

A Cria



da Cumpagnia Armasca

29°
Anno

Numero 40 - III trimestre 2013



BUON NATALE A TUTTI

.....pé u 2014 speràmu bén....

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

NOMINA NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO 2013/2015 :CONFERMA

I nostri attuali 199 Soci hanno risposto positivamente alla proposta loro presentata in data 1°giugno 2013, nella quale veniva annunciato il nuovo Consiglio Direttivo della "Cumpagnia armasca" per il prossimo triennio. Ogni socio poteva esprimere il proprio parere, proporre nuove liste o aggiungere altri nomi alla nuova lista. Molti soci hanno espresso, presso la nostra Sede di Villa Boselli, il loro parere favorevole. Vi era anche la possibilità di comunicare richieste di variazione o integrazione tramite il nostro sito di posta elettronica, oppure telefonicamente.

Il consenso è stato unanime e positivo, non sono state presentate nuove liste o aggiunti nuovi nomi. Molti hanno giudicato favorevolmente l'operato del trascorso Direttivo, augurando anche per il futuro un analogo impegno per il nuovo Consiglio.

I componenti del direttivo, pertanto, invitano tutti i Soci ad una stretta collaborazione nell'attivazione di nuovi programmi. Solo con il supporto di tutti si potrà operare nel migliore dei modi per la nostra Città. La segreteria, ricorda invece che sono pronte le tessere per il 2014 e tutti i soci e sono invitati a ritirare la propria presso la sede di Villa Boselli, nei consueti orari.

La "Cumpagnia armasca" fondata nel 1984, opera in **Arma** da ormai trent'anni, fa parte della "Consulta Ligure", con sede attualmente a Savona, che raggruppa oltre sessanta associazioni similari in tutto l'arco della Liguria, estendendosi anche al vicino Piemonte. Raccoglie presso la sua sede di Villa Boselli una ricca Biblioteca di volumi di Liguria e di Storia locale, oltre ad un ricchissimo archivio fotografico ed una raccolta di vecchie cartoline di Arma a partire dal primo '900. Al suo attivo ha la pubblicazione di diversi libri sulla storia della nostra Città, sul dialetto ligure-armasco e una nutrita raccolta di poesie in vernacolo di autori locali. Stampa inoltre un suo giornale "A Cria" che viene inviato a tutti i soci, ai collaboratori, ai vari Enti, ed a nostri concittadini residenti fuori regione e all'estero, per farli sentire sempre vicino al loro paese.

I PROVERBI

Se ti voi che l'amicissia a se mantegne, ùna sporta v`a e ùna a vegne.

(Se vuoi che l'amicizia si mantenga una sporta va e una viene.)

^^^

Se a l'anse ti ghe meti i furnimenti du cavalu, u f`a sempre:ia!-ia!

(Anche se all'asino metti i finimenti del cavallo, fa sempre: ia!-ia!)

Una bici per il Togo

Su iniziativa di don Faustino, la Parrocchia di SS. Giuseppe e Antonio di Arma, con il suo parroco don Benito Cagnin ha organizzato un'opera di carità chiamata : "una Bici per il Togo". Si è



La grande quantità di bici donate

trattato di una raccolta di biciclette usate, ma anche nuove, per i ragazzi e bambini del Togo che fanno più di 10 chilometri al giorno per andare a scuola. L'opera ha coinvolto un po' tutti e di bici, ne sono state raccolte circa 250. Soltanto 150, però, sono entrate nel container, che partito per il Togo il 16 luglio, è giunto a destinazione molto tardi, il 4 settembre. Le bici sono state distribuite soprattutto a Lome, la capitale, e ad Agu-Agbave il paese di don Faustino.



Don Faustino in "abiti borghesi"

Molti hanno, dunque, potuto godere della generosità dei parro-

chiani di Arma e dintorni e le foto ne sono una ampia dimostrazione. Secondo don Faustino, c'erano più richieste che biciclette disponibili e si sta studiando il sistema per ripetere l'esperienza in modo tale da inviare quelle avanzate e poter accontentare il maggior numero possibile di ragazzi e bambini ed evitare il pianto, soprattutto dei più piccoli, che non hanno avuto la fortuna di ricevere una bici tutta per loro.



Il volto felice di chi ha ricevuto una bici

Sospinti dalla generosità della gente che, malgrado la contingenza, ha messo il cuore oltre l'ostacolo, il momento è solo rimandato di qualche mese. Questo don Faustino lo sa molto bene e per questo ringrazia tutti, anche coloro che avrebbero voluto contribuire, ma per molteplici motivi, non lo hanno potuto fare: il Togo chiama Arma ed Arma, come sempre del resto, risponde generosamente.



Il ringraziamento dei più giovani



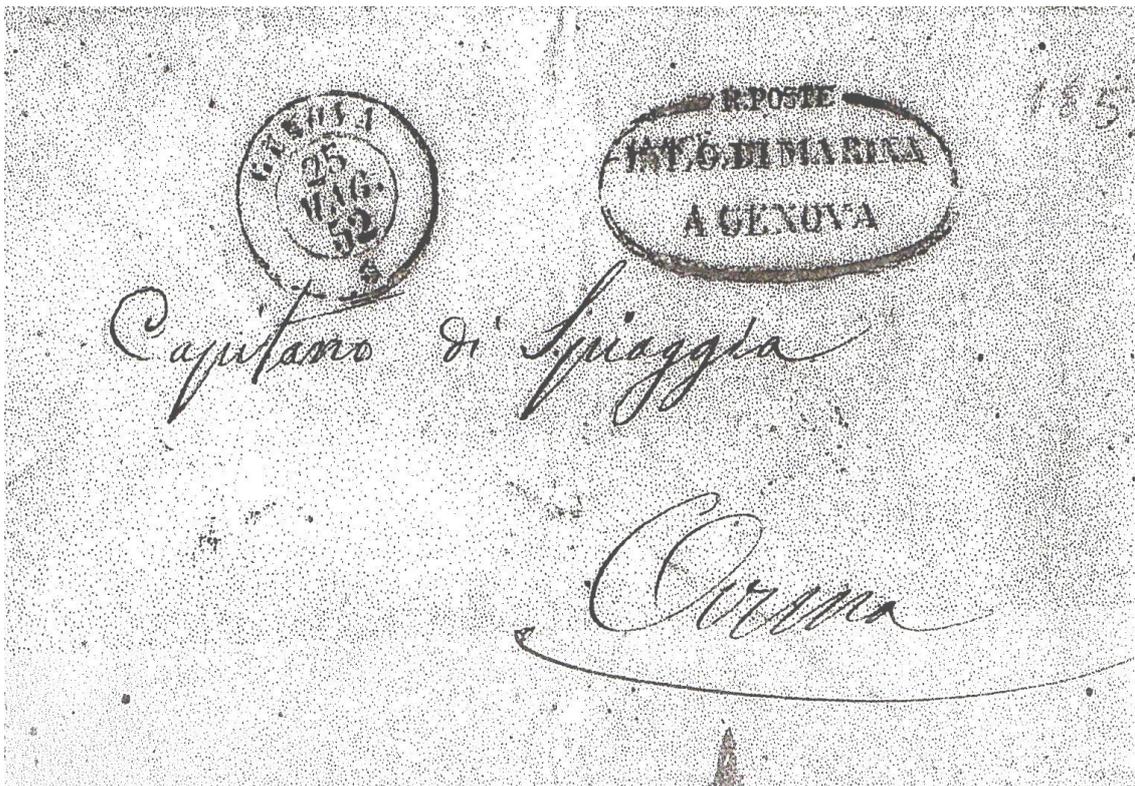
Due pagine della nostra storia...

La Marineria.

ARMA ha sempre avuto un ruolo importante nella marineria, confermato dai documenti che testimoniano la presenza di una autorità marittima dipendente dall'Ammiragliato della Marina Militare di Genova.

Anche dal codice della marineria Mercantile di Umberto I° Re d'Italia del 1877, ARMA viene inserita nella divisione del territorio marittimo, come Delegazione di Porto. Per la competenza in materia di Sanità Marittima, è compresa nei porti di Terza Classe, dopo Ventimiglia e Sanremo.

In una vecchia cartolina degli anni '20 si nota sulla piazzetta antistante la spiaggia (alla fine dell'attuale Via Queirolo), una piccola costruzione bianca che reca la scritta "Segreteria Sanità marittima" sede della Delegazione di Porto, dove operava il Capitano di spiaggia.



Una lettera spedita da Genova il 25 maggio 1852 al Capitano di Spiaggia (qui sopra riprodotto in fotocopia l'indirizzo), viene riportato come paese di recapito il solo nome di A R M A, all'epoca si metteva solamente il nome della nostra cittadina e la posta arrivava puntualmente, perché esisteva un paesino che si chiamava ARMA.

Ora questo nome si omette da ogni parte, nella posta, nei documenti pubblici, nei quotidiani, nei notiziari TV e altro.

Gli è stato tolto anche il suo codice postale per darlo ad un paesino dell'entroterra.

Questa è anche una pagina della nostra storia, ma una vera brutta pagina... perdere la propria millenaria identità è come cancellare tutto il suo glorioso passato e ostacolare il suo futuro turistico.

La Cumpagnia armasca

LA MARINERIA: Le provviste a bordo

Tra i viveri di bordo la voce principale era la "galletta", preparata a terra con farina di frumento, sostituiva il pane.

Veniva conservata nel luogo più asciutto della nave, assieme alla farina di grano, per preparare focacce, polente, pappe varie, cotte nel "fugon" della nave, una specie di fornello fatto di mattoni e lamiera.

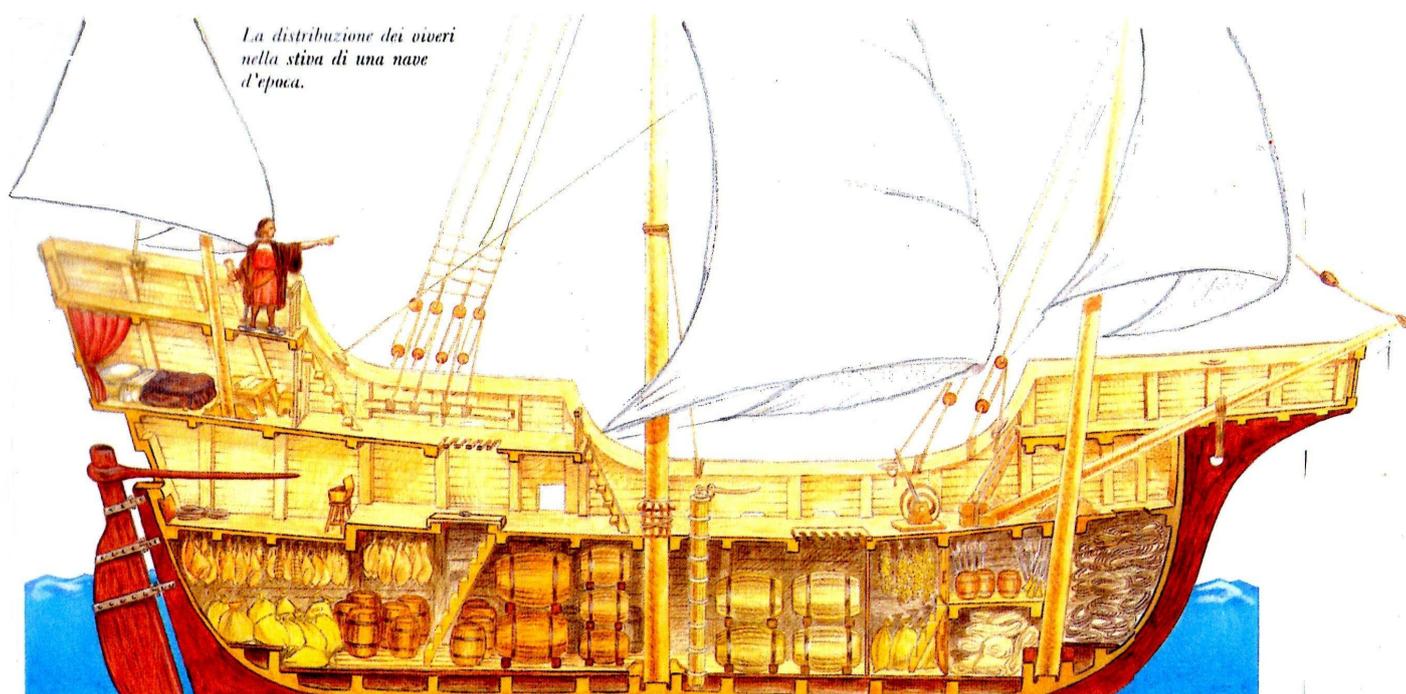


Olio e aceto erano insostituibili. Con le acciughe salate, allungate con acqua e aggiunta di mosciame di delfino o di tonno essiccato ed un filo d'olio d'oliva si preparava la "capponata" ossia la cucina fredda di bordo. Più tardi a terra vi si aggiungevano le verdure, le uova, e altri ingredienti che l'arricchivano diventando così il tipico "Capun magro". Il suo nome deriva dal "cappone" un desiderio delle sue carni e del suo brodo che a bordo era solo possibile pensarlo!

Non mancavano le reste d'aglio e delle cipolle, l'olio d'oliva in giare di terracotta, cereali secchi come ceci, fave, lenticchie oltre alla carne salata ed essiccata.

L'acqua era conservata in barili ed il vino nelle classiche botti. Capitava sovente, nelle lunghe navigazioni, sia per l'umidità che per il calore, che molti cibi, come le gallette e la carne prendessero i vermi, ma quando incominciavano a scarseggiare erano buoni anche quelli.

A bordo vi era sempre una ricca fornitura di attrezzi per la pesca, visto che il pesce era l'unico alimento fresco che si poteva avere, non mancavano quindi ami, tremagli e reti. Anche qualche uccello marino veniva abbattuto a colpi di archibugio, certamente erano poco commestibile essendo più ossa che carne. Non è difficile immaginare, del resto, quale difficoltà gli equipaggi riscontrassero durante la navigazione, che oltre alle mutazioni del vento e del mare, con le improvvise tempeste, che mettevano in pericolo la nave, dovevano affrontare anche il grave problema della scarsa alimentazione.



La Ninna nanna gentilmente suggerita da una nostra socia

NINA NANA

In Bambin cuscì picin,
cu a sò testa a risulin,
cu a sò cà bèla neta
u ghé stava Lisabéta.

Lisabéta a lavàva,
a Madona a recàmava,
San Giüsè u fà u bàncarà
e u Bambin u fà a nanà... a!a!a!

Fà a nina, nina, nana
che de lüju u l'è Sant'Ana,
e d'agustu u l'è San Bartomé
de setèmbre u l'è San Miché...a!a!a!

Sant'Antoniù mandighé u sonu,
che u Bambin u n'ha de besognu,
u n'ha de besognu e u nu sà dì
"Sant'Antoniù fame durmì" ...a!a!a!

Franca A.

NINNA NANNA

Un Bambino così piccolo,
con la sua testa a ricciolini,
con la sua casa bella pulita
ci stava anche Elisabetta.

Elisabetta, lavava,
la Madonna ricamava,
San Giuseppe fa il falegname
e il Bambino fa la nanna... a!a!a!

Fà la ninna, ninna, nanna
che di luglio c'è Sant'Anna
che d'agosto c'è San Bartolomeo
di Settembre c'è San Michele...a!a!a!

Sant'Antonio mandagli il sonno,
che il Bambino ne ha di bisogno,
ne ha di bisogno e non sa dire
"Sant'Antonio fammi dormire"...a!a!a!

Franca A.



Un grave lutto ha colpito la grande famiglia delle associazioni liguri, aderenti alla Consulta. Ci ha lasciato Elmo Bazzano, per molti anni presidente dell'associazione e grande studioso delle tradizioni liguri. Ci eravamo incontrati nella nostra sede, all'inizio dell'estate ed avevamo parlato di alcune iniziative da realizzare assieme. Purtroppo questo non potrà accadere con lui.

Come già fatto al momento della sua scomparsa a nome del direttivo della Cumpagnia Armasca e dei soci, rinnoviamo alla famiglia le nostre più sentite condoglianze

LE RICETTE (DUE) ALLA LIGURE

Frisciöi de bouraje

Ingredienti: Foglie di borragini ben lavate, alcune foglioline di maggiorana, farina doppio zero, un bicchiere di birra, formaggio grana grattugiato, acqua quanto basta, olio extra vergine (per friggere)

Preparazione: Tagliare le foglie di borragine a strisce sottili, tritare le foglioline di maggiorana, unire alle verdure il sale e il formaggio.

Per la pastella: Diluire la farina con acqua e birra formando un composto pastoso, far riposare per almeno un'ora, quindi unire alla pastella le verdure preparate.

Versare a cucchiainate la pastella in olio bollente e preparare così i "frisciöi".

Vino: Vermentino di Bussana o Pigato d'Albenga.



Frità de punte de ruvéi

Ingredienti: 200 gr. di punte di rovi (comprese le spine se tenere), quattro uova, una manciata di prezzemolo, formaggio grana grattugiato, gr. 50 di mollica di pane bagnata nel latte, uno spicchio d'aglio, noce moscata, alcune foglioline di maggiorana, olio extra vergine, sale e pepe.

Preparazione: Lavare i rovi, tritarli finemente e salarli, dopo averli spremuti, ben asciutti, metterli in una terrina con le uova, il formaggio, il pane ammollato nel latte, l'aglio, il prezzemolo e la maggiorana tritati. Unire un grattugiata di noce moscata, aggiungere un po' d'olio extra vergine d'oliva, salare e pepare.

Mescolare bene il tutto e sistemarlo in una padella per friggere o in una teglia se si vuole farla al forno (per 20 minuti).

Vino: Rossese di Dolceacqua



SANT'ERASMO 2013



Nell'ultima domenica di luglio abbiamo celebrato, come ogni anno l'ultracentenaria festa di Sant'Erasmus. Considerata la positiva esperienza avuta nel 2012, anche quest'anno la Santa Messa è stata celebrata nella nuova piazza antistante la spiaggia libera, nel borgo marinaro, piazza ora intitolata al Caporal Maggiore Tiziano Chierotti, dove era stata portata anche la statua di Sant'Erasmus degli abissi, come è stata definita la statua che la Croce Verde porrà in mare a Capo dell'Arma.

Dopo la celebrazione eucaristica, la statua del Santo, causa le cattive condizioni marine, non è uscita per la consueta processione in mare e su consiglio della delegazione



di spiaggia della Capitaneria di Porto di Sanremo, ha fatto un breve giro sulla battigia portata dai soliti volenterosi dei Bagni Manola e della Protezione Civile.



Ora Sant'Erasmus degli abissi, è stato trasferito in una officina meccanica di Arma, per la costruzione di un solido basamento, necessario per il suo posizionamento in mare a Capo dell'Arma. All'operazione hanno partecipato i volontari della Croce Verde, a cui si deve l'iniziativa. Erano presenti il direttivo della Cumpagnia Armasca ed il responsabile della delegazione di spiaggia della Capitaneria di Porto, Capo Giovanni Licata

