

# A Cria



# da Cumpagnia Armasca

*a vùje da vèja Arma*

36°

Anno

Numero 61 - I trimestre 2020



©Foto Andrea Biondo

*Semplicemente ..... Arma .....*



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](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

## RELAZIONE MORALE E FINANZIARIA 2019

Come per il passato è doveroso riesaminare il percorso fatto durante tutto l'arco dell'anno appena passato. L'impegno principale è sempre rivolto verso "La grande festa del mare", ossia le celebrazioni in onore di Sant'Erasmus che si tengono da oltre cent'anni, nell'ultima domenica di luglio, in piena stagione turistica.

Anche quest'anno si è svolta nel migliore dei modi con grande soddisfazione di tutti gli "addetti ai lavori": Enti, Capitaneria di Porto, varie Associazioni, Protezione Civile, Pubblica Assistenza Croce Verde, l'Associazione Marinai, Arma Pesca ed i proprietari di molte imbarcazioni che hanno seguito la processione in mare.

Ha fatto molto piacere sentire nell'omelia del Vescovo Diocesano Mons. Antonio Suetta, che ha celebrato la Santa Messa sul sagrato della Chiesetta di San Giuseppe, il ringraziamento alla Compagnia Armasca, per l'impegno profuso in questa tradizionale celebrazione e la cura che dedichiamo a questo antico e sacro monumento che custodisce la statua del Santo.

Gli altri impegni ormai hanno preso dei percorsi fissi durante l'arco dell'anno con la nostra collaborazione, sia nella "Festa della Befana", il "Carnevale dei Ragazzi", il "Natale in Villa Boselli, con la scrittura delle letterine a Babbo Natale e la distribuzione di centinaia di sacchetti di caramelle e dolci.

Continua la pubblicazione del nostro giornale "A CRIA", molto apprezzato e atteso da tutti per le notizie storiche locali che riporta, le vecchie foto e la pagina del dialetto. Viene inviato a tutti i soci e collaboratori anche oltre i confini della nostra Regione e all'estero, ed anche questo è un lavoro non indifferente.

E' sempre un serio impegno quello che abbiamo intrapreso nella campagna di raccolta fondi per i restauri della facciata e del campanile della chiesetta di San Giuseppe, monumento storico molto amato da tutti, in special modo, come abbiamo potuto constatare dai molti forestieri che soggiornano nella nostra cittadina. Siamo giunti a metà della cifra preventivata e quindi il cammino è ancora lungo.

Nuovi soci si sono affiancati alla nostra Associazione, anche se, purtroppo, dobbiamo lamentare la perdita di alcune care persone molto legate a noi e alla nostra tradizione.

Il registro di cassa presenta una situazione finanziaria chiusa in pareggio, con € 1.700,00 in uscita e altrettanti in entrata.

Viste le vicissitudini sanitarie del nostro paese, non appena sarà possibile, sarà indetta l'Assemblea Generale dei Soci, per il rinnovo del consiglio direttivo: a tutti sarà mandato l'invito di partecipazione.



*La nostra sede in via Magellano*

## UN PO' DELLA NOSTRA STORIA "LA STRADA ROMANA"

Nella più antica carta della viabilità, compare il nome di "*Costa Balena*", esiste quindi un'importante documentazione del percorso litoraneo della nostra costa.

Il tracciato della strada romana segue questo itinerario da millenni. Successivamente lungo la "*Riviera*" prese il nome di "*Via della Cornice*", perché il tratto, delimitava come una cornice, l'arco Ligure, ove le rocce scendevano a picco sul mare, tanto che i Romani la definivano una strada scolpita nella roccia che lambiva il mare.

Alcune cittadine della *Costa Azzurra* (antico territorio ligure), ne mantengono ancora il nome, ed anche ad **Arma** esiste tutt'ora la "*Via della Cornice*" che anticamente, iniziava dall'incrocio con la *Via San Francesco* e raggiungeva la *Via Umberto I°* (ora *Via Queirolo*) all'altezza della ferrovia (passaggio livello). Non si sa per quale motivo, un poco storico amministratore comunale, incorporò metà del tracciato, nella *Via Colombo*.

Ricostruiamo il suo percorso che partendo da Roma veniva chiamata "*Julia Augusta*" ed in seguito comunemente chiamata "*Via Aurelia*" che attraversa tutto il nostro territorio comunale. Negli anni '40 fu inaugurato un nuovo percorso, a monte della Città, eliminando così il traffico automobilistico che diventava sempre più intenso e pericoloso nel vecchio tratto della Via



Nazionale che comprendeva anche la strettissima e aspra salita di *Via San Giuseppe*.

La strada romana percorreva per un tratto la sponda sinistra del torrente *Argentina*, al confine con *Riva Ligure*, si dirigeva verso l'interno, fino a raggiungere il valico del torrente in zona *San Martino*, come dimostrano le prime arcate del ponte medievale, mentre nei periodi di secca del torrente usavano, per abbreviare il percorso una variante, ossia un terrapieno costruito nel greto con massi e tronchi di legno che loro chiamavano "*levatum*", ossia strada rialzata, dando così origine al nome "*Levò*" e ancora oggi nei pressi del campo sportivo, porta questo nome.

Questa tecnica era molto diffusa e in alcune località costiere si è potuto rilevare l'esistenza di alcune Vie con tale nome.

Seguendo l'andamento del terreno la strada raggiungeva il Vallone del *Rio Beglini*, quindi procedeva verso il lido del mare, dalla *Via della Cornice* e *Vico Romano*, *Via San Giuseppe*, per raggiungere il "*Castrum Alme*" ossia il "*Castellum II*" un importante posto di sosta e ristoro delle guarnigioni dirette alla conquista della *Gallia*.

È da segnalare che sull'area dove sorge la cinquecentesca fortezza, esisteva il Castello romano e sul promontorio che si spinge in mare una grande "*Torre*", ospitava il "*Corpo di guardia*".

# La pagina del dialetto

## U tramuntu a l'Arma

L'èiga da màina  
andandu sciù e zù,  
a fa rutulà  
st'arena fina.

A bressa a caessa e unde  
e a despeténa  
i mèi cavéi,  
damentre a risaca,  
cun a so s-ciùma gianca,  
a me bagna i péi.

Au tramuntu,  
u cielo  
u diventa russu  
e dipinze  
e nivue gianche.

U sù,  
de longu stancu  
da sò girunà,  
u sé nè va  
daré a Punta de l'Arma,  
a ripusà.  
L.M. - A.S.

A

P

u

è

e

i

a

## Il tramonto ad Arma

L'acqua del mare  
andando su e giù  
fa rotolare  
la sabbia fina.

La brezza accarezza le onde  
e spettina  
i miei capelli,  
mentre la risacca,  
con la sua schiuma bianca,  
mi bagna i piedi.

Al tramonto,  
il cielo  
diventa rosso  
e dipinge  
le nuvole bianche.

Il sole,  
molto stanco  
della sua giornata,  
se ne va  
dietro il "Capo dell'Arma",  
a riposare.  
L.M. - A.S.

Il "Capo dell'Arma" è segnato sulle cartine anche come "Capo Verde" ed è il promontorio dove è posizionato il faro dei naviganti, in mare a 26 m. di profondità è collocata la grande statua di Sant'Erasmus degli abissi.

## I Pruvèrbi

I assidenti i sun cume e föje, chi i semina i coje.  
Gli accidenti sono come le foglie, che li semina poi li raccoglie.

Eiga e fögu, unde i passan i se fan lögu.  
L'acqua ed il fuoco, dove passano si fanno spazio.

Se a mesciga a l'e' buzza u tempu u nu s'accuccia.  
[Pioggia ed umidità hanno contribuito a far cadere e marcire i fioroni dei fichi (mescighe), quindi il tempo non si accuccia (accasa)].

I amisgi sun cumme e mescighe.....serti i son boi, serti i son marsi!  
(Gli amici sono come i fioroni: alcuni sono buoni, altri sono marci)

Se u greca' u china a buriana a l'e' visgina  
Se il vento di grecale si affievolisce un temporale intenso, ma di breve durata, si avvicina

## LE RICETTE

### *“Lingua in salsa verde”*

*Ingredienti per 4 persone: (per la lingua)* una lingua di vitellone (ma quella di vitello è più tenera), una cipolla, una carota, due coste di sedano verde, gambi di prezzemolo, chiodi di garofano, alloro e foglie di alloro, sale e pepe. *(per la salsa verde)* prezzemolo in abbondanza, un tuorlo d'uovo sodo, capperi sotto sale o aceto, mollica di pane, pinoli, olive verdi, uno spicchio d'aglio, aceto di vino, olio e.v.o. q.b.

#### *Preparazione della lingua*

Mettere la lingua in circa due litri d'acqua in una pentola a pressione assieme alla cipolla spelata, ai chiodi di garofano, la carota, il sedano e i gambi di prezzemolo, non dimenticando l'alloro, il pepe in grani ed il sale. Far bollire la lingua per circa 45 minuti ed a cottura ultimata lasciare raffreddare nell'acqua di cottura.

Quando la lingua sarà più tiepida, spellarla e, avvolta nella pellicola metterla in frigorifero perché si rassodi.

#### *Preparazione della salsa*

Lavare il prezzemolo staccando le foglie che saranno asciugate su un canovaccio o su carta da cucina. Sciacquare e asciugare i capperi. Mettere il prezzemolo, i capperi, il tuorlo d'uovo, e pinoli, le olive verdi e la mollica di pane bagnata nell'aceto e poi strizzata, un po' di aglio grattugiato (non troppo) e l'olio, in un frullatore frullando alla massima velocità. Mettere la salsa in frigorifero.

#### *Impiattamento*

Qui le tesi si dividono. C'è chi taglia la lingua a fettine con il coltello, c'è chi lo fa con l'affettatrice. Vi possiamo assicurare che la differenza è minima ed è valutabile più con l'occhio che con il palato. Stendere le fettine su un piatto di portata avendo cura di ricoprire ogni strato con la salsa.

Vino consigliato: se consumata nel periodo invernale consigliamo un Rossese di Dolceacqua, se consumata nella stagione calda un vermentino fresco



### *“Fave, salame e sardo fresco”*

*Ingredienti:* beh, per questa ricetta non ricetta gli ingredienti sono noti, e per quanto riguarda le quantità diremmo q.b., quanto basta.

La Pasqua, o meglio Pasquetta significa gita e picnic a base di fave, salame e sardo fresco. Tradizione vuole infatti che le fave vengano sbucciate al momento e che siano accompagnate da fette di salame. Solitamente si preferisce il felino, ma nulla vieta che si possa propendere verso il Milano oppure il classico cacciatorino. Il tutto andrebbe accompagnato con un formaggio relativamente fresco, un “primo sale”.

Cosa su cui non si può transigere è invece il vino: decisamente deve essere un bianco tenuto al fresco in uno dei contenitori per il trasporto delle bevande.

L'unica cosa su cui si può discutere è la gradazione, ma anche questo è questione di gusti e di chi poi deve guidare la macchina per il ritorno.



## La befana vien dal mar...

Come tutti gli anni il primo appuntamento è quello della partecipazione alla festa della Befana, ormai, come noto ad **Arma** " la Befana vien dal mare", imbarcata sul grande "gusso" da pesca, percorre tutto il lungomare, per fermarsi sul grande piazzale Chierotti, antistante la spiaggia, dove sono allestiti giochi e divertimenti per i più piccini con grande affluenza di pubblico.

La nostra Associazione ha contribuito, come sempre, con la distribuzione lungo il percorso, di cinquecento confezioni di caramelle, offerte dai "Re Magi" che aprivano la sfilata. La Befana, infatti, così vecchia e decrepita, a mala pena è riuscita a sollevare la scopa: cosa volete farci, abbiamo solo quella. Ora vorremmo farle gustare la pensione e per questo siamo alla ricerca di una ...più giovane che possa "durare" qualche anno in più.....



Nelle foto, tratte in parte dal sito [Sanremonews.it](http://Sanremonews.it), alcune fasi della manifestazione 2020

## Continua la tradizione del **PRESEPE**

Da quando ci è stata consentita la conservazione e manutenzione della prima chiesa di Arma, la chiesa di San Giuseppe, la Cumpagnia Armasca ha sempre realizzato nelle settimane che precedono il Natale, il presepe per onorare e ricordare coloro che hanno frequentato quella chiesa più di 200 anni fa, vale a dire nella stragrande maggioranza pescatori. Per questo motivo la ricostruzione dell'evento di Betlemme, avviene quasi sempre con un qualcosa che ricordi il lavoro e la fatica dei pescatori.



Da questo viene l'idea di quest'anno, quella di adoperare una nassa come parte integrante del presepe.

La nassa per chi non è ligure o ha poca dimestichezza con le cose marine, non è altro che un grande imbuto fatto di giunchi, con cui i pescatori erano soliti catturare i pesci, in special modo polpi e aragoste.



Gli incauti abitanti del mare, attirati da qualche straccio di colore bianco, una

volta entrati nella nassa, che era stata calata sul fondale, a causa del suo metodo di costruzione non riuscivano più ad uscirne e potevano così essere facilmente catturati.

Ebbene a questo hanno pensato il presidente Angelo Stella ed il tesoriere Roberto Saleri quando quest'anno hanno dato inizio alla loro opera, immortalata dalla macchina fotografica di Angela Lotti e, come diceva Noel, vale più un disegno, in questo caso delle fotografie, che cento dissertazioni.



Come alcuni amici ci hanno segnalato, il nostro sito [www.cumpagniaarmasca.it](http://www.cumpagniaarmasca.it) per un lungo periodo non è stato visibile. Abbiamo infatti subito un attacco informatico, un virus, termine purtroppo tanto in uso in questi giorni, che ci ha impedito di lavorare, anche perché il provider, per evitarci di causare involontari danni ad altri utenti, ci ha proibito l'accesso. Per ripristinare il tutto ci sono voluti due tecnici che hanno lavorato a lungo, cancellando i "vermetti". C'è ancora tanto lavoro da fare a cominciare dalla grafica, ma ora il sito è nuovamente visitabile senza incorrere in sgradevoli sorprese. Prossimamente quando anche la grafica sarà rinnovata avremo nuovamente un sito come si deve.

## Tesseramento

E' in corso il rinnovo del tesseramento per l'anno 2020. L'unico introito per la nostra Associazione rimane sempre una forte partecipazione di tutti i soci, in quanto non ci sono più contributi da Enti pubblici e tutto grava pesantemente sul nostro bilancio, e solo aumentando gli sforzi riusciamo sempre a portare a termine le nostre iniziative programmate.



## Rinnovo Consiglio Direttivo

Prossimamente quando il Coronavirus ci avrà lasciati, sarà indetta l'Assemblea Generale dei Soci per il rinnovo del Consiglio Direttivo.

A tutti i Soci sarà inviato l'avviso d'invito con le modalità di partecipazione.



Continua la raccolta fondi per il completo restauro della parte esterna della Chiesa di San Giuseppe, attualmente in precarie condizioni, la somma raccolta ha raggiunto la cifra di € 20.000 ossia la metà della spesa preventivata. Il cammino è ancora lungo e contiamo sulla generosità di tutti, per giungere al più presto all'inizio dei lavori.

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)**



## Un omaggio ai nostri soci e collaboratori



**Tendaggi Santini**  
di Santini Roberta

- Tessuti e Complementi d'Arredo
- Biancheria per la casa, il bagno e il letto

Arma di Taggia - Via Queirolo, 16 - Tel. 0184.43094 - P.IVA 00400710083