A Cria da Cumpagnia Armasca

30° Anno

Numero 43 - IV trimestre 2014

Si chiude un altro anno impegnativo dal punto di vista lavorativo, ma ricco di soddisfazioni

Bollettino trimestrale in omaggio ai Soci
Direttore Responsabile: Luciano Breviario - 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

PULIZIA DELL'AREA ATTORNO ALLA FORTEZZA DELL'ARMA

Tra la ex Villa Comanedi, ora proprietà Cozzi - Parodi, corre una strada che delimita il confine tra Arma e Bussana. La strada, che si trova ancora nel nostro territorio comunale, era stata costruita nell'anno 1605 dal Marchese Lercari, proprietario di tutta l'area (ora Villa Spinola).

La sua realizzazione fu resa necessaria per agevolare le numerose confraternite che nel giorno del 25 marzo, festa dell'Annunziata, si recavano a far visita al Santuario e quindi evitare l'antica tortuosa strada che passava sul promontorio della Fortezza e scendeva dalla scaletta posta a ponente della Grotta, tutt'ora ancora esistente.

Da un recente sopralluogo, eseguito dai nostri soci, ne è risultato uno scenario poco edificante, fatto di spazzatura, sporcizia ed abbandono. Il luogo si trova a pochi passi dalla trafficata via San Giuseppe, e non è certo una bella immagine per Arma, anche per il fatto che da quel punto si gode di una vista incantevole sul nostro lido.

Nell'ultima riunione del direttivo si è portato in consiglio l'opportunità di intervenire per dare inizio ad un'opera di bonifica. Purtroppo il lavoro era tanto e difficile poiché la zona era interessata da sterpaglie, arbusti e rami secchi e tre bellissime giovani palme ricoperte di foglie, da una intensa vegetazione di edera e fronde di ogni genere. Lattine, bottiglie di birra, avanzi di pasti erano sparsi ovunque. Un gruppo di soci volontari si è dichiarato disposto ad intervenire, e dopo aver contattato una ditta di pulizia giardini, abbiamo concordato un prezzo che ci è parso equo, e gli abbiamo dato l'incarico di far pulizia, anche nella parte d'accesso all'area, confinante con la strada, chiedendo il permesso alla proprietaria la Signora Beatrice Parodi Cozzi che gentilmente ci ha concesso di entrare e d'intervenire.

Il risultato è stato ottimo, tanto che, sotto gli sterpi e la sporcizia di ogni natura, è riemerso il "focolare" dell' uomo preistorico (Homo sapiens) di 80.000 anni fa, che il Prof. Lamboglia, negli anni '70 (circa), aveva protetto con una piccola pensilina di tegole, di cui se ne vedono ancora i resti.

Dalle sterpaglie è anche riemersa, ancora ben conservata, una targa in metallo con il suo supporto, messa dall'AAST (Azienda Autonoma Soggiorno e Turismo) che indica l'esistenza di una "*Torre di Guardia*" per la difesa costiera (1565).

L'altro tratto di strada che da accesso alla Grotta, lato ponente verso Arma, è inaccessibile ed è anch'esso in grave stato di abbandono e degrado, ricoperto di sterpaglie, e tutto il resto che non stiamo ad elencare. Anche l'area del forte si trova in condizioni simili. Le strutture murarie del manufatto cinquecentesco ormai sono all'estremo della precarietà e necessitano di un rapido intervento per impedire i continui crolli. Noi continueremo con le nostre possibilità per cercare di mantenere ordine e sorveglianza, poiché riteniamo che un bene di tale importanza storica non possa e non debba essere abbandonato.

Via Colombo, via Cornice e dintorni negli anni '20

A partire dai primi anni del '900 fino agli anni '40/50, poco dopo la 2ª guerra mondiale, le vecchie famiglie di Arma e le prime immigrate, sia dal nord che dal sud, costituivano un gran numero di nuclei familiari, che formavano una importante ossatura nella economia locale e lo sviluppo del paese, specialmente nella via della Cornice, via Colombo e altre vie adiacenti.

Bisogna precisare che via Colombo non era collocata nel settore urbano come si trova ora, ma iniziava dall'incrocio con via della Cornice, arrivando fino al mare, mentre via della Cornice iniziava dal bivio Rossat, inoltrandosi in Arma in quel tratto di strada che ora è chiamato via Colombo. Coloro che hanno cambiato il nominativo a questo tratto di strada, hanno commesso un grave errore, senz'altro ignoranti di storia locale. Non sapevano certo che il nome della vecchia Via della Cornice era un nome storico, infatti la Via della Cornice percorreva, in tempi remoti tutto l'arco costiero Ligure, sul tracciato dell'antica Via Julia Augusta, in seguito Via nazionale Aurelia.

Ritornando alla nostra descrizione, partiamo quindi dal punto estremo di via Colombo, dal mare, proseguendo sul lato sinistro verso l'interno, troviamo subito il fabbricato dell'Albergo "Giuan" costruito nella prima metà dell'ottocento, esistente tutt'ora, di proprietà della famiglia Devoto (Giuan); l'albergo, sempre molto frequentato, aveva antistante l'ingresso, un grande spiazzo in terra battuta, dove si disputavano partite alle bocce e durante l'epoca fascista l'area veniva occupata per saggi ginnici dalle scolaresche. Infatti a ridosso esisteva il nuovo fabbricato delle scuole elementari (ora scuola materna) e oltre ai saggi ginnici si schieravano in rivista i "figli della lupa" i "balilla" i "moschettieri" e le "giovani italiane". Durante l'estate era sede della colonia marina. Proseguendo sempre sul lato sinistro, troviamo una serie di villini: quelli del commendatore Boccone, dell'avvocato Barbè che lasciò una borsa di studio per gli scolari meritevoli del Comune, la villa Cavallero, famiglia di antichi naviganti.

In diverse piccole case allineate e attigue tra loro, vi abitavano le famiglie Lanteri, Clavio e Revelli; dirimpetto a questa serie di fabbricati, il grande giardino con la villa della Nobile Famiglia Piacenza - Boselli.

La nuova Chiesa Parrocchiale di San Giuseppe e Sant'Antonio, retta dal triorese Don Giauni, interrompe il proseguire dei fabbricati. All'inizio dell'attuale via Marco Polo, ex sede della tratta tranviaria Sanremo – Arma - Taggia, troviamo la villa del Sole della famiglia Faustini (venduta alla parrocchia, ed ora oratorio Don Bosco). Oltre la parrocchiale, proseguendo lungo il nostro itinerario, sul lato sinistro di via Colombo, troviamo la casa della famiglia Verrando, attigua alla casa il vecchio proprietario gestiva una piccola fabbrica per la costruzione di piastrelle artistiche in cemento per pavimenti. Un'altra modesta costruzione, la casa dei Pivas, con attiguo capannone per riparazioni meccaniche, quindi la casa della famiglia Pietro Fognini, sposato con Modesta Stella di Molini di Triora, impresario edile-stradale. Attigua la villa "Mimosa" abitazione del geometra Repetto (Pasqualin) e della di lui consorte Benedetta Lantrua (Bedina), anch'essa di Molini di Triora, deceduta alla bella età di 101 anni.

Via Colombo (per gentile concessione di Tonino Mautone)

In questo tratto di strada una piccola via traversa (attuale via Mimosa) che si incrocia con la stretta via dell'Asilo, dove nel 1916 venne costruito l'asilo infantile, troviamo alcune case con orti e giardini, come quella di Rosa Corradi, madre del pittore Umberto Corradi, quella della famiglia Brofiga, Calengo, Simoncini, Capponi (Bacì bureo). Li esisteva una piccola fabbrica che produceva gassose e aranciate e la famosa "acqua di selz" nei caratteristici sifoni di vetro verde, che si trovavano sovente sui banconi dei bar. La fabbrica era gestita dalla famiglia Benedetto Vivaldi (Bedè da Madona) di Taggia. (Continua..)

DEXEMBRE

Prufümu d'öiu növu e manduin
e purtugàli de l'ortu. In t'a cantina
u mustu u buje: üga de vermentin.
U grecale u sciüscia in scia-a mařina,

i mařusi i se franse drent'i scögi,
e in ventu freidu u ven da-a tramuntana,
u gh'é neve in sci-u Faudu, issandu i ögi.
U bataju za u cioca in t'a campana

ch'a se sente distante cand'a sona
e a n'invita in t'a geixa, pé pregà
au Rusaiu e ae laude da Madona
d'antiga üsanza ch'i n'han mustrau cantà

E giurnèe i s'ascürsa cian cianin,
u l'è tempu da Nuvena de Natale.
"*Regem venturum Dominum*" au Bambin
cantava u prève cu-u Senatu e u Bale.

Cùi süchi de l'uřiva e du cartun
u presepiu cu-u muschiu u s'inandìa,
atruvàu pé-e riàne d'in valun
e de fařina a cabana a l'e-a garnìa,

üsu neve. Cu-e péguře e pastùi
San Giuseppe, u Bambin cun a Madona,
l'anse cu-u bö, inseme, tüti dui,
e in zampugnaru lì vexin cu sona.

E done i l'aprepařa i raviöi:
öve, buraxe, gé cu in po' de parmigian
(a m'aregordu cande nui fiöi
a-a terina du cen a gh'alungheimu e man).

Vigilia: zà de Mezanöte a-a Messa
Tüta l'Arma, in ta geixa illuminà,
e Monsignore in vestimenti bèli a stessa
"*Missa solemnis*"cun l'organu a cantà

cu l'è nasciüu u Segnù e a-a fin
tüti inseme, omi, fiöi cu-e done
i se mete in riga pé baxià u Bambin,
pe dighe che e giurnèe u ne-e mande bone.

L'anu u l'è a-a fin, cum'al'è 'ndà l'è 'ndà,
u n'aresta ancù sempre ina speřansa
che e cose ciü bèle u n'è-e pòscie arivà
l'anu növu cu avansa.

Lover

DICEMBRE (Traduzione dal dialetto)

Profumo d'olio nuovo e mandarini
e arance dell'orto. Nella cantina
il mosto bolle: uva di Vermentino.
Il Grecale soffia sulla marina,

i marosi s'infrangono dentro gli scogli,
e un vento freddo viene da tramontana,
c'è la neve sul Faudo, alzando gli occhi.
Il battacchio già picchia nella campana .

che si sente distante quando suona
e ci invita nella Chiesa per pregare
al Rosario e alle Lodi della Madonna
d'antica usanza che ci hanno insegnato a cantare.

Le giornate si accorciano pian pianino,
è il tempo della Novena di Natale.
"Regem venturum Dominum" al bambino
cantava il prete con "*Senatu e il Bale*".(1)

Con i ceppi d'oliva e del cartone
Il presepio con il muschio si appronta,
trovandolo per i ruscelli di un vallone,
e di farina la capanna è guarnita,

uso neve. Con le pecore e i pastori,
San Giuseppe, il Bambino con la Madonna,
l'asino con il bue, insieme, tutti e due,
e un zampognaro li vicino che suona.

Le donne preparano i ravioli:
uova, boraggini, bietole con un po' di parmigiano
(mi ricordo quando noi bambini
alla terrina del ripieno allungavamo le mani).

Vigilia: già da mezzanotte alla Messa
tutta Arma, nella Chiesa illuminata,
e Monsignore coi paramenti belli della stessa
"*Missa solemnis*" con l'organo a cantare,

che è nato il Signore e alla fine
tutti insieme, uomini, bambini con le donne
si mettono in riga per baciare il Bambino,
per dirgli che le giornate ce le mandi buone.

L'anno è alla fine, come è andata è andata,
ci resta ancora sempre una speranza
che le cose più belle ci possano arrivare
nell'anno nuovo che avanza.

Lorenzo Verrando

1) Soprannome di due nostri validi cantori armaschi, il primo della famiglia Anfossi il secondo della famiglia Balestrino.

STORIE DELLA NOSTRA MARINERIA

Il giovane mozzo "Giacomino" salva la sua nave e l'equipaggio.

La vita sul mare era dura e piena di pericoli, i giovani s'imbarcavano già all'età di dodici anni come mozzi e stavano via anche loro per mesi da casa, imparando direttamente a loro spese, sia la vita di bordo sia, col tempo, a governare una nave.

Al brigantino "*Le due sorelle*" del comandante Giacomo Lagorio, di Arma e al suo equipaggio, capitò una brutta avventura.

Sul mare le azioni di pirateria erano frequenti. Durante il viaggio di ritorno dalla Sicilia, dove avevano caricato molte botti di vino, la loro nave fu attaccata da un "legno pirata".

Dopo un duro combattimento i predoni, meglio armati, riuscirono a salire a bordo, dove derubarono l'equipaggio dei loro averi, razziarono tutto quello che trovarono di utile, compresi i viveri della cambusa, infine legati tutti gli uomini, anziché bruciarla o provocarne l'affondamento, come loro erano soliti fare, abbandonarono la nave lasciandola alla deriva, ,

Il brigantino rimasto così in balia del vento, con le vele non più governate aveva dei forti sbandamenti e rischiava di finire alla deriva sugli scogli. L'equipaggio legato era impotente, ma ecco l'imprevedibile: da dietro una catasta di botti, coperto da un grosso telo spuntò fuori il giovanissimo mozzo Giacomino, che terrorizzato dalla vista dei pirati si era prontamente nascosto e protetto dalla confusione e dall'oscurità era rimasto libero nel suo nascondiglio.

Quando tutto sembrava perduto per Capitan Lagorio ed il suo equipaggio, l'improvvisa apparizione di Giacomino fu accolta con grida di gioia dai marinai, che prontamente liberati dalle strette legature, ripresero il comando della nave portandola sulla sua giusta rotta.

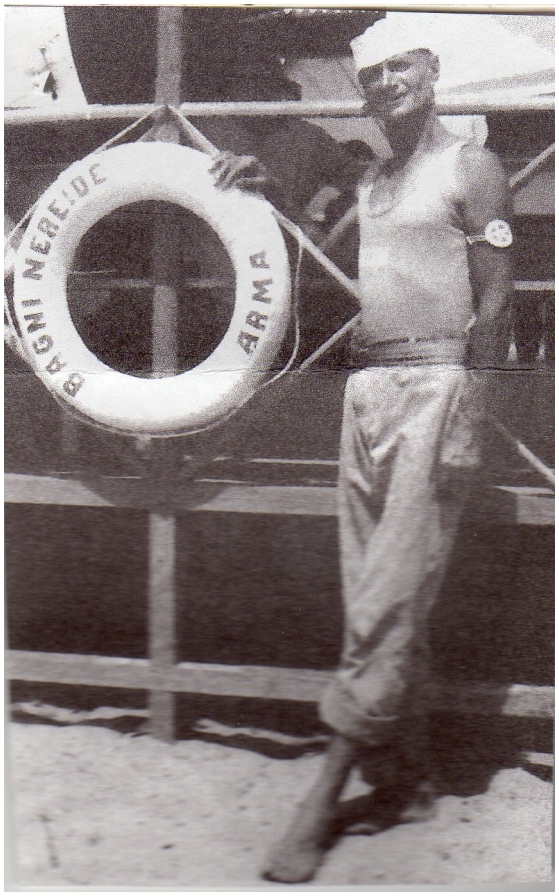
All'arrivo alla rada di Arma quel piccolo mozzo fu festeggiato da tutti poiché con la sua prova di coraggio, rimanendo nascosto e silenzioso sotto quel telo, aveva portato alla salvezza l'equipaggio e la sua nave, in barba ai pirati.

La riproduzione di un Brigantino Goletta tipo "Le due Sorelle"

ATTENZIONE!!!

Ricordiamo ai Soci che sono pronte le tessere per l'anno sociale 2015. Si possono ritirare presso la sede sociale. Il pagamento della tessera è il modo migliore per sostenere le nostre iniziative.

Personaggi di Arma: **Armando Carbone**



Armando Carbone, detto “U zèru” (dal nome in dialetto del pesce) di professione faceva il palombaro, ed aveva al suo attivo ben diciassette salvataggi in mare. Ritiratosi dalla sua attività, gestì per molti anni, con la moglie Manola Lagorio, lo storico stabilimento balneare “Nereide” (ora Lido blu).

Nel 1927, durante un immersione col suo scafandro da palombaro, gli capitò una drammatica e particolare avventura. Era sceso in mare per liberare l’ancora di un piroscafo rimasta incagliata, quando fu assalito da una grossa piovra.

Mentre i tentacoli di questo mostro marino lo stavano attanagliando, riuscì a comunicare in superficie la sua pericolosa situazione, e da bordo gli furono lanciati degli arpioni con i quali poté agganciare la piovra e issarla a bordo. Le dimensioni di questo mostro marino (calamaro gigante) suscitarono grande stupore. Del fatto se ne occuparono i giornali e la Domenica del Corriere gli dedicò la prima pagina, che qui riproduciamo, pagina ritrovata dopo nostre ricerche

LA DOMENICA DEL CORRIERE

Si pubblica a Milano ogni settimana

Supplemento illustrato del “Corriere della Sera„

Anno XXIX — N. 32. 7 Agosto 1927. Centesimi 30 la copia.

Arma di Taggia - Spiaggia.

LE RICETTE : *"Cima ripiena al forno"*

Ingredienti: Punta di vitello di circa Kg. 1,500, 3 uova, formaggio grana grattugiato, bietole, piselli, funghi secchi, maggiorana, mezza cipolla, una carota, sedano, rosmarino, aglio, olio extra vergine d'oliva.

Immagine tratta dal sito www.cibopedia.it

Preparazione per il ripieno: amalgamare bene tutti i sapori con le verdure, tranne il rosmarino e la cipolla.

Riempire (non troppo) la sacca della punta di vitello e cucirla con filo da cucina.

Metterla in una teglia unta d'olio, oliare e salare la cima.

Cuocere a fuoco normale per circa 1 ora controllando. Dopo averla tolta dal forno, metterla sotto peso per almeno mezz'ora.

Va servita tagliata a fette sottili o spesse secondo piacimento.

Vino suggerito: Rossese

"Seppioline con carciofi"

Ingredienti: (per sei persone) 1 Kg. di seppioline, 6 carciofi nostrani, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, alcuni pomodorini, un po' di brodo, sale e pepe qb.-

Preparazione: pulire i carciofi eliminando le foglie più dure esterne, le punte e la parte terminale del gambo ottenendo il cuore.
Per evitare che anneriscano passateli con mezzo limone. Terminata la pulizia tagliare il cuore dei carciofi a spicchi sottili.
In un tegame fate rosolare i carciofi, salate e pepate a piacere. Unite un mestolo di brodo e lasciate cuocere finché diventeranno morbidi, quindi spegnete il fuoco e tenete i carciofi da parte. Nel frattempo lavate le seppioline sotto l'acqua corrente e scolatele bene. In un altro tegame capiente, mettete l'olio e l'aglio schiacciato, che terrete intero se successivamente volete eliminarlo. Unite le seppioline, fatele scottare per 10 minuti e poi unite il bicchiere di vino che lascerete sfumare. Lasciate cuocere a fuoco molto basso per 10 minuti, poi unite i carciofi e amalgamate bene tutto. Lasciate cuocere a fuoco basso, coprendo con un coperchio, fino a quando le seppioline diventeranno tenere e se è necessario aggiungete un mestolo di brodo per fare in modo che il tutto non risulti asciutto. Cinque minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungete il prezzemolo tritato, amalgamate bene, poi aggiustate di sale e di pepe. Le vostre seppioline con carciofi sono pronte per essere gustate. Da servire calde.

Immagine tratta dal sito www.giallozafferano.it

Vino suggerito: Pigato o Vermentino **.**

I PROVERBI

Votu da mainà prestu u se scorda, passà a buriana ciù nu se ricorda

Voto di marinaio presto si dimentica, passata la buriana più non si ricor*da*

U mundu u l'è rundu, chi nu sa navigà u va a fundu

Il mondo è rotondo, chi non sa navigare va a fondo

Ricordiamo a tutti i soci che la sede della Cumpagnia è aperta tutti i lunedì dalle 16.00 alle 18.00 e che siamo raggiungibili ai numeri 388/38.66.376 (sede), 348/36.87.320 (presidente), 339/29.26.982 (direttore responsabile “A Cria”)

Come preannunciato nel numero 41 de “A Cria”, in occasione del 30° anniversario della fondazione della Cumpagnia Armasca, abbiamo realizzato una raccolta di fotografie di Arma, con sottofondo musicale, cercando di abbinare, dove possibile, ad ogni foto vecchia una foto dello stesso angolo o scorcio, al giorno d’oggi. Nella stessa raccolta sono stati inseriti anche alcuni personaggi che hanno reso famosa la nostra cittadina. La raccolta ha riscosso successo sia per quanto riguarda il dvd che la pennetta usb che può essere visionata sia con un computer che con i televisori di ultima generazione. Coloro, a dire il vero molti, che si sono dotati di una copia sono rimasti entusiasti dell’idea, tanto che le copie stanno finendo. Ultime occasioni, quindi per non perdere questa opportunità di ammirare le oltre 200 foto di Arma del passato e del presente il tutto corredato da una colonna sonora dedicata alla Liguria, in particolare al nostro centro turistico. Il prodotto, risulta essere un modo interessante ed una occasione in più per ricordare i tempi passati ed una idea per un regalo a parenti ed amici, anche in prossimità delle feste natalizie che sono ormai imminenti.

Le foto di copertina della memoria usb

La copertina del Dvd

Vista la buona riuscita di questo esperimento, contiamo di realizzare una seconda raccolta di fotografie. Chi ha in casa delle vecchie fotografie ed avesse piacere di vederle pubblicate, può portarci le foto nella sede della Cumpagnia, dove verranno duplicate. ***L’originale, verrà restituito immediatamente.***

rivierapress.it