

Daniel Musy

IMMERSIONE SICILIANA

Dieci giorni a Naso



IMMERSIONE SICILIANA

Dieci giorni a Naso

Fotografie dell'autore, con due immagini della famiglia Giallanza (pagine 21 e 22) riprodotte con il suo permesso.

Foto di copertina : il promontorio di Naso e l'isola vulcanica di Salina

Le citazioni di Andrea Camilleri sono tratte da *La Rete di protezione*, Sellerio, 2017.

La legge federale sul diritto d'autore non autorizza la riproduzione per uso collettivo di tutte o della maggior parte delle copie di un'opera disponibile in commercio. Qualsiasi riproduzione totale o parziale di questo libro è pertanto illegale e costituisce una violazione.

DANIEL MUSY

IMMERSIONE SICILIANA

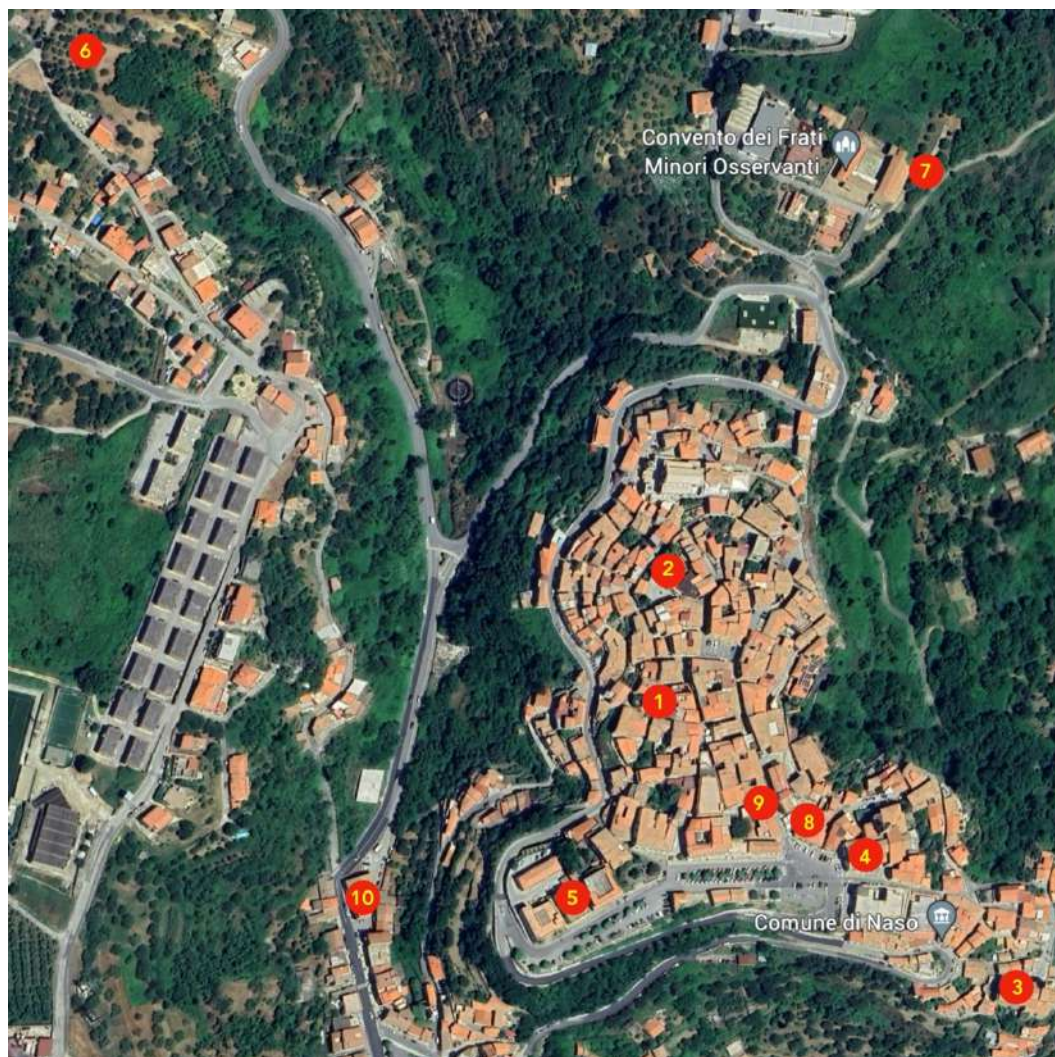
Dieci giorni Naso



« Credo nei legami, credo che siano i legami a “riempirci”. Credo che siano i legami che creiamo con il mondo esterno, con gli animali, con la foresta, con le altre persone, ad aumentare la nostra libertà. »

Antonio Damasio

VISTA AEREA DI NASO



1. Via Archimede, 7
2. Palazzo de Presti
3. Chiesa San Cono
4. Chiesa Madre dei SS Apostoli
5. Teatro
6. Cimitero
7. Vecchi ulivi
8. Bar Corso
9. Giornali Franca Ventura
10. Pasticceria Italia, Bazia

PREFAZIONE E DEDICA :

UN VILLAGGIO SICILIANO :



Sono entrato nel paese di Naso una sera del maggio 2024. Casimiro, il fratello del mio amico siciliano Nino di La Chaux-de-Fonds, era venuto a prenderci alla stazione di Capo d'Orlando. L'auto è passata per Piazza Roma, si è infilata in Corso Umberto e abbiamo imboccato a piedi la piccola Via Archimede.

Prima di questo viaggio, non sapevo quasi nulla di Naso. Era il paese in cui era nato Nino. Aveva una piccola casa lì, la casa dei suoi genitori e della sua infanzia. Il mare non era lontano e la popolazione stava diminuendo. Volutamente non ho letto né visto nulla di Naso, per lasciare che le sorprese arrivassero.

Grazie ai due fratelli, alle sorelle Gina e Rita, ai suoceri di Nino, ai cugini e ai pronipoti, mi sono immerso in questa Sicilia profonda. Per dieci giorni mi sono immerso nelle persone, nei paesaggi, nei piatti di Gina e nelle opere d'arte barocca del paese.

Ho potuto cogliere la ricchezza dell'immigrazione siciliana e italiana a La Chaux-de-Fonds. È la loro casa, ma è anche la nostra casa, quella di noi che amiamo il Sud.

Amare è una parola debole per descrivere la mia costante nostalgia del Sud. L'austero stile di vita svizzero manca di emozioni sensuali potenti e incantevoli : è difficile godere di un pezzo di pecorino, del blu del mare, dei bei volti di un santo scolpiti negli stucchi o di una giovane commessa.

Questo piccolo libro è dedicato alla famiglia Giallanza e a tutti i suoi amici in Sicilia, a Naso e a La Chaux-de-Fonds.

1

UN PROMONTORIO DI FRONTE AL MARE



Per dieci giorni, i miei occhi hanno potuto immergersi nei paesaggi di Naso. Me li ha rivelati, li ha resi familiari. Sono diventati miei. Tra me e questi luoghi si è rapidamente sviluppato un rapporto quasi erotico.

Come un amante abbagliato, mi piaceva osservare Naso da lontano o da vicino, a piedi o in auto. Ogni giorno facevo il giro dei suoi belvedere. Attraversando le sue stradine, camminavo nel corpo vivo di un villaggio a forma di animale.

Visto da sud, sulla strada che porta ai piedi dell'Etna, il promontorio (a sinistra sullo sfondo della foto panoramica di pagina 12) si trova tra il mare e la montagna.



Dieci chilometri in linea d'aria la separano dal Mar Tirreno e dalle Isole Eolie (Alicudi, Filicudi, Salina e Lipari nella foto). A destra della valle si estendono i monti Nebrodi. Fanno parte dell'Appennino siciliano, la continuazione siciliana della catena che attraversa tutta l'Italia continentale e si estende fino all'Etna, sessanta chilometri più a sud.

Nelle mattine limpide e nelle serate rosee, l'Etna e le isole incantavano il mio sguardo. Ero costantemente tra due mondi, il vulcano di terra, l'Etna, e il vulcano di mare, Salina.



Gli abitanti di Naso, i Nasitani, non vivono le emozioni vivise dei visitatori di passaggio, i sensi in allerta come i miei. Questi paesaggi sono loro fin dall'infanzia : non li ammirano quasi più.

Da diversi punti, ho ripreso Naso da lontano. Da sud per la migliore vista degli edifici pubblici (la questura, in giallo, e il teatro, in rosso, ancora molto attivo ; la piazza del paese, Piazza Roma, con le sue quattro palme e le panchine pub-



bliche ; e le due chiese principali, così eccezionali con le loro cappelle barocche, la Chiesa Madre, accanto alla piazza e, più in basso, la Chiesa di San Cono).



Guardando da nord verso sud, si possono vedere le case e i palazzi (grandi case borghesi o nobiliari) che costeggiano le pendici del paese. Alcuni offrono una splendida vista sulle Isole Eolie. Con i suoi due piani, i balconi e la facciata in pietra marrone, un grande palazzo domina la valle. Ormai abbandonato, il suo tetto che perde sta causando problemi alla famiglia Giallanza.



A valle, ai piedi del promontorio di Naso, si trova il quartiere di Bazia. È un piccolo villaggio a sé stante, con chiese, negozi, bar e un parco giochi. Fa parte del comune di Naso. Mi ha colpito la scoperta di una targa in ceramica in via Monte dei Giudei, il Monte degli Ebrei. Rende omaggio ai ceramisti ebrei che vivevano in questo quartiere, dove creavano maioliche...

Sopra Bazia, il villaggio promontorio di Naso è in realtà una grande casa, con i suoi corridoi, le sue stanze e i suoi abitanti. Uscendo da Nino, essere in piazza, non mi ci sono mai voluti più di due minuti per ritrovarmi in fondo al corso, sui belvedere o nelle piazze.

Vista dall'alto, Naso assomiglia a una rana, per così dire : allungata e a cupola, con una spina dorsale, due fianchi e due cosce. La spina dorsale del paese è Corso Umberto. Dal centro, piazza Francesco Lo Sardo, si percorre questa bella strada acciottolata fino a piazza Roma. La domenica del mio soggiorno ero entusiasta di percorrere questo corso. L'Etna innevato sveltava in lontananza sotto un cielo immacolato.



Invece, da Piazza Roma, luogo di incontro, balcone panoramico e... parcheggio, si risale il corso, si biforca a sinistra, si passa davanti alla chiesa di San Giovanni e si entra in via Archimede. In fondo alle scale, la casa di Nino è al numero 7, sul fianco occidentale del villaggio-rana.

UNA CASA DI EMIGRAZIONE



Al numero 7 di via Archimede c'è una proprietà molto particolare. Si trova tra un seminterrato in pendenza e l'ultimo piano di un palazzo abbandonato. Le sue facciate dipinte di bianco contrastano con la pietra ocre dell'altro edificio.

Nino è nato in questa modesta casa nel 1956 ed è emigrato a La Chaux-de-Fonds nel 1979. Qui è tornato a vivere il resto della sua vita Francesco, il prozio materno che all'inizio del XX secolo era emigrato negli Stati Uniti dove aveva fatto fortuna.

Dopo la morte dei genitori, avvenuta nel 2014 e nel 2019, Nino ha acquistato l'appartamento a tre piani. L'edificio, costruito su un pendio sul lato ovest del villaggio, non è accessibile in auto. Da piazza San Giovanni parte un vicolo, poi dei gradini portano alla strada che gira intorno al paese.

La proprietà appartiene a una famiglia modesta ed è sovrastata da un enorme palazzo abbandonato. I trentatré proprietari non



ne curano la manutenzione e a volte l'acqua entra nelle camere da letto del terzo piano. A sud, un edificio è stato sopraelevato di un piano negli anni Sessanta. Il sole non entra più in casa e la vista è bloccata.

Questa è la condizione dei piccoli proprietari in un villaggio segnato dalle differenze sociali. I padroni regnano ancora.

Al numero 5 vive la sorella maggiore di Nino, Gina, in una casa a tre piani con terrazza. La sua cucina, al piano terra, è il luogo in cui vive tutta la famiglia.



Cono Giallanza sposò Emilia Eliani nel 1951. Lui aveva 26 anni, lei 19. Nacquero sei bambini e bambine : Gina nel 1952, Casimiro nel 1954, Antonino nel 1956, Rita Concetta nel 1957, Maria nel 1959, Giuseppe nel 1962.

Vivevano nella casa di famiglia con la madre di Cono, Eugenia. Suo marito, il nonno di Nino, morì nel 1958. Alla fine degli anni Quaranta, il fratello di Eugenia, Francesco Civello, tornò dagli Stati Uniti, dove era emigrato nel 1915.

Una foto scattata a venti metri dalla casa, quando Cono non era ancora sposato, mostra lo zio e i suoi quattro nipoti.

A sinistra, Cono, un uomo molto bello, poi Carmelo, che ha combattuto in guerra, lo zio Francesco, in camicia bianca e cravatta, il maggiore Casimiro e il più giovane Antonino, con uno sguardo cupo. Le quattro sorelle non hanno ovviamente l'onore della foto !



Un ritratto di famiglia, fotografato qualche anno dopo, è straordinario. Francesco, sempre al centro, tiene in mano una prugna davanti a un cesto di frutta. Sta fumando una sigaretta. Alle estremità sono sedute due donne : Iolanda, una delle sorelle, e Antonia, la moglie di Casimiro. Nella mano sinistra tengono un fico d'India e un grappolo d'uva.



Davanti a un quadro di margherite in un vaso, la giovane coppia formata da Cono ed Emilia appare felice. La bella Emilia porge un frutto allo zio. Dietro di lei, il fratello minore Antonino si sforza di tenere in mano un grappolo d'uva. Ha lo stesso sguardo cupo della fotografia precedente.

È un'immagine simbolica di prosperità, spiegata dalla presenza dello zio. Attraverso la pensione che pagava, provvedeva a parte dei bisogni della famiglia, in quanto protettore nutriente. E in questa foto è lui a essere nutrito dall'unica fonte di ricchezza della famiglia : la frutta esposta come un tesoro di abbondanza ! Visse fino ai primi anni Settanta e morì all'età di 88 anni per una caduta in casa.

La casa aveva tre piani, due dei quali erano abitabili. Il primo era una grande stanza di 25 metri quadrati divisa in due da una porta. I genitori, Emilia e Cono, dormivano nella parte posteriore ; davanti alla finestra del balcone c'era il letto dello zio. Accanto alla scala sono ancora presenti il gabinetto e un lavabo.

Al piano superiore, nella camera da letto posteriore, le tre sorelle, Gina, Maria e Rita, dormivano insieme. Il più giovane, Giuseppe, aveva il suo letto. Sul davanti, davanti al balcone, gli altri due fratelli, Casimiro e Nino, dormivano accanto al letto di nonna Eugenia. Questo balcone, soleggiato al mattino, si affaccia sempre su via Archimede. È stato mio durante il mio soggiorno a Naso !



Durante il giorno veniva apparecchiata una tavola dove mangiava tutta la famiglia : una decina di persone ! Una piccola cucina con balcone era adiacente alla scala, sopra i servizi igienici. La bella vista che aveva sulla campagna è ora bloccata dal secondo piano costruito dal vicino palermitano.

Cono lavorava per il comune come operaio a giornata. Il suo stipendio non era fisso. Emilia puliva le case ; d'estate lavorava nella casa di una ricca famiglia palermitana che trascorreva l'estate a Naso.

Nella generazione di Nino, il marito di Maria, Giuseppe, fu il primo a emigrare in Svizzera come lavoratore stagionale. Lavorò per diverse stagioni alla CJ, la ferrovia del cantone Jura.

Casimiro venne a lavorare per due stagioni a Zurigo, poi una in Germania. Per tre anni, dal 1974 al 1977, ha lavorato come muratore per Paci a La Chaux-de-Fonds. Ben alloggiato, vive per nove mesi all'anno in un edificio dell'azienda in *rue du Commerce* 83. In seguito tornò in Svizzera alcune volte, tre mesi all'anno, a Étoy, vicino a Morges, per raccogliere frutta.

Domenica 16 aprile 1978, all'1.33, un terremoto di magnitudo 5.7 si verificò sotto il mare vicino all'isola di Vulcano. La famiglia lasciò l'edificio, che fu incrinato ma non distrutto. Si rifugiarono per qualche giorno vicino a San Antonio, nella loro casetta di campagna a tre chilometri a nord.



In una posizione idilliaca, questa campagna esiste ancora, con il suo orto e i suoi ulivi secolari. Si affaccia sul villaggio di San Salvatore di Fitalia, un altro borgo arroccato a dieci chilometri dal mare in linea d'aria.

È il villaggio natale del padre di uno dei miei ex studenti di filosofia, Steven Munastra, ora insegnante a La Chaux-de-Fonds. « Le origini sono sacre », mi ha scritto da casa quando ero a Naso. Gli avevo inviato una foto *WhatsApp* del suo villaggio, scattata dalla campagna.



Questo breve scambio sincronico, come direbbe Jung, tra la campagna siciliana e La Chaux-de-Fonds mi ha profondamente commosso. Tra Steven, un giovane siciliano con un legame viscerale con questo villaggio un po' sperduto, e me, un vero abitante di La Chaux-de-Fonds, in piedi di fronte a questo stesso luogo ! Si era così completato un cerchio di belle coincidenze.

Il terremoto del 1978 decise Nino ad emigrare nella regione del Giura, come suo fratello maggiore. Nel 1979 inizia a lavorare a Sonceboz. Nel 1985, presso la Chiesa Madre di Naso, sposa Michela, originaria dello stesso villaggio. Si sono trasferiti in *Rue du Nord* a La Chaux-de-Fonds e hanno avuto tre figli.

Questa famiglia è un meraviglioso esempio di integrazione degli immigrati nella nostra comunità di La Chaux-de-Fonds. Vivere con loro in Sicilia è stata un'esperienza commovente per me, che sono stata anche l'insegnante di classe della figlia più piccola per tre anni !

3

UN PALAZZO UMANISTA



Dalla casa di via Archimede 7, si scende in un vicolo, si entra in un altro e si arriva in piazza Francesco Lo Sardo, nel centro del paese delle rane. Dopo cinquanta metri, sulla sinistra, si incontra una bella piazza con un antico pozzo. La facciata del palazzo della famiglia Lo Presti corre lungo tutta la piazza.

Due giorni dopo il nostro arrivo, abbiamo incontrato l'omonimo di Nino, Antonino Lo Presti. Davanti al convento, con le mani guantate spingeva la bicicletta. Stava aspettando la moglie, insegnante di matematica presso la scuola media all'estremità del paese, su una piccola collina di fronte all'antico borgo collinare.

I due Antonino, che hanno cinque anni di differenza, si conoscono fin dall'infanzia. Antonino Lo Presti, il più giovane, è uno dei due figli dell'ex medico di famiglia di Naso. La madre, ancora in vita, era insegnante di italiano, latino e greco. Nino è stato suo allievo per un anno. Le loro famiglie sono molto diverse, ma i due uomini hanno un profondo legame di amicizia.

Il giorno dopo, sempre in sella alla sua bicicletta, con le mani ancora protette dai guanti invernali, Antonino Lo Presti ci ha incontrato in Piazza Roma e ci ha invitato ad ammirare il piano terra del suo palazzo, con le antiche volte splendidamente restaurate.



Quest'uomo squisito, amante della lingua francese, si definisce un *major domus*. Si occupa del suo palazzo come un maggiordomo.

Gli piace pensare a se stesso come a un deluso estetico. Sulla sua scrivania c'erano i *Cahiers* di Cioran, un'opera di citazioni filosofiche, mille pagine in francese ! E il romanzo *Armance* di Stendhal.

Sopra un'altra scrivania sono appesi un ritratto di Johann Sebastian Bach e una fotografia di Paolo, uno dei figli del proprietario, che festeggia la sua laurea con i compagni del *Kings College* di Cambridge.

Antonino ha una venerazione per Bach e conosce tutte le sue cantate. Infatti, un violino è esposto in bella mostra su un tavolo della stanza, accanto a un vecchio frantoio.



Quel venerdì, si commosse per l'incontro con l'amico svizzero di Nino, anch'egli amante della letteratura, della filosofia e della musica. Potrei dire che tra noi due si stabilì immediatamente un'affinità elettiva ?

Il giorno successivo passai davanti al palazzo dopo aver fotografato il tramonto sulle Isole Eolie. Antonino Lo Presti era in piedi davanti alla sua sontuosa casa e offriva un bicchiere d'acqua ad alcuni bambini del villaggio. Questa generosità umanistica gli è consueta fin dalla giovinezza. È paterna, tutt'altro che paternalistica.

Mi invitò al primo piano del suo palazzo per bere una spremuta d'arancia. Spremuta da arance ovali e piene di semi, il cui sapore era esaltato dall'aggiunta di un mandarino, questa spremuta agrodolce era un aperitivo generoso, divino nella sua freschezza. Immaginavo che gli agrumi provenissero dalla tenuta della famiglia Lo Presti, fuori dal paese.



Nella tarda mattinata di lunedì, Antonino si è fermato a salutare la famiglia di Nino in vicolo Archimede, ancora in bicicletta e con i guanti. Ci ha invitato per una spremuta, questa volta nel suo giardino.

Che primavera mite, che begli alberi, che vista sull'isola di Filicudi, che silenzio ! Che immersione nella casa di un'antica e no-

bile famiglia umanista di Naso ! Un umanesimo di apertura agli altri e al mondo, di gentilezza e cordialità. La Sicilia fa parte del mondo greco occidentale !

Un interesse reciproco per le cose belle della vita, anche le più segrete, mi ha legato ad Antonino Lo Presti. Ho conosciuto sua moglie, sua madre e suo figlio Paolo. Paolo lavora presso l'Organizzazione Mondiale del Commercio a Ginevra ed è un amico d'infanzia della figlia minore di Nino Giallanza. Ogni anno trascorre le vacanze estive a Naso !

4

INCONTRI EMOZIONANTI



Altri incontri con persone di Naso e della regione mi hanno commosso. Capisco bene l'italiano e lo parlo correntemente, con un vocabolario di base. Questo vantaggio mi aiuta a immergermi nella comunità. Fa piacere alle persone e le fa sentire più vicine a me.

Tra di loro, i Nasitani parlano siciliano. Parlare italiano significa usare la lingua ufficiale e raffinata della scuola. Significa poter parlare con gli altri in modo non familiare, con rispetto e considerazione reciproca.

Ci sono stati diversi incontri al giorno con Giuseppe Pizzuto, proprietario del *Bar del Corso*. Giuseppe, detto Pippo, è il fratello della moglie di Nino e lavora con un'altra sorella, Rosa. Lei prepara piccola pasticceria, gelati e mini arancini per gli aperitivi del bar, che si trova in fondo a Corso Umberto, di fronte a Piazza Roma. Ho fatto di questo punto strategico del paese il mio osservatorio sociale.

A Naso, la maggior parte degli abitanti si conosce. Scommetto addirittura che sono tutti più o meno parenti tra loro. Al *Bar del Corso* ero sicuro di imbattermi in uno dei fratelli o delle sorelle di Nino, dei suoi suoceri, dei cugini o dei cugini di secondo grado.

Giuseppe serve i suoi caffè a 1 euro, i suoi pezzi di torta e i suoi gelati a 1,5 euro. L'interno del bar è angusto, ma i tavoli all'esterno o sulla terrazza coperta facilitano la conversazione. Gli affari vanno bene in luglio e agosto e durante le feste di San Cono, dal 1° all'8 settembre. I mesi invernali sono ovviamente più tranquilli.



Di fronte al bar, sulla sinistra nell'immagine precedente, c'è l'edicola della signora Franca Ventura, una solida ottuagenaria e pronipote del cognato di Nino.

Questa signora distinta e modesta, dall'acconciatura impeccabile, è stata squisitamente cortese con me. Mi parlava in un italiano perfetto, senza l'affettazione strascicata di alcuni giovani italiani del nord.

Ogni giorno, la signora Ventura mi vendeva la *Gazzetta del Sud* da Messina o *La Sicilia* da Catania. Dietro la sua discrezione, capivo il suo piacere nel vedere un cliente straniero che cercava di parlare il suo miglior italiano. I nostri contatti quotidiani divennero un piccolo rito intimo di calda vicinanza.

Abbiamo parlato della Sicilia e del mio entusiasmo per il suo paese. Ha un futuro in un mondo globalizzato segnato dal turismo di massa? Non avevamo risposte precise.

Ha accettato di posare per me con la cognata. La sorella del marito o la moglie del fratello, non lo so.

Dietro il suo banco con giornali, riviste, souvenir e giocattoli, aveva messo la mano sul polso della cognata. La mia fotografia ha immortalato questo gesto commovente, semplice e spontaneo. Dietro di esso, tutta una storia di donne, gioie, dolori, segreti ?

In questo villaggio i legami familiari, anche matrimoniali, fanno parte della comunità, nel bene e nel male.

Più in basso nel comune si trova Bazia, un villaggio allungato sotto il promontorio. La *Pasticceria Italia* è di proprietà del cugino di secondo grado di Nino, Carmelo Starvacci. La sua giovane dipendente si chiama Margherita.

Nella foto, Carmelo e Margherita chiacchierano con Nino dietro il loro bancone. Ci sono bustine rosa di confetti, una grande foto della processione di San Cono, le immagini dei figli del proprietario e un puttino di porcellana.

Margherita è una commessa deliziosa, affabile e generosa. Ci ha fatto assaggiare i suoi dolci di mandorla fatti a mano prima di fare la nostra scelta. Giusto il tempo di capire che non è la moglie di Carmelo e che è laureata in filosofia.

La pasticceria secca è disponibile in molte varianti : con sole mandorle, con amaretto, con pistacchio. Si possono anche assaggiare le sfogliatine con panna montata o i cannoli, le ciambelle arrotolate ripiene di ricotta, un formaggio fresco di pecora, e frutta candita.

Non so cosa mi abbia emozionato di più di questa pasticceria tradizionale : i suoi delicati biscotti o la sua dolce commessa.

La Sicilia è davvero una terra di delicata dolcezza, in contrasto con la sua violenza ancestrale, che ovviamente è ancora molto reale. In questo grazioso negozio, quest'isola solare e lunare mi ha rivelato « *chi e cosa, in mezzo all'inferno, non è inferno* » e come « *farlo durare* », come ha scritto Italo Calvino...



La sera in cui sono arrivato a Naso, la tavola di Rita era imbandita con olive, peperoni verdi sotto aceto, ricotta fresca e pecorino stagionato. Una natura morta nel mio piatto, sapori vivi e autentici nel mio palato, senza paragoni, senza parole.

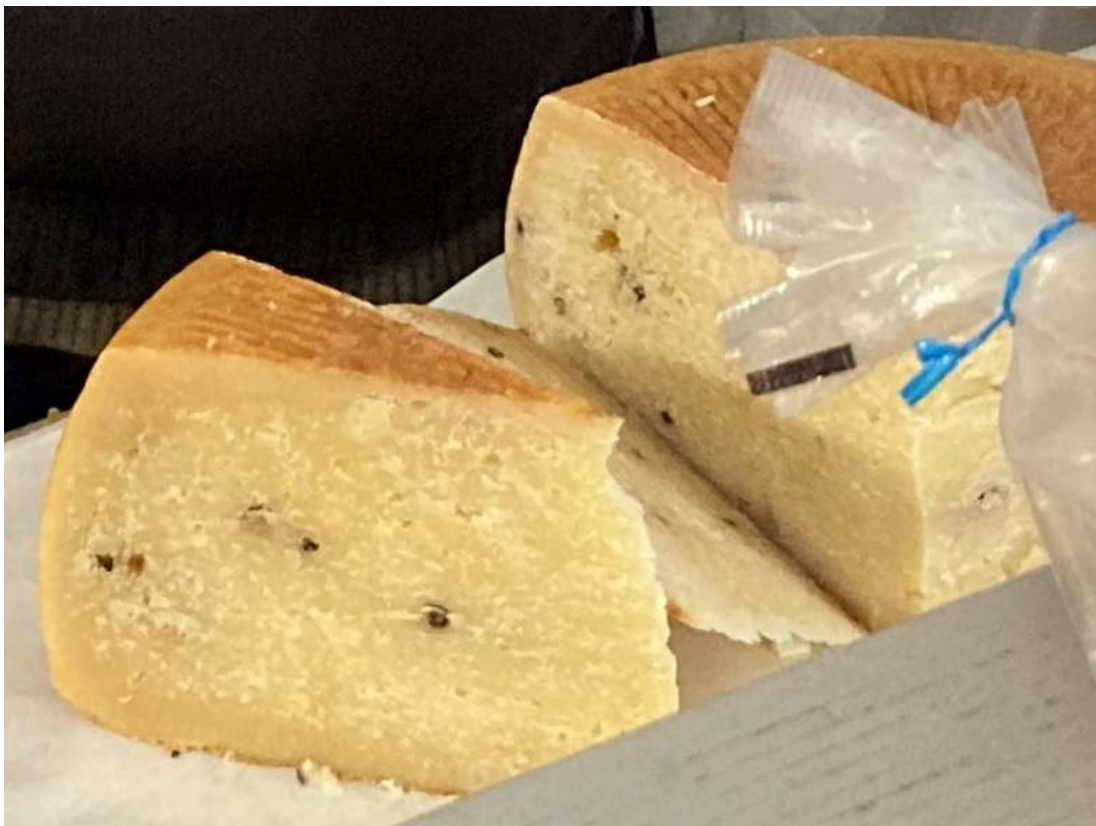
Siamo dovuti andare a San Antonio, a tre chilometri da Naso, per incontrare Salvatore Campana. Questo vecchio commerciante, ormai ultraottantenne, vende questo pecorino al pepe, prodotto con latte di pecora da un piccolo allevatore.

Offre una forma di formaggio, forse una delle ultime. Non produce più questi capolavori. Per prenderne un chilo a fette siamo dovuti andare a cercarlo, perché la moglie è troppo fragile per questo lavoro. È arrivato con la sua vecchia auto sgangherata e mi ha servito.

Mi ha commosso il suo ricordo di lavoratore stagionale a Solothurn. Ha sorriso sapendo che la mia città è vicina a quella in cui viveva lui. I colori vivaci dei dolci artificiali che vende contrastano con il suo formaggio tradizionale.

Nella loro frazione, quest'uomo e la sua attenta moglie gestiscono ancora la loro attività, barocca nei suoi contrasti. Qui si trova un po' di tutto, ma non so se esisterà ancora negli anni a venire. O meglio, lo so...

Ecco per me il suo pecorino era un'antologia, un patrimonio di resistenza all'invasione del *junk food*. Ha invaso anche il negozio. Un simbolo del Sud Italia che amo, ma che non posso e non voglio odiare !



Antonio vende le sue verdure, le mele, i fagioli, i carciofi e i mazzi di finochietto selvatico al mercato di Randazzo. In questo paese alle pendici settentrionali dell'Etna, a 60 chilometri da Naso e a 800 metri sul livello del mare, la drammatica e inesorabile siccità è meno grave che nella Sicilia centrale e meridionale.

I terreni vulcanici esaltano i sapori della frutta, degli ortaggi e dell'uva. I pregiatissimi vini rossi ottenuti dal *Nerello Mascalese* assomigliano ai Borgogna.

Questa domenica mattina, verso le 10 eravamo davanti alle bancarelle con Nino e il caro Casimiro, il nostro autista. Situato nei pressi di un centro sportivo, il mercato si apre direttamente su un sentiero di pietre laviche. Il vulcano innevato si stagliava sopra le ginestre in fiore.

Abbiamo comprato dei tenerumi, i giovani germogli di zucchine che il Commissario Montalbano adorava ! Tre mazzetti di bietole rosse costavano 1 euro, un chilo di fave 0,5, un mazzo di finocchi selvatici 0,75 e un carciofo 0,5. Le mele dorate, un po' appassite, a 1 euro al chilo e dal sapore dolce e intenso, dono della terra lavica, sono state derise da Casimiro : « Buone da dare in pasto ai maiali ! » Erano oro per i nostri palati, insieme a due bottiglie di *Etna Rosso* offerte a Gina per i nostri pasti.

Questo simpatico contadino ha fatto buoni affari con noi domenica. Ci ha anche regalato due belle insalate. La sua giovialità, la qualità dei suoi tesori e la sua generosità riflettevano la serenità e la luminosità della giornata.



Quando siamo arrivati in questa piccola insenatura di ciottoli fini a Capo d'Orlando. Io e Nino abbiamo visto un uomo con lo scafandro in acqua. Aveva in mano un fucile da pesca e stava esplorando il fondale.

L'acqua cristallina, l'isola di Salina con i suoi due vulcani erotici e il cielo azzurro ce lo fecero perdere di vista mentre nuotavamo nel fresco mare di maggio.

Poi il subacqueo è uscito dall'acqua con un carico surreale : pesci di diverse dimensioni appesi a un filo. All'inizio ho scambiato la massa di pesci per un grosso polpo.

Angelo ci ha detto il suo nome e ci ha spiegato che la moglie avrebbe presto cucinato per lui questa pesca miracolosa. Si è lasciato fotografare volentieri e si è diretto verso la sua auto parcheggiata accanto alla nostra.

Non saprà mai quanto sia stato prezioso per me il suo aspetto. Avevo scambiato qualche parola con un essere mitologico, un uomo-sirena.

In quei dieci giorni benedetti ho forse ceduto, come Ulisse, al richiamo di un'altra sirena, la Sicilia ?

Nel canto XII dell'*Odissea*, la Sicilia è l'isola di Helios, dove vivono i buoi sacri che i compagni di Ulisse non devono mangiare. Mangiano pane e vino dati loro dalla maga Circe. Alla fine, uccidono una mucca, la mangiano e vengono scacciati dall'Isola del Sole.

.



5

CAPPELLE BAROCCHE



L'arte barocca è totalizzante. Ci avvolge con i suoi colori, le sue curve, le sue statue di stucco e le sue decorazioni. I nostri occhi e i nostri corpi sono immersi nella profusione di immagini. Siamo sedotti, stupiti, cediamo alle tentazioni visive. Le nostre origini calviniste a volte ce lo fanno rifuggire. Al contrario, a Praga, a Siviglia e a Roma mi ci ritrovo e lo amo. Il barocco siciliano è voluttuoso come i suoi dolci.

A Naso, due cappelle barocche mi hanno deliziato. Non mi sarei mai aspettata di scoprirle in una città così piccola.

La prima, facilmente accessibile, si trova nella chiesa principale, la Chiesa Madre, in Piazza Roma. È qui che il mio amico Nino ha sposato Michela, è stato battezzato e ha fatto la prima comunione.



Sei statue di santi sono collocate in sei nicchie rettangolari. Sono circondate da cherubini, piccoli angeli nudi e motivi in marmo impiallacciato. Le figure sembrano fatte di marmo, ma in realtà sono fatte di finto marmo in gesso, detto stucco.



Alcune superfici sono ricoperte di marmi policromi, come l'intarsio. Le tecniche di posa utilizzate sono due : il marmo *mischio* e il marmo *trasmischio*.



Il marmo *mischio* viene posato in diversi pezzi piatti, incollati insieme come un puzzle. Nella tecnica del *trasmischio*, i pezzi scolpiti sono posti in rilievo sulla superficie.

Più in basso, nella cripta della chiesa di San Cono, una cappella ospita le sacre reliquie di San Cono. La testa è conservata sotto un baldacchino d'argento, insieme a una mano e a un braccio, mentre il resto del corpo è racchiuso in un'urna, anch'essa d'argento.



Canonizzato nel 1630, San Conone è il patrono di Naso. Figlio di un conte normanno e governatore della città, Conone Navacita nacque a Naso nel 1139. Ancora bambino, abbandonò casa e patrimonio e si ritirò nel convento locale. Dopo l'ordinazione, visse in una grotta. La sua fama di santità si diffuse presto oltre i confini di Naso.

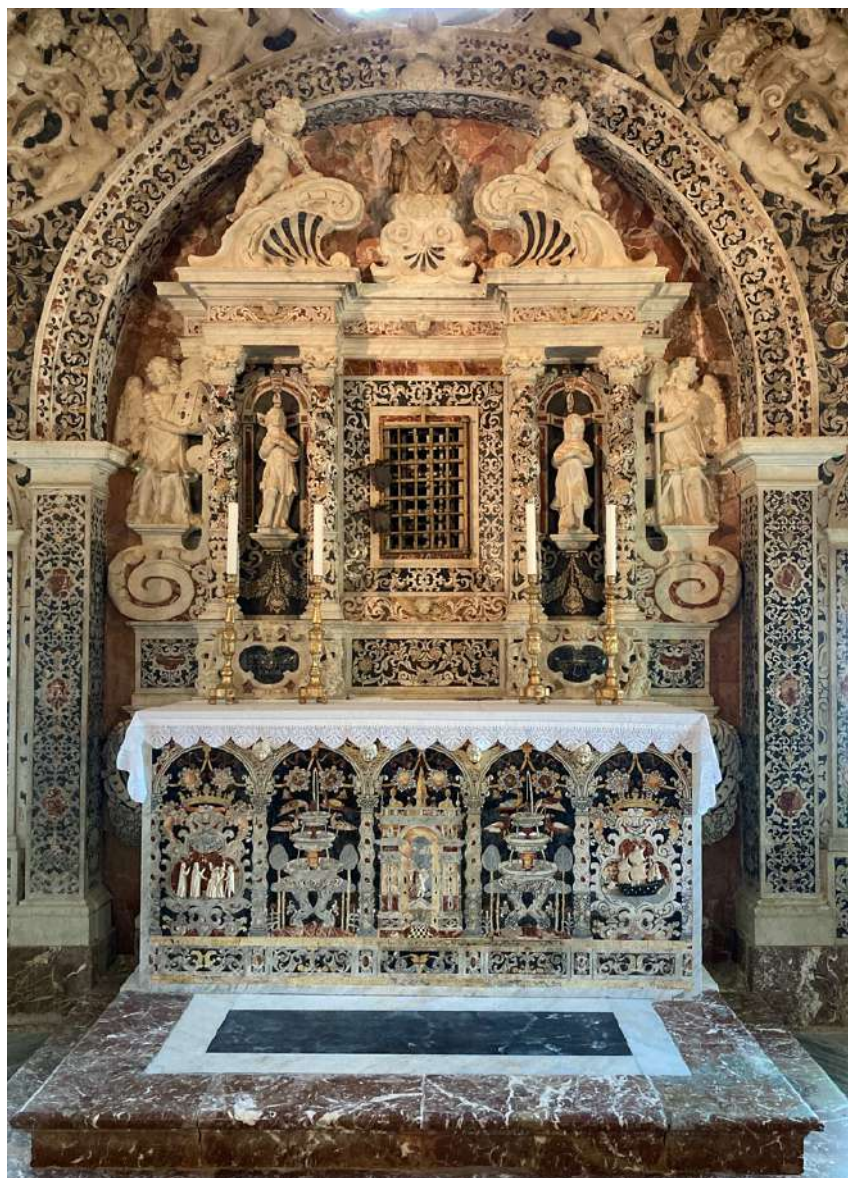
Richiamato al monastero dai suoi superiori, fu eletto abate. Tornato a Naso dopo un pellegrinaggio a Gerusalemme, donò ai poveri la ricca eredità paterna e si ritirò nella sua grotta. Quando la città si ammalò di una malattia contagiosa, gli abitanti di Naso si rivolsero all'abate, che li liberò dalla malattia.

La sua pace fu nuovamente turbata : una ragazza del villaggio, di nobile stirpe, era caduta in peccato con un giovane e rimase in disgrazia. La ragazza incolpa l'eremita. Nonostante l'età avanzata e la fama di santità, Conone viene arrestato nella sua grotta e portato davanti al giudice. Le sue risposte sono tranquille, ma viene condannato a essere spogliato e frustato sulla pubblica piazza. Si scopre un corpo magro, coperto di piaghe, con una ruvida cintura penitenziale sui fianchi e sul petto. La sua carne a brandelli si era già putrefatta. Il vecchio abate fu riportato nella sua grotta dal popolo esultante.

Morì all'età di 97 anni il 28 marzo 1236, Venerdì Santo. Secondo la leggenda, a Naso suonarono improvvisamente le campane. Gli abitanti del luogo si precipitarono alla grotta di Conone per chiedergli spiegazioni ; lo trovarono già morto, in estasi e sollevato da terra.

La chiesa fu costruita sul luogo della grotta ; la cappella delle reliquie si trovava nella vecchia cripta. I resti del santo sono chiusi in un armadio protetto da tre tende di ferro con sette chiavi.

L'altare sotto il gabinetto delle reliquie è una meraviglia : è composto da cinque pannelli.



Le due tavole esterne raccontano due episodi della vita di Cono Navacita. Le tecniche del marmo *mischio* e del marmo *trasmischio* danno qui il meglio di sé.



A sinistra, Cono incontra la giovane ragazza caduta nel peccato, sua futura accusatrice. A destra, la caravella rappresenta il viaggio del santo verso Gerusalemme. Al centro, una fontana a tre livelli simboleggia la Trinità cristiana (Padre, Figlio e Spirito Santo). Le pigne e i quattro pavoni rappresentano l'eternità.

Non sapevo dove concentrare lo sguardo, andando avanti e indietro tra l'insieme e il dettaglio. I colori, la disposizione dell'intarsio marmoreo, le linee e le volute, gli abbellimenti, mi hanno immerso in un incanto estetico, per l'eternità del mio museo immaginario...



6

ARANCINI, PASTA E VERDURE



Fin da bambino sono stato uno buongustaio, alla ricerca delle delizie del giorno successivo. Indimenticabili meraviglie di sole e semplicità sono state la mia delizia quotidiana a Naso, immergendomi nei sapori della Sicilia.

Gina Giallanza ci ha deliziato con i suoi piatti a pranzo e a cena. Nella sua cucina-sala da pranzo-soggiorno, al livello della strada, ero in una continua esplosione sensoriale, passando dalla sorpresa alla scoperta. Gina l'ha apprezzato come un segno d'onore, tanto che ha passato due giorni a preparare gli arancini per il fine settimana.

Con sua sorella Rita, ha preparato e fritto settantacinque di queste frittelle di riso ripiene che assomigliano a piccole arance. Sono l'emblema culinario dell'isola.



Gli ingredienti di base sono numerosi e la preparazione richiede molto tempo. Riso cotto con salsa di pomodoro, burro e parmigiano ; uova sode tagliate a tocchetti ; uno stufato di

vitello cotto a lungo, per permettere alla carne di sfilacciarsi ; piselli in salsa di pomodoro e formaggio che si scioglierà.

La tecnica di modellatura richiede una grande destrezza. Una mezza palla di riso viene modellata nel palmo di una mano, lasciando il centro vuoto. Questo stampo naturale viene riempito con carne, uova, piselli e formaggio, quindi chiuso con il riso. Entrambe le mani arrotondano la palla fino a raggiungere le dimensioni di una piccola arancia. Viene poi ricoperta di pangrattato e pronta per essere fritta per qualche minuto. Più caldo è l'olio, più breve è il tempo di frittura.





L'immagine di un arancino siciliano aperto si spiega da sé : untuoso, saporito, sostanzioso. Mangiarne tre, accompagnati da un bicchiere di vino rosso locale, era il minimo che potessi fare per onorare i miei cuochi.





Gina ha preparato anche alcuni deliziosi piatti di pasta tipici. Per primo *un palermitano*, un classico della cucina siciliana : spaghetti al dente conditi con sarde e finocchietto selvatico. I sapori del mare e della terra riempiono la bocca !

Poi un piatto di *maccheroni*, spessi spaghetti modellati uno a uno a mano e serviti

con sugo di carne. Al mattino, Gina aveva fatto cuocere a fuoco lento costine di maiale e cipolle in un sugo di pomodoro preparato a fine estate per riempire decine di barattoli. Il risultato era un piatto sostanzioso con i sapori potenti della carne e delle verdure. !



Infine, per domenica sera ho preso la *pasta 'ncasciata* : pasta al forno con carne macinata, uova sode, piselli, formaggio e pomodoro. « *Oh delizie della vista ! Oh sublimità dell'olfatto !* » esclama il commissario Montalbano a proposito di questo piatto nella *Rete di protezione*, romanzo di Andrea Camilleri.



Un plauso anche alle verdure preparate da Gina ! Prodotti meravigliosi cucinati con semplicità. Come le melanzane, ortaggio prediletto del Sud e ingrediente principale della *pasta alla Norma*, omaggio al musicista catanese Bellini, con ricotta salata e pomodori. La *parmigiana* di Gina, con pomodori e uova sode, è cotta al forno senza formaggio.



Forse il piatto forte del viaggio sono state le fave fresche e non sgusciate, cotte lentamente in olio d'oliva e aromatizzate con finocchio selvatico.

Quelle raccolte da Casimiro in campagna erano già una pura delizia.



Una volta sgusciate, possono essere consumate crude. A maggio sono così mature da essere quasi dolci. Queste offerte benedette dalla Sicilia sono difficili da trovare nei nostri climi settentrionali.

Comprate la domenica per pochissimo da Antonio a Randazzo, le fave preparate da Gina avevano perso il loro colore verde ed erano diventate marroni. La loro polpa untuosa e

dolce si fondeva con il finocchio e il succo. Si scioglievano in bocca come una colata calda della lava nutriente su cui erano cresciute sotto l'Etna.

Il piatto era divinamente squisito, un esempio di cucina del Sud Italia spesso fatta con amore. Percepì che Gina era toccata dalla mia espressione estasiata di fronte a questo piatto principe, che per lei era, dopo tutto, un luogo comune. Come il Commissario Montalbano, nella cucina di Gina ho capito che questo « *piatto semplice e autentico sarà difficile da dimenticare* ».



I suoi piatti vengono dal cuore, da sempre. In questa famiglia i gesti culinari, spesso femminili, si tramandano di generazione in generazione.

7

UN CIMITERO VIVO



In quanto luoghi di riposo e di memoria per le persone e le famiglie, i cimiteri ci raccontano molto delle città e dei villaggi e della loro intimità sociale. Mi piace visitarli ogni volta che posso.

Situato su una collina di fronte al villaggio collinare, il cimitero di Naso è pieno di vita. La sua bellezza e la sua personalità sono commoventi e ci permettono di immergerci in una Sicilia profonda, intrisa di segreti, luci e ombre.

Il cimitero è vivo fin dal suo ingresso, davanti a un campo di ulivi, cotogni e mandorli. Maestosi cipressi ci accolgono appena varcati i cancelli. Si innalzano verso il cielo, immagini della vita che continuerà nell'aldilà, possibile preludio della resurrezione... Lo scrivo con il fervore di un ateo !

È vivo perché è disposto in loculi circondati da alberi. In un certo senso, i morti vivono nei caseggiati, le loro ultime dimore.



È vivo perché i defunti non vengono né cremati né seppelliti. Vengono deposti in cassoni di cemento rettangolari, disposti su quattro file di circa venti tombe. Al momento del funerale, la bara viene trasportata dal carro funebre dalla chiesa e inserita nel cassone. In italiano, i defunti sono detti *tumulati*. In archeologia, i tumuli sono eminenze artificiali che coprono un luogo di sepoltura. Esistono in tutte le civiltà.

È vivo perché gli antichi luoghi di sepoltura non sono in disuso. Se non vengono mantenuti, si deteriorano, si sgretolano e vengono invasi dalle erbe selvatiche. Le loro iscrizioni parzialmente cancellate lasciano i morti in pace e ce li ricordano, come nei cimiteri ebraici.

È vivo perché i morti - padri, madri, fratelli e sorelle, zii e zie, cugini - sono rivolti verso di noi, all'altezza delle nostre braccia tese, dei nostri occhi, delle nostre mani o delle nostre ginocchia. A destra della scatola, a volte viene lasciata accesa una lampada. A sinistra, un piccolo vaso di metallo è spesso riempito di fiori naturali o artificiali.

Questi morti, che le famiglie custodiscono come se fossero vivi, cosa vogliono dire ai loro discendenti, lasciati soli dalla loro assenza ? Nessuno lo sa ! In questo senso, tutti i cimiteri ci immergono nella tragedia della nostra esistenza. Anche a Naso !

In questo luminoso venerdì del mio soggiorno, ho voluto rendere omaggio a Emilia e Cono. Ho aggiunto ai loro due vasi alcuni fiori di campo raccolti al cimitero. Giusto per ricordare le margherite della foto a pagina 22.



8

ALBERI TIPICI



Le città e i villaggi sono fatti di strade e piazze, edifici, case, persone, negozi, chiese e opere d'arte, cibo e cimiteri.

Ma pure di alberi, altrettanti esseri che abitano i luoghi che visitiamo. Ci aiutano a immergerci. I più singolari sono ammirevoli e durano da generazioni.

Da quando una tempesta distruttiva si è abbattuta sulla mia città di La Chaux-de-Fonds nel luglio del 2023, i bellissimi alberi della città e dei dintorni si sono guadagnati la mia gratitudine. A Naso, vicino all'antico convento, ci sono ulivi di diverse centinaia di anni, vigorosi, nodosi e tozzi. Sono un ottimo punto di sosta in una passeggiata culturale, parte del nostro patrimonio arboreo.



Altri alberi, meno venerabili, mi hanno deliziato. Mi hanno immerso in associazioni immaginarie, frutto del mio soggiorno nella Sicilia poetica, risvegliando la mente e i sensi.

Penso al melo cotogno di fronte al cimitero. Il suo frutto grasso e ben formato e le sue foglie larghe, grasse e rinvigorenti davano forza alle persone che giacevano di fronte.



Apprezzato per la sua profumata fioritura primaverile, il viburno sviluppa le sue nuvole di fiori in un'esuberanza barocca. Davanti alla chiesa di Santa Maria, era abbondante, in perfetta armonia con Naso, appollaiato sullo sfondo sotto nuvole di panna montata.



Al ritorno dalla cala di Capo d'Orlando, ci siamo fermati sul ciglio della strada davanti a un albero di nespole giapponesi. Di fronte ai due seni di Salina, Nino ha raccolto una serie incredibile di nespole mature, succose, dolci, fresche e leggermente aspre, di cui godemmo come dessert.



Questo albero di nespole, che ci offre generosamente le sue ricchezze, è stato il bellissimo simbolo del mio ultimo giorno a Naso...

EPILOGO IN FORMA DI
DI RINGRAZIAMENTI



Abbiamo lasciato Naso in un giovedì mattina di scirocco: cielo lattiginoso, aria calda e afosa. Casimiro ci ha accompagnato alla stazione di Capo d'Orlando. Nino ha preso il treno per tornare in Svizzera passando per l'aeroporto di Palermo.

Io sono partito nella direzione opposta per Messina e poi per Catania. Mi sono immerso anche in questa città di lava e pietra nera. Ci sono stati altri incontri commoventi, altre chiese barocche, altre scoperte culinarie. Poi ho preso il treno per tornare a La Chaux-de-Fonds.

L'idea di questo libro è nata sulla via del ritorno, durante la breve traversata dello Stretto di Messina. Lasciare un'isola è come lasciare una persona cara un po' lontana dal mondo, con il desiderio di rivederla molto presto.

Non avrei pubblicato nulla senza il consenso della famiglia Giallanza e delle persone che ho ritratto. Li ringrazio per la loro gentilezza e fiducia. Sono grato a Nino per aver accettato di ospitarmi nella sua casa di Naso.

Vorrei anche ringraziare la mia rete di siciliani in Svizzera : Marinella Lo Vecchio, che mi ha aiutato a gestire le mie emozioni, Giancono Giallanza per i suoi suggerimenti di correzione e Steven Munastra per il suo amore per la Sicilia. Questo libro mi ha anche permesso di apprezzare maggiormente la loro preziosa amicizia.

E grazie anche a Yves Tissot per la sua esperta correzione.

Compilato dall'autore
Design della copertina di Joanne Matthey, codco.ch
Stampato su carta FSC da
Imprimerie Monney Service
La Chaux-de-Fonds
ims-imprimerie.ch
Novembre 2024

ISBN 978-2-9701731-5-1



editionssurlehaut.com
Site d'édition de livres d'auteur·e·s de l'Arc jurassien

IMMERSIONE SICILIANA

Dieci giorni a Naso

Nel maggio 2024, l'autore ha trascorso dieci giorni in un villaggio della Sicilia settentrionale, di fronte alle Isole Eolie. Ha soggiornato nella casa di un amico di La Chaux-de-Fonds, nato come lui nel 1956 e immigrato in Svizzera nel 1979.

In compagnia di questo amico, ha conosciuto una famiglia affiatata e calorosa, che ha accolto la gente del posto e altre persone in movimento.

Si è immerso nella vita quotidiana del villaggio, nel suo patrimonio artistico, culinario e arboreo, nei suoi paesaggi e nei suoi luoghi segreti come il cimitero.

Questo piccolo libro, una sorta di diario di viaggio in otto capitoli, è accompagnato da una sessantina di immagini originali.



Daniel Musy è nato a La Chaux-de-Fonds in un freddo giorno di febbraio del 1956. Vive ancora lì, dopo aver insegnato francese, filosofia e storia dell'arte al Lycée Blaise-Cendrars fino a luglio 2018. Dal 2007 tiene un blog, *Mille tableaux*. Scrive di politica, ma anche di ciò che ama : tutte le arti, i paesaggi e i sapori vicini e lontani. Nel 2019 ha fondato la casa editrice SUR LE HAUT.



ISBN 978-2-9701731-5-1

ISBN 978-2-9701731-5-1



9 782970 173151 >