche del Telesio: il principio che in natura nulla si distrugge; la



teoria sulla accelerazione di caduta dei gravi; la teoria della riflessione e rifrazione della luce, dimostrata da Telesio su un piano sperimentale; la teoria sulla accennata costituzione elettrica della materia; la teoria del sistema nervoso (“genere nervoso”), collocato nei ventricoli del cervello, sua sede principale, dalla quale non si può non prendere atto di una conoscenza fisiologica molto avanzata, anche se l'ispirazione gli proviene dalla tradizione medica e da Galeano. Quest'ultima teoria gli venne fuori confutando l'opinione di Aristotele, secondo cui i nervi emanavano dal cuore, che invece per Telaio non aveva altra funzione che importare il sangue. Per dimostrare l'errore di Aristotele Telesio si rifà all'esperienza di Galeano: gli animali a cui è tolto il cuore possono per qualche tempo sopravvivere, finché non si dissanguano del tutto, mentre la presenza di uno spirito corporeo nel sistema nervoso è

dimostrata dai casi di morti temporanee, di apoplezie, ecc. Uno spirito corporeo, che per Telesio è un'entità sussistente di per sé, che ha sede nel cervello, da cui si diffonde in tutto l'organismo, e che l'uomo ha in comune con tutti gli altri animali e piante, con la differenza che egli solo è dotato anche di una vera e propria anima: sostanza spirituale infusa da Dio (“mens superaddita”), divina e immortale. Uno sviluppo di questa abbozzata teoria lo si risconterà oltre che in molte future opere specialistiche prettamente scientifiche, anche nell'opera “Lo spirito e il corpo” di A. Bain, in cui l'attività mentale è spiegata tenendo solo presenti le

condizioni fisiche che sono sottese, in particolare i processi concomitanti che hanno luogo nel cervello e nel sistema nervoso.

L'atteggiamento di umiltà che è proprio dello scienziato si coglie in Telesio allorché, consapevole che lo stato delle conoscenze scientifiche dei suoi tempi e le sue stesse teorie non offrivano risultati del tutto precisi e definitivi, si augurò che la sua indagine potesse trovare in futuro cultori e studiosi meglio preparati, “ut homines non omnium modo scientes, sed omnium fere potentes fiant” (= affinché gli uomini non solo diventino conoscitori ma quasi dominatori di tutte le cose).

VIVA LA MUSICA!!!

di Maria Grazia Tassone

Tutti gli anni arriva l'atteso momento in cui l'Italia intera si ferma col fiato sospeso per assistere al Festival di Sanremo, detto anche “Festival della canzone italiana”.

Personalmente mi sono sempre rifiutata di vedere questa trasmissione (vorrei evitare un contagio da appiattimento intellettuale ...) ma, per ragioni indipendenti dalla mia volontà, quest'anno ho avuto modo di dare un'occhiata alle proposte di questo SANREMO.

Sembra che ormai la musica venga creata “a stampo” così come i suoi “artisti” presi e confezionati da quelli che si chiamano talent show:” vinci uno di questi e in omaggio riceverai il primo posto a SANREMO...”.

Già perché forse chi regge i fili dello show biz ci crede degli stupidi, crede che noi non riusciamo a vedere quanto tutto sia pilotato, falso e poco originale (siamo i soliti prevenuti e disinformati che vedono imbrogli dappertutto, specie su Sanremo).

Ma come si fa a dubitare di una manifestazione che porta il nome di un santo...? Sicuramente faccio parte di tutti quelli che si lamentano (come sono patetica) di come gli eventi culturali - musica classica, jazz e musica d'autore siano diventati così difficili da trovare (per scovare un nuovo artista interessante ho girato settimane su internet ...). Nei giorni votati al Santo, mi sento come uno di quei trecento tacchini del padovano che, in una notte di mezza estate, non trovando adeguata via di fuga dal loro pollaio perirono, miseramente stroncati dall'implacabile musica di un rave-party approntato nei paraggi (povere bestie!).

Ma nonostante tutto sono ottimista e attendo fervorosa la prossima (e sempre più) strabiliante edizione.

Ai tacchini che non si rassegnano (mica si vuole imporre qualcosa!), auguriamo occasioni di svago alternative.



ARCHIVIO STORICO

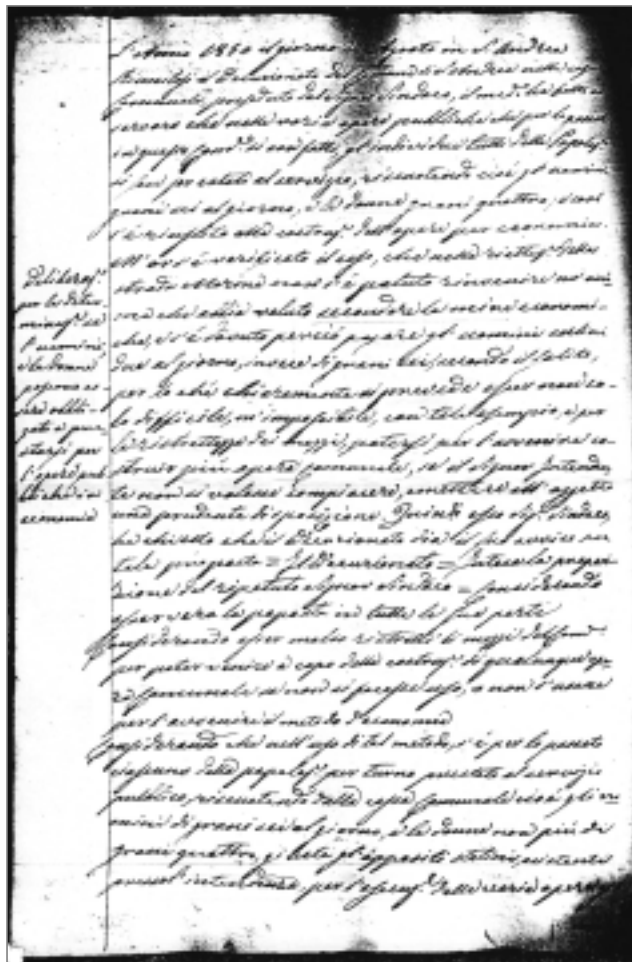
DELIBERAZIONE COMUNALE DEL 1850

Lo sfruttamento umano, si sa, è più vecchio del cane di S. Rocco. Nel nostro Comune, tandu allora, un gruppo di operai comuni, uomini e donne, si sono rifiutati di andare a lavorare perché ritenevano che la paga offerta loro dal Sindaco fosse ingiusta e vergognosa. Alla fine l'hanno spuntata e gli amministratori hanno dovuto pagare il giusto prezzo della giornata lavorativa, malgrado "il riprovevole rifiuto mostrato dagli individui della popolazione".

L'anno 1850 il giorno 20 agosto in S. Andrea riunitosi il Decurionato del Comune di S. Andrea nella Casa Comunale, presieduto dal Signor Sindaco, il medesimo ha fatto osservare che nelle varie opere pubbliche che per lo passato in questo Comune si son fatti, gl'individui tutti della popolazione si son presentati al servizio, riscuotendo cioè gli uomini grani sei al giorno, e le donne grani quattro; e così s'è riuscito alla costruzione dell'opere per economia. Allor s'è verificato il caso, che nella riattazione della Strada Marina non s'è potuto rinvenire un'anima che abbia voluto secondare le uscite economiche, e s'è dovuto perciò pagare gli uomini carlini due al giorno, invece di grani sei, secondo il solito; per lo che chiaramente si prevede essere non solo difficile, m' impossibile, con tale esempio, e per la ristrettezza dei mezzi, potersi per l'avvenire costruir più opera comunale, se il Signor Intendente non si volesse compiacere, emettere all'oggetto una prudente disposizione. Quindi esso Signor Sindaco, ha chiesto che il Decurionato dia il suo avviso su tale proposta. Il Decurionato intesa la proposizione del ripetuto Signor Sindaco; considerando essere vera la proposta in tutte le sue parti; considerando essere molto ristretti li mezzi del Comune per poter venire a capo della costruzione di qualunque opera Comunale se non si facesse uso, o non s'usasse per l'avvenire il

metodo d'economia. Considerando che nell'uso di tal metodo, s'è per lo passato ciascuno della popolazione per turno prestatato al servizio pubblico, riscuotendo dalla cassa Comunale cioè gli uomini di grani sei al giorno, e le donne non più di grani quattro, giusta gli appositi statini, esistenti presso l'Intendenza, per l'esecuzione delle opere già compiute. Considerando che il riprovevole rifiuto testè mostrato dagli individui della popolazione a non prestarsi al servizio pubblico, mercè il

pagamento della giornata giusta l'antica consuetudine, cui ogni cittadino e per dovere, e per zelo patrio è tenuto, porta seco la certa conseguenza che per l'avvenire, attesa la ristrettezza dei mezzi non solo è difficile, m'impossibile la costruzione di qualunque opera pubblica, laddove non viene adottato all'oggetto un prudente temperamento. È d'avviso e delibera il signor Intendente a volersi benignare disporre che in ogni caso di costruzione d'opera pubblica comunale col metodo d'economia, ogni individuo della popolazione, serbata la regola del turno, sia obbligata a prestar l'opera sua, riscuotendo cioè gli uomini non più che la solita mercede di grani sei al giorno, e le donne quella di grani quattro, e che chiunque si rifiutasse a prestare detta opera sia soggetto l'uomo alla multa di due carlini, ed a quella di un carlino la donna, quale...?...sia adibita per ritrovare un altro uomo o un'altra donna non soggetti in quel giorno a servire. E si sono sottoscritti



Francesco Maria Calabritti, Sindaco;
 Francesco Saverio Jannone, Decurione;
 Giuseppe Samà, Decurione;
 Bruno Valenti, Decurione;
 Giambattista Damiani di Pietro, Decurione;
 Saverio Mattei, Decurione;
 Domenico Dominijanni, Decurione;
 Pietro Domenico Corapi, Decurione;
 Domenico Voci, Decurione.

la delibera del 1850

Segue da pag. 2

**N. 16 - 6 AGOSTO 2006**

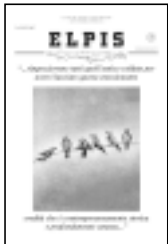
GLI AMICI DI ELPIS - NOMI E STORIE INCONSUETE di Duino Bressi - SESSO E PARADISO (quarta parte) di Salvatore Mongiardo - ANCORA VERGOGNE di Alfredo Varano - COSI' DICEVANO - I CUMPARA (prima parte) di Bruno Stillo - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - GIUGNO, IL MESE DEI SOGNI E DELLE SPERANZE... di Angelo Jorfida - FRESCHI DI STAMPA - MAMMA LI TURCHII di Luigi Fusto - LA BISNONNA CRISCIADASCIA di Gregorino Capano - CALABRIA di Gregorino Capano - NEL MONDO DEI MINORI intervista al dott. Aldo Nesticò - I PERCORSI DI CRESCITA DELLA CONDIZIONE FEMMINILE NEGLI ANNI '60-'80 di Simona Samà - NOI CHE RESTIAMO di Giuseppe Stillo - PLAY BOY A SANT'ANDREA di Mario Dominijanni - LACRIME E TRUCIOLI di Pietro Voci - I DITTERI 'E L'ANTICHI - PROVERBI, DETTI E MODI DI DIRE DIALETTALI di Enrico Armogida - DOVE TROVARE ELPIS - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 17 - 31 DICEMBRE 2006**

GLI AMICI DI ELPIS - I CUMPARA (seconda e ultima parte) di Bruno Stillo - UN MONDO MORTO E SEPOLTO di Pietro Voci - SUL FUTURO TURISTICO DI SANT'ANDREA di Bruno Nesticò - PETRIZIA E LA "PIEDIMOBILE" di Angelo Jorfida - APPUNTI E SPUNTI di Gregorino Capano - RICORDO DI TOTO' DE ROSI di Bruno Maria Carloti - ANNI OTTANTA: LA NUOVA CONDIZIONE FEMMINILE di Simona Samà - MANI CADDUSI/MANI VIRTUSI di Enrico Armogida - COSI' DICEVANO - DONNA VARVARA di Alfredo Varano - RICORDI DI GUERRA di Duino Bressi - NUOVI DI STAMPA - PASSO ANDREOLESE di Domenico Betò - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - VINCENZO RAMOGIDA UN ANDREOLESE CON LA CISL NEL CUORE intervista di Ivo Camerini - DOVE TROVARE ELPIS - PAESE MORENTE di Francesco Frustagli - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 18 - 8 APRILE 2007**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - COSE CHE CAMBIANO di Pietro Voci - APPUNTI E SPUNTI di Gregorino Capano - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - IL MONACHESSIMO BASILIANO un seminario e un libro - NUOVI DI STAMPA - LA DONNA ITALIANA TRA INDUSTRIA E TERZIARIO di Simona Samà - U CUSTURIARI di Enrico Armogida - FORTUNA di Bruno Stillo - GLORIA NEI CIELI E SUSSUEDO di Salvatore Mongiardo - BALDASSARRE CODISPOTI di Alfredo Varano - DICONO DI NOI - LA COOPERATIVA DI CONSUMO "LA RINASCITA" di Enrico Armogida - COSI' DICEVANO - SUPRAGNUAMI di Alfredo Varano - ZAPPANUDDHU E METARA di Angelo Jorfida - LA PASSIONE, MORTE E RESSURRIZIONE DI GESU' - UN NUOVO ANNO (2007) di Laura Cosentino - COME ERAVAMO... il nostro paese in un articolo del 1940 - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 19 - 5 AGOSTO 2007**

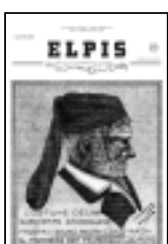
ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - 'U POSTIARI - GLI AMICI DI ELPIS - SISSIZIO DELLA RIFONDAZIONE DELL'ITALIA - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - IL MIGLIOR VINO E' DIVENTATO ACETO di Pietro Voci - LA DOLCE VITA A SANT'ANDREA di Mario Dominijanni - COSI' DICEVANO - DI SANGUE GIALLO racconto di Andrea Lijoi - LE NOSTRE DONNE di Antonio Pillucci - NUOVI DI STAMPA - I MULINI AD ACQUA E I MULINI A LLETTRICA di Enrico Armogida - ANALISI ILLOGICA: VIZI VIRTU' E... "CAZZUNAGGINI" di Bruno Stillo - APPUNTI E SPUNTI di Gregorino Capano - MEMORIE DELLA GRANDE GUERRA (1) di Francesco Armogida - OMAGGIO A SANT'ANDREA JONIO poesia di Lina Moretti Nesticò - UNA PAGINA DA NON DIMENTICARE: A SANT'ANDREA LO SCIOPERO "DE" FIMMANI E L'OLIVI" di Enrico Armogida - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 20 - 23 DICEMBRE 2007**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - 'U POSTIARI - GLI AMICI DI ELPIS - IL DIRITTO DI NASCERE di Francesco Bevivino - 4 GENNAIO 1999 di Antonella Cosentino - DISCORSO AL SISSIZIO di Salvatore Mongiardo - MEMORIE DELLA GRANDE GUERRA (seconda parte) di Francesco Armogida - RIPARTE L'A.R.A. di Mario Dominijanni - PERCHE' LA VIOLENZA? di Salvatore Mongiardo - TUTTU 'U MUNDU E' PAJISI di Bruno Stillo - RICORDO D'INFANZIA di Laura Cosentino - IL BAMBINO MALTRATTATO di Pietro Voci - VITTORIA! IN NOME DI UN SORRISO di Marcello Cento - DOVE TROVARE ELPIS - IL CONTRIBUTO RELIGIOSO, CULTURALE E SOCIALE DEI "MONACI BIZANTINI" NEL TERRITORIO DI S.ANDREA JONIO di Enrico Armogida - APPUNTI E SPUNTI di Gregorino Capano - VISTI SUL WEB - LA DONNA ALLA CONQUISTA DELLA PARITA' di Simona Samà - CC'ERA NA VOTA... "A" "ROTA" D'O'VRASCIARI di Enrico Armogida - SAN SOSTENE E DAVOLI NEL VOCABOLARIO di Gregorino Capano - SANT'ANDREA: RITORNIANO GLI ARCANDELLI di Armando Vitale - NUOVI DI STAMPA - EPOLENEP racconto di Beppe Calabretta - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 21 - 23 MARZO 2008**

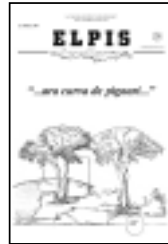
ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - 'U POSTIARI - MEMORIE DELLA GRANDE GUERRA (terza parte) di Francesco Armogida - "CUNTU CUNTUZZU: CUNTALU TU CA IO NON PUAZZU di Enrico Armogida - DOVE TROVARE ELPIS - MUGNANA E SCALUNI di Bruno Stillo - LA COLOMBA PACIOCCONA di Pietro Voci - ATLETA GENUINO SAN SOSTENESE di Gregorino Capano - IL MIO PAESE di Laura Casentino - VIAGGIO TRA LE CONGREGHE di Aldo Dominijanni - L'UFFICIU DI SANT'ANDREA APOSTOLO di Alfredo Varano - LINA MORETTI NESTICÒ, MARZODONNA - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 22 - 3 AGOSTO 2008**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - IL DETTO: "P'O LAZZU D'O JUACU"... di Enrico Armogida - IL BAR DELLA COOPERATIVA racconto di Beppe Calabretta - UNA GRANDE MISTICA DEL NOSTRO TEMPO di Dora Samà - LETTERA ALLA MONACHELLA DI S.BRUNO - di Dora Dominijanni - ITALIA! ITALIA! atto unico di Salvatore Mongiardo - MEMORIE DELLA GRANDE GUERRA (quarta parte) di Francesco Armogida - IL BULLISMO, FATTISPECIE AUTONOMA di Francesco Bevivino - PRIMAVERA di Bruno Stillo - PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi - AGOSTO: MERCATINO A S.ANDREA MARINA di Bruno Stillo - ALL'ARRANTUATU 'E SADDADA di Enrico Armogida - RICORDO DI GIUSEPPE RANIERI di Aldo Dominijanni - DUE DATE di Pietro Voci - IL DESIDERIO DI RECITARE di Laura Cosentino - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 23 - 21 DICEMBRE 2008**

GLI AMICI DI ELPIS - RICORDI DI IERI (ed è passato mezzo secolo...) di Nicola Lijoi - cridritmi ca miaru di Pietro Voci - LA FESTA DEL 30 NOVEMBRE 2008: IMMAGINI - BIBLIOGRAFIA ANDREOLESE - TEMA: 'U CIUCCIU di Bruno Stillo - COSI' DICEVANO - FESTEGGIAMENTI E "ANDREOLESSITA'" di Mario Dominijanni - IL SOCIAL CLUB DI TORONTO: UN PO' DI STORIA di Vincenzo Lijoi - A S.ANDREA UN "FORTUNATO" "RITROVAMENTO": 'a pijjata d'o trentatri di Enrico Armogida - 'a pijjata di Vincenzo Samà - FRA' VERALDO di Alfredo Varano - MEMORIE DELLA GRANDE GUERRA (quinta e ultima parte) di Francesco Armogida - IL DIZIONARIO DI ENRICO di Salvatore Mongiardo - 'u pappu racconto di Beppe Calabretta - PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi - LA MONACHELLA DI S.BRUNO E ANNA-MARIA di Dora Dominijanni - DICONO DI NOI... - DOVE TROVARE ELPIS - DAI SALESIANI AGLI ANDREOLESI di Mario Dominijanni - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 24 - 12 APRILE 2009**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - ALBA E TRAMONTO DI UN GIORNO DI APRILE di Pietro Voci - PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi - 'U RICRIJU D'O MIRIJU di Bruno Stillo - LA DONNA IN CALABRIA IERI E OGGI di Maria Elena Cosentino - NUOVI DI STAMPA - SUL DIZIONARIO DI ENRICO di Salvatore Mongiardo - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - PASQUINALE versi in romanesco di Paolo Mongiardo - SCATTI DI CARNEVALE foto di Mariella Lijoi - ARCHIVIO STORICO - PIAPPI' E PUDDHARA di Alfredo Varano - 'U PACCU racconto di Beppe Calabretta - QUAND'ERUMU... di Francesco Mirarchi - BRUNO VOCI: ULTIMI TRATTEGGI - DOVE TROVARE ELPIS - ADDIO PIGNARI di Armando Vitale - MARTITIO DELL'APOSTOLO ANDREA - ETYMON - COSI' DICEVANO - MIA MADRE di Laura Cosentino - L'IMMACOLATA IN CD-ROM - 'U POSTIARI - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 25 - 2 AGOSTO 2009**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - LA RICETTA DI ALFREDO: "A COCCIATA DI FAGIOLI FRESCHI di Bruno Stillo - L'AMICIZIA di Francesco Mirarchi - VECCHIO PIOPO! VECCHIO PINO! degli alunni della classe V della Scuola Primaria di S.Andrea Marina - LO ZIO D'AMERICA di Pietro Voci - 'A PAROLA di Francesco Mirarchi - NI VIDIMU ARA GIARRA di Armando Vitale - ELEGIA DEGLI EMIGRANTI di Enrico Armogida - PASQUINALE versi in romanesco di Paolo Mongiardo - DOVE TROVARE ELPIS - SUARMA racconto di Beppe Calabretta - LINA E MARIA GRAZIA: INSIEME - ETYMON - ARCHIVIO STORICO - CU' POTA E CCU' NON POTA di Enrico Armogida - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - IL PREMIO LETTERARIO SI RINNOVA di Salvatore Mongiardo - 'U PARADISU di Francesco Mirarchi - MONACHELLA DI SAN BRUNO - ULTIME NOTIZIE di Dora Samà - IL TUO TEMPO di Laura Cosentino - IL SISSIZIO DEL 2009 di Salvatore Mongiardo - NUOVI DI STAMPA - DONNU PETRU DE CAPANU di Francesco Corapi - 'I LABBRUTI di Alfredo Varano - PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi - ATTO DI DOLORE PER IL PINO CADUTO di Armando Vitale - COSI' DICEVANO - IL PORTALE DELLA CAPPELLA DELLE BEATTITUDINI di Giuseppe Palaia - OCCHI DEL SUD di Bruno Stillo - 'U POSTIARI - PREMIO TROPEA A CARMINE ABATE - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE

**N. 26 - 20 DICEMBRE 2009**

ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - ELPIS: I NUMERI PRECEDENTI - GLI AMICI DI ELPIS - UNA SERATA D'INVERNO di Pietro Voci - IL MONUMENTO CANADESE di Alfredo Varano - TRETSIASETTE ANNI DI "IDEE SEMPLICI" intervista ad Aldo Nesticò - CHI E' DIO? di Salvatore Mongiardo - IL PAESE SMARRITO - COSI' DICEVANO - L'OROLOGIO DELLA TORRE di Laura Cosentino - PASQUINALE versi in romanesco di Paolo Mongiardo - DOVE TROVARE ELPIS - ELPIS, LA SPERANZA di Alfredo Varano - SCIALATA CON ELPIS - ARCHIVIO STORICO - LETTERA DAL CARCERE di Alfio Savoca - SCARABOCCHI di Antonio Seracini - NUOVI DI STAMPA - ETYMON - RICORDO DEL DOTTOR BRUNO PARISE di Dora Samà - IN UNA STAZIONE racconto di Beppe Calabretta - PILLOLE DI RIFLESSIONI di Francesco Mirarchi - L'ULTIMA FESTA DI SANT'ANDREA immagini - LETTO, RILETTO... RILETTO! - GLI AFFRESCHI DELLA CHIESA DI SANT'ANDREA di Giuseppe Palaia - IL "VIVARIUM" DI DON CICCIO - VIVA LA MUSICA!!! di Maria Grazia Tassone - LA MEMORIA NELL'IMMAGINE GLI AMICI DI ELPIS

La memoria nell'immagine



FESTA DI BALLO IN CASA

Metà anni '60

(Foto ricevuta da Maria Colucci)

Da sinistra: Anna Marinelli, Bruno Frustaci, Totò Domijanni, Totò Carioti,
Peppe Calabretta, Giuseppina Munno,
Armando Vitale, Maria Colucci, Caterina Samà, Lina Samà.