

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

31°

Anno

Numero 47 - IV trimestre 2015



Con i migliori auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo

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



Il pittore Umberto Corradi ha donato un quadro per la chiesetta di San Giuseppe

Come avevamo più volte annunciato, il pittore armese Umberto Corradi ha voluto donare una sua opera, un olio su tela dalle ragguardevoli misure di 160 per 100, oltre la cornice, alla chiesetta di San Giuseppe, e mercoledì 28 ottobre, al termine di una cerimonia religiosa, l'opera è stata definitivamente installata sulla



parete semicircolare di destra dell'antica chiesetta. Malgrado il tempo decisamente inclemente, la piccola chiesa era gremita per l'occasione. Al termine della funzione religiosa, i dovuti ringraziamenti al pittore che ha voluto dedicare questa sua opera alla memoria di don Angelo Nanni, curato (come si diceva allora) della parrocchia di San Giuseppe e Sant'Antonio dal 1941 al 1949.



Don Nanni, in una rara fotografia, è il terzo da sinistra a fianco di Mons. Giuseppe Giauni

Fra Corradi e don Nanni, nacque subito una forte empatia scaturita dall'amore che entrambi avevano per l'arte e don Nanni, che divenne responsabile dei beni della Diocesi di Ventimiglia - San Remo, dal punto di vista pittorico ed architettonico, si avalse spesso della collaborazione dell'allora giovane pittore armese, collaborazione che si ampliò al momento della restaurazione della piccola chiesa di via San Giuseppe. Alla cerimonia di inaugurazione del quadro ha preso parte anche la Prof.ssa Emilia Nanni e consorte, nipote del sacerdote scomparso a Dolceacqua il 12 agosto del 2009.

L.B.



Viste le richieste pervenute soprattutto dai soci, che risiedono fuori Arma, continuiamo la pubblicazione delle foto realizzate durante i festeggiamenti di Sant'Erasmo 2015.



Via Colombo, via Cornice e dintorni negli anni '20-'30-'40

(Continua dal nr 47 de A Cria)

Risalendo via della Cornice, oltre l'autorimessa dei F.lli Lantrua, troviamo il Cinema "Moderno", la prima e grande attrattiva del paese, gestito dalla famiglia Cerri. L'edificio si distingueva per la sua caratteristica costruzione e per la modernità di quei tempi. Aveva posti a sedere di 1a, 2a e 3a classe, la sua prerogativa era quella che veniva annunciato l'inizio dello spettacolo, con una campanella che suonava ininterrottamente all'esterno dell'edificio. Lo spettacolo della domenica, spesso era composto da film Western dell'epoca del tipo "arrivano i nostri", con grande entusiasmo dei giovani spettatori. Subito dopo, proseguendo il percorso, s'incrocia via Flora, sull'angolo una elegante abitazione, con lo studio dentistico del Dr. Bagnasco, quindi, un negozio di fotografo (Cianci) e un'altra villetta, di proprietà del signor Anfossi, detto "l'americano", che possedeva una fiammante "Fiat Uno", e quando percorreva la strada era una vera attrattiva per tutti.

Al suo confine, un'altra villetta, sempre con il caratteristico giardino alla ligure, della famiglia Pastorelli/Pistone, ditta esportatrice di fiori, confezionati nelle caratteristiche ceste di canne. Un grande magazzino era il loro laboratorio, in seguito una parte venne occupata dalla prima tipografia della zona, la "San Giuseppe" trasferitasi solo recentemente in altra località. Proseguendo, s'incontrava un ampio appezzamento di terra, parte tenuto a giardino, con palme, roseti e piante da frutto e parte coltivato ad orto, di proprietà di



Innocenzo Emilio Stella, anch'egli proveniente da Molini di Triora: sull'angolo tra via Cornice e via Colombo, ricca di piante di platani, la propria casa d'abitazione, con la caratteristica torretta. A piano terra un negozio da parrucchiere, un negozio da barbiere e una sartoria. Da via Colombo verso la Parrocchiale, ancora un giardino e un grande magazzino, sempre degli Stella, adibito a grande deposito di legna e carbone della Ditta Roggeri. A confine la proprietà Raimondo Vivaldi, grande bella casa con magazzini per la confezione di fiori da esportazione. Subito dopo si

incrocia via Ruffini, ora via A. Doria; all'angolo la casa della famiglia Pivas e un negozio di generi alimentari, un'altra bella casa signorile della famiglia Rodino, con un fornito negozio di stoffe. Subito dopo, l'abitazione e il magazzino della famiglia Baroni "cestai", che producevano una grande quantità di ceste per l'esportazione dei fiori. Questa via era molto nota ad Arma perché in un grande fabbricato, vi era la Caserma dei Carabinieri. Di seguito, giardini e orticelli con una stalla della famiglia Semeria, con molti cavalli e carri di ogni genere per il trasporto di materiali. Poi ancora la famiglia Lotti con la rivendita di legna e carbone. Si terminava con la Villa Flora, proprietà Giacinto Verrugio, anch'egli grande e rinomato produttore ed esportatore di fiori pregiati.



(Continua sul prossimo numero)

La storia di "CHIPO"

"Chipò" era un personaggio particolare e al suo paese faceva i trasporti col suo mulo, come si usava allora. Era molto devoto e alla domenica non perdeva mai la Messa.

Il suo soprannome era formato dal pronome "chi" e dal verbo potere "po"="Chipò". In quei tempi era abitudine dare un nomignolo ai vari personaggi paesani, come: Bacì , Pepù, Tunò, Cichè ecc. e così anche il nostro mulattiere ebbe il suo appellativo,"Chipò" forse perché era sempre disponibile e la gente pretendeva troppo da lui.

Nel paesino del nostro entroterra, il parroco alla domenica, faceva le prediche in dialetto perché tutti potessero capirlo. Il sacerdote doveva riparare la Chiesa e alla fine della funzione, dall'altare si rivolse ai suoi fedeli con un appello invitando tutti a contribuire ai lavori di restauro consigliando di dare quello che ognuno si sentiva di poter offrire.

L'intraprendente prete iniziò così dicendo: chi-pò porti le pietre; chi-po' porti la sabbia; chi-po' porti la calce, e così via.

Il povero Chipò pensò subito che l'invito fosse rivolto solo a lui, si guardò attorno stupito, ed incominciò a spazientirsi, mandando occhiate ai suoi compaesani, ma il prete continuò a far risuonare ad alta voce il suo nome che si diffondeva in tutta la Chiesa,

Il povero mulattiere pensò "ma è impossibile che porti tutto io".

La pazienza ha un limite, non ne può proprio più e alla fine con voce roca e con tono ben scandito esclamò "E a Chipò se u ghè giran e bale u vende a mūra e u se ne va in Fransa".

Ma il prete allora lo tranquillizzò e gli dice" ognuno fa quello che può come fai anche tu caro Chipò". E lui così contribuì con il suo mulo a portare il materiale che tutti offrivano, avendo chiarito l'equivoco. In fondo "ognuno fa quel che può".



Il mulo di Chipò

I Liguri

La Diana Celtica

La “*Diana Celtica*” ricorda la “*Dea Dana*” capostipite dei “*Tuatha De Danann*”, una forma alternativa del suo nome in “*Dana*”.

Nella mitologia irlandese è nota unicamente attraverso la sua divinità e nella controparte britannica, solo perché tre *Dei* sono detti “*ap Don*”, mentre una *Dea* “*Arianrhod*”, è indicata come sua figlia.

Queste erano divinità Celtiche prima di dividersi in due ceppi linguistici.

Due fiumi, uno in Scozia e l'altro in Yorkshire, si chiamano “**Don**”.

Il fiume *Marna*, il cui nome deriva da *Matrona* (la madre), *Dea* invocata nell'Italia settentrionale alle foci del Reno, ne potrebbe essere collegata, come il Danubio, che Erodoto associa ai Celti. Un altro *Don* è in Russia, che scorre nel territorio che un tempo fu degli *Sciti*, come il *Dnieper* e il *Dniester* con un rapporto analogo. La leggenda del “*Toro di Don*”, oggetto raffigurante un toro in bronzo, scoperto nel 1895 a Tre-vés è raffigurato in un albero di salice, pianta che cresce comunemente vicino all'acqua. Era una figura mitologica dotata di poteri che trasformavano la vita.

Dal volume: Tradizioni Celtiche di Ward Rutherford - Edizioni Neri Pozzi

Esiste anche nel nostro territorio un luogo denominato “*don*”, tramandato nel dialetto locale col nome di “*giro du dun*”, giro del don.

Alla foce del torrente Argentina, all'epoca romana denominato *Tabya fluvius*, le acque facevano un ampio giro attorno all'insenatura dell'antichissimo insediamento di “*Costa Balena*”. Nella Tavola “*Peutingeriana* (III°-IV° Sec d.C.), a questa località veniva attribuito il nome di “*Costa Bellene*” con chiaro riferimento al Dio Celtico “*Belleno*”, considerato il Dio della fecondità.

Nelle antiche carte geografiche la località veniva definita come “*Capo Don*” ed in seguito, nel 493 d.C., anche *Capo San Siro*. *Siro*, Vescovo di Genova, era proprietario di queste terre, poste ai margini della strada romana “*Julia Augusta*” (13 a.C), che si inoltrava a ponente, verso il “*Castrum Alme*”, insediamento romano

ove ora sorge la cinquecentesca Fortezza, soprastante a quella “*Grotta dell'Arma*”, che ospitò l'uomo preistorico.

Premesso che in questi nostri luoghi, l'uomo ha sempre vissuto, l'antica denominazione “*don*”, data alla località, dove il fiume proveniente dalle Alpi, percorrendo la lunga e impervia valle (*Argentina*), si gettava in mare, potrebbe derivare, dalla locuzione Celtica di 2000 anni a.C. come: fiume “**DON**” .

~~~~~

Nel dialetto ligure non esiste il vocabolo “*don*”. Per indicare un ecclesiastico, infatti si antepone il vocabolo “*pré*” e non *Don* (*Don Mario*= *Pré Mariu*). *Dono*: in dialetto si dice “*regalu o cadò*” e non esiste il termine “*donu*.”



## “L’èiga cöta”

(ciante e erbe medicinali)

I nòsci veji, sti ani, i se cürava cu-e erbe, drente üna mesa cupeta sé fàxevan l’èiga cöta: a fa bèn pè tâte cose, pè durmì, pè a tusce, pè delingerì, e pè tütu u restu...

Drente üna cassarola u-se ghè meteva l’èiga cun e erbe secundu a cösa u se pensava cu fasse ben.

E föje i van mèsse in nùmeu dèspa, o trei o sinche.

Pè chi nu dorme u ghe và: üna föja d’erba de funtane, raixe de gramégna, caiche gambu secu de ciréxe, meza mea, üna figa seca, da viurèta, ün cùjain de sücau o d’amé, se büje pè pochi menuti, u se remexia, a se fa repousà, se beve tépea prima d’andà a durmì.

\*\*\*\*\*

Cuntru i vèrmi de i fiöi, u se ghe meteva in sachetu de pessa apésu a u colu, cun drentu de l’aju pistau.

L’èiga cöta cun l’erba de funtane a serviva pe delingerì, e föje seche du tigliu servivan pè u mà de testa, l’ecaliptu pe i fumenti cuntru u raifedù, a varma pè u ma de denti e pè fa i cristeri, a sarvia pè i gargarismi pè u ma de gua.

Da camamila u se adoperavan e sciüre secae a l’umbra a se meteva in te l’èiga cöta e serviva pe delingerì, e sciüre in te l’öju u se fàxeva un inguèntu pe u ma d’urèje.

èiga cöta: decotto

delingerì: digerire

cupéta: tazza

erba de funtane: capelvenere

amé: miele

tépea: tiepida



### E STAGIUN

(l’Invernu)

U finiva l’anu cun grande festa  
u se meteva u “Babin” in ta cesta,  
e pé scaudàlu un po’ de paja  
e due bestie de grosa taja.

A l’éa ina festa de tradissiun  
andà a u presepiu cun devussiun.  
adessu tanti i l’han scurdau a natività,  
e i pensa sulu ai regali da fa.

A l’amu parlau de quattru stagiun,  
cumensandu da cande a l’eu in garsun.  
Adessu a pensu, e credu de nun sbaià:  
“Forse u calendaiu u l’è meju cangià!”

### LE STAGIONI

(L’Inverno)

Finiva l’anno con una grande festa  
si metteva il “Bambino” in una cesta  
e per scaldarlo un po’ di paglia  
e due bestie di grossa taglia.

Era una festa della tradizione  
andare al presepio con devozione.  
adesso tanti hanno dimenticato la natività  
e pensano solo ai regali da fare.

Abbiamo parlato delle quattro stagioni  
cominciando da quando ero un ragazzo.  
Adesso penso, e credo di non sbagliare:  
“Forse il calendario e meglio cambiare”!

## LE RICETTE

### *“Cannelloni di mare alla ligure”*

*Ingredienti:* 8 sfoglie di pasta all'uovo per lasagne 400 g pesce bianco. Noi abbiamo scelto dei filetti di nasello poiché risulta essere il pesce meno caro, ma si possono adoperare anche filetti di spigola, sogliola, 200 g di gamberetti puliti alcune foglie di basilico, 1 limone non trattato (da noi non mancano), 2 dl di panna fresca, 30 g di parmigiano reggiano grattugiato, 20 g di burro, pepe bianco, pepe rosa, sale.

*Preparazione:* Tagliate il pesce a pezzi e frullatelo nel mixer con i gamberetti assieme ad un pizzico di sale, la scorza di mezzo limone grattugiata, le foglie di basilico e un pizzico di pepe bianco. Scottate le sfoglie di pasta in acqua salata in ebollizione per qualche secondo, scolatele e stendetele su un foglio di carta da forno. Dividetele a metà e lasciatele raffreddare. Disponete un po' di ripieno lungo un lato corto della sfoglia e arrotolate intorno la pasta. L'operazione va ripetuta sino a terminare le sfoglie di pasta.

Ungete di burro una pirofila dove vanno messi i cannelloni in un solo strato. Mescolate la panna con il succo dell'altro mezzo limone assieme ad una presa di sale e il parmigiano, versatela sui cannelloni e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Da servire caldi accompagnati con delle scorzette di limone, alcune foglie di basilico e bacche di pepe rosa.

Vino suggerito: Pigato



### *“Acciughe al forno con pangrattato e lavanda”*

*Ingredienti:* 500 gr di acciughe, 200 gr di pangrattato, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, olio d'oliva, sale, pepe nero, 1 cucchiaio di fiori di lavanda essiccati.

*Preparazione:* Togliere la testa delle acciughe, aprirle in due eliminando le interiora e la lisca centrale (qualche pescheria, fa questa operazione gratuitamente). Lavare bene i pesci e lasciarli scolare. In una terrina a parte, mettere il prezzemolo e l'aglio finemente tritati, aggiungere il pangrattato, i fiori di lavanda tritati, pepe e sale, preparando un impasto.

Ungete una teglia e disporre le acciughe con la parte aperta verso l'alto. Riempire le acciughe con il composto di pangrattato, su cui versare un filo d'olio.

Cuocere in forno caldo a 180° gradi per circa 10-15 minuti, sino a che la impanatura non risulta dorata.

Una variante consiste nel mettere sotto le acciughe, prima della cottura, delle patate tagliate a fette sottili e scottate nell'acqua bollente.

Vino suggerito: Vermentino





# **l'angolo del Mugugno**

Continuiamo in questo numero l'angolo del mugugno che sembra aver incontrato il piacimento dei soci e dei lettori che continuano a farci pervenire le loro "civili" segnalazioni.



Come risparmiare sulla bolletta



Chi offre una bottiglia d'acqua?



Un tocco di colore



Il paese miraggio: più ti avvicini e più si allontana



Sopra il cartello davanti a Villa Spinola  
A sinistra la rotonda di Valle Armea



Arma: la città del pollice verde

o0o0o0o0o0o

Nel rinnovare gli auguri per un sereno Natale e per un felice quanto proficuo Anno Nuovo, ricordiamo ai Soci che sono pronte le tessere per il 2016. Le tessere possono essere ritirate presso la nostra sede in via Magellano 3. Qualche socio, soprattutto quelli che non risiedono ad Arma, ci ha chiesto di conoscere l'Iban per effettuare in pagamento mediante bonifico bancario. Il nostro Iban è:

Intesa San Paolo - Banca Prossima - Via Marconi, 3 Imperia **IT 16D033590 1600 10000 0118046**

**rivierapress.it** 

[www.rivierapress.it](http://www.rivierapress.it)