



MOSTRA D'ECCEZIONE AL DUCALE
UN VIAGGIO
MAGICO



Capolavori di pittura dal Cinquecento al Novecento sono esposti al Ducale in una mostra che porta le firme di Giuseppe Marcenaro e Piero Boragina ed è intitolata "Viaggio in Italia". Dopo la Retrospectiva su Van Dyck e "El siglo de los genoveses", questa è la terza mostra di grande rilievo ospitata a Palazzo Ducale e sottolinea la vocazione culturale della città impegnata nel cammino che la porterà al 2004, anno in cui essa sarà capitale europea della cultura. Il Viaggio inizia nello splendore delle Corti rinascimentali e prosegue poi sulle orme dei grandi viaggiatori dal nome illustre, per cui ai dipinti si aggiungono anche manoscritti. Si tratta di un tuffo a ritroso nel tempo (del quale diamo le foto di alcuni dipinti) attraverso cinque secoli di arte, storia e cultura del nostro Paese rappresentati da circa 800 opere tra dipinti, sculture, manoscritti e rari volumi. In un racconto scandito in 14 sezioni il visitatore incontrerà straordinari capolavori firmati dai Grandi dell'arte. La mostra durerà sino al 29 luglio ed è sistemata nel Munizioniere e nel Sottoporticato del Ducale. Gli orari: dal martedì alla domenica dalle 9 alle 21, con chiusura delle biglietterie alle 19,30. (Il lunedì chiusura totale) L.ingresso costa L.15.000.= intero, 10.000.= ridotto, 6000.= per le scuole. Il biglietto speciale per la visita alla Mostra ed all'Acquario costa ri-

spettivamente L. 30.000.=, 22.000.= e 15.000.=. Possibilità di audio-guida in italia (L. 5.000.=) e di visite guidate prenotabili (individuali e gruppi) al numero telefonico 010.562390.

Nella foto sotto il titolo: CORTEO MAGICO, olio su tela attribuito a Gerolamo da Carpi (Roma - Galleria Borghese).



Le foto: 1) **DOPPIO RITRATTO** del Giorgione (1500 c.-olio su tela-Roma -Galleria di Palazzo Venezia). 2) - **CONCERTO** di Anonimo Italiano (1500 c.- olio su tela - Londra - National Gallery). 3) **RITRATTO DI ANDREA DORIA** di Jan Metsys (1509 - olio su tavola - Genova Galleria di Palazzo Bianco). 4) - **LA MADDALENA SEDUTA IN PREGHIERA DAVANTI AL CROCIFFISSO** del Giampietrino (1520, olio su tela - Milano Civica Raccolta d'Arte). 5) - **PIAZZA SAN GALLO A FIRENZE** di Ruggero Panerai (1885, olio su tela - Collezione privata).

AMERICA DEL NORD USA

New York

Dal 20 febbraio al 15 marzo si è svolta presso la Casa Italiana Zerilli Marimò della New York University in Manhattan la "Mostra Parole e immagini futuriste" focalizzata sull'importante archivio del Futurismo italiano della collazione Wolfson, che già avevamo annunciato sul numero scorso di "Gens Ligustica". L'iniziativa è stata realizzata dalla Fondazione Regionale Cristoforo Colombo di Genova, socio sostenitore della Associazione Liguri nel Mondo, che si è avvalsa dei rapporti con le nostre associazioni negli USA - opportunamente stimolate dalla sede centrale - per promuovere la conoscenza dell'evento tra le comunità liguri

★★★

L'Associazione Liguri nel Mondo di New York ha voluto terminare l'inverno in un angolo tranquillo del South Street Seaport, nel nuovo ristorante "Quartino", con una cena a base di farinata e "focaccia di Recco": così è scritto sul foglio "A vox de Liguri", che ha precisato "...è stato fatto venire da Genova un cuoco specializzato in farinata e focacce".

★★★

Scoppiettante l'inizio della primavera, con una scelta nata da una telefonata di alcuni mesi fa tra il Governatore Romairone e il Presidente internazionale Giuseppino Roberto, che ha suggerito il nome del cabarettista Roby Carletta.

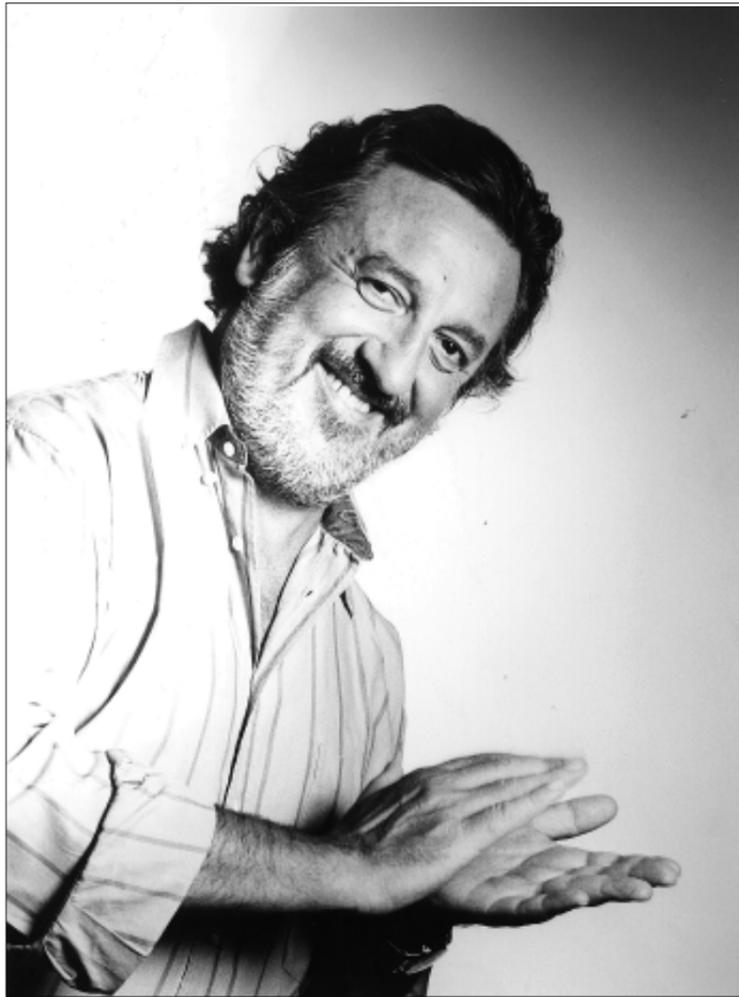
Lunedì 2 aprile presso il ristorante "Covo dell'Est", un Roby Carletta, un po' "sfuso" e infreddolito ma in gran forma, si è esibito in uno spettacolo di cabaret:

Roby Carletta ha scritto di suo pugno per il nostro giornale il resoconto della serata, che siamo lieti di pubblicare, riportando anche il suo desiderio di ringraziare il Presidente Roberto e tutta l'Associazione Liguri nel Mondo per questa opportunità.

Ecco quanto ha scritto Roby Carletta:

"Lunedì 2 aprile assorbito da una primavera newyorkese che segnava lo zero mi sono presentato in ritardo di un'ora (perché tra fusi orari, ora legale italiana e ora legale appena cambiata il giorno prima a New York, il mio orologio dava veramente i numeri) al Ristorante "Il Covo dell'Est" nell'East Coast, dove una nutrita schiera di liguri americanizzati mi stava con impazienza aspettando.

Questo l'inizio di cronaca di una serata che mi ha visto "fortunato" protagonista di uno spettacolo di cabaret a favore dell'Associazione Liguri nel Mondo capitanata dal super organizzatore Carlo Romairone Governatore dell'Associazione e con la presenza del Presidente Amedeo Sivori entrambi anfitrioni e padroni di casa in un simpatico ristorante toscano dove l'at-



L'espressione accattivante di Roby Carletta.

mosfera di tifo nei miei confronti è stata rafforzata soprattutto da parte dei genoani che avevano da poco assaporato la vittoria sulla Samp nel derby di casa.

Se non fosse stato per l'ora d'inizio della cena alle 18.30, orario in cui i genoani al massimo prendono l'aperitivo e gli americani si apprestano a tavola, tutto parlava genovese: scam-

bi di saluti in dialetto, la solita confusione tipica degli italiani nelle serate di festa e le fumanti lasagne bagnate con generosi fiaschi di chianti tra uno sventolar di sciarpe rossoblu e blucerchiate.

C'era persino chi si è presentato con una vettura dalla targa personalizzata (negli USA è molto frequente questa abitudine) con su scritto: WLASAMP.

Al termine dell'abbondante cena che mi ha rimesso alla pari con la cucina newyorkese povera nei contenuti ma ricca nei conti, sono salito sulla pedana ed ho esordito: "Vi mando il saluto dei genoani che sono invidiosi che viviate nella "Grande Mela", mentre loro devono vivere nella "Grande Cipolla", nel senso che non ci resta che piangere, con le due squadre in serie B, le palanche che mancano e il G8 in arrivo che ha ridotto Genova in una battaglia navale: G8 colpita, affondata!"

Gli ho parlato pure del mitico zio d'America che una volta avevamo un po' tutti: è la storia di quel ligure che andava a far fortuna in America e poi come dice la canzone tornava per sistemarsi in una villetta sul mare e finire lì la sua vecchiaia; oggi invece se allo zio d'America viene in mente di ritornare in Italia, nel giro di pochissimo tempo il fisco te lo spolpa vivo e in men che non si dica ritorna povero pronto a ripartire.

Storie, aneddoti, battute e alla fine una poesia dal titolo "Genova 2000" da me scritta appositamente per la fine del millennio come augurio per Genova di regalare al nuovo millennio tanti figli importanti e famosi come nel precedente.

Applausi, abbracci, entusiasmi forse un po' di malinconia.

Ma i tempi sono cambiati; oggi in sette ore si vola a Genova per gli inguaribili amatori di gnocchi al pesto o di stoccafisso accomodato.

Nello slang americano ci scappa sempre qualche belin e questo tutto sommato ti fa sempre un gran piacere".

★★★

"A VOXE DI LIGURI", bollettino del marzo 2001, informa che alla fine

del mese di aprile o nei primi giorni di maggio avrà luogo una cena con ascolto di brani della commedia genovese di Plinio Guidoni "Ritorno a Pentema", nel progetto di Etta Cascini, che sarà presente a New York. L'atto unico di Plinio Guidoni sarà preceduto da una introduzione, scritta e incisa da Giuseppino Roberto, presidente dell'Associazione Liguri nel Mondo, mentre l'interpretazione è stata registrata dal Gruppo teatrale E.N.D.A.S.S. di Genova

Sonoma

Nella ridente vallata vinicola a nord della Baia di San Francisco, in Sonoma - bella cittadina, ordinata e con apprezzabili vestigia storiche - il Governatore della Associazione Liguri nel mondo per la West Coast degli U.S.A. Richard A. Cuneo, di famiglia originaria della Fontanabuona come chiaramente rivela il cognome, svolge la sua intensa attività di imprenditore di successo, di uomo d'affari impegnato nelle attività economiche e sociali, e sempre attento ai problemi dei liguri della costa occidentale degli Stati Uniti.

Puntuali sono le sue informative alle associazioni liguri californiane - San Francisco, Stockton, Santa Rosa, e recentemente anche Los Angeles - per informarle sulle notizie provenienti da Genova e dalla Liguria. Recentemente ha trasmesso una completa documentazione - da lui reperita in internet in base alle notizie che gli avevamo inviato - sui corsi estivi dell'Università di Genova a Santa Margherita ligure, aperti

SEGUE A PAG. 13

OCEANIA

AUSTRALIA Melbourne

Piero Ciardullo ci ha informato a fine marzo che la comunità ligure di Melbourne "tira avanti abbastanza bene". E' finita l'estate, durante la quale le attività associative sono

più limitate, e il sodalizio si sta preparando per l'Assemblea generale annuale cge si terrà verso la fine di maggio.

Piero ci ringrazia per quello che facciamo, da Genova, per i liguri sparsi per il mondo, e per l'invio del nostro periodico, "... che qui si legge molto ben volentieri per i suoi contenuti storici".

Mondiali Master a Brisbane: Acquarone difenderà 7 "Ori"

A Brisbane dal 29 giugno al luglio si disputeranno i campionati mondiali master di atletica leggera. Tra i partecipanti celebri ci sarà l'imperiese Luciano Acquarone, la cui carriera è stata unica essendo arrivato alle Olimpiadi a 40 anni,

durando nel tempo come è spiegato nel libro, dedicato a lui, "Una vita di corsa". Nato il 4 ottobre 1930 egli è sempre attivo ed a Brisbane difenderà ben 7 "Ori".per i primati che detiene. Nel segnalargli alle nostre Comunità ed Autorità Consolari, Le invitiamo caldamente a favorirlo nell'ospitalità in terra

AFRICA

SUD AFRICA

Città del Capo

Dopo un periodo di silenzio ci sono giunte notizie dal Sud Africa, ed in particolare da Città del Capo, dalla quale ci hanno scritto Clizia Dorghetto e Aurelia Borsero.

Ringraziano anch'esse per l'invio del periodico "... che leggiamo con immenso piacere perché ci fa sentire vicini alla nostra bella Liguria".

Ci rendiamo conto di essere spesso ripetitivi, riferendo cose che in molti casi hanno il medesimo contenuto. Tali contenuti sono però la testimonianza dei forti sentimenti della nostra gente lontana, ed è bene sottolineare questo fatto, per stimolare le nostre istituzioni affinché non ci si dimentichi dei nostri correghionali nel mondo.

BURKINA FASO Ouagadougou

Dalla capitale dello stato centroafricano del Burkina ci ha scritto il signor Domenico Bruzzone, direttore dell'Ufficio Regionale della Cooperazione Italiana per l'Africa Occidentale e Sahel. Ci ha comunicato di essere interessato ad entrare in contatto con la Associazione Liguri nel Mondo ed a ricevere ed inviare informazioni attinenti alle attività dell'associazione stessa.

Il Periodico "Gens Ligustica" è stato subito spedito all'indirizzo del Bruzzone, preceduto da un e-mail con il quale abbiamo manifestato il compiacimento di avere contatti con il centro dell'Africa. Attendiamo a nostra volta un riscontro, riservandoci di portare a conoscenza dei nostri lettori eventuali notizie su presenze liguri nella zona subsahariana.

SEGUE DA PAG. 12

anche a borsisti provenienti dagli USA, che Cuneo raccomanda :” I would be pleased to recommend capable, qualified, and motivated students”.

Cuneo ci riferisce sugli arrivi del nostro periodico “Gens Ligustica in Orbe”, da lui molto apprezzato, che paradossalmente arriva in California più tardi rispetto a certi piccoli centri dell’Argentina o del Cile (evidentemente è un problema di traffico aereo : i carichi per la California sono sempre al top, e i giornali probabilmente sostano in aeroporto in attesa del volo libero).

Da Genova è stato inviato al Governatore Cuneo l’elenco completo degli indirizzi californiani ai quali viene inviato il nostro periodico, che sono oltre cento, per una puntuale verifica ed aggiornamento. Cuneo si sta anche adoperando per far avere pubblicazioni e materiale culturale sulla Liguria e sulla lingua genovese a tutte le associazioni liguri in California.

Ringraziamo Richard A. Cuneo per la qualificata attività che svolge, e per i suoi contributi personali che invia alla nostra sede centrale: E’ la dimostrazione di un impegno veramente apprezzabile verso la sua terra d’origine, che ci gratifica e ci sprona. Speriamo di poter rivedere presto l’amico Cuneo a Genova.

San Francisco

Il Governatore emerito Edward Galletti, ideatore della nostra associazione e Vice Presidente internazionale dalla sua fondazione, si tiene frequentemente in contatto con il presidente Roberto, con telefonate e scritti nei quali non mancano spunti, suggerimenti ed idee per l’attività del sodalizio. A Galletti è molto piaciuta l’immagine riportata sul numero dell’ottobre 2000 di “Gens Ligustica” che descriveva il suo incontro con Roberto sulla terrazza del Ristorante Montallegro al Righi, con la splendida vista di Genova e della costa ligure, dalla quale trarre ispirazione per fare nuove cose per i liguri nel mondo.

Edward Galletti ci ha inviato notizie e foto di un evento , importante per lui, ma anche per la nostra associazione : il battesimo di sua nipote Elisabeth, una “nuova” ligure in California.

Felice battesimo in casa Bracco

Il 30 dicembre 2000 in una bellissima e soleggiata giornata, la famiglia di James e Kathy Bracco era in festa per la cerimonia del battesimo della loro bellissima bambina. Alle ore 11 di quella domenica, nella Chiesa Star of the Sea, ha celebrato il rito Mons. Charles Dunkin, battezzando la piccola, alla quale sono stati attribuiti i nomi di Elisabeth Santina, alla presenza del padrino Jeffrey Bracco e della madrina Carol Ferraris .

Alla cerimonia erano presenti i genitori del padre, John e Shirley Bracco, e della madre, Renato e Rosita Canevari, e gli zii Edward e Carmen Galletti, Bob e Loretta Ferraris, e tanti amici.

Terminata la cerimonia tutti si sono recati al pranzo presso il Caesar’s Restaurant.

Joseph Brignole, presidente del *San Francisco Chapter* della nostra associazione, ha inviato alla fine dello scorso anno il seguente rapporto a tutti i suoi soci, riepilogando il buon programma di attività svolto, che pubblichiamo per documentazione dei nostri lettori.

“ 2000 was a year of considerable progress for our young organization. As we reflect on the accomplishments of the past year, I am again delighted to report that all our events were well received and met with success.

We commenced our ambitious program of civic and social activities in February by sponsoring three young Ligurians to attend the “Seconda Conferenza Regionale dell’Emigrazione” in Genova. Delegates from all over the world participated in this important conference.

In April, we celebrated the traditional La Festa dei Fiori dinner dance at the Basque Cultural Center. The highlight of the evening was the welcoming of many new members to become part of our Ligurian family.

In March, we were treated to a fascinating lecture on “Etruscan Italy” by distinguished St. Mary’s College Professor, Lisa Pieraccini. Ph.D.

The Pacific Rod and Gun Club was the site for our General Membership dinner in May, a very pleasant and relaxing evening.

In order to expand and perpetuate our Association further, your President and Governor, Richard Cuneo, traveled to Long Beach in the month of July to meet with members of the Ligurian community and were successful in establishing a Southern California Chapter.



San Francisco, dicembre 2000 - Edward Galletti, tra i nipoti Kathy e James Bracco. I due piccoli liguri nel mondo, Elisabeth e James jr, sono in braccio di mamma e papà.

In August, we celebrated the annual picnic in Santa Rosa with the Santa Rosa and Stockton Chapters.

In September, we ushered in the fall activities with a gala dinner at Caesar’s Restaurant. The guest speaker was Angelo Catelani, author of “In bocca al Lupo”, who recounted his own fascinating story of survival on the German Army’s Gothic Line during World War II.

As always, October constituted the heaviest part of our Association’s social and civic calendar. We started out by welcoming forty-six members of the Genova Chapter of the Club Alpino Italiano (U.L.E.) with a dinner and dance at the Elks Club in San Francisco. This was a wonderful adventure in good fellowship. This was followed by our participation in the Columbus Day Parade where we again honored one of the truly great men of history, the immortal Genoese

explorer and navigator. Christopher Columbus. Thanks to our dedicated Columbus Day Committee the Caravella was honored as one of the outstanding entries. Also in October, our Scholarship Committee selected four promising Italian-American students for the “Ligurian in the World Scholarships”.

We concluded our year with a “Celebration of Christmas” dinner dance at the San Francisco Italian Athletic Club.”

Il Presidente Joseph Brignole ci ha poi inviato il programma degli eventi previsti per il 2001, che prevede riunioni del “Board” e dei soci, con conviviali, serate, incontri culturali (tra cui una conversazione del giornalista Federico Rampini de “La Repubblica”) la “Festa dei fiori”, l’Assemblea Generale dell’associazione, la partecipazio-

zione alla parata del Columbus Day, ed il party di Natale.

Dalla Associazione di San Francisco è poi giunto un consistente contributo per la nostra sede centrale, del quale ringraziamo vivamente. La nostra attività di volontariato riesce ad andare avanti anche per la generosità delle nostre sedi estere, che quando possono non ci fanno mai mancare il loro tangibile sostegno.

Pubblichiamo i quadri associativi 2001 dell’Associazione Liguri nel Mondo di San Francisco:

2001 SLATE OF OFFICERS

- President
JOSEPH BRIGNOLE
- First Vice Presidential
CAVAGNARO, ESQ.
- Second Vice President
MARIO DELUCCHI
- Corresponding Secretary
LENA GARBARINO
- Recording Secretary
LOUISE ONETO
- Treasurer
CARLA DEL CARLO
- Board of Directors
RAY AGOSTI
PAUL AGOSTI
ED BACCIOCCO
ANTHONY BARBIERI
JOHN BRACCO
MIRELLA BRATTESANI
NATALIO CADEMARTORI
FRANK CLYNE
ADOLPHO DEL CARLO
KATHLEEN DELUCCHI
RAY GATTI
DAN MATTROCCE
MARIO ONETO
MARIA PIGNATI
PETER TIRA



Ricavare una foto dal ritaglio de l’Italo Americano del marzo 2001, con le foto di San Francisco, nelle quali, a sinistra, appare in primo piano il presidente Brignole e, nella foto a destra. Anche il Governatore Cuneo.

EUROPA

FRANCIA

Marsiglia

Si è messo in contatto con la nostra sede centrale il Sig. Giorgio Minneci di Marsiglia, che da tempo riceve Gens Ligustica in Orbe; essendo fiero della sua origine genovese è interessato a trovare altri liguri residenti nella sua zona. Ci ha chiesto un certo numero di copie del periodico, ed una nostra lettera da esibire alle autorità consolari. Ci auguriamo che possa reperire altri nostri corregionali, al fine di ripristinare una presenza associativa in terra di Francia, che fino a qualche anno fa era rappresentata dall'Associazione "Amicale Bonifacienne" del Compianto Ange Vincent Vaccà di Tolone.

GERMANIA

Wiesloch

L'Associazione Liguri Emigrati in Germania, A.L.E.G., pur nei limiti delle sue disponibilità, mantiene il proprio impegno fatto di contatti, scambio di informazioni, incontri con i corregionali "spantegati" - come loro stessi scrivono - nei diversi Länder della Germania. A Wiesloch il presidente Bruno Piombo riceve corrispondenza da enti e istituzioni della Regione interessati ad avere contatti con loro, che a volte, per comprensibili motivi, non si riesce a riscontrare.

Un gesto particolarmente gentile è stato loro rivolto da un albergatore della Riviera di Levante, il signor Ciana di Santa Margherita Ligure, che ha messo a disposizione un fine settimana da trascorrere nel suo albergo da sorteggiare tra i membri dell'Associazione.

I fortunati sono stati Anna e Roberto Moraldo di Wiesloch che hanno potuto godere della cortese ospitalità dell'albergatore Ciana. (Ma è mai esistita l'avarizia dei Liguri? si sono chiesti i liguri di Germania, pensando che nella nostra regione forse la gente è restia a sperperare, ma in fatto di solidarietà e generosità non fa mancare occasioni).

Per Roberto Moraldo, che nel maggio dello scorso anno si adoperò per accogliere il gruppo dei nostri soci nel viaggio in Germania, il fine settimana a Santa Margherita Ligure è stato un ritorno agli anni della gioventù, avendo avuto occasione di ritrovare un amico con cui aveva prestato servizio militare assieme. Una serata di "Ti te ricordi....?" per lui indimenticabile.

L'ALEG ha in programma un incontro tra i liguri di Germania. Che sarà indetto in un periodo successivo alla riunione Consulta Regionale dell'Emigrazione prevista a Genova per fine aprile.

GRAN BRETAGNA

Surrey

Paolo Remagnino, genovese che abita e lavora nel Surrey, vicino a Londra, presso la "Faculty of Technology" della Università di Kingston, si stupisce che la nostra associazione non abbia contatti in Inghilterra, ci chiede notizie sulla nostra attività, e vorrebbe ricevere il nostro giornale (che gli abbiamo subito spedito).

Gli abbiamo spiegato che avevamo contatti con una Associazione di liguri a Londra, dalla quale però, nonostante comunicazioni e solleciti, non abbiamo avuto più notizie. E poiché le nostre risorse, sia di persone che di mezzi, sono sempre inferiori alle necessità, abbiamo per forza di cose destinato attenzione a quei liguri che dall'estero si sono rivolti a noi, da città e luoghi che si sono via via incrementati in tutto il mondo, particolarmente dai Paesi sudamericani.

Registriamo però con favore ed interesse questa voce dalla Gran Bretagna, lieti se il genovese Remagnino sarà in grado di rintracciare nostri corregionali residenti nella sua zona di residenza, che è poi vicina alla grande Londra, e chissà che non si riesca a riorganizzare un gruppo ligure nel Regno Unito.

MOLDOVA

Chisinau

Andrea Basso, presidente della comunità italiana in Moldova - la Repubblica situata tra la Romania e l'Ucraina, nell'Europa dell'Est - ha comunicato a metà marzo al presidente Roberto di aver ottenuto dal Direttore del Museo Nazionale di Moldova la disponibilità di organizzare l'esposizione fotografica "Liguria, terra tra cielo e Mare" di Roberto Merlo. Ne abbiamo parlato con gli Uffici della Regione Liguria, ma per occuparsi della cosa occorrerebbe che la Associazione italiana di Chisinau ottenesse il riconoscimento delle autorità consolari italiane. In Moldova non ci sono né Ambasciata né Consolati italiani, essendo competenti quelli di Budapest in Ungheria. Abbiamo suggerito a Basso di mettersi in contatto con la Cancelleria consolare italiana a Budapest.

Nel frattempo abbiamo saputo dalla Fontanabuona, e dallo stesso Andrea Basso, che un passo importante nei rapporti tra la Liguria e la Moldova è stato compiuto a fine marzo. Nei giorni 29 e 30 il Sindaco di Moconesi Andrea Cuneo e il presidente della Croce Rossa Italiana di Gattorna Mauro Piffero sono stati in Moldova, e sono state poste le basi per il gemellaggio tra il Comune della Fontanabuona e la cittadina di Codru in provincia di Chisinau.

Andrea Basso ci ricorda sempre lo stato di indigenza nella quale vivono molti pensionati italo-moldavi, alle soglie della sopravvivenza, e ci ricorda che attraverso una banca con sede negli USA è possibile far avere loro aiuti economici. Chi volesse farlo si metta in contatto con Andrea Basso; il suo nuove e-mail è basso@themail.com.

PAESI BASSI

Wormerveer

Ci è giunto il giornalino trimestrale della Associazione Liguri d'Olanda "Chiacchiere Liguri", numero 11 della primavera 2001. Sono una ventina di pagine con molte notizie: un po' di vita associativa (la prima riunione c'è stata il 10 marzo); poesie del presidente; complimenti da New York "...il vostro giornalino mi riporta magicamente in Liguria"; versi, racconti e detti (*i nostri vègi diti*) di Liguria; resoconti dalla Conferenza degli italiani nel mondo; notizie sul Premio Portovenere che sbarca in Olanda, come "Premio Internazionale della Canzone e della Poesia Italiana" previsto in Olanda dal 19 al 21 aprile (vedi anche www.premiportovenere.it).

Aldo Cuneo, presidente dell'ALDO, ha diffuso in marzo una sua lettera aperta nella quale nella quale ha con chiarezza denunciato l'inconcludenza "... di tutte le maggioranze politiche italiane che hanno governato da quando esiste la Repubblica, che non hanno voluto dare agli italiani all'estero il diritto di votare in loco". A Genova la sua missiva è stata pubblicata dal quotidiano "Il Corriere Mercantile" in data 9 marzo 2001.

NORVEGIA

Løvenstad

Da tempo spediamo "Gens Ligustica" in Norvegia, al signor Alberto Risopatrón, cileno che è andato ad abitare nei dintorni di Oslo; ci ha detto che un suo antenato, Sebastiano Rizzo Patrone, nacque a Genova nel 1686.

Nonostante l'ascendenza così lontana nei secoli, Alberto Risopatrón si sente legato all'Italia ed alla Liguria. Ci ha scritto recentemente: "Tante grazie per il suo periodico, è un piacere perché non è mai stato a Genova, sono cileno e ho soltanto imparato la vostra lingua qui a Oslo, scusi la mia ortografia. Ho letto con grande interesse "Stato e nazione" da vostro presidente Giuseppino Roberto. Mie radici sono lontanissime ma la vostra storia me interessa molto. Salute amicale."

E' per noi gratificante constatare come la nostra pubblicazione serva alla cause di italianità e ligusticità.

SPAGNA

Canarie
Fuerteventura

Nell'isola di Fuerteventura, una delle sette dell'arcipelago delle Canarie, si è sistemata da quattro anni una famiglia proveniente da Finale Ligure. Si tratta dei coniugi Carla e Dario Tassi, che hanno il figlio Matteo, ventenne (che nel momento in cui ha deciso sull'obbligo del servizio militare non ha esitato a tornare in Italia, con la

scelta del servizio civile da svolgere a Finale). La Famiglia Tassi conduce il Ristorante Azzurro, a El Cotillo (Urbanización Los Lagos, 1).

Si completa quindi la presenza ligure nell'arcipelago canario: a Las Palmas, nella Gran Canaria abbiamo il corrispondente José Augusto de Ponte. A Tenerife, molti amici: a Santa Cruz, La Laguna e Garachico, e molti liguri sparsi nelle ridenti località dell'isola. Adesso anche a Fuerteventura.

SVIZZERA

Lugano
Bellinzona

Le notizie del gruppo ligure del Ticino ci arrivano "sia da sotto, sia da sopra" Monte Ceneri.

Da Lugano ci pensa D'Adda, da Bellinzona Laureri. E proprio Laureri ci ha inviato qualche tempo fa una pagina del "Corriere del Ticino" tutta dedicata alla Liguria, di Ponente e di Levante. Decisamente un bel servizio, che ha messo in evidenza lo "charme" della Riviera delle Palme da una parte, i "muretti a secco" delle Cinque Terre, con escursioni a Portovenere e Lerici, dall'altra. "...può dare un'idea di come si parla qui della Riviera". Ottima idea, non c'è che dire.

Laureri ci ha espresso tutta la sua delusione per la mancata approvazione dell'esercizio del diritto di voto per gli italiani all'estero. Ci ha detto che redigerà una lista di tutti i Paesi esteri i cui cittadini esercitano in Svizzera il voto per eleggere i propri rappresentanti politici. Quando ce la procurerà, ne faremo oggetto di un articolo, anche se ci sarà da vergognarci al cospetto del mondo per l'inconcludenza della nostra classe politica.

Nord
Vaudois

Riceviamo dalla Missione cattolica italiana di Yverdon-les-Bains - ridente cittadina di circa 24.000 abitanti nella regione tra Losanna e Neuchâtel, all'inizio dell'omonimo lago e ai confini con la Francia - le seguente lettera, che volentieri pubblichiamo per diffondere la richiesta nella stessa contenuta.

"Nei primi anni del secolo, migliaia di italiani sono emigrati in questa regione ed hanno prestato le loro braccia e capacità per la realizzazione di grandi opere stradali, ferroviarie ed edili. Sulla scia dei primi italiani che da tempo andavano in Francia e nella vicina Svizzera per lavori

stagionali come boscaioli, muratori, braccianti, agricoli, domestici e operai, moltissimi altri di tutte le regioni d'Italia furono poi chiamati a prestare la loro opera negli anni '50-'70: era il tempo del grande sviluppo industriale della meccanica.

Molti di questi emigranti sono ormai scomparsi, ma non certo le tracce della loro presenza, che, da tempo stiamo scoprendo e documentando.

Attraverso il vostro giornale, vorremmo metterci in contatto con le persone che, negli anni cinquanta, hanno vissuto parte della loro vita nel Nord Vaudois e che ora vivono in Italia. Le loro testimonianze, i loro ricordi, eventuali foto, ci aiuterebbero a completare la nostra ricerca.

La nostra iniziativa vuole così rendere omaggio a queste persone.

Gli ex emigranti ed i loro familiari possono mettersi in contatto con la:

**Missione Cattolica
Italiana-Av. Haldimand
17 - CH 1400
YVERDON-LES-BAINS**

Tel.0041.24.425.786.48 - Fax
0041.24.425.76.55 -

E-mail mci.yverdon@bluewin.ch
(Sigg. Domenico Locatelli, oppure Franco Cardelli).

La missiva si conclude con la notizia dei due appuntamenti del settembre 2001:

1 - Mostra fotografica con oltre 1000 foto dal 1° al 16 settembre 2001

2 - Grande festa di tre giorni 31 agosto, 1-2 settembre 2001, con un invito speciale agli ex emigranti e loro familiari."

L'Associazione Liguri nel Mondo si sente in perfetta sintonia con la Missione Cattolica Italiana nel Nord Vaudois svizzero, e con tutta la comunità italiana del Cantone, e si augura che attraverso "Gens Ligustica in Orbe" il messaggio possa giungere a qualcuno cui possa interessare.

Archivi della memoria

UNA PANORAMICA DEGLI "INTERPASTI"

Quelle merende...

Il perverso rapporto dell'uomo con il cibo: oggi le "diete", ieri semplicemente fame

di Marisa De Barbieri



Il gatto, un maschio anzianotto con il testone ciondolante, si sposta sornione da un avventore all'altro mendicando cibo; fuori dalla stazione ferroviaria, l'inverno russo.

Tutto è vetro: di vetro gli alberi carichi di ghiaccio; di vetro le case ricoperte di ghiaccio; di vetro le strade lastricate di ghiaccio. Mi sento di vetro anch'io, annichilita dalla stanchezza e dal freddo; seguo con occhi invetrati il gatto, che si ferma a questuare davanti ad un uomo ancora giovane, apparentemente senza collo, ingobbito com'è fra colletto e colbacco, i gomiti sul tavolo e un coltellino in mano. Taglia metodico un gran pezzo di pane e un piccolissimo pezzo di salume, una via di mezzo fra un salamino e un wurst, e se li butta in bocca, e poi di nuovo un grosso tozzo di pane e un piccolissimo frammento di companatico.

Flash: questa scena l'ho già vista: coltellino, un gran pezzo di pane e un pezzettino di mostardella; un gran pezzo di pane e un pezzettino di formaggetta; un gran pezzo di pane e un pezzettino di aringa affumicata. Solo che non è adesso, ma tanto tempo fa sulle mie montagne di Liguria.

Annebbiate riflessioni sul tema, che mi si schiariscono via via: il perverso

rapporto dell'uomo con il cibo: oggi timore del troppo mangiare, dalla malattie da iperalimentazione, diete punitive per dimagrire, per apparire giovani ed efficienti, ieri (ed oggi per molti paesi del mondo) semplicemente fame.

Ho trattato molte volte nei miei "Archivi della Memoria" l'argomento fame e cibo, perché erano l'argomento centrale e, direi unico (la malattia era spesso un'emanazione dello stesso) della vita passata; ho stilato molte antichissime ricette contadine ed ora, prendendo lo spunto dal nostro anonimo russo, farò una panoramica degli interpasti, cioè degli spuntini o merende, quegli intermezzi alimentari che permettono di ammazzare, o almeno di sedare la fame e di tirare la giornata fino al pasto principale del mezzogiorno (dirnà) o della sera (çenn-a).

Base di ogni spuntino, ed anche della prima colazione sono gli avanzi e a fugassa.

Avanzi e "Fugassa"

Come avanzi per prima colazione ho visto riciclare ad esempio, dell'ottimo e robusto menestron della sera prima riscaldato in un soffritto di olio e cipolla. Come fugassa non

intendo la profumata e oleosa focaccia genovese, orgoglioso simbolo del miglior fast food, ma una pagnotta tanto gustosa quanto pesante, di cui passo a darvi la ricetta. Si impasta la farina con sale, acqua e lievito; si fa lievitare almeno due ore; si riscalda la piastra di ghisa, facendovi fuoco sopra; con una spazzola di piume di galline (epici animalletti di cui avremo modo di parlare) si pulisce la piastra; si poggia sopra l'impasto; si copre con il coperchio di ghisa preriscaldato perché appeso alla chenn-a sopra al fuoco e si ricopre il tutto con la brace.

Come sia dato di sapere che la pagnotta è pronta, e tirarla fuori fragrante e croccante, è un mistero insondabile. Meno misteriosa è la produzione del lievito usato: o crescente.

Si asporta un po' di impasto, prima della lievitazione e si conserva nella madia per la volta successiva; se è poco si "rimette" cioè si aumenta la dose, impastandolo con acqua e farina; è pronto dopo un'ora circa e si può procedere all'operazione più volte.

Come dicevo la fugassa è la base dell'alimentazione del contadino e ne accompagna la giornata: ammolata a pezzi nel latte o nel caffè la mattina;

da sola a metà mattinata, o con un filo d'olio; nel pranzo con minuscoli pezzi di companatico; intrisa nel vino a metà pomeriggio; spezzettata nel minestrone, la sera.

Parente povero della fugassa è il fugassin. Questo è un pane azzimo, cioè un pane nato dai soliti ingredienti, farina di grano, acqua e sale, ma senza crescente che ha assunto la forma di una frittata alta circa mezzo centimetro, girata e rigirata sull'ardesia rovente fino a cottura; ideale per una robusta merenda, si mangia a pezzetti, intridendola di ottimo olio d'oliva ed aglio tagliato a quadratini microscopici, posto nella xiatta all'uopo inclinata; oppure sempre a pezzetti nel latte crudo, è una colazione di laboriosa digestione. Aumentando lo spessore ad un centimetro e sostituendo la farina di grano con quella di granoturco, si ha il figassin de marga, pressappoco della stessa utilità del precedente.

Il Frittellone

Per palati più raffinati lo stesso impasto (acqua, farina di grano e sale) può essere steso in una larga frittella (fugassetta) e adagiata in una padella ad occuparla tutta e fritta in abbondante olio, da mangiarsi a scottadito. Dimenticate i parenti ricchi di quest'ultima, le ottime frittelle al formaggio: non erano per la gente di cui parlo.

In occasioni particolari il frittellone si riduce a piccole frittelle, i friscieù, che vengono spolverizzate con un po' di zucchero, e, se l'occasione è proprio importante, nell'impasto si può aggiungere un po' di uvetta, o di mele tagliate fini, o di fiori di acacia.

Fugasse, fugassin e fugassette per lo spuntino pomeridiano, accompagnano bene anche rapide insalate prelevate dall'orto estivo o invernale e condite con olio e aceto: çimelli crui (germogli di cavolo nero), tomate, pevouin, chigomoi.

Oltre alla farina di grano, altro elemento indispensabile nella cucina ligure sono le castagne.

Incredibile la capacità della cuoca di riciclare infinite volte, sempre con nuove allettanti proposte, lo stesso umile prodotto.

Farina di Castagne

Brevemente: Polentina: cuocere la farina di castagne con acqua diluendo bene e mescolando; mettere nel piatto e aggiungere latte crudo.

Polentone: nel testo (quello che abbiamo visto per fare la fugassa) porre un impasto di farina di castagne acqua e latte, per un'altezza di uno o

due centimetri e cuocere finché è bello croccante.

Battolli: fare delle tagliatelle di farina di castagne e cuocerle con riso e latte.

Friscieu: profumate delizie di farina di castagne, acqua e una punta di sale fritte in olio di oliva.

Patonn-a: è il castagnaccio, cioè un impasto molle di farina di castagne ed acqua; passare l'impasto in una teglia unta d'olio in uno strato sottile e nei tempi moderni, guarnire con semi di finocchio, uvetta e pinoli.

Pelate: pelare le castagne dalla prima buccia; bollire in acqua e sale e un ramo di finocchio selvatico; asportare la seconda buccia; servirle con latte crudo.

Le Castagne

Balletti: bollire le castagne come prima, ma lasciare la prima buccia.

Rostie: incidere la buccia delle castagne; arrostarle nella apposita padella forata; volendo, verso la fine della cottura, aggiungere una spruzzata di vino rosso.

Rostie e balletti erano la prima colazione e anche la merenda di molti scolari delle nostre vallate e le pelate e le castagne secche bollite la cena autunnale più accreditata.

Le castagne secche erano le caramelle e la farina di castagne ben compressa nelle scatolette del lucido da scarpe (ovviamente lavate) e arrostate, erano considerate autentiche sciccherie.

Rara ed apprezzata merenda era una fetta di pane velata di burro e spolverizzata di zucchero.

Grandiosa era la nonna compiacente che dava al nipotino volenteroso il premio di una miscela di zucchero e cacao, un cucchiaino non di più, distribuito su un pezzetto di carta straccia: lente linguette allungavano il piacere.

Il Latte Dolce

Il top dei top, evento da grandi occasioni, il latte dolce: un rosso d'uovo mescolato con un cucchiaino di cacao, due di farina e tre di zucchero, il tutto allungato con mezzo litro di latte e fatto sobbollire fino ad addensarsi. Indispensabile una buccia di limone, la cui ricerca creava il panico nel villaggio e preannunciava lieti eventi.

Trionfante per il più piccolo impossessarsi della scodella e con lente evoluzioni del cucchiaino raspar via tutti i residui di crema, seduto sull'ultimo gradino di casa.

Nella foto sopra: il coperchio di ghisa appeso per riscaldarsi alla "chenn-a" (cattina) prima della cottura della focaccia.

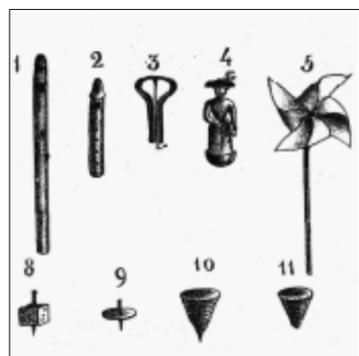
RISTAMPATO PER POTER SALVARE QUALCOSA DEL NOBILE PARLARE GENOVESE DALLA COLLABORAZIONE IL SECOLO XIX - DE FERRARI EDITORE

IL VOCABOLARIO DOMESTICO GENOVESE - ITALIANO

Opera di Padre Angelo Paganini risalente al 1857

La ristampa, anastatica, del Vocabolario Domestico Genovese-Italiano, di Padre Antonio Paganini recentemente curata dall'Editore De Ferrari in collaborazione con il giornale Il Secolo XIX ha arricchito la serie, già abbastanza nutrita, dei dizionari genovesi. Rilegato in edizione "lusso" con incisioni in oro del titolo in copertina e dorsetto, offre di primo acchito la sua caratteristica di classicità, richiamata tra l'altro dal riferimento all'edizione originale del 1857.

Allora si differenziò dal dizionario del canonico Giuseppe Olivieri, bibliotecario del Comune di Genova, che lo aveva preceduto ufficialmente di sei anni (secondo la relativa prefazione una prima edizione sarebbe stata stampata già nel 1841). La diversità, e conseguentemente il pregio, che ri-



Particolare di Tav. XXX: i giochi.

salta ancor oggi, consisteva dall'impostazione in divisione per: materie, indice alfabeticamente con il solo numero della pagina nella quale si trova la parola, le tavole che - sottolineate V.E. Petrucci nella prefazione - accompagnano nell'ordinato mondo di ieri aiutando a trovare la parola voluta. Tavole che in to-

tale sono trentasette, di grande utilità perché ogni oggetto in esse raffigurato è distinto da un numero di richiamo collegato alla definizione e descrizione dell'oggetto stesso, facilitando anche il "recupero" di parole cadute in disuso nella parlata comune e quindi della conoscenza essenziale dell'originario dialetto genovese. Completa la ristampa un'appendice (moderna) costituita da una raccolta, curata da Vito Elio Petrucci di circa mille proverbi genovesi ed è un particolare in sintonia con l'ultima considerazione.

P. ANGELO PAGANINI VOCABOLARIO DOMESTICO GENOVESE ITALIANO

298 pagine +38 di tavole illustrate + 51 tra prefazione ed appendice L. 18.500 - (Euro 9,55)

Scaffaletto

A noxe,
l'amánda
e a nisseua

La fiaba rifiorisce in ogni tempo non solo attraverso le raccolte che documentano scientificamente una certa tradizione narrativa in epoche diverse, ma anche grazie all'attività di chi rielabora fantasticamente le storie apprese nell'infanzia. In ogni caso si rivela il valore di questo genere letterario, capace di tramandare mentalità, credenze, costumi di un popolo. In una parola, il suo modo-di-essere-al-mondo, unico e irripetibile.

Nelle fiabe di Elsa Pastorino Alloisio la brevità caratteristica dei racconti liguri corrisponde alla rappresentazione di piccoli quadri di vita, dipinti con cura e sobrietà insieme. Gli sfondi sono soprattutto quelli della Liguria interna e meno conosciuta. L'elemento magico si ripropone nell'azione della strega che incanta uno o più personaggi che devono essere liberati dal personaggio principale, e anche nell'intervento dello gnomo che aiuta chi è oppresso dall'ingiustizia e si trova in difficoltà. Tutte le storie hanno sempre una morale, ora espressa apertamente, ora visibile in controluce attraverso lo sviluppo della vicenda. Fanciulle che appaiono improvvisamente, frutti di bosco che maturano e si colorano in modo prodigioso, oggetti di una casa che mangiano e parlano, suscitano la sorpresa e lo stupore del lettore.

Nella scelta e nella ripartizione di questi testi Attilio Giuseppe Boano ha seguito due criteri: da una parte la tipicità delle figure e delle situazioni, dall'altra la possibilità di un confronto con altre tradizioni o linguaggi. Per il rapporto tra le fiabe di Elsa Pastorino Alloisio e il mondo ligure vale invece il discorso aperto nell'Introduzione, con i suoi precisi riferimenti culturali e letterari, essenziali per spiegare e interpretare le parole della scrittrice. A completamento di questo lavoro, l'Indice analitico diventa infine un prezioso documento linguistico sulla loro denominazione genovese.

ELSA PASTORINO ALLOISIO, *A noxe, l'amánda e a nisseua. Fiabe genovesi*, a cura di Attilio G. Boano, Recco (Genova), Le Mani 2000.

Un volume di pp. 63 L. 10.000 Euro 5,17

A.G.B.

Avete qualche scritto inedito su fiabe e racconti popolari della nostra regione?

Attilio Giuseppe Boano, già docente di storia e tradizioni liguri presso i Corsi Internazionali di Santa Margherita Ligure, raccoglie e studia le favole e i racconti della narrativa popolare ligure, dalle Alpi Marittime alla Lunigiana.

Chi volesse mandare qualche testo, meglio se nella parlata ligure di origine, può spedirlo alla redazione di «Gens Ligustica», oppure inviarlo direttamente per email al seguente indirizzo: Atti.Boano@iol.it.

NOMINA DI POTERE TERRITORIALE

B. Maynerio, primo
Capitano di Recco

È recentemente uscito un nuovo volume di Sandro Pellegrini, ben noto per le sue collezioni di soggetto regionale. Abbiamo sentito l'autore che ci ha illustrato i contenuti di questo suo nuovo lavoro.

“L'ultimo volume, come spesso accade, rischia di essere il preferito” ci ha detto Sandro Pellegrini, “ma in questo caso è forse così, perché il tema è stato di per se avvincente”, ed ha proseguito: “Credo di aver scritto un libro un po' diverso da quelli che spesso capita di leggere, perché è scritto tutto sulla scorta di documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Genova e che sono stati utilizzati per dare ossatura ad un volume e ad un personaggio.

Questi è Bartolomeo Maynerio, nominato primo capitano di Recco nella primavera del 1606 dal Governo Genovese. In quell'anno si decise di elevare a Capitanati i territori di Novi Ligure, del Polcevera, del Bisagno e di Recco. Il Capitano aveva maggiori poteri, specie in materia criminale, rispetto ai precedenti Podestà che già risiedevano a Recco, come negli altri territori citati. Un nuovo magistrato venne a prendere il posto del Podestà perché i territori dell'intera Regione erano percorsi da bande di banditi, specialmente quelli attorno a Genova. Il tempo diede ragione ai governanti genovesi. Nel 1606 i Capitanati della Repubblica erano solo dieci, il che significa che Recco divenne uno dei dieci centri amministrativi più importanti del Dominio serenissimo, come si chiamavano i territori genovesi.”

Ancora qualche dettaglio dell'autore: “Il libro è costruito in tre parti, di cui la prima illustra l'ambiente storico ed organizzativo dello Stato genovese ai primi del '600. Un'altra parte riguarda la preparazione della decisione governativa che giunse alla creazione del Capitanato di Recco e

alla nomina del primo Capitano, votato su una terna di candidati: La terza, forse la più interessante, riguarda l'arrivo a Recco di Bartolomeo Maynerio e la sua gestione del potere in anni drammatici”.

Pellegrini ha poi riferito qualche dettaglio: “Gli episodi legati alla lotta contro i banditi occupano alcune pagine piene di tensione, ma anche quelli della vita quotidiana dove le occasioni per ricorrere alla giustizia del Capitano andavano agli affroni tra donne, alla raccolta di legna e di frutta nel terreno altrui, al furto del bestiame e alla sua uccisione, al prezzo del tonno pescato a Camogli e giudicato eccessivo, il tutto inframmezzato da male parole, da sassate e qualche volta da coltellate”.

“Il primo capitano di Recco” di Sandro Pellegrini - (De Ferrari Editore, Genova 2001, € 30.000).

nel campo dei CD

ANTOLOGIA DI GIUSEPPE MARZARI

A Giuseppe Marzari abbiamo dedicato un ampio servizio sul primo numero del nostro Giornale dello scorso anno, come uno dei massimi esponenti della genovesità attraverso l'interpretazione di personaggi, di macchiette, con monologhi e parodie, barzellette e canzoni comiche che hanno divertito innumerevoli platee e vere marea di ascoltatori. Ci fa piacere ora segnalare un CD che gli ha dedicato la De Vega, a cura di Cesare Viazzi, con venti dei suoi migliori pezzi di repertorio, una vera antologia comprendente nel suo primo volume “classici” come A canson du scrocco, O pescou da canna. Manoales de las picaggias, Inglise pacciugaite, Rattella internazionale, A tomata da Babilonia, Canson a reversa

QUARTO A-O MA' - Trallaleri d'autore (Cansoin)

Sempre per la De Vega, ed in particolare per la cura di Mauro Balma, nel campo dei CD, va segnalata una selezione di composizioni che prende il nome dalla prima registrata e cioè Quarto a-o mà, caratterizzata da un elemento significativamente assente dal repertorio antico: il mare. E la canzone in questione è sicuramente la più pregevole rappresentativa ed indovinata del genere. Le composizioni raccolte nel CD sono sedici. tra le stesse vogliamo citare Cianderlin, Madonna di pescuei, Main, l'amò du sciu Bepin, Foxe de Zena, Ava Maria in zeneize.

MA SE GHE PENSO - Antologia della Canzone genovese

Altro CD ma stesso tema, la canzone genovese (anzi! sarebbe davvero il caso di dire “il meglio della canzone genovese”) titolato “Ma se ghe penso” dal più significativo dei pezzi compresi nel CD stesso. Anche in questo caso curatore della selezione Mauro Balma. Sedici le registrazioni tra cui spiccano Creuza de mà, Ostaie, ovviamente, Ma se ghe penso, Canson de Cheullia.e la Sonatina in la maggiore di Pasquale Taraffo, il popolare “o Reua” nella quale la cantabilità si sposa alla fantasia strumentale, mantenendo ad un giusto livello la sonorità.

AMBIENTE, STORIA E CULTURA DEI GRANDI FIUMI DELLA TERRA

Il respiro del fiume

Il Nilo dei Faraoni, delle piramidi e dei grandi esploratori come Livingstone e Stanley, che affrontarono rischiose spedizioni per trovarne le leggendarie sorgenti; il Gange, il fiume che gli indù venerano come una deità; il Danubio del sanguinoso conte Dracula, e delle cicogne che ancora vi nidificano, cuore dell'Europa e della sua storia; lo Yukon dei cercatori d'oro ed avventurieri che giunsero in Alaska e Canada; il Colorado che scorre tra le imponenti gole del Grande Canyon; il bacino del Rio delle Amazzoni, dove vivono in simbiosi con la natura più di settecento gruppi di indios, attraversato tuttora dai

cercatori del favoloso miraggio dell'Eldorado; il Reno in Germania che vide le conquiste della Roma di Cesare ed oggi scorre fra dolci ed ospitali colline tedesche.

Sette grandi fiumi del mondo che hanno dato motivo a due collaboratori di Antartide, Centro Studi e Comunicazione ambientale, Ivano Adversi e Cristina Berselli, di scrivere ed illustrare con proprie foto il volume titolato “Il respiro del fiume” - Ambiente, storia, e cultura dei grandi fiumi della terra, edito da Calderini di Bologna (X+ 166 pagine, 142 illustrazioni, L. 48.000. = Euro 24,79).

I due Autori, che fanno parte di un gruppo di reporters e ricercatori principalmente votati ai servizi naturalistici ed antropologici, hanno messo a frutto alcune loro spedizioni, documentando la nuova difficile convivenza tra i grandi fiumi citati e le civiltà che oggi si affacciano sulle loro rive, raccontando il fiume come protagonista della natura e delle vicende umane, uno specchio dove si riflette il territorio con i suoi equilibri.

Quattro le parti in cui è articolato il volume. Le fotografie (incantate sulle foto scattate lungo il corso dei sette fiumi); i testi, impennati sull'analisi tra il fiume e la storia, il fiume e l'ambiente, il fiume e l'uomo, il fiume e le religioni; i racconti (cinque introspezioni sul Nilo, fiume per eccellenza, il delta del Danubio, ambiente sconosciuto d'Europa, un sentiero nella foresta dell'Amazzonia, il Colorado e la terra del Grande Spirito, il Gange fiume della vita).

Infine in viaggio lungo il fiume, una serie di cinque itinerari pieni di suggestione.

Proprio cogliendo l'afflato suggestivo dell'ambiente esplorato e trasferendolo nel titolo dell'opera - appunto Il respiro del fiume - gli Autori hanno tradotto un affascinante viaggio a contatto con la natura che permette al tempo stesso di ripercorrere la storia di grandi civiltà.

LE FARFALLE: COME OSSERVARLE,
FOTOGRAFARLE ED ALLEVARLE

L'impegno della casa editrice bolognese Calderini Edagricole nella pubblicazione di opere naturalistiche ha avuto come sua ultima espressione in ordine di tempo un testo del biologo Eugenio Balerstrazzi specializzato in sistematica e faunistica di alcuni tipi di insetti, titolato “Butterflywatching - Come osservare, fotografare ed allevare le farfalle (XII +276 pagine, 197 illustrazioni, L. 48.000.= Euro 24,79). L'argomento è trattato con un approfondito rigore scientifico che vuole tuttavia tradursi in un manuale pratico,

pensato per chiunque si senta attratto dall'affascinante mondo delle farfalle desiderando ricavarne semplici indicazioni per poterle trovare ed osservare in natura. Attraverso schemi, descrizioni, numerose immagini riprese dal vivo o disegni di pregio opera di Silvia Grandini, il lettore è messo in grado di individuare le principali famiglie, riconoscere molte delle specie esistenti in Italia, ed i loro habitat peculiari. Vengono anche fornite alcune informazioni sulle specie maggiormente minacciate nel nostro Paese, sugli strumenti legislativi esi-

stenti e sulle possibili azioni di tutela, chiare nozioni sull'allevamento, non come metodo finalizzato al collezionismo ma come momento di osservazione e di approfondimento della biologia delle singole specie ed una miriade di preziosi consigli sulle attrezzature e sulle varie tecniche per “catturare” le farfalle con la macchina fotografica o con la videocamera. Un volume davvero di gradevole lettura, ricco di curiosità e di aneddoti, che non può mancare nella biblioteca di fotografi naturalisti, entomologi, ambientalisti e protezionisti.

LA CUCINA LIGURE: GENUINA SENZA SOFISTICAZIONI

Panissa, coccolli, fugassa all'euio leccornie anticipatrici del "fast food"

di Virgilio Pronzati

Nel numero precedente avevamo chiuso il discorso sulla cucina alle famose "sciamadde" dove vi poteva mangiare abbastanza in fretta chi aveva poco tempo per quella che oggi si chiama "pausa pranzo" e tanta fame. La "sciamadde" era il tempio dell'aurea farinata appena sfornata e delle torte di verdura caratterizzate dalla "prescinseua". Un mangiare gustoso, nutriente e di poco costo, che si poteva consumare anche in piedi, in particolare la "fainà", sorta di morbida e sottilissima focaccia fatta con farina di ceci, olio d'oliva e sale, spolverata di pepe appena tolta dal forno e che spesso farciva un panino. Nel ponente cittadino, a Sestri ed a Voltri veniva arricchita con i "gianchetti" (avannotti di pesce azzurro) mentre nella parte più occidentale della Liguria (savonese ed Imperiese) un gusto in più era dato da cipolle affettate e rosmarino.

Proprio sulla "fainà" la Repubblica di Genova emise nel 1447 un singolare decreto: "Furnari quod pretium exigere debeant in coquendo scribilitas", vale a dire quale prezzo debbono esigere i fornai, per cuocere le scribilitate (il termine scribilita era l'antico nome della farinata). Ma non solo. Altri decreti ne imponevano l'uso di un buon olio e la misura del testo, ossia del tegame, mentre le torte di verdure, tra le quali la famosa "pasqualina" erano già note anche ai "foresti" (gli stranieri). Infatti nei pranzi ufficiali indetti da nobili o potenti per illustri o noti ospiti, veniva-

no citate come "torte di verdure all'uso di Genova". Altro cibo fatto con la farina di ceci erano la "panissa" ed i "coccolli". La prima era una polentina che, fatta raffreddare, veniva tagliata a strisce e frita in un caldissimo e fragrante olio d'oliva, oppure tagliata a dadini e rosolata nell'olio con cipolline novelle e spolverata di pepe. Un piatto, quest'ultimo, ormai desueto e che meriterebbe di tornare sulle nostre tavole per la sua bontà. Quanto ai "coccolli", chiamati anche impropriamente "friscèu de faenn-a de seixei" sono frittelle di farina di ceci, anch'essi fritti nell'olio



d'oliva, cosparsi di sale e mangiati ancora caldi. Questi, come gli altri tipi di "friscèu" (frittelle) di erbe, di baccalà o, meno diffusi, di stoccofisso, erano propri delle osterie con cucina, e in tempi più recenti, delle friggitorie. E non a caso il merluzzo conservato sotto sale (il baccalà) e quello essiccato all'aria (stoccofisso) erano propri delle osterie con cucina ed in tempi più recenti, delle friggitorie. Altra leccornia, la semplice ma invitante "fugassa" calda, morbida o appena croccante, focaccia di farina di frumento, irrorata

d'olio d'oliva e cosparsa di grani di sale marino grosso nelle fossette lasciate dalle punte delle dita, dopo averla ottenuta impastando la farina con acqua, il crescente (lievito naturale), l'olio ed il sale, e fatta lievitare molte ore prima di infornarla. A quella classica, cosiddetta "con l'euio" (all'olio di oliva), si è poi aggiunta quella "con a cioula" (con la cipolla, affettata). Altre, ma meno note e diffuse, sono con la salvia, con le patate e con la polpa di olive.

A Genova, anche nel passato, non c'era una vera e propria cucina della strada come esisteva in alcune regioni del Sud o in molti Paesi esteri. Le uniche cose che venivano vendute da artigiani ambulanti, chiamati "negiani" o "negiaè", erano cialde e canestrelli di pasta frolla e si trattava di venditori che ai tempi della Repubblica di Genova erano riuniti in corporazioni (come i fornai, i macellai, i formaggiai etc.) e controllati attraverso l'apposito Magistrato delle Arti.

Da queste note si può capire che Genova è stata, mi si passi il termine, l'iniziatrice del "fast food" cioè un mangiare veloce ma non in serie e che non conosce l'usura dei tempi e delle mode. Ancor oggi a Genova, sin dal mattino, si possono vedere per strada, operai, massaie, studenti ed anche insegnanti od imprenditori che mangiano golosamente "a fugassa all'euio", avvolta nella tipica carta da forno "o papé de strasse". Quasi gustandola due volte per il piacere dato da questa usanza che ha una sua regola nella tradizione.

Scaffaletto

Dalle "Rose rampicanti" alle "Rose perdute e ritrovate"

ROSE RAMPICANTI

Dopo Rose antiche e Rose moderne, arriva in libreria un altro volume dedicato alla regina del giardino e pubblicato per "Le gemme verdi" collana di monografie per conoscere la grande varietà di piante ornamentali con le quali è possibile arredare giardini, parchi ed abitazioni: Si tratta di Rose Rampicanti di Michela Mollia (Calderini Edagricole-Bologna, 166 pagine, 154 illustrazioni, L. 24.000, Euro 12,39). Il volume focalizza l'attenzione sulle varietà rampicanti che più di altre amano la luce del sole, tanto da spingersi anche ad altezze sorprendenti. Abbondanti e rigogliose, possono vivificare qualsiasi architettura conferendo morbidezza e vitalità alle strutture più rigide, in-

contrando per questo grande successo presso giardinieri o appassionati. L'autrice, titolare di un vivaio ed un roseto in Umbria con una collezione di circa cinquecento qualità di rose, fornisce con chiarezza note botaniche, preziosi consigli per la coltivazione delle rose con successo, analisi dettagliate delle diverse varietà. Testo ed illustrazioni costituiscono pertanto una bella guida per scoprire tutto il fascino della regina dei fiori.

ROSE PERDUTE E RITROVATE

Oltre cento varietà di rose di una lussuosa collezione hanno dato motivo a Carlo Pagani, vivaista, poeta-giardiniera, esperto ed a Mimma

Pallavicini, giornalista del verde, di firmare il libro Rose perdute e ritrovate (Calderini Edagricole di Bologna, 190 pagine, 140 illustrazioni, Lire 45.000, Euro 23,24). Di ogni varietà sono descritte le tecniche di coltivazione, gli utilizzi in cucina, in fitoterapia ed in cosmesi. Il testo comprende anche poesie, ricordi, suggestioni, e suggerimenti su come servirsi delle rose per mantenere vivi il galateo, le credenze astrologiche, l'arte di progettare giardini e la scrittura in "punta di penna" anche in tempo di Internet e di New Economy. Per gli appassionati un testo di tutto interesse e coinvolgimento.

Dai ricordi della nonna



di MAGI SOAVE

Il proverbio

Van tanti agnelli a Pasqua, quanti béu a Denà - Vanno (si consumano) tanti agnelli a Pasqua quanti buoi a Natale.

La ricetta

MELANZANE ZUCCHINI E CIPOLLE RIPIENE

Togliete alle melanzane l'involucro presso il gambo che serve da calice, tagliatele in mezzo e lavatele, quindi con un cucchiaino svuotatele della polpa e fatele lessare due volte; rimettetele poi in acqua fresca e nella stessa pentola fate bollire, ma molto più delle melanzane; la polpa che avete tolto; una volta cotta gettate anche quella in acqua fredda, poco dopo estraetela, premetela bene con le mani affinché ne sgoccioli tutta l'acqua e pestatela in un mortaio con aglio e funghi fatti prima soffriggere nell'olio: Aggiungete tre uova per ogni due dozzine di melanzane, della quagliata o mollica di pane inzuppata nel latte, del formaggio grattugiato, origano, poche spezie e sale. Rimescolate bene il tutto e riempitene le melanzane, che prima spolverizzerete nell'interno con un pò di sale; passatele in chiaro d'uovo sbattuto, friggetele in padella con olio e servitele calde. Le stesse melanzane si possono mettere invece in tegame spruzzandole sopra d'olio e facendole cuocere a fuoco lento sopra e sotto.

ZUCCHINI - Tagliate gli zucchini in mezzo e svuotateli della polpa come fatto con le melanzane. Pestate la polpa in un mortaio aggiungendovi tutti gli ingredienti per il ripieno. Prendete gli zucchini, spolverizzateli all'interno con un po' di sale, quindi riempiteli e fateli cuocere in un tegame.

CIPOLLE - Tagliate in mezzo le cipolle, togliete loro le scorze interne che triterete e farete rosolare in casseruola con olio e sale; pestatele poi in un mortaio aggiungendovi tutti gli ingredienti per fare il ripieno, quindi riempitene le cipolle facendole cuocere in un tegame.

L'angolo caratteristico



Val d'Aveto - Antiche architetture in frazione Cabanne di Rezzoaglio. (da Liguria Guide Sagep)

VOCI E SCRITTI DI LIGURIA

Accademia dei Cultori di Storia Locale

Un gruppo di amici, sostenuti dalla Società Economica di Chiavari e dalla Provincia di Genova, ha costituito il 3 marzo 2001 l'Accademia dei Cultori di Storia Locale.

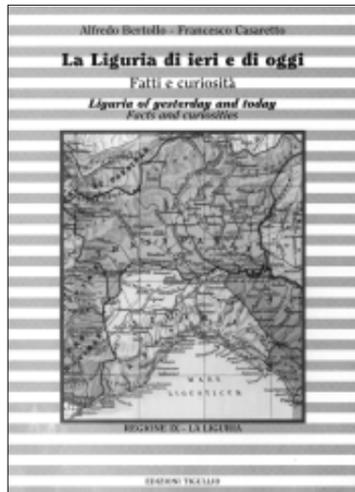
Questa si propone principalmente due obiettivi di lavoro: aumentare gli scambi tra tutti gli storici ricercatori, coordinare ricerche ritenute valide e aiutare i giovani con corsi di approfondimento professionale.

Un secondo obiettivo è di organizzare Congressi e Giornate di studio, incentivare la conservazione degli archivi storici anche dei Comuni più piccoli, sovente dimenticati, rintracciare e catalogare piccoli archivi, presso Enti, Organizzazioni, Associazioni.

L'Accademia realizzerà i numerosi obiettivi attraverso Gruppi Tecnici di Studio. Il "Gruppo di Studio Liguri nel Mondo", si occuperà di rintracciare documentazione sul lavoro eccezionale svolto da alcuni nostri Concittadini sparsi in tutte le parti del Mondo e in tutte le epoche: dalle colonie genovesi del Mar Nero nel XII secolo, ai commerci con la Cina subito dopo Marco Polo, e ai primi emigranti nelle Americhe, giunti pochi anni dopo Cristoforo Colombo nel XIV sec.

Specialmente per quest'ultimo obiettivo, abbiamo bisogno della vostra collaborazione per ricevere dati e notizie, e conoscere le persone che hanno scritto racconti della loro storia e delle loro "avventure" per unirle alle notizie che i nostri Storici rintracceranno negli archivi in cui sono raccolte notizie della loro Famiglia e delle loro origini.

F. C.



Libri

La Liguria di ieri e di oggi fatti e curiosità

Alfredo Bertollo e Francesco Casaretto anno 2000

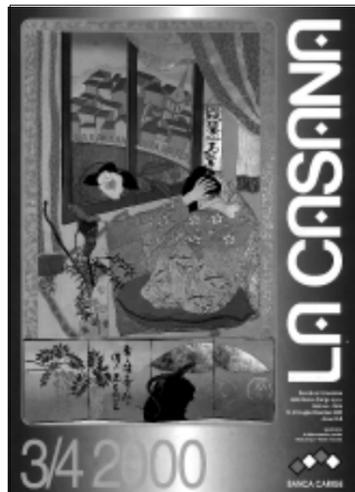
pag. 128
35 illustrazioni
£ 23.000 (• 11,98)

Ed. Tigullio Santa Margherita, Bertollo:
tel/fax : ++039 - 0185 - 28.19.45

La dedica è: *A tutti gli amanti della Liguria affinché, per mezzo di "scegge" vengano a conoscenza di qualcosa di più di questa piccola "grande" regione.*

E' una interessante raccolta di notizie, presentate in forma enciclopedica, ma discorsiva, che costituiscono il "tesoretto" dal quale si può attingere assai per arricchire le proprie conoscenze.

Sono raccolti circa 500 episodi e sono presentati in Italiano ed in Inglese, affinché anche i turisti stranieri possano facilmente apprendere tanti fatti storici oppure curiosità.



Periodici

La Casana

Periodico trimestrale della Banca Carige

Fondato: 1958
Periodicità: trimestrale
Direttore: Nino Gotta
Editore: Banca Carige
Sede Via Cassa di Risparmio 15
16123 GENOVA (GE).
Tel. ++39 - 010 - 579.1
e-mail: carige@carige.it
Internet: www.carige.it

Argomenti: **Storici di Genova e delle Città italiane ove hanno sede le Agenzie della Banca Carige (Cassa di Risparmio di Genova ed Imperia).**

Resine

Quaderni liguri di Cultura.
Fondato: 1979
Periodicità trimestrale
Direttore: Marco Sabatelli
Editore: Marco Sabatelli
Sede: Piazza Vescovato 11R.
17100 SAVONA (SV).
Tel ++39 - 019 - 82.35.35
Fax ++39 - 019 - 82.74.13
e-mail: editore@sabatelli.it -
internet: www.sabatelli.it

Argomenti: **cultura letteraria internazionale.**

Giornali d'informazione locale



La Polcevera, Valle Scrivia e Ponente

Fondato: 1991
Periodicità mensile
Direttore: Ottavio Traverso
Editore: Image.
Sede: Via degli Orefici 9/10
16123 GENOVA (GE).
Tel. e Fax : ++39 - 010 - 24.72.748
Argomenti: **storia e avvenimenti locali**

Corriere di Sestri Ponente

Fondato: 1951
Periodicità mensile
Direttore: Paolo Arvati
Editore: P.A. Croce Verde.
Sede: Via G. G. Cavalli 5
16154 GENOVA (GE)
Tel. ++39 - 010 - 60.139.41
Fax ++39 - 010 - 60.13.941
Argomenti: **Notizie del vecchio Comune di Sestri Ponente, ora delegazione.**

Il Corriere Sestrese

Fondato: 1906 - Periodicità mensile.
Direttore: Marcello Primo
Editore: Pedrina
Sede: Via A. Travi 64 r
16154 GENOVA (GE)
internet:
http://www.ilcorrieresestrese.xs3.com
e-mail: correstrese@yahoo.it
Argomenti: **storia locale dell'attuale Delegazione, già Comune; e i fatti di Genova.**

Gazzettino Sampierdarenese

Fondato nel 1972, periodicità mensile.
Direttore: Andrea Valdemi
Editrice S. E. S.
Sede: Salita Inferiore Salvator Rosa, 2 (palazzo Masnata)
16149 GENOVA (GE)

Tel ++39 - 010 - 642.20.96
Fax ++39 - 010 - 469.66.58

Argomenti: **fatti, avvenimenti e storia dell'antico Comune di Sampierdarena**

Il Sampierdarenese

Fondato nel 2000. Mensile
Direttore: Marco Benvenuto
Edizioni Lo sprint
Sede: Via Cantore 18/8
16149 GENOVA (GE)

Internet www.losprint.com/ilsampierdarenese - e mail: ilsampierdarenese@losprint.com
Argomenti: **problematiche della Delegazione.**

Hanno collaborato:
ROBERTO BECCARIA
BARBARA BERNABÒ
ALFREDO BERTOLLO

Libri in Genovese

La stampa di libri, nei differenti dialetti italiani, ha avuto un forte incremento negli ultimi 25 anni. Anche la Liguria non è da meno in questo campo e diversi sono i libri, specie di poesie, stampati ultimamente in dialetto Genovese.

Non mancano vocabolari, sia ristampe anastatiche di quelli del 1800, sia di nuovi e alcuni specialistici.

Prossimamente faremo una recensione degli ultimi libri stampati in genovese, così potrete sapere ed eventualmente acquistare quanto può essere di vostro interesse.

SCRIVETEVI !

Vogliamo instaurare un interessante interscambio di notizie tra Voi e Noi, e con questa pagina desideriamo siate informati di quanto riguarda la stampa locale.

In questi anni la "micro storia locale ligure" conosce un momento di auge, sia con la pubblicazione di periodici locali, sia con la pubblicazione di libri. Vogliamo farvi partecipi, perché siamo sicuri del vostro interesse.

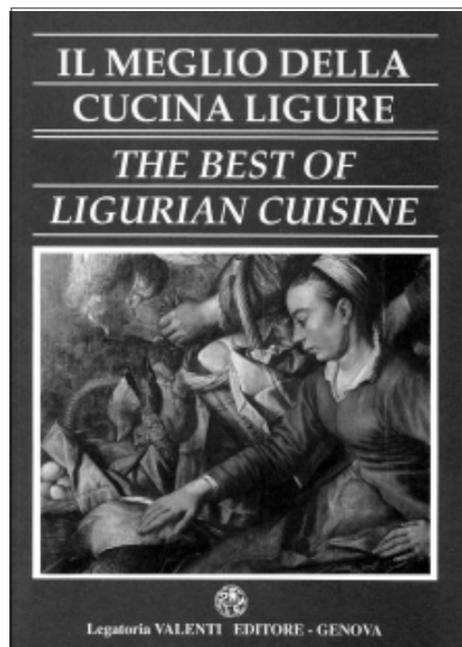
Ma anche noi desideriamo conoscere **Libri e Stampa Vostra**, che racconta l'interessante storia di tanti di Voi. Abbiamo deciso di aprire una sezione particolare nella **Biblioteca della Consulta Ligure** relativa a libri di Liguri nel mondo scritti da Voi, scritta da liguri che vivono e lavorano all'estero.

Pensiamo che il "gruppetto di storici", che lavora volontariamente per questa pagina, possa darvi le risposte alle tante domande che ci vorrete porre. Attendiamo vostre notizie e portiamo cordiali saluti a Tutti Voi ed un felice 2001.

FRANCESCO CASARETTO.
e-mail casaretto.consulta@tin.it

IL MEGLIO DELLA CUCINA LIGURE

The best of Ligurian Cuisine



Un "condensato" bilingue della cucina ligure: questo il contenuto di 62 pagine, tutte piene, di testo (più due di indici) che Valenti Editore ha pubblicato sotto il titolo "Il meglio della cucina ligure - The best of ligurian cuisine". Si tratta di una raccolta di ricette, divise per gruppi: Salse e sughi, Primi piatti, Secondi piatti di pesce, Secondi piatti di verdure, Secondi piatti di carne, Dolci. L'Editore ha voluto dare, per la prima volta, per molti piatti, oltre che la loro ricetta originaria anche quelle modifiche e varianti tipiche di una cucina povera che conseguentemente utilizza i prodotti del posto dove vengono eseguiti. Per questo, come è specificato nella prefazione, molti di questi piatti possono essere diversi tra levante e ponente ed anche, forse più ricchi, per la città stessa. L'uso delle erbe è condizionato ad ogni valle e la ricerca degli ingredienti diventa

anche uno specifico lavoro etnografico perchè in essi si identifica non solo il gusto della scelta ma anche la fantasia con il quale certi ingredienti sono sostituiti ed usati. Comune a tutti i piatti l'olio d'oliva. ed il fare con pazienza -secondo la matrice stessa di ogni ricetta- per ottenere il miglior risultato.

Il testo italiano è seguito da quello in inglese ed, in particolare, ogni pagina offre anche una nota di curiosità (sempre bilingue) che si riferisce a prodotti e tradizioni. La copertina, in broccata e disegnata da Giorgio Piana, è impreziosita dalla quadricromia che riproduce un particolare dell'opera "Il mercato" di Gioachino Bauckelaer, della Galleria di Palazzo Bianco a Genova. Il merito dell'Editore sta anche nell'aver contenuto al massimo il prezzo del volume: L.12.000= (Euro 6,2).

Vecchia Genova

LE CHIESE "GIOIELLO DEL MEDIOEVO"
In «Santi Cosma e Damiano»
i valori della tradizione



Il Vessillo genovese sul portale e presso l'altare della chiesa.

Anche una piccola chiesa, quasi nascosta nel travagliato Centro Storico di Genova, può far rivivere e palpitare nell'anima popolare i valori della tradizione.

In questo spirito Genova ha onorato, nella loro Chiesa, i Santi Martiri Cosma e Damiano con una cerimonia religiosa celebrata con la presenza sull'altare del Gonfalone

della città. I due Santi, che, in odio alla loro generosa pratica delle arti mediche erano caduti vittime della grande persecuzione di Diocleziano, sono stati nel volgere dei secoli eletti a Patroni prima dei "Chirurghi e barbittorsori" ed in tempi meno remoti dell'Ordine dei Farmacisti. Ed i farmacisti hanno partecipato numerosi alla festa dei loro Patroni. Ed è così, che sempre con più frequente insistenza, le Comunità della città antica risvegliano i motivi secolari della sua storia che si intreccia naturalmente con quelli della Fede cristiana. Ed è anche per questi motivi che per la paziente, umile, tenace iniziativa di sacerdoti e di popolo, si rinsaldano, nel profondo delle coscienze, le radici della nostra identità, che è poi la stessa che unisce in un comune sentire, al di là degli oceani e dei Continenti, la grande famiglia dei Liguri nel Mondo.

C'è infatti, nella piccola chiesa-gioiello medievale, un punto di luce: il piccolo altare che conserva le ceneri dei due Santi, donate a Genova dai giovani rampolli di due famiglie nobili: gli Spinola ed i Mallone, che anche nei loro viaggi di commercio non dimenticavano la loro terra e l'impegno morale di onorarla con le testimonianze della fede...

Vittoria Carbone Di Benedetto

Prodotti alimentari tipici della terra ligure: sapore sopraffino gusto senza pari aroma particolare

LIGURIA IN TAVOLA

Sono in vendita "on line"
www.liguriaintavola.com

O canto di zeneixi

a cura di GIUSEPPINO ROBERTO

Parlemmo di Gino Villa, che a Zena o l'ha incomensò a cantà, accompa-gnandose co-a chitara, verso l'anno 1950. E primme seu cansoin èan de serenate, "il bel canto italiano", a-a mainèa de Tajoli o do ciù famoso Claudio Villa. Gino Villa, con a testa in ta muxica ma i pè ben ciantae in taera, o travaggiava in ti trasporti. Quarche anno ciù tardi o Gino o l'ha incontrò o meistro Mentore Bo, e an misso insieme o Janua Quartet, che o l'ha avùo successo in te seianne de "Genova Folk" a-o Castello d'Albertis de Zena. Cantavan i classici da canson zeneize - "A Cheullia", "Ma se ghe penso" - piggiando o primmo posto in to Festival da Canson zeneize, organizzò da o Circolo Mario Cappello, con o valser "O trenin da Casella", de Senno e Bo. I cantanti de all'òa èan: Emilio Fossati, o trio Universal, a Squaddra di canterin da Vègia Sturla do meistro Rovere.

Gino Villa, sempre con o meistro Bo, o l'ha vinto quarche anno doppo 'n'atro Festival zeneize con a canson "L'Ave Maria do mainà" de Burani e Bo, e o s'è classificòu ascì a-o

primmo posto in to Festival da canson turistica con a "Canson da rotonda" de Anselmi.

O Gino, con Bo, o l'ha registròu 'na trentenn-a de cansoin zeneixi. Poi Mentore Bo o l'è mancòu, e o Gino o l'ha faeto o gruppo "Gino e i rogers". L'è poi arrivòu in quelli anni a Zena Armando Celso, grande muxicista e virtuoso da chitara, e se formòu o gruppo "Superba 92", con Gino Villa, Armando Celso, Guido Campora e Piero Romei. 'Na bella canson al'èa "Serenata de tutti", con parolle e muxica de Armando Celso. Ogni tanto ò piaxèi de incontrà Gino Villa; se vedemmo in trattoria, a-o Righi o a San Rocco de Camoggi, con o meistro Dodero, e magari le o ne canta un valserin allegro, comme "O trenin da Casella", do quae ve scrivemmo e parolle, pe rescioàse un po'.



O TRENIN DA CASELLA

di Paolo Senno e Mentore Bo

I strofa

Filla o trenin da Casella
Fra o verde di monti, e paixi incantae...
Pà finn-a, a vitta, ciù bella
Respiando quest'aia, lontan da çittae...
Gh'ò chì a chitara con mi,
anche a seu fisa o Tognin
e, in te l'accordo, se isa
o coro da gente ch'a stiva o trenin

II strofa

Torna o trenin verso Zena
se lascia a Casella, se torna a Manin
doppo 'na gita serena

pur troppo se pensa: "Doman Lunedì..."

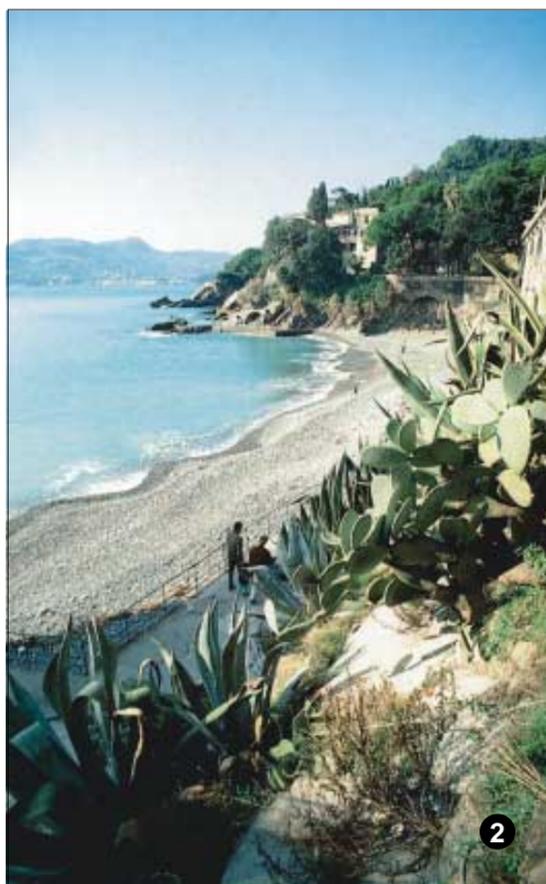
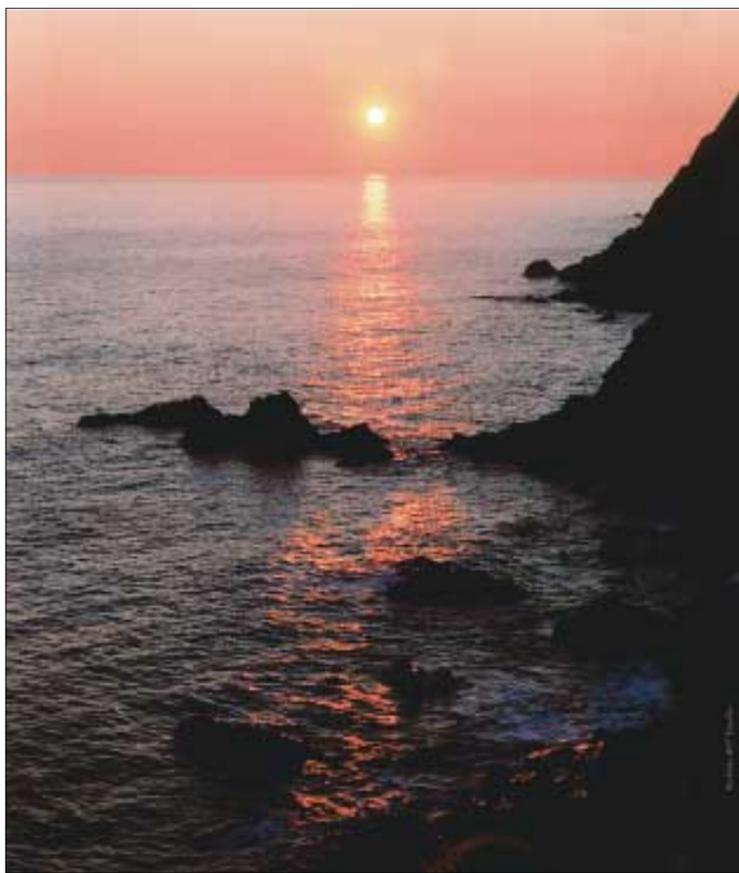
Sitta a chitara a l'è lì
ma me incoraggia o Tognin
che con o seunno da fisa
o canta "fra sette giornae semmo chi..."

Ritornello

Lascio a Zena tutte e lagne
chì armeno rescioàse se peù;
parla, a gente, de lasagne
de salamme, vin gianco e raieu...
Fischia o treno e o se isa
sciù pe i monti e pe valli fiorie
gh'è chi canta, chi seunna e chi rie
e filla o trenin... o trenin.

LA LIGURIA CHE PIACE

Un Golfo chiamato Tigullio



Proseguendo nelle nostre panoramiche-campione delle bellezze paesaggistiche e locali che la Liguria offre, dedichiamo questa pagina ad alcune vedute del Golfo Tigullio, rimandando comunque per le informazioni dettagliate e generali all'Azienda di Promozione Turistica del Tigullio che sotto la direzione di Gian Guido D'Amico ha ottenuto l'importante certificato di qualità per i servizi erogati.

APT Tigullio: via XXV Aprile, 4 - 16038 - S.Margherita Ligure (GE)
Tel. 0185-29291 - Fax 0185-290222
e.mail: infoapt@apptigullio.it
www.apptigullio.liguria.it / www.portofinopayarea.com



Le foto:

- 1 - Sestri Levante - La penisola di Portobello chiusa tra la Baia delle Favole e la Baia del Silenzio.
- 2 - Zoagli in un suggestivo scorcio.
- 3 - Rapallo - Il Chiosco della Banda Musicale cittadina, realizzato ai primi del Novecento.
- 4 - Santa Margherita Ligure - Particolare della Villa Durazzo Pallavicini dove si tengono i Corsi estivi di Studi italiani e liguri.
- 5 - Chiavari - I celebri caratteristici portici.
- 6 - Chiavari - La facciata d'ardesia del Palazzo dei Portici Neri