



La pasticciera Angelina con i biscottini di Novara di sua produzione. Al centro Carmelo, l'ultimo calzolaio, e, a destra, lo scalpellino Mario Affannato

CONTINUA IL NOSTRO VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI NOVARA DI SICILIA, IN PROVINCIA DI MESSINA

Dove il biscottino ha più forme e il formaggio fa le corse

■ Ai piedi dell'affilata Rocca Novara, il "Cervino del Sud", affiorano vene d'un marmo preziosissimo, il "cipollino". Si trova soltanto qui, a Novara di Sicilia. Una rarità dunque, proprio come il "nostro" marmo di Candoglia. Ma se quest'ultimo è di colore chiaro, il cipollino è d'un rosso sanguigno e trae il suo nome dalla somiglianza con le tuniche striate della cipolla: non una cipolla qualunque, però, bensì la tipica varietà del luogo. La nobile roccia e l'umile alimento. La Novara del Sud (cui è stato dedicato già un primo articolo, apparso giovedì 18 giugno) è un borgo di 1.500 abitanti pieno di sorprese. E anche con molte affinità con la ben più grande Novara del Nord. Sulla valle del torrente Novara, la pietra si modella in balconate dalle quali la vista corre sino al Tirreno, alle rovine dell'antica Tindari e alle isole Eolie; alle spalle, oltre la Rocca Novara cima simbolo dei Peloritani, la strada sale al valico che dischiude lo scenario dell'Etna. Nella Novara in provincia di Messina ci sono segni di un grande passato: il sito preistorico di Sperlinga, il castello saraceno, il monastero di Vallebona, che fu primo insediamento cistercense in Sicilia. La chiesa abbaziale di Santa Maria la Noara "fu fondata da Sant'Ugo, discepolo di San Bernardo, che lo definiva la luce dei miei occhi", spiega il professor Vincenzo Cartaregia, che mi fa da guida attraverso le bellezze artistiche novaresi, insieme a Salvatore Bartolotta assessore al Turismo e alla Cultura. L'interno della Chiesa Matrice è il trionfo del marmo cipollino, che esalta molti degli altari laterali e quello centrale. Cartaregia mostra, tra le peculiarità della Cattedrale (la mia visita è avvenuta ancora in periodo pasquale), il sistema di funi, carrucole e contrappesi che consente di proiettare verso il cielo la statua del Cristo risorto allo spalancarsi del sepolcro, nella grande scenografia del Calvario. Un vero spettacolo. Chi è troppo emotivo non entri nella cripta: ne scendo con cautela i ripidi scalini. Lì dentro, nella penombra, ci sono i corpi tumulati e mummificati di canonici, arcipreti e vicari di Novara, conservatisi grazie a un ambiente particolare, molto secco e a temperatura costante. Bare e loculi furono oggetto anni fa di saccheggio e le salme violate. Così sono rimaste, reliquie del mistero della morte. Ma il reliquiario più famoso (120 reperti, tra cui una spina della corona di

Cristo) è nella chiesa di Sant'Ugo Abate, il secondo protettore del paese, la cui festa viene fatta cadere strategicamente il 16 agosto. Il primo patrono è la Vergine Assunta, la cui apoteosi si celebra il 15 agosto. Madonna, angeli e santi, in legno massiccio istoriato e dipinto, vanno in processione sulle portantine, insieme al fercolo con il corpo di Sant'Ugo; lo sanno in pochi, ma il Padreterno è in cartapesta, quello originale peserebbe troppo. Del resto già la Madonna supera la tonnellata, portata a spalla da 30 uomini. Chi guida le celebrazioni è l'arciprete, monsignor Antonio Sofia: originario del paese, ha anche l'incarico diocesano di Vicario giudiziale. In realtà le parrocchie di Novara sono due: quella del "centro" appunto, con circa 700 anime, e quella più periferica dei santi Basilio e Marco. «La vita della comunità - afferma l'arciprete - poggia su confraternite maschili e femminili e segue i ritmi della devozione ai santi, con catechesi e momenti di ritrovo. Il legame religioso di questa terra con Novara di Piemonte

passa per la luminosa figura di monsignor Francesco Fasola, originario di Maggiora, oblatto di San Gaudenzio, rettore del Santuario di Varallo Sesia, vescovo di Caltagirone e arcivescovo di Messina dal 1963 al 1977. Di lui è stato avviato il processo di canonizzazione. Preghiamo perché si realizzi, magari unendo in un unico voto i cuori delle due Novara, del Sud e del Nord». A proposito di tradizioni, «c'è una fervida attività - afferma l'assessore Bartolotta - da parte delle numerose associazioni culturali esistenti». Per esempio quella che regge il teatro Riccardo Casalaina, un gioiello a emiciclo con 248 posti, tre file di palchi e una lunga stagione di prosa. Lo stesso Bartolotta è anche attore e mi porta sul palcoscenico pochi giorni prima che si rappresenti un classico, la commedia dialettale "L'eredità dello zio canonico": lui interpreta il nipote. Riccardo Casalaina, cui è intitolato il teatro, potrebbe essere definito il "Cantelli" di Novara di Sicilia. Geniale compositore e direttore d'orchestra, perì tragicamente a soli



Da sinistra in alto in senso orario: il sindaco Truscello, il Municipio, il professor Vincenzo Cartaregia e, in teatro, l'assessore Bartolotta



LO SPORT... DELLA FORMA

A Carnevale, un chilometro di corsa in discesa per il "maiorchino", tipico formaggio pecorino locale

■ Prima di tirare, il lanciatore grida "I gambe", attenti alle gambe. Dal suo braccio, più volte fatto oscillare per calibrare il gesto atletico, sta per partire, ruzzolando, una levigata forma di maiorchino: il tipico formaggio pecorino locale, a pasta dura, ben stagionato e dal peso di 10 kg. Su un percorso in discesa di circa un chilometro, tra le tortuose vie del borgo stipate di gente, oltre 20 squadre (tre componenti ciascuna) si affrontano ogni anno a ridosso di Carnevale in una gara spettacolare. Bisogna indovinare le traiettorie più brevi e vince chi taglia il traguardo nel minor numero di tiri. Il campione Nino Sofia si è prestato a spiegarmi questo sport di strada, in cui persi-



no il sindaco Michele Truscello si esibisce: anzi, figura nell'albo d'oro dei vincitori. La gara è organizzata dalla società sportiva Olimpia, il cui presidente Angelo Di Pietro è anche presidente del Consorzio di tutela del maiorchino. A proposito, la forma impiegata in gara non va certo perduta: va alla squadra vincitrice e, il più delle volte, finisce grattugiata sulla maccheronata finale che il martedì grasso riunisce l'intera popolazione. Se si abbinassero sportivamente le due Novara, una forma di gorgonzola non sarebbe certo adatta a una simile competizione, ma... finirebbe direttamente in tavola!

p.b.

27 anni durante il devastante terremoto del 1908. Il padre di Casalaina dirigeva la Banda musicale Città di Novara, dedicata a Giuseppe Caruso, che fu prima tromba alla Scala di Milano: la banda conta oggi 22 elementi e vanta oltre 200 anni di storia. Vi suona (strumento a fiato del basso tuba) anche Mario Affannato, professione scalpellino nel segno di una lunghissima tradizione nella "città della pietra". All'inizio del '900 tanti novaresi di Sicilia, non solo scalpellini ma anche provetti cavatori, salirono nella provincia novarese del Nord a lavorare nel tunnel ferroviario del Sempione. Incontro Mario che sta rifinendo la mensola di sostegno per un balcone, detta in dialetto "cagnò", perché un tempo era scolpita a forma di un cane accovacciato. Lo scalpellino qui è lo "scarpeleu", che percuote, incide e poi leviga la dura arenaria locale, a trarne per lo più elementi decorativi. Il padre di Mario Affannato gestisce e conserva per la memoria popolare uno degli ultimi mulini ad acqua a ruota orizzontale, il quinto di una serie di 14 che sfruttavano - con abili opere di canalizzazione - il medesimo corso d'acqua, un piccolo affluente del torrente Novara.

E dopo lo "scarpeleu", ecco un altro artigiano intento a battere e lisciare l'oggetto del suo lavoro. È lo "scarpeu", il calzolaio: il signor Carmelo è davvero l'ul-

timo a tenere viva una tradizione che nel suo fulgore, quando lui cominciò, contava ben 26 "sciavatin" (come diremmo noi) attivi nel borgo. Altro mestiere, dunque, che accomuna le due Novara. Ma la sorpresa è grande quando nella vetrina della pasticceria Angelina scorgo i "biscotti di Novara", diversi in forma e consistenza, ma dall'identico nome. Assaggiandoli, mi sento novarese due volte. La signora Angelina spiega che ne prepara di due tipi: il case-reccio o contadino (con farina, uova, strutto, zucchero, limone grattugiato, un filo di ammoniaca e vaniglia di orchidea) e il nobile o "frigetta" (solo a base di farina, uova e zucchero). Altri dolci sono "u risu niru" (riso e nocchie macinate, con cacao, caffè, buccia d'arancia e cannella) e i ravioli fritti ripieni di ricotta detti "raviò". A tavola la specialità principe è la "pasta 'ncasciada", con ragù di vitello, melanzane, uova e pan grattato. Un'altra pasticceria del borgo si chiama Buemi e il cognome, agli sportivi, dice qualcosa. Il pilota automobilistico Sebastien Buemi rappresentò nel 2009 la Svizzera in F1, ma l'origine della famiglia è a Novara di Sicilia: qui tutti tifano per lui. Nell'ufficio del Sindaco, accanto alle immagini istituzionali, c'è anche la foto autografata del giovane Buemi, orgoglio di questa terra.

Paolo Bossi