

ASSOCIAZIONE
a Lecca



a Lecca

PAGINE DI STORIA CULTURA E TRADIZIONI
ALLA SCOPERTA DELLA
VALLE IMPERO

ASSOCIAZIONE
a Lecca

Aurigo • Borgomaro • Caravonica • Cesio • Chiusanico • Chiusavecchia

Lucinasco • Pontedassio



a Lecca

PAGINE DI STORIA CULTURA E TRADIZIONI
ALLA SCOPERTA DELLA
VALLE IMPERO

MAGGIO 2013 - ANNO 1° - NUMERO UNICO

PERCHÈ UNA RIVISTA

Se è noto a tutti che oggi in Italia si stampano molti libri e riviste di vario genere, ma che stranamente si legge assai poco, di gran lunga meno che in quasi tutti gli altri stati europei, la pubblicazione di una nuova rivista non solo non dovrebbe essere motivo di soddisfazione, ma potrebbe con non poche ragioni creare perplessità, se non proprio un senso di istintivo rifiuto. Pur tuttavia chi si impegna in questa iniziativa ritiene che qualche giustificazione ci sia e che quindi energie e risorse non siano affatto sprecate.

La Valle di Oneglia, inferiore e superiore, e la Valle del Maro, pur costituendo geograficamente un insieme omogeneo, in epoca medievale e fino al 1576 (anno dell'acquisto del territorio da parte di Emanuele Filiberto di Savoia) hanno seguito diverse sorti, di cui restano rilevanti tracce; i 436 anni di unificazione fanno però oggi del territorio della Valle Impero (così detta dal torrente che la bagna, e non mancano ragioni per approfondire anche questo argomento) un tutto unico, anche se con forti specificità e differenze, che già un superficiale sguardo alle parlate spiega in modo evidente.

Le recenti norme, in verità poco chiare e spesso assai discutibili, che impongono ai Comuni con meno di 1.000 abitanti di unificarsi o, in subordine, di offrire ai cittadini alcuni servizi in forma associata, costringono ciascuno a riflettere sulla propria identità, a conservarla e a farla conoscere agli altri, perché non venga dispersa o anche soltanto annacquata in una indistinta generalità. Se questa può essere una ragione contingente, e in fondo un po' debole per dar vita a una rivista, un'altra più forte e convincente si può trovare nella realtà del nostro tempo, quella che sfugge alle singole volontà, ma che tutte le impronta e le condiziona. Crediamo infatti, ma è giudizio condiviso, che la seconda metà del secolo da poco concluso costituisca una cesura, uno scarto profondo con tutta l'età precedente: si è passati cioè da una società ancora agricola ad un'altra, industriale e tecnologica, che ha modificato radicalmente abitudini, modi di vita, utilizzo delle stesse risorse ambientali. Senza timore di esagerare si può dire che è finita una civiltà e ne è cominciata un'altra, migliore o peggiore non interessa qui definire, certamente diversa: a noi tocca dunque una grande responsabilità, più che di interpretare la nuova, di testimoniare la vecchia; perché i giovani (e così anche chi viene da fuori, visto che la realtà globale comporta movimenti di massa) sappiano cosa è stato il territorio che oggi vivono in forme nuove, chi sono stati i personaggi che l'hanno segnato e distinto, le abitudini, i modi di vita, il linguaggio, le tracce che hanno lasciato, gli avvenimenti grandi e piccoli che l'hanno accompagnati. E tocca proprio a noi fare da testimoni, perché alcuni hanno avuto il privilegio (o la sfortuna?) di avere

ancora visto e vissuto scampoli di questa civiltà che non c'è più; uno scrittore come Francesco Biamonti, dal suo angolo ponentino, ha saputo farla rivivere questa civiltà in un'aura di poesia, quasi in un sogno brumoso; noi invece, molto prosaicamente, contiamo di offrire a chi vive nella nostra Valle, ma anche a chi la vuole meglio conoscere. Un quadro, anzi un mosaico a più colori, di quello che i paesi sono stati, senza dimenticare di guardare all'oggi, con le sue dinamiche e i suoi problemi.

Perché la scelta di un nome così strano? Pur con non pochi dubbi, ci è parsa una soluzione accettabile per alcune ragioni: 1) la parola in dialetto richiama subito un tratto distintivo da conservare, quello che da qualche secolo è il linguaggio dei nostri vecchi, soprattutto le parole che, legate ad es. al lavoro, rischiano di scomparire perché non c'è più ragione di usarle; 2) *a lècca* è poi un oggetto speciale, perché, di legno o metallica, serviva a raccogliere e separare (ma con mano abile e leggera) l'olio limpido da quello ancora torbido che dalla pressa era finito nella *seggia* (un contenitore metallico) e poi in un grosso paiolo: era perciò così che si raccoglieva l'olio fresco, la vera e principale fonte di sopravvivenza o di misurata ricchezza; 3) ma *a lècca*, forse non per caso, è anche un termine per definire un desiderio sottile, quasi sensuale, di qualcosa, in particolare se non comune o difficilmente disponibile. Questa *lècca* (di conservare e far conoscere la nostra realtà, passata e presente) è un po' quella che ha animato chi dà vita alla rivista, che sperano di suscitarla con analoga e anche maggiore intensità in coloro che vorranno leggerla, con curiosità e con passione.

Come si può capire la rivista non sarà la voce delle Amministrazioni Comunali, anche se con queste si rapporta, e sarà culturale nel senso più ampio del termine, toccando la vita nella sua interezza, perché tutto è opportuno rilevare, analizzare e far conoscere; ed è rivolta anzitutto a chi nella Valle Impero ci vive (la speranza è che in ogni famiglia ce ne sia una copia, anche in ragione del prezzo contenuto), ma sarà diffusa per quanto possibile nella regione Liguria e nel basso Piemonte, così vicino e legato alla nostra storia; vorremmo anche farla arrivare a coloro che per varie ragioni, pur nati qui, hanno scelto o sono stati costretti ad andare lontano, un po' in tutto il mondo. Se sapremo renderla interessante, non vogliamo affatto escludere di farne un veicolo promozionale aperto a tutti, specialmente ai turisti che vorranno meglio conoscere la nostra terra.

Il passato, recente o remoto, è il nostro terreno di indagine, proprio per capire meglio chi siamo o anche solo per conservare la memoria della vita che fu, coscienti del fatto che non esiste pianta senza radici; ma non vogliamo disinteressarci della pianta, anzi vogliamo contribuire a farla ben attecchire, a farla crescere in modo armonico e a farla produrre: fuor di metafora, vogliamo contribuire a migliorare il presente e a dare un indirizzo convincente e positivo al futuro. È per questo che troveranno spazio nella rivista le aziende del territorio (che, dato non secondario, daranno così un sostegno economico all'iniziativa), una per numero, perché non si tratta di una pubblicazione commerciale: crediamo sia un modo per dimostrare anche a noi stessi

che le potenzialità del territorio esistono e non sono poche, solo ci serve un po' di fiducia e di intraprendenza, seguendo la traccia dei nostri vecchi, che di una valle ampia e armoniosa, ma anche aspra e difficile, hanno saputo fare una valle Aurea, forse così definita in ragione del prodotto principe, l'olio dei nostri olivi, o forse per la ricchezza che in passato garantiva.

La rivista, che avrà cadenza annuale e sarà pubblicata in primavera, è aperta al contributo di tutti, preferibilmente a chi nella Valle è nato o a chi ha scelto di viverci, perchè siamo convinti che chi ad essa è legato da questi vincoli possa mettere nei suoi interventi qualcosa in più, l'amore per la propria terra: non un'anacronistica e un po' ridicola chiusura all'altro, ma un sano attaccamento alle origini, che volenti o nolenti tutti ci impronta e ci condiziona. Certamente la redazione e il direttore vaglieranno i contributi pervenuti e sceglieranno gli orientamenti, ma c'è bisogno della collaborazione di chi se la sente, per rendere viva e stimolante la lettura, che è poi la vera ragione di ogni pubblicazione; e così serviranno anche suggerimenti e consigli, possibilmente benevoli, per correggere gli errori e migliorare il risultato.

Un grazie caloroso va alle otto Amministrazioni Comunali, che potranno utilizzare la rivista per promuovere e fare cultura, a fronte di una spesa contenuta, all'Azienda Il Cascin, che ha creduto da subito al progetto, all'Editore che, operante sul territorio, ha accolto con entusiasmo e disponibilità questa iniziativa, e a tutti i collaboratori, che hanno messo a disposizione con generosità tempo e competenze.

La Redazione

SOMMARIO

Nino Lamboglia e i monumenti della valle del Maro <i>di Francisca Pallarés</i>	p. 7
Barca e Ciappariolo: recupero e presenze straniere <i>di Gian Piero Martino</i>	p. 20
La fienagione in Guardiabella <i>di Giuseppe Ramella</i>	p. 32
Un'azienda in espansione: Il Cascin	p. 41
Detti e proverbi <i>di Vittoria Tallone</i>	p. 48
Protagonisti di oggi: intervista a Mariella Devia <i>a cura di Adriano Grammatico e Carlo Alassio</i>	p. 55
La chiesa della Maddalena <i>di Roberta Davigo</i>	p. 62
Le Madonne dell'Acqua (santa) a Pontedassio e dintorni <i>di Luciano Livio Calzamilia</i>	p. 67
Un occhio al passato, foto di altri tempi <i>a cura di Pietro Gandolfo</i>	p. 71
Una porta a Conio <i>di Luisella Carli</i>	p. 78
Il mistero delle cinque effe <i>di Fabio Natta</i>	p. 80
La raccolta ed il commercio della neve e del ghiaccio in Valle Impero <i>di Gilberto Calandri</i>	p. 85
L'arte di utilizzare le pietre: <i>I maxei (o muai)</i> <i>di Alessandro Giacobbe</i>	p. 91
La canna (<i>arundo donax</i>) <i>di Pierangela Fierro e Natale Giovanni Trincheri</i>	p. 94
Per scrivere in ligure: tra diritto e opportunità <i>di Giuseppe Gandolfo</i>	p. 98
Nomi, cognomi e soprannomi <i>di Alfredo Mela</i>	p. 107
U pan de fighe secche <i>di Laura Marvaldi</i>	p. 112
Mosè Arosio: da Lissone a Gazzelli via Tour de France <i>di Carlo Alassio</i>	p. 115
Un concerto sulla via del Pizzo d'Evigno <i>di Fabio Natta</i>	p. 118
Cartina con indicazione dei luoghi citati	p. 120
La rete della sentieristica e dei percorsi. Luci ed ombre di un progetto di rilancio dell'entroterra <i>di Natalino Famà</i>	p. 122
Gli appuntamenti da non perdere	p. 126

Responsabile della rivista:
Giampiero Martino

Redazione:
Roberta Davigo
Pietro Gandolfo
Giampiero Martino
Fabio Natta
Francisca Pallares
Giuseppe Ramella
Ina Ramoino
Carlo Alassio - Coordinatore

Gilberto Calandri
Luisella Carli
Piero Dell'Amico
Natalino Famà
Pierangela Fierro
Giuseppe Gandolfo
Alessandro Giacobbe
Adriano Grammatico
Laura Marvaldi
Vittoria Tallone
Natale Giovanni Trincheri

Si ringraziano tutte le persone che hanno fornito informazioni, suggerimenti e documentazione e tutti gli sponsor per aver contribuito alla realizzazione della rivista.

Per info:
rivistaalecca@libero.it

Impaginazione Grafica:

AMADEO
Centro Stampa Capelli

Via Nazionale Sud, 1
18027 Chiusanico Imperia
Tel. 0183 64912
www.centrostampaoffset.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2013 dalle:

Grafiche AMADEO
Centro Stampa Capelli
Imperia - CUNIBIANCO

Via Nazionale Sud, 1
18027 Chiusanico Imperia
Tel. 0183 52603
www.graficheamadeo.com

© 2013
Tutti i diritti sono riservati.
È vietata la riproduzione dei testi e delle immagini senza l'autorizzazione scritta degli autori.



**COMUNE DI
AURIGO**



**COMUNE DI
BORGOMARO**



**COMUNE DI
CARAVONICA**



**COMUNE DI
CESIO**



Una veduta di Monte Grande



**COMUNE DI
CHIUSANICO**



**COMUNE DI
CHIUSAVECCHIA**



**COMUNE DI
LUCINASCO**



**COMUNE DI
PONTEDASSIO**

NINO LAMBOGLIA E I MONUMENTI DELLA VALLE DEL MARO

di Francisca PALLARÉS

Ho accolto molto volentieri l'invito a collaborare nella nuova rivista "A Lecca" che, con la sua pubblicazione annuale, intende occuparsi dei diversi aspetti della storia, delle tradizioni e della vita dei comuni che si affacciano sulla valle Impero-Marò e delle loro frazioni. Tale intendimento viene a coincidere con le celebrazioni del centenario della nascita di Nino Lamboglia - le cui origini per parte di padre sono ad Aurigo - che l'Istituto Internazionale di Studi Liguri, attraverso le sue diverse sezioni, ha celebrato nel 2012.

Nino Lamboglia è stato uno dei personaggi più rappresentativi della cultura ligure della metà del Novecento e, seppure nato alla Marina di Porto Maurizio, al primo piano di una casa di pescatori sulla quale è stata apposta una targa commemorativa, egli si riteneva aurighese nel cuore e nello spirito. Il Lamboglia, infatti, era particolarmente legato ad Aurigo, paese nel quale aveva passato gran parte della sua infanzia e della sua giovinezza.

Sua nonna materna era Elisabetta Giovanna Emerigo (detta Giovannetta), discendente dal ramo aurighese di questa conosciuta famiglia, che aveva sposato, nel 1881, Angelo Lamboglia, un emigrato meridionale proveniente da Tortora (prov. di Caserta) il quale si era fatto un certo nome lavorando come argentatore, indoratore, restauratore di oggetti sacri nonché intagliatore del legno e del metallo per le diverse parrocchie della diocesi di Albenga, tra le quali quelle della Valle del Marò dove aveva lavorato a partire dal 1877.

Angelo Lamboglia era ben visto dai parroci della zona molti dei quali gli lasciarono attestati con giudizi positivi sul suo operato. Tra questi vi è quello del parroco di Aurigo che lo considerava "di buoni costumi, e nel mestiere di Argentatore ed Indoratore abile e fedele, e tale da potergli affidare i lavori di cui si abbisogna. Dei lavori che ha eseguiti in diverse circostanze in questa chiesa il sottoscritto si trova soddisfatto e ne rilascia il seguente attestato. Aurigo 10 Marzo 1883 D. Belgrano Antonio Arciprete". La sua bravura era indiscussa e fu chiamato a collaborare nei restauri ottocenteschi della Cattedrale di Albenga nel periodo che intercorre tra il 1890 e il 1895. In questo quinquennio abitò con la famiglia in tale città dove il loro unico figlio Carmelo fece i suoi studi.

Carmelo era nato nel 1882 ad Aurigo e nel 1910 lo vediamo sposato a Carmelina Federici, del ramo dei Federici di Genova, emigrati a Imperia nel 1772. Dalla loro unione nasce due anni dopo Giovannino Angelo Lamboglia detto "Nino". Con questa progenie non appare strano che Nino Lamboglia presentasse aspetti caratteriali prevalentemente

liguri ma con qualche pizzico di meridionalità, binomio che si coniugava bene e che consente di capire il suo percorso formativo verso l'Arte, la Storia e l'Archeologia.

Dopo la nomina del padre Carmelo a Preside dell' "Istituto di istruzione media tecnica Margherita Morteo Ollandini" di Alassio, la famiglia Lamboglia, pur conservando la casa di Porto Maurizio, si trasferisce per lunghi periodi in tale città. Il particolare legame del padre Carmelo con Albenga, dove egli aveva passato come abbiamo visto la sua fanciullezza, influenzò notevolmente suo figlio Nino e gli diede lo sprone affinché iniziasse ad occuparsi di Storia e di Archeologia.

Per meglio capire Nino Lamboglia mi pare opportuno ricordare alcuni avvenimenti che riguardano la sua formazione e le molteplici attività da lui intraprese. A soli 19 anni (1931) diventa "Segretario della Commissione per la toponomastica ligure" della "Società di Storia Patria" e nello stesso anno esce il suo primo lavoro (ne pubblicherà durante la sua vita ben 740) su: "Un'iscrizione romana inedita a Villafaraldi". Nel 1932 promuove la fondazione ad Albenga della "Società Storico-Archeologica Ingauna" divenuta poco dopo "Ingauna e Intemelia". Prima di compiere i 22 anni, nel 1933, si laurea all'Università di Genova con una tesi sulla "Topografia dell'Ingaunia nell'antichità" e due anni dopo è chiamato a dirigere l' "Ufficio di Storia, Archeologia ed Arte" di Albenga, istituito dal Comune di questa città. Dopo tale data vi è un susseguirsi d'incombenze varie e, su incarico della Soprintendenza alle Antichità della Liguria, effettua scavi archeologici sia ad Albenga che in altre zone del Ponente ligure.

La svolta importante per Nino Lamboglia avviene nel 1937, anno nel quale fu nominato Commissario straordinario del Museo Bicknell di Bordighera. Poco dopo inizia gli scavi nella città romana di Ventimiglia (l'antica *Albintimilium*) e nel 1938, sotto la sua direzione, avviene la trasformazione del Museo predetto in Istituto di Studi Liguri, successivamente diventato Internazionale, con tutto quanto ne conseguì.

La mentalità poliedrica di Nino Lamboglia lo porterà a dedicarsi a molteplici studi che spaziano dalla Preistoria al Medioevo. A lui si devono i principali scavi e restauri degli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso non soltanto in Liguria ma anche in Spagna, e comunque sempre nell'ambito della Liguria antica, cioè nel territorio che si estende dall'Arno all'Ebro. Egli crea sezioni dell'Istituto di Studi Liguri in Francia e in Spagna, dandogli in tal modo una valenza internazionale. Non va infine dimenticato il ruolo da lui svolto nel campo dell'Archeologia Sottomarina italiana e mediterranea¹.



Nino Lamboglia sugli scavi 1938-1940 a Ventimiglia (foto privata)

Personalmente ho avuto occasione di visitare più volte i comuni della valle dell'Impero e di quelli del Maro quando, a partire dal 1959, nella veste di assistente dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri accompagnavo sovente Nino Lamboglia a seguire i lavori di restauro da lui diretti in questo territorio. A quei tempi ero ben lungi dall'immaginare che, dopo la sua prematura scomparsa, avvenuta il 10 gennaio 1977, egli mi avrebbe ricordata nel suo testamento lasciandomi erede della sua produzione scientifica e della casa di campagna ad Aurigo, che è in seguito divenuta la mia dimora familiare, la qual cosa mi ha consentito di entrare in contatto con una realtà di vita contadina e di manifestazioni paesane a me pressoché sconosciute.

A partire degli anni Cinquanta del secolo scorso Nino Lamboglia, d'intesa con la Soprintendenza ai Monumenti della Liguria, aveva diretto alcuni restauri nelle chiese della valle del Maro. Tra queste ricordiamo Sant'Andrea di Aurigo (mentre al Santuario di San Paolo egli non ebbe la possibilità di intervenire); la Chiesa matrice dei SS. Nazario e Celso di Borgomaro; la Chiesa di Ville San Sebastiano e quella di San Maurizio di Conio, alle quali devono aggiungersi i Santuari della Madonna delle Vigne a Caravonica e della Maddalena a Lucinasco².

AURIGO. SANT'ANDREA

La chiesa di Sant'Andrea, la cui costruzione viene ricondotta al secolo XII, è stata la prima parrocchia di Aurigo. La sua posizione, isolata rispetto all'attuale paese, indicherebbe il luogo dove sorgeva l'antico abitato abbandonato a seguito della costruzione, nel XIII secolo, del Castello medievale dei Conti di Ventimiglia, nell'attuale paese.

Nel 1952 un fulmine "aveva colpito la cuspide della torre campanaria" e le macerie erano cadute sul tetto della sacrestia, situata tra la torre e la cappella, facendone crollare il tetto. I lavori di ripristino furono eseguiti

nel 1955 sotto la direzione del funzionario della Soprintendenza ai Monumenti della Liguria arch. Edoardo Mazzino ma seguiti giorno per giorno da una delle assistenti di Lamboglia, la dott.ssa Bruna Ugo. Si trattò, comunque, non di un restauro vero e proprio, ma del ripristino della cuspide della torre campanaria in modo, come scrisse poco dopo il Lamboglia, "indubbiamente funzionale ed in armonia con la tradizione costruttiva ligure" (LAMBOGLIA 1955, p. 62). In base alle caratteristiche murarie N. Lamboglia riteneva che detta torre campanaria avesse più la forma di torre che di campanile vero e proprio e, in tal senso, la metteva a confronto con i resti di un'altra torre,



Aurigo, 09 febbraio 2013. Chiesa di Sant'Andrea (F. Pallarés)

situata sul contrafforte opposto che dal monte Guradiabella scende su Aurigo, nota dai locali come *a Curumbéra*. Lo studioso pensava anche che ambedue le torri fossero state costruite in concomitanza con la presenza dei Conti di Ventimiglia, diventati Signori della valle del Maro, nel corso del XII secolo. In realtà le dimensioni delle due torri, a pianta quadrata, sono assai diverse essendo La Colombera molto più grande - 5,50 m di lato - ed a pareti più spesse rispetto a quella di Sant'Andrea che misura alla base soltanto 3 m ca. Per quanto riguarda il campanile va rimarcato che sulle pareti est ed ovest sono presenti, a partire dalla base e per una certa altezza, quattro elementi sporgenti (due per lato), del tipo contrafforte a gradino: quelli ad ovest fiancheggiano la



Aurigo, agosto del 1929. La torre "a Curumbéra" (foto privata). A destra, Nino Lamboglia con la madre Carmelina (foto privata)



Aurigo, 08 febbraio 2013. La torre "a Curumbéra" (P. Dell'Amico)

porta d'ingresso al campanile mentre quelli ad est sono stati inglobati nei muri della sacrestia. Il fatto che tali elementi aggettino rispetto al campanile vero e proprio potrebbe indicare che l'intento iniziale fosse quello di costruire una torre di vedetta, cambiando in corso d'opera la destinazione d'uso in campanile, forse in relazione ad una situazione preesistente oggi testimoniata dalla "sacrestia, pur essa di struttura medievale tarda, che collega il campanile alla chiesa" (LAMBOGLIA 1955, p. 62).

Studi più recenti, infatti, ritengono che il campanile di Sant'Andrea fosse una "Primitiva installazione militare poi trasformata in campanile" sorta nei secoli XII-XIII (DE MORO 1993, p. 95, Fig. 53) e datano la Torre della Colombera al XIII secolo considerandola come una costruzione nata per "il controllo del settore nord-occidentale del territorio" (DE MORO 1993, p. 115, Fig. 59).

A seguito dell'intervento attuato a Sant'Andrea nel 1955 Lamboglia affermava: "Un monumento medioevale ancora integro è stato sottratto all'abbandono e ad ulteriore rovina, e meriterà di essere inquadrato, con lo studio dell'attigua chiesa, nella visione complessiva dell'architettura romanica ligure" (LAMBOGLIA 1955, p. 62).



Aurigo, 09 febbraio 2013. Chiesa di Sant'Andrea. La base della torre campanaria con i "contrafforti" alla base e la porta d'ingresso al campanile (F. Pallarés)



Aurigo, 09 febbraio 2013. Santuario di San Paolo (F. Pallarés)

AURIGO. SAN PAOLO

Nel 1961, sempre la Soprintendenza ai Monumenti della Liguria, era intervenuta nel restauro esterno del Santuario di San Paolo. L'intervento prevedeva opere statiche come il consolidamento del portico, l'eliminazione dell'umidità e il rifacimento degli intonaci. Nel pubblicare i risultati Lamboglia lamentava che, con questo lavoro, "non hanno sciolto, anzi hanno posto in risalto, i problemi costruttivi e cronologici di questo edificio". A seguito di queste considerazioni egli affermava che soltanto il portale con la data sicura del 1604 e le balaustre interne erano "una testimonianza del fiorire in quest'epoca, nelle valli della Liguria montana, di una scuola di scalpellini-artisti". Di questi i rappresentanti più sicuri sono Giovanni Poncelli e Pietro Boero i cui nomi figurano nelle sculture del portale. Lamboglia si poneva gli interrogativi che riportiamo di seguito: "Quanto di questa chiesa medievale è ancora conservato nell'abside e nelle pareti laterali? Come si collegano le varie epoche nella pianta dell'edificio? La cupola, che sembra una delle prime rare manifestazioni del Rinascimento nella zona, sarà di una fase intermedia fra le due date del secolo XIV e del secolo XVII?". E terminava dicendo: "È questo il

quesito essenziale che rimane aperto, e sarebbero stati necessari maggiori fondi e più ampi scrostamenti per darvi una risposta”, aggiungendo in modo leggermente polemico: “Occorre saper approfittare dei restauri per far progredire anche lo studio dei singoli monumenti, e in questo caso dobbiamo riconoscere che l’occasione è stata mancata” (LAMBOGLIA 1961, p. 117).

BORGOMARO. CHIESA MATRICE DEI SS. NAZARIO E CELSO

La chiesa dei SS. Nazario e Celso era stata oggetto di alcuni interventi di conservazione e restauro eseguiti nel dopo guerra da parte della Soprintendenza ai Monumenti della Liguria e del Genio Civile. Con l’intervento del 1956, operato per porre rimedio ai danni causati dalla guerra, si procedette alla riparazione del tetto, sostituendo le vecchie ardesie locali con tegole marsigliesi, ed al restauro, malamente eseguito, del campanile nonché effettuando il “rimodernamento e l’imbiancatura della vicina canonica, che era tutta medioevale” (LAMBOGLIA 1971 p. 93).

Nel 1969, Nino Lamboglia, aveva nuovamente seguito le opere di conservazione con “... il riassetto totale del tetto, una energica pulizia esterna e infine la liberazione di tutto lo spazio a monte, intorno alle absidi, da una massa di terreno e vegetazione ormai secolare, per isolare l’edificio in quanto possibile dall’umidità aerea e sotterranea”. Tale intervento aveva facilitato l’analisi del monumento nelle sue fasi essenziali che furono ben individuate e documentate dallo stesso Lamboglia negli anni 1970 e 1971 (LAMBOGLIA 1971, pp. 93-97). Egli pensava che il complesso dei SS. Nazario e Celso costituisse “la primitiva pieve cristiana della zona, sorta forse già nei primordi del Cristianesimo, distinta e indipendente dalla matrice di Castelvecchio di Oneglia” e aggiungeva: “Lo fa presumere la sua stessa posizione, totalmente isolata e assai discosta del Castello, al centro dell’alta valle e nella posizione più favorita, residuo di un centro abitato ben anteriore al castello feudale e al borgo sottostante da cui, in fondo valle, è sorto il nuovo capoluogo di Borgomaro ...” (I monumenti medioevali ..., p. 64). È ancora storicamente incerto e non dimostrato se si tratti di una pieve di origine paleocristiana sorta su un insediamento romano oppure più tarda e il Lamboglia affermava “che la stessa posizione di centralità, di preminenza su tutte le chiese della valle e di indipendenza dal vicino castello feudale dei secoli XI-XII è di per sé un coefficiente di alta antichità e rispecchia una situazione topografica ben anteriore al Mille, come d’altra parte l’intitolazione suggerirebbe da sola” (LAMBOGLIA 1971, p. 93). Non va tuttavia dimenticato che i SS. Nazario e Celso furono sacrificati, per la loro fede, a Milano, in data ancora imprecisata e che i loro corpi dispersi furono individuati da Sant’Ambrogio nel 393. Si può quindi pensare che il loro rito si diffuse probabilmente a partire da questa data, quando l’influenza ambrosiana in Liguria era già notevolmente sentita; influenza che si riflette in maniera evidente in diversi battisteri paleocristiani liguri.

Il restauro attuato dal Lamboglia all’inizio degli anni Settanta del secolo scorso permise, attraverso l’analisi delle strutture scoperte, di porre in evidenza le diverse fasi

cronologiche del monumento (LAMBOGLIA 1971 p. 97, Fig. 9).

La fase più antica, attribuita al XII secolo, è evidente nella base del campanile, con la porta di accesso, ed in un lungo tratto di muratura del fianco nord della chiesa, muratura



Borgomaro. La Chiesa matrice dei SS. Nazario e Celso (da LAMBOGLIA 1971, p. 93, fig. 1)

che è stata inglobata successivamente nella fase del XV secolo. La fase antica è caratterizzata dalla costruzione in blocchetti regolari, assai documentata nei monumenti della valle dell'Impero-Marò e della provincia di Imperia.

Della fase del 1498, data che risulta dall'iscrizione presente sull'architrave in ardesia del portale della facciata, si conservano i muri perimetrali della chiesa e il colonnato interno (LAMBOGLIA 1971, p. 94). L'architrave delle Sacrestia reca, invece, la data del 1530 (LAMBOGLIA 1971, p. 95)

Durante i rifacimenti di epoca barocca furono addossate al perimetro interno della chiesa una serie di lesene in modo da sorreggere meglio la volta, e si costruì *ex novo* l'abside. Intorno a quest'ultima vi sono altre dipendenze di epoca posteriore.

La chiesa dei SS. Nazario e Celso, dopo molte peripezie con abbandoni, distruzioni, presenza in vicinanza di una discarica pubblica ecc. e pochi interventi di conservazione e di restauro, era arrivata alla fine del secolo scorso senza essere valorizzata per quanto aveva rappresentato come chiesa matrice della Valle.

I restauri degli anni 1997-2003, che hanno interessato, oltre alla Chiesa, anche gli edifici annessi alla stessa e l'ambiente agricolo circostante, hanno modificato l'aspetto di tutto il luogo. Tutto il complesso è oggi curato amorevolmente dalla Comunità monastica benedettina "SS Nazario e Celso" che, alle soglie del XXI secolo, è riuscita a convertirlo in un angolo di pace e di meditazione. Tale comunità continua, a distanza di secoli e nonostante la travagliata vita moderna, ad applicare le regole dei monaci benedettini. Il loro moto era *ora et labora* ed è in parte a questo moto che i benedettini, giunti in Liguria agli albori del Medioevo dal loro monastero di Lerino, predicarono non soltanto la fede ma portarono ed applicarono, secondo la tradizione, le loro conoscenze agricole e tra queste la costruzione delle fasce con muri in pietra a secco e la coltivazione dell'olivo.



Borgomaro, 09 febbraio 2013. La Chiesa matrice dei SS. Nazario e Celso (F. Pallarés)

VILLE SAN SEBASTIANO. RESTAURI A LA CHIESA DI VILLE SAN SEBASTIANO

Chiesa succursale di quella dei SS. Nazario e Celso fu, nel 1957, oggetto di lavori di restauro e manutenzione da parte del Genio Civile. Si trattava di consolidare e di integrare gli intonaci esterni e, per evitare che tali lavori coprissero o eliminassero gli intonaci originali, fu chiesto l'intervento della Soprintendenza ai Monumenti della Liguria e dell'Istituto di Studi Liguri, e quindi del Lamboglia. Si riuscì in questo modo a evitare che il campanile barocco perdesse le caratteristiche tinteggiature, considerate originarie dei secoli XVII-XVIII. La scoperta della data del 1815, presente negli intonaci dipinti nella parte più alta del campanile, veniva invece a dimostrare che in questa data erano stati eseguiti gli intonaci dipinti.



Borgomaro, Ville San Sebastiano, 09 febbraio 2013. Chiesa di San Sebastiano, veduta della facciata e del campanile (F. Pallarés)



Borgomaro, Ville San Sebastiano, 09 febbraio 2013. Chiesa di San Sebastiano, particolare della porta dell'antica facciata quattrocentesca (F. Pallarés)

Sul fianco nord della chiesa fu pure scoperta la facciata originaria quattrocentesca, la quale divenne, durante le trasformazioni effettuate in epoca barocca che avevano portato al cambiamento dell'orientamento della chiesa, l'abside del nuovo edificio. Quest'antica facciata presentava due fasi: una più antica, attribuita al XIV secolo, costruita in muratura irregolare, della quale si conservano i conci squadrate degli angoli e una porta con gli stipiti sopra i quali vi erano due mensole in pietra che si pensa servissero a reggere un primitivo architrave. La seconda fase è stata datata ad epoca barocca e ad essa si riferisce il rialzamento del pavimento e, quindi, anche della porta di accesso. Tale porta presenta un alto architrave in pietra, sorretto da grossi blocchi, con il monogramma di Cristo e sopra di essa apparve la nicchia a conchiglia che probabilmente conteneva la statua del Santo e che è stata affrescata nel 1850. Al di sopra della appare la data del 22 settembre 1819. Tutto ciò dimostrerebbe che nella prima metà dell'Ottocento la chiesa fu nuovamente intonacata e affrescata (VASSALLO 1959, pp. 138-139).

CONIO. SAN MAURIZIO

Il restauro della chiesa di San Maurizio a Conio è stato un esempio di collaborazione tra la Soprintendenza ai Monumenti della Liguria, l'Istituto Internazionale di Studi Liguri, il parroco del paese e la popolazione tutta che negli anni 1961-1962 avevano deciso di intervenire "a salvaguardare una delle chiese montane più antiche e più caratteristiche dell'entroterra imperiese", dopo che la chiesa, devastata e spogliata durante l'ultima guerra, era rimasta semi abbandonata. Le infiltrazioni d'acqua avevano ulteriormente peggiorato la situazione ed il primo lavoro eseguito era stato il rifacimento del tetto e della cuspid del campanile.

All'interno i restauri avevano messo in evidenza il basamento e la porta di accesso al campanile, le cui caratteristiche confermavano la datazione al XII secolo.

Durante l'indagine delle pareti non erano state trovate murature di questo periodo mentre era stata scoperta una tomba ad arcosolio (tomba incassata nella parete sormontata da una nicchia) in pietra nera, riferibile al XV secolo. Detta tomba era stata attribuita dalla tradizione popolare a Beatrice di Tenda, mentre il Lamboglia pensava che si potesse trattare di una tomba familiare appartenente ai Lascaris-Ventimiglia. La mancanza di fondi non permise di fare un'indagine archeologica, sia per la ricerca del pavimento del XIV secolo che delle vestigia originali le quali, secondo il Lamboglia, erano "forse da cercare un giorno con opportuni scavi sia all'interno che all'esterno della chiesa" (LAMBOGLIA 1962, pp. 88-89).



Borgomaro, Conio, 09 settembre 2012. La chiesa di San Maurizio (P. Dell'Amico)

CARAVONICA.

SANTUARIO DELLA MADONNA DELLE VIGNE

Il Santuario della Madonna delle Vigne, datato al 1590, era stato oggetto di un intervento di restauro da parte del parroco e della popolazione negli anni 1959-1961. Tale intervento aveva interessato uno dei lati del campanile, che era stato ricoperto col cemento, e rischiava di distruggere i resti dell'originale decorazione a stucco di

epoca barocca. Tutto ciò aveva portato ad un fermo dei lavori da parte della Soprintendenza ai Monumenti della Liguria che, con la collaborazione dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri, e sotto la direzione del Lamboglia, era riuscita a ripristinare gli stucchi e a riprendere le sagome ed i motivi decorativi originari realizzando in questo modo un salvataggio *in extremis*.



Caravonica, 09 febbraio 2013. Santuario della Madonna delle Vigne (F. Pallarés)

In occasione del restauro Nino Lamboglia faceva presente che

l'architettura barocca in Liguria incominciava ad interessare "da vicino gli studiosi e gli uomini del nostro tempo, come fenomeno estetico, ambientale e storico-artistico" e che "era passata l'epoca in cui si guardava con disprezzo a tutte le chiese del Sei e Settecento come a qualche cosa di trascurabile, sacrificandole sempre al restauro dei monumenti più antichi" (LAMBOGLIA 1961, p. 118).

Oggi il Santuario della Madonna delle Vigne presenta un aspetto assai diverso rispetto a quello dei restauri "lambogliani". L'ultimo intervento di restauro ha rispettato gli elementi architettonici, ma non si può dire la stessa cosa delle tinteggiature, nelle quali predomina il giallo e il rosa confetto, quest'ultimo colore assai lontano dalle sfumature rosso-genovese tanto caratteristiche in Liguria ed alle quali siamo abituati. Le attuali tinte hanno quindi portato ad una uniformità cromatica assai lontana dallo stile barocco che l'ha preceduta.

LUCINASCO. CHIESA DELLA MADDALENA

Senza entrare in dettagli sulla Chiesa della Maddalena a Lucinasco, che è oggetto di uno studio approfondito pubblicato in questo stesso numero della Rivista, volevo soltanto ricordare che essa era stata oggetto di particolare attenzione già a partire dal 1949, anno nel quale la Soprintendenza ai Monumenti della Liguria decise di intervenire dopo che, in seguito alle peripezie dell'occupazione tedesca, il tetto era stato pressoché distrutto e quindi occorreva eseguire urgenti lavori per la sua riparazione se si voleva salvare il monumento.

In quel momento i finanziamenti erano scarsi e il fatto che la Chiesa della Maddalena fosse isolata rispetto al paese e che l'attuale strada carrozzabile era ancora in corso di costruzione rendeva le cose assai difficili. Gli anni del dopoguerra, infatti, pur caratterizzati dallo sforzo comune della ricostruzione dell'Italia, non erano floridi e, data l'esiguità dei fondi a disposizione, la Soprintendenza, con la

collaborazione dell'Istituto di Studi Liguri, si vide obbligata a ricostruire il tetto senza però poter abbinare a quest'opera conservativa il necessario intervento di restauro.

In quell'occasione Nino Lamboglia scriveva: "Il giorno in cui si comprenderà che, come i turisti vanno alla ricerca dei monumenti, così i monumenti hanno diritto di andare alla ricerca dei fondi turistici, senza dubbio anche Sanremo ed Imperia daranno il buon esempio e si interesseranno – come oggi purtroppo a fatti fanno assai poco – dei lavori che la Soprintendenza e l'Istituto di Studi Liguri promuovono nella provincia" (LAMBOGLIA 1949, p. 30). E ancora nel 1970 egli scriveva: "L'ambiente ancora vergine, la stessa difficoltà di accesso fa di questo santuario una delle espressioni più efficaci della vita e dell'architettura ligure ponentina nel tardo Medioevo" (LAMBOGLIA 1970, p. 64).

Quello descritto dal Lamboglia è l'ambiente che ancora si vede e si respira oggi. Dopo l'ultimo intervento di restauro da parte della Soprintendenza ai Monumenti della Liguria è stato istituito un punto Museo (Museo L. Acquarone), fatta la pulitura dei dintorni - che hanno messo in evidenza le fasce - e, nella zona retrostante la chiesa (loc. *Piuezzu*), si è provveduto a sistemare un capanno di Caccia e una casella detta di "Don Abbo" a pianta circolare con copertura piana (VASSALLO 1958, p. 5, Fig. 9). È stato pure evidenziato e segnalato un punto panoramico sulla media valle dell'Impero. Tali elementi hanno portato il Santuario della Maddalena a rappresentare una delle mete turistiche più ambite dell'imperiese.

Purtroppo Nino Lamboglia non diede notizia dell'intervento conservativo da lui diretto, nel 1966, alla chiesa di Santo Stefano di Lucinasco, situata "a ponente del paese, presso il laghetto anemico ma incantevole" e "interamente ricostruita in età barocca ad eccezione del portale, datato al 1473" (LAMBOGLIA 1970, p. 64).

Da tutto quanto esposto appare chiaro l'interesse che ebbe Nino Lamboglia per la sua vallata. Negli anni dal 1961 al 1970 egli aveva ottenuto, di volta in volta e secondo le esigenze, dei finanziamenti - soprattutto attraverso il "Fondo Culto" del Ministero degli Interni - destinati a conservare il patrimonio monumentale della Liguria di ponente e riuscendo in questo modo ad intervenire in tempo su certe situazioni precarie.

Nino Lamboglia, precursore del metodo stratigrafico applicato allo scavo archeologico, lo era stato anche nel campo dei restauri in quanto aveva cercato di utilizzare un suo metodo - già collaudato nei restauri di Albenga a partire della fine degli anni Trenta del secolo scorso - nella documentazione e nel restauro dei monumenti. Per rendere leggibili gli interventi da lui diretti cercava di documentare al meglio tutto quanto graficamente e fotograficamente, allo scopo di scontornare o evidenziare le diverse integrazioni di restauro moderno rispetto alle murature ed agli intonaci originari in modo che, col passare tempo, gli uni rimanessero ben visibili e individuabili rispetto agli altri.



Lucinasco, 21 settembre 2012. Chiesa della Maddalena (P. Dell'Amico)



Lucinasco, 21 settembre 2012. Complesso intorno alla chiesa della Maddalena (loc. Piuozzu). Casella con panchina esterna detta di "Don Abbo" (P. Dell'Amico)

Attualmente, salvo alcuni interventi messi in atto dalla Soprintendenza ai Beni Architettonici e del Paesaggio della Liguria, alcuni dei quali impegnativi (La Maddalena di Lucinasco; SS. Nazario e Celso; il Castello di Conio), non si sono verificati, nei restauri dei monumenti della Valle, grandi cambiamenti rispetto ai tempi nei quali operò Nino Lamboglia.

È un vero peccato che la Liguria di Ponente, la Porta Occidentale d'Italia, con i suoi monumenti, le sue opere d'arte, i suoi giacimenti archeologici – che documentano la presenza dell'uomo in questi luoghi fin dalla lontana preistoria ed il suo evolversi fino al Medioevo – i suoi villaggi caratteristici, le sue tradizioni popolari (pagane e religiose) ed i suoi impareggiabili paesaggi, nei quali il mare si fonde coi monti, non sia stata oggetto di maggior attenzione e non si sia fatta opera di conservazione e valorizzazione atta a farla conoscere anche a livello internazionale. A questo proposito è assai illuminante quanto scrisse Nino Lamboglia nella "Prefazione" del suo volume *I monumenti medievali della Liguria di Ponente*, pubblicato a Torino nel 1970: "La Liguria di ponente è conosciuta e universalmente apprezzata soprattutto per il suo clima e per l'ambiente turistico-balneare, proiettato più verso il futuro che verso il passato. Per questo, e forse anche per la sua natura periferica e per il minor fasto dei suoi monumenti e della sua vita nei secoli, è rimasta pressoché estranea alla storia architettonica ed artistica italiana ed europea; e non vi occupa un posto determinato anche perché in essa la regione ligure è stata ed è tuttora rappresentata soprattutto da Genova, a partire dal Medioevo madre e tiranna"².

Note

- 1 Per il periodo di formazione di Nino Lamboglia, vedasi PALLARÈS 2012, pp. 13-20.
- 2 Un ringraziamento particolare va a Piero Dell'Amico per l'aiuto prestatomi.

Bibliografia

- DE MORO 1993 = GIANNI DE MORO, *Aurigo*, Albenga 1993.
- LAMBOGLIA 1949 = NINO LAMBOGLIA, *Notiziario storico, archeologico e artistico: La chiesa della Maddalena a Lucinasco*, in *Riv.Ing.Int.*, IV, 2, 1949, p. 30.
- LAMBOGLIA 1955 = NINO LAMBOGLIA, *Cronaca dei restauri: S. Andrea di Aurigo*, in *Riv.Ing.Int.*, X, 2, 1955, pp. 61-62.
- LAMBOGLIA 1961 = NINO LAMBOGLIA, *Cronaca dei restauri: Lavori al Santuario di S. Paolo ad Aurigo*, in *Riv.Ing.Int.*, XVI, 3-4, 1961, p.117.
- LAMBOGLIA 1962 = NINO LAMBOGLIA, *Cronaca dei restauri: Restauri a S. Maurizio di Conio*, in *Riv.Ing.Int.*, XVII, 1-4, 1962, pp. 88-89.
- LAMBOGLIA 1970 = NINO LAMBOGLIA, *I monumenti medievali della Liguria di Ponente*, Torino 1970.
- LAMBOGLIA 1971 = NINO LAMBOGLIA, *Cronaca dei restauri: Il restauro della chiesa matrice dei SS. Nazario e Celso nella valle del Maro*, in *Riv.Ing.Int.*, XXVI, 1-4, 1971, pp. 93-97.
- NINO LAMBOGLIA, *I monumenti delle valli di Imperia, Serie "Itinerari Liguri"*, n. 12, Bordighera 1986.
- PALLARÈS 2012 = FRANCISCA PALLARÈS, *Nino Lamboglia e Aurigo*, in "Atti. Centenario della nascita di Nino Lamboglia", Chiusanico 2013, pp. 13-20.
- VASSALLO 1958 = NILDE VASSALLO, *Ricerche preliminari sulle "caselle" nei dintorni di Imperia*, in *Riv.Ing.Int.*, XIII, 1-2, 1958, pp. 1-13.
- VASSALLO 1959 = NILDE VASSALLO, *Restauri a Ville San Sebastiano*, in *Riv.Ing.Int.*, XIV, 1-4, 1959, pp. 138-139.

BARCA E CIAPPARIOLO: RECUPERI E PRESENZE STRANIERE

di Gian Piero MARTINO

Meri, Sancti Petri de Mari, Villa Sancti Petri,¹ Ville San Pietro; i cambiamenti subiti nel tempo dal nome di Ville San Pietro sono probabilmente la principale causa del silenzio delle fonti, anche se al tempo del Giustiniani(1530) era più popolato dei paesi limitrofi, contando ben settanta fuochi, a fronte dei quaranta di Conio e dei trenta di Ville San Sebastiano.

Le borgate oggetto del presente contributo sorgono a valle della via provinciale di collegamento con Borgomaro, e formano, insieme alle altre frazioni- Marpero, Case Soprane e Costa,² il paese di Ville San Pietro, che, come Maro Castello, Ville San Sebastiano, Conio e San Bernardo occupa il versante occidentale del torrente Impero, in quell'area anticamente denominata Valle del Maro.

Originariamente boscosa, ricca d'acqua, e coronata da alti pascoli, la Valle costituisce un ambiente ideale per pastori ed allevatori; pochi ma significativi indizi sembrano far coincidere la frequentazione già con la prima affermazione dell'economia silvo - pastorale, che storicamente si fa risalire all'età del bronzo. Pur in difetto di fonti



Borgata Barca nel 1975

archeologiche dirette, la presenza di massi tabulari disposti lungo i vecchi sentieri: "posa di morti" di cappelle devozionali, Cappella di Santa Lucia della Costa, di edicole votive, pilun de l'Arma, erette in corrispondenza di grotte "arma" o ripari sotto roccia, "u bausu", confermerebbero una colonizzazione preistorica.

La ricerca archeologica, infine, ha già da tempo appurato che l'itinerario di crinale che dalla foce del torrente Argentina lungo il versante orientale della valle risaliva fino al Col di Tenda era una delle più importanti vie preistoriche di commercio e collegamento con la Cisalpina. Prove certe di questa frequentazione sono fornite dalla catena di abitati liguri d'altura che dal mare la presidiavano almeno fino al Passo della Mezzaluna (Monte Grange, Monte Rocche, Monte Sette Fontane,

Monte Follia, Rocca di Drego). Questa via, frequentata ancora in tempi storici, attraversava l'alta valle Impero dal Passo del Maro fino a Montegrande- Colle San Bernardo. Parrebbe, invece, più recente per la mancanza di indicatori cronologici l'altra via d'altura che da Oneglia –Diano Marina metteva a Colle San Bartolomeo -Col di Nava, anche se l'etimologia dei borghi Lucinasco e Candiasco, la probabile presenza di castellieri liguri pre-Romani a Monte Acquarone ed a Monte Mucchio di Pietre, oltre al ritrovamento di una moneta dell'imperatore Nerone nei pressi di Candiasco, deporrebbero per una maggior anzianità.



Borgata Barca, strada interna

Sicuramente in epoca romana, o nel primo medioevo, nasceva la via di fondovalle, per consentire un più agevole traffico commerciale; non altrimenti si spiegherebbe la presenza della Pieve dei SS. Nazario e Celso, fondata intorno all'anno mille sul fianco destro del torrente, sicuro indizio di una progressiva colonizzazione del territorio.

L'esistenza della pieve favorisce lo stanziamento sul territorio di *Villae*, case *massariciae* o *massarie*, che conservano al termine *villa* il significato latino di proprietà rustica, *fundus* agricolo con *palacium*, o casa del ceppo familiare che era all'origine delle case, popolato, oltre che da parenti, anche da mezzadri e contadini. Alcuni di questi borghi, di dimensioni ridotte, subirono nel tempo spostamenti anche consistenti, trasferendosi attorno all'edificio dominante, come nel caso di Conio, raggruppati ai piedi del Castello dei Conti di Ventimiglia. Mentre questi abitati più antichi, direttamente connessi ai feudatari, conservano sostanzialmente fino al XIX secolo le dimensioni e l'aspetto raggiunti nei primi secoli dopo il mille, nel resto della valle si affermava una nuova classe sociale, formata da grandi proprietari terrieri provenienti dall'esterno, che, oltre a determinare la crescita economica e dei singoli centri, li plasmava urbanisticamente attorno alle grandi case padronali, non di rado associate a cappelle private o edifici di servizio.

L'antropizzazione diffusa era favorita dalla presenza delle strade, in fregio alle quali si svilupparono i borghi. Risultano così definite le principali vie che interessano il versante Occidentale dell'alta Valle Impero: il percorso di crinale Passo del Maro- Monte Grande, e la via di fondovalle Oneglia- San Bernardo di Conio. Entrambe furono di grande traffico,

come sottolineato per altro dalla presenza di ponti, cappelle viarie³, ed edicole votive, "pilui" consuetamente collocate, all'uso romano, in prossimità degli abitati. L'importanza della via di crinale Passo del Maro- Passo della Teglia -Colle del Pertegà, fu tale da indurre la repubblica di Genova, nell'ambito del riattamento generale delle Vie Alpestri di maggior transito, ad intervenire, nel 1559⁴ anche in quella della "Pistona", mentre quella Santo Lazzaro-Borgomaro-Conio o Aurigo, ripresa in un disegno dell'Archivio di Stato di Genova del 1615, già nel XIII secolo era presidiata da castelli e torri d'avvistamento.

Diversa, invece, la situazione della via di mezza costa, aperta con ogni probabilità dopo la nascita dei primi paesi, e quindi cronologicamente posteriore.

Le varie vicende storiche hanno fatto maggiore o minor fortuna delle vie, che cadendo sotto la giurisdizione di diversi feudatari, principalmente interessati ai proventi di pedaggi o taglie, erano spesso sorvegliate da doganieri, incaricati della riscossione. Emblematico è il caso della contesa tra la Repubblica di Genova molto attenta alle gabelle, in particolare quella del sale, ed il duca di Savoia, che cercava uno sbocco al mare alternativo alla più lunga e disagiata Via Nizza-Sospello-Saorgio e Briga; entrambe le vie continuarono ad essere utilizzate, ed il continuo variare dei confini conseguenti ai numerosi passaggi di proprietà tra i feudatari non fece che incentivare il contrabbando. La diffusione di questa pratica ci è indirettamente confermata da una grida del 1606, emanata nel Castello del Maro il di 25 di settembre⁵ *grida bandita previo sono tubarum uti in curia Macri moris est, nella*



Borgata Barca, edicola di Santo Stefano

quale si narra che sono comparsi su la piazza della giesa di San Pietro Apostolo il Giacomo Mella Antonio Gulione e Go Batta Vessino e poi subito il Domenico Gallo detto Menegu u tristu, con diversi homeni armati de archibugi et pistolle e pugnalli e subito incomenzarono con cattive parole insulti e minacce contro il Bargello nostro e il figlio di Marieta Trucha de S. Sebastiano che venne con nostro Bargello come accolito o sia inserviente fu dalli homeni de Domenico Gallo subito colpito con calzi pugni perché i detti homeni erano banditi et dicevano che esso figlio de Marieta mostrava le rene ai nostri sbirri o sia famegli de giustizia per meglio acchiappare i banditi stessi et che aveva promesso uno zechino de oro per ogni banditto preso In sostanza, l'accolito del Bargello era accusato di mostrare **le rene (i percorsi campestri usati dai banditi, o contrabbandieri)** agli sbirri, suscitando così le ire dei paesani. La presenza tra i banditi di un personaggio di Carpasio potrebbe infine

suggerirci che le *rene* nascoste interessavano appunto la via di crinale poi definita Marenca.

Non conosciamo ancora la data di nascita dei borghi di mezza costa. Uno dei primi documenti giunti sino a noi - Diritto di riscossione dei tributi concesso dal Vescovo di Albenga ai nuovi feudatari Filippo e Raimondo conti di Ventimiglia - ci dice che nel 1150 i paesi di Aurigo, Conio, Lucinasco, Caravonica, Arzeno, erano probabilmente già costituiti con propria parrocchia. Si tratta delle chiese erette in prossimità dei principali passi: quella di San Maurizio, a Conio, sul tracciato della strada di risalita per il colle San Bernardo; Sant'Andrea, in Aurigo, sulla strada del Gaudiabella. Passo del Lupo, ed infine San Michele di Caravonica, ai piedi dei colle San Bartolomeo. Tali chiese comunque dipendevano ancora dalla Matrice di San Nazario e Celso, poiché la data di separazione dalla Pieve di Santo Stefano di Lucinasco, di San Maurizio di Conio, di San Bartolomeo D'Arzeno e di San Michele di Caravonica risale al 1424⁶, mentre Sant'Andrea d'Aurigo a ben tre anni dopo.

L'esistenza di edifici di culto nei succitati paesi precedentemente al XV secolo è ulteriormente confermata da una bolla nel 1331, allorché Silvestro, abate dell'isola Gallinaria, investito dell'autorità episcopale, diffidava i parroci di Conio, Aurigo, Arzeno, Lucinasco, Carpasio, a portare i *pueri baptizandi* a San Nazario, essendo le stesse chiese prive dello *ius baptizandi* e dello *ius sepe liendi*⁷. Risulta così provato che i suddetti paesi, e le relative chiese, esistevano già nel XIII secolo. Il silenzio, o la mancanza delle relative fonti non è sufficiente per negare la presenza di altri borghi come Ville San Sebastiano e Ville San Pietro.

Nella chiesa di quest'ultimo paese, infatti, è ancora conservato un fonte battesimale in pietra "*tripartitum*"⁸ che reca incisa la data del 1306, oltre che da pochi resti dell'edificio primitivo⁹.

Sappiamo, infatti, che aveva tre navate divise da colonne in pietra, una facciata in pietra scalpellata con bifore, ed un portale in ardesia, sormontato dal bassorilievo di San Pietro benedicente in abiti episcopali; parrebbe quindi non pellegrina l'ipotesi che l'edificio fosse stato eretto durante il XIV secolo.

VILLE SAN PIETRO

I ceppi familiari che hanno fondato i singoli borghi riuniti poi nella comunità appartengono ai Minasso (Costa), Melli-Mela (Case Soprane), Risso (Marpero) Martino



Borgata Barca, architrave reimpiegato

(Barca) e Vescino (Ciappariolo).

Ogni borgata, o villa, costituiva una comunità completamente autosufficiente. Erano, infatti, provviste di acqua corrente, portata mediante condotte- *beudi* dalla sorgente più vicina, fontane, abbeveratoi e lavatoi, e di un forno per la panificazione; ovviamente, era indispensabile una rigida divisione dei compiti, resa più semplice dai vincoli di parentela. La tradizione parla di una stanza per il telaio, dove una donna passava intere giornate a tessere tele di canapa per la borgata, mentre le capre e le pecore delle diverse famiglie erano condotte al pascolo da un solo pastore. Il forno cuoceva il pane per tutti una volta la settimana, mentre le massaie vi portavano a cuocere i loro dolci. La calce per la costruzione era prodotta sul posto, mentre le lastre per i tetti erano ricavate da vicine cave.

Le borgate poste rispettivamente a Sud ed a Ovest (Costa e Marpero) possiedono ancora, nonostante numerose ristrutturazioni e demolizioni anche importanti, l'allineamento principale lungo le strade di risalita dal torrente, strade che proseguivano in direzione del crinale, verso principali valichi verso Prelà (Passo del Maro) e Carpasio (Passo di Conio).

In realtà, la fortuna dell'abitato di Ville San Pietro è dipesa dalla posizione strategica sulla strada di collegamento tra quella di fondovalle Oneglia-Borgomaro-Conio, antica via del sale, con la via Marenca, come risulta per altro da un disegno a penna di una spia genovese, il Canonico Rubini, che nel 1714 sottrae ad un confidente della parte avversa, piemontese, un *tipo* indicante "percorso della strada del Sale da Oneglia ad Ormea", dove è tracciata la strada di collegamento tra Aurigo e Ville San Pietro¹⁰.

L'importanza della mulattiera di risalita dal torrente, inoltre, è sottolineata da alcune edicole votive: troviamo infatti un "Pilone" dedicato a san Filippo Neri ed uno a Santo Stefano; sopra la Borgata, la via si divideva, e raggiungeva la Costa (Pilone a due nicchie ora semidiruto) mentre una deviazione portava alla piazza della chiesa (Pilone del Rettore). Da lì, risaliva verso la borgata di Case Soprane, incontrando il Pilone dell'Abate, poi la cappella della Madonna dell'Acqua Santa, e infine, in direzione del passo di Conio, il Pilone cosiddetto di Cramina. Da Marpero, un'altra mulattiera risaliva al Passo del Maro, segnata rispettivamente dal Pilone di "Tavole" e da quello delle Anime.



Catastale Barca

BARCA E CIAPPARIOLO

Prendiamo ora in esame le due borgate di Ville San Pietro, che, per il fatto di essere state completamente abbandonate già nel primo dopoguerra, conservano ancora, nonostante pesanti rimaneggiamenti dovuti agli ultimi anni precedenti l'abbandono, molti caratteri dell'architettura tradizionale; cerchiamo inoltre di chiarire la differenza tra Barca e Ciappaiolo, e se si tratti di due distinte borgate.

A differenza di Costa, Marpero, Case Soprane, Ciappaiolo non è mai citato da solo, ma sempre implicitamente associato alla Barca. Nel libro dei Conti della Comunità di Ville San Pietro, ad esempio, mentre ogni borgata (Costa, Marpero, ecc...) pagava la sua "taglia" alla comunità, nel nostro caso è sempre unica. Una giustificazione potrebbe risiedere nel fatto che Ciappaiolo, seppur distinto dalla Barca, essendo nato da una famiglia diversa (Vescino), non sia riuscito a dotarsi dei requisiti essenziali per il carattere di borgata.

BARCA

Il borgo della Barca sorge sotto il paese, a 425 metri di quota, su un poggio limitato ad Ovest dal torrente Fontanabora ed a sud da un altro rio. La zona è relativamente acclive, in pieno habitat dell'ulivo, e si colloca circa cento metri sopra il torrente Impero, nei pressi del ponte di Conio. Particolarmente significativi i toponimi: *BARCA*, tralasciando fantasiosi riferimenti ai cartaginesi, pare più semplicemente riferibile ad attività di sfruttamento delle acque del torrente, mentre la zona in



Borgata Ciappaiolo, cappa, 1975-2013



Palazzo della Barca



Borgata Barca, logge del Palazzo

prossimità dell'Impero è detta ZERBA; l'area immediatamente sottostante alle case è invece denominata "CIOSSETTO". Nel contesto Intemelio, con il termine "ciossu" si intende "orto coltivabile entro le mura della città, mentre "zerbus, zerba" significa terra incolta, da dissodare. Le case, quindi, sono state costruite sopra un'area da destinata ad orti, ad una distanza ragionevole dal torrente, dove si trovavano i grandi edifici dei frantoi idraulici che, oltre a frangere le olive, macinavano il grano, e probabilmente follavano anche la lana, come intuibile dal termine "Carchere", e nei pressi del percorso di collegamento tra il fondovalle ed il crinale, via completamente selciata, molto larga, con pendenze relativamente ridotte, che rende bene l'idea dei muli carichi di sacchi di olive all'andata e di otri di olio al ritorno.

La tipologia non rientra in quella dei borghi di attraversamento, o di grande comunicazione; ci troviamo di fronte ad un gruppo di case monofamiliari "aggregate", addossate l'una all'altra cioè nei pressi dell'edificio patronale. Si tratta di un grande isolato, di forma subrettangolare, con i lati maggiori lunghi cinquanta metri, e circondato da altri quattro edifici, dai quali è separato da due contrade. La strada principale, più larga, aveva accesso al borgo a monte del palazzo, attraversando un arco in muratura e proseguiva in mezzo a due isolati per svoltare poi a destra, dove un bivio consentiva di andare a Ciappariolo, e poi a Conio, o di salire al paese. Di altezza variabile da due a tre piani, era costruito su un poggio che lo rendeva visibile da lontano, e possedeva alcune caratteristiche architettoniche che, pur nella generale sobrietà, lo differenziavano dalle altre costruzioni. Oltre alle dimensioni, assolutamente rispettabili, quattro volte più grandi di quelle del semplice alloggio monofamiliare, il prospetto esterno, oggi completamente intonacato, era arricchito sia dal cornicione modanato, sia da una doppia loggia a stipiti colonnati che dal secondo piano guardava verso il torrente, oltre ad un'altra, al terzo piano, aperta su due lati.

Dalla strada principale che lo costeggiava da levante, si poteva accedere ad un grande portico voltato, che attraversava il palazzo da Nord a Sud, consentendo così alle bestie da carico di sostare al coperto.

Una porta al centro metteva ad un piccolo frantoio a sangue. La vita del borgo però si svolgeva attorno alla via principale, che costeggiava l'isolato da Ovest. Il viaggiatore aveva così modo di osservare l'ingresso principale, che si apriva in un vano strombato e voltato, simile ai portali di alcune chiese romaniche, elemento di pregio,



Borgata Barca, ingresso del Palazzo



Borgata Barca, facciate sulla via interna



Borgata Barca, finestre

ripreso poi dalla soglia, ricavata da una macina da frantoio. Questa facciata, disadorna, era comunque arricchita sul lato destro da un caratteristico scalino in pietra, eretto lungo il prospetto dell'edificio laterale.

Si tratta di una vera e propria panca in muratura, spesso presente nei nostri villaggi. Altro elemento di distinzione, un rocchio di colonna in pietra nera, proveniente dalla vecchia chiesa, a sinistra dell'ingresso. Proseguendo lungo la via interna, rettilinea, larga il minimo indispensabile per consentire il passaggio delle bestie cariche, troviamo sul lato sinistro i prospetti delle varie abitazioni, addossate l'una all'altra, a formare un solo corpo, reso peraltro più articolato dall'andamento delle facciate.

Segnali di originalità vengono sia dalla forma delle scalinate, che in alcuni

casi si raddoppiano, od assumono andamento semicircolare, sia dalla presenza di una fontana con abbeveratoio, che da un architrave, ricavato da una bifora probabilmente proveniente della chiesa vecchia.

Tutte le abitazioni erano in pietra, a più piani, protette esternamente da uno strato di malta, raramente intonacate. All'interno, invece, l'intonaco era quasi sempre presente, e si allargava ad incorniciare le porte e le finestre, prive di persiane, ma dotate di scuri.

Ad esclusione del palazzo, la cui architettura si ispira al complesso torre-edificio della casa Doria a Borgomaro, il modello abitativo era sempre lo stesso, e si sviluppava in altezza. Al piano terreno, o seminterrato, stavano le stalle, le cantine ed i magazzini; alla parte domestica, sopraelevata, si accedeva direttamente dalla strada, salendo alcuni ripidi scalini.

Le abitazioni meno pregiate si riducevano ad un solo ambiente, sempre sopraelevato rispetto alla sottostante stalla.

Completamente assente il mattone e le tegole; tutte le coperture erano in lastre di ardesia, collocate a mosaico. Nella cucina troneggiava la cappa, ed era spesso presente un armadio a muro. Mancavano i poggiali; in compenso le scale erano tutte di pietra, e a volte raggiungevano il sottotetto, *canissu*¹¹, dove, secondo la tradizione,

si mettevano ad affumicare le castagne, sopra un piccolo fuoco; l'assenza di una canna fumaria riempiva l'ambiente di fumo e fuliggine, da cui il nome. La mancanza di acqua corrente e di fognature rendeva superflua la costruzione di locali igienici; per i bisogni corporali si utilizzavano pitoli di diverse dimensioni, accuratamente svuotati poi in appositi contenitori (botti-giare). il primo piano era impostato sulla volta della cantina, in altri casi, i solai erano tutti di legno, sorretti da travi Raramente il sottotetto era testudinato, realizzato cioè con canniccio di legno intonacato e dipinto. Risalendo in direzione del paese, incontriamo i ruderi del forno della borgata. Di fronte, c'è un'edicola votiva dedicata a Santo Stefano, patrono dei tagliapietre e dei muratori. Poco oltre, una deviazione sulla destra mette alla vecchia mulattiera per Conio, ed a Ciappariolo. Sulla sinistra, la cappella frazionale, ora abbandonata, dedicata all'Ascensione.

CIAPPARIOLO ¹²

L'origine del nome rimane oscura; si può soltanto notare che il termine *ciapa* definisce le lastre piane di ardesia, spesso impiegate per la copertura dei tetti. La borgata si sviluppa lungo la massima pendenza, ed è articolata in tre grandi edifici, anch'essi generati dall'unione di più unità abitative. A differenza della Barca, non pare interessata dalla via di risalita dal torrente, e la mulattiera per Conio attraversava ortogonalmente l'abitato, in corrispondenza dell'ultima casa. Anche qui, la via mulattiera all'ingresso dell'abitato si restringe notevolmente, fatto forse dovuto ad elementari esigenze di difesa.



Catastale Ciappariolo

Il primo edificio che si incontra presenta alcune peculiarità che consistono essenzialmente, per quello che ancora si può vedere, nella forma voltata delle finestre che guardano a valle, nell'intonaco esterno, e nella presenza di un'edicola votiva, dedicata alla Vergine Addolorata, *Mater misericordiae*.

Ulteriore conferma che si trattasse dell'abitazione di una famiglia benestante ci viene dall'ingresso, voltato, e dalla presenza di un atrio-scala di tradizione genovese.

Un interessante spaccato della vita nelle borgate si può leggere tra le righe nella grida contro la peste emessa nel 1609 secolo da Antonio Demora¹³, Vicario e Giudicante dei Marchesi Doria del Maro, il quale, allo scopo di limitare il contagio, e nella convinzione che fosse dovuto alle *spurcizie et immundizie* che si facevano per le strade, detta alcune norme di comportamento per evitare anche che *diano nausea alli viandanti o sia pasanti*.



Borgata Ciappariolo, tabernacolo, 1975-2013

Omissis...Comandiamo ad ogni persona di qualsivoglia grado et conditione che in lavenire deggia tenere netta e pura la contrada soa per quanto è lunga la casa soa né in esse gettare spurcitia e imonditia alcuna ..." si comincia quindi ad ordinare che ogni abitante tenga pulito il tratto di strada antistante la sua abitazione, vietando inoltre di gettare spurcitia ed immunditia per la strada, vista l'abitudine di vuotare dalla finestra l'acqua sporca, abitudine per altro già documentata a Genova ai tempi dell'Alighieri. Molto probabilmente si trattava solo di acqua sporca perché, visto l'essenziale regime di

sopravvivenza, sia gli escrementi umani che i residui tessili erano impiegati per concimare gli ulivi. Solo di acqua, quindi, si trattava; in un secondo passo, infatti, la stessa grida vieta *che più non si getino acque sporche e fetenti dalle finestre o pontini delle case per tutto il tempo che è di pericolo i pestilenza*, Grande infine è il numero degli animali domestici e da soma, che generava un *fettore galiardo*.

Troviamo, infatti, che negli *stagi* erano ricoverati *porchi vache mulle some pecore e altre bestie*, che danno nausea *alli viandanti o sia passanti*. Tale fettore galiardo era probabilmente dovuto alle periodiche operazioni di svuotamento dei pozzi neri, allo scopo di recuperare prezioso concime organico.

Il tipo di economia infine, è facilmente desumibile dalla supplica inviata dalla Comunità del marchesato del Maro al Duca Emanuele Filiberto di Savoia¹⁴ circa l'esosità delle tasse richieste dal Prefetto di Oneglia, con richiamo alla bolla di Papa Pio V¹⁵ contenente disposizioni sui contratti censuari. In tale supplica, mantenuta anonima per paura di rappresaglie, le comunità del marchesato lamentano i saccheggi subiti in principio della guerra et campo in cui hanno dimorato per tanti giorni et le loro *annate, di grano, vino et olio è bisognato darle per mantenimento delli soldati... e l'impossibilità di pagare le taglie richieste*. Il documento, databile al 25 febbraio 1586, è una precisa spia sul tipo di economia dell'epoca.

Troviamo quindi, in pieno sviluppo dell'olivicoltura, anche la coltivazione del grano e della vite, una qualità delle quali la lamberta- era particolarmente diffusa in valle Impero¹⁷. A complemento, gli alberi da frutto, molti



Borgata Ciappariolo, atrio-scala

dei quali sradicati da recenti avversità atmosferiche, e i prodotti dell'orto, particolarmente abbondanti, vista la ricchezza d'acqua. Tra la frutta, dobbiamo sicuramente annoverare i fichi, un tempo oggetto di vera e propria coltivazione, oltre alle mele, alle susine, ed alle castagne. Non si fa alcun cenno alla coltivazione della canapa, che sappiamo presente, e la manifattura di panni, lavorati negli stessi frantoi. La dieta alimentare, infine, era arricchita, oltre che dagli animali domestici, anche dai prodotti della caccia e della pesca; molte tecniche venatorie, trappole, reti, vischio, permettevano di catturare la selvaggina, tordi, lepri e pernici, mentre la pesca doveva essere particolarmente diffusa, vista l'abbondanza di acqua nella "giara".



Borgata Ciappariolo, intonaco esterno

CONCLUSIONI

Le due borgate, completamente abbandonate per anni, e parzialmente distrutte, conoscono ora una nuova vita, favorita dalla via interpodereale che consente di raggiungerle finalmente con un'autovettura. Il contatto con il mondo moderno ha permesso di apprezzare nuovamente l'architettura rustica e solenne delle vecchie abitazioni, fatte di pietre artisticamente cementate, il pittoresco arcano suggerito dalle volte muschiose, il contrasto cromatico tra gli scuri e cadenti tetti di ardesia ed il mare



Borgata Ciappariolo, tetti in ardesia

verde-grigio che le circonda, attirando così l'attenzione di molti stranieri, che ne subiscono il sottile fascino, fatto di armonia e tranquilla solidarietà. Percorrendo quindi queste vie, si notano alcune abitazioni restaurate, rinnovate sia nell'intonaco esterno che nella stilatura delle pietre, mantenute a vista. Colpisce l'assoluto rispetto dell'ambiente, in molti casi spinto fino al rifacimento dei tetti con le ardesie, anticipando così le odierne linee guida per

l'edilizia, che collocano al primo posto il recupero degli edifici storici.

Tutti questi interventi contribuiscono a far rivivere un borgo che, pur avendo resistito al terremoto del 1887, correva il rischio di diventare un mucchio di pietre, come purtroppo succede non molto lontano.

Guardiamo quindi con speranza e fiducia all'opera di questi pionieri che incantati dal nostro passato, accettano, anche a prezzo di molti sacrifici, di rivivere la nostra storia, e cerchiamo di rendere più facile questa missione, restituendo a queste borgate la piena dignità che si sono meritate in oltre cinquecento anni di vita.

Desidero ringraziare la famiglia di Nigel e Helene Angelbeck, coppia inglese che abita a Ciappariolo, costituendo così un costante punto di riferimento, e che mi hanno fornito molte preziose notizie. Tutte le foto sono di proprietà dell'autore.

Note

- 1 Goffredo Casalis, Dizionario Storico-statistico-Commerciale degli Stati di S.M. il re di Sardegna, Torino 1854, vol. XXV.
- 2 Non si cita la Piazza, perché sviluppatasi successivamente intorno alla chiesa parrocchiale.
- 3 Provviste di portico per la sosta ed il ricovero dei viaggiatori: si vedano ad esempio la cappella della Madonna dell'Acquarone e quella della Madonna dell'Acqua Santa.
- 4 Siamo sul percorso della via Marenca; ASG, Litt. Sen., f.452.
- 5 In realtà si tratta di una citazione a giudizio. Copia manoscritta dal fondo mela Giovanni, attento raccoglitore di notizie storiche sulle vicende della valle del Maro. Alla sua morte, molti documenti sono passati eredità al nipote Mela Giovanni, che qui ringrazio per la disponibilità dimostrata.
- 6 Chiesa fondata nel 1052.
- 7 Riportata sul Sacro e Vago Giardinello, Manoscritto del Can. Paneri del xvii secolo conservato presso la curia di Albenga.
- 8 Con una vasca maggiore, cioè, per il battesimo ad immersione, e due minori per l'infusione.
- 9 La chiesa di Ville San Pietro, infatti, fu completamente rifatta nel 1773, su disegno dell'arch. Filippo Marvaldi. cfr. Rinangelo Paglieri, Nadia Panizzi Paglieri, Architettura religiosa barocca nelle Valli di Imperia, Dominici ed, Oneglia 1981, pag. 55-56.
- 10 ASG, Archivio Segreto, 2755.
- 11 Da canizza, fuliggine; da Memorie storiche di Pontedassio, opera postuma del dott. Francesco Ramoino, ristampa anastatica del volume edito nel 1936- ed. Dominaci, 1978.
- 12 Anche sull'esatta grafia del nome ci sono delle confusioni: sulla cartografia IGM, infatti, è registrato "ciapparolo", mentre nelle carte regionali troviamo "chiapparolo". La definizione più corretta è probabilmente quella del Comune, Ciappariolo, anche se il termine dialettale è "Ciappaieu" forse traducibile in Ciappaio.
- 13 Copia manoscritta nel fondo Mela Giovanni.
- 14 ASG, Fondi di politica estera, busta 766, manoscritto.
- 15 Papa Pio V, 19.01.1569, *reformatio contractuum de censibus*, - disposizioni sui contratti censuari.
- 16 Da una ricerca effettuata Alessandro Giacobbe.

LA FIENAGIONE IN GUARDIABELLA

di Giuseppe RAMELLA

Gia dal Medioevo la primaria fonte di foraggio per la Valle Impero derivava dal Monte Guardiabella e tale rimase fino alla metà del secolo scorso. L'excursus farà riferimento a: configurazione geografica, importanza del foraggio, cenni storici, strumenti, trasporto, vita nei prati, testimonianze.

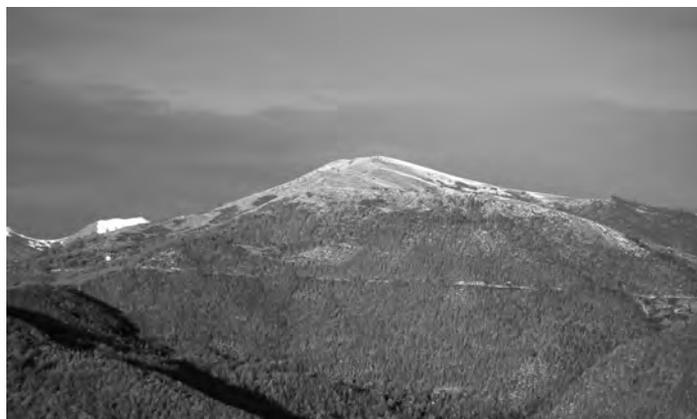
Il gruppo montagnoso del Guardiabella (anticamente GAUDIABELLA) alto 1219 m. protraendosi in senso longitudinale (est-ovest) delimita a settentrione la Valle Impero, distando dal mare Km. 20.

Il crinale lungo circa 8 km. si distende da Colle S. Bartolomeo a S. Bernardo di Conio e costituisce lo spartiacque con la Valle Arroscia a nord. La superficie compresa tra i paesi: S. Bernardo di Conio, Aurigo, Caravonica, Colle S. Bartolomeo, Calderara, Lavina, Rezzo, occupa oltre 20 kmq. ma meno di un quinto costituisce la distesa dei prati.

La struttura non accidentata del terreno, poco accline, ha favorito l'azione antropica protrattasi per secoli: la montagna è stata disboscata e dissodata smussando dossi e attenuando le asperità, al fine di creare un manto erboso disteso, compatto, uniforme.

Il rapido assorbimento delle piogge, la mancanza di idrografia superficiale, dovuta al celere drenaggio connesso a fenomeni carsici, ha limitato l'erosione in superficie favorendo il lavoro umano nel realizzare la grande estensione dei prati, già noti nel Medioevo come le famose "Praterie del GAUDIABELLA".

La produzione di foraggio costituiva un'attività di rilievo fino alla metà del secolo



Monte Guardiabella visto da Torria

scorso, quando l'economia contadina era legata agli animali domestici, in particolare a quelli da soma. Questi erano indispensabili alla sussistenza poiché garantivano, ogni giorno, latte e formaggio, elementi primari, di vitale importanza, in un'epoca di striminzito sostentamento; permettevano inoltre di poter vendere i

cuccioli, consentendo l'entrata in famiglia di qualche denaro liquido.

Producevano anche molto letame, indispensabile per le campagne e costituivano l'unico aiuto nel sollievo dalla fatica.

All'inizio del Novecento nei paesi dell'entroterra si contava la media di un animale ogni due persone. Questo numero consistente di bestiame veniva nutrito, specie d'inverno, col fieno di cui necessitavano scorte consistenti, per cui era considerato come prodotto di primaria importanza, sia nell'epoca di cui accennato sopra, ma ancor più in quelle precedenti.

A conferma basterebbe citare il testo pubblicato nel 1985 da Enrico Calandri e Giacomo Ricci: "Gli antichi Statuti di Oneglia e della sua valle nel 1428" che all'art. 37 pag. 98 recita: "Divieto di vendere biade e fieno ai forestieri". Proibizione non certo dettata da ideologia xenofoba, ma che evidenzia la valenza delle derrate, alle quali veniva assegnato valore primario, proprio per esiguità.

Un altro articolo riportato a pag. 136 risulta specifico per la falciatura: "Se qualcuno segherà prati prima della festa di S. Giovanni sia multato con 5 soldi... se forestiero con 10 soldi e gli sia tolta l'erba". Severamente proibito era pascolare nei prati nel periodo antecedente la fienagione: pag. 139 "Dal primo marzo se si trova una mandria in bandita, si consegna, come multa, un montone ogni volta". Ancora pag. 142 "Le capre e i becchi non debbano pascolare nel distretto" (perché distruggevano i germogli). Per controllare con assiduità i prati esisteva i "Camparii dei quali "Almeno uno di loro controlli ogni giorno dal primo aprile a S. Michele, le terre della zona affidatagli". Anche la sistemazione delle strade aveva regole precise: "Gli uomini, uno per ogni casa, debbono essere presenti ogni venerdì di Quaresima per riparare e rifare le vie del loro paese e territorio".

La provvista del fieno costituiva l'occupazione più importante dell'intera estate. Fino alla fine dell'Ottocento la falciatura era considerata attività di specialisti, quasi tecnici, professionisti nell'usare "U fèru" cioè la falce fienaia e per tale motivo venivano da fuori, da altre vallate; per esempio risultavano molto rinomati coloro che provenivano da Garlenda. Gradatamente l'esempio degli specialisti fu assimilato dai giovani sia nell'usare gli strumenti, sia nell'unirsi in gruppo scambiandosi le giornate lavorative: oggi da me, domani da te. L'attività di squadra favoriva la collaborazione, evitava la monotonia, facilitava operazioni difficilmente eseguibili da soli, consentiva maggiore sicurezza nell'operare e riusciva perciò più proficua.

Il lavoro iniziava molto presto: quasi all'alba, anche perché occorrevano due o tre ore di cammino, a piedi, per recarsi da casa ai singoli prati. Dai paesi dell'alta valle ci si avvaleva del carro, ma solo per raggiungere la rotabile Colle S. Bartolomeo, S. Bernardo di Conio; i prati erano sprovvisti di carreggiabile e vi si poteva arrivare esclusivamente tramite mulattiere o sentieri.

Gli strumenti di lavoro erano tutti azionati da fatica umana manuale:

1. UFÈRU = falce fienaia: costituito da lama di ferro, cm. 60 (onde riuscire malleabile per ottenere tagliente filo tramite martellatura) agganciata al manico di legno – (Gamba) fornito di due impugnature che ne consentivano il maneggio. Al momento dell’acquisto, i falciatori esaminavano accuratamente la



Falciatore che “cuetta” = affila

- consistenza della tempera, ascoltando attentamente il suono prodotto dalla lama battuta con un pezzo di ferro a mo’ di campana.
2. ANCHIZA – incudine: attrezzo di ferro a forma di cuneo, da utilizzare infisso nel terreno nel quale non si conficcava completamente perché trattenuto da un rampino a forma di quadrifoglio; per nulla simile a quello del fabbro, in quanto non ha superficie piana e ampia, ma leggermente curva e stretta capace di assottigliare il filo della lama, tramite i colpi di martello che lo rendevano fine come una lametta da barba.
3. CUETTA = cote + CUÄ = portacote: la cote cioè la pietra abrasiva serviva per mantenere efficiente il filo della martellatura; era posta nell’apposita custodia in legno = U Cuä (agganciato alla cintura dietro la schiena) contenente acqua per inumidirla e un ciuffo d’erba perché non traballasse.
4. FALCE MESSORIA: era riservata specie alle donne che avevano il compito di falciare i “Campi” cioè la zona sottostante i prati, assai irregolare perché accidentata da fasce, pietre, cespugli: inadatta al Fëru.



Bériùn con strumenti

5. FORCA se tutta in legno ottenuta da pollone a due punte; TRINCU se con i rebbi = denti, in ferro; servivano per rivoltare l’erba falciata, ma inumidita dalla rugiada, o bagnata dalla pioggia, in modo da accelerare il processo di essiccazione.
6. BÉRIÙI: erano così chiamati sia i contenitori, in corda, vuoti, attorcigliati ai bastoni, sia quando stipati di fieno formavano grossi fastelli cilindrici, del diametro di un metro. L’involucro era costituito da due manici, in legno robusto, lungo 60 cm. collegati da cordicelle di 3-4 metri, annodate a losanga, tipo amaca, in modo da formare un reticolo efficace a contenere il fieno, in caso di urti, e specie nell’impatto col terreno all’arrivo dalle teleferiche.

La tecnica di costruzione era artigianale, ma non elementare (solo pochi anziani saprebbero riprodurla); col GIRABARCHIN= trapano a mano, si praticavano nei due manici, alla distanza di 10 cm., dei fori, attraverso i quali bisognava far passare la cordicella che, avvolta nella matassa tenuta



Avvio affastellamento "bériùn"

in mano, doveva consentire di effettuare i nodi ed essere tagliata solo al termine dell'esecuzione. Ai bordi dei bastoni era praticata una scanatura atta allo scorrimento dei TIRANTI cioè le due funi che tirate a mano, contemporaneamente, dovevano far avvicinare i legni il più possibile onde pressare il fieno senza che sgusciasse ai lati. L'involucro vuoto, veniva steso a terra e per riempirlo l'operaio vi deponeva per 5 volte un fardello di fieno=BRASSÀU cioè la quantità di foraggio pressato col rastrello contro le proprie gambe e quindi sollevato con le braccia. Per comprimere al massimo il fardello vi si saliva sopra, in piedi, pestandolo, annodando i tiranti e facendogli assumere una forma più schiacciata al fine di facilitare il carico sul basto. In ultimo si dava una "pettinata" ai due lati, col rastrello per asportare i ciuffi sporgenti e non disperderli nei cespugli lungo il trasporto.

7. **RASTRELLO**: uno dei pochi strumenti non scomparsi, ma differente da quelli moderni metallici, perché un tempo costruito direttamente dagli utenti che individuavano nel bosco un manico



"Bériùn" con rastrello

biforcuto da conficcare nel pettine forato dal "girabarchin" per incastrarvi i denti di legno.

8. **E CORDE**= le teleferiche. La più importante, per distinguerla da tutte le altre, aveva il nome proprio del possessore: Stéva. Partiva dalla riva dei prati cioè dal fondo degli stessi, perciò destinata a trasportare tutto il fieno dal Guardiabella, e scendeva in 400 metri, alla rotabile sottostante: Colle S. Bartolomeo S. Bernardo di Conio. Il proprietario era impegnato tutto il giorno nel far risalire, a dorso di mulo, le carrucole necessarie alla discesa dei BÉRIÙI e ne riscuoteva l'affitto. All'arrivo, l'operaio che li sganciava individuava l'appartenenza dal nominativo scritto su una pietra; accostava

ordinatamente tutti i successivi finché non arrivava l'ultimo segnalato con una frasca. Al punto di partenza rimane un solo pilone dei due che sorreggevano la "pipa" sulla quale appoggiava la corda d'acciaio. Al punto di arrivo bisognava far salire sui carri i fastelli di fieno che, in gran parte, raggiungevano i paesi limitrofi, mentre i rimanenti venivano spediti sulle teleferiche per Aurigo o Caravonica. Di quest'ultima, distante 300 m. dalla principale, hanno resistito al tempo i due pilastri in cemento, ma spogliati della putrella e della pipa in ferro. Quella di Aurigo è ancora visibile perché adagiata sul terreno.

9. BASTO - era l'attrezzo, in groppa all'animale, sul quale venivano caricati, a due per volta=SUMAA, tutti i bériù di fieno raccolti in zona. Il peso di ognuno di questi oscillava intorno ai 50 kg. e non risultava difficile montarli sul dorso dell'animale, se oltre a chi sollevava il fastello si aveva l'aiuto di chi lo sorreggeva dalla parte opposta. A volte però l'azione veniva eseguita da un solo ed esperto operatore che, da vero atleta, realizzava una straordinaria acrobazia: perché capace di stabilire intesa con l'animale, nel saper dosare le forze, nella padronanza dell'equilibrio, nella simultaneità dei movimenti. Non si poteva gettare in groppa il fardello, nella speranza di appuntellarlo dalla parte opposta, poiché la bestia oscillava continuamente, bisognava quindi posizionarla dalla parte più bassa del pendio onde facilitarne il carico. L'esperto mulattiere avvicinava a se i due 'bériù' per poterli successivamente afferrare; fissava all'arcione anteriore la corda lunga lasciandola scorrere sul basto in modo che venisse sollevata dal lancio del primo fardello e quindi tesa con la mano sinistra per trattenerlo in equilibrio. In quel momento, appoggiato solamente sulla gamba sinistra, con la mano destra afferrava il secondo fascio che, con l'aiuto del ginocchio e il contrappeso del primo sollevava in groppa. Immediatamente allacciava 'u suastru'=la corda lunga, al 'canséllu'=l'arcione a lui vicino e quindi perfezionava la legatura stringendola maggiormente con 'u sturseuu' = pezzo di legno che attorcigliando la corda la restringeva.
10. A BARLA - anch'essa rivestiva un ruolo importante per i falciatori in quanto come piccola botticella aveva il compito di trasportare il vino, senza infrangersi, ed essendo provvista di maniglia di ferro, consentiva facile aggancio sul basto, negli spostamenti, e gradevole manovrabilità durante l'uso. Di giorno oltre a dissetare, rinvigoriva le energie e di sera vivificava i canti a volte accompagnati da chitarra.

La falciatura dei prati richiedeva impegni preparatori stabiliti in tempi ben determinati.

Prima dell'estate il capo della comunità ordinava le 'cumandatte' una specie di 'corvée' cioè giornate lavorative che ogni maschio adulto doveva prestare a vantaggio della

collettività per lavori di pubblica utilità: sistemazione mulattiere, ripristino dei muri, dei 'riseui', pulizia dei fossati: 'béi-condùti'.

L'INCANTU = asta pubblica: quasi tutti i contadini possedevano prati, ma molti per aumentare il raccolto ne prendevano in affitto. Comune, Chiesa, Oratorio, Confraternite, disponevano di praterie che mettevano all'asta nel mese di maggio, dopo la messa domenicale. Il 'banditore' abitualmente il messo comunale, in piedi, sul gradone adiacente alla Chiesa annunciava, ad alta voce, il nome del sito es. A'iu, Vaii, Lùvu, Cònche, Sigarèssa, Rocca, Sotta, Culéttu, ecc. e aspettava l'offerta che egli ripeteva in modo roboante aggiungendo: 'AA CA ÛNA' e se qualcuno aumentava il prezzo lo proclamava aggiungendo: 'AA CA DUE' e se lievitava ancora concludeva con: 'AA CA TRÉA' assegnando il prato al maggior offerente.

Il valore degli appezzamenti era stimato in base al numero dei giorni lavorativi necessari a falciarli. Una giornata corrispondeva a 3000 m. quadrati cioè la superficie che un buon lavoratore riusciva a segare in un giorno di lavoro (che non era calcolato di 8 ore, ma di 12-15; ossia dall'alba al tramonto) e la quantità d'erba tagliata, poi essiccata riempiva 10 bériù di fieno.

Motto del falciatore, tramandato dal Sig. Natta Giuseppe di Cesio: "Martélla in su sottii, cuétta in su taiante, datte recattu au dente che u fèn u caeà". (Martella in modo sottile la lama, mantienine tagliente il filo, nutriti adeguatamente, e il fieno cadrà).

I paesi dell'alta Valle Impero sono posizionati in media sui 400 metri, mentre i prati si trovano a 1000 metri. Per raggiungerli non c'erano strade percorribili con carri, ma solo mulattiere e sentieri che recavano sul posto dopo circa due ore di cammino.



Martellatura del "Fèru"

Bisognava quindi partire all'alba, dopo aver caricato sul basto strumenti e vettovaglie. Lungo le mulattiere prorompeva lo scalpito delle bestie ferrate, miste al chiacchierio di chi le accompagnava che essendo in gruppo e infervorati dall'avventura diversa dal solito lavoro, quasi dimenticavano la fatica della salita.

L'enorme distesa d'erba, trapunta di bottoni d'oro e narcisi, prima d'essere falciata appariva come un immenso giardino ricco d'aria salubre e soffuso di profumi. Il periodo della fienagione che cominciava a fine luglio, durava circa

un mese. Lo sfalcio iniziava con la luce del giorno, quando l'erba era ancora intrisa di rugiada e tranne un breve riposo pomeridiano, terminava a sera. L'erba tagliata andava ripetutamente rivoltata perché il sole e l'aria potessero asciugarla, essiccarla trasformandola in fieno e consentendone quindi il raccolto a partire dal secondo giorno.

Gli uomini rimanevano nei prati anche una settimana, mentre adolescenti e donne andavano avanti e indietro per portare il necessario ed aiutare sul posto. Di notte i falciatori dormivano sul luogo, riposando in un mucchio di fieno, a volte sistemato sotto la tenda e in caso di tempo minaccioso nelle 'casélla'. Prima del sonno i più vivaci suscitavano un momento di sollievo raccontando storie e barzellette, intonando qualche canto e non si vergognavano di innalzare qualche prece al cielo. La pesante stanchezza non impediva uno sguardo di sollievo verso l'estremo orizzonte dove baluginava il tremolio delle luci d'Albenga, né verso le stelle che viste in un cielo terso, nel buio totale, apparivano più luminose che mai. Anche i grilli con il loro canto rompevano il silenzio in una tenue serenata lontano da rumore e trambusto. Qualche fastidio era provocato dai ragni e insetti, ma la spossatezza prevaleva sul disagio inducendo al sonno.

Il vitto dei lavoratori era molto frugale: pane, formaggio, fichi, pomodori='cundiùn' minestra fatta sul posto, vino, frutta di stagione. L'acqua scarseggiava, ma impiegare 15-20 minuti per recarsi alle dislocate sorgenti, non risultava uno sforzo gravoso.

La fatica era rilevante anche al momento di sistemare il foraggio nei fienili.

Dopo che i bériù avevano viaggiato sulle teleferiche, sui carri o sui 'tamagnui'= grossi carri a quattro ruote, dovevano nuovamente venir trasportati dagli animali perché difficilmente nei paesi montani esistevano vie rotabili. I fienili non erano enormi poiché costituiti da stanze degli edifici interni al paese, in media stipati da 40-50 bériù per ogni proprietario. Considerando 50 kg. il peso di ogni fagotto e ipotizzando 100 famiglie, si desume che ogni paese produceva circa 2000-3000 quintali di fieno. I luoghi in cui veniva accumulato erano abbastanza pericolosi, perché in caso di incendio creavano



Sommità del Guardiabella con casélla

una potenza distruttiva enorme, eruttando in aria come un vulcano, ma la prudenza di un tempo, pur con la lanterna, ha quasi sempre evitato disastri. Oltre a deposito il fienile serviva anche da dormitorio per: stagnini, arrotini, ombrellai, bottai, pellegrini e per quei giovanotti che come ospiti si erano recati nel paese per partecipare alle feste, al ballo, alle ribotte.

In caso di raffreddore le nonne raccoglievano dal pavimento il tritume delle erbe che fatto bollire serviva da 'perfûmi' = fumenti. Per conservare il fieno, oltre che nei locali veniva accumulato all'aperto, in forma conica, nei pagliai, ma questi difficilmente accatastavano l'erba dei prati perché preziosa; normalmente raccoglievano quella delle fasce, più simile alla paglia e quindi meno pregiata.

Il monte Guardiabella, quasi cimelio di usi ormai desueti fornisce una comunicazione concreta su aspetti del vissuto trascorso: l'intera montagna conserva ancora oggi il corpo massiccio, dalle linee morbide, modellato con fatica dagli avi, e mantiene quella preminente figura che essi hanno tracciato mediante l'assetto di ogni più piccolo spazio. Il dissodamento ha prodotto un'enorme quantità di pietre e le migliori sono state utilizzate per rendere il luogo più funzionale. Spiccano quelle biancheggianti, perché coperte di licheni, infisse negli angoli dei singoli appezzamenti per evidenziarne i limiti. Quasi paracarri, chiamati 'termini', durante la fienagione, se ne rafforzava l'evidenza con l'aggiunta di numerosi paletti infissi lungo il confine: sbagliare o appropriarsi di una battuta d'erba suscitava contesa concitata.

Testimonianza più evidente dell'operato passato è costituita dai rifugi detti 'caséllé': ne sono visibili ancora una trentina disseminate lungo i pendii; costruite a scopo di riparo, in gran parte a forma cilindrica, con struttura simile ai nuraghi. Mediamente il diametro si aggira sui 4 metri e l'altezza 2: sono prive di finestre e l'accesso, senza porta, è così ristretto che consente solo la posizione prona. Non vantano pretese architettoniche, ma oltre a rivelare la competenza degli artigiani, dimostrano anche la considerazione che gli stessi riservavano all'aspetto per renderlo armonico: all'esterno collocavano le 'faccieviste' incastrate lungo la circonferenza e la struttura arrotondata ben si inseriva nelle linee tondeggianti dell'ambiente. Anche la superficie interna risultava compatta e priva di prominente capaci di recare fastidio e ostacolo nell'abitacolo. Tra le costruzioni in pietra emerge la 'Neveira Grande del Guardiabella' situata a 1000 metri di quota, quasi sul controverso confine tra Genovesi e Sabaudi, ma in territorio di Calderara ossequiente alla Repubblica Marinara. Stupisce la grandiosità delle ampie strutture ottenute con i muri a secco: la forma a tronco di cono realizza un pozzo che misura circa 6 metri nel diametro in superficie e quasi 10 di profondità. Lo scavo nel pendio è stato rafforzato, a valle con muri ad arco sovrapposti, sia per creare un valido isolante, sia per formare contrafforti al peso della neve pressata nei 200 metri cubi dell'involucro di pietre magistralmente assemblate.

La rilevante costruzione, apparentemente, non sembra aver attinenza con la fienagione, ma un filo, pur sottile le mette in rapporto: l'esclusiva destinazione a prato

di tutti gli spazi alti della montagna, avendo creato un manto uniforme, privo di intralci, favoriva l'enorme distesa della neve e più facilmente ne consentiva la raccolta. Un'altra connessione tra la neveira e la falciatura potrebbe essere ipotizzata aggiungendo agli usi tradizionali del ghiaccio (cura delle ferite, delle cancrene, conservazione dei cibi, della preparazione di bevande e di sorbetti) l'utilizzo delle eventuali acque fresche di fusione, in loco. La neveira non si presenta come un rudere sfasciato, anzi le sue imponenti strutture sorprendono chi le osserva e proprio perché ben conservate, simili ad un sipario aperto, rivelano l'operosità, la perizia, la cura di chi le ha costruite. Di fronte a tanta imponenza chiunque prova ammirazione e avverte rispetto per l'ambiente circostante, protraendo quindi quel senso di riguardo verso la montagna addomesticata e sfruttata sia d'inverno con la neve, che d'estate con il fieno.

Un evento che ha sconvolto la quiete secolare della collina è stato provocato dalla ruspa che a metà del decennio 1970 ha tracciato la rotabile permettendo ai motori l'accesso in quella zona. Diversi furono gli ostacoli alla realizzazione dell'opera: marcata opposizione manifestarono i pochi mandriani che ormai quasi per usucapione, si sentivano gli unici beneficiari del luogo e con la rotabile temevano di perderne l'esclusiva, a motivo dell'ipotetico ripristino dello sfalcio da parte dei singoli possessori dei prati. Un altro intoppo scaturì dalla difficoltà di individuare il nominativo dei singoli proprietari degli appezzamenti e la località di residenza, per ottenerne il consenso di attraversamento. Meritevole riconoscenza spetta al Sig. Tinè della frazione di S. Bartolomeo di Caravonica che oltre ad indicare i confini, proprietari e residenze, con la sua conoscenza del monte Guardiabella ne testimonia quel rapporto diretto di convivenza, di dipendenza, ormai oblio quasi per tutti.

La rotabile sterrata ha incentivato la fienagione da parte dei singoli, perché ha facilitato l'accesso ai prati, ma riducendosi l'allevamento del bestiame nelle mani di pochi, ora solo questi sfruttano il foraggio della montagna.

Tagliando l'erba con mezzi meccanici vengono abbandonati i posti più ripidi e ingombri, ma essendo enorme la superficie dei prati, più che sufficiente risulta il foraggio necessario, per cui va scomparendo la cura dei luoghi impervi per tenerli sgombri da piante infestanti e detriti. Di conseguenza il ceduo si diffonde sempre più, specie nelle parti basse, mentre la sommità resiste nel mantenere il suo manto compatto, pulito e verdeggiante.

La rotabile ha fornito l'accesso ai cacciatori che pur interrompendo ogni tanto la quiete del luogo mantengono percorribile il percorso principale e praticabili i sentieri locali. Spetta quindi anche a loro il merito di non far diventare tutto bosco quell'enorme distesa di prati, realizzata con fatica, ancor oggi sfruttata dall'aspetto economico e piena di suggestioni per l'escursionista affascinato da immagini naturali, rare, e incontaminate.

IL CASCIN

L'Azienda agricola "Il Cascin" nasce nel 1994, la sua superficie si estende per 50 ettari con boschi, olivi secolari rigenerati, vigneti reimpiantati da 7-8 anni e prende il nome dai terreni dove è stata costruita la sede operativa.

Questi terreni derivano in parte dalle proprietà dei nobili del paese, tramandati nei vari passaggi storici ed in parte sono stati acquistati dal Cav. Giovanni Massa .

Il nome "ARZENOD'ONEGLIA" località comprendente un antico borgo, deriva invece dai tempi in cui lo stesso fu parte della SIGNORIA poi PRINCIPATO, di ONEGLIA strategicamente adottato come punto di osservazione e controllo della vallata e le sue dipartenti vie verso il Piemonte.

La monumentale "TORRE DI AVVISTAMENTO", nel tempo

trasformata in "TORRE CAMPANARIA", costruita sopra ad un portico e che ancora oggi costituisce l'ingresso principale al Borgo, ha mantenuto intatte le originarie sembianze in pietra scavata sul posto, così come la sabbia (arena) di colore rossastro che la compone, ricavata nelle vicinanze ed impastata con calce idraulica anch'essa prodotta sul posto. Queste a suo tempo importanti vie medievali di "traffico a dorso di mulo", tanto che SAN BARTOLOMEO DI ARZENO, già citato nel 1331, diviene nel 1573 una precettoria gerosolimitana, sono ancora oggi denominate "VIE DEL SALE".

I terreni impiantati ad oliveto che circondano il "borgo" sono stati messi a dimora dai frati Benedettini (il borgo ha come patrono S. BENEDETTO e nel gruppo costruttivo, chiesa- oratorio, si identifica la presenza di un antico monastero) utilizzando solamente olive "TAGGIASCHE" evidentemente con talea, in quanto nonostante le varie avversità atmosferiche ed i vari incendi che hanno fatto disseccare le piante, queste sono ripartite dal ceppo identiche.

La caratteristica principale è che le piante (vista la forte inclinazione del terreno) venivano posizionate, dopo la costruzione dei muretti a secco, sul bordo degli stessi (le pietre si ricavano sul posto nella operazione di dissodamento del terreno), creando



Arzeno d'Oneglia

così delle "fasce" tipo terrazzamenti che hanno lo scopo di recuperare del terreno vitale per le piante e rendere nel contempo accessibile le stesse per la lavorazione e di fare da contenimento per il drenaggio del terreno assorbendo e frenando così la velocità dell'acqua verso valle così da evitare anche l'effetto "ruscellamento" che porterebbe altrimenti dissestamento del terreno (purtroppo oggi l'abbandono e la caduta dei muretti invece contribuisce aimè a fare).

L'oliva taggiasca (per effetto del forte dislivello) ha maturazione variabile e la raccolta è sempre avvenuta con lavoro manuale tra la fine di novembre ed il mese di aprile. Questo sicuramente era considerato un grosso vantaggio per i tempi di allora in quanto di fatto, grossa parte di questo olio veniva impiegato quasi totalmente ad uso farmaceutico (prodotto nei mesi di gennaio – marzo, prima della denominazione extra vergine, veniva infatti chiamato "medicinale", proprio per le caratteristiche di qualità e purezza che lo distingueva).

A compendio della vita contadina del borgo, sono stati impiantati vigneti su diverse altitudini, sempre con lo stesso principio della creazione delle "fasce", con vitigni di diversa estrazione, per far sì che (viste le proprietà "spezzate") giungessero a maturazione contemporaneamente, sottraendo terreno al bosco, per non diminuire la remunerativa coltivazione dell'olivo fonte primaria della economia locale così come la distribuzione di coltivazioni quali "grano" "ortaggi" e frutteti ricavati al di fuori degli oliveti.

L'azienda agricola "**Il Cascin**" nasce dalla volontà del suo titolare, Giovanni Massa, nato e cresciuto nel borgo di Arzeno d'Oneglia dove la sua famiglia, già nel lontano 1850, coltivava l'olivo, possedendo diversi poderi. Dovendo scegliere (al raggiungimento della vecchiaia dei suoi genitori), se mantenere attivi i terreni di famiglia o abbandonarli, l'attaccamento al territorio ed alle origini hanno prevalso e, valutato di poter acquisire i terreni migliori (proprietà dei nobili di paese) posti in vendita dai discendenti ormai tutti trasferitisi altrove, si è ricomposta praticamente l'antica superficie degli oliveti (che producevano il 50% dell'olio chiamato appunto "medicinale") che determinava la possibilità di assemblare circa 5000 piante di alberi di ulivo, numero importante per attivare una buona produzione e soprattutto lanciare sul mercato una certa quantità di prodotto.

Il terreno su cui sorge "**Il Cascin**" (appena acquistato e di fatto coltivato sommariamente) nel 1994 fu invaso totalmente da un terribile incendio (le piante risanate sono ripartite e da lì si deduce che siano state impiantate come talee) che minacciò il borgo arrecando ingenti danni a tutte le coltivazioni. Il ripristino ed il "reimpianto" di nuovi oliveti (con la realizzazione dell'irrigazione) e la ricostruzione dei vigneti hanno significato il lavorare per alcuni anni prima di vedere nel concreto le produzioni. Quanto sopra detto però ha permesso di puntare decisamente sulla qualità e non sulla quantità; per poter raggiungere buoni livelli è stato necessario costruire una "*Cantina aziendale*", dove vengono lavorate direttamente le uve prodotte ottenendo vini Bianchi "**Vermentino**



La famiglia Massa, titolare dell'Azienda "Il Cascin"

D.O.C." Pigato D.O.C." Vini rossi **"Rossese D.O.C."** e **I.G.T "Madonnetta"** e **"Rosso del Cascin"**. Con lo stesso principio di lavorare direttamente le olive "Taggiasche" si è costruito un *"frantoio aziendale"* che permette al cliente la visita e l'osservazione della lavorazione per capire la differenza del prodotto finale.

Con la possibilità di controllo delle lavorazioni, sono stati acquistati altri terreni che erano in stato di abbandono e che derivavano dai vigneti impiantati negli anni 1916-17 dai prigionieri austro-ungarici, dati in aiuto alle famiglie che avevano i figli militari nella Grande Guerra.

Nella zona tradizionalmente votata al vigneto, in particolare quella sul versante di CARAVONICA dirimpettaia degli oliveti, sono stati impiantati i vitigni tradizionali del ponente, quali "VERMENTINO", "PIGATO" e "ROSSESE" per arrivare ad oggi con una produzione che si aggira intorno alle 15.000 bottiglie di vino D.O.C. "RIVIERA DI PONENTE RIVIERA DEI FIORI" e circa 5000 bottiglie derivanti da vigneti autoctoni I.G.T. Il punto di forza dell'azienda è stato il continuare a mantenere le tradizioni tramandate adeguandole alle nuove tecnologie,

Il punto di forza dell'azienda è stato il continuare a mantenere le tradizioni tramandate adeguandole alle nuove tecnologie, applicando di base i principi della direzione del e dei collaboratori come vuole la "legge contadina" imperniata sul **"capo famiglia" Massa Cav. Giovanni** e la moglie **Falconi Jose**, che seguono l'andamento, sia delle lavorazioni agricole, sia delle lavorazioni in frantoio e nella cantina.

Da qualche anno, dopo il conseguimento della laurea, è presente per il marketing e la distribuzione, la figlia **Sara** che rappresenta la continuità, inserendosi gradualmente con l'idea di portare nuovi spunti alla crescita dell'azienda.

È la referente primaria dell'attività familiare, non ha origini contadine, ma si è adattata alla gestione dell'azienda fornendo quel tocco femminile che non guasta nell'identificazione dei prodotti, della presentazione degli stessi e organizzazione delle accoglienze, la sua passione per gli animali, ha creato una cornice degli stessi nel complesso, con la tipicità della antica vita contadina.

Ha il ruolo di ricordo e gestione dei collaboratori irrinunciabile nell'azienda, infaticabile operatrice, nel controllo delle produzioni e valutazione dei risultati.

Il suo arrivo in azienda ha fatto migliorare molto l'approccio al mercato, non è stato facile inserirsi nell'attività aziendale, ma lo spirito e la voglia di far crescere l'azienda, ha prevalso su tutto. Ha contribuito molto nella messa in produzione e all'adeguamento del terreno alla lavorazione con le moderne attrezzature sia degli oliveti che dei vigneti, permettendo di mantenere l'impatto generale nella sua originalità. La costruzione di chilometri di muretti a terrazzamenti, vuol dire in effetti, avere conservato l'immagine di un enorme anfiteatro, costruito rubando terreno allo scosceso dorsale diversamente inutilizzabile. Tutto questo vuol dire anche essere riusciti a testimoniare ai nostri tempi, la fatica e l'ingegno della civiltà contadina delle vallate da sempre considerate le più povere che si sono attrezzate alla sopravvivenza.

Alla prima impressione, sembra di vivere delle volontà eroiche, o follie da non imitare, questo può rientrare solamente nella volontà di mantenere e lasciare le porte aperte alla salvezza e salvaguardia del territorio e delle sue tradizioni. La soddisfazione finale è poter dire: "questo è anche opera mia".

IL BORGO

L'antico borgo di ARZENO D'ONEGLIA nel Comune di Cesio situato nell'entroterra di Imperia é completamente immerso negli oliveti di sola "**CULTIVAR TAGGIASCA**" ed è posto ad un'altitudine che varia dai 450 m/sl a 600 m/sl, caratteristica importante in quanto la stessa altitudine evita l'attacco della "mosca olearia". Data la posizione ed il microclima viene tramandato che già anticamente, quando non esistevano ancora le classificazioni degli olii, era prodotto con un procedimento particolare di molitura ed estrazione da identificarlo con la leggera "ombratura" (torbido) caratteristica tipica e insostituibile dell'olio prodotto in questa zona.

"Il Cascin" ha investito molto nel recupero degli oliveti, e dei vigneti utilizzando le moderne linee di coltivazione e di produzione quali la potatura, concimazione, aratura ed irrigazione. Dall'annata 2008 – 2009 ha inserito nella linea, anche un modernissimo frantoio aziendale con lo scopo di valorizzare al massimo la qualità dell'olio extravergine, prodotto esclusivamente con olive proprie e di sola natura "TAGGIASCA".

OSPITALITÀ - LA FAMIGLIA MASSA

Sia per il vino, sia per l'olio, l'azienda propone un'iniziativa "diversa e nuova" il concetto di vendita diretta al consumatore così impostata: *"Vieni a trovarci nel frantoio, vedi il ciclo di lavorazione e la produzione dell'olio, puoi assaggiarlo direttamente mentre esce dal separatore e se di gradimento acquistarlo".*

Nasce così una nuova filosofia di lavoro e di vendita: nel vedere uscire l'olio, molti rimangono benevolmente sorpresi e meravigliati! Durante il ciclo di lavorazione (2 ore circa) è possibile inoltre assaggiare gli altri prodotti dell'azienda.

Lavorando esclusivamente olive prodotte in proprio, è necessaria la prenotazione in quanto il ciclo produttivo viene messo in funzione solamente quando è disponibile

il prodotto "olive", legato alle situazioni del momento (pioggia, personale, eccetera).

PRODUZIONE VINO

L'Azienda ultimamente sta recuperando diversi vigneti posizionati sul territorio del Comune di CARAVONICA, zona conosciuta nel tempo per la produzione di un ottimo vino bianco.



Una vigna a Caravonica

Il recupero permette di impiantare vitigni di

"PIGATO e VERMENTINO" con "DENOMINAZIONE DI ORIGINECONTROLLATA".

Le uve vengono poi lavorate nella cantina aziendale utilizzando le nuove tecnologie e mantenendo inalterate le caratteristiche della vecchia tradizione che vuole una fermentazione ed una decantazione più lenta, al fine di mantenere il completo di profumi e sapori tipici delle nostre zone. I sacrifici costanti hanno portato buoni risultati e molti dei prodotti sono stati recensiti da esperti del "mestiere" tra cui **Virgilio Pronzati** di cui riportiamo in nota le degustazioni:

dalla fonte di www.tigulliovino.it

Pigato annata 2011 - 2012

"Alla vista è cristallino, di colore paglierino. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, con netti sentori fruttati e florealvegetali di fiori di pesco, pompelmo e ananas non ancora maturi, pesca bianca, corbezzolo e lieve di erbe aromatiche. In bocca è secco, fresco, molto sapido, caldo, di buona pienezza e persistenza, con gradevole e tipico fondo amarognolo. Retrogusto: vena sapida e note fruttata e florealvegetale.

Note: Buono. Ottenuto da scelte uve omonime della "Vigna Angeù" di Caravonica dell'età di 6 anni e posta su fasce, pigiadirasbate e lasciate a contatto del mosto per circa 14 ore a 10°C e poi pressate sofficientemente. Seguono l'inoculazione di lieviti selezionati, la fermentazione del mosto fiore per circa 20 giorni a 18°C in vasche d'acciaio inox, 4-5 mesi di maturazione in botti d'acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage, ed un affinamento di 1 mese in bottiglia".

Vermentino annata 2011 - 2012

"Alla vista è cristallino, di colore paglierino vivo. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, con sentori floreali e fruttati di fiori boschivi, biancospino, mela non ancora matura e cedro.

In bocca è secco, fresco, molto sapido, lievemente minerale, delicatamente caldo, di equilibrata struttura, persistente, con gradevole fondo sapido-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e note floreal e fruttata.

Note: Buono. Ottenuto da scelte uve omonime della Vigna Viani di Caravonica dell'età di 6 anni e posta su fasce, pigia dirasbate e lasciate a contatto del mosto per circa 14 ore a 10°C e poi

pressate sofficemente. Seguono l'inoculazione di lieviti selezionati, la fermentazione del mosto fiore per circa 20 giorni a 18°C in vasche d'acciaio inox, 4-5 mesi di maturazione in botti d'acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage, ed un affinamento di 1 mese in bottiglia".

Rossese annata 2011-2012

"Alla vista è limpido, di colore rubino chiaro con orlo granato. Al naso si presenta intenso e persistente, abbastanza fine, con sentori floreali, fruttati e vegetali di rosa selvatica, fragoline di bosco, mora di rovo e gelso, e lieve vegetale di umori boschivi. In bocca è secco, fresco, sapido, delicatamente caldo, piacevolmente tannico, di media struttura, persistente, con gradevole fondo amarognolo. Retrogusto: vena sapida e tannica e note floreale, fruttata e vegetale.

Note: Discreto tendente al buono. Ottenuto da scelte uve omonime della Vigna Marvaldi di Caravonica dell'età di 5 anni e posta su fasce, pigiadirasbate e, con l'aggiunta di lieviti selezionati, fatte fermentare 5 giorni a 28°C in botti d'acciaio inox con frequenti rimontaggi. Seguono la svinatura, il completamento della fermentazione alcolica, 4-5 mesi di maturazione in botti d'acciaio e un affinamento di 1 mese in bottiglia".



Grappoli di rossese

....Qualcosa sull'olio extra-vergine qualità "oro bianco".

La denominazione deriva dalla caratteristica stagionale di produzione viene prodotto nelle annate che hanno lunga durata, in quanto la molitura deve avvenire tra fine di marzo e aprile, con le olive molto mature, da una parvenza di colore "bianco".

Cultivar: monocultivar taggiasca

Metodo di raccolta delle olive: abbacchiatura e raccolta su reti.

Molitura-estrazione: ciclo continuo a freddo. Le olive sono frante entro 48 ore dalla raccolta.

Bottiglie prodotte: l'equivalente di 4 quintali d'olio nelle annate che mantengono le olive sugli alberi sino al periodo fine marzo - aprile

Confezionamento: bottiglie 50 cl.

Data scadenza: 31.12.2013 - Lotto: 1/2012

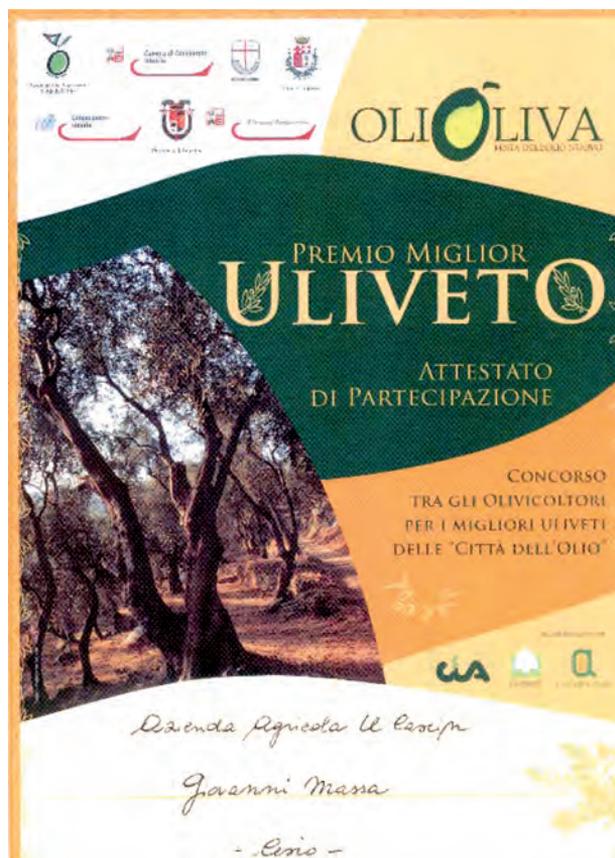


Esame organolettico e altre considerazioni

"Aspetto: limpido.

Colore: giallo con lievi riflessi verdolini.

Odore: Fruttato medio-intenso e fresco, persistente, con netti sentori vegetali e fruttati d'erbe aromatiche fresche, menta,frutti bianchi non



ancora maturi (mela e cedro), pasta d'olive, e lieve di cuore di carciofo. Sapore: dolce, molto sapido, piacevolmente piccante, pieno e persistente. Già di buona armonia. Retrogusto: mandorla e pinolo freschi, e lieve di menta. Impiego gastronomico: a crudo su occhiata al vapore, rossetti alla piastra, funghi porcini e ovoli in insalata, linguine con vongole e telline, orata al forno con salvia. In cottura con zuppe di crostacei, seppie in zimino, pescatrice con carciofi, stoccafisso alla bada lucchese".

AZIENDA AGRICOLA "IL CASCIN"

Di Massa & Falconi - Via C. Colombo, 1 - 18020 Arzeno d'Oneglia (IM)

Tel./Fax. 0183 652664 - info@ilcascin.it - www.ilcascin.it

DETTI E PROVERBI

di Vittoria TALLONE

La storia di una terra si può leggere anche nei modi espressivi del suo popolo. Dal linguaggio, dalle immagini è possibile risalire fino alle radici dell'uomo, al contesto in cui vive ed estrarre l'essenza della sua civiltà.

Il linguaggio non è semplice veste di pensieri e sentimenti, ma sostanza esso stesso.

Non è forse così casuale la scelta di un termine, anziché di un altro...

La parola arriva infatti dal profondo ed è strettamente legata all'interiorità di ognuno e al sistema naturale e sociale in cui si è prodotta ed evoluta.

Anche da tutto ciò che ci è pervenuto attraverso la tradizione popolare della nostra Valle Impero, nella immediatezza vivida e concisa di quei detti e proverbi (spesso distillati di saggezza sperimentata e condivisa) è forse possibile cogliere frammenti dello spirito dei nostri conterranei, spiragli che gettano luce su molti aspetti della loro vita.

È interessante ripercorrere i sentieri linguistici, le antiche tracce¹ della parlata di questa terra, nell'attesa di una comprensione più piena, nella speranza di recuperare un prezioso passato e valorizzare alcuni modi di esprimersi, di sentire, di essere di chi è vissuto qui in questa valle.

Relativamente ai contenuti, si potrebbero distinguere detti e proverbi in base al tema o alla loro funzione, alcuni ad esempio sono soprattutto norme di comportamento, consigli, altri constatazioni, descrizioni, altri ancora presentano riferimenti meteorologici...

Per iniziare, intanto rileverei un aspetto (tra i molti possibili): i modi espressivi attingono spesso al mondo della natura, agli elementi del territorio circostante, al lavoro agricolo (negli oliveti-vigneti-orti...) che tanto hanno impegnato le risorse e le energie dei nostri antenati.

Il paesaggio su cui a lungo si è posato lo sguardo non è semplice sfondo nella loro vita ma si è impresso in essi quasi fisicamente, nei loro sensi, nelle loro anime, è diventato parola, immagine...

D'altra parte è un legame profondo, quasi religioso quello che unisce il contadino alla sua terra, alla natura².

Sopra la testa il cielo vasto e mutevole che espone ad un imprevedibile divenire, alla sorte che può benedire o distruggere tutto il lavoro di un anno.

Sotto i piedi la terra scura e aspra, che può diventare però grembo fervido di vita futura, se mani esperte la lavorano e le affidano validi semi.

Una ritualità quasi sacra è inoltre nei gesti ripetuti ad ogni stagione, in corrispondenza dei vari cicli della natura, vicende che si sono mantenute per lungo tempo sempre uguali di generazione in generazione.

Chi lavora la terra si sente vicino ai segreti della natura che ogni giorno quasi sfiora con mano, a quel mistero che pure resiste, della vita e della morte e poi ancora della vita, che ritorna ogni anno a primavera.

Il contadino sempre risponde al richiamo esercitato dalla terra, fino a quando le sue forze cominciano a declinare: nasce allora un divario tra l'inevitabile fragilità dell'uomo e il vigore della natura che riesce sempre a ringiovanire, attingendo ad una fonte di perenne rinnovamento.

La terra, gli alberi, gli animali, il cielo...sono quasi sempre i protagonisti delle immagini, metafore, similitudini ricorrenti nei discorsi dei miei conterranei.

Tutti questi elementi irrompono con vivacità nel linguaggio quotidiano.

Ecco alcune espressioni con riferimento a piante o comunque ad elementi vegetali che servono a definire situazioni, persone...

A ghe sun restau cumme l'erba taià

Ci sono rimasto come l'erba appena tagliata. Sono rimasto attonito, fortemente colpito. Esprime il senso di sorpresa, lo stupore suscitato da qualcosa di inatteso.



L'impressione è resa con sensibilità poetica dall'immagine dell'erba falciata, troncata di netto, a cui viene attribuita implicitamente la capacità umana di meravigliarsi.

Questo detto ci ricorda la necessità di preparare il terreno (falciare e nel passato anche arare e poi spianare le zolle con l'erpice)³ prima della raccolta delle olive.

Ci richiama alla mente anche il taglio del fieno per le bestie che un tempo erano di aiuto nella campagna per

arare, per portare le some, per i loro stessi prodotti...

U ciangeva cumme ûn viu taiàu

Piangeva come una vite tagliata, potata, che lacrima linfa.

Il pianto della vite è da intendersi non tanto in senso figurato (perché le sono stati tagliati dei tralci), quanto in senso letterale (per l'umore che fuoriesce in seguito al taglio).

A sémmu sèmpre a' a causa du pé

Siamo sempre ai piedi del pero.

Siamo sempre allo stesso punto, non abbiamo fatto progressi. Il lavoro non procede. La situazione è statica.

Nui a stammu chi a fà sciurti l'uiva d'in tu gärbu e ti invece...ti te demui..., ti spendi e spändi.

Noi stiamo qui a fare uscire l'oliva dal buco e tu invece...ti diverti..., spendi e spandi.

Sono espresse attraverso un'immagine sinteticamente efficace le difficoltà e la fatica del lavoro di un tempo soprattutto, quando si raccoglievano gran parte delle olive manualmente, ad una ad una, sulle zolle dure.

U l'è ûn muru spigàu

Non si può tradurre alla lettera.

Significa: è una persona che sta sulle sue, che alza la cresta.

Dal vocabolario: "Spigare si può dire di ortaggi che si allungano come spiga sulla cima, invecchiano sulla pianta, cessando di essere commestibili".

Si stabilisce un parallelismo tra il cespo di verdura spigata e il viso di una persona che è atteggiata a chiusura, a scarsa affabilità.

Ti beutti in sou neuvu

Tu metti nuovi getti, nuovi germogli.

È detto solitamente ad un anziano che appare ringiovanito nell'aspetto.

Giänca e russa cumme ûn pumin

Bianca e rossa come un bocciolo.

U me pegullu, u me pegulin

Il mio peduncolo, il mio picciolino.

È un'espressione affettuosa, vezzeggiativa, rivolta in genere ad un bambino paragonato al piccolo tenero picciolo di un frutto.

U l'è intrégu cumme ûnna sùcca

È intero come una zucca.

È duro di testa, compatto, chiuso, refrattario, non ha spiragli aperti alla comprensione.

Significa forse anche: è ingenuo, incapace di malizia, anche di quella elementare furbizia del saper vivere.

U l'è ûn sùcun de ruve

È come un ceppo di quercia.

È una testa dura come la quercia (in latino *robur-roburis*, da cui deriva robustezza, durezza). A proposito, *ciantà a ruve* significa piantare la testa in terra per fare capriole (*e travèrsétte*).

Ci sono poi espressioni con riferimento alla terra:

A tèra a l'è bassa, beseugna cegase

La terra è bassa, occorre piegarsi, curvare la schiena (per lavorarla).

Si sottolinea la durezza del lavoro agricolo, della condizione del contadino.

La terra è quasi rappresentata come una divinità a cui prostrarsi (la Madre Terra, la generatività, il femminile, elemento mediatore tra l'umano e il divino).

A tèra a l'è bassa, ma ti ti sei ciù bassu che a tèra.

La terra è bassa, ma tu sei più basso della terra.

Indica la condizione di avvillimento a cui qualcuno si è ridotto.

Ti duveésci avé vergeugna dà tèra.

Dovresti aver vergogna al cospetto della terra, del mondo.

La terra assume qui a ruolo di giudice.

Lasciamughe zèrbu

Lasciamo che ciò rimanga gerbido, incolto.

Lasciamo perdere, non ne parliamo più. In particolare significa: "Non coltiviamo oltre il discorso..."

Mi sembra interessante, efficace, questo traslato, la comparazione implicita tra la coltivazione del terreno e l'elaborazione del discorso.

A sun arivàu a u coi da fascia

Sono arrivato all'angolo estremo della fascia.

Malinconicamente si mettono in relazione (in modo implicito) il lavoro completato fino al limite ultimo del terreno e il concludersi della vita.

I n'àn fau du squärsu!

Traduzione letterale: "Che squarcio hanno fatto!"

L'espressione è ironica, significa che è stato eseguito ben poco lavoro, scarsa traccia risulta di ciò che è stato realizzato. C'è un riferimento forse al solco (squarcio), all'incisione del vomere dell'aratro nella terra.

Il solco ha suggerito anche altre immagini:

Ti sei vegnûu in tu me surcu!

Sei venuto nel mio solco! Ora sei disposto a concordare con la mia opinione. Ora condividi il mio ragionare, prima dissentivi. Corrisponde all'espressione genovese "Ti sei vegnûu in tu me caruggiu".



Surca,⁴ camina

Corri via, cammina diritto come lungo un solco. Oppure: corri veloce tanto da lasciare un solco.

O forse: corri, scavalca il solco (come per passare da una situazione di pericolo ad una più sicura).

Con riferimento al lavoro:

U pa cu leve u su cu e stänghe!

Sembra che sollevi il sole con le stanghe! Si allude ironicamente a chi si vanta di compiere un grande sforzo, a chi si mostra indaffarato e manifesta stanchezza esagerata.

U ne pia de impermie...

Prende bene la mira...(prima di accingersi all'impegno). Anche qui è presente l'ironia mentre si accenna ad uno che ha poco voglia di lavorare.

Molte sono anche le espressioni per definire invece un lavoro incessante, senza sosta e le relative conseguenze:

Travaia da ûnna lûxe a l'otra
Travaia da ûn'Ave Maria a l'otra
Travaia fin a limbu
Fà ciû ue che u releuiu
Esse frûstu, derenàu dau travaiu

Lavorare da una luce all'altra
Lavorare da un'Ave Maria all'altra
Lavorare fino al buio della sera
Fare più ore dell'orologio
Essere logorato, sfiancato dal lavoro

Nelle nostre terre gli olivi sono muti testimoni di quella fatica secolare, di quell'operare instancabile che ci insegna la tenacia, la pazienza, la fiducia.

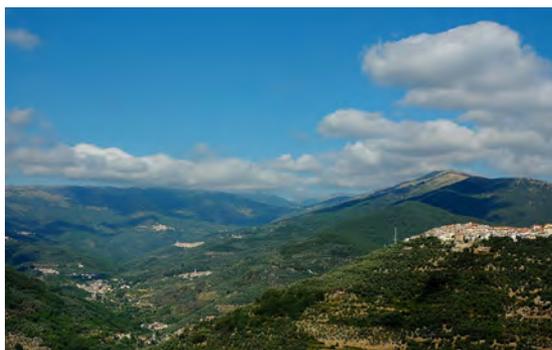
Da sempre i detti, i proverbi popolari sono serviti anche per scandire tempi e stagioni con l'intento di rilevare costanti nei comportamenti della natura.

Nivue a pan, su nu cieuve ancheui, u cieuve duman

Nuvole a pagnotte, se non piove oggi, piove domani.

Nivue fê a lâna, su nu cieuve ancheui, u cieuve in ta settemäna

Nuvole a pecorelle, se non piove oggi, piove in settimana.



Si tratta di conformazioni nuvolose dense e biancastre dette cirrocumuli che in genere segnalano aria fredda e variabile in quota che può causare temporali e acquazzoni.

Se e nivue i van au munte, pîa i beui e metti e azunte

Se e nivue i van versu valle, metti i beui a e so stalle

Se le nuvole si dirigono verso il monte, prendi i buoi e aggiogali (per l'aratura).

Se le nuvole vanno verso la valle, conduci i buoi nelle loro stalle (perché non si preannuncia buon tempo).

Quest'ultimo è tratto dai proverbi campagnoli di Mela Giovanni (di Ville San Pietro).

Quandu a lûna a pésc...äiga!

Quando la luna pesca...acqua!

La luna che assume la forma di una barchetta disposta quasi orizzontalmente preannuncia acqua (chissà per quali convergenze astronomiche!).

Quandu a lûna a l'à u reu, poi u cieuve⁵

Quando la luna ha l'alone intorno, poi piove.

Immagino che i nostri antenati abbiano spesso levato al cielo lo sguardo attento alle fasi lunari che regolano "il momento opportuno" per ogni attività. Una sapienza antica tramandata nel tempo attraverso le generazioni li ha sicuramente guidati a vivere in armonia con i ritmi della luna e della natura.

Un tempo, quando i contadini non potevano disporre delle previsioni meteorologiche, sicuramente avranno spiato, interrogato la natura, per trarre presagi, riconoscere qualche segno, qualche costante che orientasse l'agire, o almeno offrisse un piccolo

aiuto per non sentirsi troppo sovrastati dagli eventi.

A questo proposito, mi piace ricordare alcuni proverbi con riferimento meteorologico, stagionale presenti nelle carte di Mela Cicin di Ville San Pietro (ora di Mela Giovanni).

Se u cãnta a nivua de zenà (tuono) se spera ina bona annà

Se canta la nuvola (se tuona) a gennaio, si spera in una buona annata.

(Quanta poesia in quel canto di nuvola che, metaforicamente, definisce il tuono!)

Se u cãnta a nivua (tuona) prima du cûccu, l'annà a l'è bona de tûttu

Se tuona prima del canto del cuculo (aprile-maggio), l'annata sarà favorevole per tutti i prodotti.

Frevà u l'è cûrtu, ma pezu che ûn tûrcu

Febbraio è corto, ma peggio di un turco.

Per connotare questo mese spesso così freddo e crudo si ricorre qui ai temibili pirati che assaltavano le nostre coste.

Diu te sarve da u freidu de frevà e da famme de mazzu

Dio ti salvi dal freddo di febbraio e dalla fame di maggio.

Maggio era il mese in cui molte provviste cominciavano a scarseggiare e non erano ancora disponibili i nuovi prodotti della terra.

Se mãrsu u nu fa a sua, aurì u ghe mette a cua...

Se marzo non fa la sua parte, interviene aprile a metterci la coda...

(è un modo arguto di presentare questo aprile ammiccante e dispettoso!)

Da mãrsu a aurì u gh'è pocu da dì

Tra marzo e aprile c'è poca differenza.

Se u cûccu u nu cãnta d'aurì, o cu l'è mortu, o cu sta pe mui

Se il cuculo non canta d'aprile, o è morto o sta per morire.

Tra mazzu e mazzun nu te levà u pelisiun, se tau leverai, a to spese te ne accorzerai

A maggio e anche un po' dopo non toglierti indumenti. Se li toglierai, dovrai subirne le conseguenze.

È un invito a non lasciarsi ingannare dai primi tepori. L'aria è ancora instabile, è più saggio aspettare un po' per alleggerirsi. Il tutto è detto però con tono assai perentorio.

A proposito di maggio si diceva anche:

A mazzu, quandu u cãnta, u cûccu u fa maùà e ciexe.

Di maggio il cuculo, quando canta, fa maturare le ciliegie.

Si diceva così soprattutto ai bambini, come se, magicamente, l'insistente verso dell'uccello avesse il potere di sollecitare la maturazione dei frutti.



Foto di Michelangelo Giordano

In queste parole forse si può vedere anche un riconoscimento delle forze misteriose che agiscono nella natura.

L'espressione inoltre mi richiama alla mente la figura retorica della sinestesia: all'insistenza e all'intensità del canto del cuculo corrisponde l'intensità del colore rosso dei frutti (si attiva cioè uno scambio tra una sensazione uditiva e una visiva; in questo caso un suono induce la sensazione di un colore).

Zûgnu; ciexe a pûgnu

Giugno; ciliegie a pugni.

L'äiga de S. Anna (26 luglio) a l'è tanta manna

L'acqua di S. Anna è preziosa come manna.

Äiga d'austu, ince a tina de mustu

L'acqua di agosto riempie il tino di mosto, favorisce cioè la maturazione dell'uva e quindi la produzione di vino.

Per quanto riguarda la forma dei proverbi, si rileva che l'economia dei vocaboli, le rime, le assonanze favoriscono la memorizzazione dei contenuti e ne semplificano la trasmissione.

Ho sempre apprezzato nei miei conterranei quella capacità di cogliere con il semplice giro di uno sguardo le situazioni e di esprimerle con l'incisività di una sola battuta, con quell'asciuttezza che rivela anche l'abitudine alla sobrietà di vita, la tendenza ad eliminare il superfluo, potenziando l'essenziale, come sfrondare, potare (*nettezza*), bruciare i rami secchi (*brûxià i brutti*), togliere i polloni secondari ai pomodori (*levà i bastärdi a e pumäte*). Ciò che rimane avrà infatti più vigore.

Note

1 Simili, ma spesso varianti nella fonetica e nella grafica (rotacismo e non, iotacismo e non...).

2 Un tempo specialmente il rapporto con la natura era diretto, leale, senza inganni, non causava perciò problemi ecologici.

3 U bastassu.

4 Qui è diventato un verbo che ha la stessa radice del sostantivo "surcu" (solco).

5 La pioggia scarsa può compromettere i raccolti, ma anche quella sovrabbondante ("ca dirocca i miei", che travolge cioè i muretti a secco) può risultare dannosa. L'elevato numero di proverbi con riferimento all'acqua ci attesta certamente la preziosità di questo elemento.

PROTAGONISTI DI OGGI: INTERVISTA A MARIELLA DEVIA

a cura di Adriano GRAMMATICO e Carlo ALASSIO

1) Puoi fornirci i tuoi dati anagrafici e quelli della tua famiglia di origine?

Sono nata a Chiusavecchia, nel 1948, lì viveva la mia famiglia, che possedeva un frantoio, quindi d'inverno la mia infanzia, fino a 16 anni, quando sono andata a studiare al Conservatorio di Milano, era segnata dai rumori delle macine, dal profumo dell'olio appena pressato.

2) Qual era il tuo sogno di bambina, quali i progetti e le speranze?

Come tutti i bambini andavo a scuola, giocavo. Ma mi piaceva ascoltare i dischi che erano in casa dei miei e così ho cominciato ad appassionarmi alla musica lirica. Mi divertiva tanto indossare i vestiti di mia nonna, salire su una sedia e cantare, ma credo che a tutti i bambini piaccia recitare un po'.

3) Quando e come hai "scoperto" di avere la voce?

Abbastanza presto. Quando uscivo da scuola e tornavo a casa a piedi cantavo e sembra che la mia voce echeggiasse nella valle. Così è nata la storia che molte persone, che lavoravano negli uliveti, sapevano che ora era quando sentivano la mia voce!

4) Chi ti ha indirizzato nella tua scelta e quale è stato il percorso di studio musicale?

Un'amica di mia zia parlò con lei e le suggerì di farmi ascoltare da qualcuno, perché era convinta che avessi una bella voce. A 16 anni andai a studiare al Conservatorio di Milano, dove ebbi una insegnante Jolanda Magnoni. Quando lei fu trasferita al Conservatorio di Napoli e poi in quello di Roma, mi trasferii anche io, per continuare gli studi con lei e così mi sono diplomata al Conservatorio di Santa Cecilia a Roma.

5) È stato difficile l'inizio della carriera? Cosa suggeriresti a un/una giovane che inizia ora?

L'inizio della "carriera" non è mai facile, e certo, quando si comincia a esibirsi in teatro, le incognite sono tante. Meglio non pensare alla "carriera", ma a



A Sarola in autunno, tempo di vendemmia



In casa a Roma

una professione come le altre, in cui bisogna studiare in continuazione, approfondire e soprattutto mantenere in forma il proprio corpo e quindi la propria voce; questo è il consiglio che darei a chi intraprende questo lavoro.

6) Quando è stato il tuo debutto e che sensazioni hai provato?

Nel 1973, a Treviso, il primo e unico Concorso Internazionale al quale ho partecipato: il Concorso Toti dal Monte, che era finalizzato all'esecuzione di Lucia di Lammermoor. Vinsi il concorso e debuttai il ruolo, con grande emozione.

7) Quale è stato il momento in cui ti sei resa conto di aver fatto il salto verso il successo?

Non so se verso il successo, ma la consapevolezza di essere diventata una cantante,

con le potenzialità e la possibilità di proseguire il mio percorso professionale, la ebbi a New York, nel 1979, quando debuttai al Metropolitan "Rigoletto", con grande consenso da parte del pubblico e dei critici.

Sul programma del Metropolitan c'era scritto: nata a "Chiusavecchia, Italy". Mi faceva un certo effetto leggere quella riga e capire che nessuno sapeva da dove venivo!

8) Quale il tuo personaggio preferito e perché?

Può sembrare strano, ma non ho un personaggio preferito. Ho interpretato tante figure femminili, ognuna con caratteristiche, epoche ed emozioni diverse. Ogni volta cerco di sapere tutto del personaggio con il quale mi devo confrontare, anche da un punto di vista storico o biografico. Se invece è l'eroina di un romanzo, ne approfondisco la lettura e cerco di svelarne i tratti psicologici ed emotivi. Mi affeziono sempre al personaggio, che di volta in volta interpreto, ma poi lo devo necessariamente lasciare per sostituirlo con un altro, con il quale mi devo di nuovo confrontare e che in quel momento prende il sopravvento. Poi, magari, incontro di nuovo la figura che ho lasciato mesi o anni prima e "l'innamoramento" ricomincia.

9) Il momento più bello ed emozionante della tua carriera?

Sono stati tanti in quarant'anni di carriera! Uno dei tanti è stato sicuramente l'addio al ruolo di Lucia di Lammermoor, al Teatro alla Scala, nel 2006. Avevo cantato quell'opera forse centinaia di volte e sentivo che di più non avrei potuto dare al personaggio. Così

decisi di dare l'addio a Lucia. Tutte le recite furono seguite dal pubblico con grandissimo entusiasmo, e l'ultima ancor di più. Sentire tanto calore e affetto in quel momento, indubbiamente mi emozionò moltissimo.

10) E la maggior delusione (se c'è stata)?

Non posso dire di aver avuto delusioni in tutti questi anni di lavoro. Sono stata anche privilegiata, in un certo senso, perché ho voluto sempre scegliere il repertorio e di conseguenza le produzioni che ho interpretato mi interessavano tutte e non mi hanno deluso. Qualcuna più bella, altre meno, ma non parlerei di delusioni.

11) Quali sono stati i colleghi, o le persone, da cui hai imparato di più?

Collegi, direttori d'orchestra, registi da tutti si impara, per il semplice fatto di condividere lunghe giornate di lavoro insieme, sullo stesso tema e di avere come scopo principale di mettere in scena uno spettacolo, che soddisfi noi e di conseguenza il pubblico. Il palcoscenico è una grande scuola. Ho avuto la fortuna di lavorare con grandi personalità, che sarebbe troppo lungo elencare e sempre mi sono trovata bene.

12) Puoi raccontarci un aneddoto curioso legato ad una rappresentazione importante?

Alla Scala, ripreso dalla RAI, per fortuna non in diretta, interpretavo "Il turco in Italia". Dopo aver finito la mia aria sono uscita dal palcoscenico e ho trovato ad aspettarmi la sarta, che mi ha domandato se potevamo andare in camerino per il cambio di costume. Io, distrattamente, le ho risposto di sì, ma quando eravamo in camerino mi sono accorta che dovevo rientrare in scena. Sono rientrata di corsa, con addosso due parti diverse di costume, mentre i miei colleghi cercavano di rallentare un recitativo che per fortuna era accompagnato dal clavicembalo e non dall'orchestra.

13) Quali sono i tuoi prossimi impegni?

In aprile, a Bologna ha debuttato "Norma". È stata una decisione molto ... lunga! Sono anni che me lo chiedono e ho sempre rifiutato. Bellini ha scritto "Norma" come un'opera di puro belcanto, ma negli ultimi decenni è invalso l'uso di affievolire questo aspetto per un tipo di interpretazione dalle sonorità più drammatiche, più veriste. Ho finalmente



Milano, Teatro alla Scala, Lucrezia Borgia

accettato il ruolo perché il direttore d'orchestra, con il quale canterò, il Maestro Michele Mariotti, condivide questa lettura filologica della partitura. Dopo Norma interpreterò Traviata a Genova (poi in Giappone) e terrò alcuni concerti in Italia e all'estero.

15) Quando smetterai, pensi di dedicarti ad insegnare a giovani interpreti? Lo faresti anche qui da noi, se si creassero le condizioni?

Ho già avuto diverse esperienze di masterclass, sia in Italia sia all'estero. Non posso dire di esserne particolarmente soddisfatta: diciamo che troppo spesso la fatica di insegnare in una masterclass non è proporzionale ai risultati. Sì, certo che lo farei anche da noi.

16) La tua provenienza da un piccolo paese ti ha condizionato?

Condizionato, ma in senso positivo. La crescita in un paese piccolo ti porta a frequentare necessariamente le persone che ci vivono e quindi a un maggiore rispetto, a una forma di lealtà, di sincerità e di onestà, anche di aiuto reciproco, che magari è meno sentita per chi nasce in una grande città, dove è difficile riconoscere pure le persone che abitano nello stesso palazzo. In un piccolo paese c'è una specie di autoregolamentazione nei comportamenti, ed è un insegnamento che vale per tutta la vita. Un piccolo paese significa anche abituarsi a conoscere meglio le persone, ad avere poche difficoltà nella vita di tutti i giorni, ma al tempo stesso sai che in qualche modo ci sono delle distanze – anche semplicemente geografiche – che dovrai affrontare da grande. “Intuire” che cosa c'è aldilà del proprio orizzonte fa parte della vita di ognuno di noi, sia in un borgo sia in una metropoli e quando l'orizzonte ti si apre davanti nell'età adolescenziale sotto forma di grande città, di modi diversi di vivere, di problemi che devi affrontare e superare, la sicurezza e l'educazione che hai assaporato e acquisito nel tuo “piccolo paese” ti aiutano molto.

17) Ci puoi descrivere una tua giornata-tipo?

Una giornata normale, come quella della maggior parte delle donne in famiglia. Ovviamente quando non lavoro; altrimenti è scandita dagli orari delle prove – spesso



Roma, Teatro dell'Opera, Don Giovanni, regia di Gigi Proietti



A casa di Franco Zeffirelli con i colleghi durante una pausa di lavoro

massacranti – e da quelli delle recite.

18) Il tuo “buen retiro” a Sarola è una pausa tra tante o invece è quello più desiderato? Se sì, perché?

Sicuramente è il più desiderato per tanti motivi: rivedere i parenti e gli amici, parlare il mio dialetto, andare al mare nel luogo dove andavo fin da bambina e dove sempre ho continuato ad andare – agli scogli della “Galeazza” –, abitare nella casa dei miei nonni, rivivere emozioni e sensazioni di tutta una vita, che quando sono lontana mi suscitano nostalgia. Purtroppo, il paesaggio e la natura circostante mutano di anno in anno per nuove costruzioni, insediamenti industriali etc. e quando torno forse soffro più di altre persone, che abitando lì, si accorgono di meno dei cambiamenti ambientali.



Con il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi

19) Anche se è doloroso parlare di tuo marito Sandro, puoi dirci quanto e come ti ha “accompagnato” nella tua crescita artistica?

Ci siamo conosciuti da giovanissimi, nel Conservatorio di Roma, dove mi ero trasferita per proseguire gli studi. Abbiamo fin da allora cominciato a studiare insieme pur se ognuno di noi si dedicava al proprio “strumento”. Sandro seguiva molto i miei studi, come io seguivo i suoi, in una specie di simbiosi. Questo ci ha consentito di scambiarci opinioni, consigli, suggerimenti e si può dire che siamo cresciuti insieme. Lui capiva le mie paure e le mie ansie prima di salire sul palcoscenico e questo mi dava molta sicurezza. Ogni volta che i suoi impegni di lavoro glielo permettevano – lavorava nell’orchestra della RAI e poi ha insegnato in Conservatorio – viaggiava con me, spesso con nostra figlia. Così siamo anche riusciti a trascorrere insieme tanto tempo, in giro per il mondo, nonostante le difficoltà delle nostre professioni.

20) Sai che tutti a Chiusavecchia volevano bene a Sandro: puoi dirci cosa rappresentava per lui la vacanza in paese?

Sandro, contrariamente a me, entrava subito in confidenza e di molte persone diventava amico. Faceva una vita come tutti, giocava a bocce, partecipava alla processione, al mare faceva lunghe nuotate e non trascurava mai di fermarsi a parlare con chiunque incontrasse. La vacanza a Chiusavecchia per lui rappresentava giorni di relax.

21) Tra i tuoi tanti impegni, riesci a dedicare tempo al nipotino Andrea? Lo porterai qui con te in vacanza?

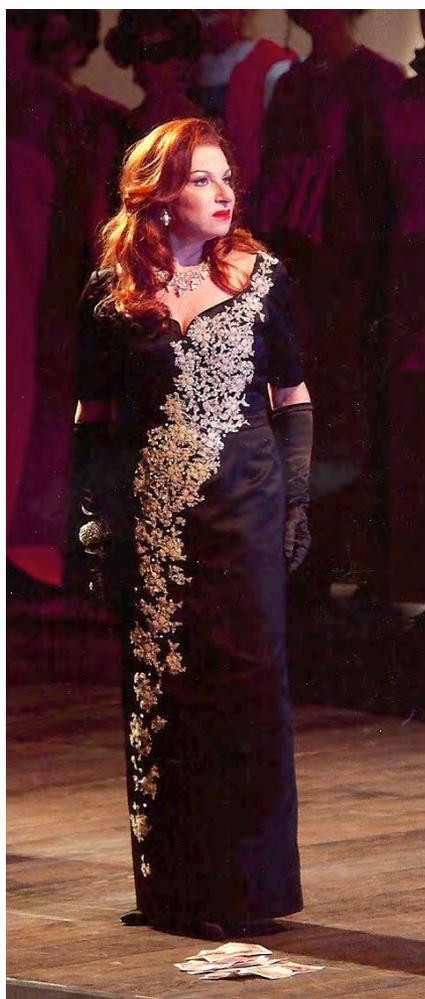
Certo che ci riesco. Il tempo che trascorro a casa è dedicato in gran parte a lui, oltre

che allo studio. Il desiderio di essere nonna era uno dei desideri della mia vita e Andrea lo ha realizzato, con mia grande gioia. Lui è già venuto a Sarola ed è andato alla Galeazza, dove ha fatto il suo primo bagno di mare. Tornerà la prossima estate con i suoi genitori.

22) Quando sei in giro per il Mondo fai confronti con il tuo paesello? Che effetto ti fa?

I miei viaggi sono sempre di lavoro, tranne quando vengo a Sarola, e non ho tanto tempo per pensare ad altro che non sia studio, prove e recite. Spesso, però, quando i miei impegni mi portano in una città o in un posto di mare, al tramonto rimpiango i nostri, che secondo me sono i più belli del mondo. Ho nostalgia, quando sono fuori, dei nostri borghi e della natura che li circonda e di alcuni posti che lego particolarmente al paesaggio. Per esempio da Lucinasco o da Chiusanico si possono godere alcuni panorami che non ho mai trovato altrove: da una parte le montagne e dall'altra il

mare; specialmente d'inverno, quando i monti sono innevati e il mare ha quel colore particolarmente azzurro, il contrasto è incredibilmente suggestivo, anche perché sai che, se dalla collina scendi al mare, puoi fare una bellissima passeggiata sul molo, magari ... a maniche corte!!!



23) Sappiamo che, da buona ligure, hai un carattere molto riservato. Ti ha creato problemi o anche solo condizionato?

A me personalmente no: è il mio carattere e ci convivo benissimo! Forse sono un po' ... restia, nei confronti delle interviste, delle conferenze stampa. Ma ormai anche i giornalisti si sono abituati! Sanno che non è un atteggiamento "da diva", ma che è proprio la mia naturale propensione a un certo tipo di silenzio. Del resto la voce mi serve per cantare!

24) Hai conservato abitudini di quando ragazza vivevi qui? E qualche ricordo?

Da buona ligure, come dicevi tu prima, credo che le nostre abitudini siano profondamente radicate in me. In diverse occasioni, durante la giornata mi ritrovo a pensare, e anche a dire: "io sono abituata così". Lo sento come un segnale positivo nei confronti dell'educazione che mi è stata data, che rispetto e

Bologna, Teatro Comunale, Traviata

che ho assunto come regola di vita. Gli orari dei pasti – quando non lavoro - sono sempre prestissimo rispetto a quelli della maggior parte delle persone, mi piacciono le cose “fatte in casa”, dal pane a tutto il resto della cucina, quando viaggio porto sempre con me (anche in Giappone!) una bottiglia del nostro olio. Amo i fiori, le piante, le erbe, insomma, tutto quello che è vicino alla natura, come succede da noi. Cerco di non perdere tempo e sono molto selettiva e pragmatica nelle questioni che devo sbrigare. Credo che questi siano stati gli insegnamenti dei miei genitori e di mia zia, molto radicati tra noi liguri. In altre parole, la giornata



Finalmente un po' di riposo, nel giardino di casa a Roma!

non ha mai dei “vuoti”, mi piace essere sempre attiva, anche perché il tempo che ho a disposizione è sempre stato molto assorbito dalla vita di famiglia, dal lavoro e dallo studio e adesso, come ti dicevo, da mio nipote Andrea. Un ricordo indelebile è quello della festa della vendemmia, quando noi bambini eravamo quasi costretti a contribuire alla pigiatura dell’uva nelle botti. Mi ricordo l’odore del mosto che mi faceva girare la testa e, quando uscivo dalla botte, le gambe tutte rosse e quell’odore ancora addosso ...

25) Ti piacciono i piatti tradizionali della nostra cucina? Qual è il preferito?

Sì, mi piacciono moltissimo. Il preferito ... è una scelta difficile, ma forse i ravioli, che erano anche il piatto preferito di Sandro, e i fiori di zucca ripieni.

26) Sai che anche chi ha poca confidenza con la musica, segue con grande simpatia le tue esibizioni e tutti in Valle ti ringraziano per aver tenuto alto il prestigio di questa terra. Cosa vorresti che si facesse per renderla più bella, più conosciuta, migliore? O la vorresti sempre così com'è?

Vorrei che fosse deturpato meno il paesaggio anche dal punto di vista dell’ecosistema, soprattutto per quanto riguarda i capannoni industriali, i centri commerciali, tutti gli edifici nuovi che vengono costruiti. Rispettare la natura e l’ambiente ormai non è più difficilissimo e anche in Italia esistono tante possibilità di usare tecniche e materiali ecocompatibili, di rivolgersi alla bioarchitettura, invece che a quella tradizionale. Questo non solo renderebbe più bella la nostra terra, ma la renderebbe più vivibile per noi e per le generazioni future.

LA CHIESA DELLA MADDALENA

di Roberta DAVIGO

La chiesa della Maddalena è situata a pochi chilometri dal paese di Lucinasco, quasi sulla dorsale che si affaccia verso le valli del Prino e di Caramagna; nella zona regna un grande silenzio e l'edificio appare al centro delle folte chiome degli alberi che lo circondano. Il sentiero che da Lucinasco conduce al santuario è un tracciato che, nel tempo, ha subito grandi cambiamenti, in funzione delle necessità ambientali, militari o politiche.

Diversi sono i percorsi per raggiungere questa chiesa: partendo da Chiusavecchia, dopo aver attraversato il ponte medievale sul torrente Impero, si prende la mulattiera



L'interno

per Olivastri, per poi proseguire sul crinale, lungo un sentiero sterrato molto ben tenuto. Salendo, si attraversano uliveti e ci si addentra in un bosco di roverelle, fino a raggiungere gli imponenti alberi di castagno che si trovano intorno alla Maddalena.

Una strada alternativa è quella che parte dalla piazza principale di Vasia seguendo la direzione per Pantasina; raggiunte le ultime case del paese si taglia a destra e, seguendo il vecchio percorso della Via

Crucis, si arriva alla Cappella di S. Martino. Da lì si prosegue lungo un sentiero che attraversa boschi di roverelle, cespugli di ginestre, profumi di timo e altre piante tipiche della macchia mediterranea e conduce alla vetta del Monte Acquarone. Il percorso continua in discesa verso la valle Impero e raggiunge la meta. Questo percorso è chiamato sentiero Balcone perché, percorrendolo, ci si affaccia sia sul mare che sulle Alpi. Anticamente questa via aveva una grande importanza, in quanto veniva utilizzata come collegamento tra le vie del sale (utilizzate per portare i prodotti del mare nell'entroterra) presenti sul nostro territorio, per fare in modo che, anche se una di esse fosse stata bloccata (ad esempio da un conflitto), i commerci non sarebbero stati interrotti.

Originariamente pare che il Santuario fosse dedicato alla Madonna e alla Maddalena; in seguito è prevalso il secondo titolo, forse di origine provenzale (in quanto il culto per la Maddalena è diffuso in quella regione), per l'influenza delle compagnie dei disciplinanti che il Giovedì Santo partivano da Lucinasco per recarsi in processione

alla chiesa, per l'adorazione del Sepolcro. Il santuario presenta, inoltre, elementi tipici delle chiese provenzali come l'assenza di una volta nella parte anteriore, presente negli edifici sacri del secolo successivo.

Oggi chi arriva Lucinasco ha l'opportunità e il piacere di ammirare le otto statue del "sepolcro" ligneo policromo, risalente alla fine del Quattrocento; anticamente erano collocate in una nicchia della navata destra della chiesa della Maddalena, mentre ora sono state spostate nel Museo dell'Arte Sacra di Lucinasco.

Il Santuario della Maddalena rappresenta la prosperità che la zona aveva raggiunto nel tardo Medioevo, sotto la signoria dei Conti di Ventimiglia. La sua costruzione ha inizio nel 1430, com'è testimoniato dal ritrovamento della prima pietra e viene concluso nel 1480.

L'edificio sorge entro un recinto di pietre a secco e non presenta campanile; la facciata è larga e schiacciata a causa dell'interramento e ciò accentua un senso di stabilità e di forte aderenza al terreno. Essa è costruita secondo uno schema planimetrico a tre corpi: quelli laterali, a muro pieno, serrano quello centrale forato dal portale a strombo, ornato da un rosone chiuso mediante una lastra di ardesia traforata con un motivo a trina. Il portale è in pietra nera con architrave rozzamente scolpito, nella cui parte inferiore è incisa una scritta con la data 1430; in quella superiore è decorato con una croce dentro a un anello a cordone sorretto da due angeli; ai lati due edicole ad arco contengono le immagini della Maddalena e della Vergine. A destra del portale (a circa un metro da terra) si può osservare una scultura in forma di trittico che raffigura entro tre archetti la Madonna col Bambino al centro, la Maddalena a destra e un Santo non identificato a sinistra. Una cornice di archetti pensili a sesto acuto inquadra tutta la facciata, prosegue sui muri laterali e si collega con quelli delle tre absidi; solo quelli del lato sinistro sono decorati con teste umane, di animali e fiori, modellati con un primitivismo non privo di espressione. Questi elementi decorativi avevano una funzione apotropaica ovvero si consideravano utili a proteggere il sito sacro da influssi negativi e presenze maligne. Va, inoltre, ricordato che i particolari ornamentali erano anche originariamente colorati. Il tardo Medioevo era un mondo di colori, in gran parte perduto. E si nota qualche traccia di rosso nel sistema architettonico del portale. Nel prospetto posteriore domina l'abside centrale, sormontata da un tetto e due spioventi e incorniciate agli angoli da lesene in pietra da taglio.

L'abside centrale è notevolmente rialzata e il paramento compatto della facciata e delle absidi laterali, in conci regolari squadrati di pietra locale, è riconducibile a maestranze locali, per il carattere rozzo e primitivo delle



Il portale

lavorazioni.

Si entra nel Santuario scendendo tre gradini a pianta semicircolare e ci si trova in un interno piuttosto buio, ma che si riempie di luce soffusa aprendo il portone di ingresso. Qui possiamo osservare una divisione a tre navate (tutte in pietre accuratamente lavorate e alternativamente bianche e nere) e capitelli e colonne di fogge diverse (secondo la libera ispirazione quattrocentesca) che sorreggono quattro ampie arcate a sesto acuto. All'abside centrale, di forma quadrangolare, con volta a crociera costolonata (affrescata con motivi figurativi corrosi dal tempo), sono subordinate, con volumi sapientemente equilibrati, quelle laterali semicilindriche, sormontate dal tetto conico. Quella del lato sud è lavorata con grande cura e le decorazioni sono motivi originali e raffinati.

Nella parete sinistra è murato un bassorilievo in ardesia, firmato da Lazzaro Acquarone, che rappresenta la Vergine col Bambino e due oranti, che si ritiene possano essere l'autore e la moglie. Se osserviamo, poi, la navata laterale sinistra, notiamo un'edicola incorniciata da ardesie finemente lavorate, nella quale era collocata una statua in marmo che rappresenta la Madonna, ora trasferita nella chiesa Parrocchiale di Lucinasco. Vi sono, inoltre, notizie riguardo ad affreschi cinquecenteschi (citati dal Paneri nei volumi manoscritti noti come "Sacro, e Vago Giardinello", conservati presso la Biblioteca Capitolare della Curia di Albenga), attribuiti ad una influenza di Giovanni Cambiaso, attivo anche in Liguria occidentale, come a Taggia, Molini di Prelà e Rezzo.

Va inoltre segnalata la presenza di una acquasantiera a colonna con profilo a conchiglia. Si tratta di una soluzione tardogotica di estrema eleganza. Acquasantiere di questo tipo sono presenti ancora in pochi edifici religiosi della Liguria occidentale.

Nel corso degli anni ci sono state delle modifiche all'edificio: nel 1637 venne rifatto il tetto e l'orditura in legno fu sostituita da volte a botte lunettate, nella navata centrale, e da volte a crociera in quella laterale; nel 1730 vennero aggiunti ulteriori stucchi, che rivestirono le colonne di pietra. Questi lavori hanno alterato in modo grave l'aspetto originario della chiesa e, col passare del tempo, ne hanno anche compromesso le strutture portanti.



Scultura della facciata (in basso a destra)



L'acquasantiera

Per porre rimedio a questa situazione sono stati effettuati vari interventi di restauro; il primo di essi fu affidato a Edoardo Mazzino, negli anni 1949-51. L'architetto si occupò degli interventi necessari al consolidamento dell'edificio e al rifacimento delle coperture; vennero, inoltre, demolite le volte delle navate laterali (che pesavano, a livello sia estetico che reale, su archi e colonne), per ripristinare lo spazio interno originale ed eliminare le escrescenze del tetto che ricoprono gli archetti pensili della navata centrale.

Il successivo intervento di restauro fu nel 1978, quando la Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici valutò l'urgenza di una più ampia operazione di restauro, dovute agli ulteriori squilibri statici che si erano verificati dopo la demolizione delle volte laterali. Era quindi necessario, innanzitutto, consolidare le strutture e rifare il tetto, in quanto il manto in ciappe della copertura (recuperato nell'intervento precedente) era stato divelto da vento e pioggia e parte della navata centrale era completamente priva del manto. Oltre ad una cordolatura perimetrale venne prevista un'intelaiatura metallica che, alloggiando la travatura lignea del tetto, avrebbe permesso di distribuire correttamente i carichi e di irrobustire la struttura con accorgimenti antisismici. Il manto di copertura sarebbe stato rifatto in abbadini di ardesia, a forte spessore, fissati con ganci e, tra il tavolato e il manto di copertura fu effettuata un'impermeabilizzazione supplementare in lastre di zinco.

Negli anni 1980-81 fu, poi, consolidata la struttura intermedia, sopra il colonnato di sinistra, attraverso l'inserimento di una rete elettrosaldata applicata sul muro, coperta da uno strato di calcestruzzo. Lungo le pareti laterali si effettuarono assaggi, per cercare elementi pittorici, ma fu solo ritrovato uno strato di tinta rosso che venne riportato in vista e ricomposto nelle parti mancanti. Fu, inoltre, effettuato un restauro del pavimento perché molte delle lastre di pietra erano rotte o mancanti; per mantenerne i caratteri originali era necessario recuperare il materiale in buono stato, rispettare il disegno dei corsi di pietre e ripetere esattamente la pezzatura delle lastre da sostituire. Per fare questo, le lastre rimosse furono divise secondo lo stato di conservazione e le dimensioni; da quelle più grandi, tagliate a misura, furono ricavate quelle più piccole per poi procedere con la ricomposizione, seguendo il rilievo precedentemente effettuato.

L'intervento sul pavimento permise di ritrovare strutture sottostanti: le strutture longitudinali e trasversali, scoperte nella navata centrale, quelle con andamento curvo in corrispondenza della zona absidale, la vasca di forma irregolare scavata nella roccia, trovata ai piedi della terza colonna della navata sinistra. Questi elementi (in particolare, la vasca, non essendo giustificata la sua presenza all'interno, in quella posizione casuale) fanno ipotizzare l'esistenza di una chiesa primitiva ad un'unica navata, con abside semicircolare sviluppata nella stessa direzione della navata centrale.

In quest'ottica le strutture longitudinali potrebbero corrispondere alla fondazione



Il profilo della Maddalena (foto nord-ovest)

continua del colonnato ma la struttura curva nella zona presbiteriale potrebbe essere servita come fondazione dell'abside principale, per poi essere abbandonata con la successiva costruzione dell'abside rettangolare. Nell'ultima fase del restauro, nel 1982-83, vennero fatti anche dei lavori di rifinitura come quello ef-

fettuato sul portone principale, logorato e marcito in più punti; lo strato interno fu sostituito con uno spesso tavolato di larice e i chiodi spezzati furono ricomposti. Sono, infine, state necessarie opere di sistemazione dovute ad esigenze funzionali. Una di queste sono le inferriate di sicurezza sul lato sinistro dell'edificio: l'uso del quadrello di ferro pieno, incrociato a mezzo ferro, presenta una tecnologia moderna, ispirata ad un disegno antico. Allo stesso modo i telai metallici applicati alle monofore uniscono il bisogno di chiudere il varco e quello di non modificare la profilatura dell'apertura. Vi sono, inoltre, dietro l'altare maggiore, due lastre di ardesia incise che riportano il rilievo delle strutture emerse sotto il pavimento.

La conclusione del restauro della chiesa della Maddalena, nel 1984, è stata festeggiata con varie manifestazioni: la benedizione dei lavori da parte di monsignor Piazza, il discorso del geometra Bellezza, riguardante l'intervento effettuato, e quello del professor Gallea, che ha tenuto una relazione storica sulle origini della chiesa.

Ora possiamo, quindi, grazie a questo intelligente restauro, ammirare il santuario in tutta la sua bellezza, dopo che il tempo, i rimaneggiamenti e l'incuria umana l'avevano resa un edificio fatiscente.

Più recentemente la chiesa della Maddalena è stata, inoltre, sede di importanti cerimonie religiose come la Festa della famiglia, che si svolge ogni anno a luglio, a partire dal 2007. Questa manifestazione è stata organizzata dai sacerdoti del vicariato di Pontedassio, con l'intenzione di creare un momento per salvaguardare la famiglia fondata sul matrimonio. Nella giornata è prevista una Messa cantata (durante la quale le famiglie vengono consacrate e affidate alla Madonna), seguita da un pranzo al sacco nei prati intorno alla chiesa, gare di bocce a coppie e la possibilità di visitare il museo "Lazzaro Acquarone".

Questa festa è solo un altro dei motivi che spingono a visitare la Chiesa della Maddalena, oltre alla sua importanza storica ed artistica, senza dimenticare il suggestivo paesaggio che la circonda.

LE MADONNE DELL'ACQUA (SANTA) A PONTEDASSIO E DINTORNI

di Luciano Livio CALZAMIGLIA

Alle sorgenti o fonti che sgorgano nei pressi di un santuario, che nella maggior parte dei casi richiama la devozione mariana, vengono attribuite proprietà "miracolose" in senso stretto quando si vuole indicare che l'acqua è sgorgata improvvisamente, senza il diretto intervento dell'uomo o per un comando soprannaturale: è questo il caso notissimo dell'acqua sgorgata a Lourdes, quando il 24 febbraio 1858 la Vergine apparsa a Bernadette Soubirous le ordinò di raspare la terra arida e sassosa nei pressi della grotta di Massabielle. In senso lato, invece, si definisce "miracolosa" l'acqua che scorre accanto ad un santuario, quando la devozione personale o di una intera comunità, mettendola in relazione con una apparizione, una guarigione o la semplice benedizione della Madonna, la ritiene risanatrice in senso curativo: un toccasana, *un'acquasanta*.

Il titolo dell'Acquasanta è comune a più santuari mariani nel Ponente ligure, di cui tuttavia sono diverse le motivazioni: lo troviamo Lecchiore di Dolcedo, a Montalto Ligure e a Ville San Pietro di Borgomaro.

Appartiene alla prima fattispecie il santuario della Madonna dell'Acquasanta di Montalto Ligure, dove nella seconda metà del XIV secolo la Vergine con il Bambino in braccio apparve ad un vecchio sciancato che, invitato a lavarsi nella sorgente ivi miracolosamente fatta sgorgare ai suoi piedi, fu istantaneamente risanato.

Più numerosi sono i casi che sono compresi nella seconda fattispecie, in cui lo spostamento del sito della costruzione intrapresa e una sorgente "miracolosa" scaturita all'improvviso sono *topoi* ricorrenti nella storia delle origini di molti santuari.

Così è stato nella storia della Madonna di Degna, frazione di Casanova Lerrone, dove è venerata con il titolo di N. S. della Visitazione; qui, tuttavia, la costruzione del santuario è ancora dovuta ad una apparizione della Madonna. La chiesa è stata costruita sullo scosceso pendio del Poggio Grosso, proprio là dove la tradizione asserisce che nella prima metà del XVI secolo la Vergine apparve a Maria Tebaudi, una giovinetta del luogo, muta dalla nascita, che custodiva al pascolo il suo piccolo gregge. Come ancor oggi si legge sopra la porta del santuario, l'apparizione era comprovata dall'evidente miracolo della giovane che, non più muta, ripeteva a tutti le parole della Madonna: "... tornata in paese dirai a tutti che voglio qui un santuario in cui essere specialmente onorata": *Apparuisse dixit*.

Presso l'archivio diocesano di Albenga è custodita la documen-



tazione relativa a due miracoli avvenuti nel XVIII secolo, attribuiti all'intervento della Madonna e legati all'acqua di questa sorgente. Il primo atto riferisce che il 6 aprile del 1718 una contadina di Ubaghetta, tale Battistina Alassio in Moisello, che da dieci anni era stata colpita da una malattia giudicata irreversibile dai medici, essendo andata pellegrina alla Madonna di Degna, ottenne istantanea guarigione sul piazzale antistante il santuario non appena ebbe bevuto dell'acqua "della Madonna". Il secondo attesta che il giovane Bernardo Testa, figlio del notaio di Vellego, il 28 maggio 1763 entrò in agonia e il medico chiamato al suo capezzale ne giudicava imminente la morte: gli fu fatta deglutire dell'acqua della sorgente "della Madonna di Degna" (Vellego dista da Degna meno di 3 Km) e fu improvvisamente risanato¹.

Un ricordo della devozione alla Madonna di Degna si trova ancor oggi a Pontedassio, dove negli Anni Cinquanta del secolo scorso l'arciprete D. Emanuele Raimondo le dedicò una edicola nel muro absidale dell'oratorio di san Pietro martire che ne custodisce una statua di non grandi dimensioni. Ugualmente una nicchia accoglie una statuetta della Madonna di Degna sul prospetto della casa eretta al piede del ponte sull'Impero in Piazza Paolo Agnesi.

Allo spostamento o "scivolamento" del sito si deve l'origine del piccolo santuario della Madonna dell'Acquasanta di Ville San Pietro in comune di Borgomaro. Il santuario è situato a monte di un ampio pianoro erboso, perennemente irrigato dall'acqua sgorgata "miracolosamente" in quel luogo, ed è circondato da vigne soleggiate sulle quali, più in alto, fanno curioso contrasto gli alti fusti di castagni secolari. La tradizione narra che, nella prima metà del XVII secolo, gli abitanti del luogo vollero erigere una cappella alla Vergine sul poggio che sovrasta il paese. Già erano state poste le fondamenta e alzata la muratura a secco del piccolo edificio, quando una mattina gli operai, giungendo sul posto, constatarono che la costruzione aveva cambiato sito e che dalla base sgorgava un'acqua freschissima e lievissima. La sorgente e lo scivolamento della cappella convinsero i devoti abitanti di Ville San Pietro a portare a compimento in quel luogo una cappella, che dedicarono alla Madonna della Neve. Nel 1798, accanto a questa fu eretto un più ampio oratorio intitolato a Nostra Signora dell'Acquasanta. Dal presbiterio di questo si accede all'antica cappella, dove si può attingere l'acqua "miracolosa" che zampilla in una vasca marmorea prima di uscire all'esterno alla base della costruzione. Sopra l'altare, un prospetto architettonico di colonne tortili che sorreggono una trabeazione arcuata al centro accoglie la raffigurazione a stucco dell'Eterno Padre che manda lo Spirito Santo sotto forma di colomba alla Vergine, la cui statua (ora custodita nella parrocchiale per timore di furto) è come racchiusa in una finta nicchia a conchiglia. Un'iscrizione latina sottolinea il grande potere di intercessione della Vergine Maria presso Dio: «QUOD DEUS IMPERIO / TU PRECE VIRGO POTENS»².

Si richiama ancora alla Madonna dell'Acquasanta il santuarietto di Dolcedo-Lecchiore, infossato in una ombrosa vallecchia, quasi a strapiombo sul ruscello che scorre profondo

tra scavate rocce. È un santuario di devozione, costruito nel secondo Cinquecento con il titolo di "Madonna del ponte", successivamente ingrandito ed abbellito di stucchi verso la metà del Settecento. Il ruscello, le rocce scoscese, un esile ponticello, la casa dell'eremita, il muschio, l'edera, le canne, l'ippocastano gigantesco, il fresco ombroso, tutto concorre a creare un'atmosfera di intima sacralità. Il nome al santuario viene dalla statua marmorea della Vergine (*ante* 1618) con Bambino in braccio benedicente, custodita in un'edicola che gli sorge accanto, dove da una condotta l'acqua veniva a sgorgare sotto i piedi della Madonna. La statua riproduce la nota iconografia divulgata in Liguria sotto il nome dell'Acquasanta dalla bottega di Tomaso Orsolino³ e di altri scultori genovesi, che ritroviamo anche a Casanova Lerrone-Degna, Pontedassio-Villa Guardia (vedi foto 1 e 2), Ville San Pietro e Ville San Sebastiano in comune di Borgomaro; in quest'ultima località, una copia è collocata nel santuario della Madonna della Neve ed un'altra nella chiesa parrocchiale sotto il titolo di Madonna delle Grazie («MARIA MATER GRATIE 1625»)⁴.

Un caso coincidente di più curioso raffronto si ha tra la statua di Lecchiore e quella di Villa Guardia: entrambe, infatti, hanno un foro nella mammella sinistra, da dove evidentemente veniva fatta sgorgare l'acqua, che solo successivamente, forse perché la posizione del getto d'acqua fu ritenuta dall'autorità ecclesiastica sconveniente ed irriguardosa verso la Santa Vergine, fu deviata sotto i piedi della statua e il foro fu chiuso con un tassello di marmo.

A Villa Guardia, dove l'acqua sgorgava con le modalità sopra accennate dal seno di una statua della Vergine, collocata in un sacello sotto il titolo di "Madonna dei Miracoli" eretto nel 1618 (oggi ridotto a Sacrario dei Caduti), non è però presente la devozione verso la Madonna dell'Acquasanta, bensì verso la Beata Vergine Maria della Neve sotto il nome di Nostra Signora dei Miracoli, cui venne dedicata anche una grande statua marmorea raffigurante la Madonna col Bambino benedicente (1640), tuttora venerata sopra l'altare maggiore del santuario - parrocchia, il cui titolo è ricordato in un cartiglio tenuto in mano da due angeli: «REGINA MIRACULORUM»⁵.

È chiaro, tuttavia, il richiamo all'acqua, perché già nella prima metà del Seicento il canonico Gio. Ambrogio Paneri annotava che sulla piazza, oggi detta "dei Miracoli": «... il riguardevole occhio di fede scuopre quasi acosto al Colle di verdegianti arboscelli in guisa di Capelletta à volta fabricata l'anno 1618. à prospettiva di tre nichì, nel mezo de quali risiede statua marmorea di Maria col divoto Bambino, dalla cui sinistra mammella scaturisce aqua chiara, che distilla in fonte marmoreo per abbondar à quei, che con viva fede ricorrono ad essa, delle celesti gratie per l'intercessione di Maria madre pietosissima de peccatori; et oltre l'aqua chiara sodetta, scorre verso ponente un rivoletto nomato le Canali, che riconoscono l'origine dal fonte detto Peirea, quale vâ irrigando li Horti à beneficio dell'habitatori; et al piede, e sotto di detto luogo scorre fortemente il fiume nominato Gazza verso mezo giorno, havendo principio da un fonte chiamato li Caneti discosto un quarto di miglio, et esso fiume Gazza rende total tributo al fiume Imperio entrandovi vicino



al Monastero di santa Catterina di Ponte d'Assio»⁶. E poco più avanti aggiungeva: «Nella Piazza di detti Oratorij è una Capelletta, in quale è collocata una statua di marmo della B. V. dalle mammelle di cui scaturisce un'aqua viva, ch'apporta devotione à guisa della Madonna d'Aqua santa di Dolcedo»⁷.

Indipendentemente dal titolo dell'Acquasanta, sono ben sedici i santuari che in Liguria e in Piemonte si richiamano più genericamente e sia pure con nomi diversi all'Acqua⁸. Tra questi, in particolare, ricordiamo il santuario di Nostra Signora dell'Acquasanta di Genova-Voltri e di Marola, Nostra Signora delle Tre Fontane tra Acquafredda e Montoggio e quello di Nostra Signora dell'Acqua a Valbrevenna, della Madonna di Boves-Fontanelle, di Santa Maria d'Acquadolce a Monesiglio e della Madonna del Lago ad Alto⁹, di Notre-Dame-de-Laghet (La Trinité - Alpi Marittime, nota – finché appartenne all'Italia – come Madonna “du

Laghettu”) e della Madonna dei Fanghi a Pieve di Tecò, che - costruito alla confluenza del Rio Armo con il torrente Arogna - deve il titolo ad un contesto di interessanti fenomeni naturali, quali la forra scavata dall'acqua, con caldaie di evorsione e fitta vegetazione. Secondo la tradizione, le origini del santuario risalgono ad una edicola votiva dedicata alla Vergine della Visitazione, fatta costruire dal pievese Antonio Aicardo quale *ex voto* per la salvezza attribuita alla Vergine nei mesi dell'assedio e dell'espugnazione di Pieve di Tecò da parte dell'esercito sabaudo. Una pioggia miracolosa, infatti, avrebbe ivi impantanato le artiglierie sabaude nel fango¹⁰ provocato dallo straripamento dei due corsi d'acqua, ritardando così la caduta della piazzaforte genovese¹¹.

Note

1 P. ZAVERIO [MOLFINO], cappuccino, *Il santuario di N. S. della Visitazione a Degna*, Lavagna, Tip. Artigianelli nell'Ospizio Cordeviola, 1920; MERIANA, *Santuari in Liguria...*, cit., p. 25; L. L. CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria Santuari mariani nella Liguria occidentale "... dove fede, storia ed arte si fondono in tutt'uno"*, Imperia, Dominici Editore, 1988, pp. 55-58.

2 CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria...*, cit., pp. 147-149.

3 La statua marmorea della Madonna dell'Acquasanta nell'abside del santuario omonimo di Genova-Voltri gli è attribuita da V. BELLONI, *Caroggi, creùze e möntae. Documenti di storia, cultura, pittura, scultura, mecenatismo, vita genovese dal cinque all'ottocento*, Genova 1975, p. 57; E. PARMA ARMANI, *Tomaso Orsolino*, nel vol. *La scultura a Genova e in Liguria dal Seicento al Primo Novecento*, vol. II, Genova, Cassa di Risparmio di Genova e Imperia, 1989, p. 76.

4 MERIANA, *Santuari in Liguria*, p. 50; CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria*, pp. 78-79; 150.

5 CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria*, pp. 142-144.

6 Archivio Diocesano di Albenga, PANERI, *Sacro, e vago Giardinello*, t. III, f. 83 v.

7 PANERI, *Sacro, e vago Giardinello*, t. III, f. 87 r.

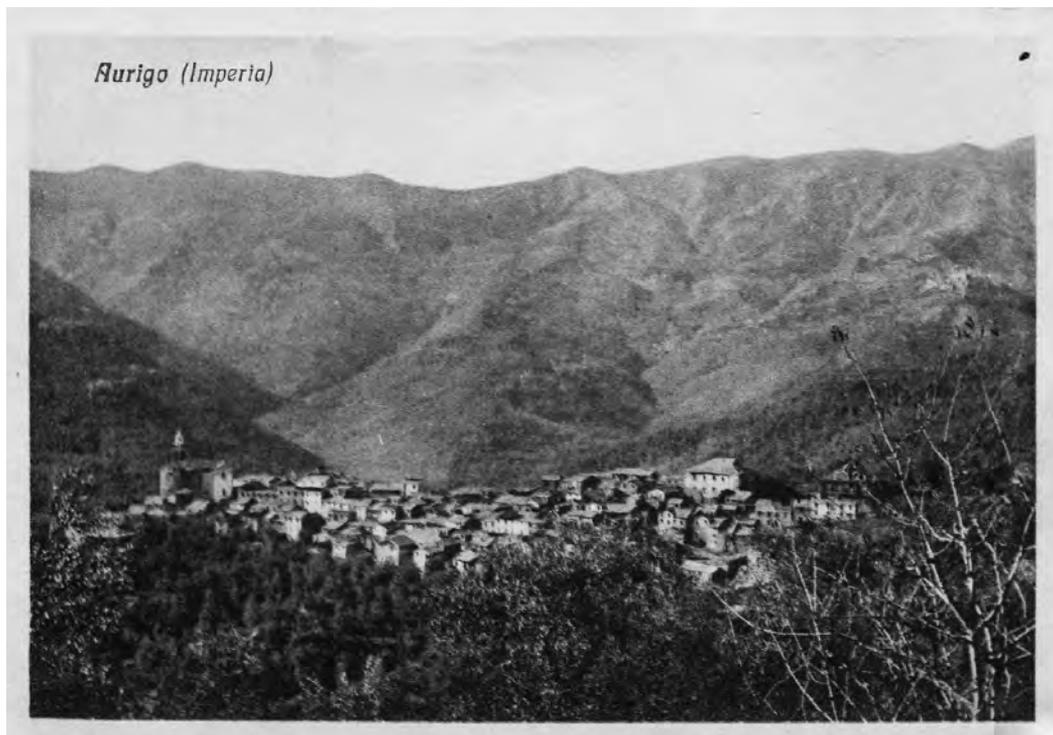
8 C. PAOLOCCI, *I Santuari della Liguria*, nel vol. *Per una storia dei santuari cristiani d'Italia: approcci regionali*, a cura di G. Cracco, Bologna 2002, p. 126.

9 Il santuario seicentesco di Alto, un tempo terra ligure appartenente alla Diocesi di Albenga, dipende ora dalla diocesi piemontese di Mondovì a seguito della riforma confinaria a scapito della Liguria, decisa da Napoleone Bonaparte nel 1803.

10 Il termine *fangu*, tuttora vitale nel dialetto della Liguria Intemelia, si registra come toponimo sul confine con la Francia, dove *Fanghéttu* è una frazione di Olivetta San Michele: cfr. N. LAMBOGLIA, *Toponomastica Intemelia*, cit., p. 50.

11 MERIANA, *Santuari in Liguria*, p. 36; CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria*, pp. 110-112; G. A. PIGNONE, *Pieve di Tecò e le sue "ville"concerto di immagini*, Condove, Editrice Morra, s.i.d. (ma 2001), pp. 66-67.

Comune di Aurigo



Archivio Franco Amirante



**Saluti da
POGGIALTO**

Archivio Valentina Gandolfo

Comune di Borgomaro



Archivio Pietro Gandolfo



Conio - Archivio Valentina Gandolfo

Comune di Caravonica



Caravonica (Imperia) - Panorama

Archivio Ina Ramoino



San Bartolomeo - Archivio Valentina Gandolfo

Comune di Cesio



Archivio Pietro Gandolfo



Archivio Pietro Gandolfo

Comune di Chiusanico



Garrelli (Imperia) - Panorama

Archivio Valentina Gandolfo



Torria m. 437 - Panorama

Archivio Pietro Gandolfo

Comune di Lucinasco



Archivio Roberta Davigo



Archivio Valentina Gandolfo

Comune di Pontedassio



Archivio Ina Ramoino



Villa Viani - Piazza Giuseppe Viani

Archivio Ina Ramoino



Archivio Valentina Gandolfo

UNA PORTA A CONIO

*A volte
brandelli di porte segnano il limite
di case grigie, scrostate, cadenti.*

*custodiscono nell'oscuro silenzio
tracce di antichi vissuti agresti
echi di presenze laboriose*

*Zui è il varco
dentro labili memorie
fuori immutabili, il sole, l'erba, il vento*

luisellacarli 2013



IL MISTERO DELLE CINQUE EFFE

di Fabio NATTA

Chi oggi transita lungo il panoramico tracciato della vecchia statale ventotto, percorsi pochi metri dal bivio che conduce a Cesio e da lì al Colle San Bartolomeo, non potrà fare a meno di notare un cartello con la dicitura "località 5F" e, se particolarmente attento, avrà osservato due pilastrini con affisse altrettante targhette l'una contenente due effe e l'altra tre, per un totale appunto di cinque effe, dall'assai enigmatico significato.

Il viaggiatore più curioso tenterà di informarsi tra gli anziani abitanti dei piccoli borghi dell'alta valle Impe- ro per far luce sul recondito significato di quelle lettere e quando troverà risposte, se le troverà, le stesse sa-

ranno reticenti, dubbiose, ondivaghe e lasceranno il più delle volte inalterata se non accresciuta la sua curiosità.

Quale il vero significato di quelle cinque effe? Quale l'oscuro mistero che esse nascondono?

A quel curioso e a chi, come lui, nel corso degli anni avrà interrogato la popolazione della valle occorrerebbe forse una macchina del tempo che lo conduca indietro di un secolo e più, che lo riporti come per incanto al quattordici febbraio 1893, martedì grasso.

In quell'anno di fine '800 lo scandalo della Banca Romana sconvolge la politica italiana, la rivolta dei fasci semina morte in Sicilia tra i contadini che si ribellano all'oppressione feudale, il neonato partito dei lavoratori diventa Partito Socialista, nella lontana Cina nasce Mao Tze Tung, in Italia, a Genova, Palmiro Togliatti

Nella valle impero il panorama è ben diverso da quello dei giorni nostri, il colore grigio verde degli ulivi la fa da padrone, i muri a secco, i "muai" delle "fasce", sono ordinati e ben tenuti, la raccolta delle olive, che all'epoca durava sino a primavera inoltrata, vede



La casa delle 5 F, l'ingresso attuale

impegnata la maggioranza della popolazione: siamo nel cuore della lunga stagione olivicola, principale se non unica fonte di reddito per la popolazione della valle

Ma il giorno, il 14 febbraio, è un giorno di gioia, non perché è San Valentino ma perché è il martedì grasso del 1893, un giorno di festa laica per eccellenza: *"semel in anno licet insanire"* e quindi è occasione di bagordi e bevute colossali.

Ma il buio della notte è in agguato e pronto a consegnare a quel giorno una tragedia destinata a sconvolgere gli abitanti della valle e a lasciare il proprio confuso ricordo nella storia dei luoghi, legandolo (forse) alle famose quanto misteriose cinque effe.

Non viene meno nel godersi la festa l'allegra comitiva composta da "u risso", al secolo Candido Tallone, Giuseppe Zerbino, Giobatta e Francesco Barla e Bartolomeo Marcenaro che, provenienti da Torria, dopo aver abbondantemente brindato all'osteria di Cesio, cenano da un comune amico; poi si concedono un sigaro acquistato dalla bottega dei De Guglielmi sempre in Cesio, prima di concludere la serata con gli ultimi "gotti" nella locanda di Pietro Barla.

Il vino, oltre che allegria, comporta spesso discussioni e fraintendimenti, tant'è che il Marcenaro abbandona anzitempo l'allegra brigata e percorrendo a piedi il tracciato di quella che oggi è pur sempre un'ampia strada provinciale, ma che all'epoca era l'equivalente di una moderna autostrada, ovvero la napoleonica strada nazionale per il Piemonte, raggiunge la propria abitazione alla "villa Romana", proprio quando le campane della vicina Caravonica suonano le dieci della sera.

L'allegra compagnia, alla quale si era unito Giacomo Cotta, ormai sazia e presumibilmente esausta alla stessa ora lascia il paese di Cesio e percorre, probabilmente a fatica, la medesima strada per far ritorno alle rispettive abitazioni, quando dopo un ora di cammino giunge al ponte del Principe, che il viaggiatore di oggi può trovare poco dopo il bivio per Torria.



La "Villa Romana": viale d'ingresso

Qui la storia diventa mistero o meglio un tragico mistero.

Di chi sarà quel carro senza conducente che procede lentamente verso di loro?

Poco dopo trovano la risposta e l'orrore si materializza davanti a loro. Vi è in mezzo alla strada un uomo in un lago di sangue con il cranio orrendamente sfasciato, che appare ben presto in lotta tra la vita e la morte. È il "motto", noto

carrettiere di Pieve di Teco al secolo Giobatta Trucco, che tornava a casa con il prezioso carico. Il Tallone e il Giobatta Barla corrono a Cesio ad avvisare il Sindaco Natta, che si precipita sul luogo. Il Trucco viene trasportato in paese, alloggiato e curato presso l'albergo – locanda, ma purtroppo inutilmente perchè dopo nove giorni di terribile agonia spirerà.

La napoleonica per il Piemonte era oggetto di intensi traffici commerciali tra Oneglia, che stava diventando il fenomeno industriale del ponente ligure (la "piccola Manchester"), e il Piemonte sabauda sin da quando, nella prima metà del secolo con un tracciato davvero ardimentoso per l'epoca aveva sostituito la vecchia ed angusta strada reale, che correva sull'altro lato dell'alta valle attraversando i paesi di Caravonica, San Bartolomeo e Arzeno, condannati ad un lento declino, e parimenti aveva regalato prosperità ed un nuovo sviluppo economico ed urbano al piccolo Cesio, ora in continua crescita (nel censimento del 1901 avrebbe raggiunto la cifra di 716 residenti, notevole per l'epoca).

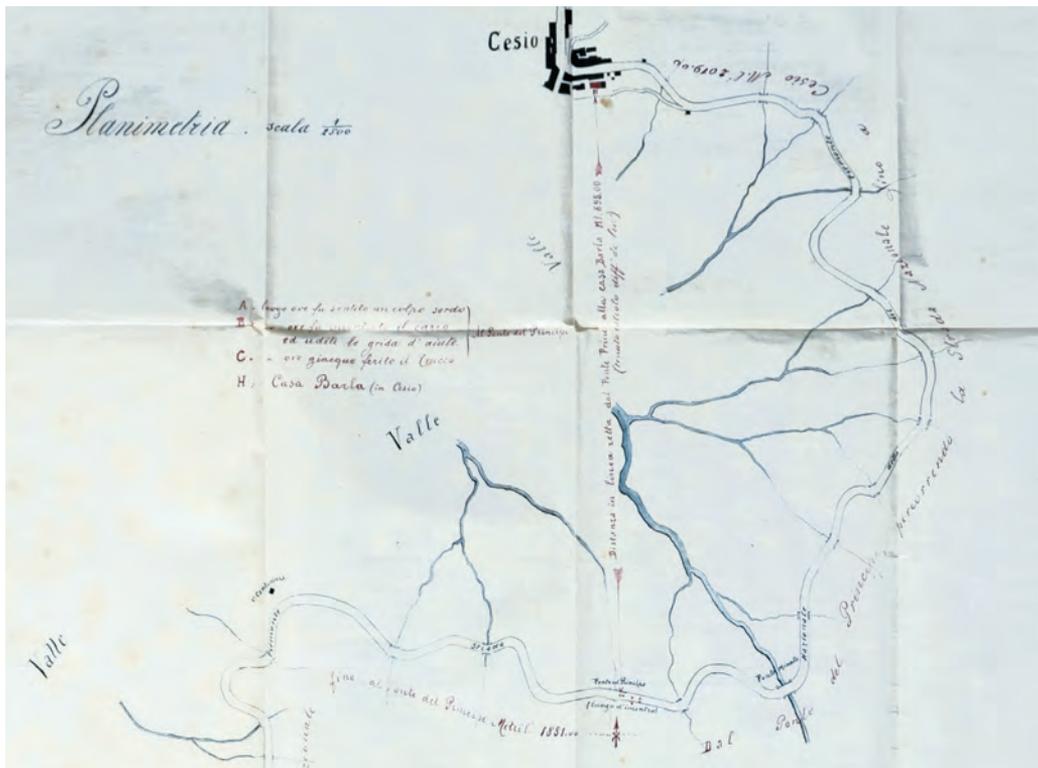
I carrettiere che viaggiavano il giorno e la notte lungo quella trafficata strada dovevano stare molto attenti agli agguati dei malviventi, che si muovevano con il favore delle tenebre. Il povero "motto" quella sera aveva lasciato alle sue spalle il famigerato "pilun di laddri", luogo in cui per la morfologia del territorio eventuali grida di aiuto



"U pilun di laddri"

non potevano essere udite neppure nel vicinissimo paese di San Lazzaro Reale favorendo così i frequenti attacchi dei banditi. Forse il carrettiere, intravedendo le luci di Cesio, quelle delle lanterne ancora accese nelle case e nelle locande, si sentiva quasi al sicuro, ma nei "Boschi" tra la strada per Torria e il rio ponte, si preparava un fatale appuntamento con la morte.

Il Trucco in quelle sue ultime ore, nei rari momenti di lucidità, sebbene orrendamente ferito e vittima di una terribile sofferenza prova a rispondere alle domande dei carabinieri che lo assistono unitamente alla moglie Carolina Sibilla e alla figlia Giovannina, raccontando la sua verità. Son tre persone di Cesio ad averlo aggredito, dice con un filo di voce il carrettiere, ed uno di essi si chiama "caporale". I tre non volevano rubare, ma per sfogare la loro rabbia di ubriachi sono saliti sul carro e lo hanno colpito (con il legno della martinicca



Planimetria della zona. ASI, Tribunale Penale di Oneglia, scatola 190, faldone 64

diranno i periti di giustizia) financo gettandolo a terra. Il Trucco, sempre nelle rare pause di apparente lucidità che interrompono la sua agonia, dice pure di aver frustato uno dei tre in un suo disperato tentativo di difesa.

La "testimonianza" del povero carrettiere sembra inchiodare gli allegri compari di baldoria che, lungi dall'aver tentato di salvarlo, sarebbero forse i suoi preterintenzionali assassini.

In effetti tutti gli indizi sembrano remare contro di loro. E sì, perché il Marcenaro sostiene di aver incontrato alle dieci il carro del Trucco nei pressi della villa Romana alle dieci proprio quando rientrava a casa: guardacaso un carro per arrivare al ponte del principe, tenuto conto della ripida salita del colle san Bartolomeo, ci mette circa un'oretta, lo stesso tempo impiegato dalla combriccola per giungervi a piedi una volta lasciato Cesio.

Il successivo esperimento giudiziale lo confermerà.

Negano tutto i cinque amici, professano la loro innocenza; il Barla Francesco aggiunge che poco prima del ponte del principe aveva sentito un colpo sordo, poi incontrato il carro trainato da due mule e ancora in lontananza il grido "aiuto, aiuto!": ma chi conferma la sua tesi? Forse la fresca ferita alla fronte che il suo compare Zerbino dice di essersi procurato con una caduta, ma che in realtà è ben compatibile con la disperata

frustata dal Trucco inferta ad uno dei suoi aggressori?

Le giunte dei comuni dove risiedono gli accusati (Torria, Gazzelli, Caravonica e Cesio) rilasciano dichiarazioni che attestano la specchiata moralità e la condotta irrepreensibile dei loro compaesani: ma sarà sufficiente ad attestarne l'innocenza in ordine all'orrendo delitto?

La giustizia non ha dubbi e per i cinque amici, già tratti in camera di sicurezza dei carabinieri di Borgomaro, si spalancano le porte del carcere di Oneglia, l'enorme penitenziario sabauda richiesto dai cittadini nel primo '800 al loro re Carlo Felice, per ottenere preziosa e gratuita manovalanza.

L'ordinanza resa in camera di consiglio dal Tribunale di Oneglia il 14 marzo legittima l'arresto dei cinque amici "Poiche bastevoli indizi di reità emergono a carico dei detenuti. I suddetti, tenuto conto delle

dichiarazione dell'offeso, delle contraddizioni in cui caddero i prevenuti e che tutto indica che al momento del fatto dovessero questi trovarsi sul luogo dell'avvenimento", e dispone che i detenuti rimangano in carcere. Le porte di quel luogo, che diverrà tristemente noto per le tragedie consumatesi al tempo dell'ultima guerra mondiale, si chiudono alle spalle di quei cinque. Per sempre?

Il viaggiatore del tempo cercherà sulla vecchia strada per il Piemonte nei pressi del ponte del principe quei due pilastri e quelle cinque effe: quelle lettere dense di enigma e di mistero dovevano essere ancora scritte, come il seguito di questa storia.



L'ordinanza della Camera di Consiglio di Oneglia. ASI, Tribunale Penale di Oneglia, scatola 190, faldone 64

LA RACCOLTA ED IL COMMERCIO DELLA NEVE E DEL GHIACCIO IN VALLE IMPERO

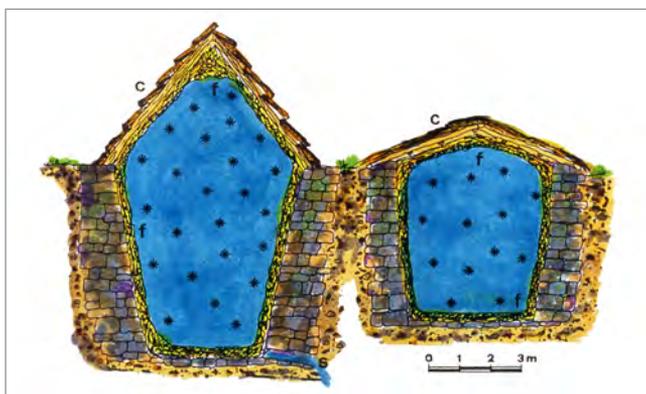
di Gilberto CALANDRI

La raccolta e la conservazione, in vacui naturali e artificiali, della neve e del ghiaccio per diversi tipi di utilizzazione (conservazione cibi, cura malattie, blocco infezioni, usi culinari, come preparazione di dolci gelati, i "sorbetti" in uso dal Seicento, raffreddamento bevande, ecc.) è un fenomeno, un'attività che affonda nel tempo: documentato, con una certa continuità, dal 3000-2500 a.C. nel Vicino e Medio Oriente. Quello che può stupire è la diffusa presenza di pozzi e cavità artificiali in tutta l'area circummediterranea, protratta per secoli, in particolare dal Seicento a gran parte dell'Ottocento, anche nelle nostre zone: è singolare come in questi secoli una piccola differenza di temperatura 1,2-1,5 °C in meno di quella attuale, in particolare in estate (la cosiddetta oscillazione fredda di Fernaut), abbia permesso una diffusa raccolta della neve e del ghiaccio nel Ponente Ligure. Un'attività, in genere legata a libere iniziative e gestioni familiari, che, negli ultimi 40 anni, abbiamo cercato di documentare, visto il rapido, ineluttabile degrado delle strutture.

Pensare che in Valle Impero e nei rilievi circostanti (dal Pizzo d'Evigno al Guardiabella), ma un po' in tutto il territorio dal



Neveire e ghiacciaie della Valle Impero. 1: Neveira di Gazzelli. 2: Ghiacciaia di Arcolao. 3: Neveira del Picco Ritto. 4: Neveira del Guardiabella (dis. Calandri, Gobis, Grippa)



Ideale ricostruzione delle neveire. c: copertura di travi, paglia, terriccio ecc. f: strati di foglie, paglia, ecc. come isolante. s: eventuale canale di scolo (dis. Calandri, Grippa)



Il Pizzo d'Evigno e la bassa valle Impero. La freccia indica la Neveira di Gazzelli (foto G. Calandri)



Il pianoro della Neveira di Gazzelli (foto D. Gobis)

Finalese alla Francia (anche a due passi dal mare: le neveire del Tirasso, sopra Alassio sono a 2 km dalla costa), si potesse conservare la neve, poi trasformata in ghiaccio, e quindi commercializzata nel periodo estivo (ed anche a Carnevale, come d'uso genovese) può sembrare incredibile.

Eppure sino a poco più di un secolo fa in Valle Impero si raccoglieva neve e ghiaccio.

Le strutture più diffuse erano le neveire (dial. neveire o neveie) presenti al Pizzo d'Evigno, e dal Picco Ritto al Guardiabella. I pozzi erano tronco-conici, diametro alla bocca di ca. 6 m, profondi intorno ai 7 m, scavati nel terreno e rivestiti in pietra a secco. La posizione era in genere presso lievi pendii, dossi o pianori che permettessero una facile raccolta della neve e la costipazione nel vacuo, ed

inoltre evitasse "disastrose" infiltrazioni di acque piovane. Il fondo e le pareti della neveira venivano tappezzate di paglia, fogliame, rametti come isolante (un canaletto di scolo portava all'esterno l'eventuale acqua di fusione). La neveira era poi coperta da un tetto conico, costituito da tavole, rami, fogliame, terriccio, ecc., che, oltre che robusto, doveva essere impermeabile. Con la stagione calda (ma, a zone, anche a Carnevale, per l'uso dei "sorbetti") si procedeva al taglio dei blocchi di ghiaccio, che, isolati da teli e paglia, venivano trasportati, specie di notte, a dorso di mulo, verso i principali centri della vallata sino alla costa onegliese.

Sul versante occidentale del Pizzo d'Evigno è ancora ben riconoscibile la **Neveira di Gazzelli**. Si raggiunge dal Passo del Ginestro, sorpassando poi il Passo di S. Giacomo: sotto la vetta del Pizzo (M. Torre), al bordo di un pianoro, si apre la neveira (quota 870 m ca.). Il diametro all'imbocco (grossolanamente ellittico) misurava ca. 5 m; lo spessore del muro occidentale (lato a valle) è intorno ai 2 m, sulla porzione a monte, scavata nel

pendio, si riduceva a ca. un quarto. I muri a secco erano di clastici ben calibrati provenienti dal circostante flysch ad Elmintoidi. Il processo di riempimento ed interrimento continua ad essere rapido (come evidenziato dalle nostre trentennali osservazioni), considerando che negli anni '30 il pozzo era ancora utilizzato come riserva idrica per gli animali (il commercio del ghiaccio si era esaurito, come per le altre neveire, con la fine del XIX secolo).

Sulla costiera del Picco Ritto, a quota 900 m ca. (Comune di Aurigo), erano visibili sino a pochi decenni or sono i resti di due neveire (ora interrate). Pare fossero state usate per alcuni secoli (si tramanda l'uso del ghiaccio per curare le ferite e le cancrene durante le guerre napoleoniche): destinazione d'uso del ghiaccio i siti più importanti della vallata (conventi, ospedali, dimore nobiliari, e ancora conservazione della carne e di altri cibi).

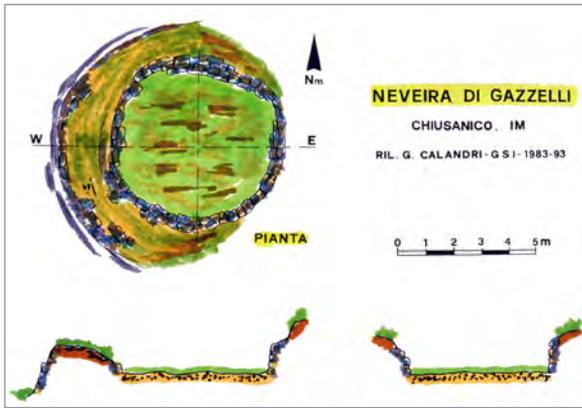
Il pozzo a neve più importante e meglio conservato è la **Neveira del Guardiabella (Gaudiabella)**, sul versante orientale della montagna, al confine tra i territori di Aurigo e Pieve di Teco (quota 1061 m): si raggiunge per la sterrata che, dopo Colle S. Bartolomeo, taglia la costiera orientale del Guardiabella sin quasi al passo delle Rocche di Calderara. Il diametro interno della bocca è 6,5 m: struttura tronco-conica (prof. 7 m?), rivestita in pietra a secco (proveniente dagli spietramenti dei prati sovrastanti). La neveira è caratterizzata da una serie di poderosi muri (spessori da 3 a 1,5 m), sovrapposti, sul lato a valle, ad andamento grossolanamente semicircolare, che avevano una funzione di contropinta per il vacuo della neveira ed un ruolo di termoregolazione, cioè di coibentazione, necessario alla protezione dal calore esterno. Sul lato a monte un canaletto, in pietra a secco, era destinato a veicolare le acque meteoriche defluite dal pendio. Destinazione d'uso del ghiaccio Pieve di Teco e/o la Valla Impero.

Assai curiosa e atipica per le nostre zone la **Ghiacciaia di Arcolao**: si apre (quota 200 m ca.) proprio nel paese di Borgomaro, in riva destra (idr.) del torrente, sul margine a monte del centro storico. È una costruzione subcilindrica in mattoni, alta ca. 8-10 m, ma

profondamente modificata da una struttura sovrastante (tipo "bersò"): sino a gran parte dell'Ottocento durante il periodo invernale più rigido venivano tagliate le lastre di ghiaccio (e forse prelevate le colate stalattitiche di ghiaccio) che si formavano nell'ampia ansa dell'Impero (zona Maiette, poco a monte della ghiacciaia), e poi trasportata (lungo la



La Neveira di Gazzelli (foto G. Calandri)



Il settore delle neveire del Picco Ritto (foto G. Calandri)



La Neveira di Gazzelli ed il progressivo interrimento (foto G. Calandri)



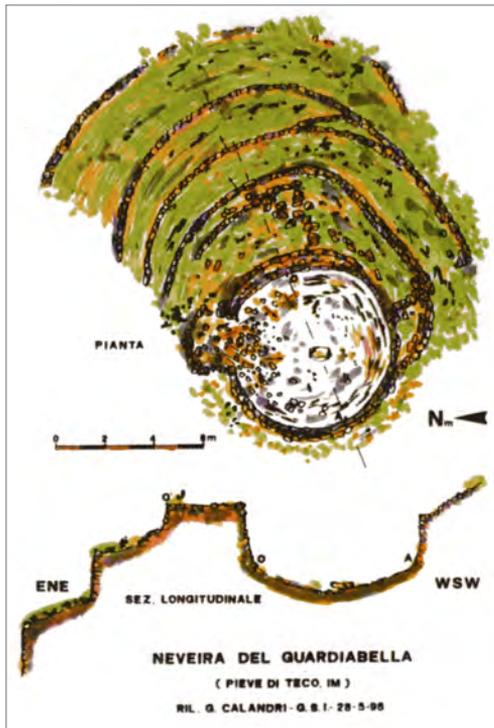
La Neveira del Guardiabella (foto G. Calandri)



Il crinale meridionale del Guardiabella (foto G. Calandri)



La Neveira del Guardiabella (foto G. Calandri)



I muri di coibentazione della Neveira del Guardiabella (foto G. Calandri)

“bealera”) nella struttura di Arcolao (forse in certe annate il deposito poteva essere integrato da accumuli di neve). Il consumo del ghiaccio era per le esigenze del paese (ma non si possono escludere trasporti verso la costa).

Una singolare appendice del commercio del ghiaccio in Valle Impero risale ai primi decenni del XX secolo: da Ponte di Nava il ghiaccio, tagliato dal Tanaro e accumulato nelle cantine della locanda Cagna, veniva settimanalmente trasportato dal proprietario, con un carro trainato dal cavallo, in Valle Impero ed alla costa, talora sino a Sanremo



Borgomaro e la Ghiacciaia di Arcolao (a sinistra) (foto G. Calandri)





La Ghiacciaia di Arcolao (foto G. Calandri)

(peccato, come ci raccontava la nipote, che i proventi fossero assai modesti, perché utilizzati soprattutto nelle osterie lungo il percorso!).

Il degrado delle neveire è, come cennato, rapido ed ineluttabile in mancanza di interventi di recupero e valorizzazione, pur rappresentando un significativo, pur misconosciuto, aspetto della civiltà contadina del nostro territorio. Le neveire fanno parte di quel tipico "paesaggio dello sforzo", così diffuso nell'ambiente mediterraneo, espressione significativa di quel continuo impegno ed utilizzo e trasformazione di un ambiente così severo, come le nostre montagne carsiche, sfruttando anche le risorse più povere ed effimere come la neve.

Bibliografia

- CALANDRI G. 1993, *Le Neveire del Pizzo d'Evigno (Liguria occidentale)*, in *Riv. dei Fiori*, Imperia, 5, p. 19-30.
- CALANDRI G. 1996, *La raccolta ed il commercio della neve e del ghiaccio nel territorio di Oneglia e di Porto Maurizio. A Vuxe da Cumpagnia*, Imperia, 10 (1), p. 5-7.
- CALANDRI G. 1996, *La neveira del Guardiabella (Prov. Imperia)*. in *Boll. G. S. Imperiese CAI*, 26 (46), p. 49-54.
- CALANDRI G. 2001, *Caratteristiche strutturali e distribuzione delle neveire nel Ponente Ligure*, in *Atti V Conv. Int. sulle opere in pietra a secco (IM)*, 1996, p. 159-166.
- CALANDRI G. 2005, *Carsismo e grotte del Monte Guardiabella (Prealpi Liguri, Prov. Imperia)*. in *G. S. Imperiese CAI*, Regione Liguria, p. 1-52.
- CALANDRI G. 2012, *Il Pizzo d'Evigno: carsismo e cavità (Liguria occidentale)*. in *G. S. Imperiese CAI*, p. 1-82.
- CALANDRI G., GRIPPA C. 2001, *Neveire dell'Imperiese: proposte di valorizzazione*, in *Atti V Conv. Int. sulle opere in pietra a secco (IM)*, 1996, p. 167-172.
- CALANDRI G., LAJOLO G. 1996, *Il commercio della neve e del ghiaccio a Genova e nel Ponente Ligure*, in *Actes 1er Réunion. Int. Commerce et art. de la glace*, Brignoles, p. 125-134.

L'ARTE DI UTILIZZARE LA PIETRA: I MAXEI (O MUAI)

di Alessandro GIACOBBE

Le fonti più antiche, di civiltà greca o romana, parlano della Liguria come di luogo piuttosto inospitale e ruvido. Più tardi, senza neppure la viabilità romana ormai scomparsa, lo stesso Dante Alighieri nella *Commedia* fa riferimento al territorio ligure tra Lerici e La Turbie (località a monte dell'attuale Principato di Monaco):

« Tra Lerice e Turbia, la più deserta,
la più rotta ruina è una scala,
verso di quella, agevole e aperta »

(Dante Alighieri, Divina Commedia, Purg.III,49-51)

In somma, si parla di "rotta ruina"...un territorio disastroso. Per poter avere terra pianeggiante in cui coltivare, i nostri predecessori hanno dovuto regimare l'intera superficie collinare. Un lavoro di generazioni, immane quanto necessario. Un impegno che nasce da una "cultura della pietra" protostorica: i castellieri dei Liguri sono pietra, i campi d'urne come sepoltura sono pietra. Le colline rese a gradoni, le "fasce", sono artificialmente segmentate come da una smisurata spallata umana. I dati di base sono impressionanti, anche se non facilmente quantificabili. Spesso una sola area di 25 km di fasce comprende una media di 80.000 metri quadrati di muri. A secco. Non c'è legante fra le pietre. Si lavora con un metodo che è al tempo stesso ultrastorico e a minimo impatto ambientale. Una sinergia con la natura. In poche parole si parla di milioni di metri cubi di muri, compresi quelli franati e quelli che pian piano si ricomincia a mantenere. Di fronte ad un'azione di volontà politica concreta e di coesione culturale basterebbe uno sforzo relativo per far considerare questo territorio, quello della Provincia di Imperia, come un assoluto patrimonio dell'Umanità, per Unesco e per la Cultura del mondo agricolo. Lo dobbiamo ai nostri antenati. Questi hanno elaborato una cultura della pietra apparentemente semplice, ma al tempo stesso raffinatissima. Il continuo lavoro sulla manutenzione è un concetto che nel passato era ben presente e nella stagione calda si poneva mano al rifacimento dei crolli. C'era chi, mastro da muro, andava a cottimo: un tanto al metro e via, di corsa, per rimettere in sesto *maxei* crollati. *Maxè*, dunque, ovvero "maceria", declinata in varie inflessioni dialettali in Liguria, come certificato dal vocabolario di Sergio Aprosio. I muri di fascia presentano una tecnica costruttiva semplice quanto efficace. Non sono mai troppo alti, magari oltre i due metri, se non in circostanze particolari dettate dalla natura del territorio da domare. Non tutti, ovviamente, sanno fare un muro. Meno che meno di questi tempi, quando spesso la mano d'opera non è più locale, ma turca o albanese. Tutto sta nell'interpretare la natura della pietra a disposizione, crearsi un

saper fare nella pratica costante. La pietra di fondo e lo scavo di partenza è la “soglia”, commisurata all’altezza del muro che si intende realizzare. La pendenza della sezione elevata è verso l’interno, nella misura del 15 %. Con muri lunghi e più alti si usa una lenza di corda per controllare gli allineamenti dei corsi di pietra. Si procede infatti a sequenze di pietra, l’una sopra l’altra. Ogni pietra presenta una “faccia”, che va verso l’esterno ed una “punta”: è la parte del lato lungo, che “morde” il terrapieno interno con la sua penetrabilità. Dietro ad ogni corso si pone terra e pietrisco, ben serrato. Qualche pietra può anche essere sagomata a dovere, con sapienti colpi di mazzetta. Le pietre sono altresì leggermente inclinate verso l’interno: devono essere salde, non scivolare verso l’esterno. Scaglie litiche sono poste a sostegno interno e chiudono a fine corso gli interstizi tra pietra e pietra. Un sistema che i capitolati d’appalto di un tempo definiscono “a scapoli e tocchetti”. Sui piani in salita i giunti vanno sfalsati, se possibile. Non si devono creare colonne di pietre l’una sopra l’altra. Se due pietre sono affiancate nel corso inferiore, nel corso superiore dovrà essere posta una pietra a chiudere l’affiancamento. Altrimenti si creano le “madonne”, segno di instabilità del manufatto. Il muro a secco in alcuni casi può essere anche doppio: un muro interno, uno esterno ed una intercapedine con tutto il pietrisco di risulta. È la muratura “a sacco”, spesso visibile anche in rilevanti costruzioni storiche. Il muro alto può avere una scarpata fino al 20 % di pendenza, poi si raddrizza, si curva e infine ritorna a piombo: è il muro con il “cappello”, ovvero con una massa che faccia da contrappeso. Ovviamente l’occhio del manovale esperto riconosce le varie situazioni pratiche e si adatta alla pietra disponibile. Inoltre si possono realizzare opere in pietra per contenere o sostenere alberi invadenti, nonché sistemi di risalita delle fasce: dalle comode scalette risegate nei *maxei* alle pedate con le lunghe pietre esterne, che fuoriescono dal tessuto



Maxei: lavori di ricostruzione

murario: un vero esercizio di equilibrismo per chi le usa, ma molto efficaci e comode. In base a tutto questo, ci si rende conto di quale sia l'importanza della cultura della pietra nel contesto ligure occidentale e soprattutto in valle Impero, terra di oliveti su terrazze. Chiunque nel passato, aveva nozioni di costruzione in pietra. E di qui c'era la possibilità di essere "mastri da muro", in concorrenza locale con i muratori ticinesi, gli antelami, che anche in Liguria sono presenti dal XIII secolo circa per le loro attività di cantiere. E a sua volta qualche mastro da muro diventava "capo d'opera" o architetto, con studi specifici e familiari, entro i quali ricadeva conoscenza empirica e tradizionale e tecnica matematica. Non è un caso che le liste degli "habili alle armi" del marchesato del Maro del 1669, conservati in Archivio di Stato di Torino, riportino undici mastri da muro a Borgomaro, ben quindici a Candiasco ed una loro presenza diffusa in tutto il Maro. Parlare dei Ponzello



Un bel muro finito

di Caravonica, dei Marvaldi e dei Melissano di Candiasco o dei Marvaldi di Borgomaro quali architetti, stuccatori e scalpellini in Liguria e di tanti altri che persino a Genova risultano presenti dal XVI al XIX secolo, non è che fare riferimento all'apice di un'attività che è parte del dna culturale e materiale di una gente.

CANNA (*ARUNDO DONAX*)

di Pierangela FIERRO e Natale Giovanni TRINCHERI

Iniziamo questo nostro scritto con il modo di dire “povero in canna”, che denota uno stato di estremo disagio, l’essere privi di qualsiasi risorsa. L’antico valore simbolico della canna, il cui nome botanico è *Arundo donax*, qui parebbe un segno di sventura e miseria, come è riportato nel Vangelo di Matteo, dove nella descrizione della passione di Cristo, l’evangelista racconta che con essa gli fu percosso il capo e nelle sue mani, in segno di scherno, fu posta la stessa canna quale irridente scettro. Probabilmente il fatto di essere cava, di crescere in terreni poveri e di non portare frutti, ha originato la cattiva nomea della canna.

L’*Arundo donax* è una pianta perenne fornita di un grosso rizoma dal cui apice spuntano in primavera i fusti, detti culmi, alti fino a 4-5 metri. Le foglie di colore verde glauco sono formate da una guaina che avvolge il fusto e dalla lamina, che si diparte orizzontalmente al culmo. Questa ha forma lanceolata ed il margine presenta piccolissimi denti che la rendono tagliente. A fine estate si forma l’infiorescenza, che è una pannocchia molto ramificata con striature quasi violacee. La fioritura precoce nella credenza popolare è considerata premonitrice di inverni molto rigidi: “Quando e canne i fan u ciumùn, prepô(r)a u pelissùn”. (Quando le canne fanno lo spiumazzo, prepara la pelliccia).

La canna in passato è stata spesso coltivata per il suo uso di tutore in orticoltura, ma è possibile trovarla spontanea dalla zona mediterranea fino a quella submontana .

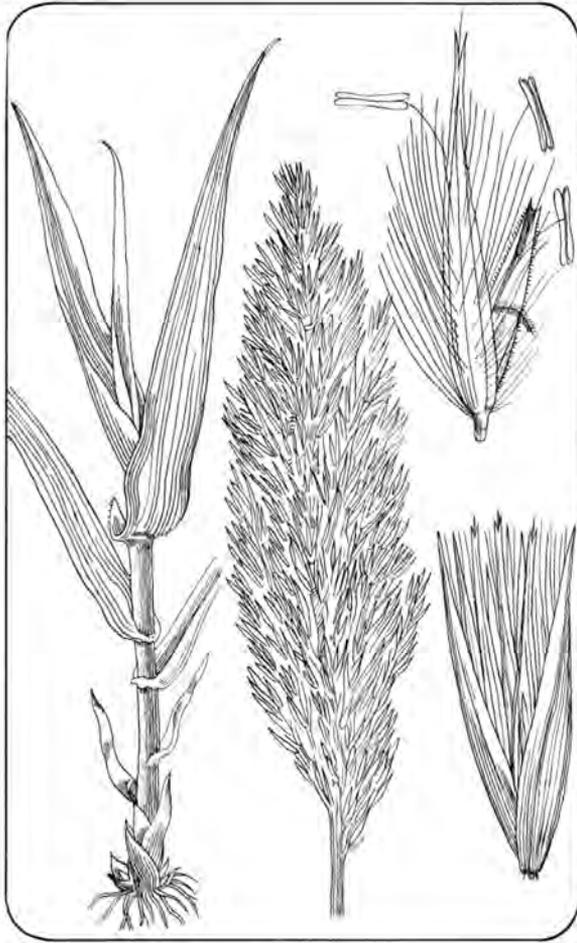
Cresce nei terreni umidi e paludosi e nei pressi dei corsi d’acqua .

Il rizoma è la parte della pianta che ha interesse erboristico: si raccoglie nel tardo autunno estraendolo dal terreno con una zappa, o meglio con un piccone poiché è saldamente ancorato al terreno. Si pulisce la superficie esterna con un coltello eliminando le radici, quindi si taglia in dischi di un centimetro di spessore. L’essiccazione va condotta preferibilmente all’ombra, in un luogo areato.

La canna, umile, flessibile, utile trova anch’essa una valida collocazione nel settore delle piante officinali.

Il rizoma, che possiede un leggero odore di vaniglia per la presenza di una sostanza glucosidica affine alla vaniglina, contiene sostanze amare, sali di potassio, resine, piccole quantità di alcaloidi, silice e mucillagine .

Il decotto promuove la sudorazione e la diuresi: è una delle varie graminacee disponibili che hanno questa proprietà. A commento generale sull’uso delle piante a scopo diuretico, si può suggerire che, durante il trattamento anche casalingo, rivolto a stimolare l’eliminazione dell’urina, bisogna evitare di assumere cibi salati e piccanti, che



hanno invece l'effetto di favorire la ritenzione di liquidi .

L'infuso di Canna ha azione carminativa e facilita l'eliminazione dei gas all'interno dell'apparato digerente. Le sue tisane sono però sconsigliate alle nutrici perché pare arrestino la secrezione latte.

Dal rizoma macinato si ottiene una farina commestibile che in alcune zone viene usata per preparare dolci caratteristici ed un pane dal gradevole sapore .

Questo è quanto la botanica e la fitoterapia ci dicono della Canna, ma quanti usi sono legati a questa umile pianta! Oltre che essere usata come sostegno per i pomodori, fagioli (a Conio, dove per l'altitudine le canne scarseggiavano, i contadini dovevano ricorrere con grande rammarico all'uso dei polloni di nocciolo, molto più pesanti e meno duraturi) e piante orticole, un tempo alla Canna si ricorreva per costruire cannicci: cannicci per

i soffitti, per gli essiccatoi delle castagne e per la costruzione delle vasche circolari, uso quest'ultimo particolare del nostro entroterra .

Ma anche le "vinse" o "virse" (intrecci speciali usati per essiccare pomodori e fichi) erano fatte o con piccole canne raccolte nei luoghi umidi, o con canne più grosse opportunamente sezionate.

Per la raccolta delle canne da usare nel lavoro dell'orto si procedeva secondo la tradizione, o meglio seguendo il vecchio proverbio che recita: "A San Tumau, caneu taiau" (San Tommaso cade il 21 Dicembre): le canne venivano tagliate e raccolte in grandi fasci, sempre di luna vecchia .

Oggetti di uso più quotidiano, più comune erano piccoli contenitori che i contadini si portavano in campagna giornalmente, come ad esempio una porzione di canna con un apposito tappo di sughero che conteneva il sale da cucina, per esaltare il dolce solare dei pomodori che non mancavano mai nel pasto sotto gli ulivi nella pausa del pranzo. Ma gli uccellatori sfruttavano questo piccolo oggetto anche per un altro

scopo: vi riponevano i grilli da dare in pasto agli uccelli che tenevano per richiamo. Più di una volta ho usato e visto usare rudimentali forchette ricavate da canne per consumare nei campi un gustoso "cundiun" e quante volte ho bevuto l'acqua fresca da fontane che per rubinetto altro non avevano se non un cannello di canna.

Ma la sapienza contadina se ne serviva anche per fare soffietti per ravvivare il fuoco: spezzoni di canna di circa un metro erano privati degli anelli interni ad eccezione dell'ultimo, nel quale veniva praticato un piccolo foro con un ferro rovente, per consentire all'aria soffiata di uscire con particolare forza.

Anche per me bambino mio papà aveva fatto uno schioppettino con canna e pollone di ulivo, il tanto desiderato "š-ciupéttu de canna", che insieme allo "š-ciupéttu de sanbrügu" erano l'armamentario più ambito dai bambini. Con le sue foglie, opportunamente tagliate e ripiegate si possono confezionare leggere e inusuali barchette.

E chi non ha usato i germogli centrali ancora arrotolati per fare delle rudimentali trombette!

Villa Faraldi è l'unico comune nel nostro entroterra in cui si fa uso per tradizione di "trapparelli" fatti con le canne: non sappiamo se questa scelta sia dovuta all'assenza di castagni nella zona, o ad un rifiuto di percuotere le piante con bastoni troppo pesanti.

Lunghe canne erano usate per togliere le ragnatele dalle alte volte delle chiese e, sempre con le canne, si facevano i lunghi manici degli "smorta muculotti".

Dal sacro al profano ritroviamo la Canna tra le mani dei fabbricanti di "ragne" (reti), i quali la usavano come spoletta, o tra le mani dei pescatori di fiume che, sempre come spoletta, la usavano per arrotolarci le lenze morte, o ancora tra le mani delle donne per contenere nella rucca la lana da filare.

I cacciatori e gli allevatori si servivano di un pezzo di canna per insufflare aria sotto la pelle dell'animale ucciso, facilitandone così lo scuoiamento. C'era anche chi, ancora più industrioso, sezionata in quattro l'estremità di una lunga canna, vi introduceva un piccolo frutto o una patata per mantenerla divaricata, ottenendo così un ingegnoso strumento per agevolare la raccolta della frutta.

La poliedrica canna la ritroviamo sia nelle mani del bambino che va al torrente a pescare, sia nelle mani dell'anziano per sostenerne il passo incerto. Ma con le canne era sconsigliabile fare i posatoi per le galline, perché al loro interno si potevano insediare acari parassiti, i famigerati "pellisui".

Di uso comune ancora durante la mia infanzia, quindi mi riferisco ai primi anni '60, era ottenere dalle canne un ottimo sciroppo contro la pertosse. Allo scopo si cimava una canna giovane ancora verde, ad un metro dal terreno. Al suo interno si introduceva zucchero o miele, che favoriva una maggiore secrezione di succo e se ne tappava l'apertura. Dopo almeno 2 giorni si tornava sul posto, si tagliava la canna sotto il nodo raccogliendo tutto il liquido formatosi all'interno. Generalmente questa operazione

veniva effettuata su più canne per ottenere sciroppo sufficiente da somministrare a cucchiari ai piccoli affetti da tosse asinina, così era anche chiamata la pertosse.

Dopo tutti gli svariati usi, la Canna concludeva la sua vita magari aiutando la vecchina ad accendere il fuoco, a dimostrazione che nulla va sprecato e che ogni cosa ritorna sempre utile.

La Canna entra anche a far parte del linguaggio comune: "ti nu' sèi bòn a fò in O cun in cornu de canna" esternava dabbenaggine e incapacità. Più comune è il modo di dire "siamo nelle canne" per indicare la difficoltà a procedere, non tanto in senso materiale quanto in senso figurato. Non si conosce l'origine di tale espressione ma a me, ragazzino, evocava immagini di rocambolesche fughe garibaldine tra i canneti di Comacchio .

La moderna società tecnologica poco spazio riserva a questo umile vegetale che nei tempi passati è stato provvidenziale per i contadini: siamo arrivati anche a fabbricare canne di plastica, creando così un ulteriore problema di smaltimento, che non si poneva utilizzando le canne naturali. Oggi la sua coltivazione su grandi appezzamenti di terra è studiata per l'estrazione del bio-diesel, ricavando sicuramente una più sana fonte di energia, ma sottraendo superfici agricole alla produzione alimentare. Auspicabile sarebbe invece lo sfalcio delle rive dei corsi d'acqua, che consentirebbe di ottenere grandi apporti di masse vegetali rinnovabili e al contempo prevenire esondazioni ed allagamenti.



Quando in un gruppo di giovani qualcuno se ne esce con l'invito "andiamoci a fare una canna", ha ben altri propositi che invitare gli amici a fare un fascio di canne: nella maggior parte dei casi, questa volta, i giovani nella canne ci sono davvero.

PER SCRIVERE IN LIGURE: TRA DIRITTO E OPPORTUNITÀ

di Giuseppe GANDOLFO

Sono grato agli organizzatori di questa rivista per avermi dato la possibilità di scrivere queste note generali sulla lingua ligure.

Il nostro dialetto attraversa un momento difficile, la sua scomparsa è una possibilità concreta; per questo è necessario creare una consapevolezza del suo valore, soprattutto nelle giovani generazioni, ora che è ancora vivo, parlato da più di 450.000 persone.

Più in generale, la cultura locale può essere la base di ripartenza per l'Italia: un modo per ripensarla finalmente senza soffocare le lingue locali o, se ci piace di più, i dialetti, dato che dal punto di vista scientifico non esiste differenza tra queste due definizioni. Nella storia italiana mi pare sia evidente una realtà linguistica a due velocità, in cui la lingua nazionale fu un elemento di prestigio nei rapporti sociali ed economici e venne sostanzialmente gestita dalle classi sociali dominanti.

Anche nella Liguria della fine dell'ottocento e della prima metà del novecento le élites gestivano il potere e la lingua ufficiale, mentre esisteva un'altra realtà linguistica ufficiosa, in cui le persone si arrangiavano a parlare e a scrivere un italiano a volte ancora intriso di espressioni nella lingua locale, abbandonando lentamente, anche se non completamente, l'uso dei dialetti.

È però importante segnalare che in quel periodo le classi dirigenti della nostra regione continuarono nell'uso del ligure in occasioni non ufficiali. È provato che Giuseppe Mazzini e Garibaldi nei loro incontri politici si parlarono "nel loro incomprensibile dialetto genovese"¹.

Era normale fino a pochi anni or sono sentire discutere in dialetto tra di loro due medici di questioni inerenti l'attività professionale.

Inoltre, da alcune interviste effettuate a degli informatori risulta che i membri della famiglia Agnesi di Pontedassio parlarono abitualmente, di sicuro almeno fino agli anni trenta del novecento, in ligure, ma nella variante genovese.

Quest'idioma, infatti, è stato utilizzato per secoli dalla Repubblica di Genova nelle attività amministrative e diplomatiche riguardanti la città e il suo dominio di terraferma



Primo incontro tra Garibaldi e Mazzini



Il mulino Agnesi di Pontedassio.

e d'oltremare, ed inoltre era dotato di una solida tradizione letteraria. Quindi possiamo ragionevolmente concludere che, almeno per la famiglia Agnesi, l'espressione in genovese fosse considerata più prestigiosa rispetto al dialetto locale. Forse era un modo per differenziarsi in ambito locale o semplicemente uno strumento di comunicazione prediletto per chi negli affari doveva recarsi spesso a Genova. A quanto

ci viene riferito l'educazione dei giovani della famiglia veniva impartita in collegi genovesi, e probabilmente lì si assimilava anche la lingua parlata.

Da altre testimonianze affiora inoltre il ricordo di una maestra delle scuole elementari che negli anni trenta spiegava la matematica agli scolari utilizzando abitualmente il dialetto di Pontedassio.

Fino ad oggi, almeno per quanto riguarda i comuni delle nostre vallate, ma probabilmente questa situazione è identica per tutto l'entroterra ligure, i rapporti tra gli amministratori di origine ligure o liguofoni e tra questi e gli amministrati vengono principalmente intrattenuti nei dialetti locali.

La Liguria è una delle regioni che hanno compiuto per prime quel che alcuni esperti chiamano il "sacrificio linguistico", ossia la cosciente rinuncia, da parte dei genitori, alla trasmissione della lingua locale ai bambini. Essi erano un inconsapevole strumento di integrazione linguistica nazionale: soprattutto a partire dagli anni sessanta del novecento, l'italiano veniva insegnato in famiglia ed a scuola in maniera alternativa al dialetto ai fini di una corretta proprietà di linguaggio, secondo molti impossibile da ottenere in condizioni di bilinguismo. Una cultura completamente "italiana" era ritenuta da molti indispensabile nella vita da adulto, per essere accettati senza riserve dall'Italia ufficiale.

In realtà avere una buona conoscenza della lingua locale non pregiudica l'apprendimento dell'italiano o di qualsiasi altra lingua. Anzi, se il dialetto venisse insegnato e praticato in maniera cosciente sarebbe un ottimo ausilio alla conoscenza della storia e della cultura regionale e di altre lingue.

L'istruzione obbligatoria ha avuto il merito di accrescere il livello di cultura generale, ma nei programmi di insegnamento, almeno fino agli anni settanta, esistevano pochissimi riferimenti alla cultura locale, si proibiva l'uso del dialetto nelle ore di lezione, in occasioni non inerenti l'insegnamento e nei colloqui tra gli stessi alunni.

Ma è stata la televisione ad essere decisiva per l'affermazione della lingua nazionale nei ceti popolari



meno scolarizzati, soprattutto nelle giovani generazioni. Esse oggi gestiscono un italiano spesso televisivo, a volte sgrammaticato, soprattutto nei congiuntivi e, almeno nella nostra regione, ostentano sovente un disinteresse all'apprendimento della lingua locale.

Però, soprattutto nei piccoli centri abitati, molti giovani parlano ancora abitualmente il dialetto, con varie sfumature di consapevolezza e di amore per la tradizione.

La realtà linguistica della nostra regione è quindi densa di aree in cui il ligure è ancora parlato come prima lingua orale e altre, soprattutto nelle zone costiere, dove il dialetto

è quasi dimenticato. Il "sacrificio linguistico" ha prodotto i suoi frutti, spesso intrisi di superficialità, e ci ha lasciati privi di una parte del nostro modo di esprimerci, di noi stessi; quel forte radicamento della parlata regionale sta per scomparire per sempre.

Se ammettiamo che la nostra identità sia in crisi, dobbiamo chiederci come riusciremo a proporci come interlocutori e farci capire dagli altri, da chi sempre di più arriva da ogni parte del mondo per vivere nella nostra regione.

La cultura nazionale ci appartiene, ma non

riesce ad esprimere completamente la realtà di un paese così differenziato nelle sue componenti culturali, sociali ed economiche come l'Italia. Lo stesso uso dell'italiano da parte di ottimi scrittori, come ad esempio Biamonti, non riesce, a mio parere, a dare il significato dovuto a delle espressioni dialettali tradotte. Italo Calvino ha invece utilizzato il sanremasco, seppur per alcune brevi frasi dei suoi libri, con un esito letterario, a mio parere, migliore.

La necessità di scrivere e pubblicare in italiano per poter vendere un numero decoroso di copie è senza dubbio vitale in momenti di crisi dell'editoria. Ma credo che inserire dialoghi, espressioni e descrizioni di luoghi o sensazioni o stati d'animo in dialetto, possa accrescere il valore letterario delle opere, quando la situazione del racconto lo renda necessario, e sono sicuro che incontri il favore del pubblico.

Diverso è il discorso quando si scrive completamente in ligure, come nel caso dei tanti premi in poesia dialettale o per i testi teatrali o per la produzione in prosa, che vede la nostra valle impegnata con il premio del Comune di Pontedassio. Naturalmente il numero di lettori in una regione piccola come la Liguria può non lasciare spazio ad ardite operazioni editoriali, ma sarebbe una follia interrompere una tradizione di scrittura in atto da circa ottocento anni.

Nell'articolo 6 della costituzione è scritto che la Repubblica Italiana tutela con apposite norme le minoranze linguistiche. Da questo assunto si partì nel secondo dopoguerra per una serie di rivendicazioni che hanno tutelato la lingua di alcune



Il colore del sangue.

popolazioni, lasciando nell'oblio la tutela dei dialetti, considerati tutti "italiani".

Oggi gli studiosi hanno verificato che alcuni dialetti come il ligure o il piemontese si discostano in modo significativo dal sistema linguistico italiano, tra l'altro essendo compresi nel gruppo gallo-italico. La Regione Liguria ha recepito la domanda presentata dalla Consulta Ligure per la tutela della nostra lingua.

Essa è tra quelle riconosciute dall'UNESCO come regionali e minoritarie, ed ora si sta intraprendendo una trattativa con il Ministero della Pubblica Istruzione per inserirne l'insegnamento in ambito scolastico.

Infatti è forse l'impostazione di fondo del discorso che si dovrebbe ripensare. Con la legislazione odierna la lingua locale viene tutelata più o meno significativamente solo se ne si dimostra la completa estraneità dalla lingua italiana, mentre valorizzarne la diversità potrebbe dare la forza al nostro paese per affrontare i problemi della modernità.

Non ho la pretesa di analizzare esaurientemente le condizioni identitarie della nostra appartenenza all'Italia. Ma se quest'ultima non avrà un nuovo risorgimento alcune zone del paese potrebbero avvertire sempre di più un disagio.

Forse non sbaglieremmo se individuassimo nei periodi risorgimentale e in quello della resistenza i legami che uniscono una regione di frontiera come la Liguria all'identità italiana. Non dimentichiamoci che nel periodo della rivoluzione francese la Liguria fu indipendente, prima con la Repubblica di Genova e poi con la Repubblica Democratica, ma che nel 1805 venne annessa all'Impero, formalmente a seguito della richiesta delle autorità liguri, assillate però dai francesi. Divenne quindi, a tutti gli effetti parte integrante dello stato francese, utilizzandone la lingua nei documenti ufficiali, subendo



pesanti danni finanziari e la coscrizione obbligatoria, che mandò i giovani liguri a morire per la Francia, fino alla sconfitta napoleonica.

La Liguria venne poi annessa allo stato sabaudo senza alcun plebiscito, contro la volontà del governo della ricostituita Repubblica di Genova e in spregio a tutte le norme del diritto internazionale, patendo altri costi economici.

Non abbiamo qui la possibilità di approfondire i fatti del massacro di Genova compiuto dai bersaglieri sabaudi, dopo la rivolta dell'aprile 1849, ma dobbiamo ricordarli perché per troppo tempo sono stati rimossi dalla storia ufficiale italiana.

Non dobbiamo dimenticare nemmeno i contraccolpi politici ed economici dovuti alla cessione di Nizza alla Francia del 1860, tradizionale mercato per l'agricoltura e per l'emigrazione stagionale dei braccianti del ponente ligure.

Fu solo con la lotta e la vittoria risorgimentale che si ristabilì faticosamente una normalità di rapporti politici tra una parte dei liguri e lo stato centrale italiano.

Dopo la disastrosa sconfitta del secondo conflitto mondiale la Francia tentò di appropriarsi di parte del territorio della provincia di Imperia. Fu il sacrificio di molti, compiuto durante la guerra di liberazione, a dare alle istituzioni italiane l'autorevolezza per contrastare quel progetto che avrebbe altrimenti ulteriormente mutilato la nostra provincia.

Questi fatti storici sono emblematici per la nostra regione, di frontiera, strategica per le comunicazioni dal mediterraneo verso il nord Italia e l'Europa, tanto da essere ambita dalla Francia e dai Savoia e utilizzata come merce di scambio dalle potenze europee.

Siamo capitati nell'area sabauda per una serie di fatti storici e politici non dipendenti dalla nostra volontà di popolo e poi, forse, siamo rimasti volontariamente lì, prigionieri



L'arrivo a Genova del Re di Sardegna nel 1815



Proiettile del bombardamento di Genova



Cripta dei cappuccini di Padre Santo dove sono sepolti i resti dei caduti a Genova nel 1849

di speranze risorgimentali tradite, di chissà quali accordi tra grande capitale e ministri della real casa, ma in realtà sempre più deboli e marginali, fino ad oggi, che il cemento costiero viene travolto dal fango, strappato alle fasce dall'ultima alluvione.



Alluvione alle Cinque Terre

Ripensiamoci, quindi, come popolo e come territorio: la tutela della lingua non può prescindere, soprattutto in zone a vocazione agricola come la nostra valle, dalla tutela del patrimonio rurale, perché esso è lo scrigno della nostra cultura.

È emerso il concetto di patrimonio rurale, tentiamo di rappresentarne una definizione. È composto da:

1-COMPONENTI VIVENTI:

- a) produttori locali con:
 - 1- Il loro sapere, le pratiche di coltivazione;
 - 2-La cultura di cui le pratiche e i saperi sono l'espressione, comprese le lingue che ne sono lo strumento di comunicazione;
 - 3-Le produzioni locali;

b)Le coperture vegetali, i suoli e tutte le risorse ambientali

2-COMPONENTI STORICHE, ARCHITETTONICHE, ARTISTICHE E ARCHEOLOGICHE DELLE COMUNITA' RURALI².

Questi sono concetti propri dell'ecologia storica, materia che sarebbe bene non trascurare nel prossimo futuro su queste pagine.

Passiamo ora a trattare brevemente dei primi esempi letterari in Ligure, nella variante genovese.

Diciamo pure che le cronache e la produzione religiosa in latino, la lirica amorosa o politica in provenzale sembrano costituire la maggior parte dell'espressione letteraria in Liguria anteriormente e contemporaneamente all'Anonimo Genovese.

La predominanza del latino nell'uso scritto ritardò l'affermazione del volgare anche quando quest'ultimo era ormai lingua parlata di prestigio internazionale³, però la lingua classica degli ultimi annalisti e dei cartulari notarili presenta forti influssi volgari.

Esistono delle prove di uso del ligure precedente la sua consacrazione letteraria, per scopi soprattutto di carattere legale. Uno dei più antichi testi è il testamento di Raimondo Pictenado, datato 5 marzo 1156, appartenente al cartulario del notaio genovese Giovanni Scriba. Il testamento, redatto in latino, riporta su un foglio a parte un elenco di oggetti casalinghi che Raimondo lascia in eredità alla moglie. I termini sono scritti in un genovese latinizzato: auriger (cuscino), caçam (mestolo), duos pairoles (due paioli), una graiça de ferro ad ponendum scutellas (una rastrelliera di ferro per riporvi le stoviglie) sono adattamenti evidenti di forme antico genovesi e comunque

corrispondono ad alcuni termini in uso ancora oggi, anche nei dialetti del ponente. Possiamo citare un secondo documento, prodotto per una signora di nome Paixa dai notari Arnaldo Cumano e Giovanni di Donato operanti a Savona nel 1182, che è un inventario di oggetti: una tola da seder (una tavola), canne ll da pescar (due canne da pesca), camixoto (camicia), lavezo (recipiente), oreger (cuscino).

Questi documenti sono ancora lontani da un uso autonomo e cosciente del volgare, come avverrà nel '300, sebbene sia chiara, soprattutto con il secondo documento la distinzione tra il ligure e il latino.

Esistono vari altri esempi isolati, ma credo sia opportuno soffermarsi in ambito letterario su una precoce quanto anomala poesia di Rambaut de Vaqueiras. Questo trovatore, nato in Provenza intorno al 1155, visse alla corte di Guglielmo d'Orange e fu a lungo presso Bonifacio del Monferrato. Raffinato poeta in lingua d'oc, compose intorno al 1190 un *contrast* in cui, per la prima volta, il ligure venne impiegato con intenti artistici in una creazione letteraria. La poesia si sviluppa secondo lo schema del dialogo in versi tra pastorella genovese e giullare provenzale, che quest'ultimo tenta invano di conquistare. Il giullare si esprime in provenzale, mentre la pastorella risponde in un genovese di cui il trovatore dimostra di avere poca conoscenza.

Nella sua imitazione del genovese Rambaut sopperisce alle sue lacune nella parlata ligure con non pochi provenzalismi. Fiorenzo Toso classifica questo *contrast* come ripresa o parodia di un genere consolidato nella tradizione occitanica, un esercizio di stile e l'ironica presa in giro di un certo carattere genovese ben rappresentato dalla verve popolaresca e dalla prudenza della donna, il cui rozzo dialetto stride a confronto del provenzale raffinato del giullare, pur rappresentando il primo esempio di utilizzo artistico di un volgare di area italiana. Ne riportiamo qui alcune strofe con la relativa traduzione:

*Domna, tant vos ai preiada,
sì-us plaz, q'amar me voillaz,
Q'eu sui vostr'endomenjaz,
Car es pros et enseignada,
E toz bos prez autreiaz;
Per que-m plai vostr'amistaz.
Car es en toz faiz cortesa,
S'es mos cors en vos fermaz
Plus q'en nulla genoesa;
Per q'er merces, si m'amaz;
E pois serai meilz pagaz
Qe s'era mia-ill ciutaz,
Ab l'aver, q'es ajostaz,
Dels Genoès*

*Donna, tanto vi ho pregata,
Se vi piace, di volermi amare,
Io sono vostro servitore,
Perché siete valente e saggia,
Ed ogni buon pregio riconoscete;
Perciò mi è cara la vostra amicizia.
Poiché siete in ogni cosa cortese,
Il mio cuore si è fermato in voi
Più che in nessun'altra genovese;
Perciò sarà mercede, se mi amate;
E così sarò meglio pagato
Che se fosse mia la città,
Con tutto l'aver che vi è ammassato,
Dei Genovesi*

*Jujar, voi no se' corteso,
 Que me chaidejai de zo,
 Qe niente no farò,
 Ance fossi voi apeso!
 Vostr'amia no serò.
 Certo, ja ve scannerò,
 Proenzal malaurao!
 Tal enojo ve dirò:
 Sozo, mozo, escalvao!
 Ni za voi no amerò,
 Q'e' chu bello mari ò,
 Qe voi no se', ben lo so.
 Andai via, frar', en tempo
 Millorado.*

*Giullare, voi non siete cortese,
 Ché mi chiedete delle cose,
 Che io mai farò,
 Anche se foste impiccato!
 Vostra amica non sarò.
 Certo piuttosto vi scannerò,
 Provenzale importuno!
 Questi insulti vi dirò:
 Sporco pazzo rapato!
 Né mai vi amerò,
 Ché ho un marito più bello,
 Di quanto voi non siate, ben lo so.
 Andate via, fratello, in tempo
 Per un'occasione migliore.*

Tra quest'esempio isolato e la comparsa dell'Anonimo Genovese passa un settantennio, ma gli studiosi sono propensi a credere che siano esistiti dei testi a noi non pervenuti.

Resta infatti evidente l'uso ricorrente di certi grafemi, destinato poi a consolidarsi nella tradizione scritta genovese, tra le carte latino-liguri e l'Anonimo. Tale concordanza non può essere casuale e fa supporre l'esistenza di testi scritti.

Con l'Anonimo Genovese il volgare conosce una definitiva e cosciente consacrazione letteraria. Egli afferma di scrivere *in lingua nostra e en lo nostro latin volgar* (nel nostro scorrevole volgare) e ha la consapevolezza di esprimersi attraverso uno strumento linguistico dotato di una sua autonomia sia rispetto al latino sia rispetto ad altri volgari. La rima più antica è databile al 1291, mentre la più recente con data certa è attribuibile al 1311. L'opera dell'Anonimo ci è giunta attraverso una relazione trecentesca, il Codice Molfino, scoperto nel 1820. La raccolta, per la quale è unanimemente accettata l'attribuzione ad un unico autore, contiene poesie di vario argomento e struttura, nel suo insieme costituisce il più importante documento della letteratura ligure medievale. Si è poi continuato a scrivere in ligure, senza interruzione, per tutti questi secoli, fino ad arrivare a noi, e qui permettetemi di citare Fabrizio De André che con il famoso album *Creuza de mà*, ha regalato un soffio di autostima a tutti i ligurofoni. Non accade spesso, infatti che una lingua come il ligure, da alcuni considerata di rango inferiore rispetto all'italiano o ad altri dialetti della penisola, e scarsamente conosciuta, venga utilizzata da un grande artista per esprimere concetti e sensazioni astratte in modo tale da realizzare un vero capolavoro, dimostrando quindi come il nostro dialetto abbia tutte le carte in regola per meritarsi di vivere, alla pari di tutte le altre lingue minoritarie.



Fabrizio De André

Spesso la volontà di scrivere in una delle tante varianti del ligure incontra delle difficoltà dovute all'eterogeneità degli approcci tentati per uniformare il sistema grafico. Senza provare a raccontarne la storia, potremmo tentare di darci alcune regole comuni. Alcune sono state approvate da un'apposita commissione della consulta Ligure, che ha probabilmente compiuto un lavoro esaustivo, che però non ho ancora avuto la possibilità di visionare per intero. Pertanto mi limiterò a comunicare le notizie di cui sono a conoscenza, con la consapevolezza che esse forse non saranno esaurienti per tutte le varianti della nostra lingua.

Uno dei suoni più ricorrenti è la "u" palatale, anche detta "u" gallica o francese, come in ûga = uva. Come possiamo vedere dall'esempio si è deciso di rappresentare questo suono utilizzando l'accento circonflesso ^.

Invece il suono nasale presente in molti dialetti, ad esempio nell'onegliese äigua = acqua è reso con la dieresi, utilizzabile anche per l'allungamento della vocale.

La commissione ha inoltre deciso di non utilizzare la lettera "j", spesso utilizzata per rendere la "i" semiconsonantica intensa che ha sostituito, nella maggior parte della Liguria, la "l" palatale, es. aiu = aglio. Per scrivere questo suono è quindi consigliata la semplice "i".

La "s" fricativa sorda es. sä = sale è appunto resa con la "s".

La "s" fricativa sonora, ad es. dell'italiano "rosa" è resa con la "z", es. azunze = aggiungere.

È invece consentito l'uso della "ç" per rendere il suono di "s" impura, quindi seguita da altra consonante, es. beléça = bellezza (nell'esempio il doppio suono di "s" non viene reso graficamente perché nel ligure scritto si tende a non raddoppiare le consonanti). La "o" anteriore o turbata di cheu = cuore, è resa con il dittongo "eu", avremo ad es. feugu = fuoco.

La "h" è quindi utilizzata con funzione di indicatore del valore duro di "c" e "g" se interposta fra queste e le vocali "e" ed "i", mentre è a mio parere da non utilizzare nella coniugazione del verbo avere, es. u l'à = egli ha.

Per rappresentare la fricativa palatale sonora es. "j" del francese o cruxe = croce è da sempre utilizzata nel ligure la lettera "x".

La "z" affricata sonora ad es. dell'italiano "zero" è resa con la "z", es. nel badalucchese zentu = cento.

È consigliato l'uso del trattino per rendere le preposizioni articolate da-u = dal, da-a = dalla. Anche nel caso delle preposizioni articolate in-tu = nel, in-ta = nella, si dovrebbe usare il trattino.

Spero che queste poche righe possano contribuire alla valorizzazione della cultura ligure e a chiarire alcune regole di scrittura e che a questo possa seguire un lavoro di studio della nostra lingua.

Note

1 Garibaldi di Denis Mack Smith.

2 Roberta Cevasco, *Memoria verde. Nuovi spazi per la geografia*, Ed. Diabasis, Reggio Emilia, 2007, pp 9-60.

3 Fiorenzo Toso, *Letteratura genovese e ligure-profilo storico e antologia*, Vol.1 Casa Editrice Marietti 1989, Genova, pp 203.

NOMI, COGNOMI E SOPRANNOMI A VILLE SAN PIETRO

di Alfredo MELA

I COGNOMI

Un fenomeno molto diffuso è quello dell'adozione di molti "trovatelli" provenienti da'ospizi. I cognomi, frutto della fantasia, richiamano spesso il mondo vegetale. A Ville San Pietro trova quindi Ontano, Zoilo Vitigno, Ereteo, Cespuglio Nazario, Quercine, Rancio, Ramerino, Titraustre, Limone, Verbena, Taumaturgo, Aramini, Arbusto, Capitani, Persico, Diamante, Santelli.

I Registri dello stato civile iniziano nel 1866; prima di allora, fino al 1865, gli unici documenti anagrafici erano quelli della Chiesa (registro dei Battesimi, dei matrimoni, dei morti, compilati in latino fino al 1837).

A titolo di esempio si trova nel registro dei battesimi la nascita di *"Petrus filius JoHannis et Magdalenae coniugum de Rubeis* oppure *De Martinis o De Gandulphis o De Ritiis*.

Dal 1838 in poi, però, i certificati anagrafici sono tutti in lingua italiana, per cui anche i cognomi vengono italianizzati, ossia tradotti indifferentemente secondo le località od altri motivi. Constatiamo quindi che:

- i De Rubeis diventato ROSSO o ROSSI;
- i De Martinis diventano MARTINO o MARTINI;
- i De Gandolphis diventano GANDOLFO O GANDOLFI;
- i De Rittis diventano RISSO, RIZZO, forse RICCI.

La mancanza di fonti scritte rende impossibile una verifica più puntuale, anche se la logica ci dice che appartenevano verosimilmente allo stesso ceppo.

- I TRUCCO di Poggialto, Ville San Sebastiano, Castelvecchio;
- i NATTA di Bestagno, Sarola, Chiusavecchia e Cesio;
- i MINASSO di Ville San Pietro, Caravonica ed i Minazzo di Ormea;
- i BALESTRA di Conio, Torria e Valloria;
- i PERI di Villaguardia ed i Peri di Oneglia;
- i nostri THOMATIS e quelli del Monregalese.

La questione dei cognomi, e della provenienza delle famiglie si complica ulteriormente con il progredire del tempo, ricordiamo, infatti, un caso che ha fatto notizia, se cioè il Cristoforo Colombo di Genova e quello di Chiusanico non siano la stessa persona. Entrambi, infatti, sono figli di Domenico, hanno un fratello di nome Bartolomeo, sono nati in un luogo chiamato terra Rossa, mancano da casa negli stessi anni, e negli stessi anni la loro famiglia abita a Savona.

Si aggiunga inoltre che Cristoforo Colombo ammiraglio del mare oceano ha sempre dichiarato genericamente di essere genovese, ma non ha mai specificato, neppure al

figlio Ferdinando, quale sia stato il suo luogo di nascita.

Trattandosi di paesi nati dopo il mille, e quindi di formazione relativamente recente, si è potuto constatare che le famiglie attualmente residenti non sono indigene, ma provengono da altri luoghi, così, infatti, si è verificato che i VERDA sono originari di BESTAGNO, i MARVALDI ed i Melissano provengono da Candiasco, i De MARI sono giunti a Conio da Genova, mentre I GAZZANO ed i MAGLIO ora a Ville San Pietro provengono rispettivamente da Borgo Sant'Agata e da Montegrosso Pian Latte A Borgomaro, infine troviamo i DANIO provenienti da una borgata di Testico mentre i BRIOGLIO provengono da Nizza Monferrato.

NOMI

In società di tipo agricolo, chiuse ad influenze esterne, i nomi diventano ripetitivi nelle varie generazioni, con pochissime varianti. Ne consegue che i casi di omonimia erano tantissimi, e rischiavano di creare confusione ed inconvenienti anche gravi. Per questo motivo, le comunità cercavano di creare delle differenziazioni fondamentalmente in tre modi diversi, e cioè:

a) utilizzando diverse versioni dialettali del nome di battesimo, per cui, ad esempio,

PIETRO diventa	<i>Petrin, Petrò, Pierin, Piè, Pein, Pierettu</i>
PIETRO ANTONIO	<i>Petrantò</i>
GIOVANNI	<i>Giuan, Giuannin, Giuanò, Baccì, Cicin, Ciccì, Battè, Batti, Giamati, Giamatè, Titta, Zan</i>
FRANCESCO	<i>Fransè, Franceschin, Francescò, Ceccu, Cecò, Checchu, Checchin, Cecchin, Cè</i>
ANTONIO	<i>Togni, Tugin, Tugnò, Tugnollo</i>
GIACOMO	<i>Giacumin, Giaccumè, Minò, Minè, Min</i>
DOMENICO	<i>Meneghin, Menegò, Ghinotto, Ghinò, Ghin</i>
CATERINA	<i>Tainin, Tainè, Tainò</i>
ANGELA	<i>Angeina, Gina, Ginetta, Gella</i>
FRANCESCA	<i>Cichina, Cicchetta</i>
MADDALENA	<i>Mainin, Maininò, Manin, Malin, Malena</i>

b) un altro sistema molto diffuso consisteva nell'aggiungere al nome di battesimo quello del padre o quello della madre consuetudine che affonda le sue radici già nei tempi storici. Non è chiaro il motivo che porta alla sostituzione del patronimico con il matronimico; si può ritenere che la scelta dipenda sempre dalla preoccupazione di evitare confusioni. Nel caso di due figli omonimi generati da padri diversi con lo stesso nome, infatti, era più semplice indicare il nome della madre.

Spesso sempre per questioni di identificazione certe il marito prendeva il nome della moglie.

Troveremo quindi:

*Petrin de Luisa, Ghin de Tainè, Pierina da Peietta
E Menegò de Giusté.*

Un caso singolare è quello di *Giuanin de Petrò de Piè*.

SOPRANNOMI

c) un altro metodo identificazione molto in uso consisteva nell'assegnare un soprannome, che poteva dipendere da molti fattori, e doveva rispondere ad un requisito: fondamentale: essere verosimile, pena il rifiuto da parte della comunità. Questa facoltà di approvazione tacitamente esercitata accettava anche riferimenti non sempre positivi a particolari caratteristiche fisiche del protagonista. (*Duggiu*, perché di grossa corporatura) Un particolare genere molto diffuso faceva riferimento al tipo di attività svolta.

Ricordiamo a titolo d'esempio, *Pelè*, detto anche *Badè* (*Petrin d'Austin, Cicin de Lina, Titta de Labatte, Petrò u Ferrà, Tugnè u Pintre, Giacumin l'Appuntatu, Cecò u Carabinè, Gianamatè l'Avucattu* altri a particolari situazioni familiari "*Vidue*" o comportamentali *Rumes-cin, Sbarun, Gian de Bidun, Carcagnin, Stroscia*) o topografiche, con riferimento a località di provenienza (*Carpajna, Paise*) o di abituale frequentazione (*Belenda, Loye*).

Si elencano di seguito alcuni soprannomi:

Case Soprane, Labatte, Vassallu, Lo'je, Paciallu

Costa Peantin, Valà, Scè, Crovi, Sciandrin, Jena, Già de l'Aia

Barca Maiu, Maiottu

Marpero, Bertolla, Giampà, Sanremu, Maiettu, Niò, Cramina, Rubin, Giacalun

Si ricordano inoltre alcuni soprannomi di Conio:

Lercu, Stroscia, Cenin, Malun, Su'cca, Belenda

Il paese che fa maggior uso di soprannomi è senza dubbio Borgomaro, se ne riportano in allegato alcuni particolarmente espressivi.

Ogni paese aveva ha i propri soprannomi, qui se ne ricordano soltanto alcuni dei più emblematici:

ANTECRISTE di Sarola, DUIBOTTI di Lucinasco, VIADORO di Aurigo

SERAPORTE di Chiusavecchia, GURPE di Gazzelli, GANCI di Pieve di Teco

Un primo sommario esame di alcuni di questi soprannomi fornisce importanti indizi sul contesto sociale del tempo, oltre che dell'arguzia contadina, pronta a evidenziare eventuali comportamenti fuori dal comune. Ad esempio:

RUMES.CIN, che al femminile diventa rume-scine, fu attribuito al padre Giacomè di Clemente dal parroco di allora, a causa del suo petulante interessamento dei fatti altrui- Il verbo dialettale "*rumescia*", infatti, potrebbe essere reso in italiano come "*rovistare*", intendendosi una ricerca disordinata e caotica.

CARCAGNIN soprannome, attribuito a Gazzano Domenico, e suoi ascendenti; più che ad una camminata particolare, si ritiene che l'origine sia dovuta al fatto che l'interessato, che esercitava la professione di mulattiere e conduceva muli carichi

d'olio verso Verdeggia; cavalcando il mulo, lo sollecitava con vigorosi colpi di tacco (*carcagnu*) ai fianchi.

LOXE questo soprannome si deve al fatto alcuni componenti della famiglia conducevano gli armenti all'Alpeggio nei prati del Saccarello, dove appunto esiste una località chiamata Loxe.

PELE'. Soprannome di mestiere, perché vendeva pelli di capra per gli otri da olio.

RUBIN dal nome del suo mulo.

GIANDEBI-DUN assegnato ad un tizio che, ossessionato dalla ricerca del moto perpetuo, versava acqua con un *bidun* dentro una speciale macchina di sua invenzione, che, ovviamente, non funzionò mai.

CONCLUSIONI

Da tempo immemorabile una persona viene identificata:

- a) negli atti ufficiali con cognome, nome e paternità (quest'ultima è stata recentemente sostituita dalla data di nascita).
- b) Nella comunità con il nome di battesimo nella forma dialettale e l'aggiunta, secondo i casi, del nome del padre o della madre, o dell'eventuale soprannome.

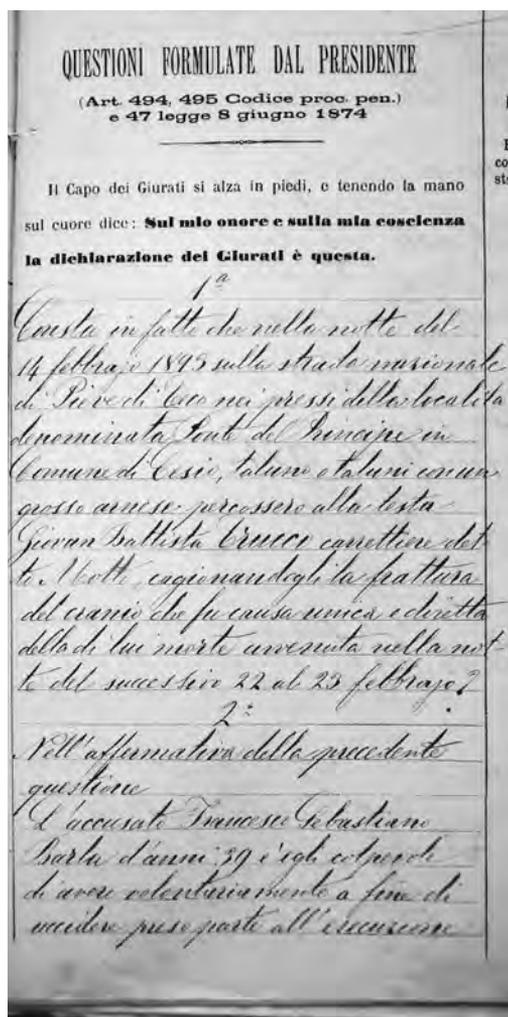
La differenza tra i due casi è una sola: quello di cui alla lettera *A* restano scritti a futura memoria, quelli della lettera *B* sono tramandati per via orale e quindi destinati a scomparire.

La notorietà dei nomi è sancita nella *Summa artis notariae*, del XIII secolo, che stabilisce che i nomi di tutte le persone "nominate o nominande" restano note "lippiis et tonsoribus", tradotta letteralmente, ai *miopi ed ai barbieri*, attualmente sostituito dall'espressione "ad ognuno sia manifesto...".

SOPRANNOOME	MOTIVO
<i>Piè tran-tran</i>	Carattere - Tipo tranquillo
<i>Dumè u trugnu</i>	Fisico - il tozzo
<i>Sáuta Giaia Censin da Bea</i>	Comportamento - si tuffò nel torrente per convincere la fidanzata a sposarlo
<i>U longu</i>	Fisico - era molto alto
<i>Pastetta</i>	Mestiere - famiglia di macellai
<i>I Tugnolli</i>	
<i>I Grilli</i>	Fisico- piccoli ed agili
<i>I Molli</i>	Carattere?
<i>Checchin u Maistru</i>	Mestiere - era barbiere
<i>Maria a Greta</i>	Aspetto
<i>I Baffò</i>	Aspetto?
<i>Gnignabella</i>	

Soprannomi di Borgomaro

Baccanò	
Manaccia	Fisico?
Rissetti	
Toniu u Cüccu	Carattere?
I Favai	
Pierin Patacca	Carattere?
Pataccò	Carattere?
Seulla	
Piva	
E Badollette	
Mubilia	
I Nesci	Carattere?
Veraminte	Dopo la permanenza a Genova, parlava con la "E" stretta
Cinò	
Ciumin	
U min da canna	
Manna	
Mancin	
Scaietta	
Purè	
Fucile	
U Cion	Aspetto
E Bruchette	Sorelle du cion
I Baballi	
A Marmaià	Comportamento - conviveva
I Muetti	
U Chinzin	
Passuè	
I Peghi	
U Gnuru	
Giuanetta a canélla	Fisico - molto alta
U Madua	
Marsalla	
U Buzzu	
Maria a Cuggia	
U Macarun	
Tistè	
U Pillu	
Baccu	
Pacicoia	
Ciejolla	
Paulina a Patana	



L'uso dei soprannomi è consueto anche nei processi penali: in questo caso, la vittima un carrettiere ucciso nel 1893 (vedi il processo dei 5F in altra parte della rivista) è identificato da nome, cognome e soprannome: ...Giovan Battista Trucco detto Motto... dagli atti del processo, ASI, Tribunale Penale di Oneglia, scatola 190, faldone 64. "La riproduzione dei documenti, conservati nell'Archivio di Stato di Imperia è stata autorizzata con nota n° 817/28.34.09 del 29 aprile 2013".

U PAN DE FIGHE SECCHHE

di Laura MARVALDI

FICO, nome generico delle specie di *Ficus* (fr. **Figuier**; sp. **Higuera**; ted. **Feigenbaum**; ingl. **Figtree**) e dei loro frutti (fr. **Figue**; sp. **Higo**; ted. **Feige**; ingl. **Fig**) e più ordinariamente del *Ficus carica*. La specie più nota e importante è **Ficus carica** (dalla Caria, nell'Asia Minore), ossia il comune fico, che produce lo squisito e nutriente frutto dello stesso nome, universalmente apprezzato; è un albero di mediocre grandezza, con corteccia liscia, cenerina, rami tortuosi, e foglie ampie, cordate alla base, palmato-3-5 lobate o raramente indivise, dentellate, scabre.

È la specie più nordica del genere, è uno degli alberi più caratteristici delle contrade più calde del Mediterraneo, dove si trova sia allo stato selvatico sia coltivato; le buone razze coltivate si ritiene siano originate nell'Asia occidentale, donde furono importate nel Mediterraneo; oggidi il fico si coltiva in molti altri paesi a clima temperato e in taluni si incontra inselvaticato.



Questo secondo l'enciclopedia Italiana, ma se qualcuno chiedesse ad un ligure che cos'è una pianta di fichi otterrebbe tante risposte con sfumature diverse.

Per gli abitanti del Ponente Ligure questa pianta è stata fornitrice di cibo eccezionale dal punto di vista calorico; l'alta concentrazione zuccherina dei suoi frutti, unita alla possibilità di conservarli per il lungo inverno ne fecero un patrimonio disponibile per abitanti e contadini della valle.

In mezzo agli alberi d'ulivo nella bella stagione si intravede spesso il verde smeraldo di una pianta di fichi, ai bordi di un piccolo orto, sul confine di una vigna, ovunque si può trovare un piccolo spazio dove i nostri vecchi hanno posto a dimora queste piante.

Le più insolite però rimangono quelle piantate in mezzo ai ruscelli, nei territori comunali e ciò non deve destare curiosità se si pensa che i frutti di queste piante erano destinati ai poveri (allora erano coloro i quali non possedevano nulla al di fuori delle loro braccia per lavorare).

Così come non deve stupire che il pane di fichi serva per nominare più cose:

- A) Il pane di fichi è un insieme di fichi secchi che richiede una preparazione puntigliosa.

Al momento della maturazione i frutti più sani, più grossi e non mangiati dagli uccelli o dai mosconi, venivano raccolti, stesi su cannicci¹ e posti a seccare.

Al calar del sole, prima che sopra giungesse l'umidità notturna, dovevano essere ricoverati in un ambiente coperto.

Gli ultimi giorni di ottobre venivano calati per pochi minuti in pentole di acqua bollente e quindi riposti ad asciugare sugli stessi cannicci.

Qualcuno più esasperatamente attento li poneva per un giorno intero (e si badava bene che fosse assolato) a seccare infilzate sulle spine dei pruni selvatici.



Arrivava poi il rito comune delle donne di casa della preparazione dei pani di fichi.

Si assemblavano i frutti e con i palmi delle mani si pressavano bene, non prima di aver inserito in mezzo ad essi una foglia di pesco di vigna, serviva a dar loro profumo, dicevano i vecchi.

Poi si ponevano al centro di tre foglie di fico che collimavano dal picciolo e quindi si

chiudeva l'involucro ripiegando le punte delle foglie, si procedeva quindi a legarli con spago piccolo o filo da imbastire, poi erano posti nelle vecchie cassapanche in legno dove rimanevano ancora a riposare sino alla festa dell'Immacolata (8 dicembre).

A questo punto i pani di fichi avevano ancora più modi di vivere.

Potevano essere portati in campagna e con un grosso pane nero e costituivano il pranzo dei braccianti cordati² per quel giorno, spesso erano lo stesso pasto per tutto l'inverno, raramente sostituita da qualche frittella.

- B) Esisteva poi un altro pane di fichi e questo era la gioia di tutti i bambini e dei golosi, in quei tempi tutti impastavano e cuocevano il pane in casa, i più ricchi possedevano una stanza destinata a forno e i più poveri usavano il forno comune ma tutte le donne di casa una volta alla settimana rimboccate le maniche sopra ai gomiti iniziavano in rito antico quasi mistico di porre il lievito madre a contatto con la farina nuova per ottenere **ù Cresciu**.

Finita la prima lievitazione, quando l'impasto era bello gonfio e morbido lo lasciavo sulla madia in cucina a riposare per la notte.

All'alba ripresa la lavorazione si metteva da parte l'equivalente di un pane e si aggiungeva il sale nella restante pasta.

Si dava forma al pane e nell'ultimo tenuto senza sale si aggiungeva un pizzichino di sale ed un pane di fichi secchi tagliato a piccoli pezzi, spesso anche qualche noce o nocciola ed un bel cucchiaino di miele.

Diverse sono le ricette a seconda del gusto personale, ma soprattutto del livello sociale: i più ricchi potevano permettere l'aggiunta di qualche uovo ed olio.

Si impastava per il tempo di un mistero del rosario dando ai pani forma di animali diversi.

Ogni famiglia era depositaria di un soggetto che si ripeteva sempre uguale e permetteva alla massaia di riconoscere la sua infornata di pane.

Si lasciava poi a lievitare per la durata di un rosario intero.

Prima della cottura c'era chi preferiva spennellare con uovo e latte, erano sempre gli stessi per ogni famiglia) altri lo infornavano così com'era a fuoco ben alto e passato il tempo di un altro mistero di rosario il pane di fichi spandeva la sua fragranza.

Note

1 Cannicci sono costituiti da un telaio di legno sul quale sono intrecciate canne sottili.

2 Cordare si usava per dire ingaggiare qualcuno per lavorare nei campi e deriva dall'uso di convogliare tutti i braccianti in piazza e stendere una corda, la persona incaricata dai padroni del fondo indicava chi poteva passare dall'altro lato della corda, ossia era stato cordato.

MOSÈ AROSIO: DA LISSONE A GAZZELLI VIA TOUR DE FRANCE

di Carlo ALASSIO

La bicicletta, che oggi è diffuso mezzo per attività fisica amatoriale, era in un passato non proprio remoto mezzo povero per piccoli spostamenti: ma si può dire, da sempre e ancor oggi, un macchinario formidabile per corse e sfide tra atleti, agili, potenti e resistenti. I nomi di Girardengo, Binda, Bartali, Coppi, Gimondi, Moser, Saronni, Pantani (sono solo alcuni nomi di italiani) evocano imprese leggendarie, che hanno esaltato e fatto sognare milioni di tifosi, e non solo (si dice che una vittoria di Bartali in una tappa del Tour del '48 abbia contribuito a stemperare la tensione sociale in Italia, dopo un attentato a Togliatti). Se infine nel ciclismo d'oggi nulla è lasciato al caso (struttura e qualità del mezzo, allenamenti, organizzazione della squadra, tattiche e sistemi di comunicazione, anche doping), nel periodo tra le due guerre dello scorso secolo ogni corsa doveva risultare una vera e propria incognita e arrivare al traguardo, specie in una corsa a tappe di più giorni, un segnale di forza e doti notevoli.

Mosè Arosio era nato a Lissone, vicino a Monza in Brianza, il 20 ottobre 1900 e se, dunque non si può dire a tutti gli effetti un pioniere della bicicletta, può però essere considerato a ragione uno dei ciclisti che hanno vissuto l'attività sportiva come una grande avventura, talvolta come un vero e proprio azzardo. Che dire infatti, se si pensa alle strade sterrate e sassose, alle biciclette pesanti, ai tubolari di scorta intrecciati sulle spalle, alla mancanza di squadra e dunque alla corsa in solitario? senza meccanici, senza assistenza, senza comunicazioni, salvo le parole degli spettatori lungo la strada, spesso poco attendibili. Eppure questi coraggiosi affrontavano corse lunghe (la Milano-Sanremo era lunga quasi come oggi), i grandi Giri duravano di meno, 15-18 tappe, ma il chilometraggio finale era anche maggiore, e le medie, pur inferiori, si aggiravano intorno ai 25



Mosè Arosio (notare il portapacchi sul manubrio)

Km l'ora: mica una cosa da poco! Se poi si pensa che pochissimi erano professionisti, o pseudo tali, che anche un Giro o un Tour si affrontava da indipendente, cioè in totale solitudine, senza conoscere i percorsi se non per sentito dire, dobbiamo veramente far tanto di cappello a questi temerari, che affrontavano fatiche improbe e rischi di ogni genere, veri e propri boicottaggi, qualche volta anche aggressioni fisiche.

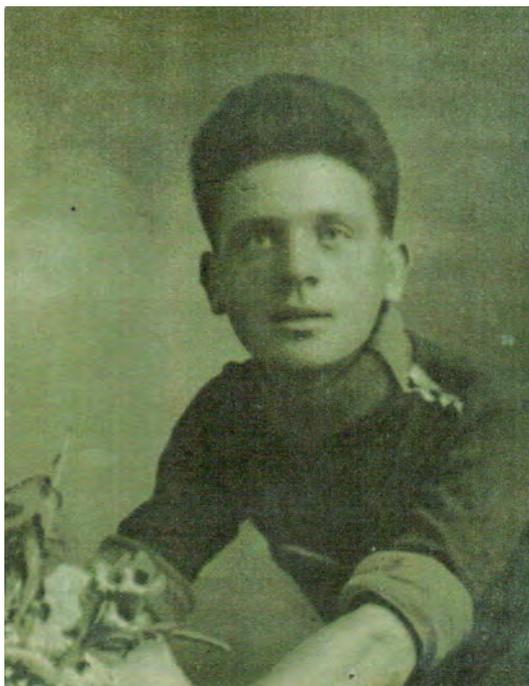
Si trasferì con la sua famiglia a Diano Marina svolgendo l'attività di mobiliere (una tradizione della terra d'origine); conobbe Rosa Gerini di Gazzelli e la sposò nel 1926. Dalla loro unione nacquero 6 figli, tra cui Franco e Gaetano, che sono stati ciclisti dilettanti: il primo, ottimo scalatore, ha vinto diverse corse, tra le altre la Milano-Rapallo del 1951, una delle prove più importanti della categoria nel calendario italiano. Vissero alcuni anni a Chiusavecchia e poi si stabilirono a Gazzelli nella casa della moglie; per far fronte alle necessità della famiglia numerosa lavorò due anni anche in Germania, nella zona di Dresda. Ritornò infine a Diano Marina, dove morì nel 1981.

Il palmares di Mosè è di tutto rilievo, se pensiamo che ha portato a termine con piazzamenti più che onorevoli un Giro d'Italia, tre Tour de France consecutivi, due

Milano-Sanremo e un Giro di Lombardia. Seguiamo un andamento cronologico: nel 1924 partecipa al primo Tour, il XVIII, 15 tappe per un totale di 5425 Km. (una media di 361,6 Km. per tappa), con 157 partenti. Lo concludono in 60, lo vince l'italiano Ottavio Bottecchia, a una media di poco più di 23 Km/h; Arosio è cinquantesimo, undicesimo italiano dei 13 arrivati, con un ritardo di 29 h. 48' (non stupisca il ritardo consistente, basti pensare che due ore di ritardo il cinquantesimo arrivato se le prende anche oggi, con assistenza garantita: e comunque è assai significativo che a Parigi sia arrivato meno del 40% dei partenti). Il 1925 e il 1926 sono i due anni più importanti di Arosio; nel primo ritorna al Tour, 18 tappe per un totale di 5430 Km. con 130 partenti e 49 arrivati. Lo vince di nuovo Bottecchia, davanti al belga Lucien Buysse e all'italiano Bartolomeo Aimò: Mosè si piazza trentaduesimo, nono italiano su 10 arrivati, con un ritardo di 15 h.



Arosio al Tour



Un primo piano di Mosè Arosio

23'. Partecipa poi al Giro di Lombardia edizione nr. 21: dei 79 partiti arrivano in 46, vince un certo Alfredo Binda, Arosio arriva trentesimo con un ritardo di 1 h. 15'. Il 1926 è l'anno più ricco di soddisfazioni: prende parte alla Milano-Sanremo, vinta da Costante Girardengo, un mito del ciclismo; di 89 partiti ne arrivano 34, Mosè è ventitreesimo, con un ritardo di 1 h. 10'; partecipa poi al Giro d'Italia, XIV edizione, 12 tappe per un totale di 3429 Km. (quasi 286 Km. in media per tappa), vinto da Giovanni Brunero davanti a Binda, alla media di circa 25 Km/h, e si classifica ventinovesimo con un ritardo di 15 h. e mezza circa. Di 204 partiti (più di 3/4 senza squadra, cioè da soli, e Arosio è uno di questi) concludono il Giro solo in 40. Si presenta per l'ultima volta al Tour, il più lungo della storia:

5745 Km. in 17 tappe (quasi 338 Km. in media!); partono in 126, arrivano in 41, meno di 1/3, vince Lucien Buysse, terzo è Aimo, Arosio è trentacinquesimo (quarto italiano sui 5 arrivati), con un ritardo di 17 h. 12'.

Se pensiamo che i ciclisti di oggi quando fanno il Giro saltano il Tour, dobbiamo giudicarla una vera impresa, considerate anche le condizioni generali cui si faceva cenno nelle righe iniziali. Nel 1927 corre solo la Milano-Sanremo: partono in 111 e arrivano in 71, Arosio è trentesimo con un ritardo di 29'. La corsa la vince un outsider, Pietro Chesi, con una classica fuga-bidone: va all'attacco verso Tortona, i favoriti un po' lasciano fare, un po' si guardano in cagnesco e così non lo vedono più, se non dopo il traguardo. Mosè arriva in un gruppetto in volata e, valutando piazzamento e ritardo, ottiene forse il miglior risultato della carriera in una grande corsa.

Si può probabilmente ritenere che nessuno in provincia di Imperia abbia preso parte a 3 Tour di seguito portandoli a termine: certo manca una vittoria, una di quelle che da sola può dare grande fama, ma gli appassionati di ciclismo della nostra zona di Mosè Arosio potranno dirsi orgogliosi e conservarne memoria.

Si ringraziano Franco e Daniela Arosio per la gentile disponibilità.

IL CONCERTO SULLA VIA DEL PIZZO D'EVIGNO

di Fabio NATTA

Da cinque anni alcuni piccoli comuni, che si trovano intorno a questa montagna di quasi mille metri affacciata sul mare, hanno deciso di organizzare una rassegna di concerti estivi di musica classica, da offrire a residenti e turisti: un modo forse non troppo originale ma efficace per far conoscere un territorio che sta a margine dei grandi flussi turistici, senza esserne toccato appieno. L'ambiente in questa parte di entroterra non può dirsi intatto, ma, soprattutto nella zone più alte, conserva caratteri di assoluto rilievo sia naturali sia artistici e offre panorami di grande suggestione. Alcuni di questi comuni (nella nostra valle Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia e Pontedassio) hanno anche contribuito a costituire l'associazione Antiche vie del sale - strade del mare, che mettendo insieme l'entroterra di Imperia, quello di Albenga e l'alta val Tanaro si prefigge di far conoscere questa zona singolare compresa tra Alpi e mare. Una zona ricca di cultura, di tradizioni, di risorse e di potenzialità non di poco conto, che se valorizzate possono essere ragione di ripresa demografica ed economica: il tutto senza compromettere l'ambiente, garantendo la sopravvivenza di una "civiltà", altrimenti destinata ad un progressivo declino e ad una probabile estinzione. Nessuno è così ingenuo da credere che qualche concerto o un'escursione, anche interessanti, possano cambiare le cose o capovolgere d'incanto una situazione consolidata. Ma è anche vero che far scoprire o riscoprire qualche aspetto particolare





di un territorio è il modo migliore per farlo amare, e quindi per difenderlo e conservarlo bene. La scelta di un concerto in montagna non è nuova (lo fanno da anni nelle valli di Cuneo e un pianista famoso ha suonato sul Plateau Rosa proprio di fronte al Cervino), ma è parso agli amministratori e ai direttori artistici un modo per conciliare le ragioni della rassegna musicale con la possibilità di vedere dall'alto le valli e i crinali lungo i quali si svolgeva nel passato il

trasporto del sale o il traffico di olio e grano, gli spostamenti di uomini e merci. La decisione di fermarsi al "*Cian Russu*" in una radura poco dopo il passo di San Giacomo e appena prima di quello della "*Mura*", è stata dettata da opportunità logistiche e "sonore": tuttavia i boschi, i prati, i profumi, i suoni, gli spazi aperti sono di una tale bellezza che hanno colpito le oltre duecento persone che hanno partecipato alla manifestazione. Se si pensa poi che molti componenti della Open Orchestra del M.o Marco Reghezza sono giovani, la soddisfazione è anche maggiore perché l'approccio al territorio è stato corretto e piacevole e dunque non potrà che dare frutti. E poi si può definire singolare l'ascolto di suggestivi accordi di chitarre del duo Amsel Von Land (i M.i Manuel Merlo e Diego Campagna) dove di solito è facile sentire l'eco delle doppiette- la zona si presta alla caccia degli uccelli di passo o a quella più movimentata e rumorosa del cinghiale- o il belato e il muggito di qualche mandria al pascolo. Al Sig. Renato Bonfante dell'Associazione vie del sale è stato semplificato il compito di indicare i percorsi del passato, perché da quel punto visuale è più facile capire i perché delle scelte, condizionate sì dalle vicende storiche ma soprattutto dalla morfologia del terreno e dagli ostacoli naturali. Per il Comune di Cesio e per i ragazzi dell'Associazione Cesio '90 che hanno lavorato per favorire l'accesso dei partecipanti con la pulizia e la sistemazione dei sentieri e poi con la preparazione di una cena gustosa ed economica, una bella soddisfazione, con la speranza di aver fatto conoscere una parte quasi marginale del loro territorio. Per chi conosce un po' di storia una sensazione strana: anche la zona di *Cian Russu* non molti secoli fa è stata motivo di contese furibonde tra le comunità di Torria, Cesio e Testico per diritti di pascolo, con ricorsi ripetuti ad avvocati, notai, tribunali e a principi o regnanti. Che ora quelle comunità (anche il Comune di Testico ha aderito alla rassegna musicale) si ritrovino negli stessi luoghi, in nome della musica e della valorizzazione dell'ambiente è un segno di tempi diversi: sembra facile, scontato e anche giusto definirli migliori. Il risultato positivo ha suggerito la riproposizione dell'evento il pomeriggio del prossimo sei luglio.



LEGENDA

AURIGO Comune della Valle Impero

S. Maurizio Località riportata negli articoli

1 Piloni (edicole votive)

● Neviera - Ghiacciaia

■ Cian Russu



Si declina ogni responsabilità per eventuali errori od omissioni riportate nella cartina, che vuol essere a solo scopo illustrativo di accompagnamento agli articoli.

VALLI IMPERIESI: LA RETE DELLA SENTIERISTICA E DEI PERCORSI

Luci ed ombre in un progetto di serio rilancio dell'entroterra

di Natalino FAMÀ

Le vallate Prino e Impero sono tutto un susseguirsi di antiche vie di collegamento, un tempo a scopi commerciali, religiosi e sociali. E sono tutto un susseguirsi di verde e coltivazioni, di punti panoramici tra monti e mare che mozzano il fiato, di monumenti, di reperti, santuari, edicole e antichità. Vie che, vista la bellezza offerta, si vorrebbero unire in una grande rete, tanto ricca e tanto varia quanto unica, utilissima e produttiva se sfruttata a scopi turistici, per il rilancio delle attività nell'entroterra, per rinnovare il richiamo culturale e il valore storico delle vallate. Come la pista ciclabile sulla litoranea, così un grande anello di percorsi e sentieri tra colline e monti, vista mare. Queste le potenzialità dei percorsi in "rete".

La trama di viuzze e mulattiere - che è una testimonianza della vita vissuta nei secoli in un angolo di Liguria e che quindi costituisce un patrimonio il cui valore è indiscutibile - non ha eguali e antagonisti. Cioè è senza pari fuori dai confini dell'Italia. Perciò costituisce un grande patrimonio - primo passo per ripopolare e rivalorizzare l'hinterland imperiese - patrimonio che avrebbe dovuto necessariamente essere rivalorizzato e reso fruibile, grazie a progetti di collegamento, risistemazione o ripristino dei percorsi e dei sentieri.

«La vicina Francia - molti potrebbero dire - l'avrebbe già fatto». Nell'entroterra di Ponente invece, di questo progetto, sono al momento visibili alcuni punti di informazione - molti peraltro privi proprio delle informazioni - e qualche indicazione.

Il resto è in attesa di finanziamenti, riposto tra le carte e nel silenzio dei cassetti. Le speranze di realizzare sino a completamento la "rete" per ora sono scarse, anche se finanziamenti "a goccia" di tanto in tanto permettono interventi.

Per fortuna, anche senza gli accessori progettuali, quel tracciato di qualche centinaio di chilometri esiste già, o meglio, esiste ancora. E non certo per merito delle Istituzioni o degli Enti, semmai dei modesti amministratori dei piccolissimi Comuni, dei volontari, degli olivicoltori, dei cacciatori e dei tanti cultori delle tradizioni. E' necessario ricordare che lungo quelle strade, vale a dire utilizzando quei sentieri, comunicavano e si scambiavano prodotti agricoli e merci - soprattutto in epoca imperiale romana e poi a partire dall'anno Mille - gli abitanti dei paesi. Tutti, nell'entroterra imperiese, erano interessati a stabilire contatti tra loro, ma soprattutto erano interessati ad incontrarsi con i coltivatori del vicino Piemonte, ai quali offrivano i prodotti del mare (sale e pescato) e del clima mite (olive e olio), in cambio di vestiario, macelleria e insaccati, uve e frutta secca.

Uliveti, orti, muri a secco e piccoli vigneti, sono testimoni della tradizione contadina dei territori che furono di competenza degli antichi borghi di Oneglia e di Porto Maurizio e, più a Nord, di Pieve di Teco. Più di recente, dopo Savoia e Doria, finirono in mano ai francesi. Accanto ai sentieri e alle coltivazioni svettano ancora le torri di guardia e i castelli, che lasciano intuire la necessità dei liguri di allora di proteggere il patrimonio e la lunga serie di invasioni e battaglie che si sono susseguite in queste zone. Zone così silenziose e amene da poter ospitare santuari, cappelle e conventi.

Lungo i sentieri e i percorsi pedonali ci si imbatte in piccoli agglomerati urbani e strade che regalano bellezze inaspettate, da Pontedassio fino ad Aurigo e Caravonica, verso il Monte Grande, dove nasce il torrente Impero; da Dolcedo a Prelà e Pantasina e poi su fino alla cima del Monte Acquarone, da Lucinasco al Colle San Bartolomeo e alla Madonna di Loreto. Da Cesio a Cartari e dal passo del Ginestre a Torria. E ancora da Chiusavecchia alla Madonna degli Angeli e i Gombi di Riccio, passando per Chiusanico, Torria e Gazzelli; o sino Bestagno attraversando Olivastri e Sarola. I tracciati che abbracciano questi paesi e che dovrebbero entrare nell'ideale network viario sono dieci. Racchiudono tesori d'arte, bellezze naturali e storielle come – per citarne alcune - le porte dipinte di Valloria, il castello di Prelà, il ponte medievale, la chiesa di SS. Nazario e Celso a Borgomaro, l'oratorio di N.S. degli Angeli, il santuario di N.S. delle Vigne, il ponte in pietra di San Lazzaro Reale, la chiesa della Madonna della Neve a Villa Guardia, i ruderi di Bestagno, la Madonna degli Angeli a Chiusanico e il santuario di N.S. dell'Assunzione a Torria. Lungo queste strade degli antichi è facile imbattersi nelle edicole votive, veri monumenti della devozione contadina, che riservano al turista gradevoli sorprese, come il pilone di San Giovanni Evangelista – con bassorilievo in ardesia che rappresenta il santo, eretto sulla mulattiera che da Borgomaro –Candeasco risale verso i prati di Gaudiabella, ed il pilone di Santo Stefano, che accoglie i viandanti che da Borgomaro, percorrendo una via del sale, risalivano a Ville San Pietro.

Ma torniamo alle vie. Sono vie agro - pastorali, vie commerciali, vie dei pellegrini, vie militari, segmenti dell'Alta Via dei Monti Liguri o della Via Marenca, e in particolare delle Vie del Sale o dell'Olio, denominazioni che rispecchiano principalmente il bisogno di una classificazione anziché una visione reale del percorso. Anche il termine "via" se vogliamo è improprio. Sarebbe più corretto parlare di direttrice, perché quei tracciati hanno subito nel tempo innumerevoli cambiamenti in funzione delle contingenze ambientali, stagionali, politiche o militari.

Un percorso, normalmente, serviva a tutti i bisogni umani, sociali, economici e religiosi: un crinale conduceva indifferentemente il pastore ai pascoli alpini, il coltivatore agli orti e agli uliveti, il viandante al santuario o al ballo campestre. La Via del Sale, Oneglia - Ormea (o dei Savoia) è ritenuta di fondamentale importanza storica. Tra le Grandi Vie del commercio salino - e dei commerci in genere - fu quella più utilizzata sia nel medioevo che durante il XIII secolo. Anche dagli angioini signori di Provenza, regione

che vantava estese saline. La via "imperiese" si rivelò ben più semplice e praticabile delle altre, grazie al diretto accesso a Ormea e quindi al Piemonte attraverso il Colle di Nava. Per rivalutare questa storica via, una decina di Comuni della Valle Impero e della Val Prino ha iniziato tempo addietro a realizzare un progetto, unendo forze e interventi coordinati in una sorta di consorzio. Ma l'iter appare lunghissimo e i finanziamenti disponibili sono esigui, ridotti all'osso da manovre di Governo e spending review. Nulla invece non è mai pervenuto dalla Ue. Amministratori e abitanti vorrebbero un impegno più consistente da parte di Enti e Istituzioni per far fronte ai primi sostanziali interventi, utili anche per il rilancio di attività commerciali e artigianali nelle vallate. Fortunatamente c'è lo sport. O meglio l'andare in sella alle mountain bike. La Via del Sale,



Candiasco, pilone di San Giovanni Evangelista

infatti, è almeno citata, se non tutta attraversata, per merito di una "granfondo" di 45 km tra le Province di Cuneo, Imperia e il Departement des Alpes Maritimes con un anello denominato il giro dei Forti che parte da Limone Piemonte e lambendo il Parco Naturale dell'alta Valle Pesio, il Parco Nazionale del Mercantour e quello naturale delle Alpi Marittime torna al Colle di Tenda. Ma la Via del Sale non può essere solo sport. Semmai è un'opportunità di avvicinamento alla natura, utile per creare rapporti interfrontalieri di comprensorio che attraverso lo sport potranno permettere la nascita del più grande polo internazionale dedicato alla mountain bike con più di 700 km di piste.

In sintesi, il progetto della rete dei sentieri costituisce un elemento di interesse generale prioritario e assieme al Parco delle Alpi Liguri (altro progetto in stand-by) dovrebbe trovare porte aperte in Italia e in Europa, affinché, salvato un territorio dai roveti dell'abbandono, si possa trasformare al più presto in una meta unica nella sua specie, fruibile grazie a forme di turismo, di attività sportive e di piccola imprenditoria tutte classificate come sostenibili, in linea, quindi con i beni naturali, artistici, storici, religiosi e culturali presenti nelle suggestive e sempreverdi valli imperiesi.



Via Marconi - BORGOMARO - Tel. 0183 752848
Cell. 333 2836990/339 7974760 - agr.casottane@libero.it



Via IV Novembre, 38 - CHIUSAVECCHIA
Tel. 0183 52830 - farmacia.agnese@libero.it

Oreficeria Ottica MARTINI

di Martino Matteo & C. Sas
Via Torino, 86 - PONTEDASSIO - Tel. 0183 279137
oroottica.martini@libero.it



RELAIS DEL MARO

BORGOMARO - Tel. 0183 54350
relais@relaisdelmaro.it - www.relaisdelmaro.it



Via Monte Pasubio, 3 - CHIUSANICO
Tel. 0183 52868 - amministrazione@mgscarta.it

LE MANIFESTAZIONI DELLA VALLE IMPERO

CHIUSAVECCHIA:

Fiera tradizionale con fattoria didattica, 2 giugno.

L'1 e 2 giugno ci sarà un'escursione a piedi guidata da Lorenzo Gariano, con la partecipazione del CAI, nel 150° della sua fondazione. Da Chiusavecchia raggiungerà il Pizzo d'Evigno, Guardiabella, Lucinasco per poi fare ritorno a Chiusavecchia.

CARAVONICA:

Fiera di S. Antonio e Sagra della buridda, 13 giugno.

Anticamente si effettuava presso il Santuario Madonna delle Vigne, luogo adibito alla sosta per le bestie che, da Oneglia, si recavano in Piemonte. Raccoglieva gli animali della vallata per la transumanza in montagna. La buridda, piatto tipico a base di stoccafisso, viene preparata dall'Associazione "l'Abau".

AURIGO:

Festa tradizionale di S. Pietro e Paolo, 28, 29 e 30 giugno.

Nei suddetti giorni sarà effettuato un servizio di ristorazione a partire dalle ore 19, seguito da una serata danzante. Il 29 giugno, alle ore 11, sarà celebrata la Santa Messa solenne, al Santuario e, alle ore 16, vi saranno i S.S. Vespri.

CESIO:

Festa del grano, 14 luglio.

Evento originale durante il quale nella piazza della frazione di Arzeno d'Oneglia, vengono utilizzate le antiche macchine donate alla comunità negli anni '30 dal Ministero dell'Agricoltura quale premio per l'alta produzione di grano pro capite. Viene riproposto l'interessante ciclo della lavorazione dalla trebbiatura alla calibrazione.

CHIUSANICO:

Mostra fotografica, 16 luglio.

È relativa al 1° Concorso Internazionale, organizzato dal C.F. Torria, con altri quattro circoli liguri. Saranno esposte 60-70 opere di grandi dimensioni, di autori provenienti da tutto il mondo e di grande valore artistico. Le foto in mostra sono di paesaggi, natura, ritratti e situazioni di vita.

LUCINASCO:**Festa della Cappelletta, 15 settembre.**

È una festa che viene organizzata ogni anno, in ricordo di una pestilenza da cui il paese è stato salvato dalla Madonna. Ogni 5 anni ci si reca alla chiesa in processione; in quell'occasione tutte le statue della chiesa parrocchiale vengono portate a spalla dagli abitanti del paese. È un evento molto sentito, non solo da chi abita a Lucinasco, ma anche da tutta la popolazione della Valle Impero e Val Prino.

BORGOMARO:**"U mercau di orti" di Conio, seconda domenica di ottobre.**

La manifestazione dedicata in particolare a Sua maestà il "Fagiolo bianco di Conio", è organizzata dall'associazione "A toa de S. Muixiu" (la tavola di S. Maurizio). Viene anche chiamata "la festa dei caruggi", proprio perché si tratta di un itinerario gastronomico nei vari caruggi del paese dove il visitatore acquistando un unico biglietto, potrà degustare tante specialità locali. Durante la manifestazione vi è la possibilità di visitare il castello dei Conti-Lasaris Ventimiglia, la chiesa romanica di S.Maurizio e la parrocchiale del 1400 dedicata alla Natività di Maria.

PONTEDASSIO:**Concorso di prosa dialettale ligure, 10 novembre.**

Si tratta del 7° concorso che viene organizzato nel Comune di Pontedassio, con cadenza biennale, ed è l'unico esistente in Regione Liguria, per la prosa dialettale. In occasione della premiazione viene presentato il libro "Vuxe de Liguria", antologia del premio "Comune di Pontedassio" di narrativa nelle varietà linguistiche della Liguria, relativo ai testi della 6ª edizione

Per ulteriori informazioni rivolgersi agli uffici dei rispettivi comuni o consultare i siti internet.

AGRITURISMO
in "Belenda"

VENDITA E CONSEGNA FAGIOLI

di Gandolfo Cinzia

Via Belenda, 7 - Conio - BORGOMARO - Cell. 333 9811384



TABACCHERIA RIV. 1 di Brunengo Orietta
Piazza Caduti, 2 - CHIUSAVECCHIA - Tel. 0183 52207



Vivaio LA RIVIERASCA

Via Nazionale, 1 - PONTEDASSIO - Tel. 0183 279519



Via Don P. Thomatis, 7/11 - BORGOMARO
Tel. 0183 54272 - info@magliocaldaie.it - www.magliocaldaie.it



**Ristorante
"Al Boschetto"**

di Matteo Giannattasio

Regione Casoni Guardiabella, 19 - Strada Colle San Bartolomeo
Colle d'Oggia - AURIGO - Tel. 0183 545 18