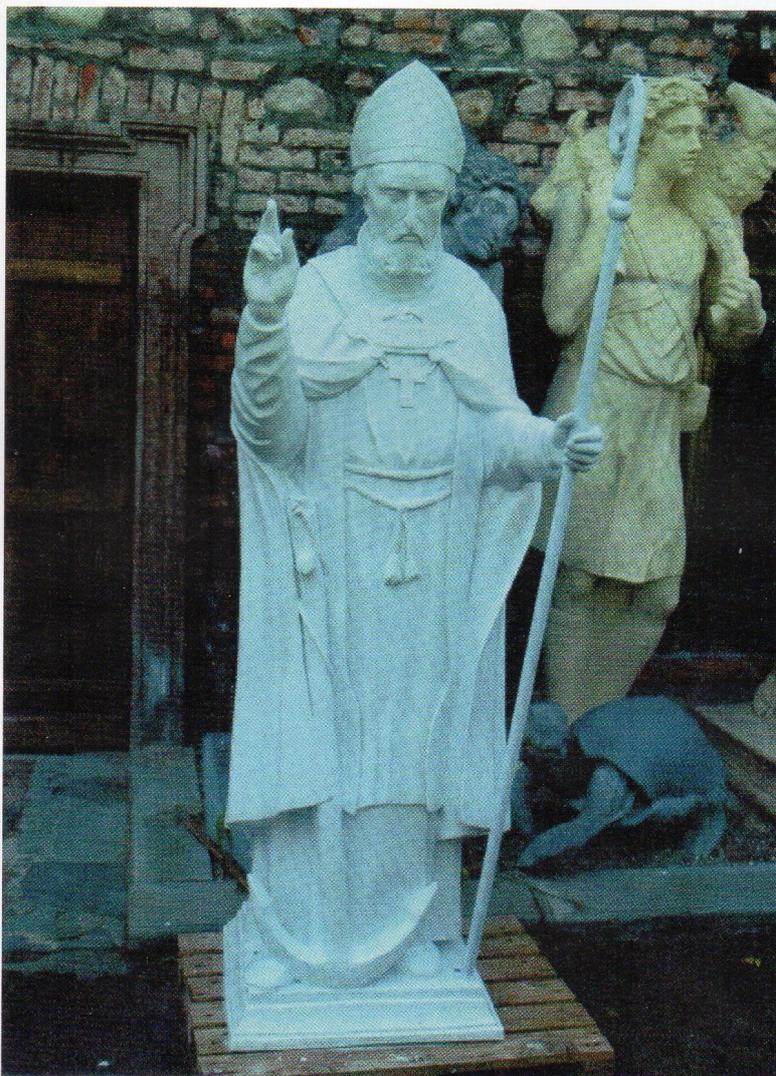




29°
Anno

Numero 39 - II Semestre 2013



La Statua di Sant'Erasmus degli abissi che verrà prossimamente collocata in mare al Capo dell'Arma

Servizio a pag. 8

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

RINNOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

È in corso, come da statuto, il rinnovo del consiglio direttivo della nostra associazione per il triennio 2013-2015. I soci in regola con il pagamento della quota associativa per l'anno 2013 possono esprimere il loro consenso (silenzio - assenso) od eventualmente fornire nuovi nominativi per integrare o sostituirne uno o più di uno, della lista, in ordine alfabetico, qui sotto proposta dal direttivo uscente:

BREVIARIO	Luciano
GARBEROGLIO	Prof.ssa Laura
LAGASCIO	Angelo
LONGOBARDI	M. Illo Espedito
LOTTI	Angela
MELLERE	Marco
SALERI	Roberto
STELLA	Angelo

IMPORTANTE:

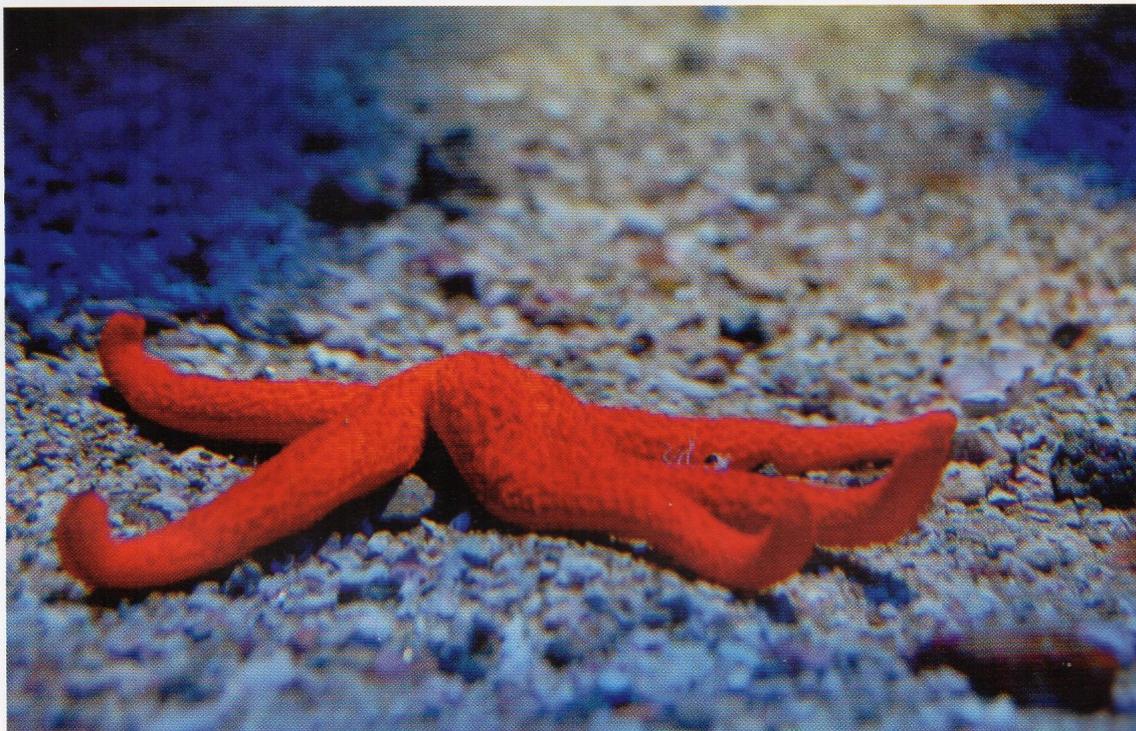
Per chi volesse esprimere il proprio contributo, si fa presente che la Sede Sociale è aperta tutti i Lunedì (salvo imprevisti) dalle ore 16.00 alle 18.00 - oppure comunicare tramite l'indirizzo di posta elettronica:

info@cumpagniaarmasca.it

o telefonando al nostro n° di cellulare **388/38.66.376**

La nomina del nuovo CONSIGLIO DIRETTIVO avrà luogo entro la fine del mese di Luglio 2013.

p. la "Cumpagnia Armasca"
Il Presidente uscente
Angelo Stella



UN PO' DELLA NOSTRA STORIA: Baliano Doria distrugge ARMA

Ritornata la pace in Liguria dopo il dominio romano, il "Castello dell'ARMA" (come allora veniva denominato il territorio di ARMA) divenne molto fiorente sia per l'incremento di abitanti sia per le molte attività: pesca, agricoltura, commercio, e trasporti via mare con piccoli navigli. Dopo cent'anni di dominio pagano/saraceno, le genti ritornarono al cristianesimo e gli armesi, nella sottostante "Grotta" del "Castello", crearono un luogo di preghiera dedicandolo alla Beata Vergine Annunziata che si presume fu il primo tempio cristiano della Liguria occidentale (1200).

Nella ripartizione dei territori fatta da Carlo Magno, il "Castello dell'ARMA" venne assegnato alla Marca di Liguria, dipendendo dalla Contea di Ventimiglia. Molto prima, ARMA era sotto il dominio dell'Arcivescovo di GENOVA, e passò sotto il pieno potere dei Conti di Ventimiglia attorno all'anno 1037 (v. *liber Jurium* vol. I° poc.5).

Da molti anni ARMA si reggeva in comune autonomo, diritto conferitogli dal Conte Oberto con atto del I° gennaio 1250. Genova però pretese che rinunciasse alla sua autonomia ed il popolo "armedano" (così si chiamavano le genti che abitavano lungo il territorio tra la foce dell'Armea e il torrente Argentina) si riunì nella Grotta inviando un suo rappresentante a Genova, il 18 luglio 1260, a fare l'atto di cessione (pur conservando le libertà concesse dai Conti di Ventimiglia).

Genova allora era capitanata dalla potente famiglia dei Doria (Ghibellini) e Baliano Doria fu eletto Podestà di Ventimiglia e Vicario della Riviera occidentale.

Da Genova Baliano si recò con la sua potente flotta nei territori assegnategli a prenderne possesso, ma giunto nelle acque antistanti ARMA due sue Galee naufragarono per un fortunale e gli armesi, di fazione Guelfa, se ne impadronirono depredando i due relitti, considerandoli bottino di guerra.

Il Doria, sia per l'affronto subito che per il saccheggio delle navi si vendicò aspramente. Distrusse infatti il "Castello dell'ARMA" dalle fondamenta e tutte le abitazioni che vi sorgevano attorno disperdendo la popolazione.

Dopo questo increscioso fatto, il territorio rimase abbandonato per un lungo tempo. Soltanto, in seguito i Comuni limitrofi, come Taggia, Bussana e Riva ne contestarono il possesso anche con aspre lotte.

I GIOCHI DEI RAGAZZI DI ARMA DEI TEMPI PASSATI

Mentre la pescivendola gridava "ascerti e bughe" con la sua cesta sulla testa e l'uomo che batteva a Cria con la sua trombetta leggeva l'ordinanza del Sindaco sulle ultime disposizioni, i ragazzini giocavano tranquillamente per la strada. ARMA a quei tempi era attraversata dalle stesse strade di oggi, non c'era traffico, solo il "tram" percorreva la via principale; poche auto, qualche vecchio autocarro, carri trainati da cavalli e qualche carretto a mano; per questo si poteva giocare in piena libertà, specie dopo la scuola o nel periodo estivo: le biglie, il giro d'Italia coi "tappini" delle gazzose, dove all'interno era stato inserito il volto del corridore preferito, ritagliato dalle figurine come Bartali, Coppi, Magni.

I giochi si alternavano con l'interesse che creavano, la "tela", ossia otto quadrati disegnati sull'asfalto dovevano essere percorsi in andata e ritorno saltellando su un piede, senza toccare le righe. Spade di legno per accanite battaglie, rudimentali archi e frecce o i "cannucci" formati da canne o piccoli tubicini, da dove, soffiandovi dentro, si sparavano dei coni appuntiti fatti di carta, più volte con le pagine dei quaderni...

Passavano sovente i venditori ambulanti casa per casa a vendere ogni genere di mercanzia, mentre le partite di calcio si svolgevano naturalmente per la strada, le cartelle con i pochi libri segnavano le porte e una decina di ragazzini si contendeva un pallone a volte fatto con stracci e carta legati solidamente: il pallone di cuoio era un lusso.

Per le cadute i graffi e le escoriazioni sulla pelle erano continui ma con una rinfrescata sotto la fontana passava tutto.

Appoggiati al muro una squadra di ragazzi riceveva sulla schiena ricurva i componenti della squadra rivale a "cavalletta" chi cedeva perdeva, il gioco si chiamava "sta duu ca vegnu".

Le corse con il cerchio e la "sgravaudura", ossia la trottola erano giochi per i più piccoli.

Per i più grandi il divertimento maggiore e più importante era la corsa con le carrette, costruite dagli stessi partecipanti con qualche asse di legno e tre ruote, ossia dei cuscinetti (sottratti a qualche meccanico), il carretto aveva una ruota davanti come sterzo e due dietro, una forte spinta e via per le discese, si frenava con i piedi, spesso si finiva contro un muro... non parliamo delle conseguenze.

Nelle varie dispute di gioco qualche volta si veniva alle mani, ma poi amici come prima. Si giocava a nascondino e al grido di "liberi tutti" si usciva del nascondino, poiché un partecipante era riuscito a "toccare" il luogo della "conta", eludendo il ragazzino che era "sotto" ossia alla ricerca dei partecipanti al gioco.

Verso sera alte voci molto perentorie, echeggiavano nell'aria: "Nino, Pino, Adriano, "a ca cu l'è ura, nun ne avei mai abasta" (erano le voci delle madri che richiamaavano i figli: all'epoca non c'era il telefonino...)

Adriano B.

Personaggi Armaschi



Ricordo di Attilio Cravero

Anche Attilio, qui in una delle sue innumerevoli figure storiche durante una sfilata in costume nelle vesti di un marinaio ligure, ci ha lasciati e con lui se ne è andata un'altra fetta importante della storia di Arma.



Continua con successo la vendita de

“ U Vucabulàiu ”
“ ITALIANO – LIGURE ARMASCO ”
Puésie Fôe pruvèrbi

*Consigliamo ai soci che non lo avessero ancora acquistato
di affrettarsi per non correre il rischio di restarne senza*

C'ERA UNA VOLTA ARMA



....NEI NOSTRI CUORI RIMARRÀ SEMPRE COSÌ.....

L A R I C E T T A

IL POLPO AFFOGATO

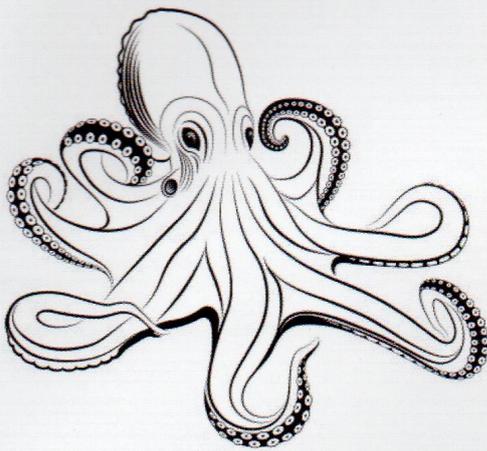
Ingredienti Un polpo di 1 kg circa di peso - aglio - due acciughe salate - olio extra vergine d'oliva - vino bianco - pomodori ben maturi o pelati - prezzemolo - olive nere - patate - sale e pepe q b

^^^^^^^^^^^^^^

Pulire bene il polpo, metterlo in acqua bollente e farlo cuocere per almeno 40 minuti una volta cotto lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura (si eviterà che diventi duro e stopposo) Successivamente scolarlo e tagliarlo a pezzi Soffriggete con l'olio uno spicco d'aglio e stemperatevi le acciughe, aggiungete il polpo tagliato a pezzi, salate e pepate

Quando il polpo sarà ben insaporito, aggiungete un bicchiere di vino bianco ed una volta che il vino sarà evaporato, aggiungere i pomodori maturi (o la salsa) e coprire il tutto con acqua calda. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento per almeno un'ora, controllando la cottura ed aggiungendo a metà cottura le patate tagliate a pezzi e le olive nere A fine cottura aggiungere il prezzemolo tagliato finemente Prima di servire lasciar raffreddare per diversi minuti

Vino consigliato Rossese di Dolceacqua



prima



e

dopo

I P R O V E R B I

U custa ciù ina cosa regalà che ina cosa acatà

U l'è ladru chelu cu roba, cume chelu cu tegne u sacu

SANT'ERASMO 2013

Nell'ultima domenica di luglio sarà celebrata la tradizionale ed ultracentenaria festa di Sant'Erasmo. Considerata la positiva esperienza avuta nel 2012, anche quest'anno la Santa Messa verrà celebrata nella nuova rotonda antistante la spiaggia libera, nel borgo marinaro, al termine della processione che partendo dalla chiesetta di San Giuseppe, percorrerà via Queirolo, via Eroi Armesì, e la passeggiata. Dopo la celebrazione eucaristica, la statua del Santo verrà issata sul tradizionale "gusso" per la processione in mare e la benedizione delle acque.

Da segnalare una significativa iniziativa presa dalla Croce Verde Arma Taggia che in occasione del suo 45° anno dalla fondazione del sodalizio che porta il nome della nostra comunità, ha intenzione di porre a 24 metri di profondità in località Capo dell'Arma, (fra Arma e Bussana), una statua in bronzo raffigurante il Sant'Erasmo degli abissi, protettore della gente di mare. In attesa di un programma dettagliato della manifestazione cui collabora fattivamente la "Cumpagnia Armasca", possiamo anticipare che la statua, che verrà collocata in mare, sosterrà per alcuni giorni nella chiesetta di San Giuseppe, in modo tale che tutti coloro che lo vogliano, possano ammirarne le fattezze.



Riviera 24.it