A Cria da Cumpagnia Armasca

a vûje da vèja Arma

34° Anno

Numero 55 - I trimestre 2018

CONSULTA LIGURE

Ancora una volta il Carnevale dei Ragazzi di Arma è stato un gran successo!!!

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 2017

L'anno è appena trascorso ed è tempo di fare il punto della nostra attività svolta. Abbiamo rispettato il programma a suo tempo preventivato e come avete potuto constatare, dalle pagine del nostro giornale "A cria", ogni manifestazione ha avuto sempre degli ottimi risultati finali, con piena soddisfazione di tutti. Dobbiamo soffermarci soprattutto sulla "*Grande Festa del Mare*", ossia i festeggiamenti dell'ultra centenaria festa di Sant'Erasmo, che ha ottenuto un entusiasmante successo, tanto che è stata ritenuta una delle migliori partecipazioni degli ultimi anni, con una affluenza di un foltissimo pubblico, sia locale che forestiero. Questo è stato possibile alla fattiva collaborazione di tutti coloro che si sono impegnati nella sua realizzazione, in particolare all'Associazione "*Arma Pesca*" che ha curato in modo perfetto tutta la parte della manifestazione svolta in mare. In queste poche pagine del nostro giornale non c'è spazio per ringraziare tutti i collaboratori, ma la *"Cumpagnia Armasca*" è grata per quelle persone che si adoperano fattivamente per far apparire sempre più bella e interessante la nostra cittadina, che è il nostro principale scopo.
Il periodo estivo è stato molto intenso, le spiagge affollate hanno ospitato un flusso turistico fuori dalla normalità e questo fa ben sperare per il futuro. Una nota positiva viene anche dalla nuova Amministrazione comunale, appena eletta e che ha saputo in breve risolvere quei piccoli ma importanti problemi che col tempo si sono ingigantiti, gravando negativamente sulla vita comunitaria.
L'Associazione è cresciuta, con l'ingresso di nuovi soci, anche se, purtroppo, durante l'anno sono venute a mancare persone a noi care e bravi collaboratori, di cui avremo sempre un perenne ricordo.
Un particolare impegno lo abbiamo assunto per i restauri del Chiesa di San Giuseppe nel Borgo marinaro, l'ultimo restauro avvenuto negli anni '80, sempre da parte nostra, ha conservato l'interno della struttura in buone condizione, l'esterno, purtroppo a causa delle avverse condizioni atmosferiche, ha subito dei seri inconvenienti, la pitturazione non esiste quasi più, alcune crepe si sono aperte negli intonaci sulla facciata e sul campanile.
E' stata programmata una nuova raccolta di fondi e richiesti preventivi. La somma è alquanto sostenuta, ma come siamo riusciti a realizzare il portone d'ingresso in cristallo, speriamo di farcela anche con questa nuova impresa. La Chiesa ha compiuto nel 2017 i duecento anni dalla sua erezione, il suo campanile svetta con la sua importante struttura sul nostro bel lungomare, per una cittadina turistica, come vogliamo essere, attualmente in queste condizioni, non è proprio una bella visione.
Per finanziare le opere di restauro è stato aperto un conto corrente presso la **Banca di Caraglio** in ARMA : IBAN **IT80 U084 3949 0900 0020 0103655** - intestato a "*Cumpagnia Armasca restauri".*
All'interno della Chiesa è esposto il conteggio delle offerte pervenute, aggiornato mensilmente.
La situazione finanziaria è stata contenuta e con il tesseramento dei soci, le oblazioni dei collaboratori, le nostre pubblicazioni, le magliette con lo sponsor di ARMA, si è fatto fronte alle spese per le varie manifestazioni e il mantenimento societario, chiudendo la situazione finanziaria in parità. Per i Soci in regola col pagamento della quota societaria è a disposizione il libro cassa (Entrate / Uscite), con le pezze giustificative.
Nella prossima riunione del Consiglio Direttivo, sarà predisposto il programma per l'anno in corso.

Comunicazione ai Soci

Come forse sapete, nello scorso mese di giugno, la città di Taggia è andata al voto per il rinnovo del consiglio comunale. Fra i candidati, risultati eletti c'era, e c'è, Espedito Longobardi, nostro socio e componente del Consiglio Direttivo. Longobardi, che è stato non solo eletto, ma nominato anche assessore comunale, ci ha fatto pervenire una comunicazione nella quale manifesta l'intenzione di lasciare la sua carica all'interno del consiglio direttivo della nostra associazione, onde prevenire la nascita di possibili conflitti di interesse, con la carica amministrativa che ricopre. La richiesta ci ha sorpreso, ma conferma ancora una volta, se mai ce ne fosse bisogno, la serietà dell'amico Espedito che siamo sicuri continuerà a seguire le nostre attività, anche se da un altro punto di vista.
Il Consiglio Direttivo ha pertanto surrogato Espedito Longobardi con Giovanni Boeri.

A R M A : La sua antica storia (Prima parte)

Dopo la caduta dell'Impero Romano nel X° sec. le popolazioni costiere rimasero sotto il dominio delle incursioni saracene.
La "Grotta dell'Arma", come già all'epoca veniva chiamata, era un rifugio sicuro e stabile per l'insediamento dei "Mori", che altro non erano che schiere di predoni saraceni.
Lo storico G. Martini di Taggia, nei suoi scritti del 1884, narra:
"ad occidente, dell'antico Borgo di ARMA, un piccolo promontorio si spingeva in mare, sotto di esso un'ampia grotta, ancor oggi in parte visibile, dava sicuro ricetto ad una turba di saraceni".
F. Noberasco nel suo libro "I Saraceni in Liguria", descrive nell'assalire l'abitato di Taggia…"*i ladroni e banditi, minacciavano veramente gli abitanti, vecchi e bambini. Erano i Saraceni venuti dalla vicina ARMA, dove tenevano il loro covo in una famosa grotta*…"
Il toponimo "*arma"*, che più volte viene nominato, nella sua etimologia, deriva proprio da "grotta", i Greci erano soliti dare nomi alla morfologia del terreno: grotta = "*erma";* anche gli antichi Liguri col nome di "*balma o barma"* indicavano una grotta.
I Romani definivano la località, ove sorgeva sul promontorio il loro insediamento il: "*castrum alme*".
Nel tempo il nucleo di case che si trovava a ridosso della grotta prese così il nome di ARMA.
Negli antichi testi, negli atti notarili, intorno all'anno 1200, troviamo sempre il toponimo "alma o alme".
Nell'anno 1153, il Vescovo di Genova Oberto, attribuisce il titolo, alla "Chiesa grotta" di "Annunziata dell'Alma", al quale si dovevano pagare le decime.
In un atto notarile del 1259, si legge che i Conti di Ventimiglia, proprietari del nostro territorio, cedettero al Governo di Genova metà dei loro possedimenti in ARMA e BUSSANA.
Negli atti che seguirono nel tempo, venne molte volte nominata la "curia di Alme" ossia la chiesa grotta, e fu nominato un certo Nicolò Visdomino*, "potestas Alme*", ossia Sindaco di Arma, e come si attesta, gli abitanti avevano libertà di eleggerlo.
Dai molti atti notarili rinvenuti negli archivi dell'epoca, è risultato che ad Arma svolgevano il loro ufficio due notai: Opicino De Musso e Leone Rebisso, quest'ultimo era nativo del luogo.
Per gli abitanti di Arma e della "*costa armedana*", che va dalla foce dell'Armea alla foce dell'Argentina, si profila un periodo molto importante per lo sviluppo abitativo. Gli uomini sono ormai molti, riuniti in una comunità unita, e migliorano le condizioni di vita. Si oppongo al Governo di Genova per le dure e severe imposte che gravano sulla loro comunità e si appellano alla "carta delle libertà" che avevano ottenuto dai Conti feudatari di Ventimiglia, un documento che li riteneva liberi di governarsi e di eleggere un loro Sindaco.
Nel 1250, il sindaco eletto, Manuele Pompiana, con la "Carta delle libertà" viene inviato a Genova e consegna al Capitano del Popolo Genovese Guglielmo Boccanegra il documento. L'Alta Autorità della Repubblica di Genova, riconosce pienamente i diritti acquisiti in essa contenuti e, alla presenza di Nobili e di un notaio, ne trascrive il testo nel "Libro delle leggi" (liber Iurium) affinché ne resti testimonianza tra le cose più importanti del Governo Genovese, riconoscendo l'esistenza nell'estremo ponente ligure, di un luogo chiamato "ARMA".

(Continua)

Le foto ricordo degli ultimi due avvenimenti in Arma: “Natale a Villa Boselli”

e “La Befana vien dal mare”

L’arrivederci è al prossimo Natale!!!!

A sciütina

In te l'aia d'in dopudisenà afusu,
se sente u cantu d'ina sigà-a nuiusu,
damentre u salmastru de sta maìna
u se ne va versu a culina.

A tàje a funtana urmai sciügà.
A l'è cauda a tera dau su brüjià.
Seca a l'è l'erba in mezu au geve.
A se reversa a tera delà da seve.

Là sc'in majè au sù destesa
ina laguéta pe ninte ufesa
da sti putenti ragi d'agustu
chi l'han secau u verde custu.

In tra ste èrbe urmai seché,
i van e furmigue afasendé.
I serca in giù carche semensa,
pe tià avanti cun l'esistensa.

U nu tardeà l'assüru cielu
a trasfurmasse in grixiu velu
e a gran tana urmai sgarnia
prestu-prestu a dev'esse incia.

Freidu l'invernu segü-u u seà
e a sigàa a nu canteà,
damentre da u mà versu a culina
u andeà u salmastru de sta maina.

Luciano Marchiano

La pagina dialetto

La Siccità

Nell'aria di un dopopranzo afoso
si sente il canto, di una cicala, noioso,
mentre il salmastro della marina
se ne va verso la collina.

Tace la fontana ormai asciutta.
E' calda la terra dal sole bruciata.
Secca è l'erba in mezzo alle zolle.
Si rovescia la terra di là dalla siepe.

La sopra un muro al sole distesa
una lucertola per niente offesa
da questi potenti raggi d'agosto
che hanno seccato il verde cespuglio.

In queste erbe ormai seccate,
vanno le formiche affaccendate.
Cercano in giro qualche semenza,
per poter tirare avanti con l'esistenza.

Non tarderà l'azzurro cielo
a trasformarsi in un grigio velo
e la grande tana ormai sguarnita
presto-presto dev'essere riempita.

Freddo l'inverno sicuramente sarà
e la cicala non canterà,
mentre dal mare verso la collina
andrà il salmastro di questa marina.

Luciano Marchiano

I Proverbi

L'uiva a dixe "ciù m'impoverisci – ciù t'arichisci"

L'olivo dice "più m'impoverisci, più t'arricchisci" (si riferisce alla potatura della pianta)

U pan d'autri u l'ha sete crüste, chi u mangia, caru u ghé custa.

Il pane degli altri ha sette croste, chi lo mangia caro gli costa.

U l'è brütu cume in resautu.

E' brutto come uno spavento.

U sù u l'è a la grunda.

Sta per piovere.

Storie di Liguria

Il battesimo - La strenna - il nome

In paese oggi è un giorno particolare, è nato un bambino, ed è giunto il giorno del battesimo.
Un lungo corteo si snoda per le strade del borgo, dalla casa dei genitori alla Chiesa Parrocchiale, dove tutto è pronto alla fonte battesimale. I battezzandi erano sempre vestiti di bianco, e anche le famiglie più povere avevano a disposizione il vestitino del battesimo che si passava tra fratellini e sorelline, a volte per più generazioni.
In Liguria era usanza che a portare il battezzando, fosse la levatrice o la madrina. Il padrino e la madrina erano scelti con cura dai genitori, ricercandoli tra persone o parenti di una certa cerchia sociale, che potessero dare garanzia di sostegno al giovane neonato, che diventava così, il loro figlioccio o figlioccia per tutta la vita.
La scelta del nome era molto ponderata. Si doveva tenere presente tutta una serie di nomi da attribuire al neonato, parenti defunti, amici importanti, conoscenti. I nomi dei nonni avevano sempre la precedenza, come quelli dei bisnonni e degli avi, o un lontano agiato parente.
Scelto poi il nome ufficiale da denunciare al battesimo e all'anagrafe del Comune, a volte, più di uno suggeriva un soprannome, concordando di chiamarlo con un secondo nome, se il nome dato non era quello che si preferiva, e così ad esempio si diceva che era stato battezzato Giovanni Battista, ma lo chiamava Giacomo che è più comune e semplice, anche se questo comportava in seguito gravi conseguenze all'anagrafe e nei vari documenti.
Alla fine della cerimonia del battesimo, il solito e più nutrito corteo ritornava a casa dei genitori e tutti si piazzavano sotto il balcone, uomini, donne e bambini, attendendo con pazienza che si aprisse il balcone, gridando ad alta voce: "la strenna-la strenna, lancia-lancia".

Terrazzo dell'Albergo Giuan, in via Colombo, da cui spesso veniva lanciata la strenna

Ecco affacciarsi allora la mamma e il papà con una grande cesta, ed incominciava così una pioggia di nocciole, mandorle, noci e fichi secchi, con le famiglie più ricche che lanciavano qualche caramella e dei soldini. Tutti si accanivano nella raccolta, spintoni, urla, ognuno cercava di raccoglierne più che poteva e i bambini per avere le mani libere, se raccoglievano qualche soldino, se lo mettevano in bocca. Qualcuno nella raccolta barava sfacciatamente, aprendo un ombrello al contrario, con il manico rivolto all'insù.
Nel caso che il lancio dei dolciumi fosse stato modesto o di scarsa qualità, venivano lanciate imprecazioni, augurando sventure in famiglia.
Quando si richiudeva la finestra, la festa era finita e tutti si allontanavano: chi con le tasche gonfie, qualcuno con qualche graffio e vestito strappato. Giunto il buio della sera, in casa con i parenti e amici si preparava un modesto rinfresco a base di sardenara, canestrelli, focaccia dolce e…tanto tanto vino.

Purtroppo dobbiamo segnalare un'altra brutta notizia. Pochi giorni prima di andare in stampa ci ha lasciati l'Ing. Franco Salvadori, presidente della Consulta della Associazioni Liguri.
Affabile, disponibile, sempre pronto a raccogliere le istanze di tutti, lascia un grande vuoto nella famiglia della Consulta, vuoto difficilmente colmabile. Attraverso queste pagine vogliamo rinnovare alla famiglia Salvadori le condoglianze del consiglio direttivo e di tutti i soci della Cumpagnia Armasca che vogliono esserle vicini in questa difficile prova umana e terrena.

LE RICETTE

"Brandacujun "

Ingredienti: 1,2 kg di stoccafisso ammollato, 1 kg di patate, 2 spicchi d'aglio, alcune foglie di prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure di Ponente.

Preparazione: Tagliate a pezzi lo stoccafisso e mettetelo sul fuoco in una pentola bassa e capiente, piena di acqua fredda salata. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassate la fiamma e aggiungete le patate pelate e tagliate in due. Continuate la cottura fino a quando le patate saranno molto morbide. Dopo una mezz'ora, patate e stoccafisso dovrebbero essere entrambi cotti. Scolate il tutto e lasciate intiepidire. Schiacciate le patate e ripulite lo stoccafisso da pelle e lische, sminuzzandolo via via con le dita. Rimettete le patate e lo stoccafisso nella pentola di cottura, condite con sale, poco pepe bianco, prezzemolo e aglio tritati ed abbondante olio extravergine d'oliva. Rimettete il coperchio alla pentola di cottura (eventualmente fissatelo con uno strofinaccio) e cominciate a "brandare" (cioè a muovere la pentola con movimento rotatorio, scuotendola ogni due o tre giri) per il tempo che basta ad amalgamare tutti gli ingredienti ed ottenere un composto omogeneo. Servite caldo, completando con una macinata di pepe ed un filo d'olio extravergine d'oliva. Eventualmente accompagnate con dei crostini di pane.

Vino suggerito: Pigato

"Frittelle di verza"

Ingredienti: 250 g di farina 00, 150 g di acqua, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di lievito di birra, 1 pizzico di zucchero, 200 g di verza.

Preparazione: per iniziare la preparazione bisogna ridurre la verza in foglie, lavarla accuratamente e poi ridurla in piccole listerelle. La verza andrà poi sbollentata per qualche minuto in acqua salata. Scolatela e mettete la verza su dei fogli di carta assorbente così che perdano l'acqua in eccesso. Nel frattempo si può procedere con la pastella. In una ciotola mettere l'acqua, il lievito e lo zucchero ed amalgamare per bene il tutto. A parte mischiate insieme farina, sale e poco per volta aggiungete il mix con acqua e lievito che avete appena preparato. Amalgamate per bene il tutto fino a quando avrete ottenuto una pastella perfettamente liscia a cui dovrete aggiungere la verza ormai perfettamente sgocciolata.

Prendete una padella antiaderente ben capiente e mettete a scaldare abbondante olio di semi. Quando questo inizierà ad essere caldo potrete aggiungere una cucchiaiata circa di composto per realizzare la prima frittella.

Procedere in questo modo fino a quando avrete inserito nell'olio tutte le frittelle possibili, far proseguire la cottura per circa quattro minuti, girare le frittelle ed aggiustare di sale se necessario. Quando le vostre frittelle di verza saranno perfettamente dorate da entrambi i lati potete toglierle dall'olio ed adagiarle su un piatto coperto con carta assorbente così che perdano l'olio in eccesso.

Vanno servite quando sono ancora ben calde e croccanti magari aggiungendo dell'altro sale.

AUGURI di BUONA PASQUA

Impegni permettendo il prossimo numero della nostra pubblicazione, dovrebbe uscire nei giorni antecedenti la Pasqua. Chi riceve "A Cria" per posta elettronica lo troverà nella propria casella, prima delle festività. Gli altri, a cui lo inviamo tramite posta, probabilmente lo riceveranno dopo Pasqua. Per questo motivo il Consiglio Direttivo della Cumpagnia Armasca, vuole inviare a tutti i soci e simpatizzanti, gli auguri per una Buona Pasqua con la speranza che questa festa possa rinnovare in noi la fiducia, la speranza e la gioia.

Ricordiamo ai soci che sono pronte le tessere per il 2018. 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.

Come avrete avuto modo di leggere nella relazione morale e finanziaria a pagina 2, ci siamo lanciati nella raccolta di fondi per il restauro della parte esterna della Chiesetta di San Giuseppe, nella omonima via. In molti hanno già dato un contributo per la spesa che in base ai primi preventivi fornitici da imprese specializzate in questo tipo di lavoro, sarà ragguardevole. Quanto prima contiamo di affidare il progetto ad un professionista che lo presenterà sia alla Curia Vescovile di Ventimiglia - San Remo, che alla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio della Regione.
Chi volesse contribuire ai lavori di restauro può fare la propria offerta o nell'apposito bussolotto presente in chiesa, o presso la nostra sede in via Magellano 3, Villa Boselli o tramite bonifico Bancario sul Conto Corrente aperto, proprio per questo scopo, presso la Banca di Caraglio del Cuneese e della Riviera dei Fiori di Arma con questo **IBAN: IT80 U084 3949 0900 0020 0103655 -** intestato a "*Cumpagnia Armasca restauri*".

Un omaggio ai nostri soci e collaboratori

A MEZALÜNA
Prodotti tipici Liguri
Gastronomia - Vini - Pasta Fresca
Pizza al taglio - Polli allo spiedo
Via Colombo, 276 - 18010 ARMA DI TAGGIA (IM)
Tel. 0184.44.004 - Cell. 335.56.32.685

BOTTI
FOOD SERVICE
Reg. Prati e Pescine
18018 - Taggia (IM)
Tel. 0184 510532
Fax: 0184 510412
botticatering@libero.it

rivierapress.it
www.rivierapress.it