

# A Cria



# da Cumpagnia Armasca

29°  
Anno

Numero 38 - I trimestre 2013



*Un altro armese in evidenza!!!*

*Il servizio a pagina 7*

**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](mailto:info@cumpagniaarmasca.it) - [www.cumpagniaarmasca.it](http://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 2012

Fanno sempre seguito all'inizio dell'anno, le ormai tradizionali manifestazioni come il "Carnevale dei ragazzi" in collaborazione con l'apposito Comitato, cui segue nel periodo del ponte Pasquale la "Mostra del geranio", che giunta alla sua 58<sup>a</sup> edizione richiama sempre migliaia di visitatori, in gran parte forestieri, che ogni anno ammirano le varietà più diverse di questo nostro bel fiore, presentate dagli espositori vivaisti locali, a cui vanno aggiunte le piantine e erbe aromatiche e fiori di particolare natura, di cui è stata arricchita da alcuni anni la mostra. Nel pieno dell'estate, sempre nell'ultima Domenica di Luglio, la nostra cittadina è tutta presa per le celebrazioni dei festeggiamenti in onore di Sant'Erasmo, ossia la grande festa del mare. Quest'anno si sono avute delle sostanziali modifiche, con i lavori della sistemazione del lungomare, con la costruzione del grande piazzale che ha permesso di celebrare la Santa Messa all'aperto, davanti ad un numeroso gruppo di fedeli. La processione inoltre, all'uscita dalla chiesetta di San Giuseppe, ha proseguito per via Queirolo, via Eroi Armesi e Lungomare fino al piazzale dove era allestito l'altare per la Messa. Dalla spiaggia dei pescatori si è poi snodata la ormai tradizionale e folkloristica processione di barche con Sant'Erasmo sul tradizionale "gussu". La manifestazione si è conclusa con la posa dei lumini in mare ed i fuochi d'artificio.

L'attività della nostra associazione continua presso la nostra Sede sociale, con la ricerca di notizie e foto storiche, con la pubblicazione del nostro giornalino "A cria" che giunge a tutti i nostri soci, sempre in aumento e che ci seguono con tanto interesse. Come avevamo promesso il volume il "VUCABULAIO" Italiano-ligure armasco, ha terminato il suo percorso di stesura e stampa e nelle feste natalizie è arrivato subito in tantissime famiglie "armasche". Il lavoro è stato molto impegnativo ma l'opera lo meritava; non sono mancati gli apprezzamenti che ci hanno gratificato facendoci provare molto piacere e tanta soddisfazione.

Purtroppo anche quest'anno dobbiamo segnalare un'altra nota particolarmente triste: la scomparsa del nostro amatissimo socio Danilo Balestrino, che ha lasciato in tutti noi un grande sgomento ed un vuoto incolmabile. Socio fondatore, consigliere dirigente, attivissimo collaboratore, un vero "armasco" che amava la sua terra, la sua ARMA con grande sentimento. Ci mancherà molto.

E' da ricordare che è in corso il tesseramento **per il rinnovo delle quote sociali** per l'anno in corso, chi non l'avesse ancora fatto si "desciulasse".

-----  
Il bilancio finanziario si è concluso mantenendo le previsioni di spesa programmate, chiudendo in pareggio con un importo pari in uscita quanto in entrata di € 3.797.18.

Il conteggio dettagliato è visibile ai soci presso la segreteria della nostra sede essendo riportato sul libro di Cassa.

Ricordiamo ancora una volta che è stato modificato il sito internet che troverete all'indirizzo [www.cumpagniaarmasca.it](http://www.cumpagniaarmasca.it), così come è cambiato l'indirizzo di posta elettronica che ora è il seguente [info@cumpagniaarmasca.it](mailto:info@cumpagniaarmasca.it)

Da circa 20 giorni, inoltre, grazie all'interessamento del socio Marco Mellere, siamo anche reperibili su Facebook

## FUNZI SECHI

A sun nasciü-u in tu sotuboscu,  
e a me ne stavu ben nascostu,  
finché in giurnu i m'han trovau  
e cusci a me sun secau.

Capelotu e gambu cin,  
u me nome u l'è purcin.  
Nun che a sege scapestrau  
ma sun "*tipu*" risercau.

Pöi caicün, in t'in castagneu  
u l'ha ditu "u l' in bueu",  
e cusci a me sum trovau  
cu-u nome radugiau.

Ma a l'è stoia urmaì passà,  
che u l'è inütile rivangà.  
Da u me boscü i m'ah levau  
e aù a sun chì secau.

Cui i rimpianti adesso basta:  
fa u tuccu e meti a pasta,  
i dian i amiji toi:  
"funzi sechi, ma che boi!"

## FUNGHI SECCHI

Sono nato nel sottobosco,  
e me ne stavo ben nascosto  
finché un giorno mi hanno trovato  
e così mi son seccato.

Cappello e gambo pieno,  
il mio nome è porcino.  
Non è che sia uno scapestrato  
ma sono un "*tipo*" ricercato.

Poi qualcuno, in un castagneto  
ha detto "è un boleto"  
e così mi son trovato,  
con il nome raddoppiato.

Ma è storia ormai passata  
che è inutile rivangare.  
dal mio bosco mi han levato  
e adesso son qui seccato.

Con i rimpianti adesso basta:  
fa il sugo e butta la pasta,  
e diranno i tuoi amici:  
"funghi secchi, ma che buoni!"

(Luciano M.)



Funghi porcini nei boschi

Funghi porcini dopo il trattamento di essiccazione



## L A R I C E T T A

### ZABAIONE CON I CRUSTOLI

#### Zabaione per 4 Persone

Ingredienti: 6 Tuorli d'uovo – 100 gr. di zucchero – 2 bicchieri di marsala.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea ed aggiungere il marsala. Cuocere il tutto a bagnomaria sino a che non diventa denso e spumoso.

Prendete le 6 uova e separate i tuorli dagli albumi (questi ultimi non vi serviranno). Mettete lo zucchero e i tuorli in una ciotola di acciaio con il manico e dal fondo spesso (che dovrà poi essere posta a bagnomaria), e sbattete con una frusta (o con lo sbattitore elettrico) fino a che non si formi una crema gonfia, spumosa, liscia e quasi bianca. Unite a poco a poco il marsala, sempre sbattendo per fare assorbire bene il liquido, e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, immergete la pentola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di acqua caldissima: il fuoco deve essere molto basso e l'acqua non deve mai bollire, ma piuttosto deve mantenere un lieve fremito.

Mescolate con la frusta per circa 10-15 minuti, finchè non vedrete la crema gonfiarsi, addensarsi e diventare vellutata; a questo punto potete togliere lo zabaione dal fuoco.

#### Per i Crustoli

Ingredienti: 200 gr. di farina "00" – 50 gr. di burro – 50 gr. di zucchero – un pizzico di sale e una bustina di lievito – buccia di limone.

Impastare il tutto con vino bianco. Fare la sfoglia, tagliare a piacere i crustoli con la rotella, e friggere in abbondante olio extra vergine d'oliva. Una volta cotti, ricoprire i crustoli con zucchero a velo. Nella scodella dove avete messo lo zabaione immergervi i crustoli. Vini consigliati: Moscato d'Asti, Passito o un buon Vermentino di Bussana .



## I P R O V E R B I

... e parole i nu ence a pansa,  
a chi a fame u pan u ghé pà lasagne!

## UN ANTICO MURO EMERGE DAGLI SCAVI SUL LUNGOMARE

Durante gli scavi per la sistemazione della nuova passeggiata a mare lato ponente, all'altezza del Ristorante "Puntamare", ad una profondità di circa m.1,50 è venuto alla luce un possente muraglione per una lunghezza di oltre 30 m.

È senz'altro un muro di protezione dalle mareggiate delle antiche case del Borgo settecentesco che si affacciavano a pochi metri dalla battigia, che serviva anche per l'attracco delle barche, come lo dimostrano alcuni ferri ritrovati infissi nel muro.

Dal nostro archivio fotografico abbiamo scoperto due interessanti foto: sulla prima cartolina risalente ai primi anni del '900, si nota un grosso muraglione a protezione della Villa Sacra Famiglia che prosegue e per un lungo tratto si innalza per qualche metro sopra alle fondamenta del muraglione ritrovato, mentre nella seconda foto scattata negli anni '50, prima della costruzione dei nuovi moli, si notano i flutti di una grossa mareggiata che s'infrangono contro il muraglione della allora nuova passeggiata (che è sempre la stessa di adesso).

Con la costruzione dei moli la spiaggia si è estesa dando luogo all'insediamento di nuovi stabilimenti balneari e allontanando il pericolo delle mareggiate.



Il muro venuto alla luce durante i lavori per la realizzazione della nuova passeggiata

Foto dei primi anni del '900



Foto scattata negli anni '50

## A proposito dei lavori per la passeggiata a mare e le crepe della Chiesa di San Giuseppe

Come forse sarete venuti a conoscenza dagli articoli di giornale, durante una delle visite che compiamo giornalmente, se non con intervalli ancora più ristretti, nella Chiesetta di San Giuseppe, nel Borgo Marinaro, abbiamo notato, nell'abside e nel campanile, alcune crepe che secondo noi non erano presenti prima dell'inizio dei lavori per la realizzazione della nuova passeggiata a mare.

In qualità di studiosi della storia locale, ma soprattutto di conservatori del patrimonio artistico - culturale, tramandatoci dai nostri avi, incarico affidatoci, per quanto riguarda la conservazione della Chiesa di San Giuseppe dapprima da Don Daniele Bisato e poi proseguito con l'attuale parroco Don Benito Cagnin, ci siamo premurati di notificare a mezzo lettere e con tanto di fotografie, al Prevosto ed al Comune, lo stato attuale delle crepe nei muri, non potendo, a causa delle nostre oggettive limitazioni al riguardo, esprimere giudizi e valutazioni sul grado di pericolosità o meno del manufatto.



È passato un mese dalla segnalazione ed a quanto ci consta, nessuno ha risposto al nostro appello.

Sulla passeggiata c'era anche un tubo di scarico di uno stabilimento balneare, tubo rotto durante i lavori, che spandeva in continuazione acqua che ovviamente finiva sotto le fondamenta della Chiesa. Dopo la segnalazione è stato velocemente riparato, ma con altrettanta velocità è stato nuovamente rotto e viene subito da domandarsi perché si possa progettare e forse realizzare un ponte sullo stretto di Messina, ma non si riesca ad evitare la rottura di un tubo di scarico.

0o0o0o0o0o

## Carnevale



Anche quest'anno crustoli, coriandoli e palloncini, oltre all'ormai famoso pesciolino rosso, hanno caratterizzato il martedì grasso organizzato per la 56a edizione dalla Parrocchia di San Giuseppe e Sant'Antonio, in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, l'Oratorio Don Bosco e l'Associazione "Amici di Luca".

Anche noi abbiamo dato una mano e nel tardo pomeriggio, in sede, abbiamo brindato al Carnevale, con una bottiglia di vermentino di Bussana e con una abbondante

dose di crustoli, accompagnati dalla note della Banda Canta e Sciuscia di Sanremo. L'occasione è servita anche per ricordare i Carnevali precedenti soprattutto quelli quando i crustoli, privi di burocrazia, venivano fritti nella grande padella sul piccolo palco a fianco della Chiesa. Proprio durante il brindisi, sono venute in mente alcune iniziative che cercheremo di realizzare per il prossimo appuntamento del Carnevale dei Ragazzi di Arma.



## Fabio Fognini

Le cronache sportive delle ultime settimane, hanno portato alla ribalta la splendida prova sportiva che la nazionale italiana di tennis ha prodotto in quel di Torino, con il passaggio del turno di Coppa Davis. Sin qui tutto bene senonchè uno degli artefici di questa vittoria è un armese doc, Fabio Fognini, talento ligure, nato e cresciuto tennisticamente sui campi del Tennis Club Armese, per poi passare al Tennis Park Genova, conquistando, a 16 anni, il titolo italiano ed il titolo europeo di categoria, sconfiggendo il russo Krasnoroutsky. Dopo di allora il circuito dei tornei future con il primo successo in un torneo in Spagna, a Murcia nel 2005. Successivamente Fabio ha vinto i tornei future di Bergamo e Siracusa.

Dopo è quasi cronaca odierna: risultati positivi, alternati a sconfitte, anche sonore, il cambio di allenatore, il trasferimento in Spagna, poi qualche infortunio e l'ingresso nello staff di Coppa Davis.



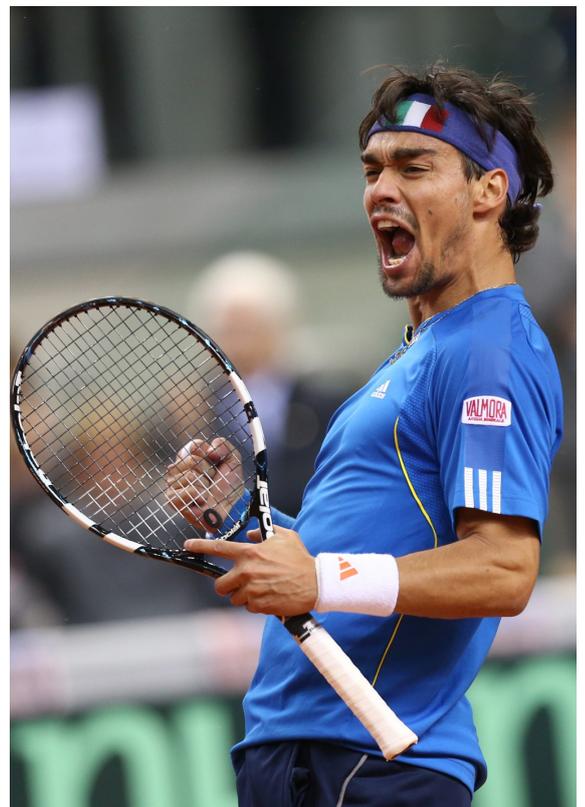
“Brontolo” (così era soprannominato in famiglia da piccolo e il soprannome è tutto un programma), dopo essere stato negli anni passati fra i primi 50 tennisti al mondo, era scivolato lentamente verso quota cento, un po' per i numerosi infortuni, un po' per sfortuna ed un po' perché quelli davanti a lui proprio non si decidevano... a mollare. Ora, raggiunta la maturità agonistica, i risultati si vedono e la classifica, il Ranking Atp, lo piazza al 43°

posto al mondo, un risultato di tutto rilievo.

Ma torniamo alla Coppa Davis.

Fabio doveva aprire “le danze” a Torino, scendendo in campo per il primo singolare, ma una improvvisa indisposizione lo ha costretto a dare forfait. Per fortuna le cure mediche hanno fatto il loro effetto ed è riuscito a scendere in campo per il doppio, vinto assieme a Simone Bolelli; poi, nell'ultima giornata il punto vincente, battendo Dodig in quattro set, dopo aver perso il primo.

Ora per i colori azzurri e quindi anche per Fabio arriva la trasferta di aprile in Canada, per i quarti di finale di Coppa (quarti che non raggiungevamo da 15 anni), per affrontare i prossimi avversari, capeggiati da Milos Raonic, che hanno superato la Spagna. In Canada la gara verrà giocata sul cemento e sappiamo che ai nostri quella superficie non piace molto, ma sappiamo anche che nulla è precluso a Fognini & Company.



È in corso una raccolta di fondi per i restauri ed il mantenimento della monumentale Chiesetta di San Giuseppe nel Borgo antico.

All'ingresso dell'edificio, è stato posto un espositore con le ultime copie del libro "L'amore oltre la guerra" edito appositamente per tale scopo, dal nostro socio, il Prof. Dr. Nello Revelli. Chi lo desidera può prelevarne una copia ponendo nell'apposita urna, una offerta minima di 5 €.

0o0o0o0o

Fermento in sede alla Cumpagnia Armasca, per la realizzazione dell'appuntamento con la Mostra del Geranio che si terrà durante il prossimo ponte pasquale e che raggiunge quest'anno la 58a edizione. Come sempre contiamo di realizzarla con la collaborazione dell'Ufficio Turismo e l'Amministrazione Comunale, oltre ai produttori - espositori .



La locandina della passata edizione

*Avvisi ai soci Soci della Cumpagnia Armasca, per gli amici e sostenitori: mentre vi ricordiamo il rinnovo delle tessere per il 2013, segnaliamo che è pronto il volume "Dizionario Italiano - Ligure armasco", arricchito di storielle, proverbi, disegni, foto e poesie, il tutto dedicato al nostro dialetto. Il dizionario è in vendita presso l'edicola Baudino di via C. Colombo, 341, alla Libreria Atene di via C. Queirolo, 49 o presso la sede sociale di Villa Boselli, aperta, salvo imprevisti, tutti i lunedì dalle ore 16.00 alle 18.00. Siamo comunque rintracciabili anche al nr. 388/38.66.376 oppure all'indirizzo di posta elettronica [info@cumpagniaarmasca.it](mailto:info@cumpagniaarmasca.it), con il quale potrete raggiungerci in caso di comunicazioni urgenti o per qualunque altro motivo,*

**Riviera**  **Radio**

Radio Riviera24 si può ascoltare in streaming su [www.riviera24.it](http://www.riviera24.it)

GRAFICOLOR ARMA DI TAGGIA