

Health & Beauty
 Centro Benessere - Day Spa
 Centro Dimagrimento
 Via Nazionale, 603
 Torre del Greco (NA)
 Tel. 081.883.27.09

(Anno 1 - Numero 2
 2 febbraio 2006

la tófa

Distribuzione latticini Campani D.O.P.
Almalat S.r.l.
 Una vita per una passione...
 una passione che dura da una vita...
 Cell. 335.45.91.90 - Dep. 081.849.21.33

Quindicinale per la conoscenza del patrimonio culturale torrese in collaborazione con **vesuvioweb.com**

A volte scrivo

Un tempo ero colpito da irrazionali slanci d'ottimismo, come accadde quando mia figlia compì sei anni. Prima che cominciasse l'anno scolastico ella ricevette una lettera ciclostilata di benvenuto nel mondo scolastico dal sindaco allora in carica ed un invito a noi genitori a portare la neo-scolara a visitare la Casa Comunale, conoscere il sindaco e l'assessore all'Istruzione, insomma le Istituzioni.

Folgorato dallo slancio d'ottimismo di cui sopra, la mattina dopo portai la piccola al Comune a conoscere il sindaco e "la casa comune di tutti". Mi ritrovai in breve a girare invano per corridoi e stanze con la lettera d'invito bene in vista e la bimba per mano, chiedendo dove fosse il sindaco e magari dove fossero gli altri genitori per accordarmi a loro, ricevendo come risposta solo occhiate interrogative o forse di scherno da commessi dall'aria indaffarata.

Cercai allora degli amici ed entrai nell'Ufficio Anagrafe dove sapevo di trovarne ed infatti appena aperta la porta, fui accolto dai saluti di amici affettuosi e da dichiarazioni di disponibilità; allora, rinfrancato, mostrai loro la lettera d'invito.

Ci fu un attimo d'imbarazzato silenzio, poi uno di loro, l'amico più amico, mi prese sottobraccio, mi offrì un po' di caffè che il ragazzo del bar aveva appena portato, e mi accompagnò fino al portone d'uscita ripetendomi con bonomia: "lascia stare, ma tu ci credi sempre... ma come ti è venuto in mente di... sta povera bambina".

Sono passati ormai tanti anni, mia figlia è madre felice, ma se non avessi imparato da allora a frenare gli irrazionali slanci d'ottimismo, forse alla **Commissione Straordinaria al Comune chiederai di far pulire e diserbare il lato destro di Via Prota, la strada di fronte al Tribunale di Torre Annunziata. Il lato sinistro è pulitissimo, ma quello destro, in territorio di Torre del Greco, è impraticabile.**

Chiederai di finalizzare la disputa giudiziaria in corso e abbattere l'ex stabilimento balneare "Miramare" per completare la sistemazione della Litoranea, che in quel posto sembra Beirut bombardata.

Chiederai di riparare il buco nella ringhiera in fondo al viale della villa comunale, lato Cinema Corallo, dove peraltro per un avvallamento si deposita acqua piovana.

Chiederai di rifare la barriera di ferro in Via Cesare Battisti, quella che si affaccia sugli ex granai perché completamente arrugginita e che potrebbe cedere se qualcuno vi si appoggiasse.

Chiederai di rimettere in sede Al Miglio d'oro i circa venti alberi che mancano dal tempo del rifacimento dei marciapiedi.

Chiederai di aggiornare quei cartelli stradali in Via Marconi, che indicano ancora l'imbocco al vecchio casello autostradale e togliere almeno uno dei pericolosi e ormai inutili cordoli spartitraffico.

Chiederai di sistemare il tratto di spiaggia dopo il Ristorante Chiarina a mare e prima dei lidi della Scala per consentire la balneazione o l'elioterapia a chi non può spendere.

Chiederai di trovare altra sistemazione ai cassonetti dell'immondizia posti davanti a Palazzo Vallelonga.

Chiederai di trovare altra sistemazione ai cassonetti dell'immondizia posti all'ingresso della Villa Comunale.

Chiederai di trovare altra sistemazione ai cassonetti dell'immondizia posti a corona dei giardini al bivio di via Roma.

Chiederai di ripavimentare via Mazzini.

Chiederai di attrezzare a spiaggia libera la discesa a mare al ponte di Gavino al Corso Garibaldi, forse la parte più bella e panoramica della città.

Ma mi sono fatto furbo e non chiedo più niente, ma, il mio antico e saggio amico mi scuserà, se a volte scrivo, per me.

ANTONIO ABBAGNANO

Spruloquianno

Scaurachiovi. Un mestiere modesto, anzi inutile, è quello di "scaurachiovi". A che serviranno i chiodi lessati? Il verbo "scaurare" è qui nel significato di "lessare". Noi diciamo "i ppatane scaurate" per indicare le patate bollite. Per "scaldare" si usa il verbo "scarfare". "A pasta scaurata" è la pasta cotta e senza condimento. "A pasta scarfata" è la pasta rimasta al pranzo e riscaldata per la cena.

Voci dall'eruzione del 1631: Marziella

di MARISA BETRÒ

Chi me l'era ricere a mme, quando ero figliola e andavo dalla Maesta a impararmi l'arte delle cazzette di seta, chi me lo doveva dire che dovevo fare questa fine, che a trent'anni (e nun 'i ttevevo ancora) veneva a lava 'i fuoco e me pigliava?

Chi me l'era ricere a mme, quando stevo a Vico di mare, rint' a casarella mia, cu mamma e tata e niente me mancava!

Tata asceva 'i notte e jeva a fatica ncoppa all'acqua salata. Turnava 'a calata 'i ll'ora e io e mamma aspettavamo a isso, assettate fora 'a porta, facendo le calzette di seta.

Po' veneva a Maesta e le portava a vendere ed era na cosa bbona 'stu guaragno nuosto, pure se era poco, specialmente quando 'ncasava u malettempo e tata non usciva a pescare. "Malettempo, malo guaragno", diceva sempe mamma mia.

Io m'assetavo for' a casa a fatica e foje accussi che pigliai confidenza con Giesumondo mio, quando passava davanti alla porta, tornando dalla fatica, con le spaselle 'i pesce 'ncapo.

Era nu giovane buono e faticatore e faceva la stessa arte di tata e accussi me facietti zita cu isso e poi mi ingaudiai, alla Parrocchia nostra di Santa Croce.

Giesumunno nun teneva mamma e perciò ci mettemmo auniti col padre, Simone, e con la sorella zitella, ca se chiamava Santella, alli Falanga.

La campata nun ce mancava, perché eravamo a tre a faticare; pure se Simone s'era fatto vecchioso e steva chino 'i ruluri ancora faticava e Santella faceva i servizi 'i casa.

All'intrasatta, dint' a n'anno, murettero mammema e patemo e nun tenjetti cchiù a nisciuno: la famiglia mia mò erano sullo lloro, chille 'i Sorrentino o, pe meglio ricere, chille 'i "muorzo 'i pane".

I figli? Comme no, i figli venettero, ma il Padreterno s'è chiammaje, piccerilli piccerilli. Quanto chianto facietti, ma mò saccio che foje meglio accussi, peché nun facettero a fine r' i creature di Raimo Sportiello, povere anime 'i Dio; i nennilli miei chiuattero l'ucchie a casa lloro,

Documenti inediti d'Archivio, liberamente rielaborati da Marisa Betrò (Martia Jordano, vulgo Marziella, moglie di Giesumondo Sorrentino alias "muorzo 'i pane", morta ai tempi dell'incendio del Somma, all'età di anni 30 circa)

rint' o lietto mio, bell' 'i mamma, e io le cantaje a nonna nonna...

Raimo, a mugliera e i figli fujevano cu mme, chella matina che era miercuri diciassette dicembre e Dio s'era scurdato 'i nuje. Fujevano, poveri innocenti-e che male avevano fatto?-'mbraccia 'a mamma e 'u pate e a cchiù strappatella me la portavo io, p'a mano.

Fujevamo tutti, gruossi e piccerille, ma a nuvola negra, a nuvola 'i fuoco facette cchiù ampresa e se pigliaje a tutte quante 'i nuje.



Visti e nun visti cchiù... Me parette comme quando 'nsuonno te correno appriesso e tu vulisse fù, ma si diventato 'i chiummo, u sciato te manca e nun può scampà: nun può fà u riest' i niente.

E' stato tutto comme a nu suonno: a muntagna, l'appietto, u schianto, u ffuoco, u ffuoco!

Nu suonno luongo... luongo... Tant'anni sò passati, tant'anni e io stongo sunnanno ancora...

Mò, però, pozzo cuntà comme è fernuta a vita mia. Giesù, e quando mai s'è visto: mò mmiezo a tutti sti Signuri e sti Scienziati che hanno raccontato "dello spaventevole Incendio della Montagna di Somma", ci sto pure io, 'na povera figliola, 'na femmenella 'i niente.

Io, Martia Jordano vulgo Marziella, calzettaia di seta della Torre del Greco.

La storia della mia morte l'hanno scritta i Monsignori di Napoli, l'hanno messa sopra una carta e in bella scrittura. L'ha fatta scrivere Giesumondo mio, perché si voleva nzurare un'altra volta e ha dovuto portare come testimoni quelli che mi avevano visto pigliare dalla nube ne-

gra, dalla nube di fuoco, a me, a Santella, a Raimo con la moglie e i figli e a tanti altri poveri sfortunati.

Dalla deposizione di Giesumondo Sorrentino alias morzo di pane, marinaio, fu Simone et Gratia Lombardo, di anni 34:

"...mi voglio accasare con Gratia Cerillo zitella zita di questa medesima terra quale habita nel quarterio del Burgo in casa propria...Io ho havuto una volta moglie, quale si domandava Martia Jordano quale faceva calzette de seta, et è morta in detta Torre nell'incendio della Montagna di Somma, nel quale tempo essa si trovò nella Torre; atteso quando il martedì matino noi fuggimmo in Napole, detta mia moglie restò con un'altra mia sorella, et mio padre, quale stava stroppiato sopra del letto, et così quando inondò il mercoledì matino il fuoco, vi morirono tutti trè..."

Subito si è spiciato, Giesumondo mio, tre parole ha dette e manco tutte vere.

Non ci stava, lui, quando arrivò il fuoco: appena la montagna si svegliò, il martedì, disse che andava a vedere come ci potevamo salvare tutti quanti, pure il vecchio stroppiato. Uscì di casa e non tornò più.

Aspetta, aspetta, mò viene Giesumondo, mò quel figlio mio porta aiuto e intanto passavano le ore di quel giorno terribile e la gente se ne usciva da Torre o si rifugiava nelle chiese: a Santa Croce, al Carmine, al Rosario, alla Madonna delle Grazie.

Anche noi avevamo paura e tanta gente ci aveva chiamato per scappare. Ma come facevamo? Ci stava quel povero vecchio, ncopp' u saccone, che ancora aspettava il figlio che lo doveva salvare.

Alla sera tardi, Santella aveva appena fatto 'nu poco 'i pane cuotto perché stavamo digiuni, venne zì Giovanne, il fratello di mia suocera buonanima, vide come stavamo combinati e zitto zitto disse a me e a Santella se ce volevamo andare con lui e la famiglia sua.

continua a pag. 2

chiederei di trovare altra sistemazione ai cassonetti dell'immondizia posti davanti a Palazzo Vallelonga



all'interno

Santa Maria La Bruna: Un Paese senza Acqua



Testo e fotografie di ERRICO ASCIONE

2000 anni fa un pictor vide la terma di Torre del Greco e la ritrasse in un affresco di una villa di Stabiae

Testo, immagini e ricerca storica di ANIELLO LANGELLA

I napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"

di SALVATORE ARGENZIANO



Medicina e magia di AMALIA SICA

Conchiglie di CIRO ADRIAN CIAVOLINO

Distribuzione latticini Campani D.O.P.
Almalat S.r.l.
 di Massimo Castaldo

Una vita per una passione...
 una passione che dura da una vita.
 Questo slogan evidenzia esattamente il modo di operare di Almalat nella distribuzione di prodotti alimentari.
 Una passione che dura da una vita, quindi anche competenza e serietà che durano da una vita.
 Almalat si avvale di collaboratori alla vendita cortesi ed espertissimi, per seguire da vicino la

produzione e la qualità dei prodotti da distribuire.
 Sulle confezioni, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle leggi comunitarie, appare infatti, accanto al nome della casa produttrice, la garanzia del marchio di distribuzione Almalat.
 Perché la qualità è una cosa seria e con passione e competenza Almalat la difende.



Santa Maria La Bruna: Un Paese senza Acqua

Testo e fotografie di **ERRICO ASCIONE**

Nel numero scorso abbiamo visto come gli abitanti di Santa Maria La Bruna costituiscono un incredibile esempio di comunità: una comunità senza piazza, formata da organismi familiari autonomi e impenetrabili, caratterizzata da una vita e un'organizzazione di lavoro che non ammettono scambi.

Un elemento essenziale per l'esistenza, l'acqua, conferma il quadro psicologico e sociale che abbiamo prospettato. In genere, l'acqua è uno strumento di unione, uno stimolo ai rapporti collettivi. In questo strano paese, invece, viene ad essere una ragione di più per l'isolamento reciproco.

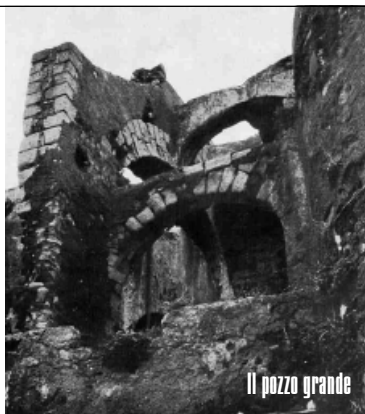
L'acqua è filtrata attraverso rocce vesuviane, solfuree e ferruginose. Si trova dovunque a quindici o venti metri di profondità e viene raccolta in sacche o cunicoli, tutti più o meno comunicanti. Dal numero dei pozzi della zona si comprende come essi abbiano costituito la prima aspirazione degli abitanti.

Spesso il pozzo è stato costruito prima della casa. Anche i campi piccolissimi hanno il loro pozzo. Anche una elementarissima forma di vita associata avrebbe consigliato di risolvere collettivamente il problema evitando così la spesa e la fatica del frazionamento dei pozzi. Ma, a Santa Maria la Bruna, la parola d'ordine sembra essere: non aver biso-

gno di nessuno, rimanere indipendenti.

Per questa gente l'acqua è tutto: è anche il lavoro, la possibilità di guadagnare. La concorrenza economica è stringente nella regione. La terra vesuviana è fertillissima, ma le campagne vicine non sono così frazionate e producono più facilmente. E allora l'unico fattore su cui si può puntare è il tempo: se questa gente vuol vivere, deve arrivare sui mercati o prima o molto dopo gli altri. Ecco perché le piante devono essere seguite una per una, giorno per giorno: devono essere sostenute con canne, legate tra loro, difese dal sole, innaffiate al momento giusto e nella giusta quantità. L'acqua arriva dalle vasche attraverso solchi scavati nella terra. La si fa affluire nella direzione voluta con un dosaggio accuratissimo: movimenti elementari, si direbbe automatici. L'acqua si trova facilmente, ma il problema è di sollevarla al livello di campagna. Fino a tre anni fa non esisteva che l'energia animale.

Ancora oggi pochi sono i pozzi dotati di pompe elettriche. La regola è ancora quella primitiva. Un cavallo bendato, legato ad un palo, gira per ore su una pista circolare, intorno ad un asse. Un sistema di due ruote dentate trasforma la rotazione intorno ad un asse orizzontale; questo



il pozzo grande

azionano un nastro di coppe semicilindriche che scendono capovolte, raggiungono l'acqua e risalgono piene. Arrivate alla sommità del circuito, rovesciano l'acqua in un canale che la porta alle vasche. A volte questo sistema base è complicato da altre trasmissioni e da altri assi.

Diverso, caso per caso, è invece il complesso di raccolta e di distribuzione: le vasche e gli acquedotti che variano di capacità e di numero, di livello e di forma. Il pozzo illustrato nelle due pagine precedenti ha la pista al vertice della torre cilindrica invece che al livello di terra, per raggiungere l'altezza opportuna per l'irrigazione. È un caso speciale che serve al campo più grande del paese: è fatto con archi in muratura invece che con semplici canali di terra.

Forse ancora per molto tempo questi strani, meravigliosi ruderi, molti dei quali verranno dotati di pompe elettriche, rimarranno in piedi, segno di un tempo che passa lentamente. Poi qualcuno scoprirà che, in fondo, non servono più. Cinque anni fa, il Sindaco di Torre del Greco, con sciarpa tricolore e solenne cerimonia, ha inaugurato sei fontane pubbliche distribuite nella zona. Per la prima volta da quelle parti si vedeva acqua senza che nessuno avesse mosso un dito.



estratto dalla rivista
L'Architettura.
Cronache e Storia
di Bruno Zevi.
nr. 22, Agosto 1957



La canalizzazione

continua dalla prima pagina

Voci dall'eruzione del 1631: Marziella

Dalla deposizione di Giovanni Antonio Vitiello, bracciale, di anni 60: "...*la notte del martedì, quando scese il fuoco, io mi ritrovai in casa di detto Giesumondo insieme con Simono suo padre, e Santella sua sorella, e detta Martia sua moglie, quali guardavano il suddetto Simono per causa ch'era stroppiato sopra il letto, et così stando insieme, e vedendo che il fuoco scendeva, io dissi: ogn'uno si attenda a salvarsi, et mi posi a fuggire verso Castello a mare et essi restarono in detta Torre, né so che strada presero, è passata alcune hore viddi, che tutta la Torre bruggiava di fuoco, et io mi salvai a Castell' a mare, e ritornato dopo 4 giorni in detta Torre per vedere se poteva recuperare qualche cosa, ho saputo, che la suddetta Martia Jordano, Santella et altre persone presero la via verso Napoli, et sono morte per strada...*"

Non tenemmo il coraggio di lasciare il malato e passammo il resto della nottata pregando le anime del Purgatorio e quella bella Mamma del Carmine, che ci dovevano aiutare.

Nella mattinata, Simono ci chiamò e ci disse: "Figlio", Giesumunno nun venerrà cchì, va trova che l'è succiesso. Io so' vecchìo e aggio fatto u mmio. O moro sulo o murimmo tutt' i tre, 'na vota aggio muri. Fuijte, jatevenne!"

Poi si girò dall'altra parte e non ci ripose più. E noi facemmo la mappatella e ce ne uscimmo.

Era scuro, ma la Montagna cacciava fuoco a zeffunno e a lava scenneva, scenneva senza pietà.

Così con la forza della disperazione, ci avviammo verso la porta di Capo la Torre, ma non tenevamo il coraggio di uscire solo noi. E chi era uscita mai r'a Torre? Allora ci fermammo davanti alla taverna, per pigliare fiato e per vedere se tra la gente che scappava c'era qualcuno conosciuto.

Trovammo Raimo Sportiello, con la moglie e i figli; io mi presi na creatura p'a mano, Santella si prese na mappata e ci avviammo con loro.

Poco più avanti trovammo pure Sabella, la vedova di Matteo, una mia compagna che faceva l'arte mia.

Deposizione di Isabella Cociniello vedova di Matteo Ascione, calzettaia, di anni 33:

"... il mercoledì mattina, a tempo che scese il fuoco dalla Montagna, et venne la prima lava per le strade delli Falanga, io mi ritrovai in detta Torre dentro la chiesa di S. Croce, et vedendo fuggire l'altri, io ancora mi partii da detta chiesa per andare a S. Maria delle grate, et vedendo la porta di detta chiesa chiusa, mi ritirai sotto l'arco della porta di Capo la Torre, et mentre stava aspettando, se s'apriva detta porta, viddi passare la suddetta Martia Jordano, moglie di detto Giesumondo, et Santella Sorrentino, et Raimo Sportiello con sua moglie et figli, et così con la conversatione loro io ancora m'avvii verso Napoli, et poco avanti arrivammo Francesco d'Alliello e suo fratello minore, et quando fummo arrivati vicino allo Granatiello ci accorgemmo del fuoco, che scendeva come una nuvola negra, et vedendo io, che il suddetto Francesco con suo fratello comenzavano a camminare, mi posi a correre insieme con loro, arrivati alla chiesa de padri Gesuiti subito il fuoco arrivò, et voltandoci noi indietro per vedere i compagni, viddimo che la suddetta Martia con tutti gli altri rimasti indietro erano stati presi dalle lave di fuoco, et noi credendo essere morti, ci ritirammo dalla parte del mare, et là ci salvammo..."

Poi vennero pure due giovani, Francesco d'Alliello e il fratello.

Passammo Resina, ormai si vedeva il Granatiello e forse ce la facevamo ad arrivare a Napoli e chi sa se trovavamo a

Giesumondo mio, in mezzo a tanta popolazione.

Ma al Granatiello, arrivò lei, la nube negra, e noi tenevamo le creature... Così il fuoco ci pigliò e di noi non rimase più niente: si vede che questo era il destino nostro.

Deposizione di Francesco d'Alliello, faticatore, di anni 20:

quando fu detto incendio, io mi ritrovai in la Torre con mio fratello, e vedendo che il fuoco era cominciato a scendere per la strada delli Falanga, et aveva ammazzato molte persone, io mi posi a fuggire col detto mio fratello verso Napoli per salvarmi, et arrivati alla Taverna di Capo la Torre trovammo detta Martia con Santella Sorrentino, et Raimo Sportiello, con sua moglie, e figli, et così uniti con essi noi anco venne Sabella Cociniello moglie di Matteo Ascione, et arrivati allo Granatiello viddimo venire una nuvola di sopra ci posimo in fuga correndo, e quando fummo arrivati passato la Chiesa de padri Gesuiti, ci voltammo in dietro, et mi ritrovai col detto mio fratello, et con detta Sabella Cociniello, et la suddetta Martia con tutti l'altri erano morti nel fuoco, et noi ci salvammo alla parte della marina al meglio che potemmo, et questo è quanto io so per la certezza della morte di detta Martia Jordano..."

Questo scrissero i Monsignor, 'ncoppa a carta. E per asciugare l'inchiostro, misero un po' di sabbia: a rena nera della spiaggia nostra, a rena nera r'a Montagna.

E' stata pe tanto tiempo mmiezo 'i carte, chella rena: quasi quattuciento anne, ci pensate?

Mò nun ce sta cchì, se n'è caduta... forse a chi leggeva a storia mia l'hanno tremmate i mmiane. Però me fa piacere che qualcuno dopo tant'anne ha pigliato quelle carte: può essere che mò se ricorda 'i me, ogni tanto: pur'io, na vota, so' stata viva. Me chiammavo Marziella.

Medicina e magia

di **AMALIA SICA**

I termini medicina e magia sono completamente contrapposti essendo due modi diversi di avvicinarsi ai fenomeni naturali e di interpretarli. La parola "magia" evoca tutto quanto è soprannaturale, misterioso, irrazionale, mentre la medicina è una scienza basata su presupposti obiettivi, su cognizioni strettamente legate al ragionamento ed alla sperimentazione.

Detta contrapposizione è, però, solo apparente e teorica. In realtà medicina e magia, anche se con parametri diversi, si prefiggono un unico scopo: alleviare le umane sofferenze ricorrendo, la medicina, ai farmaci e la magia a pratiche basate sulla suggestione, che è fondamentale per il successo di tale terapia se si considera la notevole influenza esercitata dai fattori psichici sulle varie manifestazioni somatiche.

Accanto alla medicina ufficiale vi è, quindi, una cura alternativa di origini antichissime, la medicina popolare o magica, che è la traduzione di alcune forme di magia applicate alla medicina le cui fonti sono da ricercare proprio nel pensiero medico antico.

È agevole trattare della medicina popolare o magica, chiarendo preliminarmente il concetto di magia nelle sue varie forme, trattando in particolare modo della magia campana e del fenomeno della iettatura nel napoletano, delineando, altresì la figura del mago nella storia ed introducendo i reati che con la magia possono avere rapporti: l'abuso della credulità popolare e la truffa.

Il termine fascinazione (in dialetto fascinaturo o affascino) designa, nella bassa magia cerimoniale "una condizione psichica d'impedimento e d'inibizione, un senso di dominazione da una forza altrettanto potente in quanto occulta, che non lascia margine all'autonomia della persona, alla sua capacità di decisione e di scelta".

La fascinazione presuppone un agente fascinaturo ed una vittima. Essa generalmente è accompagnata da sintomi che possono anche essere molto vaghi, come cefalgia, sonnolenza, spossatezza, rilassamento o ipocondria ma che, uniti "ad una forza indomabile e funesta" che rende il soggetto "legato", nel senso d'impedito nell'esprimersi liberamente, evidenziano che ci si trova di fronte ad un caso di fascinazione.

Il trattamento della fascinazione è effettuato da operatori magici specializzati che si avvalgono di particolari cerimoniali.

Solo per citarne uno, una donna affetta da mal di testa di sospetta natura magica, al fine di appurare se si tratta effettivamente di fascinazione o non, per esempio, di un banale raffreddore, dovrà versare una goccia d'olio in un recipiente d'acqua ed osservare se l'olio si spande o no; se si spande si tratta di fascinazione, se non si spande il suo mal di testa sarà dovuto certamente ad altre cause.

Se si tratta di fascinatura un modo per liberarsene è quello di gettare l'acqua usata per la strada proprio davanti alla persona che si trovi a passare in quel

momento, nella... speranza che il passante, calpestando il bagnato prenda su di sé la fascinaturo, liberando la vittima.

Se questo non avviene, cioè se la vittima non riesce a liberarsi del suo stato morboso, si farà ricorso ad un "rimediante", il quale, tracciando col pollice un segno di croce sulla fronte della paziente, reciterà la seguente formula:

"Padre, Figlio e Spirito Santo, fascinaturo vai via di là, non affascinare... (a questo punto s'indica la persona col nome) che è carne battezzata. Padre, Figlio e Spirito Santo fascinazione non andare più avanti".

Altro fenomeno oserei dire "simpatico" è il malocchio che ha origini antichissime e che sta ad indicare quell'influenza negativa esercitata su qualsiasi elemento della natura, compresi gli esseri umani, dallo sguardo di persone che si ritengono in rapporto con le forze del male. Lo sguardo di chi è portatore di volontario o involontario malocchio può procurare deperimento, sterilità, malattia, morte o sfortuna.

Per contrastare il malocchio a scopo preventivo si usano gli amuleti, mentre mezzi di neutralizzazione sono i carmi magici, gli esorcismi, le suffumigazioni e altre pratiche.

Iettatura, una parola napoletana che non trova l'equivalente in nessun'altra lingua, deriva dal latino "iactare" cioè gettare il malocchio.

L'atteggiamento di molti verso il fenomeno della iettatura è un atteggiamento "misto di scetticismo e credulità, di paura reale e d'enfasi scherzosa, coscienziosa esecuzione del rituale protettivo e di comica ambiguità nella mimica e nell'espressione del volto".

Ed è quest'atteggiamento che dà vita alle espressioni del tipo "non è vero, ma ci credo" con cui molto spesso ed elegantemente si risolve il problema, ridendo dell'immaginazione superstiziosa e della iettatura e, al tempo stesso provvedendo al tocco di corno e chiavi e di quant'altro possa servire allo scopo, sulla base della semplice considerazione "non si sa mai".

Deriva dal folklore beneventano la figura dell'inciarmatore che occupa un posto importante nella medicina ciarlatanesca. Gli inciarmatori possono definirsi degli "sfrutturatori" della medicina perchè sono reputati maestri nel guarire coi loro esorcismi qualsiasi male.

A tal uopo il diritto penale tutela il cittadino con l'art. 121 del T.U. delle Leggi di Pubblica Sicurezza che vieta l'esercizio del mestiere di ciarlatano, intendendo per "ciarlatano" chiunque eserciti un'attività diretta a speculare sull'altrui credulità o a sfruttare o alimentare altrui pregiudizi, come quella degli indovini, degli interpreti dei sogni, dei cartomanti ecc.

È evidente che di fronte a tanti impostori che abusano della credulità popolare, vendendo fumo per i loro illeciti guadagni, il cittadino è tutelato dall'art. 661 c.p. e, se addirittura sono usati artifici o raggiri può addirittura concretizzarsi il reato di truffa previsto e punito dall'art. 640c.p.

VULIO
Comm'a ccardino
Vulesse sta' c'uttico
Cchiù de n'ora.
Sule.'nzerrate
dint'a 'na gajola

CULURE
Ncopp' a 'nu mare Blu.
Sott' a 'nu cielo Celeste.
Ogge, Capri, è cchiù
Azzurra.

Francesco Raimondo

la tófa
Quindicinale
di ANTONIO ABBAGNANO

allegato al numero odierno
di **Tutto** è...
Aut. n. 25 del 25/3/96 Trib. di T/Annunz.
CCIAA n. 0563366 NA

Direttore responsabile **NUNZIO RUSSO**

e-mail: usn123@fastwebnet.it
tel. 081.882.58.57
cell. 333.67.61.294

Stampa **TUTTO** è...
Via del Monte, 1 - Torre del Greco (NA)
progetto grafico Vincenzo Godono



2000 anni fa un pictor vide la terma di Torre del Greco e la ritrasse in un affresco di una villa di Stabiae

Testo, immagini e ricerca storica di ANIELLO LANGELLA

seconda parte

IL MISTERO DELLA VILLA SAN MARCO A STABIAE

Il pictor che studiò il complesso archeologico e termale di Sora forse su una pergamena ne disegnò i profili architettonici, annotò ogni dettaglio e fu così preciso da stupire chiunque.

Pictor Rufus forse aveva qualche altro nome, né sono certo che abitasse a Pompei, ma che ridipinse la villa San Marco a Stabiae, ... di questo ne ho le prove. Il nostro pictor infatti in un ambiente della sontuosa villa stabiana ritrasse la TERMA DI SORA. Lo fece così bene che il risultato fu come una fotografia: rivide i luoghi, i dettagli, l'ambiente e ritrasse tutto sull'affresco.

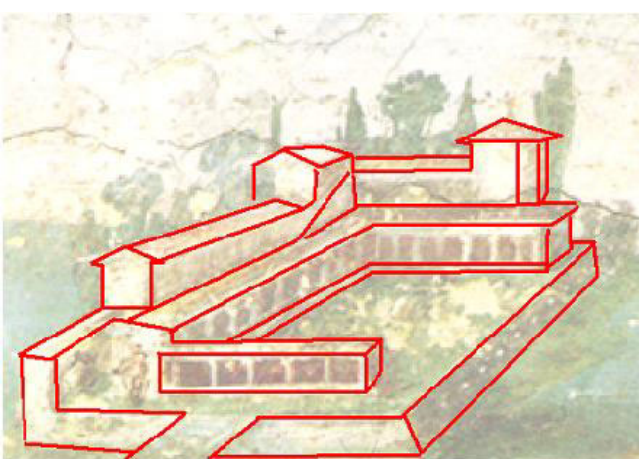
Un pictor di 2000 anni fa dipinse la Terma di Sora nella Villa San Marco a Stabiae.

È questa una scoperta che feci tanti anni fa osservando il paesaggio ritratto e, ponendo a confronto i dettagli archeologici, arrivai alla conclusione che la storia ed il mistero di quell'affresco hanno un fondamento.

Osserviamo assieme i dettagli, seguitemi.

Per primo vi presenterò l'affresco di Stabiae incorniciato da linee che ne risaltano i profili.

La Villa San Marco di Stabia venne distrutta



dal 79 d.c. Passarono 2000 anni circa e i moderni scavi ci hanno restituito il prezioso edificio.

Molti affreschi della cultura romana avevano soggetti mitologici, giochi pittorici floreali, paesaggi agresti e marini, animali e disegni floreali.

Tra i tanti paesaggi pittorici colpiscono quelli che appaiono ispirati alla realtà dei luoghi, oppure quelli che si ispirano a precise vicende narrate dalla mitologia classica.

Mi trovai a studiare per caso alcuni affreschi della nota villa romana San Marco di Castellammare di Stabia e tra i tanti dettagli pit-

torici ne volli approfondire uno in particolare. La mente andò subito a Sora, ai disegni del Novi, alle foto di Aliberti, ai dipinti di Vuotto e Taverna... ma proseguiamo.

Osserviamo l'affresco, in particolare l'area rettangolare del giardino a mare, che il Novi dice essere lo stadio ed intorno il "grande complesso delle nicchie" chiuso su tre lati. Poi il secondo piano sfalsato e spostato di circa 4 metri, proprio come lo disegnò il Novi.

Sul vertice est del complesso un grande ambiente al quale si accedeva tramite una scala esterna le cui tracce esistono ancora oggi.

Dove conduceva la scala?

L'ambiente di vertice era la così detta area dell'esedra disegnata dal Novi e che riscoprì nel 1977 durante i lavori di ricognizione grafica con gli amici del Gruppo Archeologico. Un corpo di fabbrica ad est che si collegava ad una struttura alta sovrastava l'intero complesso. Questa è la zona del così detto Castellum aquae, che il Novi disseppellì e che disegnò prima che il mare la divorasse interamente.

Il Pictor Rufus vide proprio bene quella Terma; la vide bene a tal punto da dipingere ogni dettaglio.

continua sul prossimo numero

I napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"

di SALVATORE ARGENZIANO

Questo è il titolo di un affascinante saggio di Emilio Sereni pubblicato nel 1958 sulla rivista "Cronache Meridionali". Un viaggio nella storia della alimentazione del Mezzogiorno, dal medioevo al 1800. La sua rilettura mi ha dato l'occasione per un viaggio nella letteratura gastronomica napoletana.

L'appellativo di "mangiafoglia" derivava ai napoletani dalla dieta alimentare prevalente, prima della comparsa massiccia dei maccheroni sulla tavola napoletana. E ciò avvenne solo nel 1700, per esigenze logistiche di approvvigionamento della città, pur essendo già nota fin dal 1200 la utilizzazione della pasta essiccata.

A proposito dei costumi napoletani, Luigi Pulci, l'autore del "Morgante", che venne a Napoli nel 1471, riferisce a Lorenzo il Magnifico:

Chi levassi la foglia, il maglio 'l loco a questi minchiattar napoletani...

I napoletani da "mangiafoglia" diventeranno "mangiamaccheroni" ma prima di loro i "mangiamaccheroni" erano stati i siciliani che già conoscevano la pasta secca per averne appreso la tecnica dagli arabi.

Oh, te stai loco? e che pienze parlare, sicilianello, con quarche pezzente pari tuo? Va, va, manciamaccheroni!

(1569-Giambattista Cini. La vedova).

E così nel 1600 Giulio Cesare Cortese:

Napole mio, dica chi voglia non si' Napole cchiù, si non aie foglia.

e Giambattista Basile:

a dio pastenache e fogliammolle, me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte maritate, ... torze meie, ve lasso dereto.

Nella letteratura classica napoletana il termine *foglia* si riferiva all'insieme di quelle verdure a foglia, che vanno sotto la denominazione di "cavolo", corrispondenti alla "Brassica" nella denominazione scientifica. Brassica e sue sottospecie, (*Brassica oleracea*) cioè *torze*, *turzelle*, *vruoccolo* ecc.

Eppure i maccheroni sono già noti, fin dal 1200 ma non entrano nella dieta alimentare se non come prelibatezza, una leccornia con miele e zucchero.

Il termine "maccarone" denota la provenienza dal latino "maccare", ammaccare. Inizialmente questa voce era riferita a pasta ammaccata, pasta tipo gnocchi. In seguito fu riferita alla pasta secca. E pasta secca era quella descritta nell'atto notarile del 4 febbraio 1279 in Genova "bariscella plena de macaronis", forse la più antica testimonianza sulla pasta lunga essiccata. Già nel secolo successivo i genovesi imbarcavano dei "maestri lasagnari" il che ci fa pensare che la pasta in quel di Genova entrasse già nella loro dieta alimentare comune.

A Napoli i maccheroni restano per secoli alimento pregiato per ricche abbuffate.

... pedeta de putana et maccharoni con dui o tre caponi sotterrati.

(Iacopo Sannazzaro, -1457-1530-. Lo gliommero Napoletano).

Finché i maccheroni non assunsero il ruolo di alimento prioritario dei napoletani, cioè fino alla metà del 1600, erano riservati alla gastronomia dei ricchi come piatti dolci, da mangiare con *zuccaro, cannella e mele*.

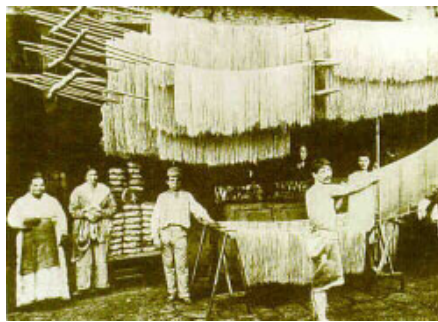
tre so le ccose che la casa strudeno zeppele, pane caudo e maccharune (G.B. Basile. Muse Napolitane).

Solo alla fine del seicento i napoletani ebbero l'appellativo di *mangiamaccheroni* quando l'invenzione del torchio per la trafilatura della pasta, lo *nciegnno*, mutava sostanzialmente la loro dieta alimentare.

Ma non fu solo una invenzione a mutare la dieta alimentare dei napoletani. Occorreva adeguarsi alle necessità di una popolazione troppo cresciuta. Dai 75.000 abitanti del Quattrocento, ai 450.000 abitanti a metà del Seicento, nonostante le decimazioni delle pestilenze del 1630 e 1656. Ormai era diventato difficile soddisfare la richiesta cittadina di *massa alimentare* e approvvigionare la città con la "foglia", alimento ingombrante e poco sostanzioso. A questo potevano sopprimere i *maccharuni*, con lo loro prerogativa di *massa solida capace di egnera a panza*.

... lo vierno 'nchiuse, co stanza stofata s'abbottano di vino e maccharune, (Gabriele Fasano. Lo Tasso Napoletano).

Solo nel settecento, dopo l'invenzione della pressa e della trafilatura, la pasta non è più fatta a mano.



Le prime industrie di *maccharunari* sorsero ad Amalfi e Torre Annunziata. La produzione industriale fa sì che la pasta diventi piatto comune e di massa, mangiata non più con *zuccaro* ma con formaggio.

... ll'è ccauduto lo vruoccolo a lo lardo, lo maccharone dinto de lo caso:

(G. B. Basile. Muse Napolitane).

Per lo più si fanno soltanto bollire, e il formaggio grattugiato serve talvolta di grasso e di condimento.

(Goethe. Viaggio in Italia).

Secondo le ultime testimonianze della tradizione orale si dice che il primo seme di San Marzano sia giunto in Italia verso il 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato nella zona che corrisponde al comune di San Marzano. Ma è solo nell'Ottocento che il pomodoro fu inserito nei primi trattati gastronomici europei, come nell'edizione del 1819 del "Cuoco Galante" a firma del cuoco di corte Vincenzo Corrado, dove sono descritte molte ricette con pomodori farciti e poi fritti. Come risulta anche da altre fonti Vincenzo Corrado usava il pomodoro nelle sue ricette già all'epoca della prima edizione del libro, ma senza mai abbinarlo alla pasta né tantomeno alla pizza!

Quindi è solo nell'Ottocento che il rosso pomodoro a *pummarola* arriva a *nquacchiare* i *maccharuni*.

Nel 1839, il napoletano Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, codificando quello che presumibilmente era diventata nel popolino un'usanza alquanto diffusa, nella seconda edizione della sua "Cucina Teorico Pratica" propose di condire la pasta col pomodoro ed illustrò la prima ricetta del ragù.

A Napoli i maccheroni venivano venduti anche per strada dai "maccharunari". Un piatto in bianco con formaggio e pepe costava due soldi ed era detto *'o doje allattante*, mentre i maccheroni al sugo di pomodoro costavano tre soldi ed erano detti *'o tre garibbalde* con riferimento alle camicie rosse garibaldine.

Questi maccheroni si vendono a piattelli di due e di tre soldi; e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: nu doie e nu tre.

(Matilde Serao. Il ventre di Napoli).

Il testo completo su vesuvioweb.com



Conchiglie

di CIRO ADRIAN CIAVOLINO

Alla fine degli anni settanta avevo, come dire, un incarico in qualche modo pubblico, mai ostentato, in dieci anni, neanche con un solo manifesto, come taluni fanno per il piacere di cogliere l'occasione, firmando, per verificare e far verificare la propria esistenza. Mettiamo un manifesto, qualcuno diceva: l'ho sempre evitato.

Era in quel tempo che venne qui una ragazza, subito si appalesò di forte temperamento: faceva teatro. Faceva teatro con ragazzi, iniziava allora, chiedeva d'essere presente in qualche manifestazione che in città s'andava preparando.

E' passato del tempo, abbiamo valicato qualche decennio, e un altro ancora, quella ragazza di allora ritrovo nel corridoio del teatro Oriente dove di questi tempi si produce una serie di spettacoli, quella sera ne avevamo visto uno di livello europeo, quello di Mauro Gioia, insieme ad un gruppo sparuto di spettatori. Ritrovo la ragazza di quegli anni, ora impegnata signora dello spettacolo che non tradendo Napoli, ancora porta la nostra cultura oltre impensabili confini: è Laura Angiulli, che è riuscita anche a conquistarsi un teatro tutto suo, la Galleria Toledo, in via Concezione a Montecalvario - poesia di un nome - ai quartieri spagnoli.

Sette giorni dopo, è il 20 di gennaio, lei porta qui un eccellente atto unico di Manlio Santanelli, Il baciamento, con due soli interpreti, un uomo e una donna, due figure della rivoluzione napoletana del 1799, in una livida luce che si riverbera su un numero infinito di caldaie, bacinelle ed altri utensili, rigorosamente di grezzo colore ferroso, su una scena di fondo come sudario, insanguinato, che rappresenta come una sinopia o una Sindone, come in un macellum, tutta la tragicità di quei pochi mesi rivoluzionari. Lei, Janara, deve distruggere, uccidere, fagocitare il giacobino prigioniero, ma esaltandosi, infine, con il baciamento del giovane, ritrovando sopite istanze d'amore.

La trama sottile, allusiva, allegorica, merita altre penne ben più felici della mia, io posso narrare del mio incantamento alle voci dei due attori, alla ricerca filologica di una lingua napoletana di quel tempo, nella quale Alessandra D'Elia ha riversato tutte le vocalità da popolana disperata, con modulazioni alte che rincorrono quelle basse, roche, o sussurrate, spengono in un sibilo talvolta dolente, talvolta sognante. Ma le luci, i tagli di quelle luci trovate con i pochi mezzi che l'apparato teatrale offriva, potendo Laura Angiulli, regista di rara sensibilità, esprimere meglio con altre macchine teatrali, sono bastate per ritrovare la pittura napoletana partendo, che so, da Caravaggio, passando per Battistello Caracciolo o Mattia Preti, e via via fino all'ottocento, fino a Migliaro.

Soltanto pochi giorni prima eravamo stati, insieme ad un mio gruppo di lavoro lucano, a Castel Sant'Elmo, proprio in quel castello che aveva visto la rivoluzione napoletana che fa da sfondo alla tragedia rappresentata in teatro.

Alessandra D'Elia - Janara - è la figura dominante che si agita con movenze degne di quadri d'autore, intorno al corpo inerte del prigioniero legato - Marco Matarazzo, il giacobino - disteso al suolo nella rigidità del bianco e nero, come di una apparente morte.

Infine c'era una sorpresa: sommessamente Laura Angiulli, accanto a me seduta, soltanto dopo, veramente soltanto dopo le mie osservazioni sia sulle qualità vocali che figurative della protagonista, mi rivelava che la ragazza era sua figlia. Come quasi trent'anni fa, Laura ancora ci esprime la immutata voglia di andare col suo teatro non solo nei luoghi deputati a tanto ma, come sempre ha fatto, nei luoghi di lavoro, nelle scuole, dovunque un messaggio di cultura possa portare un contributo, un ventata di vera cultura.

Il suo interesse diviene il nostro, ma impotente in questa città così distratta, dove sono crollate tutte le istanze; e nei tempi della sua giovinezza c'erano qui fermenti d'arte e di cultura ormai smarriti. In questa città, dicevo, travolti come siamo da nuove cancrene, dove ognuno di noi è quasi costretto a rifugiarsi dietro i propri spessi sipari, facendo capolino sulla carta stampata, nei forum, nei web, mentre chi dovrebbe sorreggere la cultura è sempre più indaffarato nel mestiere della politica per soddisfare i propri interessi.

Stiamo ancora vivendo nella memoria delle grandi serate di Nicola Di Donna, Gennaro Vitiello, Lucio Beffi, Lello Ferrara, Pier Luigi Ortiero, Pierino Vitiello, Gigi De Luca, Gianni Pemice. Son venuti altri, eppur bravi, ma non è come allora. Ci manca una identità: è stato uno scippo, si sa chi ci ha scippati.

Se non si capisce chi, ve lo posso dire in un orecchio. Oppure no, posso dirlo anche qui. Quando volete.

C. Ad. C.

I nomi collettivi servono a far confusione."Popolo, pubblico, elettori..."
Un bel giorno ti accorgi che siamo noi. Invece credevi che fossero gli altri.
(Ennio Flaiano)

PRIMA

DOPO



Se vuoi passare da una taglia "extra large"
ad una taglia "extra sexy",
Prima passa alla Health & Beauty

Ti aiutiamo a perdere peso in modo controllato e progressivo
fino a raggiungere la tua taglia ideale.*

*In associazione con un apporto calorico controllato



Via Nazionale, n. 603 - Torre del Greco
Tel. 081.883.27.09