

# A Cria



# da Cumpagnia Armasca

*a vùje da vèja Arma*

35°

Anno

Numero 60 - III trimestre 2019



*L'estate di Arma sembra non voler finire.....*



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](mailto:info@cumpagniaarmasca.it) - [www.cumpagniaarmasca.it](http://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

UN PO' DELLA NOSTRA STORIA  
***I NOSTRI FIORI "LE VIOLETTE"***

Nel primo novecento, le coltivazioni in "piena aria" dei nostri fiori, presentavano una realtà agricola molto diversa dai nostri tempi. Nella piana del torrente Argentina, una grande coltivazione di violette ad opera delle nostre contadine, che seguivano con scrupolosa cura il loro fiorire: era una importante risorsa economica che poteva essere sfruttata in vari modi.

Venivano confezionate, appena colte, sotto forma di mazzolini, ed inviate ai vari mercati del Piemonte, Lombardia e soprattutto all'estero, nella vicina Francia, in special modo a Marsiglia, a Grasse e Nizza, dove esperti profumieri con la distillazione, trasformavano sia il fiore che le foglie in delicatissime essenze, per profumare la casa, la biancheria e le stesse persone. Le violette superavano anche la cortina di ferro per raggiungere i paesi dell'U.R.S.S.

Da noi invece, i pasticceri ottenevano da esse i canditi per ornare le confezioni di dolci.

Il mercato delle violette si teneva ad Arma, nella piazza della stazione, come è documentato dall'immagine di una vecchia cartolina. Là le contadine portavano le ceste piene di fiori, per essere prontamente caricate sul treno, poiché più veloce era la consegna ed il trasporto e meglio si conservava il prodotto, giungendo a destinazione in stato ottimale.

La violetta non era certo un fiore molto resistente e l'industria abbandonò col tempo, la distillazione dei fiori per produrre profumi, usando altre sostanze. La coltivazione di questo bel fiore andò via via calando e ad essa subentrò la coltivazione dei garofani e delle rose, ma ormai eravamo negli anni del dopo guerra. Anche i garofani e le rose furono una grande risorsa economica con le intense coltivazioni sui grandi terrazzamenti delle vicine colline e in parte anche nella piana, ma questa è un'altra gloriosa pagina della nostra storia di cui parleremo nei prossimi numeri de "A Cria".

A. Stella



Il mercato dei fiori delle violette davanti alla vecchia stazione ferroviaria

## L'ANTICA MARINERIA

Per secoli l'attività marittima di Arma, ne ha caratterizzato la sua economia.

E' un nostro dovere ricordare i nostri vecchi marinai, ed i loro drammi vissuti su tutti i mari da dove molti non hanno fatto più ritorno.

Delle loro navi non è rimasto che un lontano ricordo, molta documentazione è andata perduta, quella poca rimasta è gelosamente custodita dalla vecchie famiglie, un passato che ormai è diventato leggenda.

Grazie ai nostri sforzi di ricerca, siamo riusciti ancora a raccogliere diverso materiale interessante.

Nei primi anni dell'ottocento, diversi nuclei familiari si trasferirono dal levante genovese, verso i nostri lidi, con i loro navigli, trasformando così la nostra mariniera in un centro ancora più attivo.

L'antica tradizione cantieristica raggiunse una fiorente attività, sulla grande spianata del Borgo, navi di tutte le dimensioni erano in cantiere: leudi, golette, brigantini, i grandi "gussi", quelli che i nostri pescatori a forza di remi spingevano in alto mare alla pesca di pregiato pesce.

Ricordare questi ardimentosi uomini è un nostro dovere, un piccolo "museo" a ricordo è stato reato presso la sede della nostra associazione in Villa Boselli e dobbiamo dire che si è rilevato subito molto interessante, sia per la gente del luogo, che per i numerosi turisti entusiasti nel visitarlo e conoscere questa nostra interessante storia.

I locali sono diventati, con i passare degli anni, ristretti ed i reperti avrebbero bisogno di essere collocati in nuovi ambienti, racchiudendo i molti modellini in nuove bacheche, in modo tale che possano essere visio-  
nati da tutti coloro che lo vorranno, senza mettere in pericolo i molti particolari nautici.

Nel frattempo è stato creato un bellissimo "logo" che qui sotto riproduciamo, che vorremmo sistemare all'ingresso della nostra sede sociale e dell'eventuale museo navale, per indicarne l'esistenza.



## SANT'ERASMO

Anche quest'anno abbiamo messo in archivio una bella edizione dei festeggiamenti di Sant'Erasmus e questo malgrado Giove Pluvio, la sera precedente, avesse messo in dubbio la manifestazione, per l'allagamento della Chiesetta di San Giuseppe, mentre il parroco don Alessio, stava celebrando la messa prefestiva. Grazie alla collaborazione del Comune, di Arma Pesca, e di volontari, la Chiesa è stata prosciugata e ripulita ed il giorno seguente S.E. Mons. Antonio Suetta, alla presenza della Giunta municipale al gran completo ha potuto celebrare la messa ed aprire la processione con la statua del Santo lungo le vie cittadine. Il Vescovo ha poi impartito di persona la benedizione del mare, prima del rientro in chiesa accompagnato dal suono a festa delle campane.

La sera, prima dello spettacolo pirotecnico, sulla falsa riga di quello che era avvenuto lo scorso anno, si è svolta una processione storica, con l'imbarco sul "gusso" di un Sant'Erasmus in carne ed ossa che ha sfilato lungo la costa, sulla barca illuminata da torce e fuochi.

Ma non solo questo. Fabio Splendori, ha proiettato sul muro esterno dell'abside della chiesa, alcune riprese subacquee effettuate durante le sue innumerevoli immersioni sui nostri fondali marini.

L'esperimento, giudicato molto positivamente dai residenti e dai turisti, verrà con tutta probabilità ripetuto la prossima estate.



Ed ora diamo spazio alle fotografie, in parte realizzate da Tonino Bonomo che ringraziamo pubblicamente. Le foto, anche se prive della filigrana o del marchio copyright sono di proprietà dei rispettivi autori a cui va chiesto il permesso per la riproduzione o copia.





*La processione in mare del Sant'Erasmus notturno e lo spettacolo pirotecnico*

## ALCUNI AMICI E SOCI CHE CI HANNO PRECEDUTO

Purtroppo nelle ultime settimane abbiamo registrato nuovi lutti nelle nostre fila. Poco prima di Sant'Erasmus è mancata all'età di 91 anni, Licia Lagorio, una delle decane della nostra associazione. Manager "vecchio stampo", per anni ha gestito lo stabilimento balneare Manola, una degli armaschi da cui sono nate le basi del turismo balneare. Da moltissimi anni il suo stabilimento ha fornito i portatori della statua di Sant'Erasmus durante la processione in onore del Santo. Attraverso questa nostra pubblicazione desideriamo rinnovare alle figlie Tiziana e Raffaella, i nostri sentimenti di vicinanza porgendo le nostre più sentite condoglianze.



Oltre a Licia Lagorio dobbiamo lamentare anche la scomparsa di Bruno Oddo. Bruno non era nostro socio, ma il suo attaccamento alla nostra terra e la sua continua ricerca di notizie storiche del nostro paese, sui libri o di persona, lo possono di diritto accumunare agli estimatori delle nostre arti e tradizioni. Nel rinnovare le condoglianze alla sorella Maria, lo vogliamo ricordare attraverso una foto scattata da Mauro Vigorosi.



Ci ha lasciati anche Mario Lupi, consorte della nostra socia Silvana Malinverno. Mario era un uomo oltremodo posato. Riflessivo, ma allo stesso tempo operativo, era solito offrire la sua disponibilità, oltre che per la sua attività, anche per la Protezione Civile comunale, dove lo si trovava sempre in prima linea, qualunque fosse l'emergenza, sia che ci fosse un incendio, un inquinamento o soltanto da ripulire dai rovi qualche sentiero di vitale importanza. Rinnoviamo a Silvana ed al figlio Daniele, le nostre più sentite condoglianze.

Infine, nelle scorse settimane è scomparso anche il noto vivaista, Giuseppe Longo, grande lavoratore, ideatore e curatore di molti giardini pubblici e privati non solo della Liguria, ma anche della Costa Azzurra. Era il padre di Antonio, Paolo, Barbara e Franco, quest'ultimo nostro socio da diversi anni. Anche a loro rinnoviamo le condoglianze per la grave perdita.



A testimonianza, se ancora ce n'era bisogno, del richiamo della pista ciclabile che unisce al momento San Lorenzo al Mare con Ospedaletti, ed ora in procinto di esser allungata almeno sino a Camporosso, c'è un episodio accaduto qualche settimana fa a Giuseppe Franco, consorte della nostra socia Elena Marrandino.

Giuseppe, appassionatissimo del mondo delle due ruote a pedali, stava percorrendo la ciclabile in sella al suo "bolide", quando ha visto una handbike a bordo pista con evidenti problemi meccanici. Subito si è fermato a prestare soccorso al malcapitato ciclista, quando con suo grande stupore si è accorto di essere di fronte ad Alex Zanardi, l'ex campione mondiale di Champ Car, che dopo lo spaventoso incidente del 2001, ha abbandonato i motori per passare al paraciclismo dove ha vinto ben 16 medaglie d'oro fra Olimpiadi e Campionati del Mondo. Il buon Giuseppe, sfornito degli attrezzi necessari per aiutare il malcapitato Zanardi, si è reso disponibile di aiutarlo e lo ha quindi accompagnato presso un meccanico ciclista di fiducia dove il campione ha potuto far aggiustare il suo mezzo e riprendere i suoi allenamenti, non prima di aver scattato una foto ricordo.



*Il meccanico armese, Giuseppe Franco ed Alex Zanardi*

# La pagina del dialetto

## U Caretè

U l'ajeva ina beréta  
cun a viséa  
tùta sbridelà.

U cicava  
I fundi du tuscan  
seghitàndu a mastegà.

Ma cande u caru,  
u passava vèxin  
a in'usteia:  
u tiava a martinica,  
u dava ina pata  
scià schéna du cavalu,  
u spüava in tèra  
ascì a cica du tuscan.

U entrava a bevissené in gòtu  
dopu avesse  
sciügau e lèrfe  
cu-u parmu da man.

L. M.

## U Careghè

U giava, pé e strade de l'Arma,  
criandu: careghé, careghé !!  
I garsui, i ghé fajeva u versu,  
andandughe darè.  
Ma u l'ea in brav'omu,  
senza aragiasse  
u cuntinuava a già,  
criandu: Done!Done!  
U ghè u pàjacadreghe,  
purtèime e vustre d'arangia.

L. M.

## Il Carrettiere

Aveva un berretto  
con la visiera  
tutta a brandelli.

Ciccava  
i fondi del (sigaro) toscano  
continuando a masticare.

Ma quando il carro,  
passava vicino  
a una osteria:  
Tirava la martinicca,  
dava una pacca  
sulla schiena del cavallo,  
sputava in terra  
anche la cicca del toscano.

Entrava a bersene un bicchiere  
dopo aversi  
asciugato le labbra  
con il palmo della mano.

L.M.

## L'aggiusta sedie

Girava per le strade di Arma,  
gridando: sedie, sedie!!  
I ragazzi gli facevano il verso,  
andandogli dietro.  
Ma era un brav'uomo,  
non si arrabbiava  
e continuava a girare,  
gridando: Donne! Donne!  
c'è l'impagliatore delle sedie,  
portatemi le vostre da riparare.

L. M.

## I Pruvèrbi

“Tra Marsu e Avri, u gh'è pocu da dì”  
(Tra i mesi di marzo ed aprile, non c'è differenza, come in molte cose)

“Fevrà u cürtu u l'è pésu d'in Türco”  
(Febbraio “corto” è il mese più terribile)

## LE RICETTE

### *“Risotto con i funghi porcini”*

*Ingredienti per 4 persone:* 400 gr. di riso arborio, 400 gr. funghi porcini nostrani, una cipolla, prezzemolo, vino bianco secco, olio extra vergine d’oliva, brodo, sale e pepe q.b.

**Preparazione:** pulire bene i funghi eliminando con un coltello la base e raschiando il gambo per rimuovere eventuali residui di terra e tagliarli a strisce sottili. Fare imbiondire la cipolla tagliata finemente nell’olio extra vergine d’oliva, aggiungere i funghi, bagnarli con il vino bianco secco, facendolo evaporare per consentire ai funghi di prendere “colore”; versare il riso e farlo bene insaporire e, aggiungendo il brodo ben caldo (anche di dado), farlo cuocere al dente, continuando a mescolare. Spolverare con prezzemolo tritato, aggiungendo il formaggio parmigiano.

Lasciare riposare per alcuni minuti prima di servire.

Vino consigliato: Rossese



### *“Tagliatelle verdi al sugo di funghi”*

*Ingredienti per 4 persone:* 500 gr. di tagliatelle verdi fresche di borragine o spinaci, 500 gr. di funghi porcini, una cipolla, uno spicchio d’aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio extra vergine d’oliva, pomodori maturi (o pelati) concentrato di pomodoro, sale e pepe.

**Preparazione:** pulire il prezzemolo, sciacquarlo, asciugarlo e tritare le foglie. Pulire bene i funghi e tagliarli a pezzi, scaldare l’olio in un tegame, unendo la cipolla, l’aglio e il prezzemolo tritati finemente. Quando il tutto è ben rosolato, aggiungere i funghi, facendoli cuocere per alcuni minuti a fuoco moderato. Unire i pomodori maturi oppure i pelati, volendo con l’aggiunta di un po’ di concentrato per agguistare la salsa. Quindi salare e pepare.

Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, quando questa avrà raggiunto il punto di bollore, aggiungere il sale e versarci dentro le tagliatelle facendole lessare per circa 3-4 minuti. Quando saranno al dente, scolarle e versarle in una padella con il condimento preparato in precedenza assieme ad un po’ di acqua di cottura. Far saltare brevemente a fiamma bassa, mescolando affinché le tagliatelle possano assorbire il condimento, aggiungendo, in uscita un po’ di prezzemolo tritato



Vino consigliato: Pigato

## ASPETTANDO SANT'ERASMO

Giovedì 15 agosto, ad Arma, organizzata dalla Running Free, si è svolta la "Sant'Erasmus Summer Race" una gara podistica aperta a tutti. La gara doveva in effetti svolgersi, come tradizione vuole, la vigilia di Sant'Erasmus, ma vista l'emanazione di una allerta meteo, gli organizzatori, per tutelare l'incolumità degli atleti, hanno preferito rimandare la manifestazione sportiva.

La partenza al suono delle campane della chiesetta di San Giuseppe, sul mare, ha visto un considerevole gruppo di atleti darsi battaglia su due distanze: la 5 e la 10km. La vittoria sul percorso più lungo è andata al francese Gilles Cedric, seguito da Luca Cerva Perolin e Denis Capill.

Tra le donne primo posto per Elisa Riciputo davanti a Marianna Yeber.

Uno straniero primo anche nella 5 km con l'inglese Ryan Paul Stevenson davanti a Federico Borio e Federico Manganaro, mentre tra le donne ha prevalso Ornella Turrini che ha superato Silvia Petrucci e Rosella Duccio.



Il nostro Graziano Farina, premia Marianna Yeber



La premiazione della 10 km



La premiazione della 5 km

Come ormai soci ed amici sanno bene, abbiamo da tempo avviato una raccolta fondi per la sistemazione esterna della Chiesetta di San Giuseppe. La raccolta prosegue molto bene e anche se non siamo alla metà della spesa prevista, abbiamo raggiunto la considerevole cifra di 18.000.00 €.

Superfluo ricordare che contiamo come sempre sulla generosità di tutti.

Per chi volesse contribuire ci sono diverse possibilità. Tramite un versamento presso la nostra sede, aperta generalmente il lunedì pomeriggio, ma siamo raggiungibili telefonicamente tutti i giorni, oppure tramite bonifico bancario a questi indirizzi:

Banca di Caraglio, Arma: **IT80 U084 3949 0900 0020 0103655**

Banca Intesa San Paolo, Imperia: **IT76 Z030 6909 6061 0000 0118046 (NUOVO)**



Con tutta probabilità questo è l'ultimo numero de "A Cria" del 2019. Per questo motivo il Consiglio Direttivo ricorda i prossimi appuntamenti del 14 dicembre per la manifestazione "Natale a Villa Boselli" e "La Befana vien dal mare" del 2020 e porge a tutti i soci ed agli amici o semplicemente simpatizzanti, i migliori auguri per le prossime feste natalizie e per il 2020, sperando che sia veramente un anno propizio.



***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

Lavanderia  
**COLOMBO**  
di Frassine Tiziana



Cell. 333 6925860  
Via Colombo, 238 - 18011 ARMA DI TAGGIA (IM)

**rivierapress.it**   
www.rivierapress.it