

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

31°

Anno

Numero 45 - II trimestre 2015



Senza parole.....



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

La Cumpagnia Armasca ricorda **Nello Revelli**

A Torino, in seguito ad un grave incidente stradale, è recentemente mancato il Dott. Prof. Emanuele Revelli, nostro affezionatissimo socio e collaboratore.

Revelli, laureato in Medicina e Chirurgia, con la specializzazione in Ostetricia e Ginecologia, aveva esercitato la sua professione di medico dapprima alla Clinica Universitaria di Torino e quindi presso l'ospedale Maria Vittoria del capoluogo piemontese, come Primario.

Nello aveva sempre nel cuore la sua Arma, dove passava lunghi periodi estivi assieme alla famiglia ad osservare il mare di cui era immensamente innamorato, ricordando sempre i vecchi capitani e padroni marittimi della gloriosa marineria a vela, di cui faceva parte anche la sua antica famiglia.

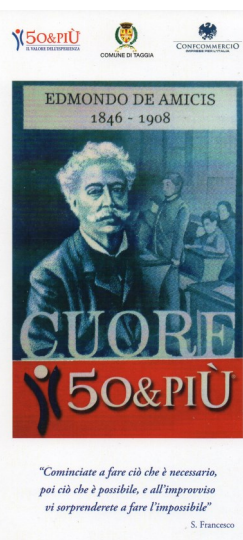
A Torino, andato in pensione, si era dedicato al volontariato, mettendo la sua esperienza di medico al servizio degli anziani. Si era dedicato anche alla narrativa e l'ultimo suo libro, "L'amore oltre la guerra" edito con la nostra collaborazione, fu presentato alla fiera del libro di Torino nel 2010 ottenendo un considerevole successo, mettendo a disposizione della nostra associazione tutto il ricavato, per effettuare alcune opere di restauro nella chiesetta di San Giuseppe, cui era molto affezionato, nel borgo marinaro di Arma.

La sua scomparsa ha lasciato un grande vuoto oltre che nella sua famiglia, anche in noi che ricorderemo sempre con grande affetto "Nello u Prufessù" come gli piaceva sentirsi chiamare ricordandogli così le sue radici "armasche".



Notizia decisamente più lieta, quella della consegna di un riconoscimento al nostro concittadino Valentino Bellucci. Bellucci da molti anni si è dedicato alla pittura ed ha deciso di devolvere in beneficenza il ricavato della vendita dei suoi quadri. Vi abbiamo ricordato nel numero scorso della mostra che ha effettuato a Biella con l'aiuto della Dott.ssa Claudia Ghiraldello.

"Tornato" in riviera, Valentino Bellucci è stato premiato, proprio per la sua opera a favore dei più deboli, dalla Fenacom 50&Più, l'associazione dei commercianti della provincia di Imperia che, grazie al premio Cuore Edmondo de Amicis, vuole premiare chi con atti e slanci di generosità contribuisce a migliorare la vita delle persone. Sabato 18 aprile, ad Arma, in villa Boselli, Valentino ha ricevuto dal presidente dell'associazione Germano Cervini, l'ambito riconoscimento, alla presenza del vescovo emerito della Diocesi di Ventimiglia - San Remo, Alberto Maria Careggio. Per l'occasione siamo stati premiati anche noi per il contributo che la Cumpagnia Armasca ha offerto in occasione della mostra.



Via Colombo, via Cornice e dintorni negli anni '20

(Continua dal nr 44 de A Cria)

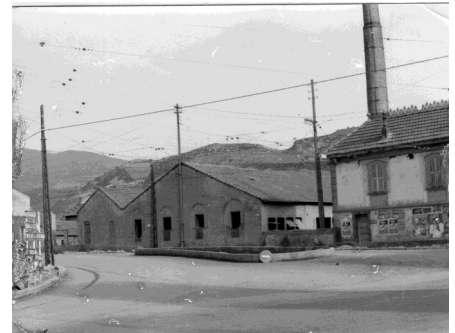
Ritornando in via Colombo sull'angolo di via Barborine il negozio di generi commestibili di Nicolina, ossia Liviani/Zucchetto, la merceria delle sorelle Mucia che in seguito divenne la merceria Carletti.

Affiancato a questa modesta casa, si ergeva il palazzo in stile rinascimentale di Antonio Bianchi, titolare della grande azienda industriale con vendita di cemento, ferro e tutti i materiali per l'edilizia. Antonio Bianchi (Antò u ferà) proveniente da Badalucco (anni '20) fu un Cavaliere d'industria e la sua attività si espanse talmente che la ditta divenne in seguito una SpA che comprendeva anche una grande segheria e una altrettanto attiva fabbrica di laterizi. Tutta la proprietà Bianchi confinava a monte con la variante della via Aurelia costruita nell'epoca fascista (negli anni '30) per evitare il traffico nel centro Arma, da noi comunemente chiamata "strada nuova".



A fianco dell'insediamento industriale una bella villa con parco dimora della stessa famiglia Bianchi, con la moglie Eleonora e i figli Colombo e Vittoria.

Subito dopo la casa della famiglia Balestrino e di Martini (Pean) carrozziere o meglio carradore, quindi la grande segheria sempre della ditta Bianchi, si giungeva così al bivio Rossat, dove esisteva l'antica e grande fornace di laterizi "Rossat & Arnaldi". Esportatrice in tutta Italia dei suoi manufatti, prima con navi a vela poi con la ferrovia.



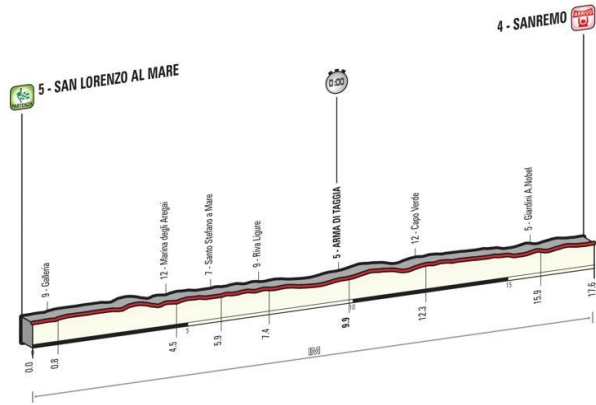
Ritornando indietro, verso l'interno, sul lato opposto di via Colombo (allora Via della Cornice) troviamo subito il Viale delle palme, chiuso da un grande cancello (proprietà Beckman), tutt'intorno grandi appezzamenti di terreno prima coltivati ad ortaggi poi in parte a fiori. Un grande fatiscente magazzino confinava con questa proprietà, dove esisteva un fabbro (Cicin u ferà) e un maniscalco detto "Giacumen", sempre nero come il carbone che usava per forgiare i ferri dei cavalli e dei muli, quindi, più innanzi, una attrezzata autorimessa e officina meccanica di Lanteri e Verdini, autorizzata Fiat. Poi la piccola casa di proprietà Braschi dove viveva al piano superiore la famiglia Cremaschi, pittore e al piano terra la famiglia Stupenengo, ossia Maria la sarta.

Poi si proseguiva sempre in Via Colombo con una serie di piccole case con orto e giardino, dove abitavano le famiglie Restani, Bulgarelli, come i Cremaschi, tutti provenivano da Novi di Modena, quindi un altro piccolo fabbricato della famiglia Pistone, il proprietario, che abitava al piano superiore era un vecchio marinaio, detto "Min", la sua prerogativa era quella di fare delle previsioni del tempo, da buon navigatore a vela, sempre esatte. Tra queste costruzioni vi erano ampi spazi di terreno coltivati ad orti e garofani, dove noi da ragazzi andavamo "rubare" la frutta. Al piano terreno di questi fabbricati, un piccolo magazzino dove lavorava un ciabattino e al lato in due stanze viveva una famiglia da noi chiamata "Tripolini" perché rimpatriati da Tripoli durante la guerra d'Africa.

Siamo così giunti all'incrocio dell'attuale Via della Cornice, vogliamo scendere verso il mare per poi ritornare in Via Colombo. Subito incontriamo sul lato sinistro, chiuso da un grande cancello e un'ampia cinta muraria, il terreno di proprietà della famiglia Lanteri, coltivato a garofani, ricco di piante da frutto con un grande pozzo per l'acqua. E' da precisare che tutti i terreni sparsi nella piana di Arma avevano un proprio pozzo per l'irrigazione. La coltivazione dei garofani era in pien'aria e tutta condotta artigianalmente con mano d'opera, sia per l'irrigazione per la posa dei "bastonetti" che sorreggevano la pianta con un intricato intreccio di filo e la copertura con stuoie di canna quando d'inverno scendeva la temperatura.

(Continua sul prossimo numero)

Il giro parte dal ponente Ligure



L'altimetria della prima tappa





ARMA di TAGGIA

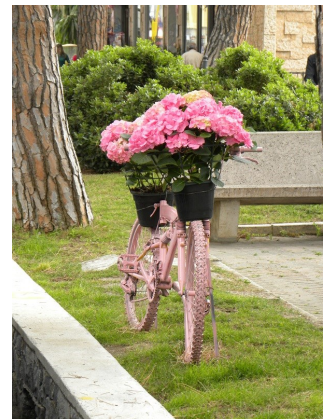
Passeggiata a mare - P.zza Chierotti

PEDALANDO con GUSTO

8/05 dalle 9 alle 22 Stands enogastronomici Regioni d'Italia, stands di attrezzature ed accessori per biciclette, artigianato e non solo, gonfiabili per bambini, test di valutazione di ciclismo
ore 15 - 16 Gara coi rulli **ore 17,30** ritrovo Gincana - **ore 18** partenza
ore 21 spettacolo freestyle con il Campione Max Cuciti, presenti i campioni di ciclismo Claudio Chiappucci e Francesco Frattini

9/05 dalle 9 alle 24 Stands enogastronomici Regioni d'Italia, stands di attrezzature ed accessori per biciclette, artigianato e non solo, gonfiabili e animazione per bambini, test di Valutazione di ciclismo
ore 11 - 17 Gara coi rulli
ore 11,30 spettacolo freestyle con il Campione Max Cuciti
ore 18 i campioni del ciclismo incontrano il pubblico: Claudio Chiappucci, Mirko Celestino, Francesco Frattini, Eugenio Berzin, Ivan Cerioli, sarà presente Miss Liguria
ore 21,30 Spettacolo di CABARET con Giancarlo Kalabrugovic "Pino Dei Palazzi", Mancio E Stigma "Gli Emo" E Riky Bokor Da ZELIG
ore 23 DISCOTECA SOTTO LE STELLE

10/05 dalle 9 alle 19 Stands enogastronomici Regioni d'Italia, stands di attrezzature ed accessori per biciclette, artigianato e non solo, truccabimbi, test di valutazione di ciclismo
ore 11 - 15 Gara coi rulli **ore 15** Concorso di Karaoke per bambini e ragazzi con premiazione finale
ore 18 spettacolo freestyle con il Campione Max Cuciti



La pagina del dialetto

E STAGIUN

(L'estae)

Aù pé mesi dau celu nu vèn niente
e a seca ascì a surgente.

Pöi d'impruvisu in nubifragiu
che tanta gente a mete a disagio.

U racoltu u s'ea ben presentau
ma in primavea u zeu u l'ha rubau
cande i buri apena impulinai
ina matin de giassu u l'ha zeai.

Lüju e agustu, mesi da cücagna:
a a maina o in muntagna.
Pòchi i l'ea "alberghi" pe-e vacanse
e e famije i sé afitava e stanse.

Ma u tempu de vacanse u vöa
e a setembre u se türna scöa.
Fudà negru, giancu culetu
Avù cui "j-ins" e u zainetu.

Cun l'autünu a-e porte, cu-u gotu cin,
u vegniva da-e cantine l'udù de vin.

Luciano Marchiano

LE STAGIONI

(L' estate)

Adesso per mesi dal cielo non viene niente
E si secca anche la sorgente.

Poi d'improvviso un nubifragio
Che tanta gente mette a disagio.

Il raccolto si era presentato bene,
ma in primavera il gelo, lo aveva rubato
Quando i germogli appena impollinati
Una mattinata di ghiaccio li ha gelati

Luglio ed agosto mesi della cuccagna:
o al mare o in montagna.
Pochi erano gli alberghi per le vacanze
e le famiglie si affittavano le stanze.

Ma il tempo delle vacanze vola
Ed a settembre si torna a scuola
Grembiule nero, bianco colletto
Mentre ora si usano i jeans e lo zainetto.

Con l'autunno alle porte ed il bicchiere pieno
Dalle cantine arrivava l'odore del vino

Luciano Marchiano

Di seguito la preghiera più conosciuta al mondo che, anche se in dialetto brigasco, non ha bisogno di traduzioni

PAI NOSTR (in lingua brigasca)

Pai nostr, chë esti ën celu
'r sikh santificà 'r të nom
'r vègnù 'r te régn
Sikh feita a ta vuruntà,
com 'n cielu cuscì 'n tèra.
Dunamé ëncöi 'r nostr pan, da giurnàa

Armitinè i nöstri dèbiti,
com nu èirimettèm ai nöstri debitù.
e ne n'endüjan ën tentasiùn,
ma deliberaimè dar màa.
Cuscì ër sikh.

LE RICETTE : *“Coniglio alla ligure, al pesto di olive taggiasche”*

Ingredienti: (per 4 persone) Un coniglio nostrano di circa 1,5 chilogrammi. Salvia, timo, rosmarino, alloro, aglio e prezzemolo. Due bicchieri di vino bianco secco. Olio extra vergine d'oliva. Una manciata di olive nere taggiasche snocciolate, capperi e pinoli. Sale e pepe.

Preparazione: Tagliare a pezzi il coniglio, asciugarlo bene con carta da cucina, quindi tritare tutti sapori e farli soffriggere lievemente in padella con l'olio. Aggiungere i pezzi del coniglio, salare e pepare. Cuocere per 30 minuti, sino a che non sia ben rosolato; aggiungere ogni tanto un po' di vino bianco, e bagnarlo con il suo sugo di cottura.

Preparare il pesto delle nostre olive taggiasche con pinoli e capperi, allungandolo con un po' di olio d'oliva ed un pizzico di sale.

Verso fine cottura aggiungere il pesto al coniglio.

Servire ben caldo.

Vino suggerito: Dolcetto



“Tortina di zucchine”

Ingredienti: (per 4 persone) 750 gr. di zucchine nostrane d'Albenga. Due uova, formaggio parmigiano, olio extra vergine d'oliva, alcune foglioline di maggiorana, alcuni cipollotti, sale e pepe.

Preparazione: Tagliare finemente a rondelline le zucchine, asciugarle bene. Soffriggere i cipollotti tritati finemente amalgamandoli; aggiungere la maggiorana, le uova e il formaggio, salare e pepare.

Su una sfoglia precedentemente preparata, stenderla in una teglia, versarvi sopra il ripieno con le zucchine, ricoprirlo con altra pasta, bucherellare con una forchetta e spargere sopra un filo d'olio.

(Variante: al posto dei cipollotti si possono usare i porri).



Vino suggerito: Vermentino



Ancora un lutto nelle fila della Cumpagnia Armasca. Nelle settimane scorse è mancato Carletto Gambino, nostro affezionatissimo socio da innumerevoli anni. Alla famiglia Gambino, vanno le condoglianze del direttivo e di tutti i soci della Cumpagnia Armasca

LA BATTAGLIA DI LITTLE BIGHORN

Ricerche storiche

Giovanni Battista Martini, noto negli Stati Uniti d'America, come John Martin, patriota militare italiano, divenuto in seguito statunitense, diventò famoso negli USA, come l'unico sopravvissuto alla battaglia di Little Bighorn dove il Generale Custer fu sconfitto e ucciso con tutta la sua truppa, dai Capi indiani Sioux, Toro Seduto e Cavallo Pazzo.

Molto contestate sono le sue origini: secondo alcuni ricercatori è da individuare nella persona di Giovanni Battista Martini nato il 1853 ad Apricale (IM). Altri lo danno come nativo di di Sala Consilina nel Salernitano, mentre il nostro storico concittadino Roberto Pistone (della famiglia dei Pastorelli, esportatori di fiori negli anni '40), lo dà nativo di Arma.

Il Martini in Italia fece parte del Corpo dei Volontari di Garibaldi, assieme ad altri connazionali, come un Luigi Devoto ed un certo Alessandro Stella, nomi di ceppo Ligure. Alcune località d'Italia ne hanno sempre rivendicato la sua natalità, come il nostro concittadino Roberto Pastorelli, che fu attore di prosa nella Compagnia Teatrale di Tino Buazzelli a Milano, ed interpretava l'arte del "mimo" a livello internazionale, riportando grandi apprezzamenti e riconoscimenti, che lo riteneva nativo di Arma.

Dobbiamo far presente, che anche un altro "Martini" di Arma, emigrò negli Stati Uniti ai primi del '900, che fu l'ideatore del famoso "cocktail Martini", noto in tutto il mondo, ma di questo abbiamo già ampiamente parlato. Giovanni Battista Martini, John Martin, morì a Brooklyn nel 1922.



o0o0o0o0o0o

La proposta della nostra associazione di collocare una bussola in cristallo all'ingresso del portale della Chiesetta di San Giuseppe, come da progetto dell'arch. Mario Conio, è di prossima realizzazione. La struttura isolerà la chiesa dai fastidiosi rumori del traffico stradale, dall'ingresso di animali, soprattutto colombi e gabbiani e, nei giorni di forte vento, da polvere e foglie. L'importo del preventivo è stato quasi raggiunto con le offerte dei fedeli e dei nostri soci. Il parroco, Don Benito Cagnin, ha inoltrato la domanda agli uffici della Curia vescovile, che hanno dato il loro parere favorevole. Ora il tecnico provvederà alla stesura del progetto definitivo che dovrà passare il vaglio della Sovrintendenza Architettonica. È una corsa contro il tempo: ci piacerebbe, infatti, che il tutto fosse pronto per la festa di Sant'Erasmo che si svolgerà il 26 luglio. Non appena il lavoro sarà ultimato, daremo il via alla raccolta di fondi per il rifacimento della facciata, ora in uno stato di grave degrado e precarietà.

O0o0o0o0o0o

Questo numero de "A Cria", esce poche settimane prima della ricorrenza di S. Erasmo, il santo protettore della gente di mare, la cui statua è custodita nella chiesetta di San Giuseppe. E' una festa cui noi della Cumpagnia Armasca teniamo molto. Per questo invitiamo tutti i possessori di imbarcazioni ad unirsi alla processione in mare che si conclude con la benedizione delle acque.

Ricordiamo a tutti i soci che la sede della Cumpagnia è aperta tutti i lunedì dalle 16.00 alle 18.00 e che siamo raggiungibili ai numeri 388/38.66.376 (sede), 348/36.87.320 (presidente), 339/29.26.982 (direttore responsabile "A Cria").