

Passa dalla carta al digitale per avere tutte le info e i consigli pratici per scoprire e vivere al meglio il territorio.



+ INFO SUL TUO SMARTPHONE

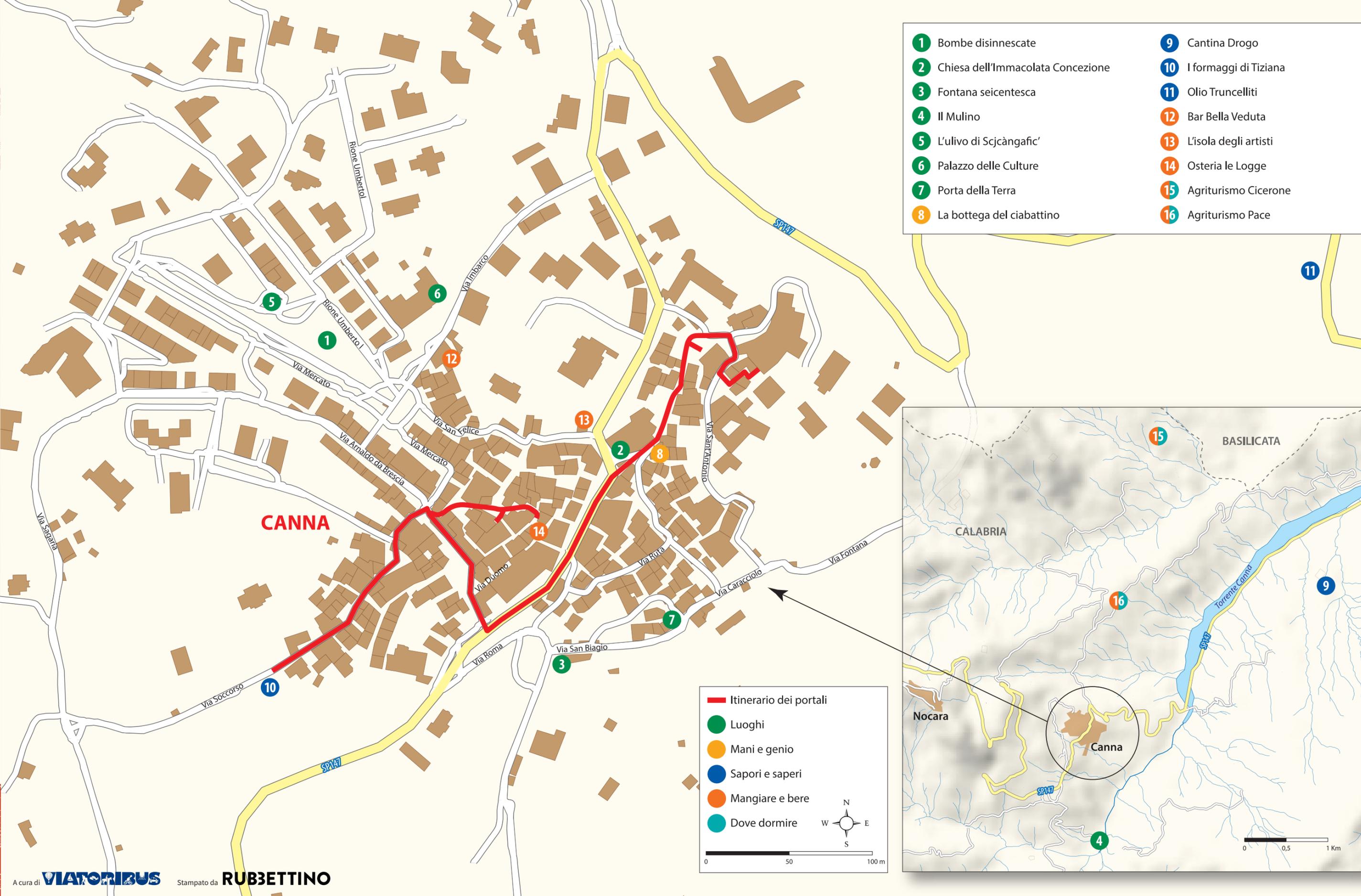


ASSOCIAZIONE BORGHİ AUTENTICI D'ITALIA

CALABRIA

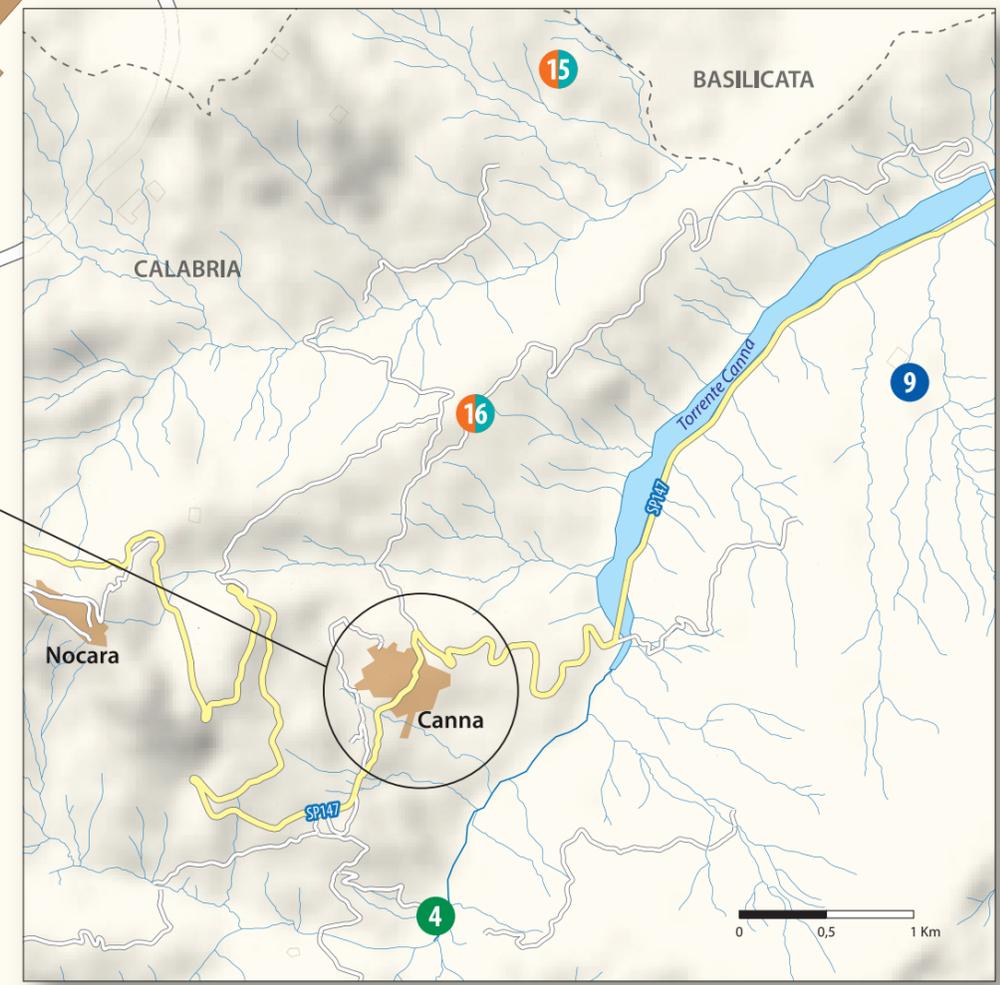
**CANNA**

COMUNITÀ OSPITALE



- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Bombe disinnescate                | 9 Cantina Drogo          |
| 2 Chiesa dell'Immacolata Concezione | 10 I formaggi di Tiziana |
| 3 Fontana seicentesca               | 11 Olio Truncelliti      |
| 4 Il Mulino                         | 12 Bar Bella Veduta      |
| 5 L'ulivo di Scjàngafic'            | 13 L'isola degli artisti |
| 6 Palazzo delle Culture             | 14 Osteria le Logge      |
| 7 Porta della Terra                 | 15 Agriturismo Cicerone  |
| 8 La bottega del ciabattino         | 16 Agriturismo Pace      |

— Itinerario dei portali  
● Luoghi  
● Mani e genio  
● Sapori e saperi  
● Mangiare e bere  
● Dove dormire





# CANNA

di Paolo Simoncelli

Fanno la pennichella le cicale di Canna? Forse sì. Oggi si sono alzate presto. Hanno assistito alla raccolta dei ceci in contrada *cutura* e sono crollate a metà mattina mentre i raccoglitori mostravano come trofei i mazzi dalle palline gialle. I ceci verranno battuti, seccati poi entreranno nel piatto per celebrare coi *rashcatill*, le orecchiette nate dal dito prensile di Antonietta Delia, il matrimonio più sublime della gastronomia cannese. Serve poco, acqua, farina, sale. E ingredienti segreti: amore, sapienza manuale. La vecchina è una delle poche in grado di perpetuare gesti perduti. All'agriturismo Pace, Maria Rosa ha portato anche il ferretto e Antonietta ha creato una fila di *fr'zzuh*, i maccheroni lunghi da sistemare sotto una spolverata di crosta di pane e peperone crusco. Sono sempre più rare le anziane dispensatrici di tale arcana manualità. Chi tramanderà il segreto dopo di loro?

La raccolta dei ceci, *a' Tirè u' Cic'r*, è una vetusta tradizione contadina. Sotto infuocati raggi di sole vengono riproposte la tosatura delle pecore, la vendemmia alla vecchia maniera, la trebbiatura. Momenti di aggregazione. Rinsaldano le radici. Dopo la raccolta tutti a pranzo nell'aia. Arrivano piatti traboccanti di cibo domestico. L'abbuffata la chiamano aperitivo ma è un rito di aggregazione dove lo spirito si nutre più del corpo. Dal soffitto dondolano mazzi di rosmarino. Sotto brulica la lunga tavolata dove ha preso posto una trentina di persone. Una famiglia allargata, quasi un paese. A Canna il passato non morirà mai. Sulla campagna grava il silenzio. Le cicale prima o poi si riprenderanno. Torneranno a incresparsi di decibel la canicola. Se uno tende l'orecchio sente l'eco dell'acqua nella fontana, a piazza Mercato. L'hanno prelevata tra i rovi in quel che resta del casino di caccia del Barone Toscani. Ha eroicamente combattuto nella battaglia di Lepanto, acquisendo il titolo per meriti militari. Il suo antico palazzo ha conservato la rampa d'accesso dal selciato originale e la vecchia scalinata a doppia rampa. Anche il portale

è intatto, con lo stemma nobiliare. Tre mezze lune sovrastate dall'aquila: il baluardo della baronia contro l'Islam. Spuntano ovunque iscrizioni, rilievi, stemmi, portali. Un tempo doveva risuonare per le strade l'eco delle sgorbie. Era il paese degli scalpellini. Prendevano la pietra in località *Arm' d'i Gatt'*. L'ultimo, Enrico Mari, è morto qualche anno fa. A Canna le pietre parlano. Palazzo Favoino accanto a Porta Mercato, è diverso. Pare una dimora alchemica, col lungo cammino da fattucchiera, la cappella privata dedicata a Sant'Antonio. Una lunghissima vite si arrampica sulla facciata. Avvolge le arcate. Un ultimo allungo e diventa un pergolato. Sono molte le case che celebrano il matrimonio tra viti centenarie e la pietra. Una sorta di bioarchitettura ante litteram. Assicura da secoli ai cannesi ombra e grappoli d'uva. Già, le piante. Dal punto di vista botanico, per la vicinanza al mare e alla montagna, tra i 150 e i 700 metri, è un territorio privilegiato. Se vedete un omino andare per fossi, fiumare e casolari, si tratta di Antonio Maffei, cannese per amore, laureato in scienze naturali. Nulla al mondo per lui conta più della botanica. Nelle sue lunghe

esplorazioni, persino di corsa da Canna a Nocera, ha rilevato innumerevoli varietà di macchia mediterranea: l'origano di fiumara, il terebinto, l'anice nero, per dirne alcune. "La più rara", spiega, "è la *Biscutella Incana*. Cresce solo qui e a Morano". A Canna parlano anche le ombre. Sui muri delle case figure di vernice nera ricordano i mestieri perduti. Le ha dipinte Giovanni Potente: il sarto, il panettiere, il vignaiolo. Poco lontano dei giovani giocano alla cavallina. Accanto una donna è seduta col gatto e l'arcolaiolo. Era pieno di vita una volta il paese. Brulicava di attività. C'era una vena artistica. Un vorticare di mani, ingegno, creatività. Canna la chiamavano *Napowicjhe*. E c'era la musica. Suonavano tutti. Oggi è rimasta la banda che ha appena festeggiato il secolo di vita. E c'è il violino di Mario Cattapano. Dopo la morte di Luigi Cosentino, il medico-cantautore, l'amico di una vita, suona sempre meno. Mentre le note di *Na Canna* prendevano quota, era sempre il suo violino, malinconico, dolente, a unirsi alla voce e alla chitarra di Luigi. *Na Canna* è la canzone dialettale più famosa del paese, la ballata del distacco, della nostalgia, che a me, mentre

ascoltavo, pareva un testamento spirituale. Segna il legame con le proprie radici. Invita a non dimenticare. A essere cannese fino alla fine. Che poi, per chi è nato qui e se n'è andato, suona come lapalissiano: "Anche se il destino ti porterà lontano, se avrai fortuna e diventerai ricco, non dimenticare mai di appartenere a questo luogo. È qui che dovrai tornare. Troverai sempre riparo sotto le nostre tegole, all'ombra dei nostri pergolati". A Canna ci sono anche il violoncellista canadese William Findlay e la moglie Laura, clarinettista. Nel 1996 tennero qui un concerto. Non era terminato che avevano già comprato casa. Abituati alle frenetiche esibizioni di Parigi e New York, taxi, concerto, albergo, la minuscola, lentissima Canna apparve loro come il più incantevole dei regni. Succedeva una cosa strana. La gente salutava. Addirittura sorrideva. Li fermava per strada. Che paese era mai questo? Almeno due o tre mesi all'anno i coniugi Findlay li passano qui. "Hai visto il panorama?", dice William. "E i cannesi? Guardali in faccia. Raccontano senza parlare". Oggi, accanto al furgone del verduraio, ho trovato Rosanna Leo

seduta davanti a casa. Parlava il dialetto cannese con papà Giovanni, classe 1930. Nel familiare teatrino domestico, gesticolavano entrambi e ogni volta i loro volti, come consumati attori, cambiavano espressione. Una cinquantina d'anni fa, il linguista tedesco Heinrich Lausberg ha trascorso un bel po' di tempo qui, a studiare questa lingua arcana, musicale, che ha conservato vocali latine nel finale delle parole. "In italiano si dice *Tu parli*", spiega Rosanna, "qui a Canna diciamo *tu parles*". La sua ricerca si è focalizzata soprattutto sui nomi degli attrezzi da lavoro, dove più forte s'annida il dialetto. Ma bisogna fare presto. Spariscono gli attrezzi e spariscono le parole. Alcune hanno il doppio significato, *tumm'n* per esempio. È il contenitore che corrisponde a 42 chili di grano ma anche l'unità di misura agricola che corrisponde a un terzo di un ettaro. Mentre racconta, passa un gruppo di marocchini. Sono in tanti a Canna, integrati e giocondi. Dicono qualcosa dall'altro lato della strada. Rosanna risponde con una risata. "Sai anche l'arabo?". "Ma quale arabo? Qui i marocchini parlano il dialetto cannese meglio di noi." C'è un luogo nella campagna di

Canna chiamata *Catenazzo*, una parte boschiva e una parte coltivata chiusa da un catenaccio naturale. In quest'eremo di prati e colline, circondato da un plotone di ulivi plurisecolari, abita Franco Tarsia. Sembrerebbe l'*otium*, il buon ritiro di un imperatore romano, non fosse che Franco ha fatto il medico condotto tutta la vita. Oramai non si schioda più da qui. Sonnacchia sul lettino con una mano sulla pipa e l'altra sul muso di Mariella, l'asina di tre anni. Si alza solo per andare a fare la spesa, con molta sofferenza. È il "torpore creativo" dei cannesi. Lavorare, darsi da fare ma senza esagerare. Fino a una trentina d'anni Franco offriva ospitalità agricola. Era una sorta di comune. Si raccoglieva quel che cresceva nell'orto. Si mangiava insieme. "Agricoltura di sussistenza", dice, "senza profitto". Sul cammino Franco aveva sistemato la pignatta della nonna. Prima di andarsene l'ospite lasciava quel che voleva. Chi arrivava però, non se ne andava più. Una volta, preceduto da un pancione che debordava da un pareo, arrivò un tipo grassoccio. Faccione, grande barba. L'accompagnava una ragazza che pareva uscita dalle praterie di Woodstock. "Possia-

mo mettere la tenda lassù, vicino alla quercia?" Restarono molti giorni. Finché Franco gli disse che doveva tornare al lavoro. "Che problema c'è?", rispose una voce tenorile. Restarono altri 15 giorni. L'omone con la barba era Francesco Di Giacomo, la voce solista del Banco del Mutuo Soccorso, una delle più sublimi del progressive rock italiano. Francesco, l'antidivo che a Canna cercava la pace, adesso è immortale. La sua aurea continua ad aggirarsi tra i bitorzoluti patriarchi. Potreste venire a cercarla perché l'eremo è aperto a tutti. Ha un cuore d'oro Franco. I suoi ulivi li ama tutti. Se deve tagliarne uno perché ammalato, ne pianta cinque. "Qui un giorno, sarà tutto un bosco". Il più vecchio ha mille anni, forse di più. Al mio arrivo c'era anche Antonio. Girava intorno alla mastodontica pianta felice come un bambino, armato di metro. Ci mise un po', poi arrivò il responso: "Sedici metri". La pianta è talmente vecchia che il tronco è diviso in quattro parti. Quando te ne vai, le ombre s'allungano. Sembrano rincorerti. A Canna dicono che gli ulivi camminano.

+ INFO SUL TUO SMARTPHONE



Segui il QR e passa dalla carta al digitale per avere tutte le info e i consigli pratici per scoprire e vivere al meglio il territorio.

