

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

34°

Anno

Numero 56 - Il trimestre 2018



*Passione ed abilità hanno portato gli Infioratori del nostro
Comune a vincere ancora una volta il
Corso Fiorito 2018 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

Visita dei BAMBINI della SCUOLA MATERNA

Nel mese di marzo, un nutrito numero di bambini della scuola materna di Arma di Via Colombo, si è recato in visita, accompagnati dalle loro maestre, alla sede sociale della Cumpagnia Armasca, in Villa Boselli. Ad accoglierli erano presenti il Presidente Angelo Stella, il segretario Roberto Saleri e l'addetto stampa Luciano Breviario.

Si è subito aperto, con i piccoli visitatori, un simpatico dialogo, tutti erano entusiasti e meravigliati dei tanti reperti storici marineschi del nostro piccolo "Museo del Mare" allestito nel piccolo spazio all'ingresso della Sede Sociale.

Il Presidente ha illustrato loro le varie caratteristiche dei modellini navali esposti ed i bimbi sono rimasti in ammirazione davanti al bel modello della nave scuola "Amerigo Vespucci", a quello dello "Sciabecco", la veloce nave piratesca che assaliva le nostre coste, al comando del pirata Ali Hamed, il "Cutty Sark" la più veloce antica nave a vela ad attraversare gli oceani e poi ancora le nostre navi della gloriosa marinaria armasca: golette, brigantini e i caratteristici "gussi" da pesca liguri.

È stata per tutti una bellissima esperienza.



Gli alunni della scuola materna in visita alla nostra sede



Gli alunni della scuola materna e la pipa del pirata Ali Hamed



Gli alunni della materna ed il modellino della A. Vespucci



La consegna della bandiera verde

Quest'anno, per la prima volta, alcune scuole del nostro comune sono state invitate a partecipare al programma FEE Eco-Schools, un programma teso a rendere partecipi ed edotti i bambini, circa la necessità di vivere in un ambiente più rivolto verso l'ecologia e che ci ha visto coinvolti. Nella foto la consegna della Bandiera Verde presso la Scuola dell'Infanzia Statale di Via Colombo.

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

Arma, pagò molto caro il passaggio sotto il dominio Genovese, coinvolta nelle lotte tra Guelfi e Ghibellini. Baliano Doria, dopo il ritorno da Ventimiglia, Guelfa e dopo averla sottomessa, distrusse il "Castello dell'Arma", le case attorno, e ne disperse tutti gli abitanti, ritenendoli alleati di Ventimiglia.

A metà del XIV secolo il nostro territorio era ancora spopolato. Pian piano, le poco case riadattate dopo la distruzione, ripresero ad esser occupate e gli abitanti non vollero abbandonare la loro attività marittima, la pesca ed il trasporto sul mare dei prodotti della terra, che in quel tempo erano l'unica loro risorsa di vita.

In un documento del XVI secolo, troviamo che all'epoca la chiesa grotta della Madonna dell'Arma, era annessa, da oltre cent'anni, con la sentenza del Vescovo d'Albenga, alla Parrocchia di Bussana, dopo lunghe contese con la Parrocchia di Taggia, che ne rivendicava la proprietà.

Per lunghi decenni ancora, fu sempre l'unico luogo ove si celebravano le funzioni religiose, per le genti della costa "armedana", ossia Bussana mare e Arma.

Più si incrementava il traffico marittimo, con il trasporto di vino, olio, grano e altri prodotti mancanti, come il carbone, più cresceva l'importanza del facile approdo che offriva la nostra rada, con un mare profondo antistante il Borgo, che permetteva ai navigli di una certa stazza, lo sbarco e l'imbarco di molti prodotti commerciali, con la spola di piccole barche.

Prima ancora, e già in epoca romana, anche nel porto canale, ossia alla foce del "*Tavia fluvius*", vi era un intenso traffico d'imbarcazioni, sempre per il trasporto di merci, soprattutto viveri, ed in particolare del sale.

Nel XV sec. a Genova venivano esportati forti quantitativi di olio e vini pregiati, destinati poi ad un commercio internazionale.

Lo scalo di Arma, diventa così molto importante e molto frequentato dai velieri delle rotte genovesi verso i mari del Nord.

Bussana e Taggia a quei tempi, si contendevano il territorio della piana che si spingeva fino al mare, anche perché i forti pedaggi pagati dalle imbarcazioni che sostavano nella rada e imbarcavano e sbarcavano merci sulla spiaggia, erano totalmente incassati dal Comune di Taggia.

Dopo molte contestazioni che durarono anni, nacque la Podesteria composta da Bussana, Arma e Taggia, ma le contestazioni continuarono presso il Governo di Genova, per la definizione dei confini tra i due comuni: entrambi aspiravano ad acquisire definitivamente e legalmente la totale proprietà del territorio di Arma.

Nel 1505, per porre fine a queste continue dispute tra i due comuni, Genova stabilì di costituire con un apposito decreto, il Comune autonomo di Arma, solo quando avesse raggiunto un numero superiore ai 25 "fuochi". La cosa non ebbe seguito, in quanto in quell'epoca, il nostro territorio era infestato dalle continue scorrerie piratesche e la popolazione era costretta a fuggire, abbandonando le case, e del decreto genovese se ne perse la memoria...

La sopravvivenza delle genti della costa era legata al mare, come sempre, ma purtroppo dal mare continuarono le scorrerie piratesche, bande di predoni, armavano vecchi velieri e abbordavano qualsiasi imbarcazione, facendo preda di ogni bene.

La rada di Arma si prestava ai loro sbarchi, con l'ampia grotta che forniva un sicuro rifugio, quando le navi sbarcavano i predoni e prendevano il largo, notte tempo dalla grotta, uscivano dai loro nascondigli per assalire i paesi costieri.

(e non finisce qui...)

Il nostro Presidente Angelo Stella, ha donato alla Civica Biblioteca comunale, una preziosa raccolta di libri, in tutto alcune migliaia, che appartenevano a suo fratello Lorenzo. I volumi andranno ad arricchire la biblioteca di Villa Boselli ad Arma e una parte saranno sistemati nella biblioteca storica di Palazzo Lercari a Taggia.



I libri sono tutti di alto contenuto storico, culturale e scientifico e quindi di notevole importanza. Grazie all'interessamento dell'Assessore alla cultura Laura Cane, che si è subito attivata in questo senso, nel salone di villa Boselli, gli alunni del Liceo Classico "Cassini" di Sanremo, dietro la supervisione della Prof.ssa Mariangela Cairo hanno effettuato una catalogazione, una prima selezione. Il lavoro è stato lungo e faticoso. Ora si ritiene che al più presto, dopo la loro sistemazione negli appositi scaffali, saranno a disposizione di studiosi e di chiunque ne volesse prendere visione.

Foto di gruppo degli studenti del Cassini durante una pausa



Sant'Erasmus 2018

Fra poche settimane, esattamente domenica 29 luglio, festeggeremo assieme ai soci, ed ai turisti, la ricorrenza di Sant'Erasmus. Per questo procedono piuttosto alacremente i lavori per far sì che quest'anno la festa sia ancora più bella. In programma ci sono alcune conferme, come quella dei lumini ecologici in mare ed i palloncini con l'effigie del Santo ed alcune novità che coinvolgeranno la popolazione anche la vigilia. Non vogliamo dirvi di più per non sciupare la sorpresa, ma chi ne ha la possibilità, presti attenzione al mare, nella sera della vigilia.

Come negli anni scorsi ci sarà la processione che lungo via Queirolo, via Eroi Armesi e via Lungomare, raggiungerà il monumento ai marinai e poi l'imbarco della statua del santo per la Benedizione del Mare. Invitiamo i proprietari di qualunque tipo di natante ad unirsi alla processione in mare.

Desideriamo continuare la tradizione che dura da oltre 120 anni.



Il "gusso" di Arma Pesca, sospinto da due giovanissimi e infaticabili vogatori

LA PREGHIERA DEL MARINAIO

La preghiera del marinaio, nacque nel 1901, da una iniziativa del Capitano Gregorio Ronca, comandante in seconda dell'incrociatore corazzato Giuseppe Garibaldi, e fu scritta nel 1902 dall'illustre poeta Antonio Fogazzaro. Il testo della preghiera fu recapitato nel 1902, al comandante Ronca, molto probabilmente quando si trovava nel porto di Gaeta, e questi ne informò il proprio superiore, il Capitano di Vascello Cesare Agnelli che chiese l'autorizzazione al ministro della Marina, l'Ammiraglio Costantino Morin, di recitarla prima dell'ammaina bandiera. Questa stupenda ode poetica, venne in seguito diffusa a tutte le unità navali e alle basi a terra. Ancora oggi viene recitata in tutte le ricorrenze particolari della Marina Militare, ed al tramonto durante la navigazione.

Preghiera del Marinaio

*A Te, o grande eterno Iddio,
Signore del cielo e dell'abisso,
cui obbediscono i venti e le onde, noi,
uomini di mare e di guerra, Ufficiali e Marinai d'Italia,
da questa sacra nave armata della Patria leviamo i cuori.
Salva ed esalta, nella Tua fede, o gran Dio, la nostra Nazione.
Dà giusta gloria e potenza alla nostra bandiera,
comanda che la tempesta ed i flutti servano a lei;
poni sul nemico il terrore di lei;
fa che per sempre la cingano in difesa petti di ferro,
più forti del ferro che cinge questa nave,
a lei per sempre dona vittoria.
Benedici, o Signore, le nostre case lontane, le care genti.
Benedici nella cadente notte il riposo del popolo,
benedici noi che, per esso, vegliamo in armi sul mare.
Benedici!*

Ringraziamo il nostro socio di Gaeta, Pietro Leccese che ci ha inviato questa simbolica preghiera, che pubblichiamo volentieri, corredata da importanti notizie sulla sua creazione, in onore e a ricordo dei Marinai d'Italia.



Cerimonia dell'ammaina bandiera a bordo di Nave Vespucci



Il monumento ai Marinai sul lungomare di Arma

La pagina del dialetto

L'articiòca

Cande l'invernu
cianin cianin u se avijina,
ecu arivà sciu-u mercau
in tipicu prudütu
de-e nosce tère
güstusu e prélibau.

Cheli chi u cöje ben i u san,
u besögna sta atenti a piàlu in man
perché u punze cun facilità
che u pà cu vöje di: "lascèime stà".

Ma u l'è tantu bon
cun öju, ajeu e sà
che ascì se u te punze
ti u pöi perdunà.

Pé mangialu crû-u
u se despöja
e pöi u se pega
föja dopu föja.

Cun e verdüre di sti tempi
certu a l'è tra e "regine",
a parlu de l'articiòca,
chela, che a l'ha e spine.

L. Marchiano

Il carciofo .

Quando l'inverno
piano piano si avvicina,
ecco arrivare sul mercato
un tipico prodotto
delle nostre terre
gustoso e prelibato.

Quelli che lo raccolgono bene lo sanno
bisogna stare attenti a prenderlo in mano
perché punge con facilità
che sembra voglia dire: "lasciatemi stare".

Ma è tanto buono
con olio, aceto e sale
che anche se ti punge
lo puoi perdonare.

Per mangiarlo crudo
si spoglia
e poi s'intinge
foglia dopo foglia.

Con le verdure di questi tempi
certo è tra le "regine",
parlo del carciofo,
quello, che ha le spine.

L. Marchiano

(*articiòca: vocabolo di derivazione arabo/saracena: articiocu*)

I Pruvèrbi

Chi u va in tu letu senza cena, tuta a note u se rimena.
Chi va a letto senza cena tutta la notte si rigira.

Sensa oju e senza paela, u nu se po' frise.
Senza olio e senza padella non si può friggere. (Una cosa non si può fare senza gli ingredienti giusti)

Chi mangia a mulea da zuvenu da veju u mangia a crusta.
Chi mangia la mollica da giovane da vecchio mangia la crosta.

Porcu netu u nu l'è mai grassu.
Il maiale pulito non è mai grasso.

Sensa in po' de furtuna, u nu se fa ninte.
Senza un po' di fortuna non si fa niente.

LE RICETTE

“Pappardelle ai funghi porcini” “Lasagne cu i funzi: Chi u l’ à fame, u pan u ghé pà lasagne”

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di farina doppio zero, 4 uova, olio extra vergine d’oliva, un po’ farina di mais, 200 gr. di funghi porcini, uno spicchio d’aglio, prezzemolo, formaggio parmigiano, sale e pepe q.b.

Preparazione: Impastare la farina con le uova e un pizzico di sale, lavorare bene l’impasto e farlo riposare mezz’ora coperto con un panno. Stendere quindi la sfoglia con il mattarello, cospargerla con la farina di mais, arrotolarla e tagliarla a fettucce larghe un centimetro e mezzo.

Pulire e tagliare a lamelle i funghi e farli dorare con l’olio e lo spicchio d’aglio schiacciato per circa dieci minuti, salare e pepare.

Cuocere le pappardelle, versarle nella padella del sugo, spolverando di prezzemolo e abbondante formaggio parmigiano.



“Patate e pomodori in teglia”

Ingredienti per 4 persone: 4 patate, 4 pomodori, olio extravergine d’oliva, maggiorana, sale e pepe, 1 cucchiaio di parmigiano, 1 cucchiaio di pangrattato

Preparazione: mondate le patate, e tagliatele a fette abbastanza sottili, tagliate anche i pomodori un pochino più spessi. Ungete una pirofila da forno e mettete a strati alterni le patate e i pomodori, condite con sale, pepe, maggiorana, pangrattato, parmigiano e un filo di olio. Infornate il tutto a 200° per circa 20/25 minuti. Per accertarvi che siano cotte basta la tecnica della forchetta.



Vino suggerito: Ormeasco

“Penne al tonno”

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di penne o pennette, 100 gr. di tonno (fresco o sott’olio), 2 acciughe salate, prezzemolo, burro e salsa di pomodoro, olio extra vergine d’oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione: in una padella mettere l’olio d’oliva e fare soffriggere il tonno spezzettato a calore vivo (tenerlo al caldo). Preparare una amalgama ben composta con il burro (qualche cucchiata) e le acciughe tritate finemente. Cuocere e versare in padella le penne al dente. Ricoprirle con la salsa di pomodoro ben calda, aggiungendo all’ultimo momento, il tonno e il burro con le acciughe. Amalgamare il tutto. Eventualmente salare e pepare.

Cospargere con prezzemolo tritato. Volendo guarnire con una foglia di prezzemolo o basilico.



Vino suggerito: Vermentino

Anche quest'anno in collaborazione con il gruppo infioratori della Pro Loco di Taggia Arma, abbiamo realizzato per il Giovedì Santo, l'altare della Reposizione, meglio conosciuto come Sepolcro, nella chiesetta di San Giuseppe, alla marina. Si spera che l'iniziativa, che sta diventando un appuntamento che raccoglie il plauso delle persone che visitano la chiesetta, possa continuare anche in futuro.



L'altare della Reposizione 2018

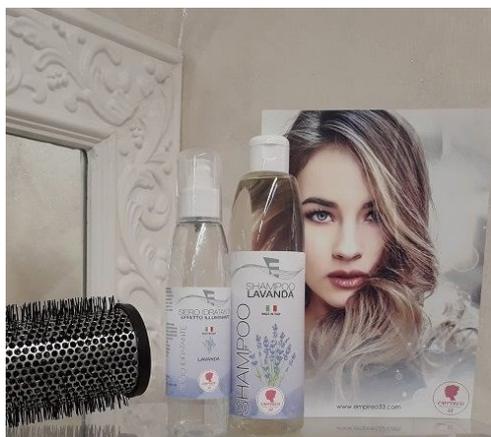


Il gruppo delle infioratrici della Pro Loco



Continua al raccolta di fondi per i restauri sempre più urgenti della Chiesetta di San Giuseppe. Al momento si è già raggiunta una discreta cifra, ma è insufficiente. Serve ancora uno sforzo prima di dare il via alla pratica che non sarà celere. Chi volesse contribuire lo può fare nell'apposito bussolotto in chiesa, presso la nostra sede in Villa Boselli o tramite bonifico bancario a questo Iban: **IT80 U084 3949 0900 0020 0103655** intestato a "Cumpagnia Armasca restauri".

Un omaggio ai nostri soci e collaboratori



0184/84.36.42 info@empireo33.com



Banca di Caraglio

rivierapress.it 

www.rivierapress.it