

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vûje da vèja Arma

31°

Anno

Numero 46 - III trimestre 2015



Franco Click ©Vanzhi

I fuochi di Sant' Erasmo 2015

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



La Cumpagnia Armasca ricorda **Gino Mellere**

Un'altra grave perdita in seno alla Cumpagnia Armasca. Nel mese di luglio ci ha lasciati Gino Mellere, da sempre socio della nostra associazione in cui ha ricoperto anche la carica di vice presidente. Gino, fibra forte e tenace, ben-voluto da tutti, anche per la sua aria scanzonata, era famoso soprattutto per le sue battute, spesso taglienti, qualche volta al vetriolo, senza, per questo, superare mai il limite della decenza. Di lui resteranno memorabili il "bisognerebbe" scritto a caratteri cubitali al campo sportivo dell'Argentina, quando tutti dispensavano consigli su come seminare l'erba nel campo, ma nessuno metteva mano ad un attrezzo per farlo o quando, stufo di sentirsi



negare la possibilità di fare un gemellaggio con la Corsica, che lui scrutava a occhio nudo o con il binocolo dal suo terrazzino sul mare, in fondo alla passeggiata di ponente, decise di prelevare una pietra da Arma, e di andarla a cementare in Corsica, facendo la stessa cosa con una pietra dell'isola francese, esclamando "....ora il gemellaggio è fatto". La forte fibra, dicevamo, lo aveva aiutato persino a superare una operazione per la frattura del femore, ma le molte primavere lo hanno "tradito". Aveva un amore sviscerato per il suo paese. Arma: come diceva lui, "l'ho sempre nel cuore". Ora se ne è andato per le vie infinite.... del cielo, ma anche di lassù, ci seguirà sempre, ne siamo sicuri e noi lo avremo sempre vicino, per questo noi lo vogliamo ricordare con il basco ed il solino ricordo tangibile del periodo del servizio militare in Marina; altri ad Arma lo hanno voluto ricordare con uno striscione il giorno di Sant'Erasmo.

con il basco ed il solino ricordo tangibile del periodo del servizio militare in Marina; altri ad Arma lo hanno voluto ricordare con uno striscione il giorno di Sant'Erasmo.



A Gino dedichiamo anche queste foto della sua Arma che amava tanto



Via Colombo, via Cornice e dintorni negli anni '20

(Continua dal nr 45 de A Cria)

Confinante alla proprietà dei Lanteri, dove ora sorge il palazzo Florida, troviamo la villetta della famiglia Lotti, dove il proprietario, detto "u Pitù", viveva con la moglie e curava con passione il suo giardino e l'orticello. Una piccola traversa portava alla casa della famiglia Bertola. Anche lui come il Martini di via Colombo, aveva una avviata attività di carradore (costruzione di carri e la loro riparazione), che in seguito il figlio Alfredo, trasformò in officina meccanica.

A questo punto spaziava l'enorme terreno di "Bertin" Parodi, coltivato tutto a ortaggi che venivano portati al mercato e ai negozi di generi alimentari. Il terreno è quello ove ora sorgono diversi palazzi fra cui il condominio dei Fiori di 12 piani e il palazzo della Cornice.

Sul finire della via Cornice, andando sempre verso il mare, sulla destra un'antica e grande casa era l'abitazione di diverse famiglie dove esisteva il negozio di commestibili di "Lea" Bianchini, quindi proseguendo troviamo l'Albergo Roma (proprietà Martinengo) tutt'ora esistente, gestito dalla famiglia di Ernesto Stella e Ada Zucchetto di Molini di Triora.

L'albergo e il bar, erano per quell'epoca una istituzione per Arma: lì si ritrovava la gran parte di "armaschi" con le loro interminabili partite a carte o gare alle bocce tra i notabili come Chechin e Pepin Lantrua, Martinengo, Emilio e Ernesto Stella, Bellorini, Marino, e così via, mentre la cucina era quella nostrana, di ottima qualità, come il vino che veniva servito in bottiglia, e quante se ne beveva....



A ridosso del fabbricato dell'Albergo Roma, negli anni '50, esisteva un Cinema all'aperto, gestito dalla famiglia Cerri, era il "Cinema giardino", e alle sere d'estate potevi gustarti dei bei film in un ambiente che rispecchiava un caratteristico giardino colmo di verde e di fiori. Molto prima dell'inizio degli spettacoli si perdevano nell'aria a tutto volume, le note delle più recenti canzoni d'allora interpretate da Claudio Villa, Luciano Tajoli, Nilla Pizzi, i cantanti del momento.

Proseguendo fino all'incrocio con l'attuale via Blengino, esisteva, sull'angolo della grande e signorile casa della famiglia Baccini di Taggia, l'Ufficio Postale. Più avanti, ove ora esiste la sede della Banca Carige, c'era invece un grande negozio di granaglie della ditta Devoto; proseguendo la bella abitazione della famiglia Blengino, quindi incontravi il Bar di Giò, rinomato per i suoi gelati e pasticceria: ora Bar Sport. Ritornando verso la Via della Cornice, sul marciapiede opposto al Bar Roma e risalendo verso via Colombo troviamo subito, all'angolo dell'ex "Ristorante del Buon Padre", il Bar Milano, poi nuovamente ristorante infine pizzeria, ora una Banca. Confinava



con la casa Oggero-Faustini, con un bel negozio di scarpe (Bigio), quindi il vico Faustini e la Villetta della famiglia Martinengo-Salano.

La casa dei Feola, con il negozio all'ingrosso di Vini e Liquori, quindi la grande autorimessa dei F.lli Lantrua con servizio di corriere per la valle Argentina e l'officina meccanica con distributore di benzina, servizio di autotrasporti di materiale vario con grossi camion "Fiat Taurus"; era possibile anche il noleggio di vetture.



(Continua sul prossimo numero)

Il quadro di Umberto Corradi prima di essere collocato nella chiesetta di San Giuseppe



Come molti sapranno, il pittore Umberto Corradi, nostro socio, ha realizzato un'opera, olio su tela, delle ragguardevoli dimensioni di 160x100cm, oltre la cornice, che ha inteso donare alla Chiesa di San Giuseppe alla marina, in ricordo di Don Angelo Nanni, curato ad Arma dal 1941 al 1949, in compagnia del quale ha realizzato numerosi restauri in diverse chiese della Diocesi. Quanto prima il quadro verrà posto a dimora nella chiesetta tanto amata dagli arnesi.

Di seguito un breve curriculum di Umberto Corradi. Nativo di Varazze, ma con le origini di Piani di Imperia, dall'età di 10 anni vive e risiede ad Arma dove ha lo studio. Per le sue opere predilige le marine, i paesi, i ritratti, i fiori, catturando le immagini che poi traduce sulla tela lungo il mediterraneo, dalle coste italiane a quelle francesi, non disdegnando puntate nell'entroterra. Citato nei testi d'arte, giornali e riviste specializzate, ha al suo attivo numerose mostre in Italia ed all'estero.



SANT'ERASMO 2015



Alcune foto della ricorrenza



I Liguri

I Liguri, appartenevano ad una razza molto antica, si trovavano nell'attuale Midi della Francia, nell'Italia padana, lungo gli Appennini, nella Spagna meridionale e naturalmente nell'attuale Liguria.

Il loro re fu "Cicnus" come riporta la mitologia Greca.

Ai tempi dell'Imperatore Augusto, il territorio dei Liguri venne delineato dalla IX Regio Romana, oltre le Alpi, il Po, il Varo, il Magra e l'Appennino.

La Liguria di oggi, comprende il bellissimo arco che si estende tutto lungo il mar Ligure, e per antichità rappresenta quella stirpe degli antichi "Ligures", diffusa e potente razza di un tempo.



Grazie ai resti umani ritrovati nelle numerose grotte, sparse sul nostro territorio di oltre 200.000 anni fa (vedi Grotte dei Balzi Rossi, Grotta dell'Arma, Grotte di Toirano), periodo musteriano, si può affermare che su questa striscia di terra la vita sia sempre esistita. Le grotte erano il rifugio naturale delle genti d'allora e questo porta quindi a considerare che dalla Liguria sia partita una prima scintilla di vita.



Con l'avvicinarsi dei tempi queste popolazioni o gruppi di uomini che vivevano nelle caverne passarono alle rozze abitazioni di pietra detti "Castellieri". Sulle nostre colline, nei pressi

della costa, si presume che ve ne fossero molte e il clima moderato, la fertilità del terreno, la caccia e la pesca davano sufficienti garanzie di sopravvivenza.



Tralasciando quest'epoca remotissima e portandoci più avanti nel tempo, giungiamo all'epoca romanica, periodo di cui ci sono state tramandate molte testimonianze della presenza dei Romani nella nostra Liguria.

I Liguri furono sempre ostili ai Romani e solo con dure battaglie le Legioni romane ebbero ragione di queste genti, tanto che del nostro popolo, un condottiero romano dell'epoca di Augusto ebbe a dire:

"Nelle guerre s'è dato più di una volta che un Ligure, per quanto magro sia stato sfidato in duello da un Gallo tra i più robusti, nel corpo a corpo, l'abbia abbattuto e ucciso". Arditi e coraggiosi non solo in guerra ma in tutti i casi pericolosi della vita..."



a pagina du dialetu

“Tra un toscano e un genovese era nata una discussione tanto che fecero una scommessa su chi era capace a formare una frase completa, con il minor numero di consonanti”.

Il toscano subito affermò:

“*io vidi un’aquila volare*” (solo otto consonanti)

Il genovese rispose di botto:

“*a e ià e âe ?*” (*ce le ha le ali?*) (nessuna consonante)

...al risparmio anche sulle consonanti.

E STAGIUN

(l’Autunu)

Triste l’autünu, föie ingialie
che u ventu u porta, tute smarie
che i van a mügiasse in t’in cantun,
perché finia a l’è a so stagiun.

E cun l’autünu e i goti cin,
u se beve u novu vin.

A cantina a l’è prestu serà,
u vin u deve maüà.

E cun l’estè de San Martin
u sarà pruntu u novu vin.
E pè vendilu: ma u l’è sempre chelu,
i l’han batezau “U vin nuvelu”.

L.M.

LE STAGIONI

(L’Autunno)

Triste l’autunno, foglie ingiallite
che il vento le porta, tutte smarrite
che vanno ad ammucchiarsi in un angolo
perché è finita la sua stagione.

E con l’autunno e i bicchieri pieni
si beve il nuovo vino.

la cantina è presto chiusa,
il vino deve maturare.

E con l’estate di San Martino
sarà pronto il nuovo vino.
e per venderlo: ma è sempre quello,
lo hanno battezzato “vino novello”.

L.M.



I PRUVERBI

A prima a se perduna, a segunda a se bastuna.

In stu mundu i cumanda chi nun sa, u travaja chi po’, e u paga chi nun ne ha.

Chi fa üna cosa, chi fa u restu, ma chi u fa niente, u l’è u ciù lestu.

Per chi non capisce il dialetto, presso la nostra Sede, sono a disposizione ancora diversi volumi de “U Vocabulariu armasco”

TUMA' E I FAGIOLI

(Una allegra antica e divertente storiella)

Nei tempi passati, la carne a pranzo era un lusso. La mangiavano gli ammalati e ovviamente i padroni. I contadini dei paesi montani, che vivevano con i prodotti che la terra gli dava, ben poche volte potevano mangiare carne.

Era cosa abituale quando compravano la carne di nascondersela, perché qualcuno poteva pensare che avessero un malato in famiglia e di conseguenza non poteva lavorare nei campi e questo insospettiva il padrone.

Un giorno Tumà, stanco di mangiare sempre fagioli, avendo risparmiato qualche soldo, decise di andare in paese, in quell'osteria dove servivano dei bei piatti di carne.

Giunto all'osteria, l'oste gli si fa subito incontro, e gli chiede cosa desiderava. Tumà è un po' imbarazzato e titubante: ha paura, chiedendo della carne di chiedere troppo, ma l'oste, individuato il personaggio, gli propone una specialità della casa e Tumà con un cenno del capo acconsente, sperando che sia un piatto a base di carne. Dopo pochi minuti, però, si vede arrivare un bel piatto di fagioli conditi in tutte le salse.

"Vada per i fagioli!" sussurra Tumà tra i denti.

Il suo vicino di tavolo invece si sta gustando una bella, gustosa, spessa bistecca. Finito il piatto di fagioli, pensa subito di ordinare della carne, come quella del suo vicino, che anche lui aveva appena ultimato di mangiare, ma non era ancora sazio e rivolgendosi all'oste, con un sonoro "Bis", si fa portare un'altra bistecca.

Ah! Sussurra tra se Tumà, per avere della carne bisogna dire "Bis", e come appare l'oste il poveretto esclama due volte: "Bis- Bis", e l'oste ritorna puntualmente con un altro piatto di fagioli.

"Vai a capire qualcosa, sussurra Tumà, uno dice "Bis" e gli portano una bistecca, io dico "Bis" e mi portano i fagioli" e se ne torna sconsolato a casa.



LA RICETTA: *"Penne ai 4 moschettieri"*

Ingredienti: (per quattro persone) 400 gr. di penne o pennette, meglio rigate se volete tengano di più il sugo, olio extra vergine d'oliva, parmigiano reggiano grattugiato, pesto e ragù di carne, pomodoro, panna da cucina, aglio e origano, sale, peperoncino

Preparazione: Soffriggere l'aglio (poco tritato) nell'olio con l'origano, unire il pomodoro a pezzetti, il pesto ed il ragù di carne. Fare saltare la pasta nel composto, controllando la salatura; aggiungere il parmigiano reggiano, la panna e una spruzzata di peperoncino.

Vino suggerito: Rossese





l'angolo del Mugugno

Da questo numero inizia l'angolo del mugugno. Su sollecitazione di molti soci e cittadini, iniziamo da questo numero l'angolo dedicato alle lamentele. Pubblicheremo tutte le vostre segnalazioni, se saranno corredate di foto e se saranno lamentele civili. Ci riserviamo di cestinare tutte quelle che saranno disdicevoli, senza senso, mirate contro la "persona". Ecco le prime.



Villa Boselli: pennichella pomeridiana (Eraldo)



Via San Giuseppe: strike di lampioni (- 3) (Marco)



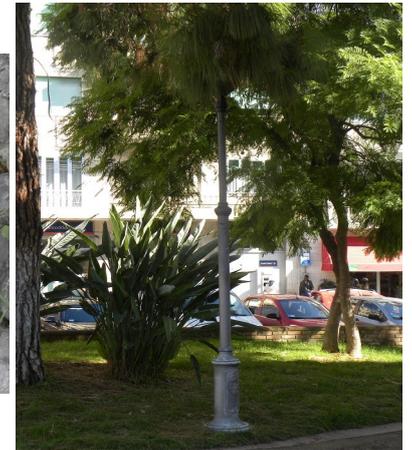
A quando lo smontaggio? (Angelo)



Basterebbe uno straccio... (Michele)



Salita del Colle: Na strada 'nfosa , mi è costata due costole (Elisa)



Chi l'ha visto? (Pia)

o0o0o0o0o0o

La proposta della nostra associazione di collocare una bussola in cristallo all'ingresso del portale della Chiesetta di San Giuseppe, è in dirittura di arrivo, manca solo il benestare della Sovrintendenza ai Beni Architettonici. L'importo del preventivo è stato raggiunto grazie alle offerte dei fedeli e dei nostri soci. In attesa dell'ultimo placet, abbiamo dato il via alla raccolta di fondi per il rifacimento della facciata della chiesetta. Si tratta di una spesa importante, ma siamo sicuri di farcela con l'aiuto di tutti.

rivierapress.it

www.rivierapress.it