

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

33°

Anno

Numero 52 - I trimestre 2017



Foto Luciano Breviario

I festeggiamenti con i bambini al Natale a Villa Boselli



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 - <https://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

RELAZIONE MORALE E FINANZIARIA 2016

RINNOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

E' in corso come da Statuto Societario il rinnovo del *Consiglio Direttivo* per il triennio **2017/2020**. I Soci in regola con il pagamento della quota associativa per l'anno **2017** possono esprimere il loro consenso (silenzio/assenso) od eventualmente segnalare nuovi nominativi o sostituirne con altri, della lista uscente, che si ripropone con nuovi inserimenti : (in ordine alfabetico)

Breviario Luciano

Garberoglio prof.ssa Laura

Lagascio Angelo

Longobardi M.Ilo Espedito

Lotti Angela

Saleri Roberto

Santini Roberto

Stella Angelo

Verrando Stefania

1) _____

2) _____

Importante:

Per chi volesse esprimere direttamente 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 contattarci telefonicamente al nostro cellulare 388/38.66.376 o tramite il nostro sito di posta elettronica: info@cumpagniaarmasca.it

Con la prossima edizione del nostro giornale sarà comunicato l'esito della votazione e la nomina del nuovo Consiglio.

Il presente avviso pubblicato su questo numero è inviato a tutti i Soci e ai numerosi collaboratori, sia con posta elettronica che con normale corrispondenza postale.

E' trascorso un altro anno e come per il passato l'attività per la nostra Associazione è stata molto impegnativa. La 59^a edizione del "*Carnevale dei Ragazzi*", sempre in collaborazione col Comitato preposto, ci ha visto protagonisti nella distribuzione, alle allegre mascherine, di ben 10 Kg. di caramelle di diversi tipi, il tutto confezionato in appositi e variopinti sacchetti. Grandissima l'affluenza di giovani mascherine, ragazzi e... adulti.

Nel mese di marzo abbiamo avuto l'onore ed il piacere di ricevere, presso la nostra Sede di Villa Boselli, la visita di Mons. Antonio Suetta Vescovo Diocesano. Attorniato da un considerevole numero di nostri Soci, di fedeli e rappresentanti sia del locale Lion's Club che della Associazione Marinai d'Italia, gli è stata illustrata la nostra attività Socio/culturale, ha ammirato i nostri numerosi reperti storici, complimentandosi vivamente per il lavoro svolto.

Al Vescovo sono state donate una copia di tutte le nostre pubblicazioni. In seguito è stato accompagnato presso la Chiesa di San Giuseppe nel Borgo marinaro, monumento storico che abbiamo preso sotto la nostra custodia sia per la manutenzione ordinaria che la sua salvaguardia.

Il Vescovo, anche qui ha constatato il nostro impegno nella cura che riserviamo a questa sacra struttura. Il tempo di pubblicare l'edizione n°48 del nostro giornale "A Cria", per il primo trimestre 2016, che già nel mese di Maggio si è celebrata presso il salone della Villa Boselli la cerimonia della consegna del premio "*50 & Più - Cuore Edmondo De Amicis*", al Maresciallo Capo dell'Arma dei Carabinieri Espedito Longobardi, comandante della Stazione Carabinieri di Badalucco, nonché nostro attivo socio consigliere.

Durante la cerimonia siamo stati premiati anche noi con una targa, per la fattiva collaborazione.

Nel mese di Giugno l'infiorata del "*Corpus Domini*" ha impegnato molti nostri Soci nei rispettivi Rioni, nell'allestimento dei quadri floreali, artisticamente realizzati sul selciato. Un ringraziamento a tutti per aver abbellito con migliaia di fiori le strade della nostra cittadina che in questo periodo ne hanno vera

mente bisogno. Il tempo corre veloce e il mese di luglio subito si presenta con la grande festa in onore di "Sant' Erasmo", patrono della gente di mare.

Il reperimento dei lumini, non più di cera, ma ecologici, per l'illuminazione del mare, complica subito le cose, ma come lo scorso anno in collaborazione con l'Ufficio Turismo del Comune, riusciamo a superare l'ostacolo, anche se il reperimento sulla battigia di alcune bombe della seconda guerra mondiale, venute alla luce dopo alcuni lavori in mare, chiude la possibilità di salpare con le barche in quel punto della riva. Dopo lunghe trattative si risolve anche questo problema.

La Festa ha avuto il suo epilogo come sempre, con grande affluenza di pubblico e la fattiva collaborazione di tutti.

È sempre più sentita la manifestazione della vigilia, ossia "Aspettando Sant'Erasmo" la maratona non competitiva organizzata dal "Running Free" che si svolge alla sera, sul lungomare, nel percorso Arma-Riva Ligure e ritorno, con la partenza proprio sotto il campanile della Chiesa al suono delle campane. Quest'anno ha visto la partecipazione di circa 250 concorrenti. Tra i tanti premi anche la nostra Coppa.

Archiviata la Festa di Sant'Erasmo, con una magnifica estate che si è prolungata ancora per molto tempo, abbiamo commissionato 150 magliette con il nome della nostra Associazione e il logo "Arma d'a...mare", da distribuire a tutti i nostri ospiti e Soci.

Purtroppo nel mese di ottobre una triste notizia ci ha lasciato sgomenti, il nostro Socio e Consigliere del Direttivo, Umberto Corradi è venuto a mancare e con lui un artista che aveva nel cuore la sua Liguria e la sua Arma e la dipingeva in ogni suo angolo caratteristico. Di lui abbiamo parlato ampiamente nell'edizione n°51 del nostro giornale.

La fine dell'anno ormai si presentava con le feste natalizie. La nostra Associazione per molti anni, assieme ai negozianti di Via Colombo, ha sempre organizzato "Aspettando il Natale", una manifestazione molto seguita con bancarelle e molti giochi per bambini e la bancarella della beneficenza. Attualmente i commercianti di Arma preparano la manifestazione "Natale a Villa Boselli", con la nostra collaborazione, la locale "Croce Verde", "il "Lion's Club", i "Vigili del Fuoco" ed ancora altri Enti. Sulle orme della passata edizione, l'affluenza di bambini e adulti è stata grande e la nostra Associazione ha distribuito mille "Ciupa-Ciupa" ai bambini che scrivevano la letterina a Babbo Natale.

Non poteva mancare, come tutti gli anni, la caratteristica realizzazione del presepio nella Chiesa di San Giuseppe, nel Vecchio Borgo, sempre in tema marinairesco, e la celebrazione, alla vigilia, della Messa di Natale, officiata da Don Faustino, in partenza per il Togo.

^^^^^^^^^^

Molte sono state le spese che si sono affrontate durante l'anno, ma siamo riusciti a contenerle abbastanza, grazie ai contributi dei nostri Soci, degli sponsor, dei collaboratori che sempre ci seguono con grande interesse.

Le spese sono state quantificate in € 4.275,67

Le entrate in € 3.928,00

Con un **Disavanzo** di € 347,67

Il libro Cassa con le pezze giustificative è visibile ai Soci presso la Segreteria della Sede Sociale.

È in corso il rinnovo del tesseramento 2017, più soci effettivi siamo, più si consolida il nostro lavoro.



A seguito della nostra iniziativa di dotare la piccola chiesa di San Giuseppe alla marina, di una bussola in cristallo che impedisca l'ingresso ad animali e garantisca una sufficiente insonorizzazione dai rumori provenienti dai veicoli che percorrono via San Giuseppe, vi comunichiamo che FINALMENTE è arrivata l'autorizzazione e che l'opera è completata. Non proprio come desideravamo noi, ma ci siamo dovuti inchinare alle decisioni della Sovrintendenza. Tanto per non dormire sugli allori, abbiamo già dato il via ad una raccolta di fondi per sistemare almeno la facciata della chiesetta, i cui ultimi lavori di restauro sono di circa 30 anni fa. Per non essere presi in contropiede, presenteremo subito il progetto alla Curia della Diocesi di Ventimiglia - San Remo, che, una volta approvato, lo trasmetterà a Genova, alla Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio della Liguria, per la definitiva approvazione. Chissà che non si riesca ad accelerare i tempi.

Via Colombo, Via Cornire e d'intorni anni '20 30 40

Riprendiamo a parlare di Via San Francesco

(continua dal nr 51)

La Chiesa, divenuta in seguito parrocchia, si ergeva al limite di quella grande area che fu nel tempo protagonista di molti cambiamenti e che diede uno dei primi impulsi turistici ad Arma.

Eravamo nei primi anni del '900.

Il campo Golf, dei turisti inglesi della vicina Sanremo, poi il campo ippico, una delle mete preferite dalla Regina Jolanda di Savoia, che alloggiava nella Villa al Mare. Il Campo d'aviazione, dove i piccoli aerei da turismo si cimentavano nei primi voli e nelle prime gare aeree, la grande rimessa, l'hangar che ospitava un altrettanto grande dirigibile.

Nel campo di calcio (1928) del "Football Club Argentina", la nostra squadra locale, vi giocava anche la Sanremese.



Purtroppo, con la seconda guerra mondiale, tutta l'area fu trasformata in una grande caserma militare fino agli anni '60. Nel Centro Addestramento Reclute (CAR) soggiornarono a spese dello Stato alcune reclute famose a partire da Lino Banfi, allora illustre sconosciuto, per finire a Gianni Morandi alle prime armi nel mondo della canzone.



Un grande rammarico è stato quello, che dopo tanti anni e tante proposte di utilizzo di quest'area (Ex Caserma Revelli) a scopi sia sportivi che turistici, il progetto sia sempre naufragato nei peggiori dei modi. Forse le persone di cento anni fa avevano altre e migliori prospettive turistiche e sportive per la nostra città.

Tornando sul lato destro della via, una ditta di auto-trasporti dei F.lli Cane.

Lasciamo quindi la Via Levà, per notare i grandi appezzamenti di terreno coltivati ad ortaggi ed in seguito a fiori. Al Vallone di "Santa Maria" a confine con l'ampia proprietà della famiglia Lantrua, termina la Via San Francesco prima di cambiare nome e diventare Via del Piano verso la vicina Taggia.

(continua sul prossimo numero)

Vi proponiamo ora alcune fotografie scattate in occasione di due manifestazioni che si sono svolte ad Arma, rispettivamente "Natale a Villa Boselli" e la 60a edizione del Carnevale dei Ragazzi, manifestazioni che ci hanno visto coinvolti come associazione assieme ad altre associazioni, commercianti e tanti volontari, all'insegna che quando si vuole si possono fare cose gradite, con poco impegno finanziario, ma tanto impegno fattivo.







Novelle di terra di Liguria. "Già" e la "sardenara".

"Già" (Giacomo) faceva il postino per pochi soldi, andava a prendere la posta al paese vicino e la portava alle frazioni, facendo chilometri e chilometri a piedi nei boschi.

Si adoperava anche nei lavori del campo per la sua famiglia, tagliava il fieno per l'unica mucca che possedevano e ne vendevano il latte.

Quando andava a tagliare il fieno su nei prati in montagna, si metteva una manciata di fichi secchi in tasca con un pezzo di pane, di qualche giorno prima, duro come una pietra e amaro come il veleno. Tornava poi alla sera con una pesante "balla" di fieno sulla schiena.

C'era in paese una ragazza che gli piaceva. Un giorno decise di sposarsi, invitò a casa la ragazza e le offrì da mangiare una torta di patate con il "bruzzo". La promessa sposa, non gradì tanto quel genere di invito ed il matrimonio andò a monte.

"Già" aveva comunque sempre nella mente di sposarsi, quando giunse in paese dal Piemonte una bella ragazza, se ne invaghì e la sposò.

Alla mattina del primo giorno dopo le nozze, la giovane disse al marito:

"Facciamo la polenta?" ma "Già" non aveva la farina gialla, e così mangiarono castagne bollite.

La sposa si lamentò con il vecchio di casa, padre di "Già", per il mangiare, ed il vecchio le rispose: "La vedi quella grande cassa, aprila", era piena di castagne, e continuò: "Finché la cassa sarà piena di castagne, il mangiare non mancherà mai"!

Alla fine "Già" con la giovane moglie, decisero di scendere a valle, al mare. Si stabilirono presso una famiglia di pescatori, e con loro andava a pescare, anche se sul mare la vita era dura.

Venne il periodo della pesca delle "sardine", un tipo di pesca che impegnava molto i pescatori, perché si protraeva per diversi giorni e notti.

La tradizione era quella che le donne preparassero, per i loro mariti, una focaccia da portare in mare per sfamarsi.

La così detta "sardenara" una focaccia preparata con quello che avevano loro a disposizione: pomodori, olive, acciughe salate, aglio, olio d'oliva e origano. "Già" non l'aveva mai mangiata, ma era talmente buona che gliela dovettero togliere da davanti, altrimenti non ne sarebbe rimasta per gli altri.

Quando tornarono alla spiaggia, raccontò alla giovane moglie la bontà di quella focaccia.

La moglie, per l'amore che aveva per suo marito, imparò presto a cucinarla e così grazie alla "sardenara" non lasciarono più il mare.



I Proverbi

A prima sé pèrduna, a sègunda a sé bastuna (Alla prima mancanza si perdona ma alla seconda di castiga)

U sérca u rütu cume i magnin (Cerca il rotto come lo "stagnino" ossia cercare grane)

L'ulivu bènedetu u brüxa vèrde e sècu (Un'altra pregevole qualità dell'olivo che brucia sia verde che secco)

Se e uive i rènde u vilan u spende (Anticamente se si prevedeva una buona annata di olive, i commercianti facevano credito ai contadini)

San Remo e San Magàju i sun dui gràmi santi (Il remo per il pescatore ed il bidente per il contadino sono attrezzi pesanti)

A tera da Rivéa

A vote sciù caà da séa,
a pensu a u paisè
che u ma vistu nasce,
e pensu a-a Rivéa,
chela tera duve a culina
a baixa e unde da maina.

Chela tera unde a gente
a l'ha trasfurmau in giardin
posti unde i nasceva
aastre, brüghi e agajin.

Chela tera unde u su
u se trasfurma
in öiu d'uiva,
unde e sciùe cui soi cùui,
i abelisce,
campi, fenèstre e barcui.

U l'è cusci
che a vote,
sciu-u caa da séa,
a pensu a-a tera
che ma vistu nasce.
A pensu a-a Rivéa.

Chela striscia de tera
da Ligüia de punente
duve a riposa in pàxe
a me gente.

Luciano Marchiano

La terra della Riviera

L

a

P

a

g

i

n

a

d

e

.

d

i

a

.

e

t

t

o

A volte, sul calar della sera,
penso al paese
che m'ha visto nascere,
e penso alla Riviera,
quella terra, dove la collina
bacia le onde della marina.

Quella terra dove la gente
ha trasformato in giardino
posti dove nascevano,
ginestre, eriche e il corbezzolo.

Quella terra dove il sole
si trasforma
in olio d'oliva
dove i fiori con i suoi colori,
abbelliscono
campi, finestre e balconi.

E' così
che a volte,
sul calar della sera,
penso alla terra
che mi ha visto nascere.
Penso alla Riviera.

Quella striscia di terra
della Liguria di ponente
dove riposa in pace
la mia gente.

Luciano Marchiano

LE RICETTE

“A Fràndura” (torta di patate - piatto del 1800)

Per 6 porzioni

Ingredienti: 250 grammi di farina 00, 1 bicchiere di latte, 5 patate, olio extravergine d'oliva, 100 grammi di formaggio di grana grattugiato, sale quanto basta.

Preparazione:

Sbucciate e tagliate a fette sottili le patate che devono essere disposte a spina di pesce in una teglia unta con l'olio. Spolverizzate con sale. Nel frattempo preparate una liquida pastella con la farina ed il latte unito lentamente. Mescolate con cura, evitando di formare grumi, salate e versare sulle patate in modo da coprirle. Infine cospargere il tutto con il formaggio grattugiato. Porre in forno a 200°C sino a quando si sarà formata una crosticina dorata. Il tempo di cottura è di circa mezz'ora circa.



Vino suggerito: Ormeasco

“Torta pasqualina”

Per 6 persone

Ingredienti: Dieci carciofi teneri nostrani, 300 gr. di “prescinsoa” (ricotta), 100 gr. formaggio parmigiano, una cipolla, 400g. di farina, sei uova, olio extra vergine d’oliva, 50 gr. di burro, sale q.b.

Preparazione:

Pulire i carciofi, farli a pezzetti, metterli in padella e farli rosolare con burro e la cipolla tritata. Scolarli del residuo dell’acqua e dell’unto.

In una terrina amalgamate i due terzi dei carciofi cotti, tre uova, due terzi del formaggio grana e due terzi della ricotta; in un’altra terrina fare un nuovo ripieno con due uova

e i rimanenti carciofi, formaggio e ricotta, salare il tutto, (se si vuole aggiungere anche del pepe). Per preparare la sfoglia impastare la farina con un uovo, un po’ d’olio, acqua e sale. Fare un impasto ben lavorato e lasciarlo riposare per almeno mezz’ora.

Preparare le sfoglie alquanto sottili. Stendere per prima la più grande affinché i bordi della sfoglia fuoriescano dalla teglia, che avrete unta con l’olio. Mettere il primo composto, quindi un’altra sfoglia unta d’olio e il successivo composto, continuare con altre sfoglie, sempre leggermente unte d’olio, finché c’è del ripieno.

Stendere quindi l’ultima sfoglia e con i bordi della prima sfoglia fare un cordone di pasta tutt’attorno alla teglia, spennellando il tutto con olio e punzecchiando con la forchetta.

Durante la stesura del ripieno, si possono aggiungere delle uova intere con un pizzico di sale, avendo l’accortezza di non rompere il tuorlo. Mettere in forno a 200° per circa 40/50 minuti.



Purtroppo dobbiamo segnalare la scomparsa di persone a noi care.

Un altro grande amico e socio della Cumpagnia Armasca, Giovanni "Nino" Bracco, ci ha lasciato sul finire del 2016, alla bella età di 92 anni.

Ex impiegato dell'Amaie, Nino aveva prestato la sua opera per innumerevoli anni alla Bocciofila Armese, dove aveva ricoperto il ruolo di segretario.

Forbito nel parlare e puntiglioso nel lavoro, era riuscito a farsi ben volere in tutti i campi.



Nei primi giorni del 2017, abbiamo invece salutato per l'ultima volta Lino Giulianetti, padre di Andrea, noti ristoratori del Punta Mare, il locale alla estremità della passeggiata mare di ponente.

Poche settimane fa ci ha lasciato anche Olga Campacci, la mamma di Marco, figlio di Gino Mellere indimenticato socio fondatore della Cumpagnia Armasca.



Ultimamente è poi scomparsa Angela Penta, consorte del nostro socio Sergio Sardo.

Attraverso questa pubblicazione vogliamo rinnovare agli amici e soci le condoglianze per le gravi perdite

Bicentenario della Chiesa di San Giuseppe (1817/2017)

Correva l'anno 1817, nell'antico Borgo di Arma, era il tempo in cui l'*Eremita*, come veniva chiamato il custode del Santuario della Annunziata, ai piedi della "Fortezza", si recasse a suonare una campanella sugli scogli antistante il Borgo, per annunciare che stava per iniziare la Santa Messa, che si celebrava nella "Chiesa Grotta dell'Arma".

Pochi anni prima era accaduto un fatto eccezionale, straordinario nel nostro territorio e per la nostra Comunità.

Il 13 febbraio 1814, il Papa Pio VII nel viaggio di ritorno verso Roma, dal suo esilio in terra di Francia, toccò molti paesi della costa ed in particolare ARMA.

Per riceverlo degnamente fu costruito un grande palco sul piazzale antistante il mare al centro del paese, dove il Pontefice impartì la Benedizione alla grandissima folla pervenuta da tutti i paesi vicini. In ricordo di questo "*Sacro Luogo*", dove il Papa benedì la folla, fu posta una grande croce che vi rimase per molti anni. Questo non bastava alla popolazione *armese*: era giunto il momento di avere una propria Chiesa.

Fu pertanto presentata al "Consiglio Comunale degli Anziani" una supplica per la richiesta di una sovvenzione per poter dare inizio ai lavori, e alla posa della prima pietra del tanto desiderato edificio.

Il "*Consiglio degli Anziani*" così si esprese: *"..il giorno 28 ottobre 1817, riconosciuto che questo Borgo è mancante di una Chiesa, e che è di tutta necessità di soccorrere questa porzione di popolazione con quelli aiuti che la religione somministra, viene concesso un primo contributo di lire quattrocento/00"*.

Subito fu dato inizio ai lavori, e ci vollero ancora alcuni anni, per portarli a termine.

Con il repertino sviluppo di ARMA si erano raggiunti i 1200 abitanti e la modesta chiesa battuta dal mare e con l'ingresso posto sulla strada Nazionale Aurelia, con il traffico di carri e delle prime auto, non poteva più ospitare tutti i fedeli.

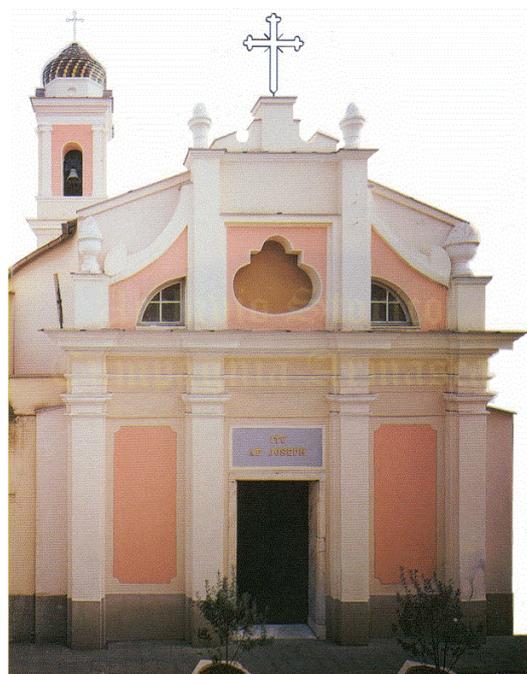
Questo disagio era stato segnalato più volte, nell'impartire la Cresima ai ragazzi di ARMA, prima dal Vescovo Tommaso Reggio nel 1892, poi dal Vescovo Ambrogio Daffra.

Nacque così il pensiero per la costruzione di un nuovo edificio. Ci vollero molti anni, ma alla fine il 7 maggio del 1907, fu celebrata la prima messa nella nuova chiesa.

La chiesetta, però, come molti la chiamano, continuò a servire egregiamente alla sue funzioni, per molti anni ancora, almeno sino al termine della seconda guerra mondiale.

Poi, si sa come vanno le cose di questo mondo, venne abbandonata ed adibita a tutto meno che alle funzioni religiose.

Nel 1984 venne lanciata l'idea, caldamente appoggiata dal parroco di allora, don Daniele Bisato, di un profondo restauro. Se ne interessò la Cumpagnia Armasca che aveva fondato da poco l'associazione e che da allora si occupa della conservazione di questo patrimonio storico, culturale e religioso .



Il presepe edizione natale 2016



L'angolo del Mugugno

Continuano incessanti le segnalazioni dei nostri associati e dei nostri lettori. Di seguito ve ne proponiamo alcune.



Buca, buca con acqua, buca con acqua e fango
(basta aspettare che piova)



Sospensione infinita per i lavori alla ex stazione

o0o0o0o0o0o

Si avvicina a grandi passi la Pasqua e per questo motivo il consiglio direttivo al completo è lieto di formulare gli auguri più sinceri. L'occasione serve anche per ricordare ai Soci che sono pronte le tessere per il 2017. 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 il pagamento mediante bonifico bancario. Le nostre coordinate sono:

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

Sarà nostra premura, a pagamento effettuato, inoltrare via posta la tessera annuale.

Un omaggio ai nostri soci e collaboratori

 **rea IMMOBILIARE**

Amministrazioni Condomini
Assicurazioni

 **ITAS** ASSICURAZIONI  **Allianz**

Via C. Colombo n. 253
18018 Arma di Taggia (IM)
Tel. 0184 44 86 76
Fax 0184 95 60 27
info@areaimmobiliare-arma.it



ELLEGIMMOBILIARE

COMPRA • VENDITA • LOCAZIONI IMMOBILI • AMMINISTRAZIONI

Reg. Lucia Raffa

18018 ARMA DI TAGGIA (IM) - Riviera dei Fiori
Via S. Giuseppe, 46 - Tel/Fax **0184 44.205 - 328.9539375**
e-mail: ellegimmobiliare@libero.it - info@pec.ellegicase.it
P. IVA 01484560089 - C.F. RFFLCU49S70A581R