A Cria

da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

35°

Anno

Numero 58 - I trimestre 2019

*Ancora un premio per le nostre infioratrici
al Corso Fiorito di Sanremo*

Bollettino trimestrale in omaggio ai Soci

Direttore Responsabile: Luciano Breviaro - Redattori: Angelo Stella e Angela Lotti
Redazione: "Cumpagnia Armasca" - Via Magellano, 3 - Villa Boselli - 18018 Arma di Taggia (IM)
Tel. 388/38.66.376 - E-mail: info@cumpagniaarmasca.it - www.cumpagniaarmasca.it

Associazione aderente alla Consulta Ligure

Autorizzazione del Tribunale di Sanremo n° 5/97 del 21.07.97

Stampato in proprio - La collaborazione al giornalino avviene gratuitamente

RELAZIONE MORALE E FINANZIARIA ANNO 2018

E' stato pienamente rispettato il programma delle manifestazioni che hanno interessato la nostra attività nell'anno appena trascorso e ci colma di soddisfazione il fatto che tutte abbiano avuto un risultato più che soddisfacente.

Grandi novità nella "Festa del mare" con le celebrazioni dei festeggiamenti *del Santo patrono della gente di mare: Sant'Erasmus*.

L'ultima domenica di luglio per la nostra cittadina è stata una giornata storica, la festa che si rinnova ormai da oltre 150 anni, (*la sua statua è datata 1895*), ha visto quest'anno un vero tripudio di gente, con la Santa Messa celebrata davanti al sagrato della Chiesetta, sotto il tendone che ricopriva tutta l'antica via di San Giuseppe, che ha ospitato un foltissimo numero di fedeli, con in testa tutta la Giunta comunale.

La tradizionale processione in mare, lo spettacolo notturno dei fuochi, e la novità del tradizionale "*guzzo ligure*" che vagava tra le migliaia di lumini galleggianti, dove a bordo un "*novello*" Sant'Erasmus, salutava la numerosissima folla, accorsa sulla lunga nostra battigia, non poteva che concludere degnamente questa manifestazione.

Le altre manifestazioni, come "*il Carnevale dei ragazzi*", il "*Natale in Villa Boselli*" e "*la Befana vien dal mare*" dedicati ai più piccini, si sono concluse nel migliore dei modi, con la distribuzione da parte nostra, di migliaia di caramelle e il classico "*ciupa-ciupa*" donato ai quattrocento giovani scrittori delle letterine a Babbo Natale.

Per tutto questo dobbiamo ringraziare i vari comitati preposti, le diverse associazioni ed enti collaboratori come *Arma Pesca, la Protezione Civile, il Radio Club Valle Argentina, la Croce Verde, lo stabilimento balneare Bagni Manola, i Bagni Annunziata, il Lido Blu* e molti altri ancora.

Un particolare impegno è rivolto ai restauri della Chiesa di San Giuseppe nel Borgo marinaro di Arma, la parte esterna è veramente mal ridotta e non fa certo una bella presenza, sul nostro bel lungomare, ai numerosi turisti che lo frequentano. Abbiamo raggiunto con la raccolta un terzo della spesa preventivata che ammonta a circa 40.000 €. Purtroppo al momento solo la Banca di Caraglio ha contribuito con una somma sostanziosa. A lei si sono uniti privati cittadini hanno dato il loro contributo, piccolo o grande che sia: ora attendiamo fiduciosi che tutti gli Enti facciano la loro parte.

E' aperto il nuovo tesseramento per il 2019, ricordando che proprio con il tesseramento di tutti i soci e l'aiuto di molti collaboratori, siamo riusciti a contenere le spese, chiudendo i conti di cassa in parità.

Per i Soci, in regola con la quota associativa, è a disposizione il libro cassa con le relative note di spesa e di entrata.

Continua nel frattempo la pubblicazione del nostro giornale "*A cria*" che viene inviato gratuitamente a tutti soci e simpatizzanti, sia in Italia che all'estero per via telematica o per posta.

Concludiamo con un'altra nota positiva, vista la nostra fattiva collaborazione e impegno in tutte le manifestazioni locali, per il nostro lavoro svolto sociale-culturale, molti nuovi soci (anche forestieri), hanno chiesto di entrare a far parte della "*Cumpagnia Armasca*": questa è una ulteriore gratifica.

Un'altra buona notizia scaturisce dal fatto che la Curia Vescovile, ha accettato la nostra richiesta per la installazione di un impianto di videosorveglianza della Chiesa di San Giuseppe, vittima lo scorso anno della razzia di un gruppo di "*balordi*".

Quanto prima dovrebbero iniziare i lavori che consentiranno, nel rispetto della riservatezza di ognuno, di evitare che abbiano a ripetersi sgradevoli episodi come quello appena ricordato.

Contiamo di darvi ragguagli su questa iniziativa nel prossimo numero, della nostra pubblicazione.

A R M A: La sua antica storia (quarta parte)

Il lungo rettilineo della via Aurelia di levante che attraversa tutta la piana del torrente Argentina, si spinge, con un ampio curvone ai confini con il territorio di Riva Ligure, sul lato sinistro del torrente.

La gente del posto, nel gergo dialettale, l'ha sempre chiamato:

"U giru du dun"

Per gli antichi romani, alla foce del *"Tavia fluvius"*, come loro lo definivano, sorgeva una *"mansio"* di notevole importanza.

Un porto fluviale permetteva l'attracco di piccole imbarcazioni. Comunemente questa località è stata sempre nominata come *"Costa balena"* o *"Capo San Siro"*. Questi nominativi hanno una propria origine: gli antichi naviganti che solcavano i mari, avevano delle rotte soprattutto costiere e per meglio individuare la loro posizione in mare, davano dei nomi immaginari alle conformazioni dei promontori o delle scogliere che lambivano la costa.

"Costa Balena": la storia locale racconta che si notava una sagoma di una grossa balena arenata alla foce del torrente, ben rappresentata dal profilo dorsale soprastante della collina della *"Grange"*.

Una seconda ipotesi è invece quella che diverse carcasse di cetacei, appartenenti a questi mammiferi marini, spiaggiatisi sulle nostre coste, siano state ritrovate, nel tempo.

Recentemente è stato istituito, nel tratto del mar Ligure, che va dalle coste della vicina Francia, alle nostre coste, *"il Santuario dei cetacei"*, habitat ideale per balenottere, capidogli, delfini, stenelle, tursiopi, che si estende sino al mare che lambisce la Toscana.

"Capo San Siro": la leggenda riferisce che Siro, fu inviato dal Vescovo di Genova Teodolfo, a diffondere la religione cristiana nel territorio di *"Villa Matuzia"* (Sanremo). Siro guarì, con la sua intercessione di fede,

Una delle campagne di scavi organizzate dalla Sovrintendenza ai Beni Culturali

La storia locale riferisce che il profilo dorsale della collina della "Grange" che si vede sullo sfondo di questa vecchia fotografia, assomiglia alla sagoma di una balena

la figlia di un certo Gallione, potente signore dell'epoca, che era posseduta dal demonio e per ricompensa lo stesso Gallione, regalò o meglio *"donò"* in questa località, dei terreni componenti il fondo *"Porciano"*, prendendo così il nome di *"Capo San Siro o Capo Don"*.

I reperti storici rinvenuti in tale località, fanno ritenere che vi sia stata una intensa attività abitativa. Nei lavori di scavo sono venute alla luce, resti di sepolture, strati di pavimentazione, vasi di terracotta.

Alcuni illustri storici locali, come Calvinì, Donetti e Sarchi, hanno ipotizzato che l'area di *"Costa Balena"*, comprendesse tutta la piana, dalla foce al promontorio della Fortezza, forse perché la visuale perfetta, della sagoma della balena, si poteva benissimo ammirare da questa località.

(continua)

Befana 2019

Oltre alla manifestazione Natale a Villa Boselli, siamo stati partecipi di quella organizzata da Arma Pesca assieme al Civ di via Queirolo e la Running Free, per l'arrivo della Befana che sbarca ad Arma da uno splendido "gusso".

La manifestazione che è giunta al secondo anno, attira molte famiglie con bambini per quella che è l'ultima festa del periodo Natalizio. La Befana, preceduta dai Re Magi, ha poi percorso una parte della passeggiata a mare, per poi fermarsi in piazza Chierotti dove ha avuto luogo la distribuzione di dolci e c'è stata la possibilità di scattare delle fotografie.

Purtroppo sembra che la Befana avesse qualche carico "pendente" e sul finire della manifestazione sono arrivati due Carabinieri che l'hanno presa in custodia.

Da allora non se ne sa più niente. Speriamo che la liberino per il prossimo 6 gennaio. In caso contrario dovremo lanciare un appello per trovarne un'altra. Noi per il momento siamo fiduciosi.....

I Re Magi precedono la sfilata della Befana

L'arrivo della Befana a bordo del "gusso"

La foto ricordo in piazza Chierotti assieme a Topolino

L'arrivo dei Carabinieri e l'arresto.....

IL CARNEVALE 2019

L'ultima manifestazione in ordine di tempo che ci ha visto coinvolti è stato il Carnevale, un appuntamento che non ha bisogno di presentazioni tanto che è giunto alla 62a edizione. Ogni anno ci si rinnova e quest'anno si è voluto dare un tema al Carnevale, quello di Super Mario Bros, per ricordare un amico, grande collaboratore a cui si addice la figura di Super Mario, proprio per la sua inventiva che non smetteva mai di stupire. Tutto questo si è andato ad aggiungere ai palloncini, crustoli, pesciolini rossi e caramelle. Per chi non ha potuto partecipare, proponiamo alcuni scatti che abbiamo fatto durante la festa.

La pagina del dialetto

U Prèvostu

U sciurtiva, de matin bonua,
scia-a porta da géixa,
pè dà in'ugìa,
cume u se presentava u tempu,
a l'inisiu da giurnà.

Pöi, rientrandu, u se segnava,
cun l'èiga benedeta,
u se inzenugiava, denai a l'autà,
e cun i ögi bassi,
in segnu de rispètu,
u se fermava, in po' a pregà.

U s'èa sognau cu fajeva u pastù,
e che u sò grege,
dopo in tempuale, u s'èa sbandau.
Caicüna de so pégue, a l'èa finia,
sciù-u bordu d'in'abissu,
dunde, forse, a sé pujèva arebatà.

Cuscì, in zenugiun,
pregava u Segnù,
cu ghè desse a forza
de andale a recampà.

E pégue smarie i sun cuscì turnà,
a sò urassiun a l'è stà sentia.
Cumensàva cuscì, in novu giurnu,
turnandusene in "sagrestia".
L.M.

Il Prevosto

A

Usciva, al mattino di buonora,
sulla porta della Chiesa,
per dare un'occhiata,
come si presentava il tempo,
all'inizio della giornata.

P

Poi, rientrando, si faceva il segno della croce,
con l'acqua benedetta,
s'inginocchiava, davanti all'altare,
e con gli occhi bassi,
in segno di rispetto,
si fermava, un po' a pregare.

U

e

Si era sognato che faceva il pastore,
e che il suo gregge,
dopo un temporale, si era disperso.
Qualcuna delle sue pecore, era finita,
sull'orlo di un precipizio,
dove, forse, poteva rotolare giù.

S

ì

a

Così, in ginocchio,
pregava il Signore,
che gli desse la forza
di andarle a recuperare.

Le pecore smarrite sono così tornate,
la sua preghiera è stata ascoltata.
Cominciava così, un nuovo giorno,
tornandosene in "sacrestia".
L.M.

I Pruvèrbí

"Se ti caci ina pria in tu mà e a va a fundu, u ghè seià sempre di abelaini in tu mundu".
(Se lanci una pietra in mare e va a fondo, ci saranno sempre degli "imbecilli" nel mondo)

"A pocu pé vota s'è faitu Zena"
(Senza fretta: Genova è stata costruita poco alla volta)

"Tra Marsu e Avri, u gh'è pocu da dì"
(Tra i mesi di marzo ed aprile, non c'è differenza, come in molte cose)

"Fevrà u cürtu u l'è pésu d'in Türco"
(Febbraio "corto" è il mese più terribile)

"Fin cu ghe n'è, viva Giosuè, cande nu ghe n'è ciù, viva Gesù"
(fin che c'è roba va bene, quando finisce non ci resta che sperare e pregare)

LE RICETTE

“Trippe alla ligure” secondo la ricetta di Nonna Rina

Ingredienti per 4 persone:

700 grammi di trippa mista cotta tagliata a listarelle, 4 patate, 3 carote di media dimensione, 1 cipolla, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, 1 gambo di sedano, una bustina di funghi secchi da 20 gr, pinoli, vino bianco secco, olio d'oliva, salsa di pomodoro o passata (a seconda della stagione), sale q.b., pepe nero q.b., parmigiano reggiano grattugiato q.b.

Preparazione:

Sciacquate e scolate la trippa. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi abbastanza grandi, lasciandole a bagno nell'acqua fredda. Sbucciare la cipolla e due carote tagliandole a rondelle. Tritare la cipolla, la terza carota, un gambo di sedano ed il prezzemolo.

Il composto ottenuto andrà messo in una casseruola dove si aggiungeranno le trippe, i pinoli e l'olio, rosolando il tutto a fuoco vivo, in modo tale che le trippe possano rilasciare l'acqua.

Unire due foglie di alloro, spruzzare con il vino bianco, lasciandolo evaporare ed infine aggiungere la salsa di pomodoro.

Coprire la pentola con il coperchio e far cuocere a fuoco basso per almeno $\frac{3}{4}$ d'ora, mescolando e aggiungendo dell'acqua calda ogni volta che le trippe rischiano di rimanere attaccate sul fondo.

Durante questa operazione potete mettere a bagno i funghi in acqua calda per farli rinvenire, quindi tritarli. Passati 45 minuti bisogna aggiungere nella pentola le patate e i funghi, regolare di sale e continuare la cottura per altri 20 minuti, aggiungendo eventualmente altra acqua affinché la trippa non debba asciugarsi. Aggiungere le carote tagliate a rondelle, un po' di rosmarino tritato e continuare la cottura per altri 30 minuti. Dopo aver controllato ancora una volta la salatura, aggiungere il pepe e servire aggiungendo il parmigiano reggiano.

Volendo si può gustare con crostini di pane o pancarrè abbrustolito.

Al posto della patate, nonna Rina cuoceva, talvolta, fagioli e piselli.

Vino Consigliato: Ormeasco

LE TESSERE 2019 E LA PASQUA

Per mancanza di spazio approfittiamo di questa pagina per ricordare ai soci che sono pronte le tessere per il 2019. Come sapete sono l'unico introito visto che non ci sono più contributi da parte di enti pubblici e senza quelli diventa difficile continuare la vita dell'associazione.

Oltre a tutto ciò, nell'imminenza della Pasqua, vogliamo inviare a tutti i soci, amici e simpatizzanti, gli auguri più sinceri, invitando, quanti potranno, a visitare il Sepolcro che realizzeremo nella chiesetta di San Giuseppe, al mare per il Giovedì Santo.

MUSEO DEL MARE

Prosegue con il passare dei mesi, soprattutto quelli invernali che più incoraggiano a stare ben rintanati in casa al caldo, la costruzione di modellini navali che vanno ad aggiungersi a quelli custoditi nella nostra sede di via Magellano.

L'ultimo modello che è andato a rimpinguare il naviglio è una delle tre caravelle di Cristoforo Colombo, la Niña, opera del presidente Angelo Stella.

A questi modelli sta poi per aggiungersene un altro promesso da un socio, che lo sta completando.

Come ormai soci ed amici sanno bene, abbiamo da tempo avviato una raccolta fondi per la sistemazione esterna della Chiesetta di San Giuseppe. La raccolta prosegue molto bene, anche se non abbiamo ancora raggiunto la metà della spesa prevista, siamo infatti a € 15.217.00. Contiamo come sempre sulla generosità di tutti.

Per chi volesse contribuire ci sono diverse possibilità. Tramite un versamento presso la nostra sede, aperta generalmente il lunedì pomeriggio, ma siamo raggiungibili telefonicamente tutti i giorni, oppure tramite bonifico bancario a questi indirizzi:

Banca di Caraglio, Arma: **IT80 U084 3949 0900 0020 0103655**

Banca Prossima, Imperia: **IT16 D033 5901 6001 0000 0118046**

Un omaggio ai nostri soci e collaboratori

**Panificio
il Fornaio**
di Verta e Perilli

SPECIALITA':

- CANESTRELLI
- GRISSINI
- FOCACCIA
- SARDENAIRA
- TORTA VERDE
- BISCOTTI DI TAGGIA

Via Colombo, 283
Arma di Taggia
Tel. 0184 44268
Cell. 380 31 62 632

Alessandra Intimo
di Castore Alessandra

via Boselli, 11 - 18018 Arma di Taggia
cell : 348/4535275
mail : castore.alessandra@gmail.com
facebook/instagram : Alessandra Intimo
p.iva: 01687070084

**Alessandra
intimo**

INTIMO UOMO - DONNA - BAMBINO