



Regione Siciliana

Assessorato dei Beni Culturali e Ambientali e della Pubblica Istruzione
Dipartimento dei Beni Culturali, Ambientali, Educazione Permanente, Architettura e Arte Contemporanea
C.R.I.C.D. - Centro Regionale per l'Inventario, la Catalogazione e la Documentazione dei Beni Culturali e Ambi
Direttore: Sergio Gelardi
Servizio Documentazione
Unità operativa IX - Nastroteca-Discoteca

Bollettino della Nastroteca 2008 Attività ricerche acquisizioni

ordinamento generale: Francesco Vergara Caffarelli ezione scientifica: Orietta Sorgi ra editoriale: Gabriella Caldarella, Masi Ribaudo

getto grafico e impaginazione: Nico Scolaro ografie: Francesco Passante, Salvatore Plano (Fototeca CRICD) sproduzione ed editing immagini digitali: Francesco Passante, Si mpa: Luxograph stl - Palermo

3 compact disc allegati (a cura di Gabriella Caldarella) Registrazioni audio: Edoardo Augello, Selima Giorgia Giulian Ascolto e selezione brani: Gabriella Caldarella, Giulia Viani Editing e masterizzazione: Edoardo Augello Duplicazione e stampa CD; Kinzica Optical media s.r.l. – Pisa

© Regione Siciliana 2008 Edizione fuori commercio. Vietata la vendita. Tutti i diritti riservati

Constitution de la Asstroteca 2008: attività, ricerche, acquisizioni / Centro regionale per l'inventario, I fotografica, aerografica, fotogrammetrica e audiovisiva dei beni culturali ed ambientali ; a cura di Or ISBN 978-88-303321-04
1. Palermo - Centro regionale per l'inventario, la catalogazione e la documentazione grafica, fotogra Nastroteca - Antività - 2008

1. Sogi, Orienta e 1957-5

20.5.1782 CDD-21

SBN Pa0211698

Foto di Copertina: Palermo. Processione del Venerdi Santo ai Cassari. (Foto di Francesco Passante, Fototeca, CRICD)

Festa e mercato. Tradizione e modernità a cura di Orietta Sorgi **CRICD 2008**



L'impronta didascalica e documentaria che caratterizza il video multilingue allegato al volume 'Mercati Storici', sottolineata dal tono dell'introduzione e ribadita dalla presenza di uno strumento di ricognizione rapida e selettiva dei contenuti, cede il passo - in questo secondo DVD, frutto della medesima, imponente, campagna di documentazione finanziata dal POR Sicilia 2000/20006 e coordinata da Orietta Sorgi - ad una rappresentazione più intima, emotiva, lirica dell'universo culturale oggetto della ricerca.

Fin dall'inizio, con l'immagine dei delfini che si rincorrono nell'acqua, mentre volti attenti di pescatori scrutano l'orizzonte seguendo il corso del giorno, 'Festa e mercato' tradisce questa sua dimensione, questa sua tinta prevalente.

La narrazione del vecchio pescatore che ricorda i disagi della vita di mare di un tempo con il corredo di immagini di repertorio - racconto di fatica e di sofferenza - tradisce, ab initio, nostalgia e struggimento, insieme al senso di un legame profondo, affettivo.

Dietro a un titolo apparentemente dissonante, la sezione 'Ricerche di Mercato', realizzato dalla CLCT Broadcasting, con la regia di Sergio Gianfalla e Ester Sparatore, apre il sipario su una serie di testimonianze che ponendo a confronto passato e presente, tradizione e modernità e rievocando ritmi di vita, saperi e pratiche di un tempo, affermano con decisione la loro identità, a volte perduta, altre a rischio, altre ancora in via di riciclo ma mai obliata o rinnegata – oggetto evidente di un amore sempre vivo.

Ed è quest'amore, ripetutamente testimoniato e riaffermato, la cifra di tutta l'opera che, non a caso, il CRICD e la sua Nastroteca/Discoteca hanno deciso di distribuire alle scuole di tutta la Regione, attraverso una capillare campagna di distribuzione.

Nella sezione intitolata 'Mazara del Vallo, il mercato che non c'è', il porto-canale di Mazara, protagonista delle prime inquadrature, introduce il racconto di un mercato ittico nuovo, moderno, funzionale, disertato da pescatori e avventori che non vi si riconoscono (il 50-60% di avventori in meno, si dichiara) e sperano che si ritorni al sito originario.

E l'universo perduto del vecchio mercato, ricordato da pescatori e banditori che lavorano nel nuovo mercato, riecheggia nell'energica voce dell'anziano Vito Asaro, il migliore 'primo astatore' di un tempo, capace di far fruttare al meglio la fatica dei pescatori richiamando un pubblico numeroso e spuntando i prezzi più vantaggiosi.

La sua litania, a suggello di questa prima sezione, risuona nei locali vuoti del mercato nuovo, con effetto straniante.

La seconda sezione dello stesso video conferma, fin dal titolo, il denominatore comune alle varie parti dell'opera: 'Ode a Ballarò'.

Ancora una volta, la giornata si apre con la rappresentazione dell'operosità della sua gente. Il mercato si anima, le merci vengono collocate per la vendita sui banchi, si preparano i 'coppi' di carta - alternativa ecologica ai sacchetti di plastica forniti insieme ai guanti 'usa e getta' dai supermercati odierni. Voci e suoni riempiono i vicoli. "Ballarò è come un panno pulito lavato da una massaia. A Ballarò si vive di pane, di amore di fantasia, di 'frittola', di vino..." declama - non senza

enfasi - un anziano la cui testimonianza è sottolineata dal suono dei mandolini degli 'orbi'. A suo dire, l'origine del toponimo deriva da 'Ballarìo', il balletto a cui le lastre malferme del basolato costringevano gli avventori. Le immagini si susseguono come colte da un occhio che, percorrendo il mercato ora spazia, ora si sofferma cogliendo dettagli in rapida successione: il commercio della 'frittola', la più misteriosa espressione della cucina da strada palermitana che segna la vita del mercato con la sua fantasiosa quanto gustosa varietà: i pesci luccicanti d'argento, l'oro dei limoni, i colori luminosi della frutta e le forme degli ortaggi, i 'santini' affissi ai muri, la preparazione delle frattaglie - 'musso' e 'carcagnolo' - le teste di vitello scuoiate, al suono delle grida - delle 'abbanniate' - dei commercianti. Adesso Ballarò pullula di turisti di tutte le razze.

All'interno di un'osteria, un vecchio 'tavernaro' dall'espressione intensa snocciola il racconto della sua vita, scandita da ritmi e riti ormai trascorsi, mentre ancora si preparano i bicchieri per 'u tuoccu': "Una volta mi facevo un culo così per lavorare".

Le accurate dediche e la musica neomelodica di 'Radio Sicula' accompagnano la fine dell''Ode', alludendo ad una realtà antropologica ancora tutta da esplorare e da approfondire, con cui fare i conti. Un autore presenta la sua canzone "Nun mi tintari", storia di una minorenne che mette in croce un padre di famiglia con le sue avances: l'uomo 'brucia' ma cerca di resistere.

"Questa è cultura di Ballarò", afferma compiaciuto l'autore.

Il mandolino di un sarto musicista apre il capitolo successivo sul mercato del Capo.

È sempre l'amore il filo conduttore della rappresentazione di una realtà che, ancora una volta, mostra una vitalità capace di proiettarsi nel futuro.

Gli 'sfincionari' con la 'lapa' che, a partire dalle 4.30 del mattino, si approvvigionano dello sfincione 'bellu cavuru e bellu veru' - che rimarrà sorprendentemente tale per tutta la giornata, pur in assenza di moderni supporti tecnologici - da un'unico forno, sulla base di una struttura organizzativa che si potrebbe definire di 'franchising' ante litteram. Gli intervistati raccontano le origini della loro

mercanzia, a cui attribuiscono ascendenze arabe, e la soddisfazione di un mestiere, tramandato da una generazione all'altra, il cui successo dipende certamente anche da "un pochettino di pulizia" - sebbene uno dei vanti dello sfincione tradizionale sia di essere "scarsu r'uogghiu e chin'i pruvulazzu".

L'inquadratura successiva ci riporta ai suonatori. Tre, fra strumenti sartoriali e musicali, metri e aghi, corde e rocchetti, chitarre e mandolini. L'anziano sarto racconta la sua vita nel quartiere e la sua passione per la musica, attrazione che ormai contribuisce a sostenere l'attività del mercato. "I turisti si fermano a guardare" - dice - "è una cosa bella". Il Capo è sempre stato un'isola nel cuore della città: oggi ricerca un contatto col mondo.

Immagini del mercato, dei vicoli e delle merci continuano a susseguirsi rapidamente. Un'anziana signora, figlia e moglie di fruttivendolo, racconta come è cambiata la vita del mercato. Una volta si stava meglio, il mercato era più frequentato. Lei ha allevato sei figli tenendoli con sé, durante la giornata, sotto il bancone della merce. Amore per la famiglia, per il lavoro, per il Capo.

Un anziano 'carnezziere' racconta il suo ritorno nel quartiere. Prima, quando le festività scandivano i ritmi dell'abbondanza, vendeva pesce e carne in un'altra zona della città. Ora solo carne e "infino che Dio vuole, resisto". Ma il quartiere del Capo è ricco di opere d'arte. Uno degli esempi più pregevoli è costituito dalla Chiesa dell'Immacolata Concezione, tipico esempio di barocco "palermitano", con i suoi sontuosi marmi mischi e la tela di Pietro Novelli. La ricchezza e il fasto della chiesa fanno risaltare ulteriormente la povertà dei vicoli, inducendo soggezione, rispetto e ammirazione nei suoi abitanti ma offrendo loro anche un legame tangibile con il soprannaturale. Dopo il terremoto del '68 il quartiere si è in gran parte svuotato; e tuttavia, da tutta la città, gli abitanti del Capo ritornano almeno una volta all'anno in occasione della festa della Madonna della Mercede. Le immagini della processione evocano suggestioni intense, rappresentando la devozione di un popolo che si commuove profondamente al passaggio della sacra effigie. Oggi il Capo ospita immigrati di tutte le razze, che riempiono di merci prima mai viste e di nuove voci i vicoli

del quartiere. Ma anche questa mescolanza di lingue e culture corrisponde a una profonda vocazione del luogo, come ricorda Rita Borsellino in un breve cammeo sulla sua infanzia vissuta nel centro storico.

Il terzo dei grandi mercati storici di Palermo è quello della Vucciria, forse il più rappresentato nell'opera di artisti famosi ma, allo stesso tempo, quello che attualmente vive la crisi più profonda. Mentre, dopo una sequenza di vecchie immagini di repertorio, l'occhio percorre gli spazi del quartiere – dalla discesa dei Maccheronai a piazza Caracciolo con la sua fontana, a via Garraffello, la colonna sonora si fa più nostalgica e struggente. L'espressione del volto del vecchio venditore di baccalà è assorta, quasi mesta.

La Vucciria muore, nelle parole del 'meusaro' che vanta un'anzianità di servizio di ben cinquantacinque

anni: "oggi viviamo fra le rovine della Vucciria di un tempo - quella che fu normanna, araba, bizantina, spagnola, borbonica - senza neanche la magra consolazione di riscuotere il corrispettivo di un biglietto d'ingresso dai turisti, come si fa a Pompei".

E tuttavia, questo è il mercato immortalato da Renato Guttuso, con cui il ristoratore da strada vanta antica familiarità ("abbiamo fatto la Vucciria"!). Ha ospitato Sciascia e Buttitta. E' stato set di film di successo. Esperienze che i protagonisti del mercato rievocano talvolta con orgoglio, talaltra con perplessità ("non ci è piaciuto molto quello che è stato rappresentato in *Dimenticare Palermo*"; "noi palermitani non abbiamo capito di che cosa si parlasse in 'Tano da morire'"; "Non hanno fatto mai un film facesse risaltare 'sta città: sempre film di mafia...").

'S'asciucaru i balate r'a Vucciria" - si sono asciugate le basole del mercato - compiendo una vecchia profezia di rovina, osserva un oste in pensione, mentre rievoca gli antichi fasti del quartiere, quando il luogo era intensamente frequentato anche di notte.

Il video si chiude con le immagini di una galleria d'arte contemporanea impiantata da un giovane giunto da perfetto estraneo nel quartiere di cui afferma di scoprire giorno per giorno la storia e l'energia: quell'energia che gli abitanti della Vucciria sembrano non percepire più.

La successiva sezione di 'Ricerche di Mercato' ci trasporta a Caltanissetta. L'evocativo canto degli zampognari, accompagnato dal suono dei loro strumenti, ci conduce tra i vicoli di Strat'afoglia, dove siamo accolti dalle colorite edicole votive che decorano il mercato. E, mentre il canto evoca atmosfere rurali, il racconto del Sig. Diforti, orgoglioso figlio di 'fogliamari', racconta la storia della sua famiglia: la sapienza perduta del nonno, custode dei segreti delle erbe medicinali e commestibili, e la fatica di una vita fondata sulla raccolta e la vendita di capperi, lumache, funghi, 'mazzareddi'.

Mentre i fruttivendoli vantano la loro mercanzia, altri testimoni ricordano la vita e il lavoro dei fogliamari, un pezzo di storia di Caltanissetta ormai in via di totale estinzione: 'un lavoro misero' lo definisce, non senza partecipazione emotiva, un giovane commerciante cui fa da contrappunto la voce fuori campo su immagini in bianco e nero di un vecchio che, con evidente stanchezza, ricorda come ha imparato e trasmesso il suo mestiere e quanto dura fosse la sua vita, alla continua ricerca di cicoria, mazzareddi, giri, vurrania.

Un'esplosione di luce e colore segna il passaggio da Stratafoglia a Catania. Qui, la statua con obelisco del 'liotru', che campegga di fronte al sontuoso Palazzo Comunale con le sue fontane, e i monumenti barocchi della 'Milano del Sud' preludono al mercato della Pescheria. Mercato vivacissimo, pieno di gente. Spazi ampi, rispetto ai mercati di Palermo. Pesce di tutte le varietà, in quantità. Carne, frutta, ortaggi, all'ombra di tende di un rosso sgargiante. Un pescivendolo con un'esperienza di 56 anni di lavoro, figlio di pescatori, racconta come il mercato non fosse qui originariamente. Vi è giunto dopo alcuni spostamenti. Vita dura, anche questa, ma serena, sostenuta dalla devozione per la patrona di Catania, Sant'Agata. E mentre vanta la qualità del 'palamitu' offerto dalla sua "buticchi del mare", l'anziano pescatore confessa: "Sant'Aita l'haiu nn'o cori. Sugnu ddivotu. Ogni tantu santiu, ma poi m'agginocchiu e idda mi pidduna". E una panoramica sulla processione della Festa di Sant'Agata, la più attesa e amata dai cittadini di Catania, suggella il capitolo.

Sempre a Catania è la 'Fera o' luni' (la fiera del lunedì) — il mercato, fra l'altro, della "robba americana", gli indumenti usati, acquistati 'a balle' e rivenduti al dettaglio. Un mercato vario ma povero, dunque, frequentato da gente dedita al risparmio e alla moderazione, che oggi risente della concorrenza dei commercianti cinesi, la cui presenza genera disagio fra i rivenditori qui attestati da generazioni. Non è razzismo verso gli extracomunitari: "I senegalesi si sono inseriti. I cinesi vivono in comunità chiuse". Una realtà variegata, dove molti si arrangiano. Per ora non si guadagna niente ma "non sputo sul piatto in cui mangio" conclude un giovane.

Tra i suggestivi portici di Ortigia, a ridosso del Tempio di Apollo, il sindaco Bufardeci racconta la sua fanciullezza vissuta in questa zona, meta di turisti da sempre attratti dalle grida dei banditori. Fra le forme variegate e i colori delle merci esposte, un vecchio pescivendolo tesse le lodi del mercato tradizionale - amico del cliente - contro la spersonalizzazione dei super Bercati che "sembrano farmacie". Una volta, in soccorso del compratore meno abbiente veniva perfino il venditore di 'carne sdirrupata' carne di animali morti in incidenti e venduta a prezzo inferiore. I "ricordi antichi" di fame soddisfatta dalle strutture del mercato tradizionale si fanno oggetto di un bel pezzo di teatro: "Semu tutti bastaddi, tutte le razze mescolate – greci, bizantini, arabi, vichinghi, spagnoli. Sono cose belle", dichiara fra le ultime immagini di merci esposte sulle bancarelle. Un altro pescivendolo proclama le virtù catartiche dell'abbanniata ("cca s'abbannia pi sfogarisi i nerbi").

E mentre il cerchio si chiude con il ritorno ai portici del mercato di Ortigia, un salumiere lamenta la 'perdita del passato'. Purtroppo: "è arrivata la 'signoriliz-zazione'.

Una successione di bocche che 'bannìano', con accenti, inflessioni e formule antiche di secoli, conclude le 'Ricerche di Mercato'.

Le successive tre sezioni del DVD, presentano lavori eseguiti dai tecnici del CRICD - per la regia di Maurizio De Francisci e Gaspare Pasciuta - tutti incentrati sulla vita di borghi marinari storici e tuttavia molto diversi fra loro per focalizzazione prevalente. Il primo, dal titolo

'Porticello. Storia di un borgo marinaro', potrebbe recare come chiosa 'storia di pesca e devozione'.

Perché se è vero che esso contiene un accurato resoconto, offerto da Nicola Lo Coco, delle origini degli insediamenti dell'area, cresciuti intorno ai cardini costituiti dalle chiese di S. Cristofaro e S. Nicola a Solanto e dalla chiesa dell'Assunzione a S. Elia e sviluppatisi grazie all'attività delle tonnare di Solanto e S. Elia, esso in realtà colpisce per i racconti commossi dei salvataggi miracolosi operati dalla Madonna del Lume e per la rappresentazione insistente della devozione dei suoi fedeli.

E che questa intenda essere la cifra prevalente del documento è attestato dalla videoprefazione che vede protagonista l'anziano pescatore Andrea Balistreri : "Allora io mi permetto andare tre miglia fuori di Capo Zafferano. E mi metto a pescare a todari: bonaccia, carmeria... E tutt'assieme, verso le nove di sera, vene 'sta ciclonata — tutt'assieme..."; e allo sgomento segue l'invocazione alla Madonna che compie il miracolo di calmare la tempesta.

Il testo si apre dunque con la rappresentazione della processione sacra di Porticello, dichiarando l'immediata identificazione del borgo con il suo culto e con il gioioso sacrificio che la comunità rinnova periodicamente. Sacrificio, atto del 'rendere sacro' attraverso la rinuncia di un bene in favore dell'entità sovrumana, atto di mediazione fra il sacro e il profano, come quello compiuto dal pescatore Emanuele Principato che - ricorda fra le lacrime - cede alla Madonna metà del suo guadagno per la salvezza della sua vita.

E mentre il Lo Coco riprende il suo excursus, ricostruendo il percorso che ha portato i pescatori della comunità a fare di Porticello una realtà marinara di primo piano, dopo una fase di migrazione massiccia in Spagna, grazie alla perizia nella cattura, nella salagione e nella commercializzazione del pesce e ad una felice attitudine all'adeguamento delle procedure di lavoro ai progressi della tecnologia, il video indugia sulle suggestive immagini della vita e del lavoro di un sito stupendo, i cui scorci sono oggi scelti come ambasciatori dell'intera regione da una fortunata fiction televisiva di diffusione nazionale. Ma è nuovamente la rappresentazione del culto per la Madonna del Lume, con

le sue processioni terrestri e marine, con le sue grida e le sue ripetute invocazioni, con i suoi colori e i suoi suoni, con gli addobbi e le sontuose bancarelle di dolciumi e 'scaccio', ad appropriarsi della scena, occupando la restante metà del filmato, a conferma del debito inestinguibile che la comunità avverte nei confronti della sua protettrice il cui vero miracolo - viene ribadito in conclusione - è quello di averne consentito la crescita.

Le due sezioni successive, 'I mestieri del mare: Lampedusa, Sciacca, Porto Empedocle' e 'La pesca a Isola delle Femmine' sono centrati sulla crisi di sistemi produttivi basati sulla pesca e sulla navigazione, e nuovamente propongono nostalgia per il passato e difficoltà nell'adeguamento dell'identità e dei ruoli.

A Lampedusa, il maestro d'ascia Giuseppe Balistreri - fra gli strumenti della sua bottega artigiana - racconta come il passaggio dal legno alla vetroresina abbia offerto notevoli vantaggi in termini di economia di gestione e di sicurezza sul lavoro ma abbia privato i pescatori di quel rapporto affettivo e quasi affettuoso - che si esplicava attraverso la complessa manutenzione - con lo strumento della loro sussistenza: la vetroresina è vantaggiosa ma "non è possibile amarla come il legno". I pescatori di Lampedusa - al lavoro sulle loro barche, di giorno e di notte - raccontano il loro rapporto con un mestiere sempre più faticoso di cui descrivono le varie tecniche: la pesca con il cianciòlo, la pesca a strascico, l'uso della minaita, o tratta, per il pesce azzurro.

Malgrado la vivacità del mercato ittico e la ricchezza del pescato, offerto dagli energici banditori, fatica e crisi risaltano anche nei racconti degli imprenditori del pesce conservato di Sciacca e Porto Empedocle, la cui attività ancora fra le più rilevanti del Mediterraneo per qualità e dimensioni - risente delle restrizioni imposte dalle normative europee e dello sfruttamento intensivo delle risorse del Canale di Sicilia. Interessante l'accurata rassegna delle procedure di conservazione del pesce azzurro e degli strumenti impiegati.

L'inquadratura conclusiva di una rete distesa, quasi abbandonata, sulla banchina del porto sostiene metonimicamente il tono della narrazione, rinviando al successivo video sulla pesca a Isola delle Femmine.

Qui la crisi è enfatizzata dall'apparente povertà del mercato ittico, ripreso - va rilevato - durante una livida giornata invernale. Come esito di una legislazione comunitaria ritenuta sfavorevole, i pescatori lamentano la fine delle spadare, su cui pure avevano investito risorse notevoli in passato: "Siamo rimasti schiavi del mare" afferma un vecchio pescatore - "da quando non si pesca più il pesce spada". Dopo secoli di attività marinara, la comunità avverte il pesante assedio della concorrenza giapponese, i cui pescherecci scorrazzano ad appena sei miglia dalla costa. E non sembra fornire ancora sollievo la eventualità di una riconversione in favore della pescaturismo, preconizzata dal sindaco Stefano Bologna, come conseguenza dell'istituzione della Riserva Marina di Capo Gallo e Isola delle Femmine. Appaiono necessari un cambiamento di cultura e una rinuncia alle tradizioni prospettive di cui i pescatori di Isola non sembrano per niente contenti.

L'ultima sezione del DVD - 'Le vampe di S. Giuseppe' - conferma le suggestioni iniziali riguardo all'ispirazione generale dell'opera.

Qui, mentre a immagini di vari quartieri popolari di Palermo i cui abitanti, sul finire del giorno, si mostrano intenti ad accatastare materiale combustibile per i fuochi rituali della festa di S. Giuseppe, si alternano inquadrature del porticciolo di S.Erasmo e del mare che fronteggia il capoluogo, il tono cede definitivamente al lirismo. Tutti, adulti e bambini, concorrono all'innalzamento delle grandiose pire alla cui consunzione assisteranno poi, quasi immobili.

Sotto una luna rilucente che sovrasta un mare quasi innaturalmente calmo, le litanie di un'anziana devota, sorprendenti per chiarezza e varietà, sottolineano l'atemporalità del rito che si rappresenta. Rito statico, silenzioso, non accompagnato da danze o canti. Le sagome degli spettatori si stagliano contro lingue di fuoco che si ingigantiscono fino a diventare le protagoniste incontrastate del racconto visivo. E la luna sembra rispecchiare le fiamme che verso di lei si protendono da tutto il centro storico di Palermo: piazza del Gallinaio all'Albergheria; piazza Castello al Castellammare; piaz-

zetta Montesanto ai Tribunali; via Mura S. Agata al Palazzo Reale; piazza Magione; piazzetta S. Eligio.

L'anziana "devota di tutti i santi" alterna un'invocazione all'Ecce Homo ad un canto novena a S. Giuseppe, un Padre Nostro a un Salve Regina, mentre l'inquadratura si sposta fra fuoco e cielo, cielo e mare, mare e fuoco presagio di apocalisse ventura.

Ma ai cambi di scenario continua a fare da contrasto la staticità degli attori. Pochi movimenti poche parole. E dopo l'uscita di scena dell'anziana recitante, il rogo consuma fino in fondo il materiale accatastato il cui disfacimento è oggetto di un primo piano insistente, impassibile, che sfida il calore del fuoco; che diviene sguardo compiaciuto, sensuale.

Tornano in mente le parole del Principe di Salina, mitico abitatore del teatro di queste vampe: "tutte le manifestazioni siciliane sono manifestazioni oniriche... la nostra sensualità è desiderio di oblio... desiderio di morte; desiderio di immobilità voluttuosa... il nostro aspetto meditativo è quello del nulla che voglia scrutare gli enigmi del nirvana".

Rullo di tamburo sulla fiamma trionfante.

In conclusione, un ultimo, ammirato, accenno merita lo sforzo compiuto dal personale del CRICD nella compilazione di questo DVD.

Lo staff è ancora quello di 'Mercati Storici', dettagliatamente menzionato nella recensione all'opera, contenuta in questa stessa sezione del Bollettino della Nastroteca.

Al merito di avere realizzato un lavoro segnato da ricchezza documentale e rigore scientifico, si aggiunge qui il pregio di avere tratto, dallo stesso impegno, un corollario piacevole e godibile, oltre che appassionante, capace di promuovere sensibilità antropologica anche fra i non addetti ai lavori.

Masi Ribaudo