

# A Cria



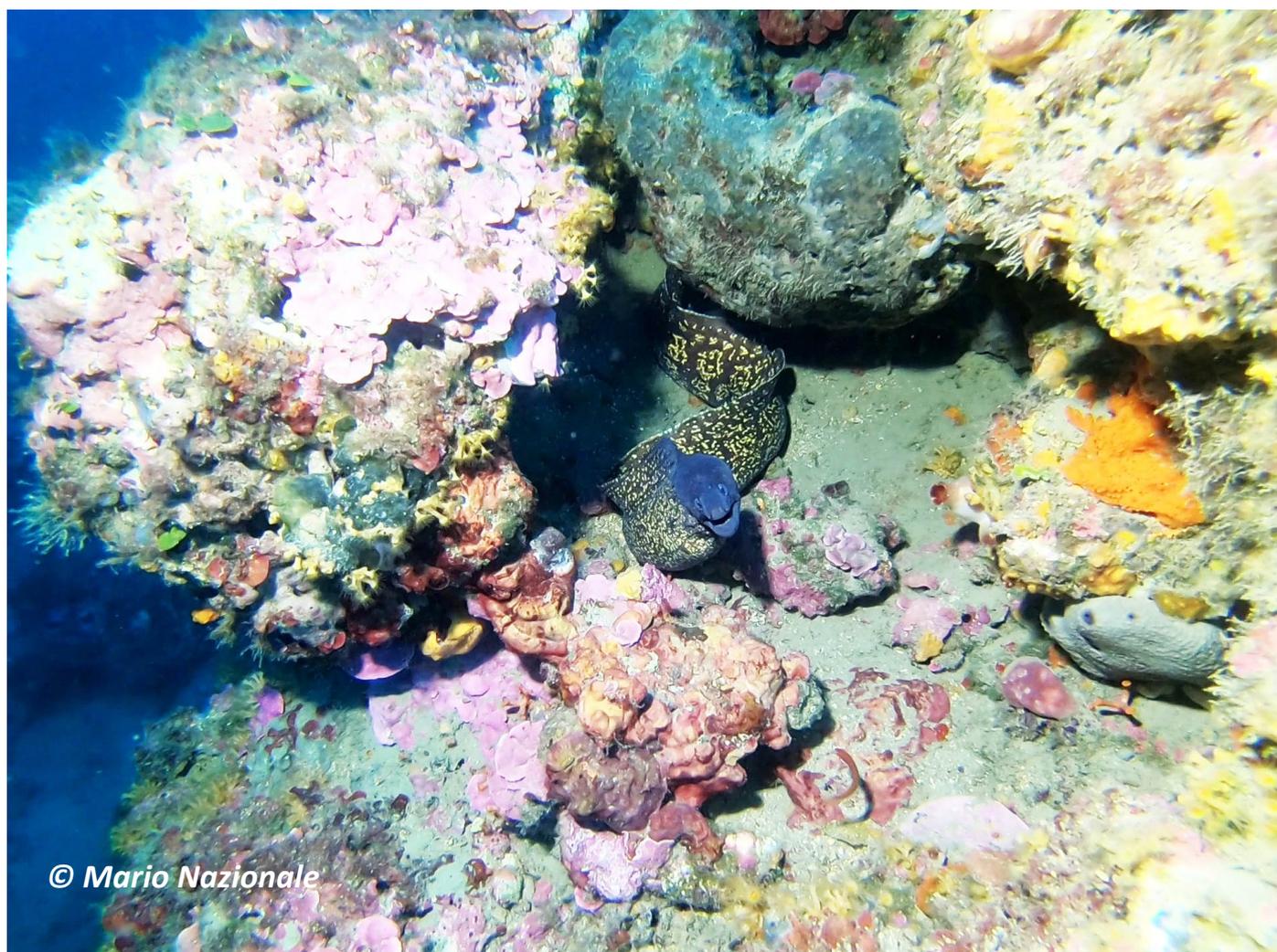
# da Cumpagnia Armasca

*a vùje da vèja Arma*

36°

Anno

Numero 62 - II-III-IV trimestre 2020



© Mario Nazionale

*Arma non propone soltanto mare e spiagge dalla sabbia finissima, ma anche meraviglie sottomarine che pochi fortunati ci permettono di conoscere da vicino*

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



## UN PO' DELLA NOSTRA STORIA

### **I SARACENI**

"Barbari", così venivano chiamati i "saraceni", dalle genti della costa, bande di predoni, dediti al brigantaggio, avversi alle popolazioni cristiane, dichiarando loro guerra, saccheggiando chiese e luoghi di culto, asportando oggetti preziosi, procurando sequestri di persone, per chiederne il riscatto, lasciandosi dietro una scia di distruzione, morte e desolazione.

Attorno alla fine del 900 una grande moltitudine di barbari, si stabilì nella fortificazione di *Frassineto*, in Francia, vicino a Nizza, da dove partivano per le loro scorrerie, verso i nostri territori: Ventimiglia, Sanremo, la Costa Armedana, Taggia e i paesi dell'entroterra come Cipressa, Terzorio, Pompeiana, a volte spingendosi fino a Marsiglia. Tutti subirono i loro attacchi con inaudita crudeltà.

I ruderi dell'antico Castello Romano, sopra il promontorio della collina dei Castelletti, la stessa Grotta dell'Arma, divennero per loro un approdo nascosto e sicuro da dove uscivano a notte fonda per meglio sorprendere nel sonno, le genti dei paesi vicini.

Stabilitisi anche nella località di "*San Giorgio*", nel Castello di Campo Marzio, (ancora oggi se ne vedono i resti) lungo la strada della Valle Argentina, allo scopo di controllare il passaggio delle popolazioni che si recavano verso i paesi della Valle e nel vicino Piemonte, raziando ogni loro avere.

All'epoca era proprietario delle nostre terre il Vescovo di Genova *Teodolfo*, che dovette più volte intervenire a salvaguardia di queste devastazioni, non potendo più subire questi feroci attacchi che duravano ormai da decenni. Il dominio saraceno durò per circa un centinaio d'anni. Nel 972 le popolazioni locali si riunirono con una loro folta schiera di combattenti di diverse origini: Liguri, Provenzali, Piemontesi, come descrive Gio Battista Grossi (1683) nel suo libro che racconta la cacciata di queste bande di crudeli devastatori, con una dura battaglia alla rocca di "*Frassineto*", espugnandola, uscendone vincitori, mettendo in fuga per sempre questa stirpe di barbari invasori.

In memoria di questo straordinario evento, nella "*Grotta*", che fu il covo "*Saraceno*", venne eretta una cappella in onore della "*SS. Vergine Annunziata*", che prese il nome di "*Madonna dell'ARMA*". Da allora, divenuto un importante Santuario, è sempre stato visitato nel tempo, con moltissima devozione da grandi gruppi di pellegrini, .

Il piccolo nascente Borgo Marinaro, che sorgeva a ridosso della Grotta, prese il nome di "*ARMA*", come gli antichi Liguri indicavano nel loro idioma una "*Grotta*", in "*barma o balma*".

Eravamo attorno all'anno 1100, come risulta dall'Archivio Vescovile della Diocesi d'Albenga, la Chiesa della Grotta dell'Arma, era tenuta al pagamento delle decime, un documento che attesta l'esistenza della nostra comunità già in quell'epoca.



## Covid 19

A causa della grave situazione venuta a crearsi per la pandemia che ci ha colpiti, abbiamo dovuto sospendere ogni attività, e dal mese di marzo fino a fine maggio è stato un "lockdown" generale.

Erano in corso i preparativi per l'ormai tradizionale "Carnevale dei Ragazzi", erano stati preparati ben cinquecento sacchetti di caramelle da distribuire lungo il percorso e sul palco, quando arrivò la sgradita notizia: il Carnevale non si fa più".

Ci ritirammo di buon ordine e seguimmo tutte le disposizioni impartite dall'Autorità.

Giunse così il mese di Giugno, l'estate era alle porte, gli stabilimenti balneari avevano già preparato tutto in precedenza, ma anche qui subentrarono nuove severe disposizioni.

Per noi il mese di Luglio significava "Sant'Erasmo", come fare? Era quello che ci chiedevamo. Una così tradizionale ultra centenaria manifestazione, grande festa del nostro mare, era in pericolo.

Subito si interpellò l'Amm.ne Comunale, l'Ufficio Turismo, e si decise di comune accordo di rinunciare alla posa dei lumini sul mare ed allo spettacolo pirotecnico. Con la Parrocchia si stabilì di fare solo la manifestazione religiosa, senza processione e banda musicale, di celebrare la Santa Messa, con i fedeli sistemati lungo la via San Giuseppe, con le sedie debitamente distanziate.

La statua del Santo è stata posta al fianco dell'altare sulla via, la Santa Messa, celebrata dal nostro Vescovo diocesano Mons. Antonio Suetta.

Al termine della funzione, la statua di Sant'Erasmo, trasportata sulla battigia dai pescatori, è stata imbarcata sul tradizionale "gusso", per la altrettanto tradizionale processione in mare e benedizione delle acque, con ritorno alla Chiesetta, al suono gioioso delle campane.



Tutto questo si è dimostrato ben programmato, con una riuscita ottimale, anche se ridotta, della manifestazione, con la presenza, nonostante tutto, di un numeroso pubblico di fedeli.

Purtroppo l'attività dell'Associazione, si è molto ridotta: lavoriamo sempre per realizzare il nostro giornale, seguiamo con attenzione la raccolta dei fondi per il restauro della Chiesa di San Giuseppe, per la quale è stata già raccolta una buona somma che ci fa sperare bene per il futuro.

Abbiamo stanziato, come Cumpagnia Armasca, un contributo in parte per la Croce Verde Arma Taggia e in parte con il Supermercato Conad Riviera Shopville di Arma, la Protezione Civile del Radio club Valle Argentina, l'Associazione Arma pesca, per l'acquisto di materiale e viveri per gli operatori sanitari del reparto Covid 19, di Sanremo e Imperia.

**Ecco la lettera invitaci da S.E. Mons.  
Antonio Suetta al termine dei festeggia-  
menti in onore di Sant'Erasmus 2020**



*Antonio Suetta*  
*Vescovo di Ventimiglia - San Remo*

Sanremo, 6 agosto 2020.

Signor Presidente,

lieto di aver partecipato alla Festa di Sant'Erasmus, così solenne nell'espressione delle tradizioni e tanto raccolta nella devozione, ringrazio per il suo gentile pensiero e La prego di estendere a tutti i Soci di codesta benemerita *Cumpagnia* il mio affettuoso saluto e la mia abbondante Benedizione

Rispettosi saluti.



+ *Antonio Suetta*  
✠ Antonio Suetta  
Vescovo di Ventimiglia - San Remo

Pregiatissimo Signore  
Sig. Angelo STELLA  
Presidente *Cumpagnia Armasca*  
"Villa Boselli"  
Via Magellano, 3  
18011 ARMA DI TAGGIA (IM)



Sant'Erasmus di molti anni fa: a sinistra (di spalle) Gianfranco Carretta, a destra con la camicia chiara Stefano Siffredi "Stiene" ed alla guida del motoscafo Andrea Bolla, a poppa Alessandro Bolla

Altre foto di Sant'Erasmus 2020



*Il nostro sole bacia la passeggiata anche in tempi di "zone gialle o arancio". Lo testimoniano i nostri soci Elena Marrandino e Giuseppe Franco che sostano, assieme alla pro nipote Sofia davanti al mosaico del Leudo realizzato da Umberto Corradi.*

*(la mascherina è stata abbassata solo per dire B---n e fare la fotografia)*

# La pagina del dialetto

## E Rundue-è

I se ne sun ande-è,  
da giurni,  
a issu i ögi au cielu,  
ma vegu sulu nivue  
chi furma in grigjiu velu.

Rundue-è u nu ghe n'è ciù.  
I sun partie per tère  
duve i truvean caù,  
sti ujeleti gianchi e negri,  
chi ama tantu u su.

In cielu u ghè restau  
ste nivue gréve,  
che, prestu  
i purtean a neve.

Cuscì, u ariveà l'invernu  
che cun i sò giurni griji,  
u pà eternu.

E mì cu u sguardu  
all'insciü giau,  
a mieò u ricordu  
che ste rundue-è  
i m'han lasciau.

A sò caseta, stu belu niu  
che suta a grunda  
i l'han costruìu.

Ma cande u calendaiu,  
u me dià  
che San Benedetu u l'è arivau  
a mieò ancù,  
stu niu abandunau.

Cun a speansa  
de sentì prestu  
i canti alegri,  
de stì ujeleti...gianchi e negri.

L.M.

## Le Rondini

Se ne sono andate  
da giurni,  
alzo gli occhi al cielo,  
ma vedo solo nuvole  
che formano un grigio velo.

Rondini non ce ne sono più.  
sono partite per terre  
dove troveranno caldo,  
questi uccelletti bianchi e neri,  
che amano tanto il sole.

In cielo ci sono rimaste  
queste nuvole pesanti,  
che, presto  
porteranno la neve.

Così, arriverà l'inverno  
che con i suoi giorni griji,  
sembra eterno.

Ed io con lo sguardo  
girato all'insù,  
guarderò il ricordo  
che queste rondini  
mi hanno lasciato.

La loro casetta, questo bel nido  
che sotto alla grunda  
hanno costruito.

Ma quando il calendario  
mi dirà  
che San Benedetto è arrivato  
guarderò ancora  
questo nido abbandonato.

Con la speranza  
di sentire presto  
i canti allegri,  
di questi uccelletti... bianchi e neri.

L.M.

A

p

u

é

s

i

a

## LE RICETTE

### **“Lumache alla ligure”** (secondo la ricetta di Nonna Paola)

**Ingredienti per 4 persone:** almeno 50 lumache, 300 gr. di pomodori, 2 spicchi di aglio, olio extra vergine d’oliva, 20 gr di pinoli, una cipolla, prezzemolo, rosmarino, alloro, menta, vino rosso, sale e pepe q.b.

**Preparazione:** Le lumache sono un piatto che prevede una accurata e lunga lavorazione (soprattutto per far spurgare i gasteropodi), ma la fatica viene presto ricompensata dalla bontà delle stesse. Anticamente le lumache venivano raccolte nei campi subito dopo che la pioggia aveva bagnato la terra e le foglie di cui sono ghiotte. Quando il numero era consistente, venivano messe in una cassetta, (bloccata con un grosso peso perché le lumache hanno molta forza e riescono a sollevare il coperchio andando in tutte le direzioni) contenente crusca o farina gialla per farle spurgare. Oggi questa operazione



viene superata con l’acquisto delle lumache nei supermercati, ma bisogna fare attenzione che, anche se sono precotte, probabilmente non sono state spurgate e quindi bisogna eliminare la parte nera che da un cattivo gusto amaro. Sciacquate in acqua e aceto sino a che non fanno più schiuma, vanno passate in ultimo sotto l’acqua corrente e messe a cuocere in acqua fredda salata con l’aggiunta della menta, per circa mezzora. Una volta tolte dal loro guscio aiutandosi con un paio di pinzette o con uno stuzzicadenti, bisogna eliminare la parte finale riconoscibile dal colore nerastro. Poiché l’occhio vuole la sua parte, molte di esse andranno poi rimesse nel suo guscio prima di procedere alla cottura definitiva che avverrà in una pentola assieme al soffritto che sarà stato preparato in precedenza con cipolla, aglio, carota, pinoli, rosmarino, menta, alloro e vino rosso. Giunti a questo punto ci sono due versioni: chi aggiunge al soffritto dei pelati e chi no. Questione di gusti. Portato a bollire il soffritto bisogna aggiungere le lumache e cuocere ancora per circa un’ora a fuoco moderato.

Vino consigliato: Rossese di Dolceacqua

### **L’antiga famija: U bacan**

“Bacan” significava brevemente “padrone” ossia il “capo”, colui che oggi viene definito come *capo famiglia*. La definizione di “bacan” deriva dal gergo dialettale di bastone o bacchetta e si addiceva proprio a chi aveva il comando. Qualunque cosa diceva il “bacan”, sia esso un contadino, uomo di mare o altro, qualunque fossero gli ordini che dava, non si discutevano. Era sempre austero, deciso nel ragionare, e rispettato con devozione. La sua compagna o moglie era chiamata la “bacana”, governava la famiglia e la casa. Le donne di campagna collaboravano nei lavori giornalieri, come coltivare l’orto e curare gli animali, mentre le “bacane” che vivevano sulla costa, avevano anche il compito di riassetare le reti da pesca. In seguito, col passare del tempo, la denominazione di “bacan” venne data, non più ad un capo famiglia, ma ad una persona a capo di un esercizio o azienda commerciale.

### **Alcuni amici e soci che ci hanno preceduto**

Purtroppo negli ultimi mesi abbiamo registrato nuovi lutti nelle nostre fila. Poco prima di Sant’Erasmus è mancato Agostino Neri, nostro socio da molti anni, da sempre appassionato del mare, che ha lasciato un grande vuoto in chi lo ha conosciuto bene da vicino. Qualche settimana più tardi, alla bella età di 96 anni, ci ha detto addio Giovanna Pivas Cozzi, la mamma dell’indimenticato On. Gianni Cozzi. Pur se l’età non le consentiva di muoversi come avrebbe voluto, ci è sempre stata vicina per tramite della nostra “storica” d’eccezione, la prof. Laura Garberoglio. Alle famiglie, le nostre condoglianze più sentite e sincere.

Come ormai soci ed amici sanno bene, abbiamo da tempo avviato una raccolta fondi per la sistemazione esterna della Chiesa di San Giuseppe. La raccolta prosegue molto bene e anche se non siamo ancora alla metà della spesa prevista, abbiamo raggiunto la considerevole cifra di 20.000.00 €.

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**

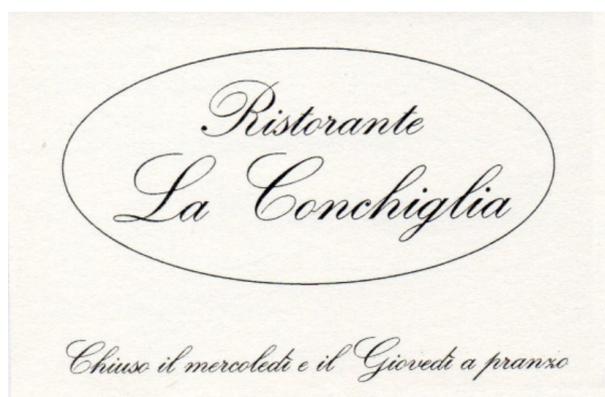
Banca Intesa San Paolo, Imperia: **IT76 Z030 6909 6061 0000 0118046 (NUOVO)**



Questo è l'ultimo numero de "A Cria" del 2020 e non possiamo darvi l'appuntamento per le manifestazioni ormai consuete come "Natale a Villa Boselli" e "La Befana vien dal mare". Conoscete molto bene quale è la situazione sanitaria. Ci sarà comunque qualche attrazione, soprattutto per i più piccoli, ma i mega raduni a cui ci eravamo piacevolmente abituati, sono purtroppo rimandati a momenti migliori. Per questo motivo il consiglio direttivo porge a tutti i soci, agli amici o semplicemente simpatizzanti, i migliori auguri per le prossime feste natalizie e per il 2021, sperando che sia veramente un anno propizio e per essere meglio di quello che sta per finire, ci vuole veramente poco.



***Un omaggio ai nostri soci e collaboratori***



CONCHIGLIE CERAMICHE  
BIJOTTERIA CORALLO  
ARTIGIANATO

Via Lungomare, 35  
Tel. 339.2004655  
Arma di Taggia (IM)

**rivierapress.it** 

[www.rivierapress.it](http://www.rivierapress.it)