

Luigi Sigismondi

SPIGOLANDO

1

D'

Ed. V.L. - dic. 2005

L i m o n i

In antichi documenti troviamo che il limone, originario dell'Asia, arrivò in Campania nel I sec. a.C., si dice portato dagli ebrei, escludendo l'ipotesi che vi sia giunto direttamente dalla Persia o addirittura dall'Abissinia.

Nella costiera sorrentino-amalfitana era certamente presente nell'Alto Medio Evo (sec. VI d.C.), stando alle testimonianze dei medici della celebre Scuola salernitana che ne diffusero l'uso a scopo terapeutico. Come è certo che nel 1200 un principe di Salerno inviò, tra le altre cose, un cospicuo carico di limoni della penisola ad alcuni capi normanni, ai quali chiedeva aiuto affinché lo liberassero dai saraceni.

Fino al 1500 non possiamo parlare di coltivazione intensiva. Gli arabi, che già la praticavano in Sicilia, l'avevano estesa al continente, ma con minore densità.

Nel '600 si riscontrò il primo sensibile aumento della produzione agrumicola anche nelle nostre zone, molto probabilmente in rapporto con la domanda che veniva dalle navi che facevano scalo nel porto di Napoli.

Naturalmente nel territorio di Massa Lubrense dovevano coltivarci agrumi già in epoca precedente, ma si trattava di un interesse secondario. Le modeste piantagioni erano collocate in piccoli appezzamenti piuttosto vicini alle case e non costituivano fonte primaria di reddito. Si può pensare a impianti di una discreta consistenza allestiti con metodi più o meno razionali nel sec. XVII, quando nel fondo annesso all'imponente collegio che i Gesuiti avevano eretto nel centro di Massa si diede inizio alla conversione delle colture. Nel resto del paese i sistemi rudimentali tardarono a scomparire. Ancora per molti anni i limoni vegetarono in consociazione disordinata di alberi di notevole sviluppo, quali il noce e l'ulivo, nonché di viti e frut-

tiferi vari. E per di piú in spazi di estensione limitata, data la preponderanza delle colture tradizionali (ulivo, vite, gelso). Un vigoroso incremento si ebbe intorno alla metà dell'800, quando i fratelli Minieri, affrancando l'enfiteusi, trasformarono in limoneto l'intero detto podere appartenuto ai Gesuiti. Sull'esempio di questo che fu e restò nel corso del tempo il piú ampio e il piú famoso di Massa, molte aree furono destinate a simili iniziative. Sorsero numerosi e importanti splendidi limoneti, specie nei terreni pianeggianti della fascia medio-bassa del versante settentrionale, per espandersi gradualmente lungo le falde delle colline e i fianchi vallivi. Fu il periodo aureo dell'agricoltura massese. Si caricavano grossi bastimenti a vela per l'America e centinaia di quintali di limoni partivano per i mercati francesi e del Nord Europa, dove la richiesta si manteneva costante e sostenuta. I limoneti lubrensi ebbero eccezionale floridezza e gran peso nell'economia locale fino a due o tre decenni or sono. Lo sviluppo edilizio esplosivo nel dopoguerra, gli alti costi di conduzione non piú compensati dallo smercio nelle piazze internazionali e frenati dalla concorrenza di altre regioni italiane e del bacino mediterraneo furono causa di progressiva decadenza e in taluni casi di definitivo abbandono. Per fortuna quelli superstiti non sono pochi. Restano una risorsa di vita per chi li possiede e un'attrattiva per i turisti nazionali e stranieri, che in ogni stagione si soffermano per ammirare il verde brillante di questi *giardini* (cosí sono chiamati dalle nostre parti gli agrumeti), spinti inoltre dalla curiosità di conoscere la funzione dei pergolati e delle reti di plastica che vedono stese sui medesimi. Le reti hanno sostituito le cosiddette *pagliarelle* che durante l'inverno si spandevano per difendere i frutti dalla grandine e nei mesi caldi si accatastavano, sempre sui pergolati, a guisa di capanne, formando una tendopoli pensile che dava al paesaggio un aspetto singolare ed esclusivo.

Oggi assistiamo alla proliferazione di aziende di agriturismo, dalla duplice valenza. Partendo da finalità di ordine economico esse contribuiscono nello stesso tempo alla rianimazione della civiltà rurale, senza dubbio strettamente legata al contesto storico-ambientale. Ma siamo in fase di assestamento, e diremmo di audace sperimentazione, per la non agevole interconnessione dei servizi di ristorazione e delle strutture agricole che in troppi casi vengono sconsideratamente alterate, per non dire penosamente violentate.

È raro, se non impossibile, trovare una pianta che produce fiori dal profumo inebriante e frutti che a loro volta ne forniscono uno altrettanto forte, affine, soave gli uni, piacevolmente acre gli altri. Il limone ha tale straordinaria virtù.

Nella primavera avanzata il rigoglio delle piante è al massimo grado. Visione di incanto e di mistero. I fiori bianchissimi e i frutti verde-oro risaltano e si nascondono in mezzo alle foglie di lucido bronzo. Il profumo scende nei polmoni e nell'animo. I colori ispirano serenità di sentimenti e invitano alla contemplazione.

Spettacolo e sensazioni celebrati da grandi poeti e compositori.

Nel giardino di Armida Torquato Tasso trova che l'aria per effetto di magia

rende gli alberi fioriti
e *co' fiori eterni eterno il frutto dura.*

Gabriele d'Annunzio nell'agrumeto di Massa, *un labirinto inimmaginabile, si sentì rapito dai tronchi scolpiti nella pietra delle grotte segrete, dal fiore che è come la spuma da cui nasce la carne immortale, dall'ombra acquatile, modulata dal canto morente di una sirena bandita dal mare.*

Giulio Doria, scrittore e coltivatore massese, definisce il limoneto *una foresta bassa di equorea deliquescenza, che respira con magica soavità, ... sulla terra costellata da tremuli occhi di sole.*

Ernesto e Giambattista De Curtis in *Torna a Surriento* cantano:

*'nu profumo accusí fino
dint''o core se ne va.*

Profumo, aroma e colori che il pasticciere e il distillatore trasferiscono con arte e passione nei loro prodotti, unici, prelibati, inconfondibili.

I liquori principali sono due: il limoncello e la crema di limoni. In certo modo li possiamo dire entrambi figli della crisi. Infatti, a mano a mano che gli sbocchi commerciali si riducevano per i bassi costi, c'era bisogno che il prodotto venisse smaltito in diversa direzione e allora prima artigianalmente, addirittura familiarmente, poi a livello industriale, su ricette piú o meno indovinate, ecco che nascono questi liquori ...non facili.

Il limoncello è limpido, verde, intenso e amaro come il magnifico frutto.

La crema, ovviamente di gradazione inferiore, è opaca, lattiginosa, piú pastosa. Parimenti gradevole, secondo i gusti.

Non possiamo accennare ai tipi di pasticceria perché la materia è tanto vasta da non trovare spazio in brevi e semplici appunti. I manipolatori di dolciumi danno fondo alla personale creatività in serrata competizione e in vivace spirito di emulazione, con risultati talora sorprendenti e sempre gratificanti.

Meno impegnativa è la preparazione del gelato, anch'esso ottimo nel suo genere, fragrante e di una freschezza tutta sua. Poi c'è il sorbetto, antenato del gelato, che oltre ad essere gradito in ogni occasione, si usa come ristoro a metà banchetto sin dal '700, quando fu inventato appunto per questo.

Infine la marmellata. Una vera delizia. Chi sa scegliere la qualità dei frutti da utilizzare e impiega con intelligenza le quantità degli ingredienti, in base a una ricetta o per invenzione propria, presenta un qualcosa di estrema bontà, ad elevato potere energetico e di sicuro gradimento. Ma non è solo questione di ricette o di fantasia. Ci sono pure modi differenti di preparazione, i più comuni e quelli tenuti gelosamente segreti.

Massa Lubrense è la città dell'annuale Sagra del Limone, giunta alla 32^a edizione. La manifestazione richiama un gran numero di persone, cui si offre la possibilità di visitare alcune aziende, dove per la circostanza si improvvisano mostre di antichi attrezzi e materiale storico relativo ai cicli delle massicce esportazioni dei due secoli scorsi. È un'occasione non solo di festa, ma di puntuale verifica socio-economica, nonché un impegno politico permanente sui temi che riguardano il settore e che vanno ben oltre il ristretto ambito del comprensorio sorrentino-amalfitano.

ottobre 2005

Sono da leggere con interesse

- ATTI DEI CONVEGNI della *Sagra del Limone* - Massa Lubrense
a partire dalla I - agosto 1974
- Roberto Fusco - *UNA PIANTA ANTICA E MODERNA*
Ed. Scarpati 1985

- Arnaldo Fusco - *Storia di un fondo chiamato IL GESÚ*
Ed. Scarpati 1985
- Vito Di Pinto - *Agrumicoltura sorrentina*
Tip. Tessitore - Napoli - 1934

*

dall' ENCICLOPEDIA HOEPLI - Vol. IV - pag. 632, ed. 1959:

limone

(dall'ar. *laimum*; lat. sc. *Citrus limonum* Risso o *Citrus medica* L., varietà *Limon* L.) - pianta sempreverde, rifiorante, della famiglia delle *rutacee*; alta 2-5 m, con foglie coriacee ovali, crenate o intere, punteggiate per la presenza di ghiandole oleifere, con fiori odorosi riuniti in mazzetti, con 4-8 petali bianchi, esternam. rossastri o violacei, numerosi stami; frutti (*esperidi*) ovoidali, con buccia gialla, liscia o rugosa, sottile o grossa, polpa succosa acida. Ha germogli violacei, rami slanciati, flessibili, pendenti, talora spinosi. Originario dell'India e della Cina, è coltivato nella regione mediterranea (importato forse dagli Arabi nel III-IV sec.). Storicam. i primi limoneti in Sicilia impiantati a scopi industriali sono citati nel 1002. I frutti sono formati dal 38 % di buccia (ecto e mesocarpo), 60% di polpa, 2% di semi; la loro composizione chimica media è: 83% di acqua, 1% di sostanze azotate, 5% di zucchero, 0,5% di sali minerali, 10% di cellulosa e sostanze varie tra cui abbondante vitamina C (acido ascorbico). Il limone fiorisce nei mesi da marzo a ottobre. Si moltiplica per innesto a gemma o a corona su piante di arancio amaro ottenute da seme.

Produzione media di una pianta adulta in buone condizioni: 250 limoni all'anno per la durata dello stadio produttivo (c. 80 anni) con un massimo di 350-400 tra i 15 e i 45 anni. In Sicilia la produzione raggiunge i 500-800 frutti per pianta. La produzione annua media italiana si aggira intorno ai 3 milioni di quintali, piú 300 mila quintali di verdelli.

Novembre 2001

Questa breve nota può sembrare fuori stagione. Mi riferisco alla *Camminata dei 23 Casali*, la straordinaria iniziativa di Giovanni Visetti, che il Sabato Santo dell'anno passato ha portato escursionisti, appassionati e innamorati del nostro territorio per le strade e i sentieri di mezza Massa. Chi vi partecipò rimase molto soddisfatto e non pochi auspicarono che la cosa potesse diventare un appuntamento annuale. Ma io vorrei tirare fuori una delle mie *idee strane, ma non troppo*.

Benissimo *andare insieme*, percorrere in lungo, in largo, in profondità che dir si voglia, le contrade e i villaggi lubrensi. Benissimo anche *assaggiare* soltanto - come dice Visetti - e tornare a casa con l'impressione di non essere riusciti a vedere abbastanza, al fine di mantenere vivo il desiderio di ripetere la camminata, intesa come una specie di pellegrinaggio sui generis, che desti curiosità e interessi particolari, insieme con la gioia di vivere una giornata senza l'assillo delle quotidiane faccende.

La semplicità dell'impresa e nello stesso tempo la *fatica* che essa comporta ne sono le caratteristiche, mentre i risvolti turistici e culturali in uno con lo stimolo alla conoscenza dell'ambiente ne sono l'impronta e la finalità. Un mio cugino americano al quale ho inviato l'opuscolo-guida mi dice che leggendolo ha avuto la netta sensazione di camminare egli medesimo, tanta è l'intelligenza dell'itinerario. E aggiunge (cito testualmente): *La "Camminata dei 23 Casali" è un gran lavoro. Io continuo a meravigliarmi per il concetto generale, l'attenzione ai dettagli e la grande cura che vi è stata dedicata. Chiunque ha qualche cosa a che farci può esserne orgoglioso. Bravissimi!*

Ed ecco l'idea strana.

Dicevo è *bello andare insieme*, ma è anche bello - prego di credermi perché è una meravigliosa esperienza personale - *andare da soli* o in compagnia di uno o due amici, ogni volta che si abbia una mezza giornata senza impegni, ogni volta che si senta la necessità di *respirare*, di scoprire, di andare a trovare amici che non si vedono da tempo. Come? Arrivando in auto fino a un certo punto e proseguendo a piedi, per poi tornare alla macchina in senso inverso o per altra via. Anche d'inverno, quando la tramontanella pulisce l'aria da ogni impurità e rende assolutamente mirabile la visione dei Golfi. Capri la prendi con le mani e tutto il resto è uno scenario divino, incomparabile per la vivacità dei colori e la brillantezza dei toni. In primavera quando il verde novello ti innesta il vigore prorompente della vita che rinasce. In autunno quando il malinconico sopore della natura ti predispone a sentimenti di pace e di serenità.

Sotto l'aspetto umano una passeggiata in solitudine ti porta al contatto diretto con uomini e cose. Mille motivazioni ti assalgono improvvise. Ti fermi se ritieni che devi osservare, ti sposti per meglio guardare. Bussi alla porta dell'amico, il quale è felice della sorpresa e ti offre un caffè o un bicchiere di vino se sei accaldato. Lo zappatore (ce ne sono ancora), lieto di prendere fiato, dalla *pezza* che sta dissodando ti chiede che cosa vai facendo. Un angolo di strada che ti ricorda un avvenimento vissuto trenta anni fa, un posto dove trascorresti un piacevole momento, una svolta dietro la quale dieci anni addietro facesti un incontro interessante, sono piccole pagine di storia intima che rievochi con o senza nostalgia, con o senza rimpianti. E ti riporti nel vecchio della tua esistenza, avvicinando qualcosa al presente per fartene vanto con te stesso o per mettere definitivamente da parte.

Ritorna, ripercorri le strade del paese che hai dimenticate, facendoti accompagnare da una guida di eccezione, la tua inventiva.

Ferma la macchina al quadrivio della Spina, sali per Colarusso e fatti lentamente il crinale di Via Tuoro che ti porta al Peraccio. La vista e l'animo si riempiranno di splendore.

Parcheggia nella piazzetta di Schiazzano e attraverso Vico Barbarella raggiungi il sito aprico di *ammónt''a chiana* (deformazione lessicale di *'n pónt''a chiana*), dove a destra puoi scendere nel *Rivo* e a sinistra inoltrarti nella zona di *Li Padri*, per la cosiddetta via del *Revetiello*, la piú breve di cui si servivano i Terminesi per scendere a Massa.

Scendi per *la Rosa*, dove forse non sei mai passato. C'è silenzio assoluto. Non ci troverai niente di interessante (sembra), ma scoprirai che quella era la via piú spedita per andare da Massa a San Liberatore e dalla Lobra a Santa Maria passando per Campo. Una delle pochissime stradine di collegamento, tutta chiusa a destra e a sinistra da muri di contenimento e di recinzione e del tutto priva di case lungo il suo percorso.

A San Francesco mettiti alla ricerca della taverna dove la sera del 2 marzo 1904 furono uccisi gli anziani gestori della medesima, Antonio Massa, detto Fecchettiello, e la moglie Orsola.

C'è un po' di slargo a Villazzano, lungo il rettilineo dopo la curva di Villa Lubrense. La macchina vi si alloggia comodamente. Scendi verso Puolo, e appena finite le *tese* ci sei. Dai una sbirciatina attraverso il buco della serratura all'interno della chiesa parrocchiale dell'Addolorata, che è la prima costruzione che si incontra. Due passi attraverso una

specie di corridoio e sei sulla *Loggia*. Nessuno ti manderà via, pur essendo proprietà privata. È l'*asteco* dei terranei sottostanti, e tra le reti spase ad asciugare ci trovi sempre una sedia che un pescatore mette a tua disposizione. Prima di portarti sulla spiaggia fermati sotto 'o *seppuorto* che sovrasta la stradina: incontri una donna anziana (oh, la felice memoria della cara e simpatica Ninetta!) che ti racconterà antiche leggende, come quella dei lupi che non osavano arrivare laggiù per le loro scorribande di rapina. Infine siediti dieci minuti davanti a un bar di quella stupenda frazione, di cui si parla tanto poco non capisco perché.

Tornando affronterai il leggiero sforzo della risalita. Otto minuti di salutare allenamento.

*

Voci, oggetti, mestieri che scompaiono

- 'e calandriéle fasce di stoffa pesante usate dagli zappatori a protezione delle gambe
- 'e filandrite filze di nocchie abbrustolite
- 'o cufenaturo conca di terracotta dove si lavavano i panni
- 'a culata il bucato
- 'a scafaréa vaso di terracotta smaltato per vari usi
- 'o trapenaturo l'arcolaio
- 'o cagnapezze barattava cenci vecchi con oggetti vari
- 'o conciatiane conciabrocche
- 'o 'mmolafruóffece l'arrotino
- 'o solachianiéle riparatore di scarpe
- 'o speciale il farmacista
- 'o 'gnore titolo di rispetto (abbrev. di signore)
- 'a sciucca blusa, camicetta da donna
- 'a sciammeria giubba da uomo, marsina
- fattu craie dopodomani
- sera ierisera

Quanti massesi non sono mai stati sul Monte di San Costanzo? Certamente moltissimi.

Non manco mai di portare i miei amici che vengono da fuori presso il radio-faro della cima Croce, il punto piú alto del nostro territorio (498 metri). Nel piccolo spiazzale davanti al cancello della struttura, cui è interdetto giustamente l'accesso, si scende dalla macchina (piú bello andarci in motocicletta), si fanno venti trenta metri di sentiero ed eccoci di fronte a una visione di indescrivibile incanto. Per due fidanzatini è il paradiso terrestre. Per gli amanti della natura un fascinoso spettacolo di cielo terra e mare commisti in splendida armonia. Per i cultori delle classiche leggende la regione indiscutibile delle omeriche sirene. Per tutti un'ascesi fisica e spirituale al limite dell'estasi.

Scrivevamo alcuni anni fa della strada della Campanella:
una lunga e monotona, forse anche inutile, passeggiata tra una montagna arida e sassosa a sinistra e una distesa anonima di mare a destra, se non ci fosse in questo mare una certa isola che si chiama Capri, se non si avvertisse il mito delle Sirene, se le torri costiere non ci parlassero di storia. ⁽¹⁾

Ebbene, su questo punto del San Costanzo non esistono i "se". La terra arida è condizione verginale di natura, la distesa del mare è dominata dall'alto, l'isola azzurra una specie di miraggio talmente vicino che puoi toccare con mano la corposa sensualità del suo profilo. Quella terra è il severo promontorio che chiude a meridione il golfo dei poeti, il mare è quello che *prima dell'alba è bagnato dalla luna che ci piove*, ⁽²⁾ Capri è la punta di un iceberg roccioso mai descritto in una nordica favola.

Se ci vai con una donna, questa a un certo momento dubita che l'hai portata in un luogo da dove non la farai piú tornare e incomincia a temere. Ti guarda, studia i tuoi atteggiamenti, sente il cuore mettersi in agitazione. Poi dice a se stessa: *non è possibile*. E si rasserena. Esclude che tu pensi di restarci con lei per sempre, rintanati dietro una balza o nell'intrico di un cespuglio di rovi, dove nemmeno le unità cinofile della gendarmeria verrebbero a scoprirvi, perché lí tutto è metafisico, tutto è al di fuori delle possibilità degli esseri mortali. Soli, cioè insieme, abbandonati nell'immobilità dell'infinito, tenuti desti dall'eterna alternanza della luce e delle tenebre.

A sinistra il gran mare di Poseidonia. A destra la mirabile costa lubrense dal capo di Massa alla Punta di Baccoli, come non si può osservare da nessun altro posto del nostro territorio, nella plasticità della sua conformazione e nella difformità della sua linea.

La strada che porta lassù presenta curve e rettilinei in mezzo alla povera campagna e tratti arizonici nella montagna, squartata per consentire il passaggio. Prima dell'ultima virata si lambisce la sella che si interpone tra la cima centrale del monte e quella piú alta dove ci troviamo. In una mini radura silvestre tra i pochi castagni un silenzio ovattato di azzurro e di verde, una luce tagliata da sciabolate di ombre che piovono dai rami. Lí si sentirebbe piú al sicuro la tua compagna. In un mondo piú reale, tu e lei seduti su un sasso, il tuo braccio sulla sua spalla, il suo intorno alla tua schiena. Prigionieri del niente e senza bisogno di guardarvi negli occhi nell'austera bellezza che vi circonda, perché il contatto dei corpi è già la simbiosi dei vostri sentimenti.

⁽¹⁾ *Vecchi articoli* - Ed. 1999

⁽²⁾ *Controversi* - Ed. 2000

Prosaicamente il pensiero di un vecchio amministratore:

Il Parco Marino?

È il San Costanzo una miniera da attivare per le fortune turistiche del nostro paese. Come? Iniziativa privata. Ovviamente nel rispetto più assoluto delle caratteristiche ambientali. E soprattutto senza preclusioni al pubblico godimento. Libertà assoluta di circolazione, di sosta e di respiro.

Ne parleremo ancora.

* * *

M a l g o r z a t a (Margherita)

Se un giorno
vedrai,
prima dell'alba,
il mare delle Sirene
bagnato dalla luna
che ci piove,
tra il Promontorio e Capri,
troverai
il metallo dei tuoi capelli
e il colore del tuo viso.
Sparisse la luna
daresti tu la luce
a quel mare.

Varsavia, 1985

da
2000

l

È

Ed.

dicembre 1978

Ci è molto piaciuta la *marcia longa* indetta e organizzata dal Gruppo di Impegno Pastorale della parrocchia di Massa.

Un'autentica marea di gente, di ogni età e di ogni categoria si è vista "andare" per le vie del paese, spinta ed animata dalla sola ansia di "andare insieme", nella maniera più semplice e naturale, senza motivo di competizione, senza bramosia di traguardi, senza impegno agonistico. Una comunità in cammino al solo fine di "stare insieme", nell'intimo godimento di "stare con gli altri", senza discriminazioni di sorta. Gente dalla faccia allegra, essenzialmente serena.

Uno spettacolo esaltante, perché fatto di niente e di tutto. Del niente che crea quel tutto che si esprime in una carica di umanità, la più genuina e spontanea perché non artefatta, non voluta, non studiata.

Una festa, dove nessuno è andato per "farsi vedere", dove nessuno è andato per compiere un dovere non sentito, nessuno per convenienza o per fare piacere alla tale persona, dove nessuna donna è andata per guardare il vestito dell'altra, nessun atleta per misurare la sua forza con quella dell'avversario.

Una festa fatta di aria, di muscoli, di azzurro, di campagna. Di preghiera, perché è preghiera anche il lodare Dio per l'aria che si respira, per i colori del mare e del cielo, per i ricami di una nuvola.

Uno spettacolo che non esitiamo a definire anche commovente. È bello, è assolutamente umano e cristiano vedere il padre anziano "correre" con il figlio giovane e forte, l'elettore con il consigliere provinciale, l'operaio con il professore. Proprio come nella gran corsa della vita.

E abbiamo visto salutarsi con un sorriso quelli che non tanto si vogliono bene.

Gente in libertà, non eccitata come negli stadi, non sfrenata come nelle carnevalate, non cieca di fanatismo, non gonfia di passione politica, ma semplicemente felice di “vedere gli altri”, di “andare”, di “vivere”.

Ne siamo rimasti veramente entusiasti.

ciclostilato mensile del consigliere comunale Luigi Sigismondi

ě 1 ÖI I

L'articolo, apparso sul detto ciclostilato, così continuava:

Ma che c'entra con questa relazione la *marcia longa*, che non ha nulla a che vedere con le attività amministrative?

C'entra. Perché nel settembre scorso Sigismondi parlò di una manifestazione del genere. Sull'esempio della *Stramilano* suggeriva di far svolgere a Massa una *Stramassata*, organizzata dell'Assessorato allo Sport, per riempire qualche domenica d'ottobre, quando la stagione turistica è finita e il campionato di calcio non è ancora incominciato. Evidentemente l'idea dovette apparire strana. I fatti, come sempre, hanno dato ragione al consigliere. La marcia longa della Parrocchia ha avuto un lusinghiero quanto prevedibile successo, mentre il Comune resta sempre indietro in certe iniziative che poi, tra l'altro, hanno il pregio di non costare nemmeno un soldo!

Viva il calcio, viva il ciclismo, ma vivano anche cose belle come quelle che abbiamo vedute il 26 dicembre, nelle quali *vincono tutti*, partecipano tutti e gioiscono tutti!

L' O M B E L I C O

Umbilical hymn

23 giugno 2005

17

Sul Corriere del Mezzogiorno di oggi un elzeviro di Eddy Monetti, dal titolo *L'antica sensualità dell'ombelico*, mi ha portato subito ai versi di un brano della raccolta " *Controversi 2* " :

*dall'umido ombelico
l'ultima goccia scivola
sul ventre che respira*

La poesia con fine vigore sensuale mette...a nudo il corpo della fanciulla distesa al sole sui sassi della Chiaia, la defunta spiaggia del litorale della Lobra. ⁽¹⁾

Al centro della figura scolpita nella realtà e nella mente dell'autore è la cavità del ventre verginale, che ha conservato più a lungo che non le altre parti della persona le gocce salmastre residue dopo l'uscita dall'acqua.

Ebbene, sono d'accordo con l'articolista, quando egli dice che l'ombelico, al primo posto tra le armi della seduzione femminile secondo la mitologia classica, non è il primo argomento che la donna possenga per captare sentimenti e desideri. Ma senza dubbio non è nemmeno l'ultimo degli attributi deputati dalla natura a conquistare attenzione e interesse. La potenza di provocare grosse disfide di ordine esclusivamente materiale appartiene ad altri elementi conturbanti.

I greci definivano l'ombelico il mistero del mondo. Ma più che assegnargli il fascino dell'arcano, diciamo che è il sigillo di un distacco e il segno di un avvio. È la ferita lasciata dallo strappo del filo che tiene unite due vite in simbiosi, due vite che a un certo punto si sono incontrate sulla strada del destino, si sono nutrite della stessa linfa, sono "andate" insieme, non l'una con l'altra, ma l'una e l'altra in una mirabile composizione artistica fatta di carne, di sangue e di spirito. Non produssero simili capolavori il genio di Michelangelo, la lirica di Leopardi, il pennello divino di Raffaello. La materia bruta,

pietra, tela, parola scritta che sia, resta tale pur nella sublimazione dell'arte.

L'ombelico è l'*imprimatur* che il Creatore pone sull'opera nuova che lancia nella luce. È il morso dell'eternità che agisce sul tempo e lo rigenera in stupefacente progressione.

Tornando a Monetti leggiamo che oggi l'ombelico è stato catturato dall'industria dell'effimero. Un'industria povera, una moda che mi auguro non passeggiere per il risvolto estetico che ci propone e un suo contenuto di innocente libertà. Non avendo più che cosa scoprire sopra, non essendoci più che cosa ridurre sotto, la donna dell'ultimo decennio del secolo ha messo mano a mostrare la fascia mediana. Un'area pulita.

Parlavo di estetica, sí. Se il pancino è pancino. Se l'adipe è assente sulla calottina schiacciata che ha in mezzo quella minuta cavità che alla Chiaia rimaneva umida e invitava solo a casti pensieri. Casti perché il Poeta la guardò con occhi scevri di brama, rapito solo dalla forza devastante del bello assoluto. Un "pantaniello" rivestito di pelle a breve distanza dal "pantaniello" sorgivo, dove andavano ad attingere Titina e Carmela.⁽¹⁾

Se poi ai lati si modellano i morbidi incavi di una vita sottile sopra fianchi moderatamente larghi siamo ai confini dell'incanto. Una perfezione di dorica semplicità che resta inalterata negli anni più di ogni altra corinzia espressione dell'architettura muliebre. Giovannino Gaeta non ebbe la fortuna di ammirarla per i vicoli dei Quartieri. Avrebbe fatto di uno spartito musicale il simbolo araldico della sua Napoli canora.

⁽¹⁾ leggere *Il mare di Massa*

Strumenti per musica popolare
dotazione dei suonatori della Canzone di Capodanno

- 'o scetavaiasse (svegliaragazze). È composto da due pezzi: un bastoncino di legno che si appoggia alla spalla a modo di violino e un'asticella pure di legno tutta seghettata, cioè dentata, che scorre sull'altra come l'archetto del violino. Quest'ultima è fornita di dischetti di latta fissati con un chiodino, ma non ben fermi, in modo da produrre un rumore come di sonagli simile a quello dei dischetti che sono sulla circonferenza dei piccoli tamburi che si usano per la tarantella.

- 'o caccaviello, a Napoli e in altre località detto anche caccavella o putipù (onomatopeico). Una latta dalla quale è stato divelto uno dei fondi, sostituito con una membrana di pelle bucata al centro, dove si fa passare un'asticella rotonda sulla quale, con un movimento di sali e scendi, si agisce con una mano, inumidita per creare l'attrito. La vibrazione della membrana produce un suono vagamente somigliante a quello di un contrabbasso.

Caccaviello in italiano è pentola. Infatti la latta senza un coperchio assume le caratteristiche di una pentola.

- 'o triccabbalacco, talabalacco, dal persiano *tablek*, una sorta di timpano da suonare in guerra, usato dai Mori. Il nostro è formato da tre bastoncini piuttosto robusti, specie di martelli bicipiti, fissati a un pezzo di legno ad essi perpendicolare. Quello centrale è fisso, i due laterali sono oscillanti e vengono battuti dal suonatore contro quello centrale, in modo da produrre suoni ritmici e sordi come colpi di martello.

- *l' acciarino*. La bacchetta di acciaio (acciaino) adoperata per affilare lame e coltelli. Percosso con una piccola verga, anch'essa di metallo, produce il suono, ma ben più corposo, del triangolo che si usa nelle orchestre.

