

A Cria



da Cumpagnia Armasca

a vùje da vèja Arma

33°

Anno

Numero 53 - Il trimestre 2017



Foto Roberta Santini

L'altare della Reposizione nella chiesetta di San Giuseppe



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 - <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

RINNOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

A seguito della comunicazione data ai tutti i nostri Soci, con il nostro giornale "A CRIA" n°52 del 1° trim. 2017, nel quale veniva annunciato il rinnovo del Consiglio Direttivo per il triennio in corso, molti Soci hanno espresso il loro parere /assenso direttamente presso la nostra Sede Sociale, altri tramite posta elettronica, con Sms o semplicemente con una telefonata.

Considerato che il consenso è risultato positivo, che non vi sono state opposizioni, ed è stata approvata la relazione morale e finanziaria della passata gestione, il Consiglio Direttivo della Cumpagnia armasca è stato rinnovato con le seguenti cariche:

Stella Angelo: Presidente
Lotti Angela: Vice Presidente
Saleri Roberto: Segretario/Tesoriere
Breviario Luciano: addetto stampa
Garberoglio Prof.ssa Laura: relazioni storico/culturali
Longobardi Espedito: consigliere
Santini Roberto: consigliere
Verrando Stefania: consigliera
Lagascio Angelo e Mellere Marco: revisori dei conti.

Il Nuovo Direttivo è già al lavoro per la programmazione delle nuove iniziative per il corrente anno, particolarmente per la festività di Sant'Erasmus, la Grande Festa del mare di prossima scadenza.

Una importante notizia è quella che nel 1°Trim. di quest'anno sono entrati a far parte della nostra "Cumpagnia" altri 13 nuovi Soci che ci permettono di superare la quota 200 degli iscritti.



Come molti sapranno, da alcuni mesi a questa parte abbiamo iniziato una collaborazione con il gruppo infioratori della Pro Loco di Taggia Arma, che è al momento sfociata nella realizzazione, per la prima volta, dell'altare della Reposizione, meglio conosciuto come Sepolcro, nella chiesetta di San Giuseppe, alla marina. L'iniziativa, pubblicizzata su internet e nei social, ha richiamato molti visitatori soprattutto turisti, che si



sono complimentati per l'idea e incuriositi hanno chiesto particolari sull'opera. Ovviamente, visto il buon risultato, con-

tiamo di continuare la collaborazione con altri progetti che andremo ad illustrarvi nei prossimi numeri della nostra pubblicazione, cominciando dalla partecipazione all'Expoflora di Fossano, manifestazione a cui la Pro Loco è stata invitata.

Per il momento, oltre a quella di copertina, vi proponiamo altre due foto del gruppo al lavoro e degli addobbi floreali che hanno fatto da corona al sepolcro.

Via Colombo, Via Cornice e d'intorni anni: 20-30-40-50

(Via San Giuseppe)

(continua dal nr 52)

Abbiamo illustrato nei precedenti numeri del nostro giornale le Vie più importanti della nostra cittadina, ma per chiudere il nostro itinerario, non possiamo dimenticare Via San Giuseppe, nel Borgo marinaro. Cuore antico della vecchia Arma, vi abitavano armatori, capitani di mare, marinai, pescatori e tanti artigiani con le loro botteghe. Prese il nome nei primi anni dell'800 dall'omonima Chiesa che vi fu eretta precisamente duecento anni fa. Si rende tuttavia aprire una



parentesi storica su questo antico tratto di strada. In passato prendeva il nome di Via Nazionale Aurelia, che attraversava tutto il nostro territorio.

Nel 13° secolo a.C. in seguito al riordino degli itinerari stradali voluto dall'Imperatore Augusto, la Via Aurelia fu portata a termine da Vado ad Arles e fu denominata "Via Aurelia Augusta" che si snodava sull'antico percorso della Via Romana, attraversando la nostra piana, spingendosi fino al mare, da Capo Don al Castrum Alme, sul promontorio della cinquecentesca Fortezza.

La Via San Giuseppe e l'area adiacente, non è altro che un centro storico importantissimo, ma purtroppo molto, ma molto dimenticato... La strada del 1600, che collegava il Santuario dalla Via San Giuseppe è nel completo abbandono, ricettacolo di ogni genere di rifiuti, come pure l'area del Forte, ormai ridotto a rudere, più nessuno se ne preoccupa.

La Via rimase, fino all'evento della variante dell'Aurelia, avvenuta negli anni '40, una arteria principale, sia per il traffico veicolare che per il commercio.

In essa esistevano molte botteghe e magazzini artigianali, dove si svolgevano le più disparate attività. Molte cantine erano adibite a depositi di olio d'oliva, venivano usate per il deposito del carbone, sbarcato dalle navi, alla sommità vi era la villa dell'Ing. Comanedi, quello che ricostruì Bussana dopo il terremoto, vi abitò per molti anni la vecchia "Severina". Negli anni '40 la villa fu sede di un comando armato tedesco.

"Guido il sarto", cuciva, stirava, nel suo negozietto alla sommità della salita, vi era una attività commerciale molto attiva nella fabbricazione di botti, nel magazzino del "Toscano" si confezionavano ceste di canna per i fiori, "Nino dei sacchi" commerciava i sacchi dalla pesante tela juta, "Davidde u scarpà" confezionava i lumini di cera per la festa di Sant'Erasmo. "Cichè" gestiva l'osteria, che poi divenne "Fernanda", "Gemma" aveva un avviato negozio di generi alimentari, "Ivo" il sarto, aveva un rinomato negozio di tessuti "Beppe" Bruzzone era la "Guardia municipale", un certo "Ciani" vendeva il vino in fiaschi.

"U pumpian" dal suo forno, assieme a quello di "Orazio" fornivano il pane a tutta la comunità. "Picivò e Papaleta" gestiva ognuno una barberia. "Giacumolo" aggiustava le biciclette e "Gian u tabachin" vendeva sale e tabacchi, soprattutto sigari.

Sulle antiche mura esistono ancora oggi dei grossi anelli in ferro dove venivano legate coppie di cavalli che servivano a sostegno di quei carri, che carichi di pesanti materiali, dovevano affrontare la dura salita. Nel dialetto locale la via veniva chiamata "la muntà" e le famiglie che abitavano in cima alla via, erano dette "cheli da muntà".



IL FORNO NELLA STORIA

(La cottura del pane)

Attorno al XVII Sec. una delle fonti più importanti delle entrate dei Comuni, era la gestione dei forni dei panificatori, che annualmente venivano dati in appalto.

Nessuno aveva il permesso di cuocersi il pane e non esistendo forni privati, si dovevano portare le formelle di pane impastate direttamente al forno comunale.

La gestione del forno era molto redditizia, il fornaio però non era pagato in denaro, ma col pane, ossia per il numero di pane da cuocere che una persona portava, ne doveva lasciare una quantità stabilita. Il fornaio, a sua volta, lo vendeva a quelle persone che erano impossibilitate a fare il pane o recarsi al forno. Il pane era anche oggetto di scambio con altre merci o servizi. Sul mare, esisteva una specie di concordato tra i Signorotti del luogo e i pirati o corsari, la così detta "panatica", questi fornivano il pane per tutto l'equipaggio, e il capo della ciurma, doveva dare una parte delle razzie che facevano sulle altre navi.

Per la gestione dei forni, esisteva una specie di monopolio. Molte erano le famiglie che dovevano recarsi al forno per cuocere il pane ed il sabato, i forni erano affollati poiché il pane doveva sfamare la famiglia per tutta la settimana.

Dove esisteva un forno la stessa via prendeva il nome di "Via del Forno", come ad ARMA, dove esiste ancora oggi, sia nella toponomastica cittadina, che nella sua vecchia struttura, il vecchio forno, gestito da una delle più vecchie famiglie del luogo, gli Assereto.

Nei primi anni del '900 in ARMA vecchia c'erano tre forni: quello di Orazio (Esquilino), alla fine del lungomare di ponente, quello del Batolo (Conio), nei pressi della salita e quello di cui abbiamo già parlato, di Petró (Assereto). La famiglia Panizzi proveniente da Badalucco, ne aprì uno in Via San Francesco alle Levà. Il locale del forno era sempre a piano terra, sopra c'erano le stanze del fornaio. La legna per il funzionamento del forno, proveniva dai boschi comunali e non poteva essere venduta.

Le donne erano solite andare al forno, tenendo una larga tavola in testa, dove tutte le forme da cuocere ben allineate, avevano uno speciale contrassegno, inciso nella pasta, per distinguerle, una volta cotte, da quelle di altre famiglie.

Molto sovente i forni venivano gestiti, con il permesso del Comune, dalle confraternite religiose, che ricevevano parte delle entrate, mentre le altre somme, venivano date al Comune che le impiegava in spese pubbliche o per riparare chiese.

I fornai avevano l'obbligo di accendere i forni anche se c'era poca quantità di pane da cuocere, perché la farina era molto preziosa e non si poteva permettere che dei pani andassero a male. Se il pane da cuocere si guastava, il fornaio doveva pagare al Comune una penale.

Con il trascorrere del tempo cambiarono spesso le disposizioni comunali. La gestione dei forni, e il loro



mantenimento, costava molto alle casse comunali, anche perché il pane era ormai diventato uno dei principali alimenti, tanto che fu concessa la possibilità di aprire dei forni privati, oppure di cuocere il pane in proprio. Si incominciarono a vedere in molte proprietà private, e nelle aree delle campagne, dei piccoli forni in pietra e mattoni, dove la famiglia cuoceva il pane.

In molte campagne e nei paesi di montagna ne esistono ancora oggi.

A RIVÉA DE SCIÙE

I cuùì du tramuntu de staséa
i m'han ricurdau
cheli da tèra duve a sun nasciü-u:
i cuùì da rivéa.
Chela striscia de tèra
da Ligüia de punente,
duve in mezu a sciùe
a ven grande a gente.

De sciùe une cresce in abundansa,
u cresce l'eucalitu,
u vive ben l'uivu,
e e ciante da mimosa,
con u sò cuù,
mete in mostra u gialu
chi l'an rubau au sù.

Ma chéle,
chi l'han dau u nome a sta rivéa,
i sun e sciùe che i culua a natüa,
da matin a-a sea.
Röse russe,
pé acumpagnà d'amù prumesse,
e pé in a giurnà radiusa
sciùe giànche pé l'autà da spusa.

Fantastiche creste de stralissie,
margherite, anemune
viuete e tuberose,
e tante e tante ancù,
che a numinale tüte,
u ven a carà du sù.

Sciùe, suta in celu turchin
i prefüman de sain.
I sbocia per culuà
e prime ue da matinà.

E dopo stu ricordu
a ve digu cuse a fassu,
a e brasso tute
in t'in gran massu,
ste sciùe che se drövisse prima de sea,
e chi l'han dau u nome a sta "RIVÉA".

Luciano Marchiano

La Riviera dei Fiori

I colori del tramonto di questa sera
mi hanno ricordato
quelli della terra dove sono nato:
i colori della riviera.
Quella striscia di terra
della Liguria di ponente,
dove in mezzo ai fiori
viene grande la gente.

Fiori ne crescono in abbondanza,
cresce l'eukalyptus,
ci vive bene l'ulivo,
e le piante di mimosa
con i suoi colori,
mettono in mostra il giallo
che hanno rubato al sole.

Ma quelli,
che hanno dato il nome a questa riviera,
sono i fiori che colorano la natura,
dalla mattina alla sera.
Rose rosse,
per accompagnare le promesse d'amore,
e per una giornata radiosa
fiori bianchi per l'altare da sposa.

Fantastiche creste di strelitzie,
margherite, anemoni
violette e tuberose,
e tante e tante ancora,
che a nominarle tutte,
arriva presto il tramonto.

Fiori, sotto un cielo turchino
profumano di salino.
Sbocciano per colorare
le prime ore della mattinata.

E dopo questo ricordo
vi dico cosa faccio,
le racchiudo tutte
in un gran mazzo,
affinché si aprano prima di sera,
e che han dato il nome a questa "RIVIERA".

Luciano Marchiano



LE RICETTE

“Carpaccio di polpo”

Ingredienti: 1 polpo di circa 1,5 kg, 1 cipolla, 1 carota, qualche grano di pepe nero, 2 foglie di alloro, 1 costa di sedano ed alcune bacche di ginepro, sale fino q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 limone, prezzemolo.

Citronette: emulsione a base di succo di limone, olio, prezzemolo e sale

Preparazione: per preparare il carpaccio di polpo bisogna innanzi tutto pulirlo facendo una incisione con un coltello lungo la sacca, svuotandola, togliendo il dente (rostro) e gli occhi. Sciacquare il polpo facendo attenzione che non restino eventuali tracce di sabbia. Mettere il polpo in una pentola, aggiungendo la cipolla tagliata a metà, il sedano, le foglie di alloro, le bacche di ginepro, la carota pulita, i grani di pepe ed il sale. Quando l'acqua giungerà ad ebollizione, sollevare alcune volte il polpo fuori dall'acqua in modo tale che i tentacoli si arriccino. Immergere nuovamente il polpo nell'acqua e lasciarlo bollire per almeno un'ora, verificando con una forchetta la sua cottura, il cui tempo è di circa un'ora ogni kg. Quando il polpo sarà cotto, farlo raffreddare nella sua acqua di cottura, quindi scolarlo e tagliarlo in 5 o 6 parti.

Prendere la bottiglia di plastica e tagliare la parte superiore. Inserire il polpo all'interno della bottiglia sui cui fondo saranno stati praticati alcuni fori per far uscire il liquido in eccesso aiutandosi con una bottiglia leggermente più piccola oppure con un pestello o il batticarne.

Con le forbici tagliare le estremità della bottiglia per formare delle linguette che poi verranno rinchiusi su se stesse verso il centro della bottiglia.

Avvolgere la bottiglia nella pellicola trasparente ponendolo nella parte più fredda del frigorifero per almeno 24 ore, dopodiché, al momento di servirlo, tagliare la bottiglia di plastica, estraendo il polpo in un unico blocco cilindrico ed affettandolo, come se fosse un roast beef. Insaporire il polpo con la citronette mettendo le fette in un piatto che andrà guarnito con fette o spicchi di limone ed il prezzemolo a ciuffi o tritato.

Vino suggerito: Pigato



“Pagaro al pesto”

Preparare il pesto normalmente. Adagiare sulla griglia calda le trance di Pagaro. Mentre le trance cuociono, mettere in un tegame due pomodori freschi, (pelati e tritati), quattro filetti di acciughe salate, anch'esse tritate, poco sale, pepe, olio extra vergine d'oliva, cuocere a fuoco moderato per circa 5 minuti, unire il pesto rimescolando bene e scaldare.

Dopo che le trance del Pagaro sono state ben rosolate, sulla griglia (5 minuti per parte), disporle su un piatto di portata, cospargendovi sopra la salsa preparata. Si possono anche adoperare trance di altri pesci.

Vino suggerito: Pigato

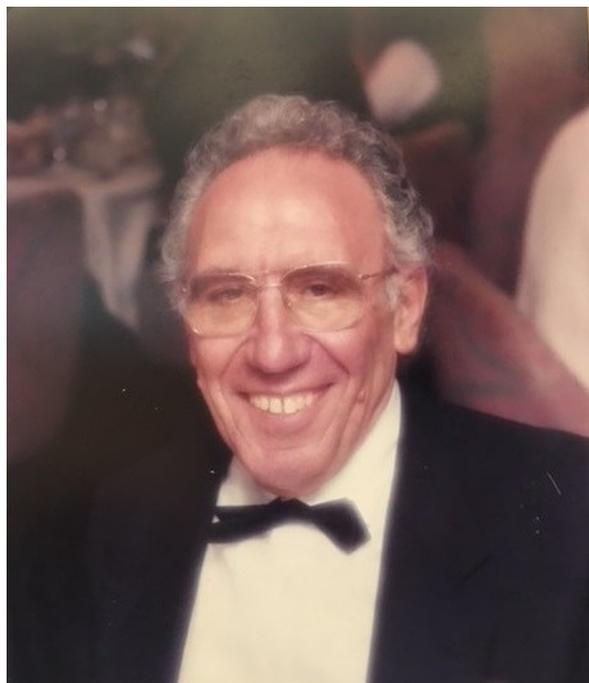


Purtroppo dobbiamo segnalare la scomparsa di un'altra persona a noi cara.

Un altro grande amico e socio della Cumpagnia Armasca, Pietro Vivaldi, ci ha lasciato la settimana dopo Pasqua, alla bella età di 90 anni.

Maestro del lavoro, dopo aver gestito per anni una officina in via Nino Pesce, si era trasferito con le sue attrezzature sull'argine sinistro del torrente Argentina, dove aveva creato la V-Metal.

Attraverso questa pubblicazione vogliamo rinnovare alla famiglia le condoglianze per la grave perdita.



I Proverbi

Chi fa ina cosa chi fa u restu ma chi nu fa niente u l'è u ciù lestu. (Chi fa una cosa, chi fa il resto, ma chi non fa niente è il più lesto)

Nu ghe' baransa ca peisa l'ignuransa (Non c'è bilancia che pesi l'ignoranza)

A l'alberu zembu tuti i ghe s'aremba (All'albero storto tutti si appoggiano)

Chi u va a pransu senza invio, u l'è mal vistu, e mal serviu. (Chi va a pranzo senza invito, è mal visto e mal servito)

U murtà u sa sempre d'aiu. (Il mortaio ha sempre il gusto dell'aglio)

Chi paga avanti u l'è mal serviu. (Chi paga prima è mal servito)



Nelle settimane scorse la popolazione di Arma Taggia è andata alle urne per il rinnovo del consiglio comunale. La lista "Insieme" guidata da Mario Conio ha vinto le elezioni e subentra alla vecchia amministrazione. Della maggioranza fanno parte oltre a Conio, Chiara Cerri, Barbara Dumarte, Espedito Longobardi, Laura Cane, Lucio Cava, Maurizio Negroni, Costanza Pizzolla, Manuel Fichera, Mauro Battaglia, Raffaello Bastiani e Giancarlo Ceresola. All'opposizione: la lista "Il passo giusto" con Mario Manni, Luca Napoli, Roberto Orengo e Barbara Brugnolo e la lista "Un Comune... in movimento" con Andrea Nigro.

Auguriamo un buon lavoro ai nuovi amministratori sperando che possano riportare la città ai livelli che si merita.



