

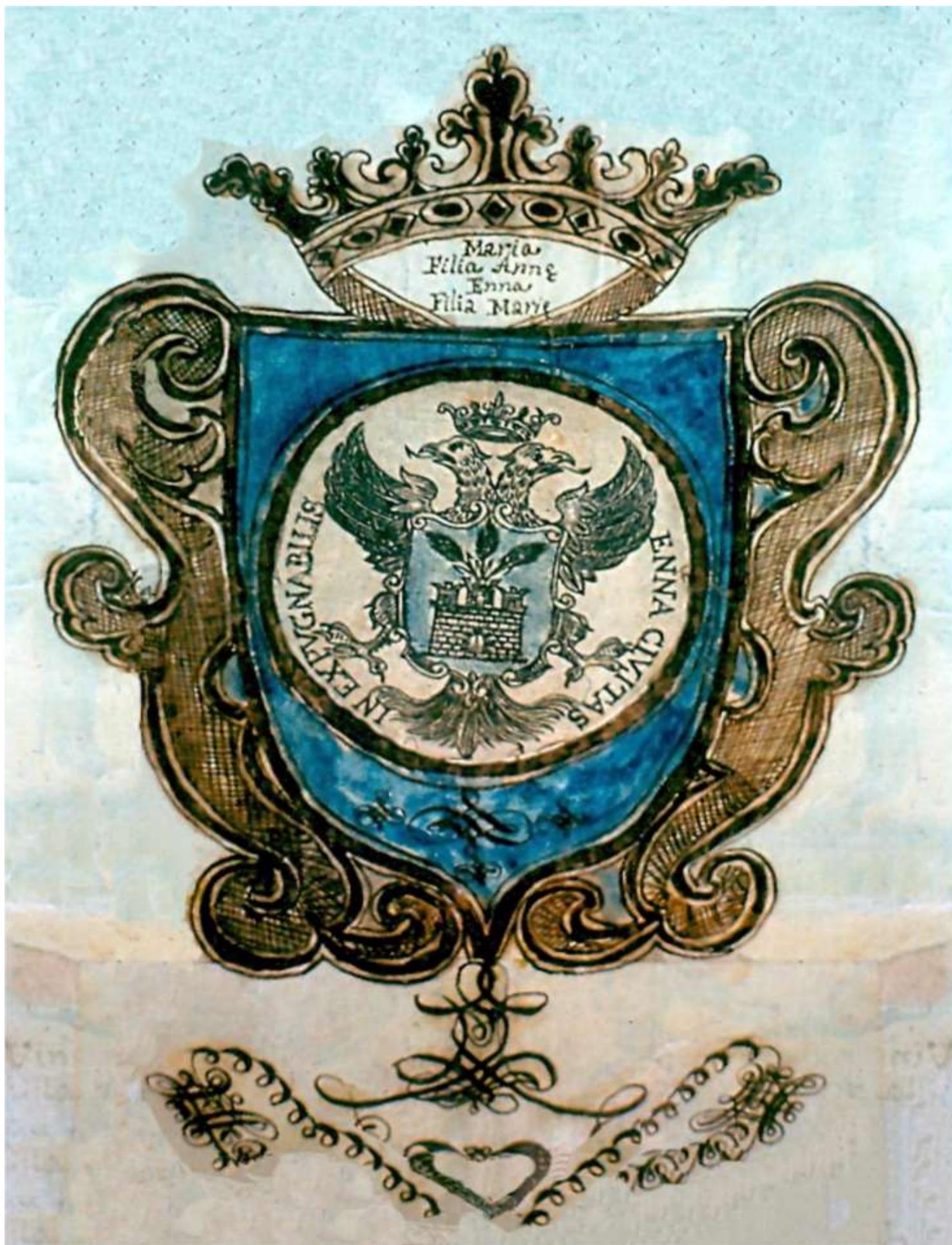
Il Campanile

Anno 5 Numero 2

Periodico culturale ennese

Febbraio 2010

ORIGINI DELLO STEMMA DELLA CITTA' DI ENNA



Stemma della Città di Enna, disegnato da padre Giovanni cappuccino e pubblicato nel suo manoscritto "Storia di Castrogiovanni"

Il Campanile Enna - Periodico culturale e storico di Enna -
stampato in proprio - copia gratuita -
email: ilcampanile.enna@gmail.com
BLOG: <http://ilcampanile-enna.blogspot.com/>

ENNACAMPER di Francesco SPAMPINATO
C/DA S. GIUSEPPE Pergusa ENNA



"Maria filia ANNE, ENNA filia Marie"



così recita l'anagramma posto da padre Giovanni dei cappuccini nello stemma di Enna da lui disegnato, ed

Inserito nella sua "Storia di Castrogiovanni".

Quale intuizione, con questa frase padre Giovanni sintetizza in tre sole parole il rapporto tra Enna e la sua Patrona Maria SS. della Visitazione.

"Un' aquila con due teste, con corona imperiale, e nel suo seno portante tre torri, con tre bionde spighe di frumento, che fanno delle sue glorie pomposo trionfo. ...la prima torre la città del Sole e del Sale, la luce e la Sapienza... la seconda ci rappresenta una Città di pace e di abbondanza..."

ORIGINI DELLO STEMMA DELLA CITTA' DI ENNA

Ritroviamo lo Stemma di Enna nel frontespizio del codice dei privilegi della città, nel manoscritto del padre Giovanni dei cappuccini, in un rilievo a stucco nel duomo e nella chiesa di San Giovanni.

Lo stemma vede una rocca con tre torri, dalla cui sommità escono delle spighe, inquartata in uno scudo che, come un medaglione si attacca al petto di un'aquila bicipite incoronata.

L'araldica così descrive lo Stemma: "di verde al castello di 3 torri merlate alla ghibellina, quella di mezzo cimata da tre spighe di frumento, il tutto d'oro. Lo scudo accolto all'aquila bicipite di nero con corona ducale che posa e abbraccia ambo le teste e col volo abbassato di nero, membrata d'oro, linguata di rosso.

Motto: "Urbs Inespugnabilis Henna".

Il significato delle "armi" in araldica raramente si può storicamente provare, e questo vale anche per lo stemma della nostra città. Sembra comunque assodato che l'aquila bicipite sia stato un simbolo dell'imperatore Federico II, e che quindi per conseguenza risalga alla sua epoca. Riccardo di San Germano, cronista alla Corte di Federico II, ci attesta inoltre che l'imperatore concesse il privilegio alla città di fregiarsi del titolo di "Città inespugnabile" nel parlamento di Messina del 1233, quando l'imperatore svevo assegnò un titolo particolare ad ogni città parlamentaria del regno. Lo stemma d'altra parte figura il castello restaurato da Federico II, con i merli alla ghibellina, con le spighe che rendono omaggio alla Antica Cerere.

Federico Emma



**Frontespizio del Codice
dei privilegi
della città di Enna**



***Stemma
attribuito
a Federico II
con aquila
coronata
e bicefala
in campo
d'oro.***



Origini del simbolo dell'aquila bicipite

Sembra che, nella storia della Casa di Svevia, l'immagine dell'aquila abbia assunto per la prima volta carattere araldico ben definito con Enrico VI, padre di Federico II, che ne fissò il colore nero su fondo oro. Questo diventerà lo stemma della Casa reale di Svevia e del Sacro Romano Impero. Federico II introdusse successivamente un altro scudo con l'aquila nera su sfondo d'argento come variante specifica simbolo dello Stato siciliano.

La questione relativa all'uso del simbolo dell'aquila bicipite (con due teste) da parte di Federico II, *come nello stemma della nostra città*, è una questione ancora dibattuta tra gli araldisti. Varie fonti contemporanee comunque attribuiscono all'imperatore Federico II l'adozione di tale stemma. Sono state ritrovate delle monete d'oro, più precisamente *tari* siciliani coniate nel 1202-1203 sulle quali si trova inequivocabilmente incisa un'aquila bicipite. Al tempo del conio Federico aveva otto anni, e quindi l'idea dell'aquila bicipite è da fare risalire alla madre Costanza che, per esprimere l'immagine della regalità, potrebbe avere attinto ad un simbolo probabilmente assai diffuso in Sicilia già da tempo. L'aquila bicefala sembra essere infatti un simbolo di derivazione bizantina, introdotto nell'isola causa il legame che la

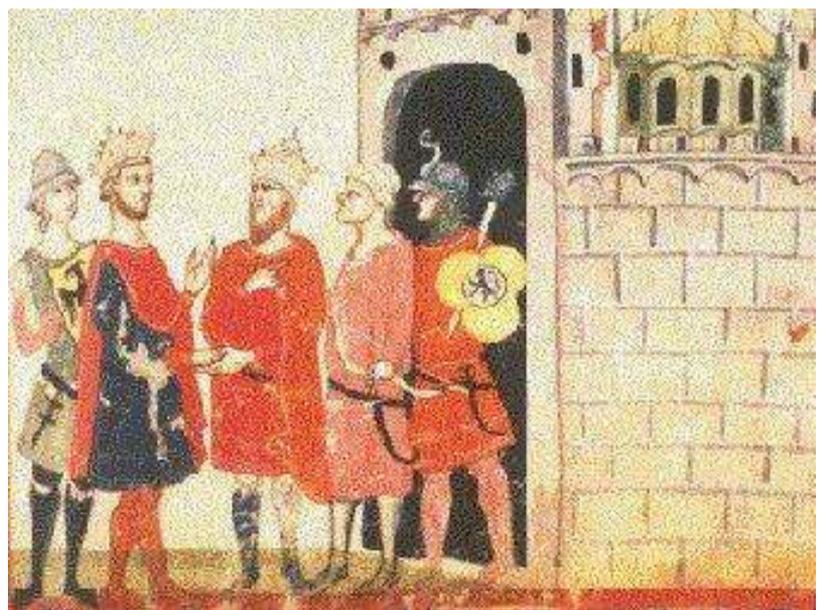
Sicilia ebbe con l'impero di Costantinopoli fin da prima delle dominazioni araba e normanna. Perciò la sua provenienza sarebbe di richiamo ad un simbolo di estrazione orientale anziché germanica.

Riassumendo pare che Federico II facesse parimenti uso di alcuni stemmi, tutti caratterizzati dall'immagine dell'aquila. Un'aquila nera su fondo oro, avente un'origine araldica svevo-germanica (ma che con tutta probabilità si richiamava alla tradizione romana), può farsi risalire all'imperatore Enrico VI.

Un'aquila monocefala nera su fondo argento svevo-siciliana che, usata forse in origine come variante della precedente, sembra essere passata a designare la Casa reale sveva di Sicilia, e quindi i successori di Federico che regnarono su questo Stato. Infine, un'aquila bicipite nera su fondo oro ("*Scutum aureum, aquila biceps nigra ...*") che sarebbe da far risalire ai genitori di Federico, ma che, più verosimilmente, ebbe origine bizantina. Tale insegna venne innalzata dal monarca siciliano come simbolo della regalità imperiale, ovvero come stemma personale ("*Scutum Imperatoris Romae*") idoneo ad identificare il rango di Sacro romano imperatore, quasi certamente in modo promiscuo con l'aquila monocefala.



Matrimonio di Federico con Jolanda di Brienne. Al seguito un cavaliere mostra lo scudo d'oro all'aquila spiegata di nero (Manoscritto Chigi, Biblioteca Vaticana, Roma)



Federico II incontra lo sceicco Al-Kamil alle porte di Gerusalemme (Manoscritto Chigi, Biblioteca Vaticana, Roma)

Assassinio di un parroco

UNO L' ACCADIMENTO



Un forte boato riecheggiò, quella sera, per le strade deserte di Castrogiovanni. Il fragore di quello che sembrava un tuono fece sobbalzare dalla sedia donna Nina, che immediatamente diede ordine a suo marito di chiudere le imposte. Don Turi non se lo fece ripetere due volte, di corsa si sporse fuori dalla finestra per chiuderle. Il boato c'era stato, ma non pioveva proprio in quella calma e calda sera di Maggio dell'anno del Signore 1771. Allora don Turi guardò fuori e nel buio della sera vide indistintamente la luce fioca di una lampada che riverberava su un uomo inginocchiato, che in quel preciso istante piangeva e gridava aiuto, sul corpo di un uomo steso a terra. Morente.

DUE L' ANTEFATTO

Don Melchiorre Grimaldi parroco della Chiesa Madre di Castrogiovanni stava finendo di pulire l'Ostensorio nella sacrestia del Duomo, quando una donna entrò e si avvicinò a lui piangendo. Cos'hai Maria? le chiese don Melchiorre, preoccupato per quell'insolita scena, difatti Maria era una donna dal carattere molto forte e mai l'aveva vista in quelle condizioni. La donna si avvicinò a lui fin quasi a sfiorargli il viso con il suo e gli disse con voce stridula: «*aiu fattu 'na cosa tinta! Tinta assa'! vossia ma v' a lavari a coscienza ccà, davanti o Signuri e dirimi ora ca iè ffari*». Don Melchiorre preso dalla paura di chissà quale grave fatto aveva commesso la sua parrocchiana le chiese con quanto fiato aveva in gola «*Marì dimmi ca fattu, speramu ca unnà cumminatu quarchi fissarì. Speramu ca Nosciu Signuri tà'lluminatu!*». Rispose la donna, «*Parrì aiu lassatu a mè maritu unnu vogghiu cchiù videri, ddù disgraziatu ortri a biviri comu n'armalu ora sinni v' a iucari e carti e si ioca tuttu chiddu ca guadagna e nui 'ncasa unn'avimu cchiù mancu i chi mangiari. Unn'ava veniri cchiù davanti l'occhi mi e nnà me casa. Picchì a casa è a mi! Vossì u sapi, Veru?*»

Don Melchiorre tranquillizzato da quella confessione cercò di tranquillizzare anche la donna, ma la rabbia che Maria covava ancora non riusciva a placarsi. Dopo un'ora tutto pareva ritornato alla calma, Maria se n'era andata, ma poco dopo arrivò suo marito a parlare con don Melchiorre, credendo che era stato lui a convincere sua moglie a lasciarlo e cacciarlo da casa. «*Vossì chista ma paga*» furono le sue uniche parole e sparì, come inghiottito dalla terra.

Quella sera don Melchiorre stanco ma ancor di più turbato da quella minaccia di mastro Alfredo, perché risaputo come uomo che non minacciava mai invano, prese il suo pastrano dal casciarizzo della sacrestia, chiamò il suo servo e come era solito fare, da quando la sorella era rimasta vedova del barone di Pollicarini, prima di rientrare a casa sua, andò da lei a cena.

La cena, come al solito, era stata sobria ma ottima. Si trattenne ancora un po' a parlare con la sorella e poi stanco si accomiatò da lei e si diresse verso casa. Lungo il tragitto, però, i pensieri gli si accavallavano. L'indomani sarebbe stata una giornata molto delicata per gli impegni che aveva. Quello più importante riguardava l'incontro con un gentiluomo che lo turbava non poco, ancora da questo non aveva ricevuto la rendita del feudo della Chiesa Madre, concessa dal Re Alfonso d'Aragona dopo l'incendio del 1446, e l'interessato ancora sembrava non voler sentire ragioni a pagare il giusto tributo. Avrebbe voluto rimandare quell'incontro ma poi si convinse che doveva chiudere a tutti i costi quel contenzioso. Poi avrebbe dovuto incontrare suo nipote, Francesco Carnazza, nipote scapestrato che non pochi problemi gli aveva procurato. Giovane e attraente, era il desiderio di molte fanciulle della nobiltà castrogiovanese, ma lui non solo non si faceva mancare a incontri amorosi con loro, ma



non disdegnava neanche le donne più mature della cittadina, e questo era per il parroco uno scandalo intollerabile.

Arrivato a casa ebbe solo il tempo di spogliarsi, distendersi sul grande letto, e addormentarsi fu un lampo. Il sonno fu agitato ma l'alba lo trovò già sveglio e pronto per la S. Messa e le Lodi.

Quando arrivò, la grande Chiesa era già piena di donne che come ogni mattina assistevano alla celebrazione Eucaristica. Terminata la funzione si diresse verso la sacrestia, si tolse i paramenti e si chiuse nel suo ufficio, dicendo ai suoi servi che per quel giorno non voleva vedere nessun postulante.

A metà mattinata arrivò suo nipote. Entrò e subito don Melchiorre lo rimproverò per gli incontri *libidinosi* che il giovane aveva con una *donna traviata*, alla quale non aveva lesinato il suo amorevole aiuto pastorale accompagnato da *un congruo assegno*, com'era solito fare ogni qualvolta doveva toglierlo dai guai. Adesso però era giunta l'ora di mettere la testa a posto e di trovare la donna adatta a lui e al suo casato. Su questo ormai non voleva più transigere e non avrebbe più tollerato quella vita immorale del nipote. Francesco Carnazza, a quelle parole dette con rabbia dallo zio, chinò il capo e non osò rispondere, anche se dentro di sé la rabbia covava e il suo volto rosso ne era lo specchio; ma ormai la decisione era presa e nulla poteva fare cambiare idea a don Melchiorre. Il giovane salutò devotamente lo zio e si affrettò ad andarsene.

La mattinata ormai era finita e alcune anziane della chiesa gli portarono per pranzo un po' di brodo caldo e del pane appena sfornato. Il solito bicchiere di vino fu la degna conclusione di quel leggero pasto e subito riprese il lavoro.

L'ora dei vesperi ormai era arrivata e dell'uomo che aspettava non si era vista neppure l'ombra, capì che non sarebbe più venuto. Arrabbiato e inquieto si mise i paramenti e si avviò verso l'altare per la messa vespertina.

TRE IL FATTO

Un'altro giorno era passato. Mentre i servi si accingevano a chiudere la Chiesa, don Melchiorre prese il pastrano dal casciarizzo della sacrestia lo indossò, chiamò il suo fidato servo e si diresse verso Palazzo Pollicarini, dove l'attendeva a cena la sorella. Una strana inquietudine gli faceva compagnia.

Il sacerdote finita la cena volle subito andare via, salutò amorevolmente la sorella e preceduto dal servo con una lampada si diresse verso casa. All'altezza del *Grottone, di fronte Porta Palermo*, un colpo di fucile lo colpì al fianco e lo fece stramazza a terra, immediatamente il suo servo in preda al panico si inginocchiò verso di lui e piangendo si mise a gridare aiuto. Lo sparo fu talmente forte che, oltre che nel vicinato, fu udito anche al Palazzo Pollicarini. La Baronessa presa da un cattivo presentimento mandò i suoi servi a verificare cosa fosse successo. Quando giunsero sul luogo dell'omicidio gli uomini videro quella triste scena e prendendo il corpo di Don Melchiorre lo portarono subito a palazzo, dove la donna con immenso dolore accolse tra le sue braccia il moribondo fratello. Don Melchiorre ebbe appena il tempo di ordinare alla sorella di non perseguitare nessuno, perchè perdonava il suo assassino. Poco dopo morì, compianto da tutto il popolo subito accorso alla triste notizia.

Due giorni dopo si svolsero i solenni funerali al Duomo officiati dal Vescovo con tutto il Clero della Diocesi.

QUATTRO FINALE



La gendarmeria di Castrogiovanni aveva subito iniziato le indagini. Come prove raccolse solo le chiacchiere delle bigotte parrocchiane. Le malelingue raccontarono ai gendarmi come quel giovane scapestrato nipote, di sovente veniva redarguito dallo zio per le numerose relazioni amorose di questi, non ultimo quello di avergli fatto troncane un'illecita relazione con una donna sposata. Fu così che i sospetti di quell'efferato omicidio caddero su di lui, e divennero subito certezza di colpevolezza. Francesco Carnazza venne arrestato e incarcerato. A nulla valse il fatto l'aver dimostrato che al momento dell'omicidio fosse lontano dodici miglia da Castrogiovanni, i giudici non ritennero valide le prove fornite dai suoi avvocati e lo fecero torturare fino a fargli confessare, tra tanti tormenti, di essere stato lui l'assassino, e per questo fu condannato a morte alla de-

capitazione, essendo lui un cavaliere.

Fu così che, dopo ottant'anni dall'ultima esecuzione, all'alba del 30 Maggio 1771, non si sa se colpevole o innocente, ma sicuramente reo agli occhi del popolo e della giustizia per la sua condotta non proprio esemplare, il giovane Francesco fu condotto al patibolo e decapitato.

Rino Spampinato



Enna oggi

La nuova stagione (sic)

E' primavera! No, non nel senso della stagione, no. È primavera nel senso della politica, anzi della nuova stagione politica che da un mesetto sembra essere ritornata a comparire nella nostra cittadina. Associazioni, movimenti di cittadini, cittadini in movimento, in poche parole, anche se è presto, già i movimenti per le poltrone che si renderanno libere tra qualche mese, sono alla ricerca di elettori, mentre le poltrone cercano dei nuovi deretani da alloggiare. Quindi via con gli slogan e nuova linfa alle nuovissime i-

dee per risollevare questa città dal malgoverno degli ultimi cinque lunghi anni (si dice sempre così per i governi in uscita). Una nuova stagione ci attende. Almeno fino alla proclamazione dei vincitori. Vorrei fare del qualunquismo e/o della utopia. Vorrei ve-

vedere nei programmi elettorali di questi nuovi benefattori della città una semplice frase per vedere se si immoleranno veramente per il bene della comunità ennese. Una frase secca e unica, senza alcun beneficio alle future interpretazioni. Lo chiedo a tutti gli schieramenti politici, associazioni, liste civiche che sorgeranno "per il sindaco" eccetera, - non mancherà ai politici la fantasia in queste consultazioni elettorali-. Lo scrivo a

stampatello per poterlo leggere meglio. **NON PRENDERE ALCUNA SOMMA DI DENARO, SOTTO QUALSIASI FORMA—ANCHE SOLO COME GETTONE DI PRESENZA — . ELIMINARE TUTTI I SOTTOGOVERNI INUTILI E PER QUELLI NECESSARI NON DESTINARE ALCUNA SOMMA DI DENARO—ANCHE SOLO COME GETTONE DI PRESENZA-.**

I motivi? Presto detto. Con questo piccolo "tesoretto" si possono mantenere con deco-

ro le strutture cittadine, strade, illuminazione delle vie, accessi e servizi per i disabili, tombini per il regolare deflusso dell'acqua piovana. Insomma tutto quello che concerne la manutenzione ordinaria,

e può darsi anche straordinaria, senza problemi di liquidità e senza ricorrere alle solite scuse, ad esempio: " non ci sono soldi". Chi lo metterà nel proprio programma? Risponderanno i fatti e questi danno sempre ragione oltre che ai temerari, agli amministratori onesti e non certamente a chi della politica ne ha fatto una ditta individuale.

Carlo Martello de Incudinis



04/01 PRIMARIE PER LA SELEZIONE DEL CANDIDATO ALLA CARICA DI SINDACO DELLA CITTA' DI ENNA, ECCO I PRIMI ASPIRANTI: MARIO ALLORO E LORENZO COLALEO



05/01 COMUNE DI ENNA: SCADE IL 31 GENNAIO L'ISTANZA PER IL PAGAMENTO DELLE UTENZE ACQUA E GAS A TARIFFA RIDOTTA RISERVATO ALLE FASCE DEBOLI



06/01 ENNA: IL COORDINAMENTO PROVINCIALE DELL'ITALIA DEI VALORI ORGANIZZA L'ASSEMBLEA DEGLI ISCRITTI



07/01 ENNA: CONFERENZA PROVINCIALE DEI GIOVANI COMUNISTI PER ELEGGERE IL NUOVO GRUPPO DIRIGENTE DEI PROSSIMI TRE ANNI



07/01 NASCE A ENNA "OPEN": OSSERVATORIO POLITICO ENNESE PER LA RICERCA DEL "BENE COMUNE"



08/01 ENNA: PRIMARIE PER LA SELEZIONE DEL CANDIDATO ALLA CARICA DI SINDACO DELLA CITTA'. SALVATORE SANFILIPPO ALTRO CANDIDATO



20/01 ENNA: LETTERA DI UGO GRIMALDI (PDL) AL PRESIDENTE BERLUSCONI SULLA RECENTE SITUAZIONE POLITICA LOCALE



22 /01 PRIMARIE PD ENNA: DICHIARAZIONE DEL COORDINATORE PROVINCIALE DELL'AREA BERSANI-MATTARELLA



26/01 PD ENNA: IL SEGRETARIO PROVINCIALE GIUSEPPE ARENA. "IL 28 FEBBRAIO SI TERRANNO LE PRIMARIE PER CANDIDATURE A SINDACO"



Il gusto della tradizione LA CAPONATA

La caponata è uno dei prodotti più celebri e tipici della gastronomia siciliana. Si tratta di un insieme di ortaggi fritti (per lo più melanzane), conditi con sugo di pomodoro, sedano, olive e capperi in salsa agrodolce. Ne esistono numerose varianti, a seconda degli ingredienti: le ricette classiche raccolte in tutta l'isola sono ben 37. Diffusasi in tutto il Mar Mediterraneo, oggi è generalmente utilizzata come contorno o antipasto, ma sin dal 1700 costituiva un piatto unico, accompagnata dal pane. L'etimologia deriverebbe dal "capone", nome con il quale in alcune zone della Sicilia viene chiamata la Lampuga, un pesce dalla carne pregiata ma piuttosto asciutta che veniva servito nelle tavole dell'aristocrazia condito con la salsa agrodolce tipica della caponata. Diventa a questo punto probabile che il popolo, non potendo permettersi il costoso pesce, iniziò a sostituirlo con le più economiche melanzane. Qualcuno sostiene che il nome del piatto derivi in realtà dalle "caupone", con cui ci si riferisce alle taverne dei marinai. Tuttavia risalire all'etimologia esatta della parola resta ancor oggi un'impresa, tant'è che, nel tentativo di tracciare la storia della sua origine, si

chiamano in causa anche i suoi eventuali rapporti con i termini iberici di capirottata, capirotada o capironades. Ma la parola caponata potrebbe anche essere legata a quella latina "caupona", ossia taverna od ostessa, ed all'aggettivo "cauponia", venendo così a significare "cibo da taverna". Seguendo una tale interpretazione, si ritiene che la caponata sia fatta di "cose varie" ed, anche al di là dalla stagionalità degli ortaggi, è possibile ipotizzare l'esistenza di due grandi formule di caponate: quella a base di verdure (dei poveri) e quella a base di pesce. La caponata siciliana vegetariana, "dei poveri", si è evoluta con la presenza di melanzane, sedano, cipolle, olive, capperi e, raramente, carciofi, in salsa agrodolce (aceto più miele, oppure aceto più zucchero). Nelle caponate con presenza di pesce sono note diverse ricette, a partire da quelle che Ippolito Cavalcanti, discendente diretto del più noto Guido, riporta nel suo libro "La cucina teorico-pratica con corrispondente riposto", pubblicato a Napoli nel 1839.



Rino Spampinato

Ingredienti per 4 persone

4 melanzane di media grandezza
2 cipolle medie
100 gr. di capperi
2 cuori di sedano
3 pomodori maturi
150 gr. di olive verdi denocciolate
1 bicchiere di aceto bianco
3 cucchiaini di zucchero
Olio extravergine d'oliva
Sale



RICETTA

Preparate prima degli altri ingredienti le melanzane poiché devono perdere l' "amaro" per un paio d'ore. Tagliatele a tocchetti e copritele di sale grosso da cucina e acqua, una volta passato il tempo indicato asciugatele. Intanto potete preparare le 2 cipolle che andranno affettate finemente e soffritte con i cuori di sedano sempre sminuzzati, le olive ed i capperi. Dopo aver fatto rosolare questo soffrittino potete aggiungere i 3 pomodori maturi che andranno preventivamente sbollentati e privati di pelle e semi. Lasciate cuocere questo sughetto per una quindicina di minuti. Nel frattempo iniziate a friggere i tocchetti di melanzane in olio d'oliva abbondante ed aggiungetele, a frittura ultimata, al sugo che avete preparato, unite l'aceto e lo zucchero al tutto e lasciate cuocere fino a che tutti gli ingredienti non vi sembreranno ben amalgamati (all'incirca 15/20 minuti). Lasciate raffreddare e servite.