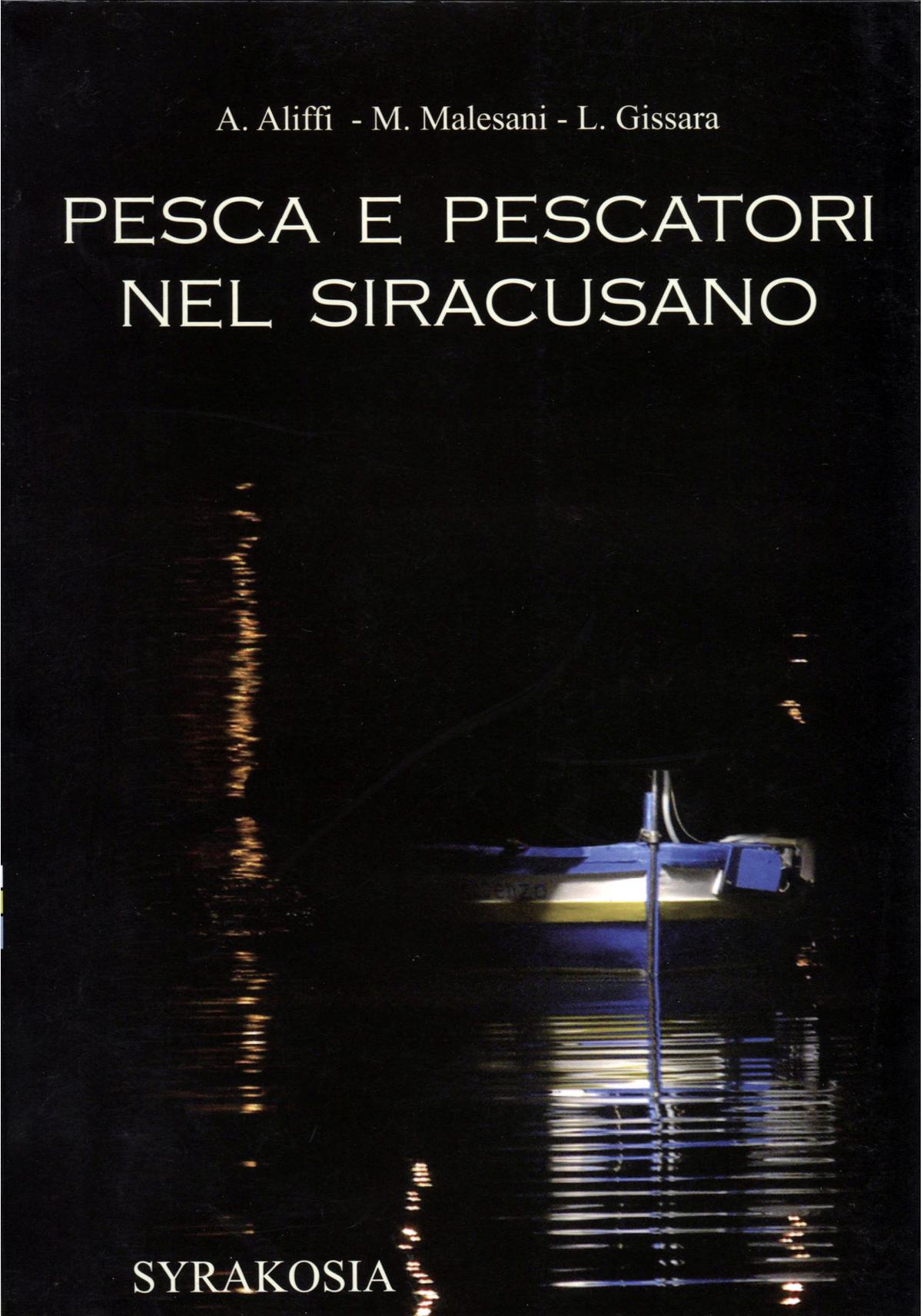


A. Aliffi - M. Malesani - L. Gissara

PESCA E PESCATORI NEL SIRACUSANO

SYRAKOSIA



**I PESCATORI: ORGOGLIO D'APPARTENENZA
E
MEMORIA DELLE TRADIZIONI**
a cura di Mariarosa Malesani



Quartiere della Graziella visto dal mare

Introduzione

Da quando sono venuta ad abitare a Siracusa sono stata sempre attratta dal fascino di Ortigia, le passeggiate per le strade più nascoste e per gli slarghi che appaiono all'improvviso, la vista di una bifora o di un balcone barocco, la scoperta di un portale quattrocentesco scampato ai terremoti e nascosto da panni stesi o purtroppo da macerie di muri crollati. L'isola va scoperta così, pian piano, nei giorni in cui il cielo di un azzurro incredibile fa da sfondo ad una continua emozione. Ma nello stesso tempo non si può non considerare quale triste destino abbia avuto la città ed in particolare l'isola di Ortigia. I monumenti classici, incredibilmente imponenti e numerosi, hanno assorbito per molti anni l'attenzione degli studiosi e, anche se non si vuole sminuire la loro importanza, hanno finito per distrarre l'attenzione dalle testimonianze di tutte le altre epoche della città.

Siracusa è stata fin dall'antichità molto importante per la sua posizione strategica perché era il punto di sbarco o di sosta per chi veniva dai paesi del Mediterraneo. Capitale temporanea dell'impero romano d'Oriente, sede di uno dei baffi dell'impero bizantino (era precisamente il quarto dei nove baffi e cioè un grande opificio imperiale per la tessitura e la tintura in porpora di lane e sete); nel Medioevo lo scrittore-geografo arabo Edrisi nel libro conosciuto come il libro di Ruggero, nel 1154, diceva: "Siracusa è delle città celeberrime e dei più nobili paesi del mondo".

Le Repubbliche marinare di Genova e Pisa tentarono di farne una contea personale ed Amalfi pose i suoi magazzini in città (via Amalfitania). L'importanza commerciale e marittima di Siracusa continuò fino a quando la trasformazione in Piazza d'armi nel XVI sec. diede un colpo mortale



all'economia tutta. Le attività relative al mare, da sempre, avevano due collocazioni diverse. Il commercio interno ed estero aveva il suo appoggio nel Porto Grande e nella Marina; il Porto Piccolo era la sede elettiva dei calafatari e dei pescatori della Graziella.

La pesca in Sicilia è sempre stata un insieme di attività tradizionali, i cui strumenti e le cui aree di competenza risalgono a tempi antichi ed hanno

avuto un perfezionamento in epoca araba, epoca che ci ha lasciato, oltre alle tecniche di pesca, anche i modi per cucinare e conservare tanti tipi di pesce. Il mondo dei pescatori, tradizionalista nei metodi, in realtà è stato sempre aperto agli scambi di culture e abitudini diverse proprio per il suo correre attraverso il Mediterraneo e per lo spirito di mutuo soccorso che caratterizza il popolo del mare.

Nella seconda metà del sec. XVI si svilupparono nel territorio le tonnare che impegnavano i pescatori non solo al momento del passaggio del tonno, ma anche per la lavorazione e la conservazione delle sue carni. Le tonnare, offrendo un lavoro sicuro e redditizio, furono viste con grande favore poiché garantivano un lauto guadagno. I luoghi di pesca e lavorazione del pesce *di cui non si butta niente* (comunemente definito *il porco del mare*) si moltiplicarono lungo la costa e i capitali vennero, anche nei secoli successivi, dirottati sulle tonnare.

A Siracusa l'attività dei pescatori faticò a sottrarsi all'egemonia delle tonnare fino alla svolta imposta dall'avvento dell'Unità d'Italia con il tentativo di trasformare la città da presidio militare a città mercantile. L'opera per attuare la trasformazione ebbe dei momenti di stasi perché con le guerre coloniali dei primi del novecento e poi con l'avvento del Fascismo che aveva pure mire espansionistiche, ci fu un grande movimento di mezzi da guerra poiché l'imbarco delle truppe e degli armamenti avveniva da Siracusa verso l'Africa. L'attività dei pescatori e del porto ebbe nuovamente una battuta d'arresto.

La pesca continuava ad essere praticata lungo la costa e nei luoghi tradizionali usati da secoli, ma il ricavato era sempre esiguo. La seconda guerra mondiale diede il colpo di grazia all'attività dei lavoratori del mare, tanto che le condizioni già precarie diventarono quasi tragiche al punto di convincere molti a tentare la via dell'emigrazione e andare soprattutto in Sud America dove già erano emigrati i siracusani nei primi del '900 e dopo la prima guerra mondiale. L'Argentina ospitava a Mar del Plata una comunità italiana fatta tra l'altro anche da emigrati della nostra città, che per molti anni avevano mantenuto il dialetto parlato alla Graziella, le abitudini e i costumi della città d'origine.

Sono rimasti in pochi i pescatori che hanno vissuto gli anni di trasformazione della città e che sono depositari della memoria di un tempo che rischia di essere dimenticato. In ciascuno di quelli che ho avvicinato c'è un ancora l'orgoglio di essere stati pescatori e la nostalgia dei tempi passati. La pesca era un'attività fiorente e numerosi i metodi adottati, così che si formavano i gruppi a seconda della tipologia scelta. Si cominciava da molto giovani agli ordini del nonno o del padre, perché il mestiere si tramandava di padre

in figlio e la vita era così dura che difficilmente si riusciva a migliorare le proprie condizioni economiche, ma per fortuna era forte la solidarietà. Il periodo di addestramento sulla barca era duro e, spesso, gli anziani aumentavano di proposito gli ostacoli per temprare il carattere e la resistenza dei mozzi.

I pescatori del quartiere Graziella appartenevano a un ceto sociale piuttosto basso e la maggior parte era analfabeta. Agli inizi del XX secolo, con Regio Decreto, fu istituita una scuola serale per l'alfabetizzazione e la professionalizzazione dei pescatori. L'iniziativa durò qualche anno e poi fu abbandonata. In realtà gli insegnamenti più importanti venivano dall'esperienza maturata dai vecchi, ai quali veniva tributato il massimo rispetto e che guidavano il lavoro e la famiglia con autorità e con un'attenzione particolare all'educazione dei più giovani.



Motopesca anni '50 nel porto grande

La pesca si pratica anche ai giorni nostri certamente con tecniche e modi diversi. Le barche a motore, gli alimentatori per le lampare e l'uso di materiali più resistenti rendono la pesca meno faticosa e meno pericolosa. I pescherecci sono dotati di computer, di radar e di trasmettente ed altre strumentazioni che consentono di programmare a bordo luoghi, modi e tempi per ottenere la resa migliore. E' quindi diversa anche la preparazione culturale degli attuali lavoratori che hanno allargato il campo della loro attività e vanno a pescare sempre più lontano.

Una nota dolente è data dal fatto che il pescato di questi pescherecci super attrezzati viene venduto nel catanese e a Portopalo.

Anche le vecchie tradizioni vengono pian piano abbandonate dai pescatori così che anche le barche e i pescherecci hanno nomi nuovi, non più dedicati ai santi protettori. E così leggiamo a prua Mare Jonio, Tre fratelli, Sebastiano padre.....



La Graziella: il quartiere dei pescatori

A Siracusa nel Medioevo i pescatori abitavano nella zona della Salibra o Resalibera, il quartiere che abbracciava anche l'attuale Graziella, nome



Edicola votiva al Largo Graziella



Diversa altimetria fra il tempio di Apollo e la chiesa di S. Paolo

dere ad un'opera pianificata, si pensò di ammucciare i materiali nelle vie

che non esisteva nella documentazione siracusana del '400.

Il quartiere si estende sulla costa orientale dell'isola di Ortigia dall'insenatura del Porto Piccolo ad un tratto del lungomare di Levante. Il nome attuale deriva dalla devozione alla Madonna delle Grazie che i lavoratori del mare avevano elevato da secoli a loro patrona. Non molti anni fa, il largo alla Graziella ospitava ancora una chiesetta dedicata a Maria, abbattuta nel 1864 e sostituita da un'edicola votiva.

L'impianto architettonico del quartiere testimonia, ancora oggi, l'influenza araba. Dopo che la città capitolò nell'878, al termine di un lungo e devastante assedio, venne distrutta e gli arabi ne ricostruirono una con una topografia molto disordinata perché la ricostruzione venne lasciata all'inventiva degli abitanti e ai bisogni momentanei.

I successivi dominatori, dai normanni in poi, cercarono di dare un assetto più razionale alla città, ma non misero mano al riordino dei quartieri della Graziella e della *Spirduta* che continuarono, così, a mantenere il loro aspetto di originale spontaneità. Nemmeno il terremoto del 1693 portò ad una ricostruzione più ordinata, perché ci fu uno strano modo di intervenire nella riedificazione. Invece di rimuovere le macerie e procedere ad un'opera pianificata, si pensò di ammucciare i materiali nelle vie

e nelle piazze, insomma in tutti gli spazi aperti, con il risultato di aggiungere al disordine planimetrico anche quello altimetrico. I *ronchi*, infatti, sono più bassi anche di uno o più metri rispetto alle vie e la chiesa di San Paolo si eleva di circa 6 metri sul Tempio di Apollo. Anche se vi furono molte proposte di cambiamento, la Graziella non subì alcun significativo intervento fin dal '700.

In epoca borbonica l'unico intervento abitativo che fu fatto alla Graziella è l'enorme costruzione massiccia del 1843, che si affaccia su Via De Benedictis e che tuttora ospita le botteghe del pesce del mercato giornaliero.

Fino agli anni successivi alla seconda guerra mondiale le aperture a piano terra ospitavano cavalli e carrozze. I locali che prima fungevano da rimesse per le carrozze, esaurita la loro funzione, sono stati soppalcati raddoppiandone la superficie utilizzabile. Dietro questa costruzione vi è il Carcere Borbonico, conosciuto in quartiere come la *Casa cu n'occhiu*.



Edificio Borbonico di via De Benedictis



Soppalco ricavato dal vecchio portale



Carcere Borbonico

Il primo incarico per un progetto delle nuove prigioni venne affidato all'ing. Alì nel 1827, ma l'iter per l'appalto della costruzione si concluse nel 1852. L'intervallo di tempo è giustificato dai tragici avvenimenti che sconvolsero la città: nel '37 ci fu una epidemia di peste e per lunghi anni i moti risorgimentali impegnarono le autorità.

Dall'ing. Alì l'incarico passò all'ing. Spagna che portò a termine la costruzione nel 1857. Anche questa costruzione risulta massiccia e incombente. All'ing. Luigi Spagna si deve l'inserimento di un occhio in rilievo scolpito nella



Carcere Borbonico: l'occhio

chiave architettonica dell'arco d'ingresso. Il significato di questo simbolo che dà un soprannome così caratteristico al carcere di Siracusa può essere solo supposto perché non è stata lasciata alcuna spiegazione. L'occhio può essere quello della giustizia, che tutto vede, in quanto per un periodo

lì fu ubicato il Tribunale. Poteva anche essere l'occhio attraverso il quale i detenuti guardavano simbolicamente il mondo esterno e quindi la libertà. Il 25 giugno 1865 venne restituito a Siracusa il rango di capoluogo di provincia e nello stesso periodo venne introdotto il piano regolatore come strumento ordinario di intervento sulle città. Siracusa era stata per secoli un presidio militare e solo nel 1878 il Ministero della Guerra ordinò la demolizione delle mura entro 10 anni, ma la trasformazione della città con l'utilizzazione delle aree ex-militari doveva tenere conto dei gravi inconvenienti di natura igienico-sanitaria. In quel periodo cominciarono ad essere prese in considerazione le condizioni di vita degli abitanti e la necessità di

di offrire abitazioni adeguate alle richieste della popolazione. La cittadina militare doveva trasformarsi in città portuale perché, dopo essere stata sacrificata alle esigenze strategiche, doveva ritrovare la via per ritornare ad essere un florido centro commerciale. La prima preoccupazione fu quella di dare sfogo alla concentrazione di popolazione nei centri storici con la creazione di nuovi quartieri che furono individuati nelle aree, recuperate, delle fortificazioni e del Piano Montedoro fino allo spiazzo del Pozzo dell'Ingegnere. In questo modo si attuava, con l'offerta di abitazioni nuove e salubri, l'alleggerimento dei quartieri a nord di Ortigia e si prevedeva in particolare il risanamento della Graziella perché si era deciso di risanare il quartiere che era quello con il più alto indice di mortalità; ma il piano venne abbandonato, come si rileva dalla bozza di Piano Regolatore del 1885. Nel 1889 fu approvato un altro Piano che parlava, ormai, di mero ampliamento e dal quale veniva tolto il progetto di sventramento della Graziella. Nel 1891 il Mauceri, al quale era stato dato incarico di tracciare le linee per un nuovo assetto urbano, non prevedeva più il risanamento del quartiere, ma l'allargamento degli spazi d'ingresso d'Ortigia. I vari piani proposti dall'ing. Mauceri non ebbero corso e nel 1917, quando venne sistemata l'area attorno al Tempio d'Apollo, si pensò di allargare via Dione e via Montalto per collegare la Piazza Pancali con Piazza Archimede: anche questa volta non se ne fece niente.

Nel 1914 un Regio Decreto riconobbe l'Istituto delle Case Popolari di Siracusa e nel 1920 venne data l'approvazione definitiva per la realizzazione delle case in Borgata Santa Lucia. Gli alloggi erano destinati ai pescatori, agli artigiani e agli operai e così iniziò il primo spopolamento della Graziella.

In epoca fascista, la decisione di rimodellare in modo più monumentale l'ingresso di Ortigia fece abbattere buona parte del quartiere medievale per creare Via del Littorio (ora Corso Matteotti). Per fortuna ancora una volta la via Dione e tutto il quartiere vennero risparmiati.



Degrado al Largo Graziella



Degrado

L'esodo dal quartiere dei pescatori continuò anche dopo la seconda guerra mondiale fino all'ampliamento a nord della città attuato negli anni dell'insediamento delle industrie petrolchimiche. I nuovi quartieri sono cresciuti in fretta con le caratteristiche di quelli che gravitano intorno ai centri urbani, dove vengono a convivere identità diverse e dove, spesso, si sviluppa il degrado. Vi sono le comodità di appartamenti più nuovi, ma dove è finita la fratellanza e soprattutto la coscienza di appartenere ad un gruppo che aveva tracciato le linee della convivenza nel rispetto di regole dettate dal buonsenso e dall'esperienza? Effettivamente l'avvento dell'era industriale con

gli stabilimenti petrolchimici ha dato il colpo di grazia all'economia basata sulla pesca. Le tonnare cessano di esistere e quindi di impiegare maestranze per la lavorazione a terra e la conservazione del tonno. La pesca fatta nelle acque antistanti le nostre coste rende sempre meno, anche per problemi di inquinamento.

Il porto è stato spostato ad Augusta e il traghetto per Malta parte e arriva da Pozzallo, con nocumento per il commercio ortigiano ed il turismo.

Ora ad abitare gli antichi ronchi sono rimasti pochi vecchi che si rifiutano di abbandonare luoghi carichi di tante memorie. Girando per la Graziella si vedono molti cantieri aperti volti a recuperare gli spazi abitativi, ma coloro che verranno ad abitare sono membri della nuova società, multietnica o innamorata dell'Ortigia ormai scomparsa. Da quello che si può constatare, il desiderio di rimodernare porta anche ad eliminare le testimonianze del passato per un lavoro più rapido e meno dispendioso: ricordiamoci che risanamento non vuol dire cancellare la memoria.



S. Nicola di Bari: non pi esistente

Il ronco: l'elemento più caratteristico

A parte il blocco uniforme di abitazioni, costruito in epoca borbonica, che dà su via E. De Benedictis e il massiccio quadrato del Carcere Borbonico,

il tracciato viario della Graziella é, come abbiamo visto, alquanto tortuoso. Dalle sue strade, già poco dritte, si dipartono ronchi e cortili. Il *ronco* diventa il prolungamento degli alloggi che sono piccoli, perché derivano dal frazionamento delle proprietà e quelli che si trovano sotto il livello stradale sono umidi e soffocanti per cui il ronco e il cortile diventano spazi vitali.

La parcellizzazione delle proprietà si vede anche dal numero di scale esterne che portano ad abitazioni del piano rialzato o del primo piano creando un caratteristico miscuglio di materiali diversi per ringhiere e gradini. Le vie Arizzi e delle Grazie, con i loro ronchi, sono quelle che rappresentano in pieno l'originalità del quartiere dei pescatori. I ronchi possono essere di tre tipi: o ricavati nel cortile di una precedente costruzione nobiliare (il ronco VIII alla Graziella per ingresso un portale del '400 ed è largo e corto *foto A*) o breve e lineare (come il Ronco Coffari e molti della via Graziella che sono stretti, poco illuminati e umidi *foto B*) o lungo e tortuoso





A



B



C

con abitazioni più illuminate e meno umide (come i Ronchi 3° e 5° alla Graziella *foto C*). In quello spazio comune che è il ronco si svolgeva buona parte della vita quotidiana e si favorivano le relazioni sociali: gli amici erano comuni, gli affari di famiglia erano discussi da tutti e si accettavano suggerimenti, si piangeva insieme e ci si consolava nelle avversità. Gli abitanti della Graziella avevano lo stesso livello sociale e lo si evince dalle abitazioni e dallo sfruttamento degli spazi; solo in via Dione, in via Vittorio Veneto e in via Mirabella vi sono alloggi di una certa importanza, significativi esempi di architettura minore del '700 e anche resti di costruzioni antecedenti al terremoto del 1693. Vi è da dire che queste strade, soprattutto via Dione, avevano i negozi che occupavano il pianterreno a differenza delle strade interne al quartiere e dei ronchi che non avevano destinazione commerciale. La via Dione mantiene il tracciato di quello era il percorso più antico di Ortigia, quello che i Siculi dovevano percorrere per attraversare l'isola longitudinalmente. Via Resalibera viene indicata come il decumano minore dei romani. Via Dione è una delle vie principali del quartiere che occupa il settore nord-est di Ortigia e che come gli altri quartieri dell'isola ha assunto l'aspetto attuale attraverso i secoli. Della pianificazione greca rimane solo il tracciato di questa via, intersecato a sua volta dal reticolato del castro romano di cui sono testimonianza la via Resalibera e la via Mirabella. L'aspetto del quartiere inizialmente era diverso poiché in epoca greco-romana le abitazioni non avevano aperture verso l'esterno e le vie non servivano come punti d'incontro. Il Cristianesimo cambiò il sistema di vita e quindi anche la tipologia del tessuto abitativo; la comunità religiosa con la necessità di fare

proselitismo fece aprire le case verso l'esterno o verso i cortili comuni, la vita di relazione diventò fondamentale così si viveva insieme e ci si aiutava: stile di vita che alla Graziella continuerà quasi fino ai nostri giorni.

Il tenore di vita, almeno fino agli anni '50, era dignitoso, ma per mantenere questa dignità bisognava lavorare molto ed accontentarsi di dividere le case già strette con gli attrezzi, i remi, le esche e anche con le botti di legno dove si conservava il pesce salato. Gli strumenti di pesca come le nasse, i vari tipi di reti e gli ami con le esche venivano, a volte, preparati in gruppo nei punti prestabiliti per lavorare in compagnia e aiutarsi.

Nel ronco non si era mai soli e anche quando gli uomini erano in mare, le donne avevano il sostegno dei familiari che abitavano nello stesso cortile o delle vicine, a volte più che parenti. Data la ristrettezza delle abitazioni i servizi erano in comune, nel cortile c'erano *le pile* per il bucato e le corde per stendere; si metteva ad asciugare il pomodoro per fare lo *strattu* o il pomodoro secco; si esponevano all'aria anche le formelle della marmellata e si cucinava.

Questa vita non era sempre idilliaca; le liti più frequenti scoppiavano per l'uso dei servizi comuni o perché qualcuno diventava troppo invadente; ma si faceva subito la pace nel momento del bisogno. Anche gli amici e i visitatori diventavano familiari a tutti coloro che abitavano il ronco, i quali partecipavano alle discussioni, si interessavano alle novità, consigliavano in caso di contese, gioivano per i fidanzamenti e le nascite. Nel ronco abitavano spesso membri della stessa famiglia che venivano distinti dagli abitanti degli altri ronchi con dei soprannomi o *'ngiurie* così i Romeo erano conosciuti come i *famighi*, i Lopez erano i *tacciarì*, un Aglianò era detto *traccanedda*, un Garofalo era indicato come *mangia uova*, un altro Garofalo era conosciuto come *testazza* e la famiglia era chiamata dei *pusilli*, un Camilli era chiamato *Cesare* e infine Giuseppe Amico detto *Pippo 22* accompagnatore del sen. Maiorca nelle sue immersioni. L'elenco potrebbe continuare a lungo.

Alla Graziella vivevano i meno abbienti nelle vie più interne, ma in via Resalibera, in via Dione o in via Mirabella le case diventavano più importanti e nelle parti inferiori c'erano le botteghe. Vi abitavano quindi i proprietari di barche o addirittura i piccoli armatori. Dove c'era un certo benessere la sposa portava in dote la barca alla quale veniva dato il suo nome, ma con riferimento al santo, così c'erano le barche che si chiamavano Santa Lucia, Santa Maria o Immacolata....

Fino agli anni '50 il bucato *grosso* non si faceva nei ronchi, ma veniva lavato dalle lavandaie al Teatro Greco. La lavandaia, insieme ad un uomo della sua casa, girava per il quartiere a ritirare la biancheria dalle clienti e



Vita di ronco

con il carretto andava sopra al Teatro a lavare e quando il bucato era asciutto rifaceva il giro per la consegna. Tutto questo fino a quando si cominciò a lavorare sistematicamente al recupero del monumento classico e le donne andarono a lavare alla foce del Ciane.

Ora girando per il quartiere si avverte troppo silenzio, non ci sono più bambini che giocano gridando o garzoni che consegnano la merce. Nei ronchi, ancora abitati, si vedono pochi vecchi seduti che si lamentano di essere stati abbandonati; non raccontano volentieri la vita del quartiere, come se ciascuno volesse tenere per pudore i ricordi dentro di sé e invece vengo

a scoprire che non si fidano a parlare perché ci sono i “forestieri” che vogliono comprare per ristrutturare e rivendere e così sono preoccupati di dover lasciare la casa. Li tranquillizzo chiarendo che il mio interesse è dettato dal desiderio di raccogliere informazioni e allora iniziano a parlare e a ricordare i tempi passati, con il solito ritornello che erano migliori e che c’era onestà e rispetto. Lamentano anche la presenza di extracomunitari anche orientali che vanno, però, solo a dormire e con i quali non vogliono avere niente a che fare. Tutto è cambiato: gli uomini sono troppo vecchi per pescare, i figli sono lontani e fanno tutti altri lavori, gli amici si sono trasferiti in altre parti della città e non si fa più la stessa vita: in realtà il vero male è la solitudine come in tante altre luoghi dove la vita sembra avere subito una frattura tra il passato e il presente.

La religiosità dei pescatori

I pescatori, che erano da sempre molto religiosi, avevano l’abitudine di passare davanti all’edicola del Largo Graziella e pregare prima di mettersi in mare per una nuova battuta di pesca, sia quotidiana che di lunga durata. La preghiera, oltre che espressione di fede, aveva la funzione scaramantica di preservare dalle insidie del mare poiché i rischi nella vita di un marinaio

erano elevati. Nei tempi passati , prima dell'imbarco, ci si confessava e ci si comunicava e quando si era in mare, al tramonto, i marinai in ginocchio seguivano la preghiera che il capitano intonava. Non era però raro che questo rapporto con Dio e i Santi diventasse così umanizzato che nei momenti difficili, come durante una tempesta, ci si rivolgesse a loro con ingiurie e bestemmie come si fa con un familiare o amico che ci fa un torto. Per gli umili la devozione è scudo e protezione dalle calamità naturali, dalle malattie e dalla prepotenza delle classi dominanti: è un sistema di difesa. La preghiera è il vero cibo che può saziare qualsiasi fame e il culto dei santi colma il divario tra ricchi e poveri e con il Dio invisibile che, potente e lontano, dispensa le sue grazie per intercessione dei santi che sono più reali e con cui si può comunicare anche in dialetto. Le immagini del Santo protettore, conservate in casa, nella barca o nelle edicole agli incroci delle strade diventano feticci che vegliano su tutti gli avvenimenti e così per ogni cosa che turba la serenità si fanno voti, come se con il santo si potessero fare degli scambi; ma tutto ciò crea un rapporto intimo che dà sicurezza. E per lo stesso motivo le barche venivano dedicate ai santi e alle sante più venerate tra i pescatori.

Alla preghiera degli uomini si univa quella delle donne che a casa erano abituate ad attribuire ad ogni condizione del tempo le preghiere appropriate. Solo la fede dava la speranza di veder tornare sani e salvi i propri cari e si conoscevano i santi preposti alle varie situazioni. E così in occasione del forte vento si invocava Sant'Anna e se c'erano tuoni e fulmini ci si rivolgeva a Santa Barbara:

Santa Barbara, Santa Barbara,
si tu dormi nun durmiri
apri li porti e adduma 'i cannili'
' i cannili su addumati
i piccaturi vonno pietati

E in caso di tempesta le preghiere non bastavano; il timore per gli uomini che erano in mare diventava angoscia e se le barche erano poco lontane le donne si recavano 'o *taliu* per osservare l'orizzonte alla ricerca del profilo dell'imbarcazione familiare che si avvicinava. A volte si assisteva in diretta al naufragio ed era la disperazione. Per scongiurare tutto questo, quando i loro cari erano in mare, le donne recitavano:

Signoruzzo miu faciti bon tempu
Haiu l'amanti miu nmenzu di lu mari.
L'arvuli d'oru e li 'ntinni d'argentu
La Marunnuzza mi l'avi aiutari.



Resti di un'edicola votiva

E si facevano voti di ogni genere; uno dei più comuni era la dedizione delle trecce alla Madonna e se si otteneva una grazia le si appendeva all'edicola votiva di via Mirabella. L'edicola di via Dione accoglieva i mazzolini delle spose. Un tempo i pescatori, ma di più i tonnaroti, erano devoti a S. Agapito, martirizzato a Roma nel 258, le cui spoglie furono mandate in Sicilia da papa Pio VI nella seconda metà del '700 per diventare protettore dei mari e delle tonnare. Era invocato durante le tempeste per preservare dai naufragi ed anche per una buona pesca di tonni.

A Siracusa, nel periodo in cui erano importanti le Confraternite, quella dei marinai aveva la sua Chiesa in Sant'Andrea, situata nell'attuale Piazza Archimede nel cui sito insiste anche il Banco di Sicilia. (1931)



Scavi per le fondamenta del Banco di Sicilia

Nel 1474, dice il Privitera, dopo molte liti fra gli appartenenti alle Confraternite, fu redatto un regolamento dove venivano assegnati i posti da tenere durante la processione del Corpus Domini e alla Confraternita dei marinai- pescatori venne assegnato il 6° posto, subito prima dei Calafati. Nel 1610 il vescovo accogliendo a Siracusa i Teatini concesse loro l'uso della chiesa di Sant'Andrea con l'obbligo di mantenere la presenza della Confraternita. I Teatini, quando decisero nel 1621 di fare una nuova chiesa su modello della Chiesa di Sant'Andrea della Valle di Roma, mantennero l'impegno anche dopo la costruzione della nuova chiesa, ultimata nel 1646, conservando la chiesuola della Congregazione all'interno, dietro il muro dell'altare maggiore. La chiesa dei Teatini, considerata la più bella di Siracusa, venne distrutta nel 1868 da un incendio scoppiato durante i funerali del cavaliere Francica Nava; l'Agnello afferma che fu di origine dolosa. L'incendio della Chiesa di Sant'Andrea e la successiva demolizione nel 1905 fece spostare la Confraternita dei marinai a Santa Lucia la Piccola in via dei Bottari (via Cavour).

La festa più importante che i pescatori organizzavano era quella del Venerdì Santo ed era la processione dei Misteri della Passione, detta delle *casazze*, con l'Addolorata e il Cristo morto, che è andata in disuso prima dell'ultima guerra. La tradizione fu ripresa negli anni '60, ma durò poco. In tempi più recenti i pescatori avevano un protettore anche in San Francesco di Paola che chiamavano *Santo Padre*, la cui chiesa si trovava nel quartiere della Giudecca, costruita tra il 1705 e il 1735 dai Padri Minimi o Paolotti. Nel 1958 le donne dei marinai fecero una colletta per restaurare la statua di San Francesco di Paola, ma quando la Chiesa venne chiusa la statua fu portata nella Chiesa di San Giuseppe.

La leggenda che viene tramandata dai nostri pescatori racconta che questo Santo un giorno doveva attraversare lo Stretto di Messina e si era avvicinato ad un barcaiolo per farsi traghettare ma, dal momento che non portava mai denaro con sé, non poteva pagare il pedaggio, al rifiuto del barcaiolo distese il suo mantello sul mare e attraversò lo Stretto in modo miracoloso. Nel 1943 il Papa Pio XII lo dichiarò Patrono dei naviganti.

Passando ad esaminare altre chiese del quartiere ricordiamo che nel IV sec a.C. il vescovo Germano aveva fatto erigere nel quartiere le due chiese di San Pietro e San Paolo, le più antiche di Ortigia, costruite in buona parte con il materiale proveniente dai monumenti greci e romani, nella fattispecie dal vicino tempio di Apollo. La chiesa di San Paolo, danneggiata dal terremoto del 1693, fu ricostruita agli inizi del '700.

La chiesa di San Pietro, invece, pur avendo subito profonde trasformazioni dopo il IV sec. quando era iniziata la sua costruzione, ha mantenuto tracce

dei vari rimaneggiamenti perché non venne distrutta totalmente nemmeno dal terremoto. In seguito al sisma fu ulteriormente ristrutturata con l'innalzamento del tetto e l'aggiunta di finestre. Ora la chiesa è sconsacrata e per un lungo periodo è stata usata come auditorium.

Vi erano molte altre chiese che vennero demolite in diverse occasioni. Prima fra tutte la chiesa di Santa Maria della Grazia che, come abbiamo citato prima, si trovava nel Largo della Graziella, cuore del quartiere dei pescatori di cui era la protettrice e che fu demolita nel 1864. Nello stesso anno venne demolita anche l'altra chiesuola di Santa Maria della Grazia che si trovava vicino al tempio di Apollo e che era stata edificata nel 1664. La sua demolizione rientrava nel progetto di riportare alla luce il Tempio di Apollo. All'interno del Tempio vi era la Chiesa del Salvatore della quale, abbattuta nel XVII sec., rimangono l'ingresso ad arco a sesto acuto ed altre tracce nel muro.

Nei pressi della Chiesa di San Paolo, in via Dione, si trovava la Chiesa del Crocefisso. La Chiesa di Monte Santo o San Nicola di Bari in Via Paolo Sarpi era la chiesa del Convento di Monte Santo nel quale nel 1653 si erano trasferiti i Carmelitani, fu demolita con il convento, nel 1735, per facilitare le manovre delle truppe impegnate nella difesa della città assediata dagli Spagnoli. Ricostruita, durò fino al 1905, anno in cui le Autorità la fecero

demolire per motivi di pubblica sicurezza. Nel cortile del ronco vi era un portale con rosone (v.p. 78), che da poco tempo non esiste più.

La chiesa del Carmine è attualmente la principale parrocchia della Graziella. Sorta nel 1602, su una precedente del 1300, ne conserva i resti in una cappella interna; altre trasformazioni si vedono all'interno e appartengono al '700. Ancora oggi le più anziane abitanti del quartiere si trovano per le funzioni religiose e questo luogo d'incontro, uno dei pochi rimasti, assiste allo scambio di tanti ricordi.



Chiesa del Carmine

Le donne dei pescatori

i pescatori viveva il matriarcato come nelle altre comunità e questo veniva sottolineato dal fatto che era la donna che portava in dote la barca. L'uomo si fregiava del titolo di padrone di casa a cui tutti dovevano ubbidire perché la sua volontà era legge e anche la moglie doveva sottostare. Ma in realtà le donne pur essendo apparentemente sottomesse aggiravano gli ostacoli e arrivavano ad attuare i loro programmi. A maggior ragione nelle famiglie dei pescatori le donne erano il punto di riferimento dei



familiari dal momento che gli uomini erano spesso assenti. Erano le vere responsabili della vita della famiglia perché non solo aiutavano i mariti nel lavoro, ma si facevano carico dell'educazione dei figli e dell'amministrazione delle risorse economiche. C'era un modo di dire che qualificava le mogli dei pescatori per la loro parsimonia e cioè che spaccavano la lira in quattro tanto erano brave a prendere e a far fruttare anche le cose minime. Oltre le faccende di casa che negli anni passati erano più faticose per mancanza degli attuali elettrodomestici e per l'organizzazione spaziale delle abitazioni, le donne aggiustavano le reti e sapevano riparare gli attrezzi. In più riempivano le *brunie* con le acciughe salate o preparavano il tonno per la conservazione. Erano abituate a cucinare ciò che forniva il mare e certamente non il pesce pregiato, anzi quanto veniva portato a casa dal marito e cioè le parti meno pregiate del tonno o il pesce *maltrattato* che veniva scartato e, se era ancora in condizioni accettabili, lo vendevano ottenendo un utile. Come tutte le altre famiglie del quartiere anche quelle dei pescatori facevano ricorso al famoso quaderno sul quale si annotavano le spese che si facevano nella *putia* e che venivano pagate periodicamente, a seconda di quando entravano i soldi. Il libretto era a volte uno strumento in mano ai bottegai che lo utilizzavano per umiliare coloro che non erano in grado di saldare i conti e lo facevano anche davanti agli altri avventori. Le donne si lamentavano che approfittando della generale mancanza di istruzione, i negozianti imbrogliavano sulle somme da riscuotere o segnavano cose in più.

Nel '900 e soprattutto dopo le due guerre mondiali, la vita era difficile e i soldi erano pochi per tutti, ma in particolare per le famiglie dei pescatori che rischiavano ogni giorno la vita in mare e per questo la madre di famiglia, se poteva, cercava di avere qualche *soldo di lato*. Comunque la lotta per tirare avanti era dura.

Vita di pescatore

Gli abitanti più numerosi della Graziella erano pescatori che vivevano di pesca giornaliera o per conto terzi ed erano soggetti ai capricci del mare. Un proverbio dice:

Parra bene d'ò mari, ma tèneta 'n-terra.

Il sogno di ogni pescatore era quello di possedere una barca propria, ma spesso, poi, la realizzazione di questo sogno diventava una preoccupazione in più, perché perdere la barca avrebbe significato perdere ogni cosa, come recita un altro proverbio:

Cu havi robba a mari, nun avi nenti

A volte per rischiare meno o per mancanza della somma necessaria si faceva una società nella quale un pescatore metteva la barca e l'altro le reti e la attrezzatura: il guadagno era diviso a metà.

In generale le condizioni economiche erano tali da non permettere nemmeno l'affitto di un magazzino e quindi nelle abitazioni, già piccole per i bisogni delle famiglie, si dovevano tenere gli attrezzi da lavoro. La sera o al momento



Pasti a bordo



L'intreccio delle nasse

del ritorno, il pescatore si portava a casa le reti o le nasse, i remi, le esche... insomma tutto ciò che era servito sul lavoro.

Negli anni del dopoguerra quando il pescatore si accordava col proprietario della barca per il lavoro da svolgere questi, oltre la paga, gli dava la somma di cento lire per acquistare il cibo da portare a bordo; egli si accontentava di un pezzo di pane con cipolla o pomodoro o due olive e conservava la somma per la famiglia. Le ore libere dalla navigazione o dalla pesca venivano utilizzate per aggiustare le reti, preparare nuovi attrezzi o salare il pesce per la conservazione.

Il mestiere si tramandava

di padre in figlio e, quando c'era ancora il nonno che lavorava, tutti ubbidivano a lui. Il lavoro veniva intrapreso molto presto e si lasciava la scuola al massimo dopo le elementari poiché c'era bisogno di braccia in più per tirare avanti la famiglia. Come abbiamo detto, nei primi decenni del '900 il numero degli analfabeti era così alto da indurre il governo a organizzare corsi di alfabetizzazione per adulti e anche dei corsi per aggiornare le tecniche di pesca.

'A paranza inchi 'a panza
u cianciolu inchi u casciolu

Le tecniche di pesca erano, e sono, diverse e ognuna raggruppava gli specialisti di un ramo, ma se capitava del lavoro extra erano in grado di lavorare egualmente bene. Vi erano i *nassaioli*, cioè coloro che pescavano con le nasse fatte con i giunchi o con il salice. Il materiale veniva portato dalla zona del Biviere di Lentini con i carretti e ne occorreva molto perché una nassa si usurava in pochi mesi a causa della permanenza in mare. Una filastrocca recita:

Viru veniri na turri pi mari.
Quantu è spavintusa di vidiri!
Ci su milli purtusa, milli rari.
Cu trasi dda rintra, trasi pi muriri.

Questa è la *nassa* che veniva posta sul fondo del mare e serviva per pescare i crostacei o i pesci di fondo. Oltre che sui fondali di Ortigia, si andava al Plemmirio o a Fontane Bianche o a Portopalo. Sono rimasti in pochi a saper intrecciare le nasse tradizionali che invece si fanno con la rete di plastica, ma che rendono la pesca più povera perché l'odore di petrolio infastidisce il pesce. Solo una lunga permanenza in acqua



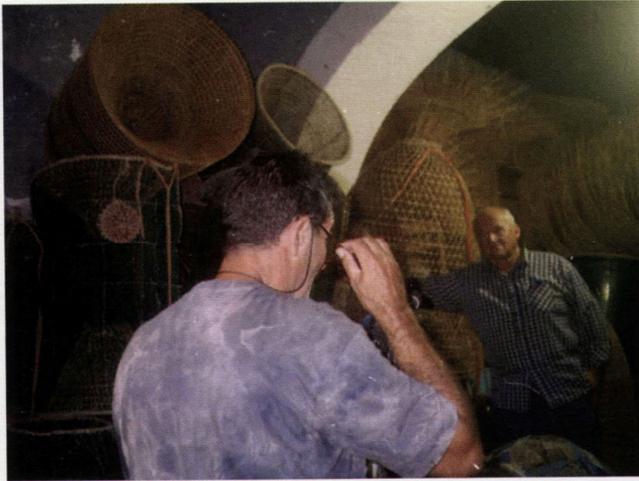
Sequenza



di pesca con nassa



negli anni '50



Deposito di nasse tradizionali e moderne

salata fa perdere in parte l'odore; in compenso questo materiale le rende più durature. Si pesca con *u conzu* di profondità e di superficie: è una lunghissima lenza a cui sono applicati molti ami.

La *sciabica*, una rete a strascico formata da due lunghe ali e da un sacco, veniva usata lungo la riva e in acque poco profonde. Ora

questa tecnica è proibita.

A *traino* è la pesca praticata da una barca in movimento con la lenza alla quale sono legati due ami. Da una barca a remi si getta *u jammicu*, una rete più fitta, con la quale si pescano i gamberi:

Curri rriversu ccu natura lesta,
E ccu sei peri camminannu và;
Havi la vucca e nun'havi cannarozzu
Ed havi l'occhi darrerri lu cozzu.



Selezione dei gamberi a bordo

luciatori, cioè coloro che pescano con la lampara e la fiocina e il mare sembra più povero di notte senza questi brillanti sparsi.

Un altro sistema di pesca, che sopravvive ancora oggi, è l'*incannizzato*. Siccome le *lampughe* e le *nfanfole* sono pesci d'ombra, per la loro cattura viene utilizzato un sistema che prevede l'impiego dei rami delle palme sotto le quali i pesci si rifugiano. Sono sempre più rari anche gli *al-*

Raccontano i marinai che fino all'inizio degli anni '70 i tragitti, anche fino a Portopalo, li facevano remando e, solo se c'era vento si adoperava la vela. Con le barche a motore si arrivava a Lampedusa o a Pantelleria, a Crotone e in altre località della Calabria.



Barca con vela latina

Uno dei pochi motopescherecci, chiamato Freccia Nera, della potenza di 80 hp fu portato a Siracusa dai Cappuccio nel 1945. Era stato comprato a Palermo da un *ratteri*, tale Angelo Ruggero e rivenduto nel 1955 a Bengasi



Motopeschereccio Freccia Nera

Padroni di barche e pescato

Non era facile arrivare a possedere una barca, se non era stata portata in dote dalla sposa, come abbiamo visto, dal momento che era difficile arricchirsi.

La caratteristica delle imbarcazioni è che si devono adattare alle condizioni atmosferiche del loro ambiente, al tipo di onde, ai venti. Le barche da pesca di Siracusa sono chiamate *buzzetti* e hanno delle caratteristiche proprie che le distinguono dalle altre usate in Sicilia, soprattutto per le decorazioni, tramandate da secoli. Ancora oggi se si passa sul Ponte Umberto guardando il mare si vedono molte di queste barche ormeggiate. L'interno è di colore celeste, tranne la coperta e i corridoi che sono di colore rosso. La striscia sopra la linea di galleggiamento è di colore verde con due spicchi a prua e a poppa di colore rosso. La striscia di mezzo è bianca, l'orlo è verde e la cinta è giallo oro.

Le decorazioni, con elementi scaramantici, sono essenzialmente costituiti dagli occhi stilizzati, dipinti in nero a prua, e da un corno intrecciato con una fettuccia di colore rosso. Vi sono volute stilizzate di foglie d'acanto a prua o a poppa e petali blu, che formano una margherita, e sono pitturati in corrispondenza dei buchi della fiancata che servono a far defluire l'acqua. Un tempo chi aveva più soldi aggiungeva decorazioni che riempivano la barca e a volta le facevano assomigliare ai carretti siciliani: ogni pescatore voleva che la sua barca fosse decorata *comu na zita*.

L'importanza del cantiere navale di Siracusa risale alla colonizzazione greca ed era, come pare ormai dimostrato, all'interno del Porto Piccolo, dove è rimasto nei secoli. Le mura spagnole isolavano, fino alla fine dell'800, il cantiere navale, ma dopo il loro abbattimento il luogo divenne visibile a tutti coloro che percorrono quella zona. Il varo di un'imbarcazione



I calafatari. un particolare

è sempre stato un avvenimento importante e a Siracusa richiamava molte persone. In tempi più lontani all'inizio della cerimonia il costruttore chiedeva al committente se era soddisfatto del suo lavoro e aveva risposto afferma-

tiva gli consegnava la barca. Per varare la barca si bloccava il movimento nella darsena e per ciò si radunavano in fretta molti curiosi. Ora non si ferma più la circolazione perché il varo avviene raramente per scivolamento; si preferisce usare la gru.

La fase successiva prevedeva il *battesimo* della nuova unità che veniva fatto da un sacerdote in cotta e stola, accompagnato da due chierichetti. Nella nostra città fino agli anni '50/'60 erano due i sacerdoti che più frequentemente si recavano ad impartire la benedizione ed erano Padre Giuseppe Bruno della parrocchia del Pantheon e padre Caldarella di Santa

Maria dei Miracoli. A volte c'era una madrina che faceva infrangere una bottiglia di spumante contro la prua. Esaurite queste fasi, sulla barca salivano i familiari per un giro di prova. Il padrone della barca appena varata, la sera, offriva una cena ai costruttori e agli



Varo della barca Oriente di proprietà di Salvatore Cappuccio - 1957.

operai, cena che era chiamata volgarmente *vippita*. La *vippita* veniva offerta in una delle cantine di Ortigia che si riempiva di gente che festeggiava la buona riuscita del lavoro.

Il padrone, oltre a possedere la barca, la doveva corredare di vele, remi e reti; la ciurma era obbligata a riparare i danni degli attrezzi. Lo spirito religioso, molto forte come abbiamo visto e si riconosceva anche nella barca alla quale venivano dati nomi di devozione: Santa Lucia, Santa Maria, San Pietro, San Martino, San Domenico.... Si ricorda un proprietario che uscendo dalla tradizione chiamò la sua barca *poco stacci*: è ricordato con la sua ingiuria e cioè *u signorinu*.

Né il padrone della barca, né alcuno dei marinai poteva vendere il pesce per proprio conto, ma era obbligato a portarlo in un luogo stabilito dalle autorità cittadine che, nel caso di Siracusa, era all'inizio del Piazzale delle Poste chiamato volgarmente *u fossu*. Alla municipalità toccava una quota come tassa.

Un addetto registrava il pescato man mano che veniva consegnato al banditore

dalle barche che attendevano in fila. Il banditore teneva l'asta e determinava il prezzo in base alla quantità e alla qualità di ogni specie e aveva il suo tornaconto facendo gli interessi di tutti, sia dei venditori che dei compratori e di conseguenza del proprio perché riceveva la percentuale su quanto ricavava. Egli era sempre lo stesso e alla sua morte gli subentrava il figlio o il nipote. Tutti si fidavano del banditore e i pescatori che avevano passato la notte in mare, o gran parte di essa, gli affidavano i propri interessi e se ne andavano a riposare o ad attendere ad altre incombenze per proprio conto.

C'era pure chi vendeva il pesce a un grossista, chiamato *u raitteri* che si accordava in precedenza per comprare il pescato, comunque fosse e pagava subito e in contanti. Inoltre forniva anticipatamente i viveri per l'equipaggio imbarcato; la somma spesa veniva detratta dal saldo, ma in questo modo il padrone della barca aveva il guadagno assicurato. Chi acquistava con questa modalità generalmente rivendeva nell'entroterra o consegnava il pescato direttamente a chi ne faceva richiesta, era, insomma, libero di smerciare nel modo che più gli conveniva poichè doveva coprire i rischi a cui andava incontro. Fino agli anni sessanta il mercato per la vendita al minuto era all'interno di quello che chiamiamo Antico Mercato.

Ancora nel 1933, il 18 gennaio con decorrenza dal 1 febbraio, il Podestà di Siracusa, Strano, ordinava che la vendita del pesce fresco di qualunque qualità e specie non potesse essere fatta fuori dal pubblico mercato. Tutto il pesce doveva essere introdotto nell'edificio dalla porta di Via del Mercato e sottoposto prima di essere messo in vendita al pagamento della



Franco Cappuccio nella sua pescheria

posteggio. Seguono le tabelle dove sono elencate le tariffe per i pesci divisi in due categorie ed altre disposizioni.

E' presumibile che fino a dopo la seconda guerra mondiale sia rimasto tutto invariato. Nel dopoguerra sono sorte le *case del pesce* e la rivendita del pescato avveniva liberamente.

MUNICIPIO DI SIRACUSA

IL PODESTA'

Vista la propria deliberazione del 18 gennaio 1933 XI regolarmente approvata dalla Giunta Provinciale Amministrativa in data 27 gennaio 1933 XI che istituisce la tassa di posteggio sul pesce fresco destinato alla vendita per il consumo locale:

ORDINA

- 1) E' vietato, a decorrere dal 1 Febbraio corrente, la vendita fuori del pubblico mercato, del pesce fresco di qualunque qualità e specie.
- 2) Tutto il pesce fresco dovrà essere introdotto nel pubblico mercato dalla porta di Via Mercato e sottoposto, prima di essere messo in vendita, al pagamento della tassa di posteggio.
- 3) La vendita ambulante fuori del mercato sarà autorizzata di volta in volta dagli agenti preposti alla riscossione della tassa di posteggio.
- 4) La tariffa da applicarsi è la seguente:

I CATEGORIA:

Aricciola (leccia) - Arata (torata) - Aguglie - Alozzo (luccio) - Aragosta - Capitone - Cerviola - Crovello - Calamari - Cernaia (lucerna) - Dotto - Dentice - Gambero imperiale - Lupo - Lumbrino - Merluzzo nostrale - Pauro - Praio - Pesce spada - lupo - Pesce luna - Rovetto - Spinola (spigola) - Stornione - Spettrice - Triglie

al Kg. L. 0,60

II CATEGORIA:

Aiole - Alalonga (amia) - Aluvari locali - Anguille - Chianfione (sarago) - Cefalo - Cicala - Cipollazza locale (scorpione) - Fanfalo - Faggiano - Faraco - Gambero barbuto - Gambero tornicolito - Grongo - Iriola - Lampuga (ppauro) - Linguata (sogliole) - Masciolino - Mazzucco grosso - Merluzzo di paranza - Mucco rosso e bianco - Morena Marzapane - Mazzone orgione (ghiozzo) - Occhiata - Ope di passa - Pettine - Passero - Polpo sino a Kg. 2,500 - Precchia (persice) - Pavonesso - Pesce spada detto Pulcinella - Rignoli - Serra - Sauro Imperiale e comune - Stiddola - Seppie - Sarda non inferiore a centri 6 - Scandro - Scrolano - Sgombro occhiuto - Serrane - Tonno (al netto della testa e della coda) - Tordi - Zito:

al Kg. L. 0,40

I pesci di qualità inferiori non compresi nelle precedenti categorie nonché la testa, la coda e il latte di tonno sono esenti da tassa.

Le tasse di cui nella superiore tariffa sono applicabili in tutte le epoche dell'anno. E' fatta eccezione soltanto per il tonno, che dal 1° al 31 Luglio d'ogni anno sarà sottoposto alla tassa ridotta di L. 0,20 al chilogrammo.

- 5) La riscossione della tassa di posteggio sarà fatta a cura dell'Amministrazione delle Imposte di Consumo.
- 6) Le bollette attestanti la tassa pagata e l'autorizzazione di vendere ambulante dovranno essere esibite ad ogni richiesta degli agenti.
- 7) Contro i contravventori si procederà a norma delle disposizioni della legge Comunale e Provinciale.

Dal Palazzo di Città, 30 Gennaio 1933 XI.

IL SEGRETARIO CAPO

Leone

IL PODESTA'

STRANO

Il padrone della barca divideva i soldi guadagnati in ragione del lavoro che ognuno svolgeva. Negli anni '50 e '60 al proprietario andava la metà del guadagno, del rimanente al marinaio andava la metà e al garzone un terzo. A chi rendeva di più veniva data una parte ulteriore a significare che si premiava la resa sul lavoro e non l'anzianità. Se la pesca era stata buona si divideva un altro quarto tra tutti.

A 'ncantina di Pilluccio

Le paghe venivano distribuite nelle osterie perché il padrone alla fine offriva delle uova sode e un bicchiere di vino. Al numero 31 di via delle Grazie, quasi a guardia dello slargo alla Graziella, c'era la cantina di Sebastiano Favara conosciuto da tutti come *Pilluccio*. Di cantinè, negli anni sessanta, ce n'erano molte, ma le più note erano quelle di Spiguglia, *'ntisu Garibaldi*, in via del Crocifisso, quella di Zimmitti, *'ntisu Cannuni*, in via Scinà e quella di Pilluccio alla Graziella. Il diminutivo derivava dal nome del padre Giuseppe, (*Pidduzzo* vezzeggiativo di *Piddu*), che faceva il carrettiere. Negli anni '20 la moglie di Giuseppe, Carmela Cocola, aprì il locale che ebbe subito un avvio buono. In breve tempo, trovandosi nel cuore del quartiere marinaro di Siracusa, divenne punto di riferimento degli uomini di mare.

Il lavoro dei coniugi Favara fu continuato dal figlio Sebastiano e dalla nuora, chiamata a sua volta Pilluccia, che per quarant'anni gestirono il locale. Sebastiano Favara, detto Pilluccio, è morto il 18 gennaio 1992 e con lui è scomparso un pezzo di quella Ortigia la cui gente semplice, ma operosa e onesta, onorava il quartiere a cui apparteneva.

L'esercizio, chiuso da tempo, è in completo abbandono come tutto ciò che lo circonda. Sono riuscita a trovare presso un nipote l'insegna che era stata data per perduta e ho rintracciato anche il nome dell'artigiano che l'ha fatto: Don Turiddu Puzzo.



La cantina di Pilluccio

La sera come tutte le cantine, ospitava lavoratori che andavano a bere e a giocare a carte. Nel locale si facevano affari, si noleggiavano le barche, si compravano e si vendevano, si ingaggiavano i marinai, si facevano i conti, si parlava dei fatti altrui e ci si consolava con una bella bevuta.

Dietro il bancone torreggiavano le botti e su di esso erano esposti i cibi cotti, i bicchieri e le caraffe... I tavoli erano senza tovaglie perché si mangiava nei cartocci di carta paglia e, finito di mangiare, si preparava in fretta e si giocava a carte. Al muro era attaccato un remo che era stato donato al cantiniere dal Marchese Gargallo, testimone dell'ottima frequentazione della cantina.

Alle sei di mattina si trovavano i ceci caldi, pronti per chi cercava un genere di conforto prima di andare a lavorare o meglio ancora per chi si ritirava dopo una nottata di pesca. Nella cantina si trovavano cibi cotti, caserecci e genuini, come il baccalà, le polpette di patate, lo spezzatino, i calamari e i gamberi, ma soprattutto il polipo bollito. La cantina di Pilluccio andava famosa per il polipo bollito che spandeva il suo odore per buona parte dei vicoli adiacenti; alla sua



acqua di cottura venivano attribuiti poteri taumaturgici e alcuni la bevevano perché si diceva che facesse bene alla vista. La fama del suo polipo e della sua cucina, negli anni '50, lo fece divenire famoso in tutta la città e allora a fianco dei lavoratori cominciarono a riunirsi anche gli uomini di cultura, giornalisti e artisti siracusani come il Capodieci. La privacy era assicurata da quattro separé che isolavano le discussioni più disparate: a fianco ad accaniti giocatori si teneva una cena culturale o si ponevano le basi per una nuova iniziativa imprenditoriale.

Come abbiamo detto la distribuzione delle paghe avveniva sempre nelle cantine perché alla fine dell'operazione il padrone offriva un ristoro e se il guadagno era stato buono arrivava ad offrire una cena. Quando arrivava un peschereccio vi erano anche 20-25 lavoratori e allora il locale si riempiva e si faceva una mangiata inaffiata dal buon vino.

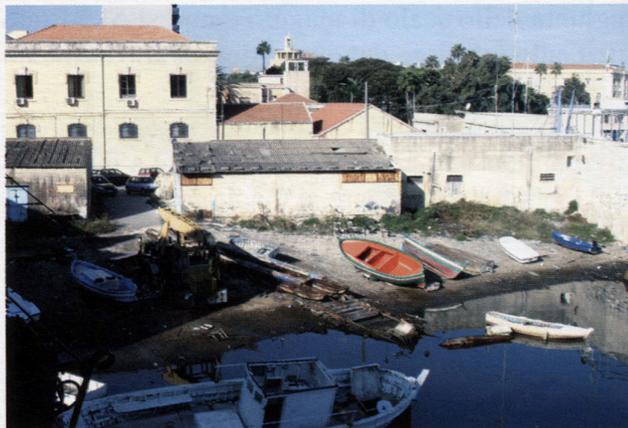
La sera, dopo il lavoro, si riunivano artigiani, operai e anche portuali, che si sentivano pure parte dei lavoratori del mare.

Nella cantina avveniva la tradizionale bevuta, accompagnata dalle uova sode, dei portatori del simulacro di San Sebastiano, copatrono di Siracusa, quando, durante la processione del 20 gennaio, essi facevano una sosta davanti all'edicola della Madonna delle Grazie al largo alla Graziella. I portatori erano scelti tra i lavoratori che facevano parte della Fratellanza dei Portuali, una delle più vecchie d'Italia, che aveva San Sebastiano come patrono e lo stipendiava come uno dei suoi lavoratori. Era un incontro tra gente di mare che si concludeva con questo tradizionale ristoro che rendeva più leggero il resto del faticoso cammino.

Tra i pescatori della Graziella, che avevano un lavoro sempre precario e molto pericoloso, e i lavoratori del porto c'era una certa invidia perché il lavoro degli scaricatori e degli stivatori rendeva molto di più e non era soggetto ai capricci del mare.

I calafatari

Affacciandosi sul mare con il quartiere alle spalle si vede la zona dei calafatari a ridosso delle mura spagnole. Luogo importantissimo per la costruzione e manutenzione delle barche nei tempi passati, conosce oggi un'attività ridotta sempre in attesa di essere soppressa. Qualche anno fa



Deposito dei calafatari

si era pensato di recuperare le mura e per prima cosa si sono rimossi i laboratori che però non sono spariti, alcuni infatti continuano a lavorare: rimane solo un senso di precarietà nei siracusani che ogni volta che passano si meravigliano di trovarli ancora lì.

Lo specchio di mare è ricettacolo di ogni tipo di rifiuti che non vengono rimossi a causa di un conflitto di competenze in quanto il sito è proprietà del Demanio Marittimo che non riconosce l'obbligo di tenere pulito un luogo utilizzato da privati. La Darsena di Montedoro, formato da acqua e terra era in comunicazione con il Porto Piccolo e per via di terra con la Piazza Montedoro, quest'area era stata esclusa dalle cessioni dei fortificati nel 1885 ed era stata riservata al Ministero dei lavori pubblici che l'adibì a cantiere per le necessità del Genio Civile durante i lavori di demolizione delle mura. Dopo vari contenziosi tra il Municipio e il Ministero, rimanendo irrisolta la questione della



destinazione dell'area, la famiglia Aliffi, che aveva avuto in concessione una parte del bacino di Montedoro, mantenne il cantiere navale che divenne prezioso per l'organizzazione del porto al punto tale che impedì ogni tentativo di edificazione in quell'area.

A Siracusa gli artigiani che si occupavano della costruzione e riparazione delle imbarcazioni in legno erano chiamati *calafatari*. I calafatari in realtà sono coloro che attraverso varie operazioni rendono la barca impermeabile, ma nel tempo il termine arrivò a comprendere tutti coloro che lavorano per realizzare e riparare le imbarcazioni. Dagli anni '30 il cantiere non ha subito modificazioni tranne l'aggiunta dello scalo di alaggio e non si è spostato dalla riva antistante il forte Gallo Inferiore del quale, dopo l'abbattimento delle fortificazioni, non è rimasto che un tratto di mura.

Un tempo i ragazzini solevano frequentare i calafatari, luogo dalle mille risorse per giocare in mezzo al legname e alle barche lasciate a marcire e per osservare i vari mastri: il fabbro, il carpentiere, il fonditore, il meccanico, i cordari. Ognuno era eccellente nel suo lavoro e si impegnava a fare di ogni opera un capolavoro. Il cantiere era anche meta dei ragazzi che marinavano la scuola, come se fossero attratti da un luogo pieno di laboriosità.

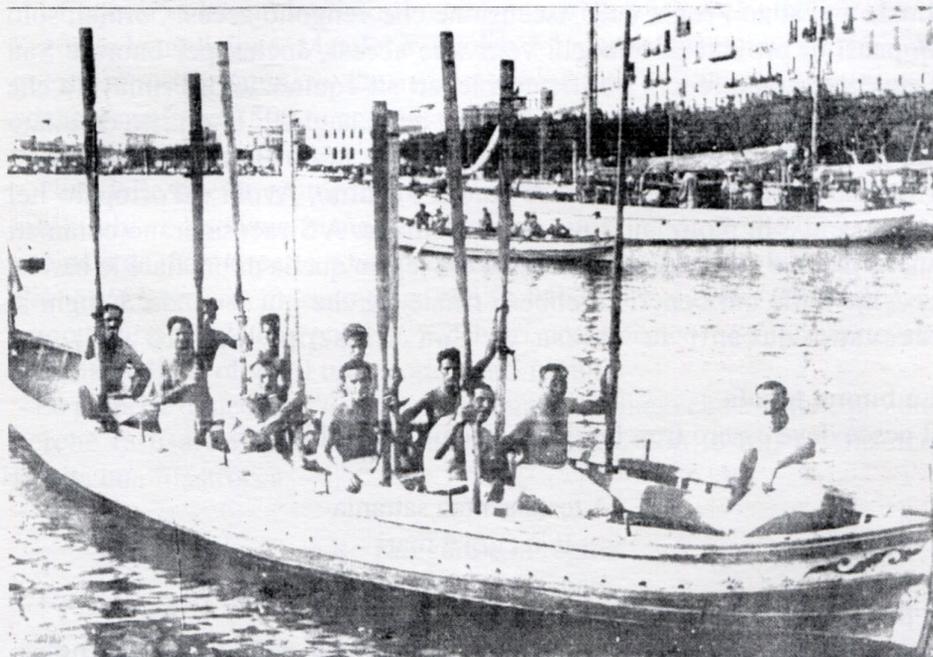
D'estate i canali vicini ai cantieri si popolavano di ragazzini che facevano il bagno a mare e approfittavano del rubinetto del cantiere per fare la doccia. L'acqua dolce era necessaria per nascondere alla madri di avere fatto il bagno a mare, dal momento che queste erano capaci di leccare i capelli dei figli dietro le orecchie per sentire se erano salati e di conseguenza comminare un castigo.

Motivi di orgoglio

Anche in luoghi lontani si mantiene l'orgoglio di appartenere al gruppo dei pescatori della Graziella ed è quanto apprendiamo su una comunità di pescatori siracusani che negli anni della prima guerra mondiale emigrarono in Argentina e si insediarono a Mar del Plata. Qui, ancora oggi, si tramanda un particolare dialetto che si parlava a Siracusa e che qui da noi è andato perduto. Le emigrazioni in Argentina continuarono per tutto il secolo e si intensificarono dopo la fine della seconda guerra mondiale perché a causa delle vicende belliche la pesca si era impoverita. A Mar del Plata vi erano nel 1951 oltre trecento pescherecci di siracusani, augustani, catanesi, messinesi, ma anche di napoletani e pugliesi, con i quali si accesero subito delle rivalità. In quell'anno i siracusani, che vantavano le loro ripetute vittorie in patria durante il Palio del Mare, furono sfidati dai napoletani in una riedizione del Palio del Mare all'interno del molo Titano al Mar del Plata. La barca, una lancia concessa dalla Marina Militare, era occupata da *nassaioli* tra cui un fratello di Angelo Romeo, e l'equipaggio siracusano vinse al grido di *viva santa Lucia!*

Con orgoglio, tutti i pescatori mi raccontano che per anni hanno vinto il

palio a Siracusa tanto che per ordine del Duce, Benito Mussolini, nel 1939 la barca (*un buzzetto*) siracusana chiamata *San Domenico*, detta *Rompi corna* venne invitata a gareggiare sul Tevere. Gli avversari erano i marinai della corazzata Andrea Doria.



L'abilità dei marinai siracusani era giunta alle orecchie del duce dopo che per anni lo stesso equipaggio di nassaroli si era aggiudicato il Palio. In quegli anni gareggiavano 5 barche con 10 remi, 5 con 8 remi e 5 con sei remi. La San Domenico, una barca di 11 uomini veniva usata per la pesca con le nasse. I pescatori furono portati a Roma col treno e iniziarono gli allenamenti sul Tevere. Il 15 agosto 1939, festa dell'Assunta, si tenne la sfida tra la baleniera dell'Andrea Doria e il *buzzetto San Domenico* che venne vinta, contro ogni pronostico, dalla barca nostrana. Grande fu la costernazione dei perdenti che pensavano di ottenere una facile vittoria: un equipaggio così famoso in confronto a quei provinciali venuti dal sud! Il Duce, che aveva seguito la sfida, considerando che gli 11 siracusani non erano degli sportivi professionisti ed avevano una barca meno adatta, fece punire l'equipaggio del Doria facendolo consegnare, per quaranta giorni. La San Domenico, che era di proprietà di un pescivendolo catanese, Vincenzo Mirabella, è custodita al Museo di Venezia (ha avuto la stessa sorte di S. Lucia!). E' un episodio poco conosciuto da una città che perde facilmente

la memoria ed è stato ricordato solo nel 2000 dal giornale l'Aretuseo.

Un'altra tradizione che si ricordano in pochi e che venne mantenuta fino ai primi anni '50 è il rogo di una barca vecchia. Il fuoco è simbolo di luce e di purificazione; vi è la fiamma che esce dalla tazza del simulacro di Santa Lucia e vi sono i roghi dell'Ascensione che vengono accesi, ormai, solo in paesi di provincia. I fuochi venivano accesi, anche, per onorare San Giuseppe; erano fuochi purificatori legati all'equinozio di Primavera che simboleggiano, il 19 marzo, la rinascita della natura. E' un rito ereditato dal passato pagano come molte altre tradizioni. I falò di san Giuseppe erano chiamati *vampanigghi* e si facevano a Pachino, Avola e Portopalo nel siracusano e in molte altre province siciliane. A Siracusa erano chiamati anche *fucati* e alla tradizione dei falò era legata quella di bruciare le barche vecchie dalle cui ceneri sarebbero rinate barche più feconde. I roghi si facevano davanti la chiesa di San Giuseppe oppure 'o fossu

La buona tavola

Il pesce deve essere freschissimo, dice un proverbio:

'A testa a 'ntaa sattania
E 'a cura a mari

Il pesce deve essere freschissimo.

I pescatori hanno lasciato un'impronta fondamentale nella cucina siracusana; forse l'unica traccia rimasta e coltivata in città.

La nostra alimentazione non può derogare dall'uso delle *angiove* conservate sotto sale nelle *brunie* e lavorate con pazienza nei momenti in cui i marinai non erano a mare.

Il piatto più diffuso era la *ghiotta* che si otteneva con gli scarti del tonno, di altre qualità o con la ventresca del pesce spada, che era più tenera. Il tutto era insaporito con gli odori più vari, con la cipolla e l'aglio, i pinoli e l'uvetta e il pomodoro a pezzi. I pesci più pregiati venivano usati, invece, per la più nobile zuppa di pesce.

Tra i pesci di largo consumo vi è il tonno e i suoi derivati, tenuti sotto sale: le uova del tonno, la *suppizzata*, i *viridduzzi*.

Un'altra pietanza è *'a tunnina ca bobbia* che è una padellata di tonno a fette con pomodoro, spezie e aromi vari.

La salagione del tonno, dell'alalonga, delle acciughe e delle sarde è stata insegnata dagli arabi e il loro sistema è stato applicato fino a poco tempo fa. Il tonno a fettine veniva posto sotto strati di sale in barili di legno. La *sopressata*, invece, era composta da carne tritata di alalonga condita con

sale e pepe e introdotta in un budello di maiale con il quale si facevano dei salamini. Le uova di tonno venivano salate e pressate tra due tavole su cui si appoggiavano pietre pesanti per eliminare l'acqua o il sangue. Si mangiavano arrostiti e conditi con olio.

I francesi ci hanno lasciato il modo di cucinare il pesce alla *matalotta*. Secondo la tradizione, Matelot è il nome del marinaio francese che inventò questo modo di cucinare. La matalotta è un pesce in umido con aromi e odori al quale nel '500 fu aggiunto il pomodoro. E' molto gradita la cernia o la lampuca cotta in questo modo e usata per condire gli spaghetti.

Una delle ricette scomparse è la *caponata marinara*, fatta di scampi e molluschi con sedano bianco, melanzana, cipolla ecc. e che deve essere cucinata da mani esperte. Questa caponata va insaporita con la *salsa di San Bernardo*, pure scomparsa o quasi che va fatta con mandorle, fettine di pane biscottato, cioccolato in polvere, zucchero, aceto bianco, acciughe sottosale, arancia e olio d'oliva. Il tutto cotto per 5 minuti.

Le polpette di neonato *'u mucco* è un piatto siciliano che a volte è proibito perché fa usare il pesce appena nato, pescato con le reti a strascico. Recita una filastrocca:

Re Ruggero e la regina,
passiannu 'na jurnata
capitaru a la marina
Dunni stava la 'ngrasciata.
La regina 'ncummudata
'ntisi un ciauru da sviniri
E a stu puntu lu so siri
Dumannà: era nunnata!

La cucina dei pescatori era povera ed era composta di pesce non di prima qualità e da verdure che servivano anche per riempire le *impanate* quando d'inverno il pesce era scarso, ma era molto gustoso. Il cibo quotidiano non si discostava molto da quello delle altre categorie di lavoratori che abitavano la Graziella e che non erano certamente benestanti.



Bibliografia

- P. Giansiracusa - Ortygia vol. 1 SR 1980
S. Adorno - La produzione di uno spazio urbano Marsilio 2004
- Siracusa 1880-2000 Marsilio 2005
A. Aliffi - Il "buzzettu" sarausanu Siracusa 2002
A. Aliffi - I calafatari Siracusa 2000
Musei del Mare e cultura del mare - Atti del Convegno ed. Verba Volant 2005
L. Acerra - Architettura religiosa in Ortygia Ediprint 1995
G. Bonanni - V. Mirabella - Delle antiche Siracuse Palermo 1717
O. Garana - I Vescovi di Siracusa soc. Tipografica di Sr 1969
S. Privitera - Storia di Siracusa Napoli 1878

Ringraziamenti

La maggior parte delle notizie contenute in questa sezione sono frutto delle ricerche fatte in quartiere e degli incontri con i protagonisti della nostra storia passata.

Ringrazio il sig. Giuseppe Favara per il materiale riguardante la cantina di suo padre e il sig. Cavazzuti che mi ha fornito altri reperti.

Si ringraziano pure i fratelli Cappuccio che mi hanno messo a disposizione materiale fotografico, cartaceo e notizie varie. Un ringraziamento particolare va al sig. Angelo Romeo che oltre a fornirmi materiale fotografico e cartaceo mi ha fornito la maggior parte delle notizie e mi ha messo in contatto con tanti altri protagonisti. Un prezioso collaboratore è stato il prof. Blanco che ha scattato foto, ha pazientemente definito vecchi documenti e rese comprensibili le foto più vecchie. Si ringrazia altresì il sig. Antonio Cappuccio per la foto della cerimonia inaugurale. Infine, non meno importante è stato il contributo del sig. Antonio Randazzo.