

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

L'è mëgio andà a casa c'unn-a raxon mà dita che co-a testa rotta.

E giassemme son comme e fèugge, che chi e caccia se e arrechëugge.

I PROVERBI DEL MESE

È meglio andare a casa con una frase mal detta che con la testa rotta.

Le bestemmie sono come le foglie: chi le getta le raccoglie.

dal 21 - 3 al 20 - 4

ARVÌ

dal 21 - 4 al 21 - 5

1	MARTEDI	s. Ugo
2	MERCOLEDI	s. Francesco da Paola
3	ZEUGGIA	s. Riccardo
4	VENERDI	s. Iudou
5	SABBO	s.v. Feiren
6	DOMENEGA	Quinta de Quaraxima
7	LUNEDI	s. G.B. La Salle
8	MARTEDI	s. Dionigi
9	MERCOLEDI	s. Gualtero
10	ZEUGGIA	s. Terezo
11	VENERDI	s. Gemma
12	SABBO	s. Zenone
13	DOMENEGA	s. Martino
14	LUNEDI	s. Abondio
15	MARTEDI	s. Anibale
16	MERCOLEDI	s. Bernadetta
17	ZEUGGIA	s. Roberto
18	VENERDI	s. Galdino v.
19	SABBO	s. Eremegene
20	DOMENEGA	de Pasqua
21	LUNEDI	de l'Angiou
22	MARTEDI	s. Leonida
23	MERCOLEDI	s. Zorzo m.
24	ZEUGGIA	s. Fedio da S.
25	VENERDI	s. Marco ev.
26	SABBO	s. Cleto
27	DOMENEGA	s. Zita
28	LUNEDI	s. Pè Ornel
29	MARTEDI	s. Cataenna de Siena
30	MERCOLEDI	s. Pio V. p.

Questo mese prepariamo:

TORTA PASQUALINA

Farina gr. 500; quattro mazzi di bietole; quagliata detta in genovese prescinada gr 500; un bicchiere di panna; quattro uova; formaggio parmigiano; burro gr. 50; tre cucchiari di farina; maggiorana; olio d'oliva; sale q.b.

Preparare un impasto con la farina, due cucchiari d'olio di oliva e acqua; lavorare la pasta per almeno dieci minuti e poi tagliarla in tanti pezzetti quante saranno le sfoglie usate; avvolgere in una salvietta e lasciar riposare. Tagliare a striscioline sottili le bietole private della costa e lessarle in acqua salata. Strizzare, poi, le bietole cotte e cospargerle di poco sale, abbondante formaggio parmigiano e la maggiorana tritata. Stemperare in una terrina la panna e due cucchiari di farina; unirvi la quagliata e salare il tutto; mescolare amalgamando. Preparare a questo punto le sfoglie con un mattarello, badando che risultino molto sottili. Stendere la prima sfoglia in una teglia abbondantemente unta d'olio, ungere d'olio la superficie della sfoglia e sovrapporvi l'altra e così per ognuna. Stendere sulle sfoglie le bietole già preparate, ottenendo uno strato uniforme. Spargere sullo strato di bietole poco olio e quindi stendervi sopra la quagliata. Sull'ultimo strato, cioè sulla quagliata, distribuire uniformemente il burro in pezzetti e formare nella torta quattro fossette. In quest'ultime porre le uova intere e su ognuna spargere poco formaggio parmigiano, sale e pepe. Ricoprire il tutto con le altre sfoglie oliandole una ad una come le precedenti. Arrotolate verso l'interno della teglia i bordi eccedenti formando un cordone di cornice alla torta. Cuocere in forno per circa tre quarti d'ora.

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

I erròi di mëghi i asconde a taera, quelli di ricchi i dinae.

Va ciù un vèò amigo che çento parenti.

I PROVERBI DEL MESE

Gli errori dei medici li nasconde la terra, quelli dei ricchi i solda.

Vale più un vero amico che cento parenti.

dal 21 - 4 al 21 - 5

MAZZO

dal 22 - 5 al 21 - 6

1	ZEUGGIA	s. Giuseppe art.
2	VENERDI	s. Atanasio
3	SABBO	ss. Feipo e Giacomo
4	DOMENEGA	s. Ciriaco
5	LUNEDI	Pellegrin m.
6	MARTEDI	s. Galdita m.
7	MERCOLEDI	s. Flavia
8	ZEUGGIA	s. Vittò
9	VENERDI	s. Geronzio
10	SABBO	s. Antonin v.
11	DOMENEGA	s. Fabio
12	LUNEDI	s. Nereo
13	MARTEDI	s. Emma
14	MERCOLEDI	s. Matia ap.
15	ZEUGGIA	s. Torquato
16	VENERDI	s. Ubaldo
17	SABBO	s. Pasquasen Baylon
18	DOMENEGA	s. Gioane I p.
19	LUNEDI	s. Pè de Mozon
20	MARTEDI	s. Bernardin de Siena
21	MERCOLEDI	s. Vittò m.
22	ZEUGGIA	s. Rita da Cascia
23	VENERDI	s. Desiderio
24	SABBO	Madonna Auxiliatrice
25	DOMENEGA	s. Sofia
26	LUNEDI	s. Feipo Neri
27	MARTEDI	s. Agostin de C.
28	MERCOLEDI	s. Mito m.
29	ZEUGGIA	s. Massimino
30	VENERDI	s. Ferdinando
31	SABBO	Vorlization da Madonna

Questo mese prepariamo:

ZUPPA DI LATTUGHE ALLA CREMA

Quattro lattughe; un quarto di panna; burro gr. 40; funghi secchi gr. 40; tre cucchiari di formaggio parmigiano; quattro uova; un pugno di prezzemolo; una cipolla; mezzo bicchiere di latte; maggiorana; pane tostato; sale q.b.

Lessare a metà le lattughe e tritarle grossolanamente. Tritare la cipolla, il prezzemolo e i funghi secchi già rinvenuti in acqua tiepida. Far rosolare in una casseruola con circa 40 gr. di burro, il tritato e le lattughe tritate e scolate. Portare a bollire abbondante acqua salata ed unirvi il soffritto; dopo alcuni minuti unire il formaggio parmigiano, la panna, e far cuocere circa venticinque minuti mescolando attentamente ed aggiungendo in ultimo tre uova battute. Intanto battere un uovo insieme al latte ed alla maggiorana tritata, ed unirlo al composto poco prima del termine di cottura, sempre mescolando accuratamente fino a che il tutto non abbia ripreso bollore. Preparare alcune fette di pane biscottato e stenderle in una zuppiera abbondantemente cosparse di formaggio parmigiano. Versarvi sopra il contenuto della pentola e servire caldo con ancora un poco di formaggio parmigiano.

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

Con l'amè se piggia e vespe, co-e cattive manco a peste.

Dio m'avvarde da-i beghin e da chi va in gèxa tütte e mattin.

I PROVERBI DEL MESE

Con il miele si prendono le vespe, con le cattive nemmeno la peste.

Dio mi guardi dai bigotti e da chi va in chiesa tutte le mattine.

dal 22 - 5 al 21 - 6

ZÛGNO

dal 22 - 6 al 22 - 7

1	DOMENEGA	s. Gualtin m.
2	LUNEDI	s. Margellin m.
3	MARTEDI	s. Clotilde
4	MERCOLEDI	s. Quirin v.
5	ZEUGGIA	s. Bonifacio v.
6	VENERDI	s. Norberto
7	SABBO	s. Sabian m.
8	DOMENEGA	s. Medardo v.
9	LUNEDI	s. Efrein
10	MARTEDI	s. Diamante
11	MERCOLEDI	s. Barnaba ap.
12	ZEUGGIA	s. Onofrio
13	VENERDI	s. Antonio
14	SABBO	s. Eliseo
15	DOMENEGA	s. Germano a
16	LUNEDI	s. Aurelian v.
17	MARTEDI	s. Ranieri
18	MERCOLEDI	s. Gregorio
19	ZEUGGIA	s. Romualdo Abbù
20	VENERDI	s. Ettore conf.
21	SABBO	s. Luigi Gonzaga
22	DOMENEGA	s. Paolin de Nolla
23	LUNEDI	s. Lanfranco
24	MARTEDI	Nativitas de Glòiane Batt.
25	MERCOLEDI	s. Eligio
26	ZEUGGIA	s. Rodolfo
27	VENERDI	s. Cirillo Luscindrin
28	SABBO	s. Tito
29	DOMENEGA	ss. Pè e Paolo ap.
30	LUNEDI	s. Lucim-a de Romma

Questo mese prepariamo:

LA "FAVETTA"

300 gr. di farina di fave; una cipolla finemente tritata; cipolline fresche; sale q.b.; olio, acqua.

Fare cuocere in pentola, con mezzo litro d'acqua, sale e un po' d'olio, la farina di fave, rimescolando bene ogni tanto. Quando, dopo circa un'ora, l'impasto apparirà medio denso, versarlo in una scodella, lasciandolo raffreddare. Fate poi rosolare con olio in padella la cipolla tritata e gettatevi, rivoltando per poco, la favetta tagliata a pezzi, che servirte poi con le cipolline. Nella versione a minestra, per quattro persone basteranno 200 grammi di farina di fave, il tempo di cottura sarà identico ma si dovrà raggiungere la consistenza del normale passato di verdure. Servire caldo.



Collezz. privata S. Finauri



Collezz. privata S. Finauri



Collezz. privata S. Finauri

LEGATORIA



VALENTI EDITORE

STORIA - ARTE - COSTUMI E TRADIZIONI
DI GENOVA E DELLA LIGURIA

VENDITA RATEALE - PROMOZIONI PUBBLICITARIE

16152 GENOVA CAMPI - VIA RENATA BIANCHI, 105 (CUBO) c8/c9 - RAMPA II° PIANO

E-MAIL: valentieditore@fastwebnet.it - TEL. E FAX 010 6509421

GENS

LIGUSTICA

IN ORBE

LEGATORIA



VALENTI EDITORE

STORIA - ARTE - COSTUMI E TRADIZIONI
DI GENOVA E DELLA LIGURIA

VENDITA RATEALE - PROMOZIONI PUBBLICITARIE

16152 GENOVA CAMPI - VIA RENATA BIANCHI, 105 (CUBO) c8/c9 - RAMPA II° PIANO

E-MAIL: valentieditore@fastwebnet.it - TEL. E FAX 010 6509421

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

Marìo, malanni e guai, no mancan mai.

Se tùtti i laddri aveissan e corne,
o mondo o saïeva un canniöu.

I PROVERBI DEL MESE

Marito, malanni e guai non mancano mai.

Se tutti i ladri avessero le corna,
il mondo sarebbe un cannetto.

dal 22 - 6 al 22 - 7



LÜGGIO

dal 23 - 7 al 23 - 8



1	MARTEDI	O Santeo de Segnò
2	MERCOLEDI	s. Otton
3	ZEUGGIA	s. Tomäso ap.
4	VENERDI	s. Lisabetta
5	SABBO	s. Antògno Zaccaria
6	DOMENEGA	s. Maria Goretti
7	LUNEDI	s. Apollonio
8	MARTEDI	s. Alberto eremita
9	MERCOLEDI	s. Veronica v.
10	ZEUGGIA	s. Secondo
11	VENERDI	s. Benito abböu
12	SABBO	s. Fortinon
13	DOMENEGA	s. Rìco Imperatò
14	LUNEDI	s. Camillo de Lellis
15	MARTEDI	s. Bonaventüa card.
16	MERCOLEDI	Madonna do Carmo
17	ZEUGGIA	s. Alescio conf.
18	VENERDI	s. Fedengo
19	SABBO	s. Simmaco p.
20	DOMENEGA	s. Elia Profeta
21	LUNEDI	s. Loenso da Brindisi
22	MARTEDI	s. Maria Maddalena
23	MERCOLEDI	s. Brigida
24	ZEUGGIA	s. Cristlin-a
25	VENERDI	s. Giacomo ap.
26	SABBO	ss. Anna e Giachin
27	DOMENEGA	s. Celestin i.p.
28	LUNEDI	s. Nazario
29	MARTEDI	s. Marta
30	MERCOLEDI	s. Pè Crisologo
31	ZEUGGIA	s. Ignassio de Loyola

Questo mese prepariamo:

CAPPONATA

150 gr. di gallette; 400 gr. di pomodori maturi e sodi; 100 gr. di "mosciamme"; dieci acciughe salate sflettate; 300 gr. di tonno conservato; 30 gr. di capperi; 150 gr. di olive nere in salamoia; uova sode; aglio; origano; sale q.b.; olio; aceto.

Soffregate con l'aglio le gallette e passatele in una bacinella con aceto e poca acqua, ma senza inzupparle: devono solo perdere l'originale durezza per potersi facilmente masticare. Spezzatele quindi, e mettetele in un recipiente dove aggiungerete il "mosciamme" affettato sottilmente, i pomodori tagliati a spicchi, il tonno con olio, sale, pepe e poco aceto.

Mettete nel piatto di portata ornato con le uova sode tagliate in quattro.



Sampierdarena - Pescatori alla spiaggia.

Collezione privata S. Finauri

GENS
LIGUSTICA
IN ORBE

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

Tre cöse fan l'ommo fùrbo: baeghe, donna e porto.
Trotto d'aze e fèugo de paggia poco düan.
Soli no se sta ben manco in Paradiso.

I PROVERBI DEL MESE

Tre cose fanno l'uomo furbo: beghe, donna e porto.
Trotto d'asino e fuoco di paglia durano poco.
Nemmeno in Paradiso si sta bene da soli.

dal 23 - 7 al 23 - 8



AGOSTO

dal 24 - 8 al 22 - 9



1	VENERDI	s. Arlesio de L.
2	SABBO	s. Zeuggio v.
3	DOMENEGA	s. Lidia v.
4	LUNEDI	s. Glòane M. Viannej
5	MARTEDI	s. Osvaldo
6	MERCOLEDI	Trasfigurazion do Segnò
7	ZEUGGIA	s. Gaetan
8	VENERDI	s. Domenego
9	SABBO	s. Romano m.
10	DOMENEGA	s. Lorenzo m.
11	LUNEDI	s. Clara v.
12	MARTEDI	s. Giulian
13	MERCOLEDI	s. Ippolito
14	ZEUGGIA	s. Alfredo
15	VENERDI	Assonjon da Madonna
16	SABBO	s. Rocco
17	DOMENEGA	s. Settimio
18	LUNEDI	s. Elena
19	MARTEDI	s. Iano
20	MERCOLEDI	s. Bernardo Abböu
21	ZEUGGIA	s. Pio X p.
22	VENERDI	s. Maria Reginn-a
23	SABBO	s. Rùsa de Limma
24	DOMENEGA	s. Bertomé apost.
25	LUNEDI	s. Lodovico
26	MARTEDI	s. Lùsciandro m.
27	MERCOLEDI	s. Monica vidua
28	ZEUGGIA	s. Agostino
29	VENERDI	Madonna da Guardia
30	SABBO	s. Gaudenzia
31	DOMENEGA	s. Aristide

Questo mese prepariamo:

ZUPPA DI PESCE DEL PONENTE

Pesce Kg. 1 (scorpena, nasello, totani, muscoli, saragbi, grongo e piccoli pesci vari secondo la stagione); una cipolla; due spicchi d'aglio; prezzemolo; scorza d'arancia; olio d'oliva; pepe; chiodi di garofano; noce moscata; sale q.b.; pane a fette.

Fare un soffritto con un tritato di cipolla, aglio, prezzemolo, scorza d'arancia (un pezzetto) e porre in casseruola con olio; dopo poco aggiungere quattro bicchieri d'acqua e le spezie. Lasciar consumare per pochi minuti e quindi aggiungere il pesce tagliato a pezzetti e disiliscato. A cottura terminata servire su pane tostato e rosolato al burro.



Lido d'Albaro e Corso Italia.

Collezione privata S. Finauri

LEGATORIA



VALENTI EDITORE

STORIA - ARTE - COSTUMI E TRADIZIONI
DI GENOVA E DELLA LIGURIA

VENDITA RATEALE - PROMOZIONI PUBBLICITARIE

16152 GENOVA CAMPI - VIA RENATA BIANCHI, 105 (CUBO) C8/C9 - RAMPA II° PIANO

E-MAIL: valentineditore@fastwebnet.it - TEL. E FAX 010 6509421

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

L'è mègio frustà e scarpe che i lensëu.

Coe de laò sàtime addosso
e lào ti che mi no posso.

I PROVERBI DEL MESE

È meglio consumare le scarpe che i lenzuoli.

Voglia di lavorare saltami addosso
e lavora per me che io non posso.

dal 24 - 8 al 22 - 9



SETTEMBRE

dal 23 - 9 al 22 - 10



1	LUNEDI	s. Espido abböu
2	MARTEDI	s. Erpido
3	MERCOLEDI	s. Grighen Magno p.
4	ZEUGGIA	s. Rùsa de Viterbo
5	VENERDI	s. Vittorin
6	SABBO	s. Umberto
7	DOMENEGA	s. Reginn-a v.
8	LUNEDI	s. Nativitae da Madonna
9	MARTEDI	s. Sergio p.
10	MERCOLEDI	s. Niccolò de Talerin
11	ZEUGGIA	s. Giacinto
12	VENERDI	O nome de Maria
13	SABBO	s. Glòane Crisostomo
14	DOMENEGA	Esaltazion da Croxe
15	LUNEDI	Madonna Addolorà
16	MARTEDI	s. Cornelio e Caprian
17	MERCOLEDI	s. Roberto
18	ZEUGGIA	s. Gioseppe da Copertino
19	VENERDI	s. Zena v.
20	SABBO	s. Eustachio
21	DOMENEGA	s. Mattè ap.
22	LUNEDI	s. Maurizio m.
23	MARTEDI	s. Padre Pio
24	MERCOLEDI	s. Pacifico
25	ZEUGGIA	s. Relia v.
26	VENERDI	ss. Còximo e Damian
27	SABBO	s. Vigenso de Paoli
28	DOMENEGA	s. Venesio
29	LUNEDI	s. Michè Arcangeo
30	MARTEDI	s. German v.

Questo mese prepariamo:

I "SILURI"

Due totani di media grandezza. Per il ripieno: un uovo; pangrattato sufficiente; prezzemolo e aglio ben tritati; un po' di noce moscata; sale q.b. e pepe; due cucchiari di latte. Per il sugo: 250 gr. di pomodori o pelati; olio; aglio e prezzemolo abbondanti e tritati; vino bianco; sale q.b.

Preparare il totano e togliere i tentacoli riducendoli a pezzetti. Amalgamando bene gli elementi, preparare il ripieno, che deve risultare molto morbido. Con questo, riempire per 2/3 il totano e ricucire. Preparare in teglia, un soffritto con olio, aglio e prezzemolo, unire, assieme ai tentacoli spezzettati, il "siluro" già preparato. Rosolare il tutto per pochi minuti, con una spruzzatina di vino. Aggiungere ora i pomodori setacciati, regolare il sale e lasciare cuocere lentamente, coperto, per un'ora circa. Servire i siluri affettati con tutta la salsa di contorno.



Stazione Brignole - Piazza Verdi.

Collezione privata S. Finauri

GENS
LIGUSTICA
IN ORBE

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

Quando son figge han quattro brasse,
quando majae n'han due ben passe.

O Segnò o no manda che quello che se pèu sopportà.

I PROVERBI DEL MESE

Quando son ragazze han quattro braccia,
sposate ne hanno due molto appassite.

Il Signore manda solo quanto puoi sopportare.

dal 23 - 9 al 22 - 10



OTTOBRE

dal 23 - 10 al 22 - 11



1	MERCOLEDÌ	s. Teva do Gèvù
2	ZEUGGIA	ss. Angel Custodi
3	VENERDÌ	s. Gerardo abbù
4	SABBO	s. Francesco de Assisi
5	DOMENEGA	s. Placido
6	LUNEDÌ	s. Bruno
7	MARTEDÌ	a Madonna do Rosàio
8	MERCOLEDÌ	s. Pelagia
9	ZEUGGIA	s. Dionigi
10	VENERDÌ	s. Daniele
11	SABBO	s. Firmin v.
12	DOMENEGA	s. Serafin
13	LUNEDÌ	s. Doardo re
14	MARTEDÌ	s.s. Calisto I p.
15	MERCOLEDÌ	s. Teo de Avila
16	ZEUGGIA	s. Edivige
17	VENERDÌ	s. Ignazio
18	SABBO	s. Lucco e.
19	DOMENEGA	ss. Gione e Isacco
20	LUNEDÌ	s. Irene
21	MARTEDÌ	s. Orsola
22	MERCOLEDÌ	s. Donato
23	ZEUGGIA	s. Mario
24	VENERDÌ	s. Antògno M. Claret
25	SABBO	s. Crispin m.
26	DOMENEGA	s. Evaristo
27	LUNEDÌ	s. Fiorenzo
28	MARTEDÌ	ss. Scimon e Giùdda
29	MERCOLEDÌ	s. Ermelinda
30	ZEUGGIA	s. Germanò
31	VENERDÌ	s. Lucilla

Questo mese prepariamo:

SUGO DI NOCI

Noci gr. 400; uno spicchio d'aglio; una manciata di pinoli; prezzemolo; olio d'oliva; sale q.b.

Rompere le noci e pulire i gherigli da ogni pellicola (per facilitare l'operazione si potranno immergere per qualche minuto i gherigli in acqua bollente). Fare abbrustolire i pinoli e tritare finemente l'aglio ed il prezzemolo; far soffriggere con olio l'aglio ed il prezzemolo tritati in una casseruola e, nel frattempo, battere nel mortaio i pinoli abbrustoliti e le noci fino a farne una pasta. Aggiungete noci e pinoli al soffritto e lasciate cuocere ancora un poco; dopo di ciò sciogliere il tutto con altro olio e poca acqua bollente.



Pegli - Lungomare.

Collezz. privata S. Finauri

LEGATORIA



VALENTI EDITORE

STORIA - ARTE - COSTUMI E TRADIZIONI
DI GENOVA E DELLA LIGURIA

VENDITA RATEALE - PROMOZIONI PUBBLICITARIE

16152 GENOVA CAMPI - VIA RENATA BIANCHI, 105 (CUBO) c8/c9 - RAMPA II° PIANO

E-MAIL: valentieditore@fastwebnet.it - TEL. E FAX 010 **6509421**

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

Se o marotto o guarisce, o mègo o l'è bravo,
se o sccièuppa, pezo pe lè.

Costa ciù cào unn-a casa regalà che unn-a accattà.

I PROVERBI DEL MESE

Se il malato guarisce è bravo il medico,
ma se crepa la colpa è solo sua.

Una casa regalata costa più che una casa comperata.

dal 23 - 10 al 22 - 11



NOVEMBRE

dal 23 - 10 al 22 - 11



1	SABBO	o Giorno di Santi
2	DOMENEGA	o Giorno di Morti
3	LUNEDÌ	s. Silvia
4	MARTEDÌ	s. Carlo Borromeo
5	MERCOLEDÌ	s. Zaccaria profeta
6	ZEUGGIA	s. Leonardo abbù
7	VENERDÌ	s. Ernesto abbù
8	SABBO	s. Goffredo v.
9	DOMENEGA	s. Teodou
10	LUNEDÌ	s. Leon Magno
11	MARTEDÌ	s. Martin de Tours
12	MERCOLEDÌ	s. Renato
13	ZEUGGIA	s. Diego
14	VENERDÌ	s. Giocondo v.
15	SABBO	s. Alberto Magno
16	DOMENEGA	s. Agnese
17	LUNEDÌ	s. Lisabetta d'Ungheria
18	MARTEDÌ	s. Oddon a.
19	MERCOLEDÌ	s. Faustino m.
20	ZEUGGIA	s. Benigno m.
21	VENERDÌ	Presentazione da Madonna
22	SABBO	s. Cepila
23	DOMENEGA	Onesto Re
24	LUNEDÌ	s. Prospero
25	MARTEDÌ	s. Cataenn-a v.
26	MERCOLEDÌ	s. Corrado
27	ZEUGGIA	s. Masimo v.
28	VENERDÌ	s. Giacomo da Marca
29	SABBO	s. Saturnin
30	DOMENEGA	Prima Domenega de Avventù

Questo mese prepariamo:

LE "TRIPPE
DE QUELLE"

Kg. 1,5 di trippa precotta; gr. 300 di piselli; gr. 400 di fave; gr. 400 di patate novelle; tre carote; un bicchiere di vino bianco secco; due cipolline; prezzemolo; sedano; olio; brodo; sale q.b.

Tritare una carota, sedano e cipolline e fare un soffritto. Aggiungere, appena ha preso colore, la trippa spezzettata e bagnare col vino. Fare evaporare, regolare il sale e aggiungere brodo. Cuocere coperto per due ore. Versare poi le verdure (fave e piselli sgranati, carote a rondelle) e mescolare cuocendo un'altra mezz'ora. Aggiungere, a cottura quasi ultimata, il prezzemolo tritato.

Cuor contento e una buona tazza fumante di brodo di trippa: ecco, per il marinaio e l'operaio di un tempo, l'ideale inizio, all'alba, di una nuova giornata di lavoro, non di rado assai dura. Nella tradizione ligure, la trippa e le altre frattaglie venivano considerate piatto economico e le preparazioni a base di questi componenti erano assai numerose.



Via Carlo Felice attuale Via Roma.

Collezz. privata S. Finauri

GENS

LIGUSTICA
IN ORBE

LÛNÄIO ZENEIZE 2003

MODDI DE DÌ

A ciù bonn-a mèxinna o l'è o decotto de cantinn-a.
Passòu o monte de Portofin, addio moggè che son fantin.

Chi due levre caccia, unn-a a fùzze e l'atra a scappa.

I PROVERBI DEL MESE

La migliore medicina è il decotto di cantina.

Passato il monte di Portofino, moglie addio, son ragazzino.

A chi due lepri caccia una fugge e l'altra scappa.

dal 23 - 11 al 21 - 12



DEXEMBRE

dal 22 - 12 al 20 - 1



1	LUNEDÌ	s. Eligio
2	MARTEDÌ	s. Bibiann-a v.
3	MERCOLEDÌ	s. Francesco Savelio
4	ZEUGGIA	s. Barbara
5	VENERDÌ	s. Zaccaria p.
6	SABBO	s. Nicolla da Bari
7	DOMENEGA	Seconda Domenega de Avventù
8	LUNEDÌ	s.s. Concezion
9	MARTEDÌ	s. Sci
10	MERCOLEDÌ	a Madonna de Loreto
11	ZEUGGIA	s. Damaso
12	VENERDÌ	s. Arnella
13	SABBO	s. Lucia v.
14	DOMENEGA	Terza Domenega de Avventù
15	LUNEDÌ	s. Valerian
16	MARTEDÌ	s. Albinn-a
17	MERCOLEDÌ	s. Lazzao v.
18	ZEUGGIA	s. Grazian v.
19	VENERDÌ	s. Dario
20	SABBO	s. Liberù m.
21	DOMENEGA	Quarta Domenega de Avventù
22	LUNEDÌ	s. Demetrio
23	MARTEDÌ	s. Vittio
24	MERCOLEDÌ	s. Adele
25	ZEUGGIA	Natale
26	VENERDÌ	s. Steva
27	SABBO	s. Gione ap.
28	DOMENEGA	ss. Martiri Innocenti
29	LUNEDÌ	s. Tomaso Becket
30	MARTEDÌ	s. Genio v.
31	MERCOLEDÌ	s. Silvestro p.

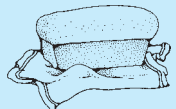
Questo mese prepariamo:

TORTA PARADISO

Zucchero gr. 225; fecola di patate gr. 100; cinque uova; zucchero vanigliato gr. 45; un cucchiaino di sugo di limone.

Porre cinque tuorli d'uovo a bagno maria ed unire lo zucchero; battere fino a che l'acqua non sia diventata tiepida.

Unire allora il sugo di limone, la metà abbondante dello zucchero vanigliato, la fecola di patate e gli albumi montati a neve; continuare a mescolare fino ad ottenere una crema perfettamente omogenea. Imburrare una teglia e versarvi il composto preparato. Cuocere in forno.



Cornigliano.

Collezz. privata S. Finauri

LEGATORIA



VALENTI EDITORE

STORIA - ARTE - COSTUMI E TRADIZIONI
DI GENOVA E DELLA LIGURIA

VENDITA RATEALE - PROMOZIONI PUBBLICITARIE

16152 GENOVA CAMPI - VIA RENATA BIANCHI, 105 (CUBO) c8/c9 - RAMPA II° PIANO

E-MAIL: valentieditore@fastwebnet.it - TEL. E FAX 010 **6509421**

SEGUE DA PAG. 10

ECUADOR

Guayaquil

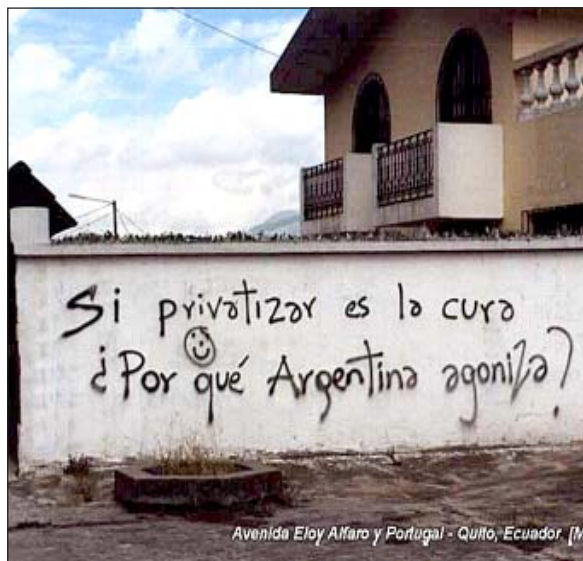
Guayaquil nel marzo 1998 quando a nome del presidente Giuseppino Roberto avvio la creazione di una associazione ligure, affidandone l'incarico a Emilio Bruzzone e Annamaria Norero (rientrata poi a Chiavari e recentemente eletta consigliere alla Provincia di Genova).

Ricordiamo ancora l'incontro del 13 agosto 1999 nella bella casa chiavarese di Nanni Andreatta, quando Luigi Passano accettò di occuparsi della Associa-

zione Liguri nel Mondo di Guayaquil, incarico che oggi ha portato egregiamente a conclusione, con impegno e serietà, come si addice ad un vero ligure. Ed i liguri nel mondo sono proprio tali! Complimenti a Luigi Passano e tanti cari auguri di prosperità alla *Fundacion de Asistencia Social "Liguri en el Mundo" Capitulo Ecuador* di Guayaquil.

Quito

Pubblichiamo una foto giunta nell'agosto scorso via posta elettronica al nostro giornale da Quito, capitale dell'Ecuador. Un graffito riferito all'intendimento del governo ecuadoriano di privatizzare le imprese di energia elettrica, su richiesta degli organismi internazionali di credito. Come rispondere all'interrogativo?



QUITO, agosto 2002: una significativa domanda su un graffito apparso su un muro della città.



S. MARGHERITA LIGURE - Settembre 2002 - Il presidente della nuova "Fundacion Liguri en el Mundo de Guayaquil" Luigi Passano, consegna al presidente Giuseppino Roberto la documentazione sulla costituzione ufficiale del nuovo sodalizio.

PERU'

Lima

Da Lima Guglielmo Scotto ci ha scritto in agosto ricordando la sua partecipazione a Genova a fine giugno alle iniziative della nostra associazione e alla giornata di Favale di Malvaro, e rammaricandosi di non aver potuto essere presente alle "Fiestas Patrias" del 28 luglio a Chiavari.

Tacna

Da diversi mesi abbiamo ricevuto da Fredy Gabetta, nostro corrispondente dalla città nel sud del Perù, un suo scritto su un reclamo che il Governo italiano fece al Governo cileno (dal quale allora dipendeva Tacna) nel 1880, durante la guerra del Pacifico.

Ne pubblichiamo un ampio stralcio in italiano, tenendo il testo spagnolo a disposizione di eventuali studiosi ai quali potesse interessare.

"Durante la guerra del Pacifico i cittadini di origine italiana, sottoposti ad atti di violenza da parte delle truppe cilene di occupazione, chiesero al Governo italiano di creare un Tribunale Arbitrale Italo-Cileno, che venne istituito, ed era composto dai due rappresentanti di Cile ed Italia a da un delegato dell'Imperatore del Brasile accreditato a Santiago.

Nel suo lavoro Gambetta esamina un reclamo di tale Tomas Machiavello, originario di Rapallo, che chiese un indennizzo di 1676,80 soles d'argento, più gli interessi, per il saccheggio del suo negozio commesso da militari cileni in Tacna nei giorni 28 e 29 maggio 1880, pur avendo egli issato la bandiera italiana. La richiesta, dopo passaggi attraverso uffici consolari, giunse all'agente del Governo cileno che non riconobbe "...nell'ambito dei trattati e della legge internazionale la responsabilità del suo Governo per atti di individui isolati...".

L'Agente del Governo italiano, Roberto Magliano, precisò al collega cileno che quasi tutti gli italiani dei dintorni di Tacna subirono saccheggi: "...I reclamanti sono settantacinque, e l'importo dei danni ascendeva a 274.684 soles d'argento...".

I consoli di Ungheria, Germania, Argentina, Stati Uniti, Brasile e Italia scrissero allora all'Agente cileno chiedendo un intervento per reprimere le violenze dei militari contro i civili.

La Reale Legazione d'Italia a Santiago inviò il 15 luglio 1880 al Ministero cileno degli Esteri un documen-

to che lamentava l'assassinio del commerciante Rafael Rossi, l'incendio del negozio di Leopoldo Ricciarelli, l'attacco alla residenza di don Juan Gabba, costruttore di Tacna, che si salvò fuggendo per i tetti. Nel testo si deploreva altresì che una pattuglia di cavalleria avesse perquisito, con minaccia di incendiarla, la casa dell'Agente consolare d'Italia Juan Raffo, nella quale si erano rifugiati molti italiani in pericolo, con mogli e figli. Successivamente la stessa Legazione, presieduta dal Conte Sanminiatielli, rimise al Ministero degli Esteri una nota sui saccheggi subiti dagli italiani: complessivamente 539.681,60 soles, ed una precisazione sui nostri connazionali uccisi: Rafael Rossi di Tacna e Santiago Carniglia di Arica, chiedendo la punizione dei responsabili e indennizzi alle famiglie. La risposta del Ministero, in data 8 luglio 1881 fu che i saccheggi e crimini denunciati trovavano origine nella stampa asservita agli interessi del Perù, e che i fatti lamentati non trovavano riscontro negli atti dei Comandi militari di Tacna e Arica.

In tale frangente la Commissione Arbitrale non riuscì a funzionare, anche perché non si tenne conto del delegato brasiliano Lopes Netto, che si vide obbligato a rinunciare alla sua partecipazione.

FREDY GAMBETTA - TACNA - PERU

★★★

Si tratta di fatti risalenti ad oltre un secolo fa, ed avendo visto le barbarie successe durante le guerre mondiali, e le guerriglie dei giorni nostri, possiamo ben dire, con infinita tristezza, che la violenza viene sempre perpetrata, anche oggi. I rapporti che intratteniamo con tutto il mondo ci danno occasione di riferire episodi che testimoniano quanto sia stata dura, e a volte crudele, la vita degli emigranti, ed al loro ricordo è dedicata ogni nostra fatica. Ringraziamo Fredy Gambetta per il contributo che ci ha inviato.

Trujillo

Alfredo Passalacqua, di Casa Grande, ha appreso del passaggio nella sua zona del Camper di Piero Ciacchella, lungo l'itinerario della spedizione "solitaria", anche se mancano ancora parecchi mesi (è previsto per il 14 dicembre 2002); ne ha informato tutta la locale collettività italiana. Passalacqua ci ha relazionato con precisione sulla comunità italiana di Casa Grande e lo ringraziamo.

MAR DELLE ANTILLE

Pubblichiamo uno scritto concernente un importante ritrovamento di un reperto colombiano, fattoci pervenire da Salvatore Amedeo Zagone.

Un fatto clamoroso, ancorché non improvviso ed anzi previsto, ha riportato in primo piano la figura e le imprese d'uno dei più grandi liguri - se non il maggiore - d'ogni tempo, Cristoforo Colombo. Nel maggio 2002, infatti, sono stati individuati e riconosciuti presso la costa panamense i resti d'una delle navi impiegate dall'Ammiraglio genovese nella sua quarta ed ultima traversata verso il nuovo mondo. Si tratta della "Vizcaina", una caravella forzatamente abbandonata nel 1503 a Colón in Panama ed affondata a neppure mezzo miglio da terra. Le condizioni del relitto sono subito apparse buone malgrado i cinquecento anni trascorsi dall'epoca della sua perdita in mare. Segno della straordinaria qualità delle imbarcazioni utilizzate, costruite in solida quercia. Lo scafo era allora protetto da una mano di pece per il calafataggio invece del piombo introdotto soltanto nel 1508. Il ritrovamento è importante e sotto il profilo storico della navigazione e sotto quello dei reperti archeologici pertinenti le imprese americane di Cristoforo Colombo, che non sono molto numerosi. Nel primo caso, infatti, esso comprova la rotta seguita dall'Ammiraglio nel viaggio conclusivo in America avvenuto negli anni 1502-1504, rotta che portò Colombo prima a Santo Domingo, poi a Cuba, in Honduras. In Costa Rica, a Panama, in Colombia, nell'isola di Giamaica e finalmente (ma in modo rocambolesco) di nuovo in Spagna. Quell'ultima avventura fu la più dolorosa ed amara per il grande navigatore ligure non solo per la perdita di prestigio a Corte, ma anche perché egli aveva pensato di raggiungere e d'incontrare Vasco da Gama in Oriente per la profonda convinzione d'avere a suo tempo scoperto la via marittima per la Cina. Dovette invece accontentarsi dell'esplosione costiera, per giunta fortemente ostacolata dagli indios, che in pratica l'obbligarono dapprima ad abbandonare la "Vizcaina", dove ora sarà recuperata, in seguito a perdere le navi residue impigliatesi in Giamaica ad a finire da ultimo lui stesso naufrago fortunatamente tratto in salvo per mezzo di canoe. Il recupero della caravella ha - ripetiamo - rilevante valore storico archeologico, ma riteniamo che sia servito soprattutto a rinverdire memorie e ricordi legati a Cristoforo Colombo proprio nelle ricorrenze del quinto centenario dell'ultima sua missione verso le Americhe. Ed è questo l'aspetto che ci ha suggerito il presente articolo commemorativo.

Montevideo

Associazione Ligure

Da Montevideo Giovanni Andreoni non ci nasconde la situazione di crisi che il Paese sta attraversando, e ritiene che il recupero sarà molto lungo e difficile. Anche per questo motivo l'Associazione Ligure ha dovuto diradare le riunioni conviviali mensili. Alla riunione "primaverile" del 15 settembre l'entusiasmo non è però mancato: oltre duecento i partecipanti al pranzo. Buono il menu, frammazzato da romanze d'opera, suonate di fisarmonica e interpretazioni di tango, con l'immane...ma se ghe penso....

"Noi, tutti d'accordo ed in armonia, tiriamo avanti, sempre con la Liguria nel cuore" conclude il suo messaggio Giovanni Andreoni.

Coligur

Vengono periodicamente inviati per posta elettronica, agli e-mail delle associazioni e corrispondenti dei liguri in tutto il mondo, messaggi a firma del dott. Alfredo Baccino presidente della Coligur (Comunidad ligure del Uruguay), di cui abbiamo ampiamente riferito sul numero 3 dell'ottobre 2001 di Gens Ligustica. I nostri contatti con Baccino sono iniziati solo allora, e gli abbiamo dato il benvenuto tra le comunità liguri, dicendogli anche che a Montevideo esiste una Associazione Ligure che fa capo all'amico Giovanni Andreoni ed a Pierina Suffia, ed auspicando che prendesse contatti con la stessa. Nel frattempo abbiamo inviato diverse copie del nostro periodico al dott. Baccino.

La Coligur non ha contattato l'Associazione Ligure di Montevideo, e nello scorso settembre ha inviato ad indirizzi di tutto il mondo un messaggio inneggiante al 20 settembre. Ci chiediamo come mai non abbia partecipato alla commemorazione dell'anniversario della giornata avvenuta alla casa di Garibaldi in Montevideo, dove erano presente molti italiani e liguri?

La sede centrale della Associazione Liguri nel Mondo non si arroga il diritto di riconoscere o meno le associazioni periferiche, ma si chiede perché coloro che ritengono di rappresentare i liguri della loro zona e che inviano messaggi a nome dei liguri, non si tengano in contatto con i loro corregionali, già organizzati local-

mente da molti anni. E' un chiarimento che riteniamo doveroso, e doverosamente dobbiamo far conoscere tale situazione ai nostri lettori, ed ai nostri corrispondenti nel mondo.

Paysandú

Padre Rafael Costa ci ha inviato l'atto costitutivo dell'Associazione dei Liguri di Paysandú. Il documento riferisce che in data 22 agosto a Paysandú si sono riuniti i signori: Mazzone e signora, Sergio Bassotti, Famiglia Pesce, Famiglia Acosta Guazzoni, Famiglia Rezzano, Famiglia Muriardo, Famiglia Picasso, Famiglia Firpo, Famiglia Damico e il delegato dell'Associazione Ligure P. Rafael Costa, accompagnato dal Vice console d'Italia a Paysandú Don Silvano Cavalieri, con l'obiettivo di dar forma alla prima commissione provvisoria della Associazione dei Liguri di Paysandú.

In attesa di realizzare la prima Assemblea dei soci, è stata costituita la prima Commissione provvisoria, che risulta così composta:

Delegato ligure: Rafael Costa
Presidente Jorge Pesce
Vicepresidente Danilo Firpo
Segretario Laura Pesce
Presegretario Gloria Rezzano
Tesoriere Ana Acosta Guazzone
Protesoriere Victor Pesce

Scopo fondamentale dell'Associazione è quello di onorare, dare prestigio e tenere sempre in alto la memoria degli ascendenti liguri, e delle proprie radici, propiziando l'integrazione ed i rapporti tra le Associazioni Liguri di Uruguay, le Associazioni dei Liguri nel mondo, e le altre Associazioni regionali.

La nuova Associazione è sorta in seno alla Collettività Italiana di Paysandú, nell'ambito del Centro Culturale italiano. Paysandú, che dista circa 400 Km. da Montevideo, è una città di circa 80.000 abitanti, capoluogo dell'omonimo dipartimento, situata sul Rio Uruguay al confine con la provincia Argentina di Entre Rios. A circa 30 chilometri, in Argentina, abbiamo una comunità ligure nella città di Concepción del Uruguay, dove si trova la nostra corrispondente Gabriela Ana Canessa, nipote del nostro consigliere Avv. Angelo Romano Canessa di Rapallo. Chissà che i due gruppi liguri non possano organizzare un incontro.

AMERICA
DEL NORD**Project:
a Guinness
prize-winning
tablecloth
in macrame'**

The project will be included in the 4th Edition of the Biennial De Fabula - Genoa 2003.

The creation of a large tablecloth in macramé (the antique art of making knots) wants to focus its attention and remember the important role Genoa had in spreading cultures worldwide. The art of macramé comes from Eastern countries and was first introduced in the Ligurian Region thanks to Italian sailors. The art of macramé that then spread to other countries was modified and was given a local touch that characterizes its great artistic qualities.

Still today in the Chiavari area (Lorsica), traditional looms are still used and through this old technique the fringes of the linen can be adorned with the art of macramé.

The Guinness prize-winning tablecloth will be made with linen, donated by the Lorsica City Council and created by the textile factory De Martini (approximately 7 meters x 3 meters). The border of the tablecloth will be adorned in pieces of macramé coming from all over the world. Each piece must be 10 centimetres in width and 15 centimetres in length, not including the fringe. These pieces must be made with white cotton number 12 Freccia of Cucirini Cantoni Coats and sent to the Associazione De Fabula Via Gorizia 2/19 - 16147 Genoa Italy by December 31, 2002, where the pieces will then be assembled. The names of all participants will be placed both on the advertisements of the event and on the back of the tablecloth. The tablecloth will then be donated to the Genoa City Council and will then be displayed in a special place.

An important collaborator for this event is the Rakam magazine, editor Rusconi in Milan. In the February edition you can find information regarding the school of Macramé organized in the city of Genoa through our association that will then present the project, "A Guinness Prize-Winning Tablecloth" in the following editions.

Cucirini Cantoni Coats has been asked to participate both on a financial and cooperative level.

The Pisa embroidery and women's art association have agreed to embroider at the centre of the tablecloth the coat of arms of the Genoa City Council and four griffons on all sides of the tablecloth. These designs will be created with the old technique of embroidering.

CANADA

Toronto

Di Toronto parliamo anche in altra parte di questo numero di *Gens Ligustica* a proposito della spedizione in camper di Piero Ciacchella, che è passato in quella città.

Riferiamo qui quanto ci ha comunicato il presidente onorario Joseph Pizzolante sulla vita associativa del sodalizio "Gente de Liguria", che l'11 agosto ha fatto l'annuale pic-nic in un parco a nord del capoluogo dell'Ontario, in una giornata caldissima, con la partecipazione di molti soci. I cuochi (e le cuoche) hanno preparato trenette e farfalle al pesto. Tutti gli intervenuti si sono congratulati con i nuovi nonni Maria e Alberto Bianco, la cui figlia ha dato alla luce poco tempo fa un bambino di "buon peso". Non sono poi mancate le gare alle bocce, e a tressette, con premi per tutti.

Gino Ripandelli ha relazionato sui lavori della Consulta regionale dell'emigrazione svoltasi in giugno a Genova. Ci scrivono poi "Abbiamo valutato la situazione argentina e appreso con piacere che la Regione Liguria sta preparando iniziative per aiutare i liguri in quel paese". A leggere quello che in questo numero scriviamo a proposito dell'Argentina, c'è da sperare che... anche gli argentini possano apprendere quello che la Regione si appresta a fare per loro.

USA

New York

Un grande evento sportivo ha avuto luogo a New York in data 24 settembre: la squadra di pallanuoto della Pro-Recco, campione d'Italia, ha svolto un incontro amichevole - presso l'Asphalt Green Pool - con la Nazionale USA, vincendolo ai rigori, dopo i quattro tempi regolamentari. Un grande risultato, che ha esaltato i connazionali presenti, tra i quali una folta rappresentanza della locale Associazione Liguri nel Mondo, guidata da Carlo Romairone. Complimenti agli atleti e dirigenti del glorioso sodalizio sportivo della nostra provincia, che tanti onori ha dato allo sport italiano.

L'Associazione di New York ha indetto la consueta scampagnata autunnale per sabato 5 ottobre a Gardfield nel New Jersey, con campi da bocce ed area per pic-nic messi a disposizione dal Sindaco di Gardfield. La cena natalizia, già fissata da tempo, avrà luogo il 15 dicembre al Marriott Marquis Hotel di Manhattan.

Nello scorso mese di agosto è mancata la signora Antonina Mangraviti Arena, mamma del vice presidente dell'ALM di New York Nicola Arena, al quale la nostra associazione porge vivo cordoglio.

Elsie Cardia ci ha scritto da New York; si è rammaricata di non aver potuto partecipare alla festa di Favale di Malvaro del giugno scorso, e ci ha parlato del suo paesino della Fontanabuona, Rossi di Lumarzo. Ad Elsie è stata conferita un'alta onorificenza



Il gruppo dei gitanti del sodalizio "Gente de Liguria" di Toronto, ripreso durante un pic-nic lo scorso agosto.



Il nome della compagnia aerea georgiana sembrazeneize!

Foto a fianco: A Copacabana (Rio de Janeiro) c'è una pasticceria GENOVA

da parte dell'Ordine di Malta, che le sarà rimessa in occasione di una serata già fissata per l'8 dicembre a New York, per partecipare alla quale giungeranno da San Francisco Edward Galletti e Joseph Brignole con la signora Charlene.

Elsie ci segnala altresì la figura di un prestigioso *ligure nel mondo* che da una decina d'anni è socio onorario della nostra sede di New York, e che volentieri portiamo a conoscenza dei nostri lettori. Si tratta del Dott. L. Jay Oliva, di famiglia originaria di Ognio in Fontanabuona, presidente della prestigiosa New York University. Pubblicheremo sul prossimo numero un resoconto sulla figura e sui meriti del dott. Oliva, che NYU Today ha definito "a standard of leadership".

Sempre da New York il Vice presidente della locale ALM Giorgio Bellocchio, che gira il mondo in lungo e in largo, ci invia due "chicche", che portiamo a conoscenza dei nostri lettori. La foto della *Pasticceria Genova* a Copacabana (Rio de Janeiro), e l'altra di uno scontrino-bagagli della compagnia aerea Georgiana (ex

URSS) *AIRZENA*, che richiama il nome in genovese della nostra città. (foto sopra)

California

Diversi esponenti delle nostre associazioni californiane hanno visitato l'estate scorsa la Liguria. Fitti sono stati quindi i contatti, ed è ovvio che le notizie si siano diradate dopo il loro rientro. Edward Galletti è comunque rientrato a Genova in settembre, ed ha avuto diversi incontri con il presidente Roberto, con il quale ha partecipato alla festa Patronale di Favale di Malvaro ai primi di ottobre, presente ovviamente il Sindaco Giovanni Boitano e la nostra vicepresidente Elsa Bonamico.

A San Francisco dovrebbe svolgersi la conviviale natalizia dell'Associazione per il 15 dicembre, mentre abbiamo appreso che Joseph Brignole ed Edward Galletti dovrebbero andare a New York per la cerimonia di consegna dell'onorificenza dell'Ordine di Malta ad Elsie Garaventa Cardia.



STOCKTON. California. Ernie e Dorothy Podestà con i loro nipoti: Jacob, Robby, Katie, Zachary e Case Samuel.

Stockton

Ci ha scritto da Stockton il presidente della locale Associazione liguri nel Mondo Ernie Podestà, ancora dispiaciuto di non aver potuto partecipare alle manifestazioni indette in Liguria a fine giugno, alle quali hanno preso parte diversi amici liguri-californiani. Ernie e Dorothy (di cui pubblichiamo in basso una bella foto con i loro cinque nipoti) sono molto contenti di aver ricevuto il CD di canzoni genovesi "O canto di zeneixi", e ci hanno scritto che apprezzano...especialmente "Ma se ghe penso" and "Ave Maria zeneize". Grazie, anche da parte del Maestro Agostino Doderò.

★ ★ ★

In coincidenza con il 100° anniversario della Società dei giardinieri italiani, società di mutuo soccorso che per molti anni provvide ad assistere le famiglie, è stata allestita dal 10 al 29 settembre presso l'Haggin Museum la mostra "Dall'Italia alla California - La Nostrada - L'esperienza italo americana nella contea di San Joaquin", una particolare mostra, fatta di fotografie storiche, ricordi familiari, oggetti artigianali provenienti da dimore, aziende e fattorie italiane. È stata raccontata la storia delle diverse ondate di emigranti che raggiunsero la California ai tempi della "corsa all'oro", erano per lo più mercanti e marinai, e venivano quasi esclusivamente dalla Liguria e da Lucca. Nel tardo XIX secolo arrivò la successiva ondata, dalla Liguria rurale e dalla Toscana, trovando nella contea di San Joaquin terreni e clima simili a quelli di provenienza. Artigiani e professionisti formarono la terza ondata all'inizio del 20° secolo.

Curatrice della mostra è stata la Prof. Adele Maiello dell'Università di Genova, che ha svolto numerose ricerche sugli italo-americani della zona, che lei stessa definisce "uno dei gruppi italiani più interessanti negli Stati Uniti".

AUSTRALIA

Sydney

Domenica 21 luglio 2002 al Fogolar Furlan Veneto Club l'Associazione Liguri nel Mondo, presieduta da Carmen Lavezzari, ha tenuto un pranzo-riunione per ascoltare le ultime novità portate da Rudy Viglienzoni, reduce dalla Consulta regionale per l'emigrazione svoltasi a Genova, con la partecipazione di consultori provenienti da tutti il mondo.

Nel corso della riunione è stato discusso il problema di trovare una sede, cosa molto difficile, dato l'alto costo degli affitti. Si continuerà a cercare una soluzione, coinvolgendo eventualmente altre associazioni regionali italiane aventi le stesse necessità. Ciò potrà facilitare un collegamento tra l'associazionismo italiano, trovando momenti di incontro per la promozione di attività comuni, che possano eventualmente interessare anche i giovani.

★★★

Umberto Lavezzari ha trascorso un

OCEANIA

periodo a Genova in agosto e settembre. Si è incontrato con il presidente Roberto in sede, ed ha partecipato ad incontri con i frequentatori dei Corsi internazionali dell'università a Santa Margherita Ligure.

Melbourne

Da Melbourne gli esponenti della locale associazione Liguri nel Mondo Emanuele Pastrengo, Piero Ciardullo, Giancarlo Chisena e Isanna Rao hanno espresso agli uffici della Regione Liguria una serie di considerazioni su alcuni orientamenti emersi durante l'ultima riunione a Genova della Consulta Regionale dell'emigrazione. Non condividono ad esempio la decisione - maturata in sede di commissione consiliare regionale - di non inviare più i quotidiani genovesi alle nostre associazioni lontane. In effetti qualcuno in Regione, pensando che le pagine "online" possano risolvere tutti i pro-

blemi, ritiene obsoleto l'invio del giornale cartaceo. Sanno però questi signori che cosa vuol dire per un privato, con il suo PC con normali collegamenti, attendere minuti e minuti per scaricarsi le pagine dei quotidiani italiani dai siti www? Quando arriva dalla propria regione il giornale di carta, anche una settimana dopo, in pochi secondi si sfoglia le pagine e si legge ciò che interessa!

A volte, all'insegna di un presunto "aggiornamento", non si tiene conto di ciò che i nostri corregionali gradirebbero, e soprattutto della realtà delle cose.

Da Melbourne sollevano anche il problema dei giovani, e del loro coinvolgimento nelle attività associative. Forse, per una interpretazione forzata di qualche argomento trattato durante i lavori della Consulta, può essere apparsa la volontà di dedicare maggiori risorse ad iniziative dedicate ai giovani, a scapito dei normali



SYDNEY luglio 2002 - Il gruppo dei partecipanti all'incontro assembleare e conviviale della Associazione Liguri nel Mondo del Nuovo Galles del Sud.

esponenti delle associazioni e della Consulta regionale. In effetti non ci sono state decisioni in tal senso, anche se il problema della partecipazione giovanile ai problemi dell'emigrazione esiste, e la carenza di tale partecipazione non sembra facilmente risolvibile.

Comprendiamo l'accoramento di Ciardullo e dei suoi collaboratori, ed

il loro sbigottimento per i tempi e l'inconcludenza della nostra realtà politico-burocratica. Noi europei, ed italiani in particolare, ci salviamo con il nostro "bagaglio culturale" ma credo che in fatto di concretezza e chiarezza siamo ben lontani dal giovane Paese australiano, che Ciardullo ed i suoi amici hanno scelto come nuova patria.

GERMANIA

Wiesloch

L'Associazione Liguri Emigrati in Germania ha partecipato nello scorso mese di luglio, unitamente al circolo ARCA di Wiesloch, alla Festa delle Nazioni, assicurando quindi una qualificata rappresentanza della Liguria con un apprezzabile apporto gastronomico di nostri cuochi, che si sono esibiti all'insegna della bandiera che la Regione aveva fatto loro pervenire, riscuotendo notevole successo.

Il presidente dell'Associazione Bruno Piombo ci ha messo al corrente di una lettera da lui inviata nel luglio scorso al Direttore de "La Repubblica" per stigmatizzare un progetto di riforma della cittadinanza a livello europeo - di cui il giornale aveva riferito - che potrebbe arrecare grave nocumento ai nostri connazionali, alle loro strutture all'estero, e alla nostra identità socioculturale.

cultura. Ne abbiamo già dato notizia nell'ultimo numero del nostro periodico. A fine agosto Cuneo ha diffuso per posta elettronica a molti esponenti dei liguri nel mondo un comunicato con dettagli sulle sue iniziative di tipo canoro e culinario destinate ai bambini, ai quali da anni Cuneo si dedica con passione.

★★★

Nel numero scorso davamo notizia che l'Associazione liguri d'Olanda ha una nuova segretaria nella persona dell'arch. Barbara Poggi, che da Genova si è trasferita da qualche anno a lavorare in Olanda. In verità abbiamo sbagliato nome, mettendo quello della sorella. La segretaria si chiama Chiara Poggi, che era presente alle "Fiestas Patrias" di Chiavari come riferiamo su questo numero del giornale, in rappresentanza del sodalizio ligure olandese.

SVIZZERA

Zurigo

Ci ha segnalato in settembre l'amico Ferruccio Oddera che la Federazione delle Associazioni Emigrati Liguri in Svizzera di Wettingen, in un recente incontro di consiglio, ha rilevato come il periodico *Gens Ligustica in Orbe* abbia contenuti di grande valore ed una ottima impaginazione, ed esprime alla Redazione vivi complimenti, dei quali siamo grati.

EUROPA

Genova

ITALIA

PREMIO "GHIGLIONE" A IVA ZANICCHI



GENOVA, settembre 2002. Ad Iva Zanicchi, noto personaggio della canzone e della televisione, è stato attribuito il Trofeo Nicola Ghiglione, il riconoscimento istituito dalla Accademia C.Colombo e le due Riviere. Dopo la cerimonia a Palazzo Tursi l'artista si è intrattenuta con il nostro presidente Roberto, e la Presidente dell'Accademia Esperia Caracciolo.

Cagliari

Il Priore dell'Arciconfraternita dei Genovesi in Cagliari Mario Lastretti ha trasmesso ai primi di settembre al presidente Roberto l'entusiasmo ancora palese tra i confratelli cagliaritari per la nostra visita di maggio e l'ampio resoconto su "Gens Ligustica in Orbe". Ci è stato anche chiesto dall'amico Lastretti di facilitare contatti tra le Confraternite liguri d'Argentina e gli uffici romani di *Confraternite oggi*, per i quali ci siamo prontamente attivati.

Carloforte e Calasetta

Siamo in grado questa volta di riferire congiuntamente sui due centri tabarchini di Sardegna: ciò è dovuto al fatto che i loro rappresentanti han-

no partecipato insieme a due importanti eventi svoltisi in settembre a Genova. Del primo, le *giornate storiche Pegliesi*, riferiamo in altra pagina di questo numero. Il secondo evento che ha portato all'attenzione di Genova i luoghi dove le genti di origine ligure si sono insediate nelle isole sulciane di San Pietro e S. Antioco si è svolto a palazzo Tursi lunedì 30 settembre, ad iniziativa del Comune di Genova, della società Elsas, e del centro di cultura La Maona. In tale occasione è stato presentato il volume: *Isole Tabarchine. Genti, vicende e luoghi di un'avventura genovese nel mediterraneo*, di Forenzo Toso, con una eccezionale documentazione fotografica di Antonio Torchia. Sala gremita, ospiti illustri, autorevoli gli interventi: il Sindaco di Genova Giuseppe Pericu, l'Amministratore delegato della Elsas Giuseppe Cuneo, i Professori Carlo Bitossi e Giovanni Rebora, l'on. Antonello Mereu. Hanno portato i loro saluti il Sindaco di Carloforte Marco Simeone, il vice Sindaco di Calasetta Remigio Scopelliti, il console di Tunisia Abib Ben Abdella. Da Carloforte era anche giunto l'Assessore alla cultura Elena Cassano e da Calasetta l'Assessore Pinuccio Leinardi.

Il nostro presidente Giuseppino Roberto si è intrattenuto a lungo con i tabarchini, ed in particolare con i "nuovi" amici di Carloforte, con i quali un primo interessante contatto era già stato stabilito a Pegli il 7 settembre. Sta nascendo una proficua collaborazione tra il Comune di Carloforte e l'Associazione Liguri nel Mondo - che già da diversi anni è in atto con il comune di Calasetta - e vi sono anche interessanti prospettive di affinare iniziative tra i liguri nel mondo ed i "carlofortini del mondo".



WIESLOCH - luglio 2002 - Un gruppo di italiani, la maggior parte liguri, alla Festa delle Nazioni, di prevalente aspetto gastronomico. Tra i presenti: Belfiore, Di Julio, Antonietta Ciccola, la signora Anedda, Anna Giordano, Battaglia, Moraldo, Damiano, F. Anedda, Piombo, Gert Weisskirchen della dieta Federale, Bonaventura, Rumeo.

di GRAZIELLA MERLATTI

Non ebbe dubbi, Rosita Carena, sulla sua scelta di vita. Orfana di padre a circa tre anni e di madre a nove, venne allevata con amore dalla famiglia di uno zio paterno e, arrivata a vent'anni – correva l'anno 1932 – esprime un unico desiderio: andare missionaria in India. Fu quella, la scelta felice della sua vita, in cui sempre si riconobbe, sulla quale non ebbe dubbi. Già anziana, ricordava come una scelta precoce, nella freschezza dei vent'anni, decida la bellezza ed il successo di un'esistenza. Osservava con semplicità che l'aver fatto una scelta così radicale dava una consapevolezza che gli altri non potevano né possedere né capire.

Animisti e hindù al suo funerale

In India, con costante, felice determinazione, visse per 65 anni, tutti segnati da “duro lavoro, disinteressato e generoso”, vera e grande “donna di fede, valorosa e coraggiosa”, alla quale “nessuna difficoltà, di qualsiasi genere, ha diminuito l'ardente zelo”: così la ricordano le consorelle indiane del Nirmala Convent di Ullal, che nutrivano per lei tanto affetto e autentica venerazione.

“Intenta alla missione di amore di Dio, ha cercato senza soste orfani, vedove, vecchi indigenti, che sono stati i prediletti del suo cuore”. Per loro “ha lavorato senza misura per dare loro amore, sollievo e conforto”. Donna dal cuore grande, “è stata amica nello stesso modo dei poveri e dei ricchi, madre e sorella per tutti”, incarnando tratti di tenerezza misericordiosa per chiunque l'avvicinasse. Accoglienza, semplicità, disponibilità le furono connaturali, o scelte talmente convinte e abbracciate da sembrarlo senz'ombra di dubbio.

“Quanta tribolazione!”, esclamava di fronte alle difficoltà, che la trovarono però serena e fiduciosa che il Signore si sarebbe rivelato, prima o poi, “un gran Signore”. Amica di tutti, compresi animisti e hindù, se li trovò forse inattesi al funerale, in segno di stima, di gratitudine, di omaggio a una donna venuta da lontano, che con il sorriso sulle labbra e un augurio di bene per ciascuno, ha amato e servito per oltre mezzo secolo le sorelle e i fratelli dell'India come sua vera famiglia.

India, solo India

Obiettivo del suo servizio instancabile fu servire per costruire l'uomo e, di fronte a tante voci che gridano per farsi notare, suor Carolina è stata una presenza che ha sempre operato nel silenzio, dolce e convincente, capace di ascoltare i bisogni di chi non era ascoltato da nessuno.

Rosita – questo il nome di battesimo di suor Carolina Carena – nacque il 18 aprile 1913 a Genova all'ombra del campanile delle Vigne. Bimba attesa ed amata, fu prestissimo visitata dalla sofferenza. La morte le rubò prematuramente il babbo, fornaio: richiamato nel 1915 per la guerra, in Marina, mentre la sua nave transitava nel canale di Suez prese un'insolazione che gli fu fatale. La mamma, bidella, le morì ad appena nove anni. Accolta in casa dallo zio Antonio, crebbe con le tre cuginette Maria, Giovanna e Rosa. Precocemente maturò in lei il sogno della missione con un'unica destinazione: l'India. E così fu. Nel 1922, data della sua ultima venuta in Italia, si recò a Milano dalla Madre

UNA DELLE MOLTE FIGURE RELIGIOSE DELLA NOSTRA TERRA

Suor Carolina Carena una vita tutta per l'India



Generale delle Suore di Maria Bambina della Beata Capitanio – in cui aveva emesso la solenne professione religiosa il 14 marzo 1933 – e le esprime il desiderio, anzi la precisa richiesta di voler tornare tra i suoi poveri, e lasciare le sue spoglie tra le persone che l'avevano adottata con una tenerezza almeno pari alla sua.

La sua passione per la vita si esprime anche nel servizio delle adozioni. Il gruppo “Liguria per la vita”, nato a Ge-

nova nel 1984, ebbe in lei la prima ispiratrice e una validissima, incoraggiante consigliera. Centinaia di bambini grazie a lei hanno trovato chi in Olanda, chi in Francia, in Germania o in Italia la loro famiglia adottiva. Presto però, accogliendo un positivo esperimento compiuto nelle missioni protestanti, passò a sostenere le adozioni sponsorizzate a distanza, come più consone e rispettose della storia personale e dell'ambiente culturale dei piccoli.

Quattro missioni la chiamano madre

Da Mangalore, dove approdò al suo arrivo in India – e dove, durante la guerra contro gli inglesi, perché italiana, venne tenuta agli arresti domiciliari senza poter uscire dal convento – fu mandata a fondare la missione di Jeppoo, ora fiorentissima, dedita alla cura degli handicappati e anziani abbandonati. Quindi passò a Solur, poi a Ullal, non lontano da Mangalore che aveva aperto dedicandola in particolare all'accoglienza delle ragazze madri, per le quali furono costruite casette indipendenti. Questa comunità l'accoglie negli ultimi mesi della sua silenziosa, operosissima vita. La sua ultima appassionata fatica fu la fondazione, nei primi anni '80, di Krishnaraj Pette, nella quale profuse ogni sua energia fino all'ultimo. Le quattro missioni videro crescere prima le scuole, poi le chiese e i dispensari annessi. A Krishnaraj Pette operano una decina di suore, la scuola tocca i mille bambini, tutti attenti e silenziosi, per noi un autentico miracolo.

“Insegnare a pescare”, alle donne soprattutto

Suor Carolina credeva profondamente nella promozione umana come espressione di carità evangelica ed evangelizzatrice, per le ragazze e le donne in modo particolare, ancora paria tra i paria in una società duramente maschilista. Ripeteva spesso che “è meglio insegnare a pescare che regalare un pesce”. Con una grafia limpida come la sua persona e il suo sorriso, relazionava del suo impegno nel “rieducare i ragazzi abbandonati a se stessi sulla strada e prepararli professionalmente per un lavoro che li renda autosufficienti”. Alla corrispondenza non potendo dedicare il giorno dedicava la notte, crollando spesso sulle lettere vinta dalla stanchezza. Al mattino, o alla sera seguente, quando concludeva, quasi si scusava dell'involontaria interruzione.

In una lettera da Krishnaraj Pette del 20-10-1985, condivideva la sua compassione per le sofferenze inflitte ai poveri: “Proprio ieri andai in un centro governativo dove dovrebbe esserci un dispensario; se vedeste che miseria: in uno stanzone giovani e ragazze attendevano per essere sterilizzati attirati da un premio di 150 rupie, che però avrebbero dovuto dividere con attendenti, dottori ecc... e rimanevano con 10 rupie in mano e di più rovinati per sempre. Non sapevano neanche a cosa andavano incontro, tre di loro stavano per morire di infezione per l'operazione subita, ma nessuno dava loro una mano per sol-

levarli un po'”. Per questo sollecitava aiuti da parenti ed amici per costruire più in fretta un dispensario con alcuni locali per offrire ricovero e le cure possibili a chi veniva sottoposto a tale operazione in condizioni igieniche proibitive.

Namasté, la mia anima è vicino alla tua

Nel 1989 comunicava: “Siamo rimaste molto impressionate e addolorate dalla fine che hanno fatto quattro ragazze del paese in queste due ultime settimane: tre di loro si sono suicidate e un'altra si è avvelenata prendendo un'overdose. Il fatto doloroso si spiega per la mancanza d'educazione alla vita; anche i matrimoni vanno male per diverse ragioni: dote, lavoro, abbandono, mancanza di lavoro... In questa situazione abbiamo deciso di avere qui ad Ashirvad una scuola residenziale per ragazze, come una specie di Casa di accoglienza: il progetto è stato approvato dai nostri Superiori e le autorità locali ci hanno dato licenza di costruire”.

“Quando si lavora per gli altri ci si dimentica, si è felici”, scriveva in un'altra occasione, delineando la sua fisionomia spirituale. Poco più avanti, nella stessa occasione comunicava: “Abbiamo inaugurato una piccola clinica per maternità per gente povera ed è affollata giorno e notte. Ieri l'altro ci hanno portato un bambino trovato in un pozzo profondo dieci metri. Era avvolto in vestitini eleganti, potrà avere sette giorni”: anche lui prese dimora alla casa della missione.

A Suor Carolina – tornata al Padre il 2 febbraio scorso – la Genova credente può rivolgere il saluto indiano che aveva familiare e caro: Namasté, la mia anima è vicino alla tua. Perché, per chi crede e per chi ama, come ha scritto Richard Bach, “nessun luogo è lontano”.

NELL'ALTA VALLE DELL'ORBA SULLO SLANCIO DEL RESTAURO DELLA BADIA DI TIGLIETO

Testimonianze di fede ed operosità

Una strada millenaria che fa ricordare le antiche ferriere della zona

L'Alta Valle dell'Orba, nel cui verde può ammirarsi la Badia di Tiglieto lasciando immaginare, con il riprendere dei restauri, cosa sarà recuperato alla memoria, visto il “campione” offerto in tutta la sua bellezza dalla Sala Capitolare, offre al visitatore anche altre vestigia del passato. Certamente non paragonabili alla stessa Badia, ma ugualmente testimonianza di fede e di operosità locale. Caratteristiche che non hanno mai avuto confini, anche se qui basta una pur breve escursione, se non una passeggiata, per trovarsi a calpestare suolo genovese o savonese essendo zona di confine delle due province liguri. E, poco distante dal complesso cistercense si può così apprezzare, nel suo recente restauro anche un vecchio Oratorio, quello dedicato alla Vergine Immacolata ed ai Santi Filippo e Giacomo che è a San Pietro d'Olba. A parlarne invitando a visitarlo, è Biancangela Pizzorno, vero e genuino testimonial della memoria storica locale, votatasi, per amor di paese natale, a campagne culturali condotte sotto l'egida della Biblioteca Civica del Comune di Urbe, in col-

laborazione con la Parrocchia di Olba San Pietro.

“Saper guardare per ricordare è il richiamo che fa da filo conduttore. E se un monaco cistercense ci permette di entrare a visitare, fuori orario, quella Sala Capitolare, senza limitazioni di parole e spiegazioni è invece il parlare di lei allo stesso proposito: cioè di quello spazio da poco restaurato, tornato ad essere la Sala della comunità, luogo di incontro, di ascolto e soprattutto di silenzio, che si apre al chiostro con le due straordinarie trifore ornate da capitelli, che sottolineano a loro volta l'importanza e la centralità di questo ambiente all'interno della vita monastica. Storia passata e meriti dell'attuale proprietà (quella della marchesa Raggi) vengono sapientemente sciorinati per far capire anche l'importanza dell'ambiente che circonda il complesso monastico. Una valle, un fiume, una strada millenaria. Ed in questo ambiente non possono essere dimenticate nemmeno le Ferriere dell'Alta Valle dell'Orba, ferriere una volta ubicate a Martina, ad Olba di S. Pietro, a Vara Inferiore, ad Acquabianca. Con un

carico di storia che risale al 1700 ed ancor prima, ricordato oggi in mostre fotografiche che ritraggono quanto rimane in muratura dei vecchi opifici ed in recuperati pezzi di produzione d'epoca. Una parte di questi appena esposti nell'Oratorio, eretto nello stesso secolo, e di cui si è parlato in inizio. Riportato al proprio onore da qualche anno, dopo che era anche stato adibito ad autorimessa per mezzi di pubblico soccorso.

Ci sono grate, inferriate, candelabri e candelieri forgiati a mano con rara maestria ed intuizione pratica. C'è anche una preziosa fornice gigante avente all'estremità due piattini ciascuno con



La Sala Capitolare della Badia di Tiglieto.

controstampo dal quale ottenere le Ostie. Oggetti sapientemente esposti attorno alle pareti ed a raggiera rispetto alle statue della Vergine e dei Santi cui l'Oratorio è dedicato. Statue lignee la cui attribuzione è definita in certa ma sicuramente è di scuola pregevole. Non a caso, forse, i visitatori sono invitati a “saper guardare”.

A.R.

Archivi della memoria

I MOLTI LAVORI PER AVERE VINO BUONO VENDEMMIA ED ALTRO D'ESTATE

di **MARISA DE BARBIERI**

Lo sai che fa il contadino *Beppin* la domenica? Parte di buona mattina e va sui monti per *cornabuggia*; conosce i luoghi palmo a palmo e sa dove trovare un *costo* (cespuglio) del profumato origano, che ben lungi dall'essere spolverizzato sulla pizza (ma che cos'è?) sarà un ottimo condimento per i pomodori e i cetrioli crudi. E se piove? Almeno la domenica, se non per pressanti necessità, non va in giro con il sacco a scapusso, ma, riempita una pipa di tabacco, attorniato da qualche giovane volonteroso della famiglia, interessato ai racconti

sul pugno di terra e sassi arroccati sul mare, che non abbia la sua vigna. Attenzione, però, non è mai una vigna fine a se stessa, ma un miscuglio di frutteto, uliveto, orto. Certo è che le piantine di vite ci sono dappertutto: sono disposte a *fiagni*, cioè i filari bassi, oppure ad *angiuèi*, cioè i pergolati e coprono sempre il fabbisogno familiare, anzi a volte c'è spazio per un po' di commercio. Io ho avuto la fortuna di comprare a cinque bottiglie alla volta, da portare via nello zaino, o *gianco de Portofin*, da o *Barbaxin do Pròu in scio Monte*.

Il lavoro che dà la vigna, oltre alla parte invernale di tutela delle piante a

la presenza di tutti, anzi di più; a rinforzo arrivano le donnette del quartiere, che se proprio non riempiono i *gòosi* (tinozzette di legno ovali) certamente fra un ceto e l'altro nei filari, si riempiono la bocca e pure la tasca, la sera, quando vengono pagate dalla *bacann-a Catainin* con ceste di uva.

Catainin, *Donnin* e a *Terre* con le gonne alzate e fermate in cintola alte sul *sapoo* della *tinn-a* ricevono i grappoli e li calpestano. Il succo dell'uva e anche i grappoli schiacciati dai piedi nudi delle donne fermentano nella *tinn-a*; e poi il succo vien fatto uscire dallo *spinoelo* e messo nelle botti e il raspo è torchiato nel torchio, e il residuo spremuto abbandonato nel letamaio a riempire l'aria dell'inebriante profumo della vendemmia, e il liquido bolle e spurga con la *cantabrunn-a* dalla botte, e bisogna aggiungere col *tortaieu* e dopo due mesi passa nei caratelli e nelle damigiane ed è pronto. Evviva! Quale lunga fatica, ma quale straordinaria bevanda!

Beppin si fa una cosa troppo buona. Ve la racconto.

Sulle *muäge* di tre fascette lunghe e strette in pieno sole ha dei filari di uva *gianchetta*, quell'uva dolcissima che matura chicchi di dimensioni disparate, alcuni piccoli piccoli, altri tondi e lisci come ciliegie. Quest'uva la fa maturare al massimo fino a prendere il colore dell'oro e virare decisamente al marrone, rosolata e piena dell'energia e del calore del sole. La sprema con le mani e subito la cola; la filtra due volte in filtri di carta, posti in grossi imbusti di vetro. Immediatamente ed ermeticamente la imbottiglia, e aspetta tre mesi, giusto Natale, vedi un po', ed è pronto uno spumantino quale capita raramente, ma molto raramente, di bere

A settembre è tutto un calcolare di giorni, di piogge e di lune; e quando tutte le condizioni coincidono, non c'è membro della famiglia che non parta all'alba per boschi alla ricerca dei funghi. Veramente quasi ogni mese dall'anno ha i suoi funghi, e nessuno ammetterebbe mai di conoscere una fungaia o una zona: il segreto viene custodito e tramandato agli intimi gelosamente. A maggio nascono i *mazzin* sugli alti pascoli in verdi ed arcuate fungaie, d'estate e *gombette*, e *gambe secche*, i *galletti*, i *sanguinin*, i *praeleu*, e *loffie*, i *tilulù*, e i *pregiati fonzi neigri* e i *boèi gianchi*, e d'autunno i *pevèn*, i *sementin*, e *sante catenn-e*, e i *scimonin* pregio del Chiavarese e dello Spezzino.

E se non bastasse c'è da correre di qua e di là ogni domenica per le feste patronali: i *bonboin* delle campane annunciano processioni, balli, bande e bancarelle con i maronsini e i sigari di zucchero e gli ometti di Pentema e di Brugosecco col cappello a sghimbescio e il sacchetto con i numeri: se peschi da uno a venti vinci la resta de *nisseue*.



"A Macchina" per dare il solfato di rame alla viti.

mirabolanti del tempo passato "fa" la ginestra. Nei nostri monti ce n'è quanta ne vuoi di ginestra e se di primavera è uno spettacolo per la vista e per l'olfatto, d'estate i grossi e puntuti cespugli (*brisca*) sono solo un intoppo per la felce. Perciò in parte vengono tagliati e portati a fascine nelle cascine; quando l'occasione è propizia, si liberano i rami più lunghi ed elastici dalle fronde secondarie e si formano delle mazzette da conservare in acqua; questi sono utilissimi nell'orto per legare pomodori o fagioli e anche nella vigna per fermare i tralci

La vigna dà un sacco di lavoro.

Ma non c'è assolutamente contadino, né nelle avere pianure lungo i torrenti, né sulle impervie montagne, né

delle impalcature, che vedremo in seguito, è la lotta che si conduce contro le malattie, in particolare la fillossera.

Per questo o *Beppin* e i suoi figli *Gieumo* e *Giaa* d'estate, ogni quindici giorni preparano la poltiglia bordolese nella grande tinozza all'aperto e per mezzo di una specie di pompa a mano da portare a zaino, chiamata brevemente "*a macchina*", spruzzano le piante con la miscela di solfato di rame, acqua e calce. Alternano con zolfo in polvere soffiato direttamente sulle piante da un apposito congegno.

Se tutto va bene, se la malattia non ha il sopravvento, se non viene *maccaia* e se non grandina, a settembre si taglia l'uva. Per questo occorre

Dai ricordi della nonna



di **MAGI SOAVE**

Il proverbio

Natale o ven 'na votta all'anno, chi no n'aprofitta, tutto a sò danno.- Natale viene soltanto una volta all'anno; chi non ne approfitta, tutto a suo danno.

La ricetta

MACCHERONI ARROSTO

Fate bollire un chilogrammo e mezzo di maccheroni, detti "di Natale" ed a mezza cottura estraeteli con la mestola bucherellata lasciandoli sgocciolare bene. Metteteli poi in tegame, e, strato per strato, conditeli con sugo d'arrosto di manzo ed abbondante formaggio parmigiano, spargendo anche qua e là dei pezzettini di salciccia rinvoltolati prima entro lo stesso parmigiano grattugiato.. Riponeteli a cuocere con fuoco sopra e sotto e, quando sono crostati, serviteli in tavola entro lo stesso tegame.

IL SUGO - Prendete un bel pezzo di manzo nel coscione, mettetelo al fuoco in casseruola con burro o grasso di manzo, una cipolla tagliata in quarti, sale e carote, facendo in modo che prenda un bel colore d'oro, rivoltandolo bene da tutte le parti, e spruzzandolo in tre tempi con mezzo bicchiere di vino bianco ed una cucchiata di farina abbrustolita. Quando è ben rosolato aggiungetevi .tre o quattro pomodoro spellati, purgati dai semi e rotti in pezzetti (in mancanza di questi un cucchiaino di conserva disciolta in un pò di acqua calda), alquanti funghi secchi e lasciate cuocere un quarto d'ora. Versatevi alla fine tanto brodo sufficiente per la quantità del sugo di cui abbisognate e fate cuocere il tutto a fuoco lento. Cotto che sia, pasate il sugo allo staccio e, rimessolo sul fuoco a scaldare, condite poi i maccheroni.

L'angolo caratteristico



ALBISOLA SUPERIORE (SV) - Scavo archeologico di una "mansio" (villa) romana nei pressi della Chiesa di San Pietro. (Guida Sagep - Valli di Savona).

Libri

STORIA
DELLA SPEZIA
DAL SECOLO XIII
AI GIORNI NOSTRI

Umberto Burla - 1999
pag. 200, • 13,00
Ed. Luna Editore
Via XXIV maggio 223
Tel/fax ++39 -187 - 51.82.48

Si esamina la storia della Spezia da quando è divenuta un Borgo nel sec. XIII basandosi su documenti di archivio, mentre il medioevo risulta da scritti interessanti e la storia moderna si avvale di fotografie originali.

Un capitolo è dedicato ai primi esperimenti del 1897, che il ventitreenne Guglielmo Marconi, sostenuto dall'Ammiraglio Brin, voleva eseguire nel golfo, per conto della Marina Militare, avendo il Ministero delle Poste Italiano rifiutato di approfondire il brevetto di G. Marconi, avuto in Inghilterra e relativo alla telegrafia senza fili (T.S.F.).

Il Borgo di Spezia prima e la Città poi si sviluppò fuori delle strade di grande comunicazione e sorse a grande importanza quando fu deciso nel 1857 di trasportare da Genova a Spezia il porto militare, costruito sui progetti di Domenico Chiodo.

Si accenna ai grandi laboratori della Marina Militare, che svilupparono ambiziosi progetti e brevetti, che oggi dispongono di macchine e specialisti nelle più avanzate tecnologie, ma sono poco conosciuti perché lavorano nell'ambito militare e trovano difficoltà a spostarsi nel campo civile e travasare la grande esperienza innovativa.

Si conclude con il porto che oggi si è sviluppato enormemente nel settore mercantile divenendo uno dei più importanti del Mediterraneo nella movimentazione dei containers.

VOCI E SCRITTI DI LIGURIA

Giornali d'informazione locale

COMMERCIO & SOCIETÀ

Trimestrale di informazione della Confesercenti Genovese
Fondato nel 1980 - periodicità trimestrale
Direttore: Ottavio Traverso
Editore: Confesercenti Provinciale
Sede: Via Cairoli 11 - 16124 GENOVA
Tel: ++39 - 10 - 248.51.20

Argomenti: Parte della rivista è dedicata alle nuove e varie leggi relative alle norme fiscali, e per gli alimentari, alle norme igieniche. Si approfondiscono i problemi sui finanziamenti locali o Comunitari al commercio al minuto ed agli investimenti per il rinnovo dei locali. Si descrivono e si illustrano con foto nuove iniziative di "centri integrati" di negozi su strade e piazze che hanno dato lusinghieri risultati.

ACLI GENOVA

Trimestrale di idee, cultura, attualità & vita aclista
Fondato nel 1969
- periodicità trimestrale
Direttore: Giorgio Bonelli
Editore: in proprio
Sede: Vico Falamonica 1/10 16123 GENOVA
Tel: ++39 - 10 - 25.33.21 - FAX ++39 - 10 - 24.76.190
e-mail: acli.genova@tin.it

Argomenti: Analisi del mondo del lavoro che cambia e prospettive e progetti futuri. Analisi critiche di disegni di legge e suggerimenti migliorativi prima dell'approvazione delle Camere. Analisi dei problemi dell'immigrazione con alcune proposte.

IL PALLINO
mensile ligure di Bocce

il pallino
mensile ligure di bocce

Fondato nel 1988 - periodicità mensile, • 1,60 la copia, abbonamento annuo • 18
Direttore: Mauro Traverso
Editore: Di Vincenzo

Sede: Via Rivoli 8 B - 16 128 GENOVA
Tel: ++39 - 10 - 590.880 - FAX ++39 - 10 - 532.377

Argomenti: Lo Sport delle bocce è molto diffuso in Liguria e diverse squadre sono state anche campioni mondiali. Il periodico descrive la storia sociale delle varie squadre e delle loro vittorie. Il mensile si occupa delle squadre di tutta la Liguria, ma da un anno estende i suoi rapporti pure con le squadre di Bocce di Alessandria.

N. O. I. - NUOVI
ORIZZONTI INSIEME

Fondato nel 1992 - periodicità bimestrale, distribuzione gratuita
Direttore: Benedetto Maffezzini
Editore: Grafica L.P.

Sede: via Terralba 79
16011 Arenzano
Tel. e FAX ++39 - 10 - 911.26.40

Argomenti: Sono illustrate le varie iniziative del Centro di Arenzano, associato alla Unitre (Università delle tre età) di origine europea. Si illustrano di volta in volta qualcuno dei 99 corsi realizzati nell'anno sociale che spaziano dalla letteratura alla storia, dalla geografia al turismo etc. Sono pure dettagliatamente ricordati i laboratori, dalla ginnastica al lavoro ad uncinetto, dal teatro alla musica. Non sono dimenticate le gite sociali e attività all'aria aperta

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

Hanno collaborato:
ROBERTO BECCARIA - BARBARA BERNABÒ
ALFREDO BERTOLLO

Periodici



IL GIORNALE DI URBE

Period. trim. di informazione comunale
Fondato nel 2000 - Distr. gratuita
Direttore: Roberto Pizzorno
Editore: Comune di Urbe
Coordinamento Editoriale: Euromedia s.a.s. Via Paleocapa 4/9 bis
17100 SAVONA
Tel. ++39-19-8485.588

Argomenti: Notizie sugli avvenimenti e l'operato dell'Amministrazione comunale. Vita relativa alle Frazioni che sono tradizionale meta estiva di turisti e villeggianti. Dettagliate informazioni sui servizi comunali offerti alla popolazione residente ed ai turisti. Calendari delle manifestazioni stagionali. Servizi sulle tradizioni e le rievocazioni della storia locale.

GRUPPO GIACOMAZZI
GESTIONE PATRIMONI IMMOBILIARI

GRUPPO GIACOMAZZI
La gestione con discrezione

Via XX Settembre 10/9 - 16121 Genova - Tel. 010 5769.41 - Fax 010 5769.430
Via Romagnosi 4/24 - 20121 Milano - Tel. e Fax 02 862917
e-mail: info@giacomazzi.net - www.giacomazzi.net

GENOVESI di Roby Carletta

Nella collana delle guide xenofobe delle edizioni Sonda è appena uscito (settembre 2002) il volumetto "Genovesi, quelli del belandi": ne è autore il noto comico e cabarettista genovese Roby Carletta. L'opera, di quasi cento pagine, è una simpatica descrizione dei genovesi, messi a nudo da un personaggio che li conosce bene, interpretandoli in scena da oltre un ventennio. Il ritmo della descrizione è gustosamente incalzante: si legge d'un fiato. Vengono descritte le abitudini dei nostri concittadini, il dialetto e i modi di dire, le nostre devozioni (anche per

le ...palanche). E poi, la città (centro, porto, periferie), i *zeneixi DOC*, la cucina e la cultura. Roby Carletta ha fatto un bel lavoro, che volentieri segnaliamo ai nostri lettori, particolarmente a quelli residenti all'estero, che alla fin fine potranno apprezzare le parole di Roby, perché dalle sue citazioni canzonatorie traspare un amore per la sua città, di cui ...ridendo castiga i costumi.

GENOVESI, quelli del belandi, di Roby Carletta - Edizioni Sonda - Casale Monferrato, 2002. • 6,50 - e-mail sonda@sonda.it - www.sonda.it

NELLA CHIESA DI CERTÉNOLI IN VAL FONTANABUONA

Riportato al suo splendore il gruppo ligneo dell'Assunta

Il restauro promosso dai discendenti dei donatori emigrati

di **RENATO LAGOMARSINO**

Dalla ricerca delle proprie “radici” al restauro di un prezioso gruppo ligneo che rappresenta l'Assunzione della Vergine in mezzo a un coro di angeli. E' quanto è avvenuto a Certénoli, in Val Fontanabuona, nell'entroterra di Chiavari, per una fortunata coincidenza.

“Infatti – racconta don Emilio Iozzelli, arciprete di Certénoli, nonché cavaliere della Repubblica per meriti acquisiti –. Tutto è nato un paio di anni fa quando due giovani americani, i coniugi Gatti, ospiti del Miramare di Santa Margherita Ligure, sono saliti a Certénoli per chiedere notizie dei loro antenati”.

“Non mi risulta – dissi loro – che qui a Certénoli ci siano dei parrochiani con il vostro cognome. Ma la certezza potremmo averla rivolgendoci a Pierfelice Torre, un mio parrochiano che diligentemente ha riordinato l'archivio della chiesa e ha messo sul computer qualcosa come 25 mila nomi a partire dal 1585. Egli è sicuramente in grado di darvi una risposta”.

E per Torre, autore di un lavoro che ha richiesto un impegno durato alcuni anni, non è stato difficile trovare la risposta. “I Gatti in effetti non esistono più nella parrocchia di Certénoli, perché i due maschi dell'unica famiglia di tal nome qui presente alla metà dell'Ottocento, Michele e Stefano, emigrarono in America. Erano di Castellaro, poche case sulla collina sopra Cálvari, dove i loro vecchi erano giunti probabilmente da Casareggio ai primi del '700. Il 21 giugno del 1873 Michele sposò Rosa Costa, una ragazza del paese, ed insieme varcarono l'Oceano per la “grande avventura”, confidando sulla voglia di fare, sull'entusiasmo, sulla loro giovane età.

Andarono negli Stati Uniti, ma la lontananza non fece interrompere i rapporti con la terra natale. Anzi, messi da parte un po' di soldi, dopo un decennio vollero realizzare un ponte ideale fra l'America e Certénoli facendo dono alla parrocchia di un me-

raviglioso gruppo ligneo della Madonna Assunta. I loro nomi figurano infatti sul basamento della statua insieme alla data, il 1890, e al nome dell'artista, Antonio Canepa. Marco Gatti venuto due anni fa con la sua consorte a cercare le “radici”, è un pronipote di Michele. Da Michele e Rosa Costa nacque infatti Giuseppe Davide, che sposò una Brignole di Rezzoaglio, la cui eredità volle infatti destinata all'asilo infantile del posto. E da uno dei loro figli, Leonardo, è nato Marco, che nel paese dei suoi antenati ha potuto ritrovare, grazie ai riferimenti genealogici ricavati dall'archivio parrocchiale, numerosi Costa suoi lontani parenti”.

“L'idea di far restaurare la statua – dice ancora don Emilio – è venuta dai due coniugi *americani* che prima di abbandonare l'Italia hanno voluto lasciare a tale scopo un'offerta. L'immediata richiesta di autorizzazione per l'intervento rivolta alla Curia di Chiavari e il sollecito sopralluogo del funzionario della Soprintendenza hanno consentito di procedere speditamente. Ora l'artistico gruppo ligneo ha ripreso lo splendore dei colori originali e con la sua presentazione al pubblico non solo abbiamo inteso esprimere un vivo ringraziamento ai discendenti di Michele Gatti e Rosa Costa ma altresì sottolineare l'importanza dell'opera di recupero e di tutela dei beni custoditi nella chiesa. La sistemazione dell'archivio, con il restauro di tutti i registri, e il restauro della statua sono soltanto due esempi; e la fortuna ha voluto che uno dipendesse dall'altro”.

★★★

Sulla statua della Madonna Assunta presente a Certénoli, portata solennemente in processione ogni anno nel giorno della festa patronale, riportiamo le note che alcuni anni fa avevamo scritto per il bollettino parrocchiale:

“Ne è autore Antonio Canepa, uno scultore nato a Santa Maria del Campo, presso Rapallo, nel 1850 e morto a Genova nel 1931. Altre sue opere si ritrovano in decine di chiese liguri (sono sue la statua della Madonna della Guardia nel Santuario di Velva e il famoso Sacro Cuore nella omonima chiesa di Carignano, a Genova), ma ve ne sono anche oltre oceano.”

“Nella statua lignea commissionata per la chiesa di Certénoli l'arte del Canepa si esprime in maniera efficace con una armoniosa e colorita composizione dove spicca la figura della Vergine: le braccia stese in segno di invito, un viso regolare e dolcissimo, lo sguardo rivolto al cielo,



una veste di seta finemente trapuntata, un manto azzurro damascato d'oro e un velo verdolino a ricoprire il capo. Quattro graziosi angioletti, tre a reggere il trono di nubi ed uno, quello più in basso, a sostenere con il palmo della mano il piede destro della Madonna, completano, con altri due che sorreggono la corona d'argento, l'insieme equilibrato e gradevole di una vera opera d'arte”.

L'intervento di restauro, autorizzato da mons. Franco Isetti, responsabile dell'Ufficio beni Liturgici della Curia di Chiavari e dalla dott.ssa Angela Accordon della Soprintendenza per i Beni Artistici della Liguria, e da questa personalmente seguito con più sopralluoghi, è stato compiuto in un laboratorio allestito all'interno della chiesa dalla restauratrice Maria Urciuoli.

La statua presentava velature di sporco più o meno stratificato, alcune fessure derivanti dai movimenti del legno, rigonfiamenti e distacchi dall'imprimitura, scalfitture e abrasioni della superficie dipinta e dorata, sei dita delle mani spezzate e ricomposte in modo approssimativo, due dita della mano sinistra mancanti in una mano dei putti che sorreggono la corona.

Il restauro ha comportato la pulitura della superficie, il consolidamento delle fessure e dei rigonfiamenti, il consolidamento delle dita e il rifacimento di quelle mancanti, numerose stuccature e integrazioni pittoriche, nonché il rifacimento della doratura dove essa appariva consumata.

Ora l'opera è tornata al suo originario splendore e la relativa documentazione fotografica è stata inviata ai Gatti d'America, residenti a Washington. Alla cerimonia inaugurale hanno assistito alcuni Costa di Castellaro e di Cálvari, discendenti di quella famiglia che concesse a Michele la mano di Rosa.

O canto di zeneixi

a cura di **GIUSEPPINO ROBERTO**

Emmo parlòu in to numero passòu de Mario Cappello. Parlemmo òua de Emilio Fossati. A-o teatro Augustus de Zena, in to meise de luggio do 1952, pròpio o Cappello o l'ha indicòu o Fossati comme o cantante che o poeiva portà avanti, doppo de lê, a canson zeneize!

L'è passòu çinquant'anni, e o Fossati da Quezzi dove o l'è sempre visciù, o m'ha ricordòu quarche episodio da seu vitta artistica. O l'ha cantòu solo in zeneize, e primma de tutto e ciù belle cansoin de Mario Cappello: *Ma se ghe penso*, a *Cheullia*, o *Barchi*, tutte e trae muxicae da Attilio Margutti. Che successi! A Zena e in te rivee, a Milan, e in Svissera a San Gallo, dove gh'èa ben ben de zeneixi. Tra e àtre vege cansoin, Fossati o l'ha faeto de belle interpretassiòin de *Treuggi de Santa Brigida* de Guglielmin - Ambrosan, e *Sotto o paegua in Arbà* de Carbon - Margutti.

Emilio Fossati o l'ha cantòu ascì con Agostino Dodero, in tante sale a Zena, e poi, a Milan, a l'Associassion di Liguri a Romma, a-o Casino de Saint Vincent, e o l'ha faeto de registrasson. Tra e cansoin de Bozzo-Dodero o ricorda voentèa *Cansonetta d'un tempo*, *Sò d'agosto*, e *Ave Maria zeneize*.

O Fossati o l'ha portòu in giò a seu bella voxe, recammando di belli stornelli in zeneize che piaxeivan tanto, insieme a-e cansoin ciù rappresentative do canto di zeneixi. Ancon a-a giornà d'ancheu, quande o se decide a cantà, o l'inxenda a gente. O l'è successo a-a Biblioteca Berio o 20 de zugno passòu, quande l'è staeto presentòu o disco de Cappello. Fossati o l'ha cantòu due o trae cansoin, e in ta sala o l'èa un gran cioccà de moæn!



Emilio Fossati nella sua casa di Quezzi.

Pubblichemmo chi sotto e parolle de ‘na a bella canson che a l'èa un grande successo de Fossati: “Barchi”.

BARCÎ

Parole di **MARIO CAPPELLO**
Musica di **ATTILIO MARGUTTI**

RITORNELLO

*Addio, bello barchi, fontann-a antiga
che a mae vegetta a ghe piggiava l'aegua:
fontann-a, mae fontann-a tanto amiga,
mi te salùo co'o cheu, fontann-a antiga*

STROFA

*Quant'aegua t'ae buttòu, bello barchi,
e quante votte son vegniò a piggiàla!
Oua ti te ne vae, ti stae pe moì,
benchè ti cianzi, ti no peu spontàla.
Forse ti andiae a arricchì da Grande Zena
o cortile de quarche casa neua:
no se sentià mai ciù a tò cantilena
e Pontexello a diventià ciù veua.
Ma quelli che t'han visto pivelletti
e ch'han bevùo da ti, bella fontann-a,
no ti veddiae segùo fàte i lumetti
e già con de bandee a criàte osanna.
Bezeugna èse zeneixi riso raoe...
beivighe addosso e poi parlàghe ciaeo.*

RITORNELLO

Addio, bello barchi...

© copyright 1958 by SINFONICA JAZZ Edizioni Musicali – Brughiero - MI

NOTIZIE TRISTI

E' immaturamente scomparso lo scorso mese di luglio a Cogorno il nostro socio Giorgio Bertani. Aveva condiviso con il presidente Roberto molti incontri con i liguri d'Argentina, in un lungo viaggio di alcuni anni fa, dimostrando poi un grande attaccamento al sodalizio. Alla consorte Giancarla ed ai figli il vivo cordoglio di “Gens Ligustica in Orbe”

★★★

Il nostro socio fondatore Geom. Gianni Ponte è stato colpito nell'affetto più caro: è mancata in agosto la sua amatissima consorte Loredana. L'Associazione Liguri nel mondo si unisce ai tanti amici che gli si sono stretti intorno nel cordoglio, nel momento di grande dolore.

PROVINCIA DI IMPERIA: PRODOTTI CHE SONO IL SUO FIORE ALL'OCCHIELLO

I FIORI, RICCHEZZA DI IERI E DI OGGI

L'Italia, Giardino d'Europa. Così il nostro paese era conosciuto nei secoli passati, grazie alla generosità della sua natura rigogliosa e alla sontuosità dei parchi che costellavano il territorio, ricchi di colori vividi e delicati, profumati di aromi ricercati e intensi. Oggi come ieri architetti, giardinieri e paesaggisti di tutto il mondo si rivolgono alla Riviera dei Fiori per realizzare stupende architetture floreali per ville, giardini e città.

Un'area naturalmente predisposta per la coltivazione, la cui vocazione storica alla produzione e al commercio dei fiori non si è mai esaurita: nel corso del tempo il setto-



re della floricoltura non solo si è mantenuto vitale, ma è diventato uno degli elementi trainanti dell'economia della Riviera dei Fiori e della Liguria.

La floricoltura imperiese rappresenta una gran parte della produzione di tutto il territorio italiano e ha contribuito a rendere la Riviera di Ponente famosa in tutto il mondo.

L'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA

Alimentazione Mediterranea: lo stile nutrizionale per mangiar sano con gusto.

E' il risultato di una ricerca iniziata ben 45 anni fa e confermata negli anni '70 da uno studio comparativo dei regimi alimentari effettuato sulla popolazione di 7 nazioni in tre continenti. Le rilevazioni continuano ancora oggi, confermando sempre più che l'Alimentazione Mediterranea espone a minori rischi per la salute, riducendo le possibilità di infarto e contribuendo ad allungare la durata media della vita.

Cibarsi in prevalenza di pasta, pane, pesce, legumi, frutta e verdura – tutti alimenti che trovano nella provincia di Imperia il territorio ideale di produzione – e utilizzare come condimento l'olio di oliva – anch'esso protagonista della cultura alimentare imperiese – è dunque un ottimo modo per prendersi cura del proprio organismo.



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E L'OLIO D'OLIVA DELLA LIGURIA DI PONENTE

La STRADA DELL'OLIO TERRA DELLA TAGGIASCA è un'iniziativa di promozione turistica progettata dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Imperia a far parte degli interventi di sviluppo dell'entroterra

imperiese inseriti nel programma comunitario Leader II. Il GAL "Sviluppo Valli della Provincia di Imperia" (costituito dalle Comunità Montane, dalla Provincia di Imperia, dalle organizzazioni professionali di categoria e da due ban-

che) ha approvato e finanziato il progetto, completato entro l'anno 2001. I Comuni interessati dalla Strada dell'Olio Terra della Taggiasca sono 21, tutti in provincia di Imperia. Ogni Comune è contrassegnato da un cartello indicatore con

la riproduzione del marchio. Lo stesso marchio contrassegna anche le strutture ricettive e di ristorazione, i frantoi e le botteghe specializzate, che sono state ammessi alla Strada sulla base di un apposito disciplinare selettivo.

Apricale
Aurigo
Badalucco
Baiardo
Borgomaro
Ceriana
Chiusanico
Chiusavecchia
Diano Arentino
Diano San Pietro
Dolceacqua
Dolcedo
Isolabona
Lucinasco
Molini di Triora
Montalto Ligure
Perinaldo
Prelà
Taggia
Vasìa
Villa Faraldi



Azienda Speciale della Camera di Commercio - Viale Matteotti 54/A - Imperia - tel. 0183.793245, tel.0183.767268 - info@ccia.imperia.com
GAL "Sviluppo Valli della Provincia di Imperia" c/o Comunità Montana dell'Olio - Viale Matteotti 56 - Imperia