

A Cria



da Cumpagnia Armasca

28°
Anno

Numero 36 - II Semestre 2012

MOSTRA DEL Geranio



Presso i giardini di Villa Boselli, nei giorni di sabato 8 e domenica 9 aprile 2012, si è svolta la 51a edizione della Mostra del Geranio, con la consueta grande affluenza di pubblico che segue sempre con interesse ed entusiasmo l'esposizione di questo nostro caratteristico fiore

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



Pesci e verdure al mercato rionale (dal decennale della Cumpagnia Armasca del 1994)



*Una sosta da "Fernanda"
per una partita a carte ed un
bicchiere di nostralino (dal
decennale della Cumpagnia
Armasca del 1994)*

INA VEGIA FUTUGRAFIA

Tra e còse chi regorda i ani passei,
gia che te gia u ghé sempre
càrche vegia cartulina, càrche vegia futugrafia.

Cuscì, drövendu ina vegia
scàtua de cartun, i sun vegnùü föa
tanti regordi de cande a l'eu garsun.

E tra sti regordi, d'in tempu luntan,
ina futugrafia, ché, cu passà di ani
a s'ea in po' ingialia.

Sc'in in sfundu de nivue gianche, versu levante,
i mei ögi i se sun puséi, nun senza emussiun,
sciù-u scafu d'ina barca in costrussiun.

E davanti a sta gran barca in grupu de omi in péi,
cun maistri d'ascia, calafati e carpeniei.

U l'é cuscì, che sta vegia fotu du ciantè
de tanti ani a m'ha purtau indaré.

Luciano Marchiano

UNA VECCHIA FOTOGRAFIA

Tra le cose che ti fanno tornare indietro con gli anni,
gira che ti rigira, c'è sempre
qualche vecchia cartolina, qualche vecchia fotografia.

Così, aprendo una vecchia
scatola di cartone, sono saltati fuori
tanti ricordi di quando ero un ragazzo.

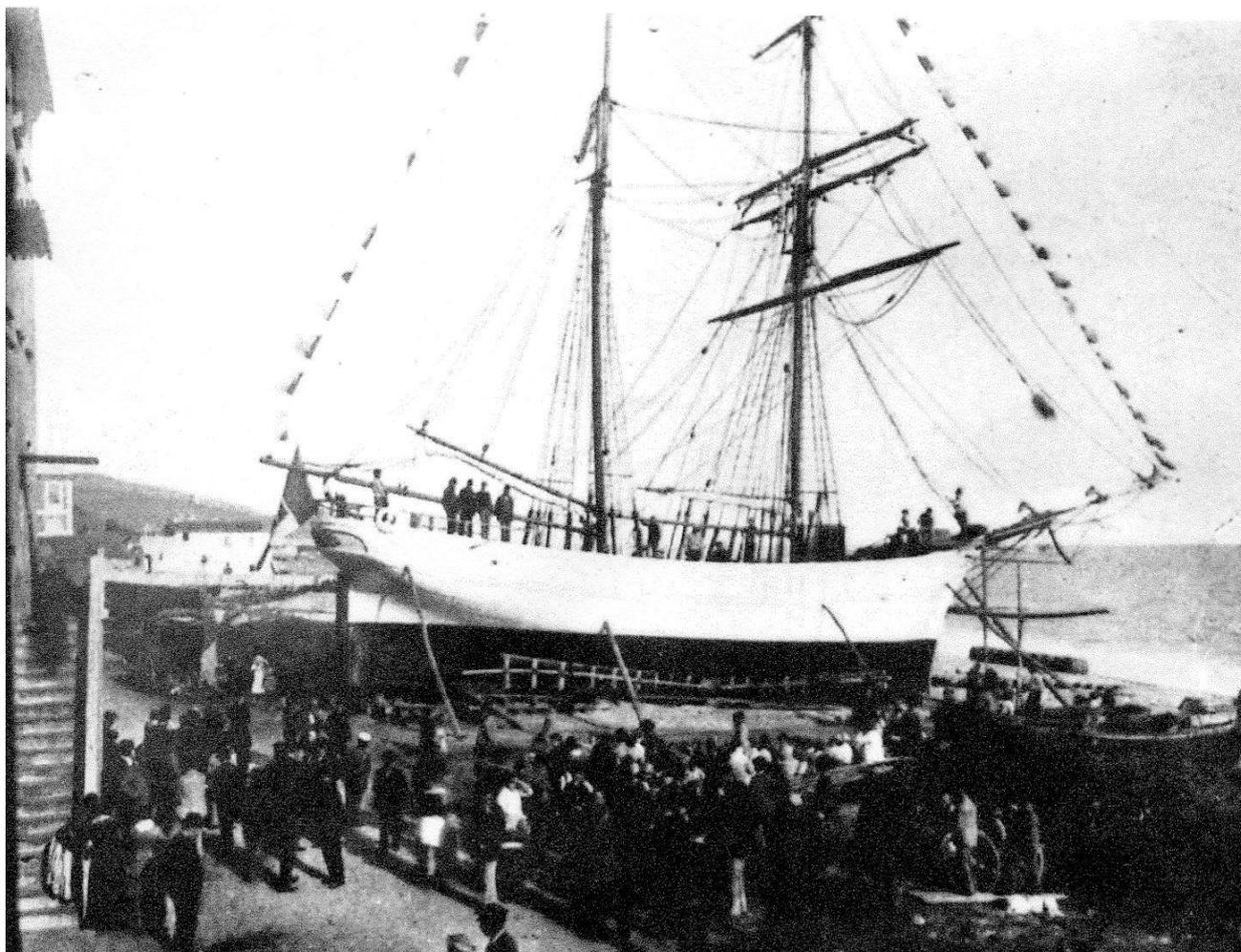
E tra questi ricordi di un tempo lontano,
una fotografia, che, con il passare degli anni
si era un po' ingiallita.

Su uno sfondo di nuvole bianche, verso levante,
i miei occhi si sono posati, non senza emozione,
sullo scafo di una barca in costruzione.

Davanti a questa gran barca un gruppo di uomini in piedi,
con i maestri d'ascia calafatieri e carpenieri.

E' così che questa vecchia foto del cantiere,
mi ha portato indietro di tanti anni.

Luciano Marchiano



Il Cantiere Navale di Arma. Secondo la tradizione marinara era tra i più quotati cantieri liguri per la costruzione di navi di piccolo cabotaggio

CONFERMA DI ATTO di VENDITA

Dei Castelli e Villaggi di Triora, Do, Arma e Bussana

Del 11 marzo 1261

Cod. A fogl. 249 - cod. C 399 v.

(H. R.)

Noi, Pietro avvocato, maggiorenne e Giulietta figlia di Lui, ratifichiamo la vendita che tu, Giacomo avvocato figlio del fu Oberto Conte di Badalucco, hai fatto al Comune di Genova, del luogo di Triora e della metà di Arma e Bussana e del Castello di Do; e finalmente di tutto ciò che hai venduto al Comune predetto oppure al signor Guglielmo Boccanegra, Capitano dello stesso Comune, acquirente per il medesimo e promettiamo a te Lanfranco Borbonico nunzio del detto Capitano per il detto Comune, che noi approveremo tuttociò che si contiene nell'istrumento della vendita fatta nel 1261, 4 di marzo. Per mano di Opicino de Musso, notaro; e che osserviamo tutti i patti e tutte le condizioni, tanto espresse quanto non espresse; di dover noi fare le quali, obbligasti te, sotto la pena del doppio prezzo delle cose vendute e coll'obbligazione di tutti i beni nostri.

E se la presente ratificazione non basta ad arbitro del detto Signor Capitano promettiamo a te Lanfranco, acquirente nel nome del detto Capitano per il detto Comune, che noi faremo di nuovo la medesima ratificazione, ad arbitro di un dotto, che eleggerà il sopra menzionato Capitano, quando egli lo richiederà.

Purché non sia contro di noi la circostanza che la stessa ratifica non sia stata fatta durante il tempo entro il quale tu, Giacomo, hai promesso che ci avresti fatto ratificare: non avendo noi alcun motivo per cui non la facciamo subito: a fare la quale, non ci offriamo, e la facciamo essendo più che in tempo.

La predetta ratifica, facciamo l'uno e l'altro di noi in solido, rinunciando al diritto del principale, e alla nuova costituzione dei due rei e alla lettera del divo Adriano ad ogni diritto.

Intendiamo che noi a questi patti siano obbligati, e che siano tenuti a fare tutto ciò, di cui ti rendesti mallevadore che noi avremmo dovuto fare.

E specialmente, io la nominata Giulietta, rinuncio al beneficio velleiano e alla ipoteca e alla legge giulia del fondo dotale ed ad ogni diritto, facendo ciò in presenza e col consenso dei detti Pietro padre di Bonifacio mio marito, presenti a me ed espressamente consenzienti, e per consiglio di Ianella, fratello mio e di Siffredo Cavallero, che io chiamo miei congiunti e vicini, specialmente in questo caso.

Fatto in ARMA, presenti i detti consiglieri e Oberto di Bonnipote testimoni richiesti, nell'anno 1261 dalla natività del Signore, indizione terza, giorno undicesimo di marzo circa (ora) nona.

Notaro in Arma: OPICINO DE MUSSO



L'Arma d'ina vota



NASCE UN ULIVETO LUNGO LA PISTA CICLABILE



Su iniziativa del Lions Club Nazionale, nella Campagna "Piantiamo un milione di alberi" il Lions Club Arma e Taggia ha provveduto alla posa di un gran numero di giovani piante di ulivo, in un'area dei giardini in prossimità della Pista Ciclabile in Area 24, nei pressi di via Sant'Erasmus nella zona a levante di Arma.

Tale opera dedicata al fondatore del Lions Club, Melvin Jones, rappresenta uno dei simboli principali della nostra terra, l'ulivo dal cui traiamo uno dei migliori oli d'oliva a livello nazionale. L'opera si completa con la posa di una grossa e antica macina in pietra per la frangitura delle olive ed una stele riportante i nomi dei collaboratori per la realizzazione dell'iniziativa. A tale scopo la "Compagnia Armasca", per l'ottima iniziativa intrapresa, ha ritenuto opportuno contribuire alle spese per la realizzazione dell'uliveto donando 500,00€. Di seguito, la lettera di ringraziamento che il Presidente Giorgio Tacchi ha voluto inviarci.



La grossa macina per frangere le olive



La benedizione degli alberi da parte di don Faustino Yigbé

La macina e la stele in alluminio con i nominativi degli enti che hanno contribuito alla realizzazione



La ultra centenaria Festa di **SANT'ERASMO 2012**

Anche quest'anno si celebrerà (l'ultima domenica di luglio) la festività di Sant'Erasmo e si presuppone che ci sia la solita grande partecipazione di fedeli, così come le edizioni passate ci hanno insegnato. La Santa Messa sarà celebrata alla "Spiaggia dei pescatori", nel vecchio Borgo Marinaro di Arma, a ridosso del monumento dedicato ai nostri Caduti in Mare.

La cerimonia religiosa all'aperto, potrà essere seguita da tutti con grande devozione ed entusiasmo in spazi più ampi che quelli della piccola chiesetta di San Giuseppe, da dove prenderà il via la processione che, accompagnata dalla Banda Musicale Pasquale Anfossi, porterà la statua del Santo al Monumento ai Caduti. Dopo la Santa Messa, si proseguirà verso la battigia, dove la statua verrà collocata sul grande "gusso" ligure, per prendere il mare, seguita da un corteo di barche e di natanti. Nello specchio acque antistante il vecchio Borgo di Arma, avrà luogo la benedizione del mare, mentre dal piccolo campanile della Chiesetta di San Giuseppe e Sant'Erasmo, il suono gioioso delle campane, saluterà il ritorno dal mare di questo nostro amato Santo, protettore della gente di mare. La novità di quest'anno è rappresentata dalla processione che riporterà il Santo nella Chiesa di San Giuseppe: grazie all'interessamento dell'ass. alla Cultura e Turismo, Roberto Orenge, una volta tornati a terra dopo la benedizione del mare, la statua verrà portata a spalla lungo tutta la passeggiata, liberata dalle bancarelle, sino a via Eroi Arnesi, percorsa la quale la processione, lungo via



Queirolo, farà ritorno alla Chiesetta. Alla sera la caratteristica illuminazione del mare, ideata molti anni fa dall'armasco ***Davide Acquarone***, con migliaia di lumini posti sulle onde con l'ormai famoso detto:” **Tra cielo e mare. Esprimi un desiderio. Posa un lumino sulle acque della battigia: l'onda del mare lo porterà lontano ed il tuo desiderio salirà al cielo**”

La statua di Sant'Erasmo sta per essere issata sul gusso

Il rientro dopo la Benedizione del mare



San Benedetto da Norcia

Nato in Umbria (480/550) nella zona Di Norcia, si ritirò presto a vivere come eremita in una grotta.

Molti furono i suoi discepoli che si riunirono intorno a Lui seguendo il suo orientamento cristiano, formando in seguito un raggruppamento di piccoli monasteri. La sua dottrina divenne sempre più seguita diffondendosi in tutta Italia ed in Europa.

A Montecassino fondò la sua grande Abbazia che divenne un modello per gli altri monasteri, professando il cristianesimo al fine di convertire molte popolazioni che erano ancora sottomesse all'idolatria e all'Islam.

I Monaci Benedettini giunsero nel nostro territorio proprio per questo motivo: dopo un dominio saraceno di oltre cent'anni, la popolazione aveva quasi completamente abbandonato la fede cristiana.

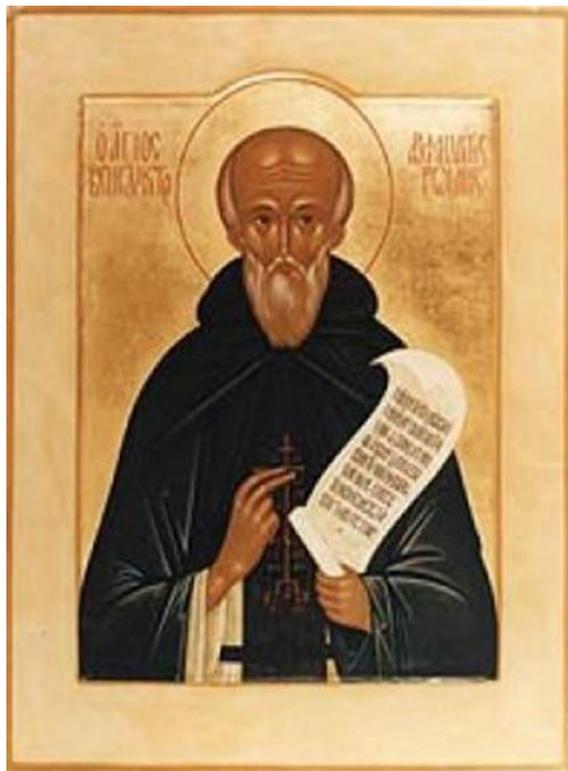
Provenienti dall'Abbazia della vicina Pedona (San Dalmazzo di Tenda), scesero lungo la Valle Argentina formando delle Pievi un po' ovunque. Attorno ad esse trasformavano il territorio scosceso e brullo in migliaia di terrazzamenti molto produttivi, ricchi di colture, come l'ulivo, alberi da frutto, orzo, grano, alberi di fico di cui il loro frutto era uno dei principali alimenti d'allora.

Il loro principio era basato sulla regola "ora et labora". Diedero vita ad una intensa coltivazione dell'ulivo avendo trovato nelle nostre terre un luogo ideale per la crescita: la brezza marina, il clima temperato, rare gelate invernali. Le piante crescevano rigogliose e davano un ottimo frutto producendo un olio di alta qualità.

Era la qualità delle olive detta "nostrale" provenienti dalla vicina Provenza: da noi giungevano le "taglie" che messe a dimora ben presto davano il loro frutto. Una testimonianza particolare risalente attorno all'anno 1000 fu quando il vescovo di Genova Teodolfo, proprietario di gran parte delle nostre terre, avute dalla Repubblica di Genova, concesse ai contadini del luogo per incrementarne la produzione, la libera coltivazione dell'ulivo e della produzione dell'olio sia al "*fundus porciano*" (Bussana costa armedana) ed al "*fundus tabiae*" (Piana di Taggia). La particolare bontà dell'olio prodotto in questi territori, prese il nome dell'oliva di qualità "Taggiasca".

Ancora dalle vecchie foto e cartoline del primi novecento possiamo osservare che tutte le colline attorno alla piana tra Arma e Taggia erano ricoperte di una folta vegetazione di ulivi, come pure la piana, dove gli ulivi si trovavano fino a poche centinaia di metri dalla riva del mare.

La coltivazione si inoltrava anche lungo la Valle Argentina fino e oltre i Comuni di Badalucco e Montalto.



"IL VALORE DEL SALE"

Anticamente, avere del sale in tavola era un lusso ed un privilegio delle famiglie più ricche.

Durante i pranzi, se vi era un ospite di riguardo, la saliera era collocata vicino al suo posto a tavola.

In molti pranzi, dove vi erano più ospiti di una certa importanza, ad ognuno di loro veniva fornita una elaborata e ricca saliera con il suo prezioso contenuto.



Antiche saliere

I PROVVERBI

Dui capitan, nave in ti scögj.

Con due capitani la nave va a finire sugli scogli

00000000

Va ciû un a fà che çentu a cumandà.

vale di più una persona che fa qualcosa, piuttosto che cento che comandano (vale più un operaio che cento dirigenti)

00000000

Chi u vò sentì i lamenti, u vaghe a trovà i manenti!

chi vuole ascoltare solo lamentele, vada a trovare i mezzadri!

00000000

LA RICETTA:

Buridda di pesce alla genovese (per 4 persone)

(la definizione di "Buridda" è quella del pesce tagliato a pezzi e cucinato in umido)

"Fin dal 1700 Genova era il centro di raccolta del riso, che, attraverso i suoi traffici marittimi, veniva trasportato nei porti di tutto il mondo. Per questo motivo veniva chiamato "riso di Genova" anche se la produzione era altrove, e per questo troviamo, nei secoli passati, molte ricette a base di riso".

Questa è la ricetta che proponiamo:

500 gr. di riso

50 gr. di gherigli di noce

25 gr. di funghi secchi

750 gr. di pesce vario (coda di rospo, scorfano, grongo, seppie, gamberi)

Olio extra vergine d'oliva

5 pomodori maturi (fatti a pezzi e privati dei semi)

2 carote, una cipolla, sedano, prezzemolo

2 acciughe salate, vino bianco (un bicchiere), brodo vegetale

Sale e pepe, noce moscata.

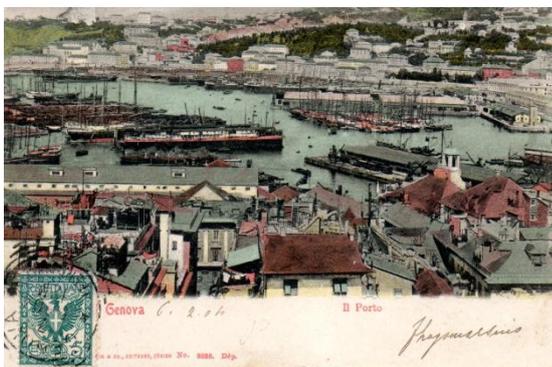
In un tegame di terracotta rosolare il trito di tutte le verdure, mettervi i funghi ammollati, le acciughe sminuzzate e far cuocere per 5 minuti, quindi, aggiungendo un po' di brodo vegetale e le noci pestate, cuocere per 10 minuti. Aggiungere successivamente i pomodori a pezzi e cuocere ancora per altri 10 minuti.

Pulire i pesci, tagliarli a pezzi e versarli nel tegame, cuocendo a fuoco lento per circa 20 minuti avendo l'accortezza di tenere la pentola coperta.

Salare, pepare, spolverare con la noce moscata e dopo pochi minuti togliere dal fuoco.

A parte fare lessare in acqua salata il riso "al dente", scolarlo e unirlo nel tegame del nostro preparato, mescolando delicatamente e spianandolo. Subito dopo il tutto va messo in forno per 10 minuti. Farlo riposare e servire direttamente dal tegame.

Vino consigliato :Pigato.



IL PORTO DI GENOVA AI PRIMI DEL '900
(foto archivio storico della Cumpagnia Armasca)



La **BURIDDA** pronta per essere portata in tavola.
(si notino le fette di pane tostato, piacevole variante del piatto)

Il vulcanico presidente Angelo Stella che cento ne fa ed almeno mille ne pensa, sta portando a conclusione la stesura del vocabolario Italiano - ligure armasco, che presto sarà dato alle stampe. In anteprima vi proponiamo la bozza della copertina suscettibile di modifiche.

Angelo STELLA

cumpagnia armasca



FOLKLORE - ARTE - TRADIZIONE - AMBIENTE

in prossima pubblicazione

U vucabulàiu

Italiano - ligure armasco
(puèsie fôe pruvèrbi)



Riviera Radio

Radio Riviera24 si può ascoltare in streaming su www.riviera24.it

GRAFICOLOR ARMA DI TAGGIA