



a Lecca

PAGINE DI STORIA CULTURA E TRADIZIONI
ALLA SCOPERTA DELLA
VALLE IMPERO

2016



ANTICA AZIENDA
RAINERI
IMPERIA

Via Nazionale km. 132
18020 CHIUSANICO IM
Tel. +390183505290

www.olioraineri.com info@olioraineri.com



*selezione
primavera*



*mulino al di là
dell'acqua*



*La famiglia Alberti
si allarga
e si rinnova.*



**Nasce il latte parzialmente scremato
che dura più a lungo!**

LATTE ALBERTI. Origine sicura, qualità garantita.



www.lattealberti.it



Aurigo • Borgomaro • Caravonica • Cesio • Chiusanico • Chiusavecchia
Lucinasco • Pontedassio



a Lecca

PAGINE DI STORIA CULTURA E TRADIZIONI
ALLA SCOPERTA DELLA
VALLE IMPERO

MAGGIO 2017 - ANNO V - NUMERO UNICO



**COMUNE DI
AURIGO**



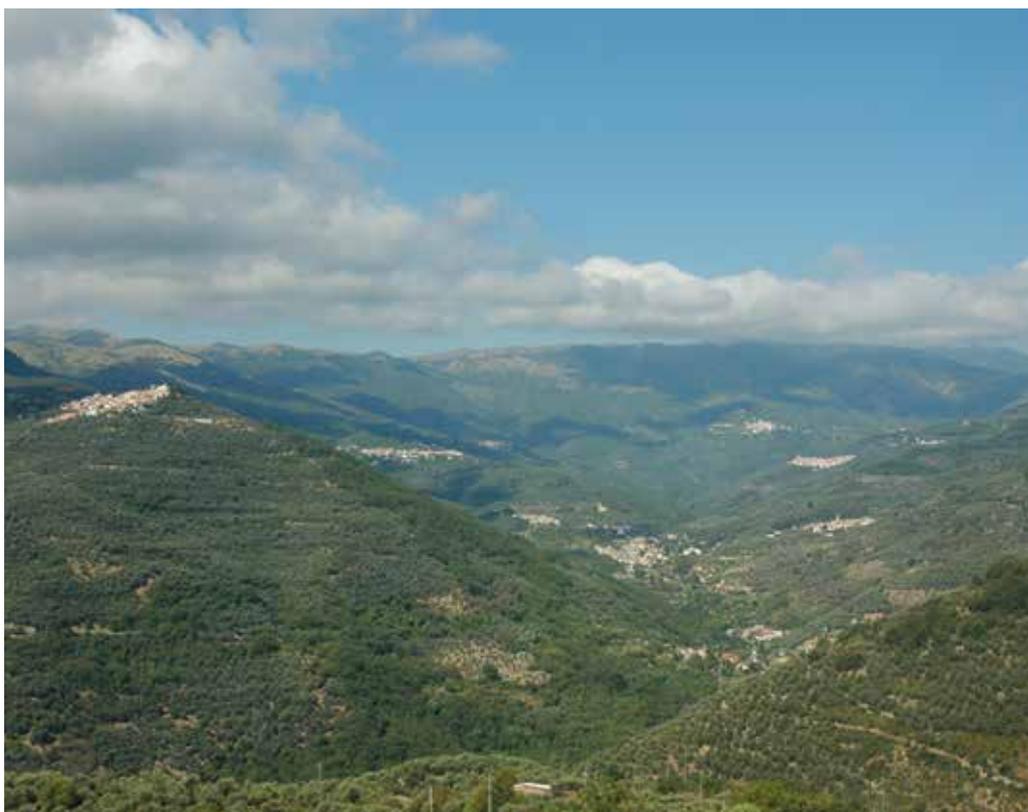
**COMUNE DI
BORGOMARO**



**COMUNE DI
CARAVONICA**



**COMUNE DI
CESIO**



**COMUNE DI
CHIUSANICO**



**COMUNE DI
CHIUSAVECCHIA**



**COMUNE DI
LUCINASCO**



**COMUNE DI
PONTEDASSIO**

INDICE

La cava Barla a Colle San Bartolomeo <i>di Gilberto Calandri</i>	p. 5
Il castello e la castellania di Montarosio <i>di Luciano Livio Calzamiglia</i>	p. 9
Un castello dimenticato: Monte Arosio <i>di Gian Piero Martino</i>	p. 14
Parole, parole... <i>di Carlo Alassio</i>	p. 18
La festa della cappelletta del Monte Acquarone <i>di Roberta Davigo</i>	p. 22
Gli Agnesi di Pontedassio <i>di Enrica e Anna Agnesi</i>	p. 26
Padre Paolino Rolando dei cappuccini <i>di Gabriele Pellagatta</i>	p. 31
Ville San Pietro: oratorio dell'Ormeo poi santuario Madonna dell'Acquasanta <i>di Alfredo Mela</i>	p. 35
Relazione sul restauro dei dipinti della Cappella del Ponte e di una tela della Chiesa della Fondazione Orenge-DeMora a Borgomaro <i>di Giovanni Sassu</i>	p. 41
L'olivo nella Valle Impero <i>di Antonio Minasso</i>	p. 47
Le vigne di Caravonica: la singolare isola in un mare di uliveti <i>di Alessandro Giacobbe</i>	p. 53
Come una filosofia di vita diventa metodo di un'azienda di successo <i>di Laura Marvaldi</i>	p. 61
Villa Viani <i>di Pietro Gandolfo</i>	p. 66
Ville San Sebastiano <i>di Pietro Gandolfo</i>	p. 69
Da Borgoratto e Caravonica alla ricerca di un'umanità sofferente: testimonianze dal mondo <i>di Michela Bonsignorio</i> <i>di Giacomina Ramoino</i>	p. 72
Le cave di pietra litografica al Monte Rosa <i>di Castelvecchio S.M. Maggiore di Gilberto Calandri</i>	p. 81
Ricordo di Don Ambrogio Bianchi	p. 85
Ricordo di Luisella Carli	p. 87
Ricordo di Piero Natta	p. 88
La confraternita di N.S. del Rosario in Oliveto di Oneglia (prima parte) <i>di don Alberto Casella</i>	p. 90
Il gioco delle bocce <i>di Carlo Alassio</i>	p. 97
Santa Maria Maddalena <i>di Iolanda Mela Pastorino</i>	p. 99
La marchesa di Aurigo <i>di Mariarosa Guidotti</i>	p. 101
Chiusanico 4 ottobre - Ugo Amoretti	p. 104
Il dott. Prospero Gandolfi <i>di Giuseppe Ramella</i>	p. 106
Trekking lungo la via Marenca <i>Cai Imperia</i>	p. 108
Quando il teatro è naturale <i>di Milla Berio</i>	p. 110
Davide Massa	p. 113
Coniglio alla ligure <i>di Buccalecca</i>	p. 115
Il deposito munizioni di Valle Impero <i>di Gian Piero Martino</i>	p. 117
Versu u Pissu da Ture	p. 121
Un anno di attività	p. 125
Annunci	p. 128

Direttore della rivista:

Gian Piero Martino

Redazione:

Daniela Ardissonne

Roberta Davigo

Pietro Gandolfo

Laura Marvaldi

Fabio Natta

Giuseppe Ramella

Ina Ramoino

Carlo Alassio - Coordinatore

Gilberto Calandri

Alberto Casella

Giuseppe Gandolfo

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:

info@alecca.it - www.alecca.it

Gli articoli pubblicati impegnano unicamente la responsabilità degli autori.

L'editore si dichiara disponibile per eventuali lacune nelle referenze.

Salvo diversa indicazione, le foto sono dell'autore del relativo articolo.

Impaginazione Grafica: Grafiche Amadeo

Finito di stampare nel mese di maggio 2016 dalle:

Grafiche
AMADEO
Centro Stampa Offset

Via Nazionale Sud, 1

18027 Chiusanico - IMPERIA

Tel. 0183 52603

www.graficheamadeo.com

BIO **RAINER** ESPERIENZA [®]



presto sulla tua tavola

SCOPRI CON IL QR CODE TUTTI I PRODOTTI DELLA NOSTRA
NUOVA LINEA BIO, OPPURE VAI SUL SITO DIGITANDO
WWW.OLIORAINERI.COM/BIORAINERI-NATURE



Alessandro Giacobbe

San Lorenzo di Chiusanico e la sua regione agricola Perché Chiusanico

Se si legge la sintetica definizione della Petracco Sicardi, il gioco è facile: la dizione medievale variamente attestata come *villa Plausaneghi*, *ecclesia Plausanechi* oppure *Plausanici*, in dialetto *Čusanègu* è un termine territoriale (prediale) di origine romana tarda, con suffisso -ànico, derivato da un gentilizio (nome di famiglia) **Plausius*, affine a *Plausianus* e all'etrusco *Palusa*, oppure da **Plaucius*, da avvicinare al personale ligure preromano *Plaucus*.

Sulla questione hanno scritto anche Calzamiglia e Lamboglia. Il primo peraltro è altrettanto chiaro, così come Lamboglia, che abbandona la suggestione di "Chiusanico" affine a "Chiusavecchia" nel riflesso di "chiusa-clausa" ovvero punto di passaggio chiuso e controllato. Il che, a metà di una valle di penetrazione verso le Alpi liguri e poi la Pianura Padana, ha il suo valore strategico.

Il mio personale istinto, e chi mi conosce sa che non scrivo quasi mai utilizzando la prima persona, mi suggerisce una derivazione dal personale ligure preromano *Plaucus*. Me lo suggerisce perché mi piacerebbe pensare ad un'area della sponda sinistra della valle Impero che è acclive, ma consente una rapida e sicura salita dall'alveo del torrente a località fertili di mezzacosta ed a boschi, pascoli e ad una via di crinale punteggiata di passaggi chiave nei contatti intervallivi (passo di San Giacomo e passo del Ginestro, tra i primi), con possibilità difensive e di avvistamento non comuni (monte Scortegabecco, castello di Monte Arosio e via salendo fino al punto fortificato



1. L'antica chiesetta di San Lorenzo (Chiusanico).



2. San Lorenzo, il portico di ingresso.

di Cartari). E piace pensare ad un'area interessata dunque, fin dalla cultura ligure, da insediamenti, da passaggi secolari della transumanza, da paleoagricoltura. Condizione rinnovata e potenziata nel contesto della colonizzazione romana, per cui nascono fondi appunto rustici. Località che oggi sono abitati, da Lucinasco a Candiasco e, appunto, a Chiusanico. Un vero e proprio "agro" che non è imperiese od onegliese (termini odierni e tardi), ma comunque aventi come terminale un sito di secolare insediamento quale il Castelvecchio di Oneglia. Un sito visibile, per l'agro "castellano", soprattutto dalla mezzacosta a sinistra dell'Impero. La colonizzazione romana ha sicuramente voluto dire attrazione economico-insediativa verso la costa, con viabilità principale ed approdi. Ma anche attenzione all'entroterra, mai abbastanza studiato. Un entroterra a cui la costa è sempre stata legata come con un cordone ombelicale. Quando è necessario, ci si ritira dalla costa all'entroterra, come in fase medievale. E poi si ritorna alla costa, nel XIX secolo. Oggi è in fondo ancora così, considerando anche la tecnologia che ci agevola. Quella meccanica, perché a livello di infrastrutture digitali l'entroterra ligure occidentale è assolutamente penalizzato. Però questo non era il problema di quel supposto *Plaucus*. Per lui e la sua progenie conveniva scegliere luoghi di insediamento e di coltivazione, di gestione dell'agro.

Un territorio di mezzacosta tra difesa, devozioni e insediamenti

Il Medioevo in Liguria occidentale è stato per lungo tempo cosa misteriosa. Ci sono alcuni capisaldi. Si parla di una cristianizzazione completata verosimilmente nel corso del IV secolo d.C. Però i segni del precristiano sopravvivono, ancora oggi, in

ritualità cicliche nel corso dell'anno, ammantate della nuova religiosità. Basti pensare alle tante ricorrenze in cui il fuoco o gli alberi hanno una dimensione protagonista. Si parla di una necessità di ritorno nell'entroterra della popolazione dalla linea di costa, insicura, ma certo ancora legata ai centri principali, non a caso sedi vescovili. Oggi, Albenga e Ventimiglia. Si ipotizza una viabilità di



3. San Lorenzo, parete laterale destra con sequenza muraria in varie fasi.

entroterra persistente ed importante. Non è un caso che la prima epigrafe cristiana ligure, quella di *Lucius* (362 d.C.), sia stata ritrovata a Perti, che è già entroterra del Finalese e soprattutto collegata ad una viabilità che, infine, ha guardato verso Milano. Si è lavorato sulla dimensione storica del governo gotico e poi di quello, assai radicante, di ambito bizantino, con la Liguria *Provincia Maritima* che resiste fino al 643 d.C. ai Longobardi. I documenti di massimo rilievo sono costituiti da narrazioni di viaggio o itinerari con finalità geografico-commerciale. Dal *De reditu suo* del non cristiano Rutilio Namaziano, che viaggia nell'inverno del 415 o 417 e ci lascia visioni tragiche, potenti e quantomeno curiose di una civiltà che cambia, all'*Itinerarium Maritimum Antonini Augusti*, nonché la *Cosmografia* dell'Anonimo Ravennate e la redazione storica della *Tabula Peutingeriana*. Testi e carte che ci raccontano una Liguria, almeno costiera, con centri abitati tuttora esistenti. Però sembra essere assente l'entroterra reale, quello profondo delle valli che soprattutto a Ponente penetrano verso i passi alpini, consentendo un cammino che poi guarda ad un'area pedemontana la quale è anche piuttosto generosa in quanto ad epigrafi e testimonianze di civiltà che rimane, cambiando. È in questo momento che bisogna guardare a quello che oggi è il territorio di Chiusanico e raccontarlo, leggendolo con l'osservazione, con la toponomastica, con la persistenza delle devozioni.

Se il nome di luogo non inganna, una posizione come quella dell'attuale sistema di abitati di Chiusanico è privilegiato. E si è già detto perché, al di là dell'esposizione. Possiamo immaginare una realtà strategica in fase bizantina, entro il 643 d.C., con un sistema difensivo, ma anche di presenza di devozioni di origine cristiana orientale piuttosto radicate e collocate quasi in modo militare a chiusa o al termine delle valli della Liguria occidentale. Basti pensare a San Giorgio: Dolceacqua, Taggia, Montalto Ligure, Torrazza, Calderara, Cervo, Campochiesa di Albenga ... ma allora, perché non Stefano o Lorenzo?

Parlando di Santo Stefano, appare evidente la relazione con i primi secoli della

cristianità e con l'ambito di estrazione ebraica in Palestina e da qui verso il mondo di tradizione greca ed ai luoghi italiani aperti al mare ed alle rotte orientali. Non sembra improbabile dunque un collocamento devozionale in Liguria occidentale tra V e VI secolo. E dunque a ridosso e addentro al governo bizantino della *Provincia Maritima*. Stefano, devozione presente a Lucinasco ed a Chiusanico. In questo ultimo caso ovviamente attestata nel pieno e tardo Medioevo. Ci si pone dunque a ridosso della "chiusa" della valle Impero, del suo controllo viabilistico. E Chiusavecchia non è un caso. Qui il punto di chiusura e controllo del fondovalle, almeno a livello di controllo bizantino a protezione dai Longobardi, doveva esserci.

San Lorenzo: anche qui la radice devozionale è paleocristiana. Martire di Roma, certo, ma legato ad un'antica "passione", raccolta da Sant'Ambrogio, precisa: "Bruciato sopra una graticola"; un supplizio che ispirerà opere d'arte, testi di pietà e detti popolari per secoli. La figura chiave in questo caso è Sant'Ambrogio, nel mondo dell'Impero di Costantino. Siamo nel IV secolo d.C., in piena diffusione del Cristianesimo anche in Liguria e la chiesa di Albenga, si scopre, rimarrà fino al XII secolo suffraganea (dipendente) di quella di Milano. Lo era già nel 451, ai tempi di un sinodo provinciale milanese e del vescovo ingauno Quinzio: una delle 19 sedi suffraganee di Milano. E la redazione dei mosaici del Battistero di Albenga, legati al tema trinitario è a ridosso di una rinascita della chiesa milanese, guarda caso con il vescovo Lorenzo I. Anzi, la stessa edificazione della chiesa poi divenuta cattedrale di Genova con il titolo di San Lorenzo è attribuita all'operato dei vescovi milanesi fuggiti a Genova con l'arrivo dei Longobardi nell'area padana. Lorenzo: nome noto, punto di riferimento. Titolo rilevato in Liguria a Massaro e nell'area di Villanova, dunque a ridosso della città vescovile di Albenga. Ed anche a Varigotti, per una delle più antiche sedi religiose (e monastiche) liguri, pur se l'intitolazione della chiesa è nota dal XII secolo. E devozione presente nel territorio di Chiusanico.

Andando avanti nel tempo, appaiono interessanti due condizioni, fra territoriale e giuridico. L'area a cui fa capo Chiusanico è considerata, dal pieno Medioevo, una



4. Un gallo tra gli ulivi a San Lorenzo.

castellania riferibile al punto difensivo di Monte Arosio. Quest'ultimo è tutt'altro che un fortilizio imponente, ma controlla un incrocio di viabilità ed è collegato a un sistema di altri punti militari. L'ambito è intervallivo. Vi fanno capo tanto una parte del versante sinistro della valle quanto aree dell'alta val Merula, a Levante.

Nella consistenza del diritto medievale locale, nella media e bassa valle Impero

si configura l'attività, la presenza, l'impegno più o meno coinvolgente dei vescovi di Albenga. Un potere che però, nel tempo, non è forte. Anzi, deve dialogare con le Comunità e con altre signorie, esponendosi a confronti, patti, concessioni, fino alla vendita complessiva della bassa e media valle Impero dal vescovo di Albenga ad esponenti della famiglia Doria nel 1298.

In questo contesto appare interessante notare che le valli Impero e Prino presentano una polverizzazione degli insediamenti. Una realtà diversa rispetto a valli come quella dell'Argentina o soprattutto della val Nervia, più a Ponente. Poteri più forti, insediamenti più concentrati. Poteri più deboli, insediamenti legati a parentele familiari, polverizzati, legati anche ad una dimensione agropastorale che richiede una presenza più assidua. Cultura e coltura del seminativo, del frutteto, del bosco. In questo senso la presenza di una sede religiosa come quella di Santo Stefano oggi baricentrica rispetto alle borgate di Chiusanico, di cui quella del castello appare arcaica, arroccata difensiva è giustificata tanto quanto la presenza, altrettanto antica come titolo, dell'isolata di San Lorenzo. Però San Lorenzo è isolata e priva di insediamento attualmente visibile. Eppure è importante. Eccome.

Dispone a favore di un possibile insediamento la tendenza originaria alla polverizzazione delle sedi abitative in valle Impero. Realtà mantenuta nel tempo, con centri virilocali (ovvero legati alla collocazione di singole parentele familiari) in un regime di poteri territoriali deboli. Altro fattore utile all'insediamento è rappresentato dalla possibilità di approvvigionamento idrico. È utile in tal senso il vicino rio Candellero, nel cui alveo è presente una sorgente detta *a ruggetta*. Le acque del rio erano altresì utili per muovere un impianto ad acqua, ovvero il frantoio a monte della regione. Del resto, sempre a monte, una ampia regione detta *Orti* nei pressi della Villa Rossi è collegata alla presenza di acqua. La regione *Trei Pilui* fa riferimento alla presenza di tre cappellette campestri, le quali hanno un indubbio valore di sacralizzazione del territorio coltivato e già insediato. Il confine di San Lorenzo con la regione *Muaine* riporta alla memoria quel miglio detto anche panico, tanto che varie campagne nel Ponente ligure sono altresì note come *Panigàì*. Un cereale a torto considerato minore oggi, ma un tempo utilissimo per le farine atte ai panificati. E comunque se la zona è oggi olivata, un tempo era seminativa e dunque aveva approvvigionamento d'acqua.

Infine, anche una chiesa dal titolo così antico e con funzione rilevante, è comunque in posizione equidistante rispetto a più abitati, vuoi dell'ora Chiusanico, vuoi anche di Gazzelli, vuoi al di là dello spartiacque.

Nel 1289, comunque, la chiesa di San Lorenzo di Chiusanico (figg. 1-4) risulta essere una prepositura. Una sede religiosa dunque separata dalla chiesa matrice di Castelvecchio di Oneglia, a sua volta pieve rispetto alla cattedrale di Albenga. Calzamiglia ricorda infatti il documento in cui San Lorenzo è citata come prepositura, retta dal *presbiter Guido prepositus*. E bisogna condividere la lezione di Calzamiglia, il quale ritiene plausibile che la chiesa di San Lorenzo sia stata prepositura per la centralità del sito nella valle superiore durante l'amministrazione dei diritti locali della valle di Oneglia da parte del vescovo di Albenga, di cui sarebbero prova indiretta gli statuti speciali di Chiusanico all'interno degli statuti doriani di Oneglia, i quali però

hanno una base precedente al 1388. Un altro preposito di Santo Stefano di Chiusanico, il presbitero Abramo Gastaldi di Cosio, avrebbe fondato in data 10 aprile 1339 una cappellania nella chiesa parrocchiale di Pieve di Teco.

In tutta sincerità, è difficile ritornare ai riferimenti ad una fondazione benedettina, come rimanda il Molle (cfr. nota 12 per fonti successive). Considerando che sovente, in Liguria occidentale, quando le notizie o i fondamenti latitano, si evocano gli ordini religiosi come eponimi e fondatori, ma è necessario anche tenere conto della oggettiva distanza dei conventi principali, della loro propensione amministrativa ed anche dello scarso numero di religiosi.

Una testimonianza utile è quella di Gianni De Moro, che auspicava a suo tempo il restauro dell'edificio (che, oggi, è finalmente in buone condizioni esterne), data l'eccezionalità "... del 'reperto'. L'oratorio laurentino, infatti, *'olim parochialis ut ex antiquorum traditione fertu'* sorge a 360 m. s.l.m. in splendida positura circa un chilometro e mezzo ad est della borgata Castello in una conca riparata dai venti sotto il pittoresco incombere della mole del Pizzo d'Evigno. La sua posizione sta anche a indicare la primitiva sede del paese, poi spostata ad occidente a causa di un'enorme frana, che, se correlata con quelle di Poggio Bottaro, Cesio, Torria e Testico disegna una preziosa mappa del controllo del territorio derivato dalla primitiva sede castellana del Montarosio. Oggi l'edificio si presenta in forma semplicissima: un'aula rettangolare di mt. 3,5 x 8,7 preceduta da una loggia a tre aperture, il tutto realizzato in muratura di pietre scalpellate del XIII secolo disposte in corsi regolari 'a vista', a cui, in epoca barocca, fu aggiunto il vano presbiteriale quadrato nel quale, a fine '700, venne rimontato un altare di provenienza estranea. Nessun segno evidente nelle murature più antiche consente datazioni più precise, se non un '*Agnus*' ed un vivace simbolo ornitomorfo disposti simmetricamente in due pilastri della loggia esterna. La più antica parrocchiale di Chiusanico continua dunque a sfidare i secoli e qualche lavoro alla copertura del tetto sarebbe sufficiente a garantire la miglior conservazione: è importante notare tuttavia che la chiesa sorge al centro di un'area cimiteriale medioevale ed ai bordi di un trascurabile deposito archeologico la cui esplorazione consentirebbe senza dubbio scoperte interessanti".

Le indicazioni di Gianni De Moro hanno fondamento anche nella fonte orale, considerando la citazione dell'enorme frana o altre operazioni, come forse la collocazione settecentesca dell'altare. Una vicenda come una frana è foriera di trasferimento di più di un abitato. In primo luogo Lavina, per esempio. Di storie ai limiti del leggendario ce ne sono in Liguria occidentale: invasioni di formiche o più probabili pestilenze. Il tutto per giustificare un incastellamento, ad esempio, ovvero il porsi in posizione difensiva.

Nel caso di San Lorenzo la memoria popolare però sembra essere piuttosto concreta: la carta geologica della zona evidenzia la presenza di cospicui corpi di paleofrana, anche proprio in riferimento a S. Lorenzo. Le paleofrane, fenomeni legati a ere geologiche remote, si rimobilizzano con continuità anche per sezioni. E questo potrebbe essere il caso dell'area di San Lorenzo. Dove il sacro è stato mantenuto, ma dove non è stato più salutare stabilire abitazioni.

(continua)

Il castello e la castellania di Montarosio

di Luciano Livio CALZAMIGLIA

I toponimo. Il nome del Monte Arosio, che è presente nella storia dei Celto-Liguri fin da prima della loro aggregazione al mondo latinizzato¹, continua nel lungo periodo dell'inclusione nella società romano-germanica seguita allo sfaldamento dell'impero romano d'Occidente e rimane vitale nel secondo millennio fino ai nostri giorni. In questo contesto, pertanto, mi interessa particolarmente segnalare, sia pure per brevi cenni, quegli aspetti che consentono di ipotizzare l'evoluzione linguistica del nome e le suggestioni che sono sottese al toponimo.

La toponomastica in un certo modo affianca e supplisce per la parte linguistica le fonti epigrafiche quando, come nel nostro caso, esse sono mancanti. Permette, infatti, di cogliere l'estensione di un territorio attraverso il nome dato ad un sito e consente anche di identificare l'esistenza di un culto o la venerazione di una divinità rimasto confinato ad una località di origine. Talvolta, in questa particolare plaga di influenza, il nome di un *numen* divenne identificativo di un territorio più o meno esteso, sul quale insistevano insediamenti sparsi e villaggi, ma di riflesso fu assimilato come termine onomastico personificato anche per quegli uomini che in quel sito particolare avevano determinato un insediamento etnico.

L'individuazione di un toponimo, dunque, non solo ci tramanda la testimonianza di un insediamento ligure anche in assenza di ricerche sistematiche e di proiezioni su aree di scavo, ma soprattutto nelle zone più interne del territorio illumina anche la vita delle popolazioni indigene che rimasero estranee o superficialmente toccate dagli influssi greci, celtici ed anche latini. La Liguria più interna, infatti, rimase più



Veduta dal castello.

omogenea e conservatrice rispetto a quella marittima, dove la romanizzazione del territorio nel I e II secolo d.C. modificò l'assetto viario e quello degli insediamenti, ma anche in quella si verificarono cambiamenti nella popolazione con forme di adattamento ai costumi e alla cultura romana, soprattutto nelle zone abitate o lungo le vie di comunicazione percorse anche da altri gruppi demici².

In questo contesto tentiamo di analizzare il nostro toponimo, per il quale abbiamo un riferimento in *ARAUSIO*, una divinità tutelare attestata epigraficamente in una iscrizione latina ad Orange (Vaucluse) nella Gallia Narbonese³, di cui possiamo cogliere l'evoluzione del nome attraverso il termine equivalente latino che si riferisce ad una fase storica e culturale del latino antico, nella quale si registra il passaggio di *au* > *o* e la desinenza latina rispetto a quella celto-ligure: *ARAUSIO* > *AROSIUS*. Con tutta evidenza, infatti, appare ovvio che tale sviluppo sia cronologicamente indipendente dal passaggio di *au* ad *o* che si conosce nelle lingue neolatine.

Il legame del toponimo con la montagna, che nel nostro caso corrisponde ad un colle prealpino, induce a classificare questa divinità tra quei *numina*, il cui nome è in rapporto con particolarità naturali e fisiche del territorio e che, per tale motivo, rimasero confinati nella località di origine, dove il culto del dio tutelare delle attività umane avveniva in uno spazio riservato che poteva anche essere all'aperto e senza precise delimitazioni, la cui localizzazione poteva trovarsi sulla sommità di un monte, in un avallamento o in una pianura, come anche presso i corsi d'acqua, un alpeggio prativo o ampie foreste.

Per l'individuazione dell'attività agreste vissuta dagli indigeni e tutelata dal nume ci soccorre il sostantivo greco ἄροσις (nom.), ἀρόσεως (gen.), che nel significato di «terra arabile, da semina» e in quello più semplice di «aratura, semina» indica l'attività degli uomini che viene tutelata dalla divinità che a tal fine viene venerata. L'evoluzione fonetica itacistica, già attestata nel periodo ellenistico e tuttora presente nella lingua greca, ci consente di affermare che ἀρόσεως era pronunciato ἀρόσιως già nel periodo in cui i Bizantini conquistarono la Liguria nel 538 d.C., formando la provincia delle Alpi Cozie. Questa, ridotta nel territorio per le pressioni longobarde, nel 584 assunse il nome di *Provincia Maritima Italarum*, resistendo agli attacchi dei Longobardi fino a quanto Rotari negli ultimi mesi del 643 conquistò tutta la Liguria bizantina⁴, confermando così dall'esterno che la pronuncia latina era da tempo *Arosius*.

Dal nome indigeno della divinità tutelare celto-ligure si passa così a quello «topico», attestato in un'area di diffusione localizzata, dove verosimilmente il toponimo è mediato da un nome personale latinizzato. Ciò spiega il toponimo del «Monte Arosio» (*mons Arosii, montis Arosii*) e le varianti grafiche registrate nel XIII sec. (*Montarosium, Montarosum, Montaloxi, de Aroxio, de Aroçis*). Inoltre abbiamo un doppio riscontro esterno nel toponimo «Arosio», pure documentato nel XIII sec. (*Aroxium, loco Aroxio*), che dà il nome alla località e al comune situato a 300 m s.l.m. nella Brianza centrale alla destra del fiume Lambro in provincia di Como⁵, ma anche ad una località tra Tortona e Arquata, dalla quale *Gualterius de Aroxio* compare in Gavi come testimone in favore di Genova nella causa tra il comune ligure e quello Tortona per il possesso di Arquata il 1° febbraio 1233⁶.

I documenti. Montarosio compare per la prima volta in due documenti del 1202, ma la presenza del *castrum montis Arosii* va rapportata almeno ai secoli X-XI, quando Albenga diviene il capoluogo di uno dei comitati in cui si articolava la Marca Arduinica, che alla morte della contessa Adelaide (1091) venne suddivisa tra i suoi eredi e la giurisdizione sul comitato di Albenga passò all'aleramico Bonifacio del Vasto e, dopo alcuni passaggi ereditari, pervenne alla famiglia aleramica dei marchesi di Clavesana⁷. L'alta valle d'Oneglia, allora ricompresa nella castellania di Monte Arosio, era soggetta per una metà ai marchesi di Clavesana e per l'altra metà al vescovo di Albenga. Il feudo era costituito dai paesi di Gazzelli, Chiusanico⁸, Torria, Testico e Poggio Bottaro e faceva ancora parte dell'ampio territorio feudale che, almeno nominalmente, apparteneva ai marchesi di Clavesana, cioè le valli di Porto Maurizio, Diano, Andora, Lerrone, Arroscia e Pennavaira, ma su alcune porzioni del territorio di Torria e di Chiusanico è documentata anche l'interferenza condominiale dei conti di Ventimiglia. Questi infatti ereditarono terre in questa parte della valle d'Oneglia per le parentele contratte con gli Aleramici, ma altre certamente ne occuparono o ne usurparono nelle vicende non documentate dello sfaldamento dei frazionatissimi feudi, che dagli Aleramici erano

Note

- 1 L'antico territorio occupato dai Liguri nel IV-III secolo a. C. si estendeva dal fiume Rodano al fiume Magra e dal Mare Mediterraneo alle Alpi Pennine. Questa ampia zona che coincide con le Alpi Occidentali sui versanti francese e italiano ha una sua originaria unità etnica, che sopravvive in età romana, la cui origine deriva dall'incontro e dalla fusione delle popolazioni liguri preesistenti con quelle celtiche, che fin dall'VIII-VII secolo a. C. avevano iniziato a muoversi dal Nord, per giungere già nel IV-III secolo a. C. a formare una popolazione «celto-ligure», secondo la definizione datane da Plutarco (*Aem. - Paulus*, VI, 2) e Strabone (IV,6,3).
- 2 Seguo in questo ragionamento le valide osservazioni di A. FRESCHI, *I culti preromani delle Alpi Occidentali e la Valle d'Aosta*, in *Atti del Congresso sul Bimillenario della Città di Aosta*, Aosta 1975, Istituto Internazionale di Studi Liguri, Bordighera 1982, pp. 37-55.
- 3 *Inscriptions latines de Gaule (Narbonnaise)*, ed. E. Espérandieu, Paris 1929, 184; J. SAUTEL, *Forma Orbis Romani. Carte Archéologique de la Gaule romaine. VII. Vaucluse*, Librairie E. Leroux. Paris 1939, p. 105, 6 e p. 112.
- 4 Fredegario (Pseudo), *Cronaca*, IV, 71.
- 5 Il toponimo è recensito con l'annotazione «di spiegazione incerta» da C. MARCATO, *Aròsio*, in *Dizionario di Toponomastica Storia e significato dei nomi geografici italiani*, UTET, Torino 1990, p. 40.
- 6 *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, Vol. I/3, a cura di Dino Puncuh, Genova 1998, doc. n. 631, p. 409.
- 7 L. L. CALZAMIGLIA, *Pontedassio Il Castello, il Borgo e le Ville*, Grafiche Amadeo - Centro Stampa Offset, Chiusanico - Imperia 2014, pp. 80-86.
- 8 Cui era unita Chiusavecchia, che dipendeva da Chiusanico anche per la giurisdizione parrocchiale.
- 9 L. L. CALZAMIGLIA, *Torria Un borgo medievale della Valle d'Oneglia*, Dominici Editore, Imperia 1993, pp. 23-29.
- 10 V. ZUCCHI, *Le lotte tra il Comune di Albenga e i Marchesi di Clavesana nei secoli XIII-XIV*, Albenga 1945, p. 93,77.
- 11 *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, Vol. I/3, cit., doc. n. 461, pp. 41-42.
- 12 *Ivi*, docc. nn. 477 - 478, pp. 95-97, 97-98.
- 13 P. GIOFFREDO, *Monumenta Historiae Patriae Scriptores*, Augustae Taurinorum 1839, col. 503.
- 14 ARCHIVIO DI STATO DI TORINO (= AST), *Paesi, Principato di Oneglia, Marò e Prelà (= POMP)*, mazzo 1°, n. 42.
- 15 *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, Vol. I/4, a cura di Sabina Dellacasa, Genova 1998, doc. n. 707, p. 106.
- 16 CALZAMIGLIA, *Torria Un borgo medievale della Valle d'Oneglia*, cit., p. 37.
- 17 AST, *POMP*, mazzo 1°, n. 33.

Un castello dimenticato: Monte Arosio

di Gian Piero MARTINO

La linea di monti che costituisce il fianco sinistro della valle Impero è costellata dalle cime delle Grillarine, di Monte Abruighetti e di Monte Torre, o Pizzo d'Evigno, dal quale si diparte ad Est la catena che chiude la valle del S. Pietro, dalle cime di M. Ceresa, M. Mezzogiorno, Pizzo Penna, Pizzo Aguzzo, Monte Bandia e Monte Chiappa.

Tornando sul monte Torre, e procedendo verso Nord, troviamo il colmo della val Merula, dalla caratteristica forma a mezzaluna e limitata da Pizzo Montin e da Monte AROSIO, toponimo stranamente scomparso in alcune carte, e sostituito dalla quota (809 m. s.l.m.). Proseguendo lungo il crinale, Monte Mucchio di Pietre chiude l'anfiteatro montano che forma l'impluvio del torrente Lerrone, affluente del torrente Arroscia. Monte Arosio sorge alla confluenza tra le valli Lerrone, Merula ed Impero, fatto che ha favorito la presenza di ben tre valichi, o passi: il passo del Ginestro, con la valle del Lerrone, il passo di san Giacomo e quello della Morra, con la val Merula.

La cima, completamente ricoperta dalla vegetazione, che rende oltremodo arduo ogni rilievo, è costituita da un terrapieno artificiale allungato, largo mediamente 20 metri e lungo meno di 40 metri (la presenza della vegetazione impedisce una maggior precisione), e sopraelevato rispetto alla quota di campagna di ca. 2-3 metri. Il pendio è molto ripido da ogni lato, specialmente da quello ad Ovest, dove precipita per circa 10 metri, con la sola eccezione del versante Est, in direzione del mare (Croce "Vallarino"), dove si intravedono i resti di tre grandi trincee parallele, evidenti opere militari di difesa. I resti architettonici sono stati ampiamente compromessi, oltre che dalla vege-

tazione e dal dilavamento erosivo, anche dall'opera dei clandestini, che hanno praticato profondi scavi alla ricerca di chissà quali tesori, ben poco mitigata da ripetuti rifacimenti posteriori.

Il tratto meglio conservato consiste in una massiccia cortina muraria, orientata Ovest-Est, lunga attualmente 18 metri, alta mediamente 3 e larga 1,60. L'opera è realizzata con la tecnica del doppio para-



Particolare del tessuto murario

mento, ed il corpo interno colmato con malta e pietre alla rinfusa, secondo la tecnica c.d. "a sacco".

I conci, raccolti sul posto, di dimensioni medio-piccole, sono posti in opera con buona tecnica, per corsi orizzontali, spesso sdoppiati per compensare il ridotto spessore delle pietre. Gli elementi di maggiori dimensioni, sommariamente squadrati, hanno il lato più regolare in facciata, senza però nessuna lavorazione o rifinitura.

Abbondante è l'impiego di zeppe, piatte e sottili, per il pareggiamento dei corsi e l'orizzontamento della costruzione. Adagiati su consistenti letti di un tipo di calce a matrice calcarea, molto tenace, non è attualmente possibile verificare se i giunti fossero rifiniti, ed in quale modo. La mancanza di angoli conservati non consente di stabilire se gli spigoli fossero meglio rifiniti.

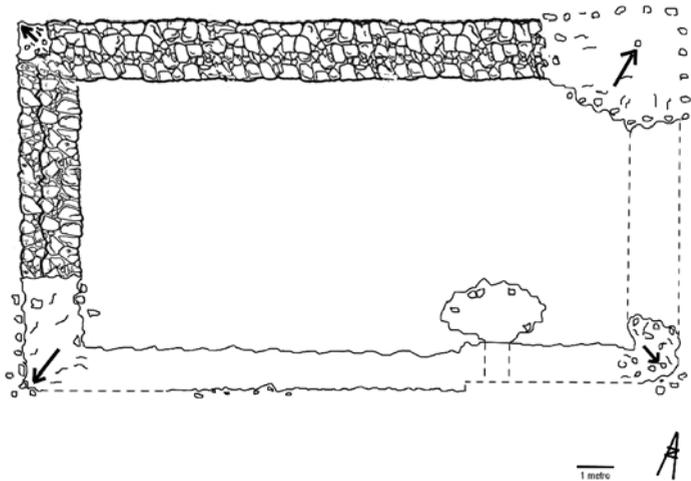
Completamente assenti resti laterizi o ceramici di alcun tipo.

La ricognizione superficiale ha consentito di rilevare la presenza di due fori pontai, del tipo "passante", allineati sul piano orizzontale, seppur con una lieve sfasatura.

Un breve tratto di muro di pari spessore e di stessa tecnica è stato in parte rimesso in luce dalla vegetazione, e pare limitare la costruzione ad Est. I restanti lati paiono franati, ed in alcuni punti provvisoriamente riparati a secco.

La muratura del lato Sud, quasi completamente franata o asportata, presenta risarcimenti in pietra a secco.

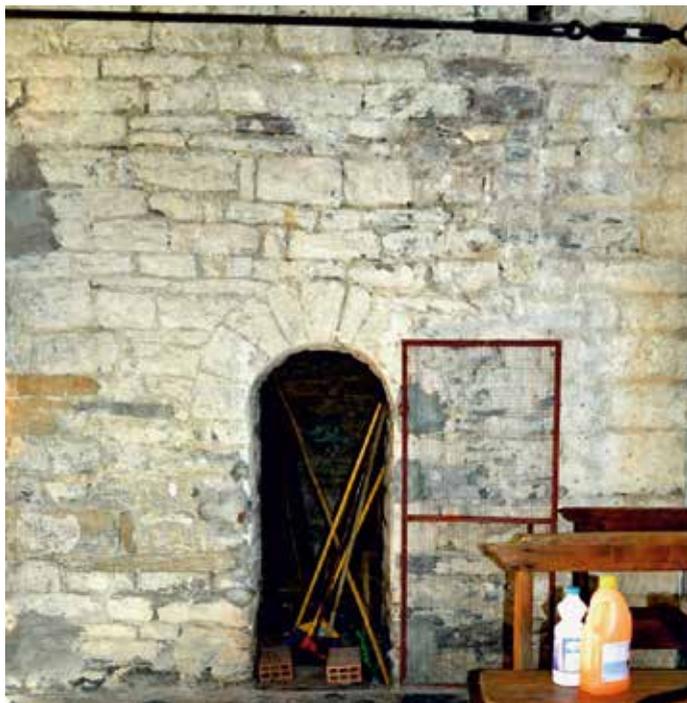
Il tratto terminale mostra i resti di uno spigolo, che determina un breve tratto di muratura in calce, di spessore più ridotto, lievemente arretrato rispetto al probabile perimetro ester-



Planimetria ricostruttiva – prof. Corrado Agnese



Veduta del corpo murario da ovest



Chiesa di S. Maurizio a Conio – particolare muratura campanile

no. All'interno, una cavità sembra indicare la presenza di un locale completamente ingombro di detriti. Un primo rilievo speditivo, assolutamente provvisorio, sembra indicare la presenza di un edificio rettangolare, orientato Ovest-Est, lungo il crinale cioè, delle dimensioni esterne di 18 metri per 10, fatto che non esclude eventuali corpi sporgenti ad Est.

Nessun resto ceramico o metallico è stato rinvenuto a fornire ulteriori indizi sulla frequentazione e sull'uso.

La datazione del complesso, inoltre, condotta sol-

tanto sulla base della tecnica edilizia, è sempre oltremodo critica.

Non resta quindi che avanzare ipotesi, ricorrendo all'ausilio delle fonti scritte.

Premesso che le valli confluenti alla cima di Montarosio, e dalle quali, attraverso il passo del Ginestro, dalla *ripa maris*, dove si è sviluppata la città romana di *Albingaunum*, si può raggiungere agevolmente il ponte di Nava, dove, secondo Girolamo Rossi (G. ROSSI 1870, p. 54), avvenne una battaglia tra i Cartaginesi alleati degli Ingauni ed i Liguri Epanteri, è lecito dedurre che la zona fosse già frequentata dai Liguri pastori, che probabilmente ivi conducevano le mandrie per la transumanza.

L'importanza dell'area giustifica il verificarsi anche in questo luogo di quel fenomeno che viene definito "incastellamento", e che sta ad indicare la costruzione di torri o castelli apparentemente isolati, in siti arroccati. L'epoca di riferimento è intorno al Mille (FERRANDO-MANNONI 1988, p. 21). La storia ci dice che i marchesi di Clavesana, feudatari di una parte della marca Albenganese, hanno risieduto nel loro castello fino agli anni 1260 (CALZAMIGLIA 1993, p. 31).

Parrebbe quindi che i resti ancora conservati appartenessero in origine ad una torre o ad un castello, già dimora signorile.

A conferma di questa ipotesi, sia l'impiego di una malta di calce di buona fattura, stesa in larghi strati, sia la tecnica edilizia, che non prevede ancora la lavorazione delle facce a vista, divenuta d'impiego comune pochi anni dopo. Si vedano ad esempio la torre di Pontedassio, eretta nel XIII secolo, ed il campanile di S. Maurizio di Conio, del XII.

L'importanza del passo ha continuato negli anni ad essere rilevante, tanto da richiedere la costruzione di una torre nel XVIII secolo, mentre Montarosio, seppur storpiato "castello di M. Rozzo" è riportato in una mappa della fine del secolo.

Si auspica comunque che i resti ancora conservati, essenziali per la ricostruzione delle vicende storiche nei secoli bui, vengano convenientemente ripuliti, esplorati e restaurati, restituendo così ai contemporanei un monumento di singolare bellezza.

Desidero ringraziare tutti quelli che con la loro collaborazione hanno reso possibile questo piccolo contributo, ed in particolare il prof. Calzamiglia, il dott. Nicola Ferrarese, il prof. Corrado Agnese, l'amico dott. Augusto Guglieri, l'esperto dei luoghi sig. Zerbone Armando, oltre a Lorenzo Moroni, Stefano Calza e sig.ra Pasqualini.

BIBLIOGRAFIA

G. ROSSI 1870, *Storia della città e diocesi di Albenga*, Tip. T. Craviotto, Albenga 1870.

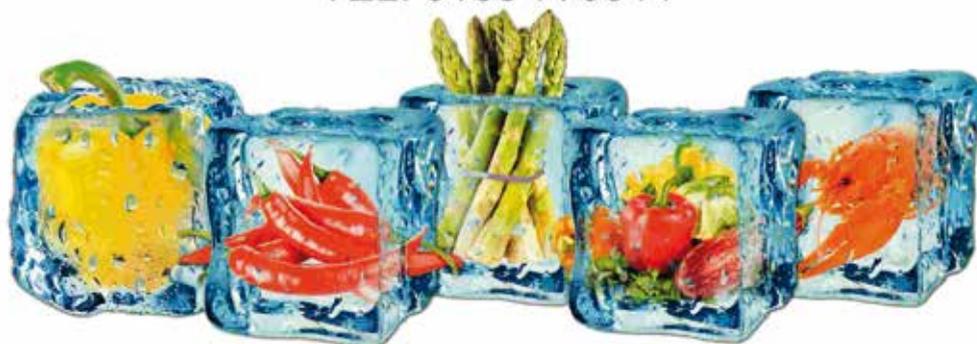
I. FERRANDO – T. MANNONI, *Liguria, ritratto di una regione*, Sagep ed., Genova 1988.

L. L. CALZAMIGLIA, *Torria Un borgo medievale della valle d'Oneglia*, Dominici ed., Imperia 1993.

prezzi e qualità... possibile! da

meno venti GRUPPO ERCOLE FOOD & FROZEN

VIA NAZIONALE 339 - 18100 IMPERIA
TEL. 0183 779911



Parole, parole...

di Carlo ALASSIO

Sull'uso di un e in (numerale e articolo)

In relazione ad un titolo in dialetto per una manifestazione, ho avuto una breve discussione con un amico sull'uso del numerale cardinale uno (un, con u del francese *sur*) e su quello dell'articolo indeterminativo un, uno, una (in, ina).

Credo che l'uso sia non solo corretto, ma anche preciso: come in lingua, non è difficile distinguere il diverso ruolo dei due termini, il primo volto ad indicare un numero preciso (uno su cento, uno tra tanti, uno solo, ecc.), il secondo ad accompagnare un oggetto o una persona non definiti (un cane, uno sgarbo, una signora, ecc.). Mentre nel primo caso si mette in risalto il numero - uno soltanto su cento, non gli altri novantanove -, nel secondo caso si lascia indeterminato il soggetto - uno sgarbo, senza precisarne le caratteristiche, senza dire in cosa è consistito -; se in lingua (ma non con un e una) il termine è identico, in dialetto la pronuncia, ma anche la grafia, sono diverse: si dice infatti da sempre un in se sentu e in sgarbu, un tra tanti e in can, un sulu e ina scignù. In sostanza il processo di distinzione della funzione non è lasciato all'intelligenza di chi ascolta o legge, ma viene compiuto a monte, da chi scrive o parla, con una maggior precisione, certo non per presunta insipienza del destinatario.

Credo sia il caso di fornire questa puntualizzazione per evitare il ripetersi di una strana presenza, quella del numerale in luogo dell'articolo, che in dialetto suona veramente anomalo: non ho mai sentito un can, ho sempre sentito in can (talvolta anche per indicare un solo cane), e mi pare si tratti di una forma che non cambia da zona a zona, certamente non da paese a paese della Valle Impero.

Majei e muai: cercando le parole

Si inaugura con questa paginetta una rubrica dedicata alle parole del dialetto, riferibili ad un settore, ad un ambito, ad una specifica attività; la ricerca si prefigge non



solo di registrare e conservare parole uscite dall'uso o a rischio di uscirne, ma anche di sottolineare le differenze, di sola pronuncia o il lessico diverso da una località all'altra, che sappiamo esistere e probabilmente segnalare divisioni storiche socio-politiche, forse anche etniche. Si tratta comunque di un patrimonio prezioso, che non deve e non

può essere perduto: comincio, ma senza una precisa ragione nella scelta, con le parole legate ai muretti a secco, alla fase del fare e al loro essere, un po' perchè sono il simbolo della nostra terra, sono un patrimonio di inestimabile valore, paesaggistico e pure economico, una testimonianza di cultura secolare, ma anche un richiamo ad un bellissimo articolo di Corrado Bologna, apparso sul numero della rivista del 2014. Come ovvio il lavoro non ha la pretesa di essere completo, e quindi saranno oltremodo graditi segnalazioni ulteriori, suggerimenti, correzioni nelle forme più semplici e in quelle più articolate, con l'obbiettivo, una volta raccolti e pubblicati, di costituire un riferimento sicuro e solido al nostro passato. Vorremmo però che questo ciclopico monumento di generazioni di liguri, che hanno faticato e si sono letteralmente rotti la schiena, restasse in futuro: è esagerato pensare di chiedere che questi muri, non solo quelli della Valle Impero, ma di tutto il Ponente ligure a olivi, diventino con il consenso dell'Unesco patrimonio dell'umanità? a Lecca è disponibile a impegnarsi per ottenere questo riconoscimento.

prea: pietra, senza particolari distinzioni

bàus(s)u: pietra di grosse dimensioni, masso (da non confondere con bàusu, bavoso)

scàia: pietra di piccole dimensioni, usata specialmente sul retro del muro a secco

sc-ianasòa: pietra sottile e piatta, utile per livellare un piano di pietre e stabilizzare quelle da porre sopra

taccu: pietra di non grosse dimensioni, utile per "legare" due pietre che non si toccano, quindi per tappare un buco, posta talvolta in verticale (cosa di norma evitata per le pietre)

bucciùn: pietra informe, di dimensioni non piccole, usata per riempire il retro del muro

massa: strumento indispensabile per spaccare o ridurre le pietre più grosse e i *bàus(s)i*; è un blocco di ferro (temperato?), piatto da un lato e affilato e arrotondato dall'altro, con un buco al centro in cui si inserisce un lungo manico in legno robusto (circa un metro); comporta un lavoro molto faticoso

testù: strumento simile alla massa, ma di dimensioni più piccole, usato per modellare le pietre da sistemare sulla "faccia" del muro a secco

martéllu: strumento in ferro, di piccole dimensioni, piatto da un lato e affilato dall'altro, terminante in forma arrotondata, con manico in legno di una trentina di cm.; usato per "lavorare" pietre piccole o per rifinire la loro faccia

cuffa: contenitore a strisce di legno intrecciate, di forma tonda a tronco di cono, con due maniglie sempre in legno, usato per contenere scàie da versare e sistemare nel retro del muro; in questo modo si ripuliva il terreno dagli scarti di pietrame. Probabile, anche per la forma analoga, il richiamo alla coffa della nave

lensa: spago teso a due legni, usato per dare al muro una fronte diritta tra gli estremi

sòia: la soglia del muro, cioè la parte inferiore, interrata, che fa da base, che regge il muro; è fondamentale per la durata nel tempo del manufatto. Deve essere realizzata con pietre di grosse dimensioni su una base in terra non molle ed essere inclinata verso l'interno, per evitare che il peso faccia "spanciare" presto il muro

scarpa: particolare accorgimento con cui, specialmente nei muri alti, si rompe la linea

diritta in verticale; è un rientranza, valutata a discrezione dell'artigiano, con cui si distribuisce meglio il peso, sempre per evitare che il muro "spanci" e cada troppo presto (un muro fatto a regola d'arte non dura meno di 50 anni)

capellu: è la parte in alto del muro, di norma a raso con il terreno della fascia, che essendo a contatto con la pratica agricola corrente (aratura, sarchiatura, diserbo ecc.)

rischia di rovinarsi, per cui si usano pietre di peso di un certo rilievo e di forme regolari
rundùn: pietra poco adatta per la forma arrotondata, come suggerisce la parola da rùndu - rotondo, ma anche sconnessa

scùnscia: come sostantivo indica uno smottamento di terreno e per esteso una frana, per cui il verbo scunsciaa viene usato per indicare la caduta generale del muro; variante un po' ricercata del più generico caa (u l'è caù in majè, u l'è scunsciàu in majè)

turacà: è un mucchio di pietre, in genere raccolto da qualcuno e ordinato per un futuro utilizzo o semplicemente per liberare il terreno

despàa: con questo verbo si indica l'atto iniziale nella ricostruzione del muro a secco; con attenzione e cautela si provoca la caduta di pietre, scaie, buciù del muro caduto riportando in evidenza la terra retrostante, riportando nella fascia di sopra quante più pietre belle possibili (per evitare di doverle tirare sù con fatica) e scavando la base per realizzare la sòia

piccu: strumento in ferro, più largo da una parte, a punta dall'altra con un manico lungo circa un metro, indispensabile per despàa il muro, per scavare e anche per spostare pietre grosse

pàa: altro strumento utilizzato per movimentare la terra, soprattutto per riempire in



alto il vuoto dietro il muro (le scaie non devono spingersi troppo all'interno e la parte vicina al muro è quella più ricca di terra dell'intera fascia e non per caso di norma lì sono piantati gli alberi). Ha una superficie discreta, è piuttosto sottile e termina in forma arrotondata e un poco appuntita. Ha manico in legno lungo circa 2 metri

pansa: di solito il muro non cade all'improvviso, dà qualche avviso. La pancia, che compare spesso nella parte mediana, segnala un cedimento della struttura, per la spinta del terreno, determinata da fattori diversi. Alla lunga il fenomeno porta a squilibri, che causano la caduta parziale o totale del muro

sc-iapà: spaccare, rompere (la pietra); di norma riferito a forme di grosse dimensioni

fi da prea: filo della pietra, è un segno che sa individuare solo un artigiano esperto. E' il punto su cui deve colpire la massa, sia perché è il punto meno resistente, sia perché, se

colpito nel verso giusto, sarà possibile ottenere una o più pietre belle, utili per la faccia del muro. Non trovare il filo significa faticare invano, sia per dover picchiare più a lungo, sia per il rischio di rovinare la pietra

àvregu: è il nome che viene dato al tipo di pietra-roccia più diffuso nella nostra valle; ha caratteristiche di resistenza notevole e, opportunamente lavorata, bella a vedersi. Può essere utilizzata anche in edilizia, con risultati di sicura efficacia

cuumbìn: simile all'*àvregu*, ma meno resistente; ha prevalente colore grigio-azzurro, che lo rende particolarmente adatto per rivestimento e per esterni

rancà: verbo usato in varie accezioni, anche in senso figurato (ad es. rancà i tacchi, alzare i tacchi, andare via), col significato prevalente di staccare con forza qualcosa da qualcosa. Nel caso dei muri a secco è l'operazione con cui si staccano pietre nascoste o si tirano sù dal piano della fascia, ovviamente con strumenti adeguati, come il piccu

rubatà: cadere o anche far cadere, spesso con il significato di farlo in modo rumoroso; si può ovviamente riferire ai muri, sia quando cadono da soli sia quando sono fatti cadere

caà: cadere (u l'è caàu u majé) o scendere (ù l'è caàu u preju de uìve, caà in cantina)

destrigà: distendere in modo ordinato o comunque ben visibile; per il muro si fà con le pietre, in modo da poter scegliere la più idonea; si può riferire anche alla sistemazione della terra, sia alla base del muro, sia nella fascia soprastante

palanchìn: strumento in ferro resistente, lungo circa un metro, utilizzato come leva per rancà pietre o massi di grosse dimensioni, o anche per fare piccoli buchi nel terreno

perfèru: simile al precedente, ma di dimensioni e peso maggiori

Soprannomi varii

u spantegau - nel senso di scriteriato

u tron - da tuono o da trono, comunque uno che si fa notare

chigioca - riprende scherzosamente una richiesta o un intercalare

tripuli - legato probabilmente agli interventi italiani in Libia

u bersa - forse abbreviazione di bersagliere

menuje -

u stoccu - forse da stoccafisso, rigido

u ciciollu -

u lindu -

u strolla -

u paciarottu -

raviöa -

u fundeghé -

u fratìn - con attinenza alla figura religiosa, in forma di diminutivo

u cüccu - con richiamo al cuculo

u bajna - che ha a che fare con la goccia d'acqua

u telegiurnale - detto scherzosamente di chi diffonde notizie a piene mani

La festa della cappelletta del Monte Acquarone

di Roberta DAVIGO

La festa liturgica che celebra il Nome di Maria ricorre il 12 settembre ed è stata istituita da papa Innocenzo XI, in segno di riconoscenza per aver protetto i soldati cristiani durante la battaglia contro i musulmani, combattuta proprio quel giorno, nell'anno 1683, alle porte di Vienna.

Anche la comunità di Lucinasco, nei primi anni del 1700, decise di edificare una chiesa dedicata alla Madonna.

Per questo fine venne scelta una zona ai piedi del Monte Acquarone, sul versante nord, nel punto in cui si incontrano le strade che uniscono la Valle dell'Impero con la Valle del Prino. Pare, ma non è accertato, che lo stesso posto fosse già precedentemente utilizzato come luogo di culto, dove i pastori si recavano a pregare per ottenere aiuto e protezione. Sorse così il piccolo Santuario mariano, più noto col nome di "Cappelletta del Monte Acquarone".

L'edificio presenta una struttura a pianta ellittica, una profonda abside e un ampio portico; quest'ultimo rappresentò un luogo di rifugio per viandanti e pellegrini che percorrevano la Via Marenca, strada che univa Oneglia e Porto Maurizio al Piemonte. La festa che celebra il Nome di Maria ebbe origine nel 1854, in seguito ad una terribile epidemia di colera, scoppiata in Piemonte e Liguria; le due regioni furono contagiate dalla malattia, che provocò numerose vittime.

Gli abitanti di Lucinasco si rivolsero con fiducia alla Madonna (figura che i cristiani hanno sempre invocato con fede, in occasione di calamità naturali) e furono risparmiati dalla spaventosa epidemia. Riconoscenti per lo scampato pericolo la comunità istituì la festa votiva quinquennale della Cappelletta. La popolazione promise di portare solennemente in processione alla Cappelletta, ogni cinque anni, la statua della Madonna del Rosario.

Considerato il lungo tragitto e l'asperità del percorso (siamo a metà dell'Ottocento) l'impegno degli abitanti di Lucinasco si dimostrò veramente serio.

La festa quinquennale è sempre stata molto sentita nel paese, e celebrata con fede e grande partecipazione. I nostri antenati raccontavano che molti fedeli partivano all'alba dai paesi vicini, e alcuni addirittura dalla costa, per arrivare in tempo per le funzioni religiose. In questi 150 anni vi sono stati momenti particolarmente intensi, che hanno caratterizzato la festa della Cappelletta.

Nel 1924 la famiglia Acquarone donò alla parrocchia di Lucinasco la statua raffigurante il Nome di Maria; da quell'anno, oltre alla festa quinquennale, la popolazione cominciò a festeggiare la ricorrenza anche con una processione in paese che si svolge tutti gli anni, la domenica dopo l'8 settembre.

Negli anni della Seconda Guerra Mondiale numerosi abitanti delle Valli Impero, Prino e Caramagna si rivolsero alla Madonna del Monte Acquarone per ottenere conforto e



protezione. I membri più anziani della comunità ricordano bene la sofferenza di quei giorni terribili, i propri cari morti e dispersi, la mancanza di cibo.

Ma la costanza della popolazione e il suo retaggio di fede e di solide tradizioni religiose fecero sì che dopo tutti quei giorni bui tornasse a splendere il sereno.

Nel 1945, al termine del conflitto, venne posta, sul lato sinistro del loggiato del Santuario, una lapide, in ricordo di quei tempi dolorosi. Come si legge nel testo, la Madonna del Monte Acquarone diede "forza, rifugio, speranza", non solo ai patrioti ma a tutta la popolazione.

Nel dopoguerra venne ripresa la festa quinquennale (che era stata soppressa nel 1944) e, con rinnovato spirito, si continuò a celebrarla negli anni successivi.

A partire dal 1949, viene portata al Monte Acquarone anche la statua dell'Immacolata: sono, quindi, tre le immagini mariane, che, ogni quinquennio, giungono in processione alla Cappelletta.

Nel 1954 venne celebrata, con particolare solennità, la festa centenaria mentre nel 1959, la processione venne accompagnata dalla banda musicale "Cristo Vita" di Pieve di Teco, composta quasi esclusivamente di bambini. Fu un sacrificio notevole, per quei tempi, in cui si doveva percorrere una mulattiera, alquanto scomoda e disagiata.

Data questa difficoltà di collegamento con il Monte Acquarone, negli anni Sessanta fu dato inizio alla costruzione di una strada rotabile, che venne completata all'inizio degli anni Settanta. Dal 1973 la strada, sterrata ma percorribile, permise di collegare Lucinasco con Vasìa.

A partire dalla festa quinquennale del 1974 si poté quindi raggiungere la Cappellet-



ta anche con le auto, agevolando così il percorso e permettendo anche alle persone più anziane di arrivare al piccolo santuario. Anche la processione, sempre a piedi, come dal voto fatto nel 1854, risultava meno faticosa.

Nel 1979, furono necessari alcuni restauri all'edificio e il tetto della chiesetta venne rifatto completamente;

a questi lavori contribuì tutta la popolazione di Lucinasco. Quell'anno, in occasione della festa, venne ripristinata un'antica usanza: la partecipazione della confraternita di S. Giovanni Battista. I confratelli, vestiti della cappa e portando il Crocifisso e lo stendardo, presero parte al corteo, preceduti dal priore e contribuirono, inoltre, al trasporto delle statue mariane.

Anche negli ultimi anni è possibile segnalare alcune date particolari. Nel 1984, nel quadro dei festeggiamenti solenni, venne presentato il volume di Gianni Demoro "Lucinasco, una comunità rurale del Ponente Ligure". Il libro tratta delle attività storiche di questo antico borgo, con particolare riferimento alle sue tradizioni artistiche, culturali e religiose.

Nel 1994, 140° anniversario dall'istituzione della festa, vennero inaugurate due copie delle statue mariane di Lazzaro Acquarone delle quali una fu destinata alla Cappelletta, in sostituzione dell'originale che, per maggiore sicurezza, venne custodito nel Museo L. Acquarone, dove si trova tuttora.

La festa del 1994 vide, inoltre, la presenza del vescovo diocesano, Monsignor Mario Oliveri, che guidò tutte le celebrazioni religiose.

In preparazione del centocinquantesimo anniversario della festa quinquennale il Santuario venne, poi, abbellito, all'esterno, da alcuni dipinti. Particolarmente significativo quello dell'abside, che raffigura la Madonna nell'atto di proteggere Lucinasco e la sua Valle.

La festa del 2004 fu celebrata con grande solennità e con grande partecipazione da parte della popolazione di Lucinasco e degli altri paesi della valle Impero; i riti religiosi, animati dalla cantoria parrocchiale, furono presieduti dal vescovo di Ventimiglia-Sanremo, Monsignor Giacomo Barabino.

Anche le ultime due feste votive quinquennali, nel 2009 e nel 2014, hanno confermato la fede e la devozione degli abitanti di Lucinasco nei confronti della Madonna. Sono ormai passati più di 160 anni dalla prima celebrazione nel 1854 ma quest'evento continua ad essere un momento di aggregazione e di richiamo per tutti.

Questo mostra come i valori religiosi siano ancora ben radicati nella popolazione e costituiscano, come sempre, il fondamento della vita dei nostri paesi.

Un ulteriore aspetto da tenere in considerazione sono le manifestazioni culturali e

folcloristiche che hanno sempre accompagnato i festeggiamenti.

Fin dai primi anni i giovani del paese erano soliti organizzare il ballo campestre, uno dei pochi divertimenti che caratterizzavano la vita dell'entroterra. Il mattino della festa si danzava alla Cappelletta, nei prati ai piedi del Monte Acquarone; nel pomeriggio, dopo le funzioni religiose, e alla sera, il ballo campestre si trasferiva a Lucinasco. Era un momento di svago e allegria che rappresentava una sosta dalle fatiche del lavoro agricolo.

Col passare degli anni la festa danzante fu definitivamente fissata nella piazza del paese e limitata alla serata. Insieme alla musica e al ballo si svolgeva, fino a pochi anni fa, la sagra delle bugie, tipico dolce locale.

Negli anni '70 venne affiancata alla festa una corsa campestre che si svolgeva su un percorso di 10 km che andava da Chiusavecchia, a Lucinasco, al Monte Acquarone. A partire dal 1973, con l'apertura della strada di Vasia, la gara si svolse sul tragitto Lucinasco – Vasia – Monte Acquarone. Purtroppo la manifestazione ebbe breve durata e fu soppressa dopo pochi anni.

Nel 1974 fu invitata, in occasione della festa, la corale di Ceriana, molto apprezzata dalla popolazione per il suo repertorio musicale. Questo proponeva argomenti cari alla tradizione e alla cultura contadina.

Successivamente, in particolare negli ultimi vent'anni, la serata danzante fu sostituita da un intrattenimento di tipo culturale, con la partecipazione di compagnie di teatro dialettale provenienti da Sanremo, Bordighera e Ventimiglia. I testi delle commedie proponevano argomenti della tradizione popolare contadina e del folclore della Liguria di Ponente.

In conclusione si può affermare che la festa della Cappelletta, anche dopo 160 anni dalla sua origine, conserva il suo carattere di festa popolare e continua ad essere molto sentita dagli abitanti di Lucinasco. In essa possiamo ritrovare lo spirito religioso dei nostri avi e l'entusiasmo dei giovani, destinati a tramandare nel tempo le belle tradizioni del nostro entroterra.



Gli Agnesi di Pontedassio

di Enrica ed Anna AGNESI

Nell'ultimo decennio dell'Ottocento una nuova era si apre per l'industria della pastificazione quando la famiglia Agnesi, fin dal 1824 dedita all'industria molitoria, decide di completare la lavorazione della farina con la fabbricazione delle paste alimentari. Gli Agnesi, nativi di Pontedassio e da tempi lontani proprietari terrieri nella zona, gestivano i loro vasti possedimenti con creatività e visione aperta sul futuro. Dotati di interessi culturali e umanitari erano pronti al miglioramento e alle innovazioni al passo con i tempi. Molto è già stato scritto su questa dinastia di industriali, anche perché è stato facile ed attraente parlare della famiglia Agnesi, dei personaggi che l'hanno guidata nei lunghi decenni e che si identificano nella storia dell'azienda. E' da un molino "privilegiato" dai Savoia, ubicato "al di là del ponte" che inizia la storia della "Agnesi", la più anziana azienda molitoria della pastificazione italiana. Il molino, acquistato nel 1824 da Paolo Battista Agnesi, costituì il primo nucleo dell'azienda. Paolo Battista nacque nel 1790 da Giacomo Agnesi e da Maria Agostina Amoretti, cugina di Maria Pellegrina Amoretti, prima donna laureata in ambo le leggi, a cui Parini dedicò l'ode *La laurea*. Decimo di dieci figli tutti deceduti in tenera età, fu affidato a una balia di Briga dai genitori che volevano sottrarlo al triste destino dei fratelli. Nell'aria salubre del colle di Tenda crebbe in buona salute e tornò in famiglia all'età di sei anni. Dopo la perdita dei genitori, nel 1809, appena diciannovenne, sposò Rosa Riccardi, non ancora quindicenne, ma dovette ben presto lasciare la famiglia per servire nell'e-



La famiglia Agnesi nel 1904.

esercito napoleonico, destinato alla guardia d'onore di Paolina Bonaparte. Il matrimonio fu allietato dalla nascita di quindici figli, tutti viventi. Per mantenere la numerosa famiglia, non bastando più le rendite delle terre ereditate dal padre. Paolo Battista il 23 maggio 1824 acquistò "da Giovanni Verda e madre" il vecchio

molino di Pontedassio con impresso sulla parete lo stemma di Sardegna, la croce di Savoia e le quattro teste di moro. Si trattava di un molino a macine di pietra di remota costruzione, tanto che se ne fa menzione già nel 1576 nell'atto di vendita della valle di Oneglia, stipulato fra Gian Domenico Doria ed Emanuele Filiberto di Savoia. Sebbene questo molino ad acqua fosse rimasto nelle condizioni antiquate descritte da Carlo Amoretti, il monopolio di cui godeva dall'antica prerogativa (per cui tutto il grano che occorreva per il consumo del distretto non poteva essere macinato che in quel molino) dette a Paolo Battista- LA COSIDETTA BANALITA' una certa tranquillità economica consentendogli di procurare una buona istruzione ai suoi figli che furono avvocati, medici, ingegneri, ecclesiastici.

Il primogenito Giacomo, nato nel 1810, avvocato civilista ad Oneglia e presso la Corte d'Appello di Nizza, allora legata agli Stati Sardi, nei suoi viaggi a Parigi ebbe modo di conoscere il sistema di "macinazione economica" così detta in quanto il grano dava maggior resa in farina, e lo adottò nel molino di Pontedassio.

Fu una vera rivoluzione nel settore poiché consentì di ottenere i prodotti finiti, farina e crusca, senza intervento della mano dell'uomo. Nel 1836 il molino venne totalmente trasformato con l'introduzione, nuova per l'Italia, delle mole "La Ferté", il cui nome derivava dalle cave La Ferté sous Jouarre, nella Francia settentrionale, le più rinomate cave di pietra da macina in Europa. La farina bianchissima e di qualità superiore che si ottenne con la nuova lavorazione fu ben presto apprezzata in tutta la Riviera ligure e a Genova. Lo sviluppo fu rapido: il molino giunse ad avere nove palmenti (ossia macine; i molini d'allora avevano una o due coppie di macine) con una capacità di macinazione giornaliera di 120 quintali di grano e fu ben presto potenziato con l'applicazione di un motore a vapore. I progressi sempre crescenti apportarono un evidente benessere alla popolazione del piccolo paese. Paolo Battista, già eletto sindaco di Pontedassio nel 1848, fu riconfermato nel 1851. L'elevata produzione richiese d'importare grano non solo dai vari mercati d'Italia ma anche dalla Russia. La ditta "Fratelli Agnesi fu Paolo Battista" divenne allora, armatrice di tre navi- il brigantino "Paolo Batta Agnesi" e due scune, la "Fratelli Agnesi" e l'Andrea Doria", e proprietaria di un fondaco a Taganrog sul mar d'Azov.

Nel 1828 nacque l'ottavo figlio di Paolo Battista, di nome Paolo, una figura di particolare rilievo nella famiglia Agnesi. Era destinato al sacerdozio come il fratello maggiore Pier Luigi e frequentava il seminario di Torino. Tornato in paese per le vacanze estive, vi conobbe la cugina Adele Rocca, appartenente a una famiglia di grossi commercianti e armatori e decise di sposarla nonostante il disappunto del padre che lo mise alla porta concedendogli una piccola somma, anticipo di quanto gli sarebbe spettato nell'eredità. Paolo, ventenne, non si perse d'animo: trasferitosi a Genova, si impiegò in uno "scagno" di mediatori di grano e, appreso il mestiere, si mise in proprio. Per la disonestà di un socio la nuova impresa rischiò il fallimento, il padre, ormai propenso al perdono, intervenne permettendogli di continuare l'attività e, apprezzandone la competenza, gli affidò l'incarico di acquistare i grani per il molino di Pontedassio. La saggezza e l'onestà di Paolo divennero proverbiali alla Borsa merci di Genova. Nel 1860, in seguito alla morte del fratello, avvocato Giacomo, avvenuta l'anno prima a soli 9 anni,



Stampa del mulino Agnesi a Pontedassio.

tornò a Pontedassio per aiutare il padre nella gestione del mulino. Nel 1863, dopo la morte di questi, ne assunse la direzione. Ebbe dieci figli che di comune accordo collaborarono al proseguimento dell'attività; in due di essi, che portavano nomi ricorrenti nella famiglia, Giacomo e Paolo, l'atavica tendenza imprenditoriale toccherà le più alte vette. Entrambi nacquero a Genova: Giacomo nel 1859, Paolo nel 1870. Giacomo morì nel 1929, Paolo nel 1964, a

novantaquattro anni compiuti.

Giacomo, laureato in ingegneria a Padova nel 1886, tornò in famiglia quando il terremoto del 1887 distrasse varie località della Riviera, in particolare Oneglia. Prestando la sua opera gratuitamente, si prodigò nella ricostruzione della città, fu nominato ingegnere capo del Comune. Vinse il concorso per la costruzione del palazzo comunale di piazza Dante e donò il premio destinatogli alla fondazione della refezione scolastica, una delle prime in Italia. La nomina a consigliere comunale lo introdusse nell'amministrazione pubblica. A partire dal 1906, si dedicò completamente alla vita politica come deputato in varie legislature, poi come Sottosegretario di Stato. Nel 1888 il giovane ingegnere, inserendosi nel programma di rinnovamento economico di Oneglia, ebbe l'idea, e ne convinse il padre, di trasferire il vecchio mulino, ormai antiquato e decentrato, vicino al porto in costruzione. Le trattative col Comune furono presto compiute perché il sindaco, ingegner Nicolò Berio, capì l'importanza della nuova iniziativa per il rilancio della zona e concesse le facilitazioni richieste, cioè il raccordo con binari sia alla rete ferroviaria sia al porto, messo fuori dazio. I lavori durarono circa quindici mesi. Nel 1890 il nuovo stabilimento iniziò la produzione; accanto al mulino trovò posto un piccolo pastificio, con dotazione di macchinario acquistato in Svizzera.

A questo punto il padre Paolo, per più di venticinque anni unico responsabile dell'attività, pur avendo accettato con favore il trasferimento di sede rischiando tutti i risparmi di famiglia, ormai anziano decise di devolvere ai figli l'impostazione della nuova produzione. In una Italia piena di contrasti politici e ideologici l'industria era in uno stato embrionale e i tentativi di miglioramento erano affidati esclusivamente al dinamismo di pochi uomini. Giacomo Agnesi, dopo deludenti prove con i macchinari del pastificio, ne affidò la direzione al fratello minore. Paolo, che, appena diciottenne, prima di iniziare l'università, aveva acquisito una certa esperienza essendo stato inviato dal padre a Napoli per prendere in esame i pastifici della zona.

Paolo nacque il 19 dicembre 1870 nel palazzo Mameli, in via San Lorenzo, a Genova

dove il padre si era stabilito fin dal 1846 per acquistare il grano destinato al molino. A otto anni fu inviato ad Alassio nel collegio dei Salesiani dove ebbe occasione di conoscere Don Bosco e Garibaldi. Vi rimase due anni, poi proseguì gli studi in un collegio di Monaco Principato, tenuto dai padri Gesuiti, "una prigione dorata", dove le vacanze estive per tornare a casa non esistevano, erano vacanze istrut-



Pontedassio - Mulino Agnesi. Sullo sfondo il borghetto "le cà" tra gli ulivi.

tive in località scelte per visite a città di interesse turistico o a industrie progredite, in modo da mettere in contatto i giovani con quel genere di attività che in futuro avrebbero dovuto svolgere. Ottenuta la licenza liceale tornò in famiglia a Pontedassio nella vecchia casa paterna rammodernata. Era già maturo per entrare nella vita attiva; lo studio condotto con passione lo aveva culturalmente formato; l'osservazione degli avvenimenti e degli uomini che gli stavano attorno lo aveva reso consapevole di quel che sarebbe stato il suo posto nella società. Intelligente, franco e cordiale, possedeva una saggezza superiore alla sua età, era aperto ad ogni manifestazione della vita, partecipava a iniziative, seguiva con passione la buona musica. Paolo non si rifiutò quando il padre gli offrì, giovanissimo, la guida del nuovo progetto da attuare "nell'azienda di famiglia, ma obiettò che voleva anche iscriversi all'università; scelse una facoltà meno impegnativa e si laureò in legge nel 1895.

Sotto la guida del fratello Carlo, capitano di lungo corso, gli affari del pastificio non andavano del tutto bene. Quando Paolo si mise al lavoro rivelò subito le sue qualità di vero capitano d'industria. Nel 1892 fece un rapido programma e partì per Genova per prendervi conoscenza delle tecniche e dei sistemi del settore. Trovò un operaio esperto, Giorgio Lanzone, e lo condusse a Oneglia; comprò una pressa e delle trafile, assunse due operaie. Il grande disegno era cominciato. La pasta appena fabbricata veniva trasferita al piano superiore dove Paolo, personalmente si occupava dell'essiccazione. Alle sei era già al posto di lavoro, sorridente, operaio fra gli operai, cordiale con tutti, pronto al consiglio (e spesso ne chiedeva umilmente al Lanzone), comprendendo tutte le necessità. Era il "padrone" senza far pesare certi fattori negativi, anche psicologici, che questa parola porta con sé. Dava l'esempio, un esempio discreto, gradito ai dipendenti. Il fratello Giacomo confortò Paolo con un appoggio costante, contribuì al passaggio dell'azienda dallo stato artigianale a quello industriale, risolvendo problemi tecnici e progettando macchinari moderni e funzionali. Gli rimase accanto anche quando scelse la via della politica. Sostenitore convinto di una politica basata sui principi del Cristianesimo, l'ingegner Giacomo fu deputato di

Oneglia per il Partito Popolare fu sottosegretario, fondò il "Giornale Ligure". Rimase sulla scena fino al 1922 ed è ricordato anche per il suo schietto sentimento di giustizia sociale e amore per gli umili.

La raccolta dei frutti non tardò: tre quintali di pasta al giorno non bastarono più.

Paolo raddoppiò gli impianti, assunse un altro operaio e raddoppiò le vendite. Sorsero problemi, furono affrontati con coraggio e vennero superati. Nel 1919 la produzione di pasta era di cento quintali al giorno. Il successo cresceva costantemente; dopo la conquista del mercato italiano fu la volta di quello di altre nazioni. L'avvocato Paolo era il primo ad entrare in ufficio e l'ultimo ad uscirne. Una presenza che gradatamente garantì al complesso un vero affiatamento familiare fra tutti i dipendenti, nello spirito di una umanità e di una socialità totali e sincere.

Nel 1917 Paolo, con i fratelli ingegner Giacomo e cavalier Agostino, trasformò l'azienda in Società per Azioni, la presidenza fu affidata all'ingegner Giacomo che la tenne fino ai 1929, anno della sua morte; gli successe il fratello Agostino. Paolo non mutò il suo ruolo di marcia: continuò ad occuparsi della supervisione dello stabilimento, prendendo sempre più dimestichezza con la tecnologia, anche nei minimi particolari. Nel contempo non trascurò di conservare la Società su un piano di tradizione, chiamando accanto a sé i figli e i nipoti, investendoli gradatamente della responsabilità dell'azienda e coordinandone il lavoro con ammirevole coscienziosità si preoccupò di tutelare sempre gli interessi di tutti gli Agnesi così come fu tenace, onesto e metodico nel dirigere l'azienda. Morto il fratello Agostino, Paolo assunse nel 1947 la presidenza che conservò fino al 1964, anno della sua morte. Rimase fino agli ultimi giorni al suo posto di lavoro.

Un caso forse unico nella storia industriale italiana è quello rappresentato dalla figura dell'avvocato Paolo che mantenne la direzione di un'azienda di importanza nazionale ininterrottamente per settantacinque anni, da quando, ventenne, diede l'avvio all'iniziale piccolo pastificio a quando morì, all'età di novantaquattro anni, segnando con la sua persona, divenuta leggendaria (tanto che quando si parlava dell'azienda si intendeva "u sciù Paolo", tre quarti di secolo della storia di questa prestigiosa industria. Un principio inderogabile aveva sempre guidato il suo lungo percorso caratterizzato da continui progressi pur attraverso innumerevoli difficoltà: che la "Agnesi" si conservasse sempre all'avanguardia e si offrisse come esempio di organizzazione industriale e commerciale, che la fiducia dei clienti italiani e stranieri, acquistata nel corso degli anni, non fosse mai delusa, difendendo strenuamente quello che aveva sempre costituito il prestigio dell'azienda e la miglior propaganda: la qualità del prodotto.

Con lui si chiude l'era gloriosa degli Agnesi di Pontedassio e si apre una seconda fase della storia della famiglia trasferitasi a Oneglia.

Il presente articolo in qualche modo costituisce un riferimento all'incontro, tenutosi nella sala consiliare del Comune di Pontedassio, dedicato alla famiglia Agnesi per il ciclo di conferenze "Un uomo, un paese", con gli interventi del sig. Pietro Agnesi e di Alessandro Giacobbe. Al contempo rappresenta la prima parte di una ricostruzione della storia di una famiglia tanto importante nella storia della valle Impero, del ponente ligure e non solo.

Padre Paolino Rolando dei cappuccini

di Gabriele PELLEGATTA

Pochi, oggi, ricordano la figura di Rev. Padre Paolino dei Cappuccini, al secolo Giovanni Agostino Rolando fu Giacomo.

Nato il 22 ottobre 1869¹, era figlio di Antonietta Ferrari e di quel Giacomo Rolando (detto *u Min*) che fu sindaco della Comunità dal 1874 al 1881 e che promosse e fece costruire la strada carreggiabile da Aurigo a Borgomaro.

Famiglia votata ad una larga presenza della componente femminile, come si evince dall'attuale discendenza di tutti i suoi rami che ha decretato l'estinzione del cognome, Giovanni Agostino era unico figlio maschio.

Le sorelle Camilla, Maria Rosa e Maria Carmela Rolando morirono in tenera età; sopravvissero, entrambe sorelle maggiori del nostro protagonista, Antonia - andata in sposa a Pietro Agnese *Petrin de Rosa*, il quale collaborò attivamente alla fondazione dell'Asilo Infantile di Aurigo - e Marietta, sposatasi con Agostino Rainisio.

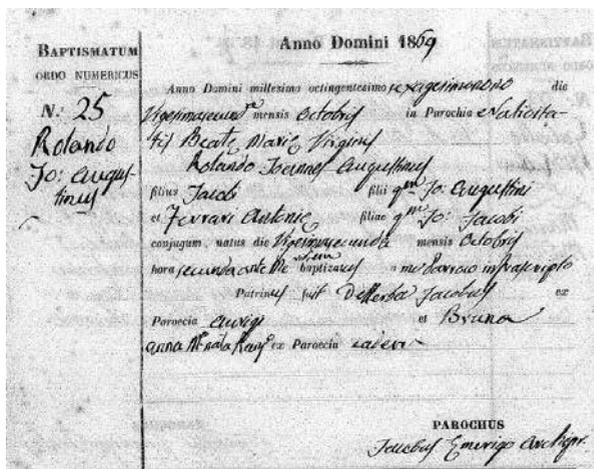
Il ragazzo, come raccontano gli aneddoti di famiglia, si ritrovò claudicante fin dalla giovane età: quale destino, quindi, per un giovane ragazzo di paese del XIX secolo?

La famiglia era sufficientemente benestante: il padre Giacomo aveva raggiunto una certa autorevolezza nel ruolo di Sindaco; il cugino Nicola Rolando *u Lin*, oltre alla dedizione per la campagna, poteva permettersi di coltivare la passione amatoriale per la scultura²; la di lui moglie, Maria Angelica Caniparola, abitualmente *cordava*³ le giovani ragazze in età da marito e le ripagava con il corredo completo in vista del matrimonio. Ma l'agricoltura ed il lavoro nelle *fasce* risultavano essere l'unica fonte di sostentamento tant'è che, molti anni prima, anche lo zio Benedetto Rolando era partito in cerca di miglior fortuna, giungendo fino a Marsiglia dove intraprese l'attività di giornalista.

Giovanni Agostino venne quindi votato al servizio religioso, assumendo il nome di Padre Paolino Rolando e divenendo padre francescano cappuccino nel 1884.

Il futuro nipote di Padre Paolino, Padre Zefirino Rainisio, certamente ed in buona fede ebbe modo di esaltare la motivazione vocazionale dello zio, ma non possiamo che evincere quanto la necessità abbia contribuito a far intraprendere questa scelta.

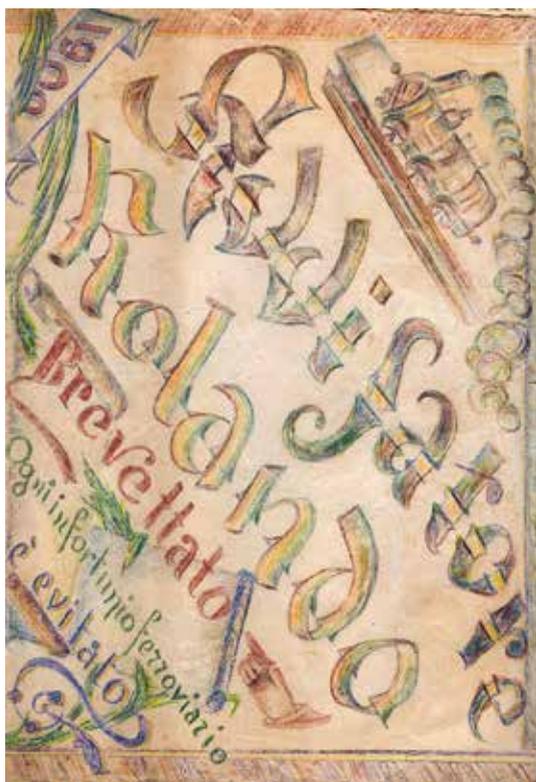
Svolse il suo servizio negli Ospe-



Atto di nascita



Padre Paolono nel suo studio



dali di Genova, Savona e Ovada, assistendo i malati e, in quanto "esperto maestro di ascetica"⁴, nel confessionale divenne padre spirituale personale di professionisti, dignitari civili e religiosi, vescovi.

Accanto alla sua opera di confessore e padre spirituale, Padre Paolino si distinse, da autodidatta, nello studio; in particolar modo in matematica e fisica. In matematica, "affrontò il celebre teorema di Fermat e ne diede una geniale dimostrazione"⁵.

In fisica ottenne diversi brevetti governativi:

- il primo, *Avvisatore Rolando per evitare gli scontri ferroviari*, con data di deposito della domanda 5 luglio 1900 ed attestato del 28 settembre 1900 (attestato vol. 128 n. 220, Reg. Generale n. 56280) comparso sulla Gazzetta Uffi-

La copertina dell'*Avvisatore*

ciale del Regno d'Italia, Elenco degli Attestati di Privativa industriale, di Prolungamento, Completivi, d'Importazione e di Riduzione, rilasciati dal Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio;

- il secondo, *ruota elastica con sostegni elastici per trolleys e veicoli in genere*, con data di deposito della domanda 5 settembre 1906 ed attestato comparso sulla Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia del 5 aprile 1907, n. 81, rilasciato

in data 19 dicembre 1906 con Numero Registro Attestati 238-38 e Numero Registro Generale 84435.

Vale ricordare che "aveva condotto a buon punto anche un congegno per la trasmissione di energia elettrica e luminosa a distanza senza fili"⁶ ed una "nuova macchina di elettricità statica per influenza e condensazione"⁷.

Ma di quelle scoperte, causa il voto di povertà che il suo cammino religioso comportava, non poté incassare i proventi in prima persona. Fu così che il 14 febbraio 1907 venne stipulato un atto presso il notaio Luigi Perroni di Sampierdarena, in cui si dichiarava che il Rev. Giovanni Agostino Rolando avrebbe ceduto le sue invenzioni all'industriale Gerolamo Pittaluga fu Andrea di Campomorone e gli utili sarebbero stati annualmente distribuiti alle sorelle Antonia e Maria Rolando, sotto l'esplicito consenso dei mariti Pietro Agnese e Agostino Rainisio.

Padre Paolino si interessò spesso anche al suo paese d'origine, pur non potendo recarvisi più di una volta all'anno. Nel concreto, collaborò alla costruzione dell'Asilo Infantile e partecipò attivamente alla realizzazione della grotta di Lourdes, voluta dall'Arciprete Don Bruna di Aurigo, ideandone il disegno e procurandone l'altare in marmo⁸, tuttora visibile, con tanto di incisione che riporta il suo nome.

Continuò la sua vita di preghiera, di studio e di assistenza ai malati nell'Ospedale dei Cronici di Genova. "Nel pomeriggio dell'11 dicembre 1937, con lo sguardo fisso all'immagine di S. Francesco illuminata da un raggio di sole, cessava di vivere sulla terra ... lasciando un vivo rimpianto tra quanti ne avevano ammirato le doti non comuni"⁹.

Nel 1961, vi furono in Aurigo grandi festeggiamenti per il 250° anniversario dalla consacrazione della chiesa parrocchiale nelle forme architettoniche attuali. Per quella ricorrenza particolare, venne realizzato un opuscolo commemorativo, con interventi ed articoli redatti da diverse personalità della realtà aurighese. Tra questi, Padre Ze-



firino d'Aurigo comincia così parlando dello zio Padre Paolino: "Ancora più fresca è la memoria di P. Paolino Rolando dei Cappuccini ..."10 Sono trascorsi 55 anni da quella ricorrenza e molti si sono scordati - o non hanno mai sentito parlare - di questo curioso frate inventore originario di Aurigo.

Il M° Gerardo Gandolfo, suo pronipote diretto, ricorda un uomo corpulento e poco propenso al movimento, proprio a causa delle sue difficoltà nel camminare.

I miei personali aneddoti di famiglia lo vedono intrattenersi con il cugino Desiderio Rolando, pianista autodidatta ed organista della parrocchia di Aurigo, in discussioni filosofiche e teologiche... ad ulteriore dimostrazione dello spirito eclettico e poliedrico di questo piccolo Archimede locale.

Un particolare ringraziamento va al M° Gerardo Gandolfo, per le informazioni e le immagini fornite, ed a Piero Dell'Amico, per i consigli e le correzioni in fase di stesura dell'articolo.

Note

- 1 Atto n. 25 del *Liber Baptizatorum* dell'Archivio Parrocchiale di Aurigo.
- 2 Sue opere sono conservate dal M° Gerardo Gandolfo e dalla M° Maria Antonietta Amerio.
- 3 Termine dialettale che indica l'assunzione di un bracciante agricolo per un determinato numero di giornate.
- 4 P.Z.C. [Padre Zefirino da Aurigo, Cappuccino], *Religiosi Aurighesi degni di speciale memoria, in V° Cinquantenario della costruzione della nuova chiesa parrocchiale della Natività di Maria SS. In Aurigo 1710-1960*, Numero Unico, p. 23.
- 5 *Ibidem.*
- 6 *Ib.*
- 7 Atto Notaio Perroni di Sampierdarena, rep. notarile 103, numero atto 3411.
- 8 P.Z.C., *art. cit.*, p. 23.
- 9 *Ibidem.*
- 10 *Ib.*

STUDIO TECNICO DI PROGETTAZIONE

STA
STUDIO TECNICO ASSOCIATO
PONTEDASSIO

Viale IV Novembre, 2/A - PONTEDASSIO - tel./fax 0183 279464

Ville San Pietro: oratorio dell'Ormeo poi santuario Madonna dell'Acquasanta

di Alfredo MELA

I vecchi di Ville San Pietro raccontavano che un giovane compaesano verso la metà del secolo XVI° per essere sfuggito alla cattura dei pirati barbareschi, o per essere stato liberato nel mercato degli schiavi ad opera dei Trinitari, fece costruire un pilone votivo in località Ormeo, così chiamata per i tanti olmi che vi erano nella zona, nel punto esatto della confluenza delle tre strade che portavano alle varie borgate che formavano il paese, S. Pietro del Maro.

Pur esistendo altre versioni su quanto detto, non confutabili per mancanza di riscontri documentari, alcuni affermano che i rapiti erano cinque. Gli abitanti decisero poi di costruire un oratorio nella zona, ma in luogo più aperto.

Quando iniziarono i lavori, nei primi anni del seicento, trovò spazio una singolare leggenda, secondo la quale tutte le pietre che di giorno erano state trasportate nel luogo prescelto (un centinaio di metri a nord-ovest del pilone) venivano nottetempo e da mano invisibile portate dove oggi si trova effettivamente l'oratorio dell'Ormeo che incorporò lo stesso pilone votivo. Un'analoga leggenda si raccontava in val Lerrone nel luogo di costruzione del santuario di Degna.

Dal Giardinello¹ apprendiamo che l'oratorio dell'Ormeo, era dedicato alla Madonna della neve, e che, fra i primi legati all'oratorio risulta, con certezza, quello del sign. Nicolao Mela fu Antonio in data 1624, consistente in scudi 18 da fiorini 12, per celebrarvi tante messe.

Questo legato è ricordato anche nel testamento del 1645 del figlio di Nicolao, mastro Pietro Mela².

Una tavoletta in legno interamente sbiadita appartenente al vecchio pilone nei primi anni del secondo conflitto mondiale fu trasportata nella chiesa parrocchiale nel locale che ha l'accesso del campanile; con l'aiuto di una lente d'ingrandimento si è riusciti a leggere, in un angolo della tavoletta, la scritta "Nicolosio Mela 1617"

Appare assai verosimile che Nicolosio e Nicolao Mela fu Antonio fossero la stessa persona anche



Veduta del santuario



Veduta del portico

perché, ad un nipote "ex filio" di detto Nicolao nato a Castelletto d'Orba (al) il 16.2.1634 fu imposto al battesimo il nome di Nicolosio³ che generalmente era il nome del nonno paterno.

Il predetto Nicolao mela possedeva in l'"Hormeo" molte terre⁴.

Tutte queste notizie sono state da me anche apprese da persone i cui genitori erano nati nella prima metà dell'ottocento.

Non bisogna confondere i pirati barbareschi che, nel cinquecento, saccheggiarono vari paesi tra Sanremo e Cervo con i Saraceni che portarono lo scompiglio nelle nostre valli ed in quelle del basso Piemonte in anni anteriori al mille.

Nel testamento del 1678 di Marco Antonio Mela⁵ fu Mastro Pietro si legge che il testatore lascia *"alla cappella dell'Olmeto 100 cantara di legna quando la comunità si risolverà di fabbricarla"*

La parte interna del vecchio pilone venne adibita ad armadio ed il dipinto che vi era in esso, raffigurante S.Michele con la bilancia in mano attorniato da schiavi, fu riprodotto esternamente, nello spazio compreso tra il pavimento e l'apertura dello stesso armadio.

Nel 1925 il dipinto fu coperto da uno strato di bianco di calce durante i lavori di rifacimento del pavimento danneggiato dalle radici dell'ultima pianta di Olmo poi abbattuta situata a pochi metri a ponente della loggia.

Dal suo tronco vennero ricavati quattro travi, i cosiddetti "curmi" usati nella costruzione dei tetti delle case, ed uno di essi fu impiegato nel tetto di un fienile a case soprane (Borgomaro, sez.F. f.4, part.78).

Nel 1709 troviamo la cappella dell'Olmeto interamente fabbricata, costruita a fianco del primitivo oratorio, unitamente ad una leggiadra arcata, costruita sul davanti con la volta interamente affrescata e due fondamentali date: 1609 e 1709 scritte una a sinistra e l'altra a destra sopra la porta della stessa cappella.

Queste due date significano chiaramente 1609 anno di costruzione del piccolo oratorio, e 1709 anno di fabbricazione della cappella dell'Olmeto.

Purtroppo anche queste due importanti date furono coperte da un sottile e bianco strato di calce negli anni immediatamente successivi alla fine del secondo conflitto mondiale, quando si ripararono i danni di guerra causati dalle devastazioni delle 18 baracche colme di bombe, della vicina polveriera.

La cappella dell'Olmeto è di modeste dimensioni, con un unico altare, che in origine era formato da una sola mensa di marmo bianco, e gli affreschi continuavano late-

Veduta dell'altar maggiore

ralmente fino a terra, in parte rovinati dall'umidità.

In seguito furono aggiunti due gradini ed il tabernacolo in calce e materia.

Nel centro dell'abside una nicchia con una statua della madonna in marmo bianco, sul piedestallo la scritta "*Maria mater gratiae ora pro nobis 1609*"

In alto l'eterno Padre benediciente e la scritta inneggiante alla potenza della Vergine "*Quod Deus imperio Tu prece Virgo potes*"

Sopra la porta d'ingresso un affresco raffigurante la madonna tra i santi Sebastiano e Rocco.

Il prof. Luciano Livio Calzamiglia visitò il nostro piccolo santuario verso il 1987⁶ e scrisse, tra l'altro, che l'altare fu rinnovato in tempi recenti e che la statua marmorea raffigurante la Vergine, presunta opera dello scultore Lazzaro Acquarone di Lucinasco, fu sostituita con una copia di fattura commerciale.

Fanno corona all'altare i santi venerati nei nostri paesi, e ne indica i nomi; SS. Cosma e Damiano (27 settembre, Pantasina e Gavenola); S. Apollonia (9 febbraio, Poggialto); S. Antonino (2 settembre: Carpasio, Lucinasco, Vendone e Degola di Ranzo); S. Biagio (3 febbraio, Chiusavecchia, S. Biagio della Cima, Montegrosso Pian latte) e S. Francesco di Sales (29 gennaio, Annecy, Chambery, Chiusavecchia).

Sopra la porta d'ingresso, un piccolo dipinto di mano naif raffigura la Madonna della Misericordia fra S. Rocco (16 agosto, Borgomaro) e S. Sebastiano (20 gennaio, Ville S. Sebastiano).

Non tutti gli storici concordano sui nomi dei santi affrescati che fanno corona all'altare.

Sorti malumori tra la popolazione per la vicinanza delle due feste, quella di S. Pietro in Vincoli Patrono della parrocchia il 1 agosto e quella della Madonna della Neve il 5 agosto, si legge nei registri comunali⁷ che la comunità inviò nel 1726 ad Albenga il parroco don Giovanni Battista Mela, avvocato, per "*chiedere il cambio della festa di San Pietro in altra*".

Non conosciamo la risposta del vescovo Mons. Carlo Maria Fornari, ma possiamo affermare che la festa di S. Pietro in Vincoli non fu cambiata, perchè tal'è ancor oggi e tale era già alla fine del cinquecento⁸.

La festa della Madonna della Neve (5 agosto) fu cambiata in quella della Madonna dell'Acqua Santa (martedì dopo Pentecoste).

Apprendiamo dagli stessi registri comunali che durante la processione di S. Pietro si





Statua in marmo della Madonna

sparavano i mortaretti acquistati a Finale a soldi 8 ciascuno perché i fabbri nostrani richiedevano 10 soldi.

Nel 1766 furono inviati a Finale due mulattieri per comprare 14 mortaretti per la festa del Corpus Domini. Si legge che due anni dopo, nel 1768, furono sparati mortaretti per festeggiare la Madonna dell'Acqua Santa. Sembra molto strano che la festa della Madonna dell'Acqua Santa sia nata nel 1768, oltre un quarantennio dopo la richiesta del 1726!!

Come curiosità ricordiamo che uno dei due mulattieri si innamorò a Finalborgo di una certa Camilla, poi sua sposa, che gli diede la figlia primogenita nel 1773 e morì nel 1790⁹. Rimane sempre desta la speranza che qualche persona capace e volenterosa trovi le carte della Curia Albenganese e il relativo decreto del vescovo; si conoscerebbe così la data esatta del cambio, e il motivo della dedica alla Madonna dell'Acqua Santa, ed il perché la sua ricorrenza sia legata ad una festa mobile, contrariamente a quanto si riscontra in altri santuari omonimi.

Nel lato verso monte dell'oratorio fu costruita nel 1798 una piccola grotta in tufo in cui è posta una statua della madonna, ai piedi della quale scaturisce uno zampillo di fresca ed ottima acqua, proveniente dalla sorgente che si trova a pochi passi dalla grotta, celata in un muro di pietre a secco. Questa grotta è opera del sacerdote di case Soprane che aveva donato alla cappella della borgata un suo quadro recante la scritta "tanto di stucco come di pittura lavorare gratis fu sempre mia premura: sono il prete Bartolomeo Mela della casa qui vicina".

Dal catasto della Podestaria del Maro del 1756 risulta che la Madonna dell'Ormeo possedeva alcune terre valutate, complessivamente, denari 1, ponti 6 e atomi 8, terre poi passate allo Stato ai sensi della nota legge Siccardi al tempo del Cavour.

Vincenzo Orlich nella Guida pratica della Provincia di Porto Maurizio del 1897 circa scriveva che a Ville San Pietro vi è la rinomata cappella Madonna dell'Acqua Santa.

Il giorno della festa di buon mattino, al suono festoso delle campane e allo sparo dei mortaretti iniziava la processione con il trasporto di statua processionale della Madonna partendo dalla chiesa parrocchiale.

Detta processione aveva carattere di penitenza ed era detta di obbligo, essendo che chi non la faceva da vivo era obbligato a farla dopo morte, camminando sui carboni ardenti.

La processione saliva attraverso le Case Soprane, dove, per superare un vecchio arco di pietra, era necessario abbassare la statua. Oltrepassate le case della borgata, si percorreva un breve tratto pianeggiante, per poi affrontare una ripida salita, chiamata "a muntà da Madonna", e qui gli spari del mortaretti si intensificavano. Giunti al santuario il clero ed i fedeli genuflessi invocavano tre volte "Santa Maria, ora pro nobis", quindi si cantavano i salmi penitenziali, e si celebrava la messa "letta". Poi si riportava in processione la statua nella chiesa parrocchiale, dove veniva celebrata la messa solenne con omelia e, al pomeriggio, si cantavano i vesperi seguiti dalla benedizione eucaristica. Gli spari dei mortaretti partivano dal luogo dove la vecchia mulattiera si incontrava con il costone a levante della cappella. Ora questo luogo è irriconoscibile per il passaggio della via rotabile che congiunge il paese con la strada che porta al Colle d'Oggia. Le persone anziane chiamavano questo luogo "dunde i sparava e buette".

Gli spari cessarono negli anni 1930-/35, perché vietato dalla legge, ed i carabinieri di Borgomaro facevano buona guardia.

In tempi più vicini a noi le cose sono cambiate. La processione con la statua della Madonna accompagnata dal suono festoso delle campane parte dalla chiesa a metà mattinata, segue il solito percorso e giunta alla cappella si celebra la messa solenne con omelia.

Vi partecipano anche i fedeli giunti dai paesi vicini che, non trovando posto nel piccolo santuario a gruppi si radunano nelle fasce a monte ed a ponente sotto ombrosi castagni, recitando il rosario. Da Borgomaro giungono due bottegaie con ceste colme di dolci che i genitori si affrettano a comprare per i loro figlioletti.

Finita la cerimonia la processione con la statua della Madonna torna in paese.

Il santuario rimane aperto l'intera giornata. I fedeli venuti da lontano consumano il loro frugale pasto sotto i castagni per poi visitare il santuario, pregando e bevendo l'acqua santa.

Alcuni fedeli forestieri sono invitati nelle case di parenti ed amici.

Una sessantina di anni or sono, in una delle sue ultime visite nella cappella dell'Ulmeto l'anziano parroco di Borgomaro, persona molto colta,¹⁰ fece un dettagliato confronto fra il nostro piccolo santuario ed il più noto santuario savonese della Misericordia e concluse affermando che chi chiama Madonna della Misericordia la Vergine affrescata tra i santi Sebastiano e Rocco sopra la porta della cappella non è lontano dal vero.

Occorre ricordare che, secondo alcuni, in un non meglio precisato documento è menzionato l'oratorio "de Succursu"; è fin troppo evidente che occorre conoscere la data di detto documento o altri elementi per capire, eventualmente, se l'espressione "de succursu" si riferisca all'oratorio dell'Ormeo costruito nel 1609 oppure a quello di Ville san Sebastiano, già esistente a metà cinquecento e chiamato allora con il nome di Madonna del Monte; entrambi gli oratori erano dedicati alla Madonna della Neve.

Fino agli ultimi decenni del secolo scorso, dopo i vesperi della domenica, "pie" donne salivano alla "Madonna", e sul muretto a sinistra di chi entra nella loggia, posavano cinque sassolini, togliendone uno ad ogni mistero del Rosario che recitavano attorno alla Cappella a passo lento. Da qualche anno inizia il costante calo dell'importanza data alla festa: i fedeli vi accorrono meno numerosi anno dopo anno.

Ultimamente la festa della Madonna dell'Acqua Santa è stata spostata dal martedì dopo pentecoste al pomeriggio del sabato successivo per i più svariati motivi. Rimane l'auspicio che, senza fissare limiti, questa festa torni ai suoi anni migliori. Prima di concludere questa breve storia (in parte non condivisa) dell'oratorio dell'Ormeo-santuario dell'acqua santa, alla confluenza di tre strade, corre l'obbligo di accennare alla quarta strada che, partendo da qui, porta al Colle d'Oggia, al bosco di Rezzo, al passo di Collardente da dove, dopo una lunga discesa in territorio francese, arriva al santuario di Notre Dame des Fontaines¹¹. Trattasi del noto santuario mariano ricco di storia d'opere d'arte, meglio conosciuto con il nome di Madonna du Fontan, distante da Briga circa tre chilometri di strada rotabile pianeggiante. I nostri alpini che prestarono servizio militare a Briga e dintorni conoscevano molto bene questo lungo e disagiata percorso, per averlo fatto più volte, necessariamente a piedi, in molte ore di cammino.

Note

- 1 Sacro e vago Giardinello, manoscritto in tre tomi diviso presso la curia Albenganese, iniziato nel 1624.
- 2 Testamento del 20-3-1645 del not. Giorgio Clerici, vol 71 foglio 120 copia di Borgomaro.
- 3 Castelletto d'Orba, parrocchia di S. Antonio, già San Innocenzo, libro dei battesimi anno 1634.
- 4 Divisione beni Nicolao Mela 2.2.1622, uff. Insinuazione Borgomaro not. Giovanni Dell'erba in vol, 15, f.59.
- 5 Testamento di Marco Antonio mela fu mastro Pietro, 3.1.1678 not. Pietro Antonio Fontana.
- 6 Luciano Livio Calzamiglia, "Le strade di Maria", Dominici ed, im, 4.1.1988.
- 7 Tutti i registri comunali di Ville San Pietro sono conservati nel municipio di Borgomaro.
- 8 Testamento di Lorenzo Mela e Mela Notaio notaio in Dolcedo (figlio di Giobatta Mela) 18.2.1595 not. Giordano Casanova.
- 9 Dai registri parrocchiali di Ville san Pietro, registro dei battesimi del 1773 e registro dei defunti 1790.
- 10 Mons. Musso, nativo di Laigueglia.
- 11 Pierre Silvy, Notre Dame des Fontaines, stampato dalla scuola professionale di don Bosco a Nizza, 1963.



Ristorante Osteria "Censin da bea"

Antico Frantoio del 1700

v. Guglieri 14 - 18021 Borgomaro (IM)

www.ristorantecensindabea.com

info@ristorantecensindabea.com

tel: 335.8212982

Relazione sul restauro dei dipinti della Cappella del Ponte e di una tela della Chiesa della Fondazione Orengo-DeMora a Borgomaro

Di Giovanni SASSU

Polittico *Madonna con Bambino e Santi* Giulio de Rossi sec. XVI

STATO DI CONSERVAZIONE

La tavola incastonata con malta e gesso, all'interno di una nicchia sopra l'altare della piccola chiesa della Madonna del Ponte, evidenzia uno stato di forte degrado a causa, soprattutto, delle polveri prodotte dal cedimento della volta, che fortunatamente ha soltanto sfiorato il manufatto.

La struttura di supporto del dipinto è stata realizzata a suo tempo, assemblando grezze tavole in castagno fissate con chiodi a testa grossa lunghi 7/8 centimetri, passanti attraverso il recto su irregolari e grezzi travetti, posti a contrasto orizzontalmente sul verso. In un tempo successivo con lo stesso principio, sono state aggiunte a rinforzo altre due assi lunghe circa la larghezza della tavola, recuperate presumibilmente, lo testimoniano il taglio e il motivo decorativo, da una coeva incorniciatura del manu-



Polittico al momento del distacco



Prova di pulitura.

fatto.

Nonostante gli ulteriori interventi di rinforzo eseguiti alla meglio e con materiale di scarto, durante il corso degli anni, il supporto appare tuttavia instabile e dissestato.

Le sei raffigurazioni, sono riquadrate e scandite da semplici assicelle piatte, alcune con motivo di greca, e centralmente da due colonnine semitonde queste ultime probabilmente originali, interposte sulle commisure perimetrali di ogni immagine, poi decorate pittoricamente con un elementare motivo dai toni piuttosto accesi e vivaci dei colori verde e giallo.

Le teste dei chiodi passanti piuttosto evidenti, e gli altrettanto visibili fori di chiodi mancanti testimoniano, come la struttura di supporto e la preparazione di fondosiano state realizzate velocemente e in economia, a differenza delle dorature e della realizzazione pittorica finemente eseguita.

Lateralmente in alto alla raffigurazione centrale, sono visibili le tracce di due elementi decorativi andati perduti. La superficie pittorica appare in più zone svelata, mentre si riscontrano alcune riprese pittoriche (rifacimenti), localizzate in particolare sul pannello azzurro della Madonna.

La figura del Domenicano in alto, risulta essere una ridipintura presumibilmente settecentesca a sacrificio di una crocefissione sottostante percepibile a luce radente.

Lo stato generale di conservazione è cattivo.

INTERVENTO DI RESTAURO

Giunta in laboratorio la tavola è stata ricomposta, e resa stabile attraverso provvisorie assi trasversali fissate con viti.

Rimossi alcuni fittizi e malandati elementi di rinforzo, si è proceduto alla pulitura del verso



Il polittico prima del restauro.



Il retro del polittico.

della tavola eseguita a secco con pennelli in setola e l'ausilio di aspiratore, terminata la pulitura il verso della tavola è stato trattato con iniezioni e applicazione a pennello di prodotto disinfestante (permetrina), in soluzione di idrocarburo.

Dopo aver eseguito dal verso alcuni innesti lignei su porzioni del supporto mancanti e altre particolarmente degradate, sono state rimosse le assi applicate provvisoriamente, e sostituite definitivamente con altre tre in legno duro (Douglas).

Le nuove assi, lunghe circa la larghezza della tavola, e spesse circa cm 7,5 x 3,0 sono state fissate con viti in acciaio di lunghezza variabile rispetto la curvatura della tavola, attraverso una serie di fori ad asola realizzati per consentire eventuali minimi movimenti del supporto.

Reso stabile e consolidato il supporto, si è proceduto alla pulitura del recto.

Vista la fragilità della materia pittorica, dopo una iniziale cauta rimozione delle polveri più recenti eseguita con white spirit applicato a tampone, la pulitura è proseguita sempre a tampone con una soluzione di acetone/alcool 94, talvolta arricchito con gocce di ammoniacca. Neutralizzazione finale con white spirit.

In alto sulla ridipintura settecentesca del Domenicano, è stata effettuata una parziale rimozione del colore, che ha confermato la presenza di materia policroma originale riconoscibile nell'Immagine di Gesu Crocifisso. In accordo con il funzionario responsabile di zona e la committenza del restauro il saggio di pulitura è stato ricomposto. Stuccate le lacune di colore e preparazione, piccole fenditure e alcuni fori, e applicata una prima stesura di vernice trasparente, si è proceduto al restauro pittorico con pigmenti in soluzione di vernice, e parziali interventi di doratura.



Anche la vivace colorazione gialla/verde delle grezze modanature non originali, che riquadra e domina sulle raffigurazioni pittoriche, in accordo con il responsabile di zona e la committenza è stata modificata con un tono bruno neutro.

Il restauro si conclude con successive applicazioni di vernice trasparente nebulizzata.

Lato sinistro, particolare.



Nel corso dell'intervento.

Adorazione della Croce **Dipinto ad olio su tela.**

STATO DI CONSERVAZIONE

Sul verso del dipinto si legge chiaramente la datazione "Napoli 1697".

Il supporto (tela), fatta eccezione per alcuni buchi e piccoli cedimenti del bordo è sostanzialmente sano. Il telaio di tipo fisso (privo di espansione) e piuttosto leggero, non sarà più idoneo dopo il previsto intervento di restauro a garantire il corretto rimensionamento della tela.

E' presente sulla superficie dipinta una consistente patina di polvere indurita e altro materiale di varia natura. Numerosissimi minuscoli depositi organici rilasciati da insetti, hanno nel corso del tempo, macchiato e intaccato con azione acida la superficie in profondità.

L'ossidazione della vernice trasparente, il generale ingiallimento della stessa, e la grigia patina di sporco formatasi durante il corso degli anni, alterano la lettura delle tonalità cromatiche e offuscano la visione generale dell'immagine.

Si rilevano, leggeri e diffusi sollevamenti di colore localizzati in particolar modo in prossimità delle zone periferiche, e svariate piccole cadute di colore e preparazione.

Lo stato generale di conservazione è mediocre.

INTERVENTO DI RESTAURO

Rimosso il primo velo di sporco di natura varia, stratificato in superficie, attraverso blanda azione di tensioattivo in acqua applicato a tampone, la pulitura prosegue in una seconda fase con la rimozione della vernice trasparente alterata, sempre a mezzo tampone con una miscela di acetone/alcool, neutralizzata con white spirit.

Rimossa la tela dal telaio, sono state di seguito eseguite le saldature e il riappannamento dei sollevamenti del colore mediante l'impiego di adesivo termoplastico attraverso la stiratura con termocauterio. Dopo aver realizzato un rinforzo perimetrale con fasce in tessuto sintetico, larghe circa 8/9 cm. applicate con adesivo termo-



Adorazione della croce dopo il restauro

plastico, la tela è stata successivamente ritensionata su un nuovo telaio ad espansione in abete.

Eseguite le stuccature delle lacune di colore e preparazione, e applicata a pennello una prima stesura di vernice trasparente, si è proceduto al restauro pittorico con colori a vernice.

Il Restauro si è concluso con l'applicazione di vernice finale, nebulizzata in più riprese.

Sante Apollonia e Lucia

STATO DI CONSERVAZIONE

Le due tele appese semplicemente ai due rispettivi chiodi ai lati dell'altare della piccola Cappella della Madonna del Ponte appaiono pressoché illeggibili, dilavate e ricoperte da una dura patina sporca prodotta soprattutto dalle polveri causate dal cedimento della copertura della cappella, e dall'esposizione agli agenti atmosferici, e agli eventi meteorologici.

La materia pittorica risulta povera di legante ed estremamente fragile, numerose ed estese le lacune di colore e preparazione, si rilevano strappi e lacerazioni del supporto. Anche i telai costituiti dall'assemblaggio di misere assicelle, non sono più idonei a garantire un regolare tensionamento del supporto (tela).

Lo stato generale di conservazione è pessimo.

INTERVENTO DI RESTAURO

Rimozione dello strato superficiale di polvere, eseguito a tampone con una soluzione solvente di essenza di trementina in alcool 4/1.

Isolamento con vernice acrilica del verso, e foderatura a colla di pasta.

Ritensionamento su nuovi telai in abete ad espansione.



Applicazione a pennello di vernice trasparente acrilica.

Parziali stuccature e riprese pittoriche con colori a vernice.

Applicazione nebulizzata di vernice trasparente acrilica.

I dipinti della cappella dopo il restauro

L'olivo nella Valle Impero

di Antonio MINASSO

Le origini

La presenza dell'olivo nella Valle Impero, così importante nella vita e nella cultura della nostra terra, come nel resto del Ponente ligure, ha origini remote. Vi sono infatti notizie riguardanti gli Stazielli – antica popolazione insediata nell'area dell'attuale Acqui Terme – che già nel I° secolo a.C. si recavano sulla costa a far commercio di olio, pur trattandosi quasi sicuramente di prodotto ricavato dall'olivo selvatico (*infelix oleaster*). Vi sono poi alcuni documenti che fanno riferimento all'antica presenza dell'olivo nelle nostre valli. Uno scritto risalente al 20 maggio 1150¹ riferisce che il vescovo Edoardo di Albenga concede ai conti Filippo e Raimondo di Ventimiglia il diritto di riscuotere le decime ecclesiastiche nei paesi di Maro Castello, Aurigo, Conio, Lucinasco, Caravonica, Arzeno, Prelà, tutti borghi che versavano al vescovo diocesano prodotti in natura, fra i quali olio. Un atto del 1175 riguarda invece la vendita al vescovo di Albenga da parte di due esponenti della famiglia comitale dei Ventimiglia, del centro abitato di Olivastri, nome che richiama la presenza degli olivi, mentre nel testo di un atto di cessione della castellania del Maro del 1217 fatta dalla contessa Rosmunda di Candiasco al conte Enrico di Ventimiglia, si intravedono dei richiami agli edifici da olio.

La coltivazione vera e propria dell'olivo, tuttavia, si può fissare intorno al XIII secolo.

Un ruolo significativo nella diffusione e nella coltura dell'olivo pare sia da attribuire all'opera dei monaci dell'Abazia di Santa Maria del Canneto di Taggia, che avrebbero portato la qualità Taggiasca. Un grande merito dev'essere



Frantoio con ruota

riconosciuto anche ai Benedettini, devoti al credo "ora et labora", che hanno razionalizzato la coltivazione dell'olivo ed hanno contribuito a terrazzare il territorio nelle innumerevoli fasce sorrette dai muri a secco, i cosiddetti "mùrai" o "maxé".

L'ampliamento delle coltivazioni di olivo nel Ponente ligure è stata costante durante tutto il Seicento. Un'importante testimonianza è la "tassa sull'olio" imposta dalla Repubblica di Genova. Anche i Savoia imponevano tasse sul traffico oleario, spesso poi ridotte per la protesta della popolazione. Nel 1619, infatti, il Governo sabauda aveva inasprito la tassazione causando una ferma reazione della popolazione sicché, alla fine del 1622, le amministrazioni locali delegarono propri rappresentanti fra cui, in primis, quelli di Caravonica, Maro e Lucinasco, per convenire con le autorità l'abolizione della gabella, che fu sostituita con un donativo pari a 1200 zecchini d'oro annui. Un significativo documento risalente al XVII secolo è la relazione di Gerardo Basso sul territorio del Principato di Oneglia, Maro e Prelà, condotta per incarico del governatore spagnolo di Milano nel 1615, in cui si parla della produzione dell'olio e della sua eccellente qualità.

Sempre nei territori di Oneglia, Maro e Prelà, attorno al 1620, la produzione risultava di trentaseimila barili ogni due anni. La diffusione dell'olivicoltura era divenuta tale che nel 1663 i territori del Ponente ligure fornivano il 68,3% della tassa sull'olio per l'intera Repubblica di Genova.

La svolta del XVIII secolo

All'inizio del 1700 tutta la Valle del Maro appariva in una fase di grande crescita economica, dovuta soprattutto alla coltivazione dell'olivo e a una più capillare ed efficace commercializzazione del prodotto oleario.

Il progresso è dovuto principalmente al miglioramento della tecnica agricola e produttiva, le cui essenziali modalità sono assai simili a quella attuale. Il lavoro risultava molto faticoso, date le caratteristiche del territorio e la necessità di un impegno costante per arare il terreno e concimarlo, assicurare la manutenzione dei muretti di sostegno, potare gli alberi. Quando il frutto era maturo, gli uomini dovevano sbattere i rami con lunghe pertiche dette localmente "trapelle", e facevano cadere le olive su ampi lenzuoli stesi a terra, quindi dividevano il frutto dalle foglie e lo trasportavano al "gombo"². L'economia locale prende a svilupparsi significativamente allorché si sviluppa la commercializzazione del prodotto. Il criterio che si affermò fu quello per cui una parte dell'olio non veniva venduto in virtù dei traffici di commercio locali, ma era conservato nelle "giare" e nei "trogoli" ed immessa sul mercato dopo alcuni mesi, affinché i prezzi si mantenessero uniformi.

All'inizio del secolo si arriva a produrre fino a sessantamila barili, in buona parte esportati. Il territorio di Lucinasco era una delle zone di maggiore produzione, soprattutto dopo la messa a coltura di vaste aree incolte verso la zona boschiva della Maddalena. Alla metà del secolo, Lucinasco e Borgoratto insieme, con una produzione di ben 7800 rubli di olio all'anno, costituivano il maggior centro di produzione del principato, seguiti da Oneglia, con 6000 rubli di olio all'anno, e Pontedassio con 5400 rubli³.

L'olio di oliva era quindi divenuto un importante fattore di ricchezza per l'intero terri-

torio e il porto di Oneglia ne era il centro di esportazione. Vi fu un trentennio, dal 1763 alla vigilia della Rivoluzione Francese, durante il quale il commercio dell'olio di oliva verso la Svizzera fu controllato dai commercianti ginevrini, ospitati ad Oneglia dalla famiglia Vieusseux. Oneglia era attivo sbocco marittimo sabaudo, incuneata nella Repubblica di Genova, e garantiva i rapporti e gli scambi fra Savoia, Piemonte e Liguria. Dopo concessione di particolari condizioni doganali e dazi, diversi commercianti esteri di olio di oliva, stoffe e altri prodotti, scelsero Oneglia quale sede delle loro attività. In pochi anni l'azienda fondata nel 1763 da Jean Pierre Vieusseux controllava le esportazioni di olio di oliva verso l'intera Riviera Ligure e la Svizzera. Passata a Pietro Vieusseux, padre di quel Gian Pietro nato ad Oneglia nel 1779, letterato di spicco a Firenze, la ditta cessò la sua attività nel 1792 dopo una serie di avvenimenti sfavorevoli. Nel trentennio precedente, l'olio non era spedito in barili per via marittima, ma veniva generalmente trasportato a dorso di mulo in otri di pelle di capra. I principali itinerari erano rappresentati da mulattiere che percorrevano le valli alpine; si trattava degli stessi percorsi delle strade del sale dei secoli precedenti. L'ultima carovana di cui si abbia notizia, partita dalla Riviera e giunta a Ginevra in un mese, lasciò Erli, nell'entroterra di Albenga, con 32 muli carichi di otri, alla fine del Settecento.

Tra Otto e Novecento

Il XIX secolo vede la massima espansione della coltura dell'olivo e della commercializzazione dell'olio nelle nostre valli. Durante il 1800, l'esportazione dell'olio raggiunge i massimi livelli. Via mare vengono esportati barili o anche otri in pelle spesso pieni di olio di minore qualità. Questo olio veniva inviato a Savona o a Marsiglia, ove si fabbricava il sapone. Altro olio era inviato per via di terra. Il lavoro di Giuseppe Maria Pira sulla storia di Oneglia, edito a Genova nel 1847⁴, oltre a riportare le quantità di olio prodotto da ciascun centro dell'antico Principato di Oneglia, Maro e Prelà, ricorda il traffico di olio con il Piemonte effettuato anche dai piccoli paesi dell'entroterra, come Villa Guardia o Villa Viani. In questo periodo, proprio nei piccoli



Mola in colombino

centri dell'entroterra si assiste ad un diffuso fenomeno di costruzione di nuovi frantoi ad acqua.

Nella seconda metà del XIX secolo si verifica un grande sviluppo dell'industria olearia anche grazie alla riduzione dei dazi. L'esportazione di olio è favorita dall'abbassamento dei dazi imposti sull'importazione da vari paesi europei. Si sono intanto consolidate alcune ditte o "ragioni" di produttori ed esportatori, situati nelle maggiori città. Si tratta di aziende medio-piccole, ma in grado di movimentare una notevole quantità di merce.

Nella prima parte del XX secolo, le vicende della prima e della seconda guerra mondiale incidono anche sulla produzione e sulla commercializzazione dell'olio. Dopo le drammatiche vicende legate alla seconda guerra mondiale ed il crollo dei prezzi nel corso del dopoguerra, le superfici coltivate sono andate via via riducendosi, ma i nostri vecchi ulivi hanno continuato a produrre un olio eccellente e pregiatissimo.

All'inizio degli anni Settanta, l'introduzione delle reti in plastica ha permesso la sostituzione del faticoso lavoro delle raccogliatrici, generalmente giovani donne provenienti da zone montane ove non erano presenti coltivazioni olivicole o dalla zona di Sassello in provincia di Savona, da cui il nome di "Sasseline" o più genericamente "Uriverè".

Lo sviluppo dei frantoi

Prima della costruzione dei frantoi, le olive venivano pressate in una sorta di sacco. Con la realizzazione dei frantoi, di cui si ha notizia prima dell'anno Mille, il frutto veniva tritato mediante macine azionate a braccia o azionate dalla forza degli animali, soprattutto dei buoi (frantoi a sangue). Si trattava di un meccanismo costituito da una pila rotonda ove erano contenute le olive ed una mola di pietra di circa quattro quintali che girava attorno ad un asse centrale collegato ad un giogo che veniva imposto al bue in una pista rotonda. Da qui, pare, derivi il nome "gumbu": "*Imponere iugum bubus*", mettere il giogo ai buoi, che si trasformò in "*lugum bubus*" e ancora, perdendo le iniziali nel dialetto, divenne "gumbu"⁵.

Con l'introduzione della ruota idraulica portata dagli Arabi in Sicilia e Spagna verso l'XI secolo, vennero costruite le dighe con grande maestria che raccoglievano l'acqua di rivi, si scavarono canali chiamati "bealere o beudi" a fianco dei torrenti per incanalare l'acqua in cascata sulla ruota del mulino, così da sviluppare la potenza necessaria a mettere in moto la macina. I frantoi ad acqua costituirono una grande innovazione e presero a poco a poco il posto dei frantoi a sangue.

I frantoi distribuiti lungo il corso dei torrenti e dei ruscelli, sono stati al centro di vertenze giudiziarie durate secoli. I nobili, infatti, vantavano diritti di proprietà sulle acque dei torrenti e pretendevano che nessuno facesse deviazioni di acqua né fossero impiantati edifici senza il loro consenso. Gli abitanti resistettero al sopruso, protestarono e sostennero disperate contese giudiziarie per affermare che prima della costruzione degli edifici da grano e da olio già esistevano le "bealere" per innaffiare orti, prati e vigne, e che erano sempre stati usati a macinare il grano e frangere le olive ove

ritenevano.

Attorno al 1717 Pietro Vincenzo Mela⁶, di famiglia originaria di Ville San Pietro ma nato a Porto Maurizio nel 1689 e stabilitosi a Dolcedo, ideò un'importante innovazione tecnica, consistente nella lavatura delle sanse attraverso un sistema di vasche di decantazione. Con questo procedimento, si poteva ricavare circa il 5% in più di olio, anche se di minor qualità, dalla polpa residua della spremitura delle olive.

Nonostante nel corso del tempo l'introduzione di rilevanti innovazioni tecniche avessero portato ad una più efficace estrazione dell'olio dal frutto, è stata però l'energia elettrica all'inizio del XX secolo a segnare il vero e proprio cambiamento nei modi, nei tempi di lavorazione e nella quantità produttiva ottenuta.

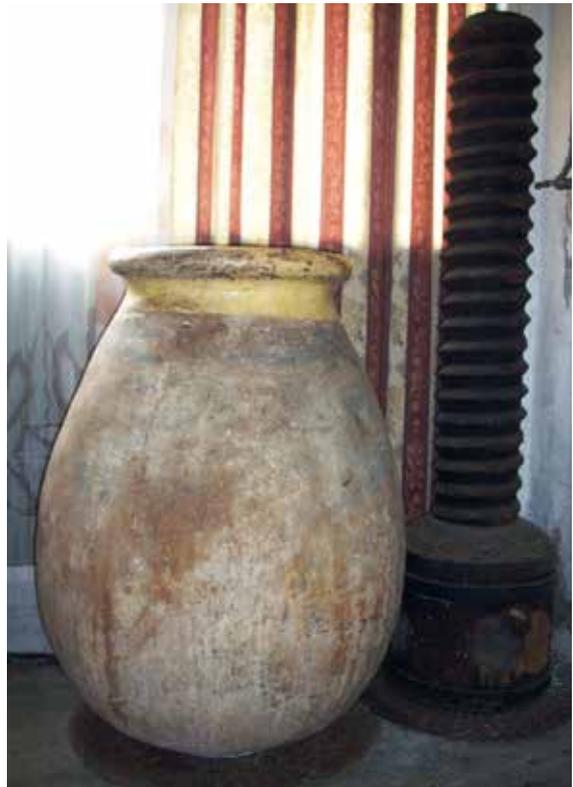
Negli ultimi decenni, inoltre, il radicale rinnovamento degli impianti ha cambiato totalmente le caratteristiche dei frantoi e il sistema di estrazione del prezioso "oro giallo".

L'olio: usi e significati

Nell'antichità l'olio di oliva non serviva soltanto come condimento, ma veniva impiegato soprattutto per la preparazione di unguenti, balsami e profumi.

Nella tradizione cristiana, da secoli, l'olio viene utilizzato per la celebrazione di alcuni Sacramenti come la Cresima e l'Estrema Unzione o in occasione dell'ordinamento sacerdotale.

Sempre in ambito sacro, l'olio di oliva veniva utilizzato per mantenere accese le lampade all'interno delle chiese. A tal proposito, è documentato in uno scritto riguardante la storia di Caravonica che *"Nei tempi che un ramo dei marchesi Ceva padroneggiava in Caravonica e si stava costruendo nelle vicinanze del castello l'oratorio di S. Pietro Martire cioè nell'anno 1600. Questo marchese per sua volontà all'oratorio stesso un legato portante l'annua di lire trenta per la provvista dell'olio nella lampada presso l'Altare Maggiore affinché fosse tenuta accesa quotidianamente..."*⁷. Così come pure, sempre a Caravonica, la signora Anna Maria Felice Tomatis, morta nel 1757, lasciò al Santuario di N.S. delle Vigne alcune terre, oggetti d'apparato e vestuari per i sacerdoti, nonché l'olio per il mantenimento di una lampada nello stesso Santuario



Giara con vite di legno

“perché sia tenuta accesa in perpetuo giorno e notte” .

In ambito domestico, un importante uso dell'olio, sopravvissuto fino ai primi decenni del Novecento, riguarda l'alimentazione dei “lumi a olio”, utilizzati nelle case, nei frantoi e in ogni altro ambiente di lavoro.

Si pensi, del resto, che la stessa Lanterna di Genova, installata sulla preesistente torre di Capo Faro nel 1326 per orientare i naviganti nelle notti buie, era alimentata ad olio di oliva!

Ricordi di un vecchio frantoiano

La storia delle olive a partire dagli anni Trenta del Novecento è parte indelebile dei miei ricordi. Ho ancora nella mente un'annata eccezionale, quella del 1941.

Mio padre lavorava sodo nel frantoio, a Caravonica, e io andavo con lui con l'intenzione di aiutarlo, ma per la mia giovane età non potevo fare granché, dato che ogni operazione comportava notevole forza e molta fatica poiché si faceva tutto quanto a mano. Si caricava la pila di olive, si azionava la mola di pietra colombina e quando le olive erano macinate, con una larga zappa si mettevano in un carrello chiamato *barastru* e da lì venivano disposte nei fistoli, in dialetto *surtin*, che erano poi sistemati uno sopra l'altro per la spremitura sotto il torchio.

Ero allora sui quattordici anni e avevo avuto modo di osservare un lavoro che avrei potuto fare, cioè operare con la *lecca* nel raccogliere l'olio chiaro che veniva diviso dalla *lia* (acqua di vegetazione). In quell'attività, in effetti, riuscivo bene, grazie alle istruzioni di mio padre. In questo modo, per lui era un lavoro in meno da fare!

Non era molto faticoso: con la *lecca*, si prendevano circa tre etti di olio alla volta, di più non si poteva in quanto con una quantità superiore c'era il rischio che si inclinasse e si intorbidesse l'olio, con la conseguenza di dover utilizzare acqua calda per separare di nuovo il tutto.

Ricordo che d'inverno, a sera, quando faceva buio presto, il paese non era ancora illuminato dalla corrente elettrica, sicché mi ritrovavo a raccogliere l'olio con la *lecca* al chiaro della luce che faceva il nostro lume ad olio.

Note

- 1 Il testo è citato nell'opera di A. Mela, *La Valle del Maro*, Tipografia S. Paolo, Francavilla al Mare, 1972.
- 2 Cfr. G. De Moro, *Porto Maurizio fra aristocrazia e rivoluzione (1700-1801)*, pp. 70-71.
- 3 A. Gandolfo, *La provincia di Imperia*, Vol. 1, Blu Edizioni, Torino, 2005.
- 4 G.M. Pira, *Storia della città e principato di Oneglia*, Ferrando, Genova, 1847.
- 5 E. Ferrua Magliani - A. Mela, *Pietralata. Un castello ed un contado*, Casabianca, Sanremo, 1982.
- 6 Cfr. A. Mela, *cit.*
- 7 Così riportato in uno scritto della famiglia Gandolfi di Caravonica, dal titolo “Breve storia del paesello di Caravonica”, di cui una copia è nella disponibilità di chi scrive.

Le vigne di Caravonica: la singolare isola in un mare di oliveti

di Alessandro GIACOBBE

Non è facile parlare di Caravonica e non è facile parlare del suo paesaggio, in rapporto ad una condizione storica del paesaggio davvero singolare. Singolare perché la valle Impero, la sua parte iniziale del bacino imbrifero costituito dalle valli del Maro e del rio Trexenda e tutte le vallecole tributarie sono contraddistinte da una destinazione territoriale olivata evidentemente spinta. Una spinta che ha generato un terrazzamento intensivo totalizzante, capace di coinvolgere ettari di terreno espandendosi tra le zone umide e i boschi termofili. Senza dimenticare il seminativo ormai pressoché scomparso, appare evidente che oltre all'oliveto, dal XVI al XX secolo, la cultura agricola abbia ridotto i suoi spazi di occupazione. Ci sono gli orti, fondamentali nella sussistenza familiare, cardini in ogni caso di qualcosa che oggi è ancora passione familiare. Per non sprecare spazio, magari utilizzando pietre forate fuori terrazzamento per allocare pali da vigna (carasse), c'erano e ci sono anche le viti. Aree vitate intensive, però, sono cosa rara. Non è raro imbattersi nella toponomastica legata alla vigna. Però magari oggi occupata da olivi, ai limiti, appunto da orti. Ecco perché Caravonica, con i suoi spazi vitati, appare singolare nella sua particolare unicità. Non bordura d'orto, non coltura promiscua, ma vigna, vigna in successione, su terrazzamenti più estesi di quelli olivati. Vigna già intesa in senso ligure, stando alle ricerche già intraprese in precedenza¹. Dunque alcuni postulati: varietà ampelografica intesa come biodiversità. La vigna ligure tradizionale è spesso un insieme di vitigni di varia natura e provenienza. Simbolo di quella cultura di scambio e confronto tipica di un'area di confronto mediterraneo. Patria di vini "nostrali" di pronta beva, freschi, dissetanti, aciduli, quasi mangerecci. Spesso di colore non definito, proprio perché frutto di uvaggi alquanto variegati. Vigna





tradizionale anche come capacità e passione nel coltivo. Virgilio Pronzati, del resto, afferma (fonte orale): “vedo un ligure bravo vignaiolo e meno bravo nelle pratiche di cantina”. Peraltro, chi scrive, ricorda bene il “vino di Caravonica” presentato come qualcosa di particolare, di speciale in un contesto che privilegia l’olivo. Ed il ricordo corre a vini dolci, probabilmente dovuti all’impiego di moscati e malvasia.

Il problema di fondo è però: perché vigna a Caravonica. Quale vigna, come “vigna”.

La cultura ampelografica ligure ha tempi lunghissimi. Preromani, almeno, come provano gli studi di Daniele Arobba². La vigna emerge nel contesto della coltivazione promiscua del Medioevo ligure, tra seminativi a cereali, pochi olivi e colture ortive.

Palme e agrumi a livello costiero. Tutti gli Statuti medievali della Liguria annoverano molti capitoli legati all’uva ed a quanto serve alla sua coltura, siano pali da vigna o canne. Oggi entrare in un canneto e trarne canne è un atto quasi benemerito, per necessità di pulizia e totale libertà di azione. Ai tempi in cui il filo di ferro era merce rara e il canneto era necessario al sostegno dei tralci, entrare in un canneto altrui era una di quelle cose da non farsi.

Dunque Caravonica rappresenta un’isola vignata in un mare di olivi. La cultura agricola è quella che muta più lentamente. Le novità si fanno strada con difficoltà. Abbandonare una posizione emergente, un costone vocato alla vite doveva essere visto come sacrilegio di fronte alla preponderanza dell’oliveto dal XVI secolo in avanti.

Un interessante confronto storico si può istituire in relazione ai processi fondativi collegati al santuario della Madonna delle Vigne. Luogo che “sacralizza” l’attività umana della messa a coltura. Negli studi di Calzamiglia in relazione a questo edificio religioso, analizzando il suo ampliamento nel corso del tempo, emergono citazioni interessanti. Ad esempio, la fondazione di una cappellania in data 3 settembre 1604 in atto del notaio Stefano Acquarone comprendeva un beneficio per il cappellano che annoverava tra i terreni anche quelli di Vineata e quello di Vigna Vecchia³.

Vero è che alquanto più tardi, chi si è occupato, finalmente, di statistica produttiva in merito alla Liguria occidentale, ha fornito immagini complesse.

Chabrol, in quanto prefetto del dipartimento di Montenotte, scrive ad inizio Ottocento, ed ha dei notevoli consiglieri che sicuramente conoscevano le vigne e le olive liguri, come il Piccone, il Gallesio ed il Bianchi⁴.

Tra le fonti utilizzate da Chabrol vi è sicuramente una documentazione molto dettagliata relativa a dati agricoli o generalmente territoriali e produttivi oggi conservata in Archivio di Stato di Savona. Redatta comune per comune, è datata al 1807 e frutto di una più che probabile copia – regesto unitaria di tipo statistico. Ovvero più di un contributo di mani diverse è stato poi riportato in scheda da una sola mano⁵.

È possibile dunque osservare che Caravonica produceva 130 quintali di vino e però necessitava di 806 quintali per l'approvvigionamento locale, per cui importava 670 quintali di vino. Non dimentichiamo che il territorio di Caravonica dovrebbe stimarsi su circa 5 km quadrati di territorio. Il confronto con i centri vicini è interessante:

Lucinasco, patria olearia, produceva 160 quintali di vino e ne aveva bisogno di 840, era dunque in situazione deficitaria, pur avendo una produzione vicina a quella di Caravonica. Lucinasco lavora su di un territorio di circa 8 km quadrati.

Spicca piuttosto il dato di Aurigo e Poggialto, che vede una produzione di ben 540 quintali di vino su di un fabbisogno di 960. Importa 420 quintali di vino. Lavora su di un territorio che è il doppio di quello di Caravonica, ma produceva tre volte tanto.

In base a dati come questi si potrebbe postulare che la cura della vigna ad inizio XIX secolo era ancora ben viva nel contesto dell'alta valle Impero, anche se non sufficiente al fabbisogno locale. E che Aurigo doveva avere una posizione di prevalenza, peraltro persa nel tempo come nei centri limitrofi. L'olivo ha vinto, tranne che a Caravonica. Dove vince sì, ma la vigna resiste.

Ne sarebbe prova continuativa la testimonianza del Casalis⁶, che va considerata tanto per Caravonica quanto per il vicino ambito di San Bartolomeo ed Arzeno.

Nel caso di Caravonica l'oliveto è considerata coltura prevalente, cui seguono quella del grano e la produzione di vino.

Per San Bartolomeo ed Arzeno il ventaglio produttivo è ancora più ampio, giungen-





do fino a ghiande, funghi e frutta, anche se a capo della considerazione vi sono olivo, grano e vino. In ogni caso la vite non ha una prevalenza specifica.

Comunque la vigna, a Caravonica, oltrepassa il "secolo dell'olio di oliva", l'Ottocento, ma vive sicuramente un momento di crisi vera con la fillossera, presente in Liguria occidentale dal 1880⁷.

La ripresa della vigna non è facile. Appare interessante un resoconto presentato in data 9 febbraio 1902 dalla Commissione Censuaria di Caravonica, a margine delle operazioni di formazione ed analisi delle rendite catastali⁸.

Ci sono toponimi legati alla vigna tra quelli relativi alle regioni più fertili: Vigne, Airole, Vigne Ginatta, Acquafredda, ma si dice di poco vigneto. In altra fonte (riferimento a nota 7), ovvero gli appunti sull'istituzione di qualità e

classi di seminativi e seminativi irrigui per l'applicazione della legge sulla fillossera (2 maggio 1907), Circondario di Porto Maurizio si parla di vigneti in regione Peiran che "godono di terreni migliorati. In quella regione non vi sono che vigneti".

Si può allora passare all'analisi delle Tavole Censuarie⁹, le quali restituiscono una immagine "a macchia di leopardo". Databili entro il 1940, le tavole comprendono informazioni relative a particelle, nome della regione, coltura, ampiezza ed estimo censuario. Per Caravonica, nello specifico, si hanno quattro categorie di oliveti, mentre il vigneto presenta una categoria unica. Al fine della valutazione economica o estimo catastale delle singole proprietà, viene formato un sistema di valutazione dei terreni in categorie. Le categorie possono essere unica o fino a quattro. Ovviamente la maggiore o minore importanza di un tipo di impiego del suolo determina una moltiplicazione di categorie. Ne consegue che l'olivicoltura, al momento, aveva un evidente rilievo per Caravonica, mentre il vigneto sembra essere cosa indubbiamente limitata. Non è poi così per l'ambito di Caravonica presente nelle tavole di Arzeno-Cesio, dato che in questo caso l'oliveto è suddiviso in tre categorie di merito ed il vigneto in due, le quali seguono il medesimo andamento di valutazione dell'oliveto. Si è alla pari, insomma.

Le aree in cui sono collocati i vigneti, le cui dimensioni sono comunque piuttosto ampie. Va altresì detto che la fillossera poteva aver lasciato un segno indelebile e alcuni vigneti potevano essere stati convertiti in seminativi. I seminativi di vario tipo, ivi comprendendo gli orti, sono basilari nel contesto locale. Lo erano ancor più un tempo ed oggi sono andati sparendo, a vantaggio, peraltro, dell'espansione dei boschi. Entro i quali non è infrequente rinvenire i terrazzamenti antichi.

Dunque, leggendo rigo a rigo le tavole censuarie di Caravonica, si trovano vigneti in Case Soprane, Recchiole, Riva, Rivarò, Chiavardino, Matté. Procedendo nel contesto di Arzeno-Cesio, ecco in Sotti, Toppie, Cianetto, Fasce Noce, Aia Vecchia, Maurengo, Piane, Poggio, Zotte, Baello o Sant'Anna e Campassi.

Leggendo questi toponimi emergono chiaramente le definizioni di origine geologica (Poggio, Piane, Zotte e Sotti, Cianetto, Riva), ma anche quelle relative all'azione antropica (Fasce per il terrazzamento) e colture specifiche, dalla Noce ai "campi", che possono indicare un seminativo. Le "Toppie" indicano però un chiaro sistema di gestione della vigna a pergolato¹⁰ e dunque una esistenza perdurante.

L'area di Arzeno appare peraltro estesa in ragione di una partizione territoriale specifica di comune autonomo aggregato a Cesio nel 1929.

A questo punto conviene procedere proprio a livello memoriale. La fonte orale, la memoria del palato hanno i loro valori. La realtà fillosserica, apparsa in Liguria, e proprio nel Ponente ligure, fin dal 1880, ha reso problematica una coltivazione già di per sé minacciata dall'espansione olivicola. In ogni caso la massima espansione possibile dell'olivo coincide con la ripresa della viticoltura in fase postfillosserica, tra le due guerre. L'olivo inizia un arretramento limitato ancorché "fisiologico". Una dimensione ancora non ben studiata, in cui la battaglia contro la mosca olearia, poi una infezione nota allora come "fletotripide"¹¹ e non ultima la necessità di legna causata dalle crisi belliche, la quale ha costretto all'espianto, addirittura, di alberi nelle aree meno vantaggiose.





Di fatto, almeno a Caravonica, il vigneto riprende vita concentrandosi nelle aree già maggiormente vocate.

Il fine ultimo sarebbe stato quello di avere, ricorda Gianni Massa, quello di poter vendere il surplus produttivo. Una sovrapproduzione che però non era quasi mai. Infatti la ricerca agricola andava verso la quantità produttiva e non verso la qualità. Dunque compresenza di vitigni ad alta resa e a difficile maturazione, considerando, con il senno di poi, gli andamenti climatici prima della fine del XX secolo.

Sempre la testimonianza di Gianni Massa è importante per la memoria dell'introduzione di un vitigno detto Piscetta: "Tanta la produzione, ma la gradazione povera...produzione con quantità elevatissime, rosso pallido,

gradazione attorno ai 9 - 10 vol. alcolico...". Di fatto un vitigno che non aveva un reale valore commerciale e poteva soddisfare i palati locali. Molto assetati, a quanto pare. Per un Vin de soif, si direbbe in Francia¹². Ne consegue un ulteriore fenomeno per la diversificazione, con l'impianto di vitigni ad oggi compresi nella DOC Riviera Ligure di Ponente (le DOC vanno a diventare DOP, ma la sostanza è la medesima). Si parla del varietale autoctono Pigato, del Vermentino, del Rossese (non Dolceacqua, però). Due ettari di vigna vengono messi a coltura dal signor Viani patron delle omonime autolinee, una realtà di sicuro guadagno durante l'Italia del boom economico, ma ancora poco automobilistica. Si parla di Rossese, di parla di premi come la Douja d'Or, si parla di ingresso nel mondo della certificazione. Permane in ogni caso la difficoltà di vinificazione, legata tanto alle esposizioni quanto, a parere di chi scrive, alle pratiche di cantina. Sempre chi scrive ha memoria della coltivazione di Francesco Piana in regione Vigne Vecchie: tanto Dolcetto, ma anche una produzione a me, giovanissimo, allora più magica che ignota, di un vino ottenuto forse da moscato, dolce e adatto a fine pasto, una sorta di vino "da meditazione" ante litteram come avrebbe riferito Veronelli e comunque capace di accompagnare le torte paesane delle feste: i pan di spagna con glassa decorata, le crostate, le bugie¹³. In effetti, ne arrivava in casa una preziosa bottiglia ad ogni festa comandata. Le difficoltà di vinificazione, come detto,

sono da porsi in rapporto alla variabilità produttiva, alla estrema biodiversità presente nelle vigne locali, con uvaggi non sempre centrati e poi alle tecniche ed ai metodi in cantina. Se poi si parla di ulteriori affezioni della vigna, come la cosiddetta Tignoletta della Vite, ecco che l'impianto dell'olivo si ripropone. Olivo perché bisognoso di minor cura ed in relazione ad una ripresa del valore oggettivo della drupa, in forza della nascita della DOP Riviera Ligure.

La memoria di Gianni Massa è recente: "Nel 1999 il sottoscritto ha iniziato a comperare i vigneti abbandonati (la prima è proprio la vigna Viani) a costruire i muri di contenimento per rendere le "fasce" lavorabili con i mezzi meccanici, pochissimi (uno o due) hanno reimpiantato le viti, io ho continuato ed ora ho recuperato più di 5 ettari, gradatamente entrano in produzione, ed ogni anno aggiungo altri terreni, produciamo i vini Pigato, Vermentino e Rossese ed ora abbiamo inserito anche la Granaccia, ulteriore vitigno a bacca nera destinato all'Indicazione Geografia Tipica "Terrazze dell'Imperiese" a scapito dell'Ormeasco, dato che il disciplinare della DOP omomima non comprende il territorio della valle del rio Trexenda". Si deve peraltro sottolineare che chi porta questa testimonianza dispone di strutture di vinificazione moderne e non di oscure cantine ove la gromma di antichi legni poteva conferire retrogusti quanto meno problematici alla produzione. Rimane anche però il dato, da conservare, di una notevole biodiversità propria della viticoltura ligure, che non è confinabile entro i soli disciplinari, ma è varietà collegata alla volontà di avere produzione e vino per ogni occasione. Per questo non si può dimenticare chi ha gestito vigne con spettacolari presenze del Cinsault (Sinceur) o della Barbarossa, che, quando giunge a maturazione, dà le sue soddisfazioni. Così come visitare il resistente paesaggio vitato di Caravonica.

Note

- 1 A. CARASSALE, A. GIACOBBE, M. FEOLA, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure*, Arma di Taggia, 2008, nota 27 di pp.22-23. M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, in «Atti della società ligure di storia patria», XII, f. II, pp. 203-360. P. STARA, *Il discorso del vino*, Milano 2013. M. CASSIOLI, *Diffusione della vite e commercio del vino nell'estremo Ponente ligure: la val Nervia nei secoli XI-XVI*, in A. CARASSALE, L. LO BASSO (a cura di), *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai giorni nostri*, Ventimiglia 2014, pp. 137-148. In merito all'aggregato, si attendono studi ancora di Alessandro Carassale, ma una segnalazione evidente è in P. GUGLIELMOTTI, *Ricerche sull'organizzazione del territorio nella Liguria medievale*, Firenze 2005, n. 30 di p. 91.
- 2 **MANCA NOTA**
- 3 L.L. CALZAMIGLIA, *Le strade di Maria. Santuari mariani nella Liguria occidentale ... dove fede, storia ed arte si fondono in tutt'uno*, Imperia, 1988, p.34.
- 4 G. CHABROL DE VOLVIC, *Statistica delle provincie di Savona, di Oneglia, di Acqui e di parte della provincia di Mondovì, che formavano il dipartimento di Montenotte* a cura di G. ASSERETO, 2 voll., Savona, Comune di Savona, 1994, vol. I, pp.251.
- 5 Archivio di Stato di Savona, Dipartimento di Montenotte, faldoni 54/55.
- 6 G. CASALIS, *Le antiche province di Oneglia e Sanremo*, in ID., *Dizionario geografico storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, vol. XXIII, Torino, 1853; nuova ed. con introd. di Giovanni Assereto, Savona, 1995, pp.34 e 220. Il Casalis è statistico e descrittore degli Stati del Regno di Sardegna a ridosso della vicenda unitaria italiana. Sostenuto da quanto lasciato dall'amministrazione francese, disponeva spesso di validi informatori sul territorio.
- 7 A. CARASSALE, *Problemi e prospettive della vitivinicoltura nella Provincia di Porto Maurizio (1860-1923)*, in A. CARASSALE, L. LO BASSO (a cura di), *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni*, Studi in memoria di Giovanni Rebora, Ventimiglia 2014, pp. 109-131

- 8 Archivio di Stato di Imperia, Catasto, Commissione Censuaria Centrale, scatola 20
Giunta Tecnica del Catasto della Provincia di Porto Maurizio, Comune di Caravonica, Questionario della Commissione Censuaria Comunale
- 9 ARCHIVIO DI STATO DI IMPERIA, Fondo Catasto, *tavole censuarie*, Caravonica n.27, Arzeno Cesio (Caravonica, n.8)
Il fondo Catasto in Archivio di Stato di Imperia si pone in relazione con il catasto particellare del Regno d'Italia. Il contesto nasce nel 1886 con L. 3682/1886: Legge Messedeglia o Legge della perequazione fondiaria. Con questa legge nasce il catasto unico italiano, il Nuovo Catasto Geometrico Particellare, e in particolare vengono istituiti il Nuovo Catasto Terreni (N.C.T.), che sostituisce i vecchi catasti preunitari, e il Catasto Edilizio Urbano (C.E.U.), che è l'evoluzione del Catasto Urbano del 1877. L'aspetto "rivoluzionario" di questa legge è l'istituzione del N.C.T. per l'accertamento della proprietà immobiliare e la tenuta in evidenza delle sue mutazioni: viene infatti affrontato alla radice il problema della diversità dei catasti precedenti e della conseguente sperequazione fondiaria (per questo motivo la legge è nota anche come Legge della Perequazione Fondiaria): con un catasto unico per tutto il territorio nazionale vengono infatti eliminate tutte le disomogeneità viste in precedenza. Il Nuovo Catasto Geometrico Particellare presenta le seguenti caratteristiche: ha la registrazione dei terreni separata dalla registrazione dei fabbricati; è di tipo geometrico particellare; per quanto riguarda l'aspetto fiscale, viene fissato un reddito imponibile per ettaro (tariffa), da determinare su qualità di coltura e classi di produttività tipo e da applicare poi alle singole particelle. La determinazione delle tariffe viene effettuata non su aziende reali ma su aziende (e particelle) di tipo astratto, sulla base della produzione totale lorda e facendo riferimento al periodo 1874-1886. I censori di provenienza esterna dimostrano perizia ed attenzione, sono svincolati da pressioni locali e di fatto sembrano essere gli eredi dei commissari censori attivi ad esempio nel Lombardo-Veneto in rapporto alla formazione di catasti preunitari.
- L'operato dei commissari censuari in questo caso si collega alle fonti quali Commissioni Censuarie e documentazione redatta dai commissari stessi (vedi oltre).
- Le tavole censuarie rivestono interesse per la notazione dei nomi di regione affiancati alla particella e per la definizione della destinazione culturale classificata in categorie di merito (e dunque di valutazione economica a scopi fiscali).
- 10 S. APROSIO, *Vocabolario ligure storico-bibliografico. Sec.X-XX*, parte II, volgare e dialetto, vol.2, Savona, 2003, p. 590-
- 11 Chi scrive sta conducendo una ricerca in merito alla ricostruzione del paesaggio del territorio di San Biagio della Cima nel quadro del progetto "Parco Francesco Biamonti. Dal Paese al Paesaggio". In Archivio Storico Comunale di San Biagio della Cima, sezione deposito, Faldone 55 si trova un "Fascicolo relativo alle malattie degli olivi: tagli e danni da fleotripide, 1917-1920".
- 12 Un vitigno Pisciarola è stato individuato in A.CARASSALE, A.GIACOBBE, M.FEOLA, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure*, Arma di Taggia, 2008, p.149, con caratteri simili alla Piscetta.
- 13 Ringrazio Silvia Piana per la segnalazione. E per le bevute nelle ricorrenze.

AGENZIA @
disbrigo pratiche e servizi al cittadino



Via Torino, 55 - Pontedassio (IM) - Cell. 328.036.70.87

Come una filosofia di vita diventa metodo di un'azienda di successo

di Laura MARVALDI

L'azienda Tallone nasce nel 1951 dalla famiglia Tallone Luigi: è da lì che dobbiamo partire per conoscere questa importante realtà del nostro territorio.

E' la famiglia il punto di forza - oggi potremmo dire le famiglie - allora un nucleo composto da madre Carmelina, padre Luigi, nonna Marina, i figli: Luciano ed Alfonso.

Luciano nasce durante la guerra e all'epoca dell'inizio dell'attività è un brillante scolaro e non disdegna di aiutare, nei pomeriggi liberi il padre.

Più tardi Alfonso seguirà le stesse orme.

Capaci di giocare, di essere ragazzi del loro tempo senza mai trascurare gli impegni.

Giovanotti, parte integrante del tessuto del paese, allora come oggi, sempre presenti alle feste che si svolgono a Borgomaro.

In casa avevano imparato il rispetto delle persone e degli impegni.

Questa la prima regola, poi l'amore per il prossimo.

Due qualità che Luigi "Gigin" e Carmelina "Carmè" hanno sempre praticato ed insegnato ai loro figli. Il rispetto del cibo era una scelta portata avanti con precisa volontà dalla nonna Marina, madre di Luigi, che in casa aveva il ruolo di cuoca e di aiuto per Carmelina, impegnata a fianco del marito nel lavoro richiesto dall'allevamento.

Luigi si occupava di vendere i prodotti, di sovrintendere alla produzione ed il resto del lavoro lo svolgeva Carmelina.

Potremmo definire Luigi un filosofo contadino, ricco di conoscenze e sempre pronto a documentarsi per operare scelte di qualità nel suo lavoro. Ma è con i figli Luciano e Alfonso, che l'azienda decolla.

Inizia una fortunata serie di aperture di negozi;





prima Luciano, poi Alfonso si avviano a vendere i loro prodotti, il contatto con il pubblico, l'ottenere conferme dalle loro scelte, diventa predominante nel lavoro. Contestualmente Luciano inizia i suoi viaggi bisettimanali Borgomaro - Cuneo alla ricerca dei migliori capi da vendere nei negozi, che intanto si moltiplicano. Erano anni in cui l'attenzione per

il cibo non era così esasperata, era il primo dopoguerra, anni in cui l'obbiettivo era la mitica fettina nel piatto.

Ma per i fratelli Tallone questo non basta, occorre continuare a cercare la qualità.

Si sposano con Angela e Maura che condividono in pieno i loro valori, donne di aiuto nel lavoro e nella ricerca della qualità. Ieri e oggi.

Nascono le figlie che crescono come tutti i giovani di Borgomaro: compagnie, scuola, amici, università, ambiente sano, sempre con la scelta della coerenza nei valori.

Si alza alle quattro due volte alla settimana Luciano per andare al mercato di Cuneo e poter operare la prima scelta del bestiame.

Alfonso non dorme molto di più: deve controllare che venga mantenuta la qualità del prodotto in ogni fase della lavorazione, sino alla vendita al consumatore finale.

I clienti rispondono alle loro attenzioni ed i fatturati crescono.

Ormai l'allevamento di polli, motore del tutto, non esiste più.

Una trentina d'anni fa la collaborazione con la società Arimondo apre nuovi spazi all'azienda, che, pronta a raccogliere le occasioni, le sfrutta al massimo per meglio operare in questo settore.

Mantenendo la filosofia a loro congeniale, i fratelli Tallone investono in uno stabilimento produttivo di confezionamento e, rimanendo legati alle loro radici, lo realizzano a Borgomaro, dove era ubicato l'allevamento di polli.

Continua l'amore per il loro lavoro, quella molla che fa investire la maggior parte degli utili in azienda.

Progettano la nuova struttura, i volumi sono aumentati e, volendo mantenere la qualità, occorre un ampliamento.



Intanto l'inserimento delle figlie, Tiziana, Patrizia e Rossana porta nuova linfa e l'attenzione alle novità tecnologiche aumenta.

A malincuore lasciano il posto dove tutto è nato, ma servono nuovi spazi e la scelta è obbligata.

Nel novembre 2014 il nuovo stabilimento di lavorazione e commercio carni è pronto.

Nella modernissima struttura dotata dei più

innovativi metodi di controllo temperatura ed ambiente, troviamo da un lato le macchine di confezionamento più attuali che il mercato possa offrire, dall'altro le ragazze che cuciono la cima con ago e filo e Alfonso che prepara il suo prosciutto " Cotto da noi" legandolo a mano.

Viaggiando in questa linea di futuro e tradizioni, oggi si producono circa 150 referenze tra prodotti pronti da cuocere ed altri solo da gustare.

Sempre mantenendo standard di qualità altissimi senza dimenticare il prezzo, che deve essere accessibile alla maggior parte di consumatori, l'azienda Tallone vanta 15 punti vendita e circa 120 dipendenti. Il tutto partendo da un piccolo allevamento di polli gestito dalla mamma e dal papà.

Operazioni oculate, scelta dei tempi, rispetto della qualità, senso imprenditoriale, tutto si fonde e l'ingresso delle figlie fa sperare che prosegua nel tempo, con gli stessi caratteri e la stessa volontà.

Intanto a segnalare il fattivo contributo della nuova generazione, a marzo 2016, è stato aperto un nuovo punto vendita adiacente allo stabilimento di lavorazione.

Ottimizzare è la parola d'ordine: il tempo, il lavoro, le conoscenze del prodotto, tutto deve essere usato per produrre ottima qualità abbassando i costi: è così che viene garantito il miglior prezzo.

Ecco, questa è un'azienda nata e cresciuta nel nostro territorio e che meglio rappresenta la capacità di espandersi verso la costa mantenendo saldi i suoi valori.

Come spesso avviene, tutto nasce a monte e poi, scorre, diramandosi in tanti rivoli verso il mare.

Così, l'onestà insegnata in famiglia, la laboriosità e un guizzo d'ingegno hanno trasformato nel tempo questa piccola realtà in una bella scommessa imprenditoriale ed in una promessa di sviluppo di posti di lavoro e quindi di benessere per tutta la nostra Valle Impero e non solo.

Le radici appese alle pareti

Dal marzo 2016 è operativo accanto al deposito "il Negozio di Tallone" un punto vendita diretta al pubblico.

Anche qui si ritrovano le linee guida dei Tallone.

Modernità, ambiente accogliente, banchi frigo con convenienti confezioni famiglia e la qualità che da





sempre li contraddistingue.

Le radici piantate nel profondo del passato permettono alla pianta di proiettarsi con sicurezza nel futuro: questo spirito lo si respira nel nuovo punto vendita. Alle pareti foto degli anni cinquanta chiuse in una moderna cornice ad ottagono, sono Carmelina, Luciano e Alfonso. Dal portamento fiero della donna si intuisce che può contare sul lavoro della sua famiglia: i ragazzi, al suo fianco, sapranno seguire le tracce del padre e della madre, ripresi nell'altra foto mentre guardano verso il futuro.

Solidità e certezze: ecco il pane che ha fatto crescere fratelli Tallone.

In cima ad un poggio che guarda verso il mare e si apre sulla Valle Impero, la strada per raggiungerlo è di fronte ai capannoni dell'RT, modernità e campagna silente intorno.

Bastano cento metri di strada per respirare l'aria tranquilla e paciosa del nostro entroterra.

Sia il cibo pronto per essere solo cucinato, sia i cibi cotti sono una scelta di qualità che spazia tra la tradizione e ciò che di nuovo si cucina oggi.

L'accoglienza è sempre fatta con un sorriso, la competenza ha radici antiche.

Spesso un gagliardetto di animali premiati alle varie fiere (il bue grasso su tutte) sventola in qualche angolo del macello: l'orgoglio di scegliere la bestia più bella è quello che porta ancora oggi Luciano a partire per Cuneo, anche se oggi non è più solo, ma porta con sé suo genere per trasmettergli il bagaglio di conoscenze.

I tavolini fanno sperare chi entra in un futuro fatto di assaggi sul posto.

La luce che filtra dalle ampie vetrate si

riflette nell'ambiente che rimanda pensieri sereni.
Anche la scelta dei prodotti, se si chiede, è guidata,
con estrema professionalità e gentilezza.

Obbiettivo raggiunto?

Noi crediamo punto di transito verso altri traguardi
sempre guidati dal filo rosso che accomuna tutti i
passaggi.

*"Qualità, rispetto degli uomini, del cibo e delle scelte di
ognuno e su tutto amore per il lavoro, amore per la pro-
pria azienda e per la propria terra, l'energia a costo zero che fa ruotare il mondo".*



Villa Viani

di Pietro GANDOLFO







Ville San Sebastiano

di Pietro GANDOLFO







Da Borgoratto e Caravonica alla ricerca di un'umanità sofferente: testimonianze dal mondo **di Michela Bonsignorio**

di Giacomina RAMOINO

Quando e per quali motivi hai pensato di intraprendere la tua attività

Ricordo che sin da molto giovane il mondo mi andava stretto. La mia è sempre stata una congenita predisposizione verso l'oltre, una smania di volti nuovi, odori di spezie lontane, fiabe dal finale inconsueto. Per tanto tempo ho sognato di salpare, senza sapere però esattamente né verso dove, né a quale scopo. Facevo fatica a canalizzare la mia inquietudine, nell'eterno dissidio tra l'adrenalina dell'ignoto e la dolcezza delle proprie certezze.

A "ca mea" ero al sicuro. Da "ca mea" volevo scappare.

A diciotto anni però, un po' per caso, un po' no, una mattina di dicembre ho preso il volo. I 12 mila km che ho percorso da sola nei cieli africani quel giorno me li ricordo ancora uno per uno. Era il Sud Africa dell'immediato post apartheid. Di quel mese ricordo le villette a schiera con piscina di Johannesburg, un viaggio lungo spazi infiniti, sotto un cielo da vertigine e una natura prepotente. Ma anche, e soprattutto, sconfiniate baraccopoli, frontiere invisibili, tanti sguardi spenti, quei pneumatici dati alle fiamme all'improvviso in strada ed una fuga repentina a me allora incomprensibile. Sono partita che ero una ragazzina. Sono tornata adulta.

Ti ricordi il primo progetto a cui hai partecipato con quali aspettative, come si è sviluppato e concluso



Erano i giorni della guerra in Kosovo e io lavoravo come praticante in uno studio legale di Milano, sognando, tra un atto e l'altro, di ritornare in Africa. Quando mi chiamarono all'improvviso per chiedermi se volevo partire per i Balcani, la mia esitazione durò un paio di minuti. La settimana dopo ero già

stanziata a Skopje, nella Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia, per aiutare i rifugiati kosovari. Presto ci rendemmo conto tuttavia che i bisogni della popolazione macedone erano altrettanto gravi e urgenti e il risentimento cominciava a minare la stabilità sociale. Iniziammo quindi a distribuire aiuti di prima necessità alle famiglie indigenti della periferia di Skopje e, con l'aiuto di associazioni locali, cominciammo a inoltrarci nella variopinta Suto Orizari, quartiere a maggioranza Rom (gitani).

Quella con i Rom fu una esperienza forte, che mise a nudo la forza degli stereotipi culturali di cui ero più o meno inconsciamente imbevuta, ma che mi iniziò anche alla straordinaria bellezza della musica e della storia gitana. Alla fine identificammo una piccola comunità che viveva in una discarica in periferia e, sotto indicazione degli stessi abitanti, decidemmo di intraprendere un mini progetto di sicurezza alimentare: costruzione di un pollaio comunitario e avvio di una impresa in stile cooperativo finalizzata alla vendita di uova al mercato regionale. L'idea, come sempre accade, era, sulla carta, fantastica. Erigemmo un pollaio impeccabile, creammo la piccola cooperativa e formammo i suoi membri. Quando fu il momento di comprare le batterie di pulcini però, ci scontrammo con una realtà tanto inaspettata quanto scioccante: era crollata l'offerta del pollame, credo a causa del conflitto e delle conseguenze sull'economia già molto precaria. Di pulcini insomma, nemmeno l'ombra. I Rom non si scomposero più di molto: adibirono il pollaio ad altro uso, in attesa che i pulcini facessero nuovamente la loro comparsa, cosa che successe qualche mese dopo. Il progetto fu ripreso dai nostri successori; a me rimase solo il sapore amaro di quel tragicomico fallimento.

Durante il tuo servizio ricordi una esperienza che ti ha segnato profondamente ed un'altra divertente e curiosa

Tutti i paesi in cui ho vissuto mi hanno inciso qualcosa sotto la pelle. In Palestina ho imparato il concetto di "resilienza", cioè la capacità continua di subire uno choc senza rompersi. Dell'Africa ricordo il coraggio, soprattutto delle donne, pilastri silenziosi della vita socio-economica di intere nazioni; dal suo grande ventre ho anche appreso a mitigare l'ossessione tutta occidentale di dover controllare ogni cosa. Faccio ancora fatica a metterlo in pratica, ma quando a volte riesco a lasciarmi andare e permetto che il cosmo fluttui senza le mie ossessive interferenze, sento una bellissima sensazione di pace.

Dell'America Centrale, dove ho vissuto e sto di nuovo vivendo, mi affascina la sua storia tormentata, costellata di dittature, rivoluzioni, ideali sublimati, compiuti e traditi. Una storia che si ripete ciclicamente, seppur con forme diverse, e da cui cerco di trarre le mie chiavi di lettura del presente. Di episodi che mi hanno segnato ce ne sono stati tanti. Uno, in particolare, che mi viene alla mente ora fu quel giorno nella Striscia di Gaza, sorpresi sul posto sbagliato nel momento sbagliato. Dopo 8 ore di attesa al check point "Abu Holy", quando finalmente i soldati israeliani diedero il permesso di passare, le centinaia di auto e persone in attesa si riversarono nei campi accanto alla strada principale per tentare di passare e rincasare più rapidamente (complice anche la fame, visto che era ormai il tramonto di un giorno di Ramadan, periodo in cui i mussulmani digiunano durante il giorno). La zona era militarizzata e non era per-

messo uscire dalla strada. I soldati cominciarono a sparare. Non avevo mai sentito da così vicino il sibilo delle pallottole. Tirammo fuori una seconda bandiera con il logo della nostra organizzazione e lentamente procedemmo, mantenendoci sulla strada, sospesi in un silenzio di vetro. Fu un assaggio indimenticabile di cosa significhi morire ingiustamente. In Angola, dove ho vissuto due anni in una remota provincia stremata dalla guerra, senza elettricità e acqua corrente, ho capito il valore dell'essenzialità. I miei occhi hanno imparato a vedere nell'oscurità, il mio corpo a farsi bastare un secchio di acqua per essere pulito e il mio organismo a ottimizzare le risorse locali (avocado, cavolo, jimboa, una foglia verde simile allo spinacio) per sopperire alla scarsa disponibilità di alimenti. Quando il secondo anno il commercio cominciò a rifiorire, ogni novità era una festa. Una amica portoghese ogni mercoledì riusciva persino a trovare il "bacalhao": era il momento più atteso della settimana per me e il mio piccolo circolo di amici. E pensare che non avevo mai amato lo stoccafisso....

Quali sono state le difficoltà più evidenti che hai dovuto affrontare

Tre cose:

- 1) Il mio senso di continua inadeguatezza. Aiutare le persone in modo degno, appropriato e minimamente sostenibile è estremamente complesso.
- 2) La relatività culturale. Chi aiuta parte dal presupposto che il proprio punto di vista sia quello vincente. La nostra impostazione occidentale è incisa nel linguaggio che usiamo, nelle categorie mentali che applichiamo, nella concezione stessa di cosa significhi essere felici, produttivi e "sviluppati". Da lì, spesso, il naufragio dei nostri modelli di cooperazione.
- 3) La solitudine. Si è sempre stranieri in terra straniera.

Come ti sei preparata per svolgere la tua attività.

Ora le cose sono cambiate, ma venti anni fa non esisteva una vera e propria carriera universitaria che preparasse a questo mestiere. Salvo profili tecnici particolari (per lo più agronomi, nutrizionisti, medici), la maggior parte dei colleghi della mia generazione proviene da percorsi accademici abbastanza eterogenei. Io ho studiato diritto e quegli erano gli anni dei tribunali speciali per i crimini della ex Jugoslavia e del Rwanda a cui guardavo con speciale interesse: la passione per i diritti umani ha influenzato la specializzazione del mio secondo biennio di giurisprudenza. Dopo la laurea ho ottenuto una borsa di studio alla Scuola Sant'Anna di Pisa, un ateneo di eccellenza europea in materia di osservazione elettorale e diritti umani.

Hai dovuto prendere delle decisioni improvvise e determinanti che ora non condivideresti più

Decisioni improvvise moltissime, determinanti molte, di cui mi pento... credo nessuna.

Quali sono le caratteristiche generali e quelle particolari che si deve possedere per aspirare ad intraprendere la tua carriera

A parte una buone dose di cultura generale, che aiuta la flessibilità del pensiero e

le capacità analitiche, penso che le caratteristiche necessarie a questo mestiere appartengano più che altro alla sfera della personalità: curiosità, capacità di mettersi in discussione, predisposizione all'apprendimento (si impara ogni giorno), consolidato apparato etico, disinteresse, conoscenza di se stessi, buon senso dell'umorismo.

In termini di umanità come ti hanno arricchito le tue esperienze

Sono mamma di due bambini. I valori che cerco di trasmettere loro sono un mosaico di tutte le culture che ho avuto l'onore di conoscere, l'eredità inconsapevole di persone che a diverso titolo hanno incrociato e forgiato il mio cammino. La mia umanità, se devo descriverla in due parole, si traduce in senso perenne di gratitudine e ricerca costante della giustizia.

Che cosa consiglieresti ad una giovane che vuole fare il tuo stesso tipo di scelta

Di buttarsi, anima e corpo, cuore in mano e mani nel fango. I titoli accademici sono indispensabili, ma bisogna prima di tutto conoscere la realtà da vicino per capire di cosa si sta parlando. Bisogna dare un volto alle persone che si vogliono aiutare. Bisogna pensare a ognuno di loro come esseri umani nella loro individualità, con una storia, dei legami, e delle vite vissute.

Il tuo lavoro e la tua famiglia come riesci a conciliarli.

Ho sposato un uomo meraviglioso che fa il mio stesso mestiere. Questo aiuta sicuramente. Aiuta ancora di più amarsi e avere l'intelligenza emotiva per saper bilanciare i bisogni della crescita individuale con quelli dell'armonia familiare.

Questo però è un lavoro che impone distanze e sacrifici: a un certo punto ho fatto un passo indietro, proprio quando la mia carriera avrebbe potuto spiccare il volo. Nessun rimpianto.

Ho continuato comunque sempre a lavorare e ho costruito una famiglia, senza la quale mi sarei probabilmente persa, come donna e come professionista.

Con l'arrivo dei bambini ho notato che è cambiata solo la tolleranza al rischio estremo, ma la scelta di vita permane immutata. C'è una sola regola fissa in casa nostra: io e mio mari-



to non possiamo partire in missione allo stesso tempo. I bambini devono avere sempre uno di noi accanto.

Hai degli hobby che sei in grado di coltivare nel tuo tempo libero

C'è stato un lungo periodo ove ho permesso al lavoro di assorbirmi in modo quasi totalitario. Da poco sto imparando che il rispetto per gli altri passa anche attraverso quello per se stessi: da due anni mi sono data, con passione quasi adolescenziale, alla salsa cubana e alla danza classica. In modo meno costante di quanto desideri, ho cominciato anche a fare yoga. Avevo dimenticato quanto sia rigenerante il sodalizio tra mente e corpo.

Breve cronaca di una giornata tipo

Dopo undici anni di esperienza di gestione diretta di programmi umanitari sul terreno, nel 2011 ho cominciato a fare un lavoro di tipo più "intellettuale". In sintesi, mi occupo di ricerca. Attraverso documentazioni bibliografiche, ma soprattutto studi sul terreno, cerchiamo modelli sempre più innovativi ed efficaci di assistenza umanitaria, che possano coniugare soddisfacimento dei bisogni primari e promozione dei diritti fondamentali tali come il diritto alla partecipazione, all'istruzione, alla salute pubblica, all'alimentazione.

È un lavoro più statico, meno pittoresco e probabilmente, visto da fuori, più noioso. La mia giornata di tipo di oggi è: sveglia alle 5.30, lavoro al computer sino alle dodici e mezza, pausa pranzo con famiglia, lavoro al computer ancora due ore, poi il resto del pomeriggio per la famiglia.

Il week end si viaggia spesso alla scoperta del Nicaragua e della sua natura potente: vulcani, laghi, lagune, maree oceaniche, tramonti drammatici e un vento possente. Spesso viaggio da sola in altri paesi per lavoro: luoghi sconosciuti e quasi surreali, dove le telecamere non arrivano e la sofferenza non fa notizia. Campi profughi, teatri di guerra, comunità inaccessibili, campi devastati da inondazioni e siccità. Non c'è limite all'accanimento degli eventi sugli esseri umani.

Quali sono e quali desideri che siano le tue prospettive future

Ho 41 anni e la vita è stata generosa con me. La mia prospettiva è di tenere sempre... la giusta prospettiva e continuare a fare la mia parte, seppur piccola.

So che verrà il giorno in cui io e mio marito desidereremo tornare a casa e cedere il testimone ad altri. Sarà il momento buono per scrivere il libro che ho iniziato almeno dieci volte e mai finito.

Che rapporto hai col tuo territorio d'origine

È un rapporto stretto, intimo e risolto, che ha costruito sulla conflittualità della giovinezza la catarsi del ciclo partenza e ritorno. Chi mi conosce sa che le mie radici sono un punto di riferimento costante, nonché tessuto fondante della mia personalità. A Gaza, nella brezza nostalgica del tramonto, mi affacciavo spesso alla finestra del mio appartamento e guardavo il mare. Mi piaceva pensare che quelle onde andassero

a lambire nella notte le rocce della mia Liguria. Uno dei miei primi tentativi di conversazione in arabo fu con un gruppo di contadini della Cisgiordania all'ombra di un ulivo: spiegavo che la mia famiglia, come loro, produceva zeit al azeitun (olio di oliva). Appena posso, torno sempre a casa, che rimarrà per sempre l'unica vera casa. Quando sento la gente parlare in dialetto per strada, mi assale una sensazione ancestrale, come di ritorno ad un porto sicuro. Quel porto che smaniavo di lasciare. E a cui grata ritorno, ora, senza timore.

Nell'esperienza in Costa d'Avorio, a contatto con i bambini associati a gruppi armati, che cosa hai colto nelle loro motivazioni ed hai potuto verificare delle reali prospettive per il loro futuro oppure no

E' un tema complesso. Non credo si possa davvero parlare di "motivazioni". Oltre a ricordare che giuridicamente un minore non è considerato capace di intendere e di volere, occorre considerare che nemmeno di fatto è data loro la possibilità di scegliere. Sono vittime della sopraffazione umana o di condizioni di vita così disperate da non lasciare altra apparente via d'uscita. I bambini vengono spesso rapiti dalle milizie nel corso delle loro razzie nei villaggi, o durante vere e proprie retate lungo il cammino della scuola, per esempio. Altre volte sono orfani che si auto-reclutano, in cerca di una famiglia surrogata, o ragazzini semplicemente poveri, attratti da promesse di potenza e denaro.

Rappresentano capitale umano a basso costo ed alto rendimento per i vari signori della guerra: si fidelizzano per pochi soldi, sono obbedienti e a loro modo efficienti. Sono combattenti poco visibili e spesso insospettabili. Sono indotti all'uso di stupefacenti per commettere le più raccapriccianti atrocità, anche contro la loro stessa famiglia. Ora, si provi a immaginare quanto sia arduo il loro processo di reintegrazione nella società. Del bambino rimane solo il corpo, ma il resto della sfera psichica ed emotiva è quella di un soldato.

In Costa d'Avorio lavorammo con tremila bambini: il programma prevedeva una prima fase di assistenza d'urgenza immediata, con appoggio medico, alimentare e psicologico e una successiva dedicata alla scolarizzazione o formazione professionale (e.g. meccanica, sartoria, artigianato). Non ricordo esattamente i numeri, comunque la maggior parte di loro riuscì davvero a reintegrarsi e ricominciare una vita più o meno normale. Altri, purtroppo, sparirono dal radar durante o dopo la fine del progetto. Il male e le sue conseguenze possono, in certi casi, essere inestirpabili.

E in Angola, la collaborazione con gli insegnanti è stata facile o hai incontrato delle difficoltà.

È stata abbastanza facile, nel senso che ci hanno sempre accolto con entusiasmo e piena coscienza dell'importanza della loro missione in un paese che usciva da quaranta anni di guerra civile. La prima grande preoccupazione di tutti era coprire il tetto delle loro scuole (ovvero modeste mura di fango rimaste scoperciate a causa del tempo, della guerra e dell'usura), per potere riprendere le lezioni al chiuso invece che continuarle sotto un albero. Con il programma "back to school" fornimmo tetti di la-

miera a diverse migliaia di scuole e appoggiammo il ministero dell'educazione a formare i maestri e revisionare i curricula scolastici.

Se può essere di interesse aggrego questo episodio sull'Angola. Nel 2006 scoppiò un'epidemia di colera a Luanda e presto si propagò nel resto del paese. Nella sola cittadina di Malange, dove lavoravo io, si arrivarono a registrare 80 casi nuovi al giorno, di cui un terzo morivano. Vedevo le persone attorno a me – vicini e conoscenti – ammalarsi e sparire dall'oggi al domani. Ricordo che la sera, rincasando, mi disfacevo di ogni singolo indumento e gettavo tutto a bollire in una pentola. Bollivo tutto continuamente, spazzolino, piatti, scarpe, persino le chiavi. Bevevo solo acqua purificata e bollita più volte. Mi nutrivò prevalentemente di cibo confezionato.

Con la collaborazione delle autorità locali, un'altra organizzazione internazionale allestì un ospedale da campo e noi appoggiammo una massiccia campagna di sensibilizzazione igienico-sanitaria nei villaggi e nei quartieri delle città. L'epidemia rientrò dopo un paio di mesi. Ciò che mi colpì di quella esperienza fu il constatare, ancora una volta, il circolo vizioso della povertà: il colera è una malattia tutto sommato evitabile in un contesto dove esistono latrine, sapone e un po' di ammoniaca. Un giorno, una signora di un quartiere dove stavamo portando avanti la campagna di sensibilizzazione, vedendomi intenta a disinfettare le mani con il gel antibatterico, mi disse senza alcun sarcasmo: "Signora, stia tranquilla, ai bianchi non viene il colera". Penso ci credesse sul serio.

Passiamo alla striscia di Gaza: ancora bambini, stavolta nei campi profughi: come ti hanno accolta, hai potuto realizzare pienamente il tuo compito e la costituzione della cooperativa lattiero-casearia quali problemi ti ha dato; qualche curiosità...

La Palestina è, senza alcun dubbio, il paese dove ho ricevuto l'accoglienza più calorosa. La gente smania di poter conoscerti, ascoltare da dove vieni e soprattutto raccontarti le proprie sofferenze. Ogni settimana eravamo ospiti a pranzo in una casa diversa. Non erano pranzi normali, erano banchetti luculliani, dove partecipavano decine di famigliari e amici. Si passava il pomeriggio a mangiare e parlare di bambini, diritti e libertà. Verso il tramonto poi, l'ansia di congedarsi e tornare in fretta a casa: con la notte normalmente avevano inizio le operazioni militari.

Uno dei progetti su cui ho lavorato aveva come obiettivo fornire appoggio psico – sociale ai bambini degli asili dei campi profughi del sud della Striscia, traumatizzati dal conflitto. Si lavorava anche con le maestre, con corsi di formazione specializzata. I disegni dei bambini raccontavano di elicotteri, bombe, carri armati e ruspe. Con le maestre lavoravamo perché apparisse anche il sole. Il progetto ottenne buoni risultati, anche se in un contesto di violenza ininterrotta ci si può legittimamente chiedere quanto possano durarne gli effetti. Nessun intervento umanitario potrà mai risolvere un problema politico.

L'altro progetto a cui lavorai era finalizzato alla costruzione di una centrale del latte e costituzione di una cooperativa casearia tra gli allevatori più vulnerabili del sud della Striscia. Un progetto visionario e ambizioso, dalla realizzazione complessa. Ammetto che mi costò molto all'inizio instaurare un rapporto con gli allevatori... io, unica

donna, occidentale, dialogando con soli uomini, appartenenti ad un ambiente rurale tutto sommato abbastanza chiuso e conservatore. Il progetto tardò molto a finalizzarsi, a causa delle continue chiusure dei valichi commerciali che impedivano l'arrivo dei macchinari, ma alla fine ci riuscimmo. La centrale ebbe avvio, il latte, lo yogurt e il formaggio dei nostri allevatori fecero ingresso nelle botteghe di Gaza. Tempo dopo, con l'intensificarsi del conflitto e le limitazioni crescenti alla libertà di movimento nella Striscia, la centrale chiuse, a causa delle difficoltà nel mantenere la rete commerciale. Più tardi, con il ritiro definitivo di Israele da Gaza, si rimise in moto.



Tempo dopo, con l'intensificarsi del conflitto e le limitazioni crescenti alla libertà di movimento nella Striscia, la centrale chiuse, a causa delle difficoltà nel mantenere la rete commerciale. Più tardi, con il ritiro definitivo di Israele da Gaza, si rimise in moto.

In Honduras ti sei occupata delle donne e della violenza domestica: c'è somiglianza o differenza con l'atteggiamento e le soluzioni proposte nei paesi sviluppati

Penso che la violenza contro le donne in generale - non solo domestica - abbia radici comuni in tutto il mondo: l'attribuzione diseguale di ruoli e responsabilità a donne e uomini all'interno della società, sin dalla notte dei tempi. Da tale percezione si sono radicati modelli culturali e comportamentali che costituiscono l'anticamera della violenza. In molti paesi la stessa violenza arriva a essere una pratica "culturale" totalmente auto-condonata dalla società, a volte persino dalle vittime stesse.

Credo che la soluzione risieda nel sovvertimento di tali modelli culturali, una normalizzazione dell'uguaglianza. Ciò significa visibilizzare il problema piuttosto che trattarlo come un affare di famiglia, e investire a 360 gradi (a scuola, in TV, in politica, al lavoro, nello sport) nella "cultura dei diritti". In questo noto che l'approccio è simile tra paesi sviluppati e in via di sviluppo. Con una differenza: noi potremmo fare molto di più.

In Kosovo che cosa è stata l'attività definita "ricerca di mercato per un progetto di ricostruzione a Pec".

Appena la guerra del Kosovo finì, quasi tutti i rifugiati dei campi profughi della Macedonia partirono in massa per far ritorno a casa. Nell'arco di poche settimane i campi si svuotarono (salvo poi tornare ad accogliere diverse famiglie serbe che, a loro volta, fuggirono dal Kosovo per le rappresaglie da parte albanese). Il Kosovo intanto era in ginocchio. Campi minati, case bruciate, fosse comuni furono lo spettacolo che si stagliò ai nostri occhi appena varcato il confine. Nel giro di poco tempo, la comunità

internazionale dovette cambiare la strategia di intervento, passando da un modello di assistenza di prima necessità ad uno di transizione e ricostruzione. Anche noi contribuimmo a tale fase, attraverso l'acquisto di materiali da costruzione in favore delle famiglie rimaste senza casa. Nel frattempo ci dedicammo allo studio di fattibilità di un progetto di ricostruzione più complesso nella città di Pec, progetto che fu poi realizzato dai nostri successori.

Notizie biografiche

Michela Bonsignorio nasce a Sanremo da padre di Caravonica e madre di Borgoratto il 10.05.1974 e vive la sua infanzia ed adolescenza ad Imperia. Studia al liceo classico della città, quindi frequenta l'Università Cattolica di Milano e si laurea in giurisprudenza con una tesi dal titolo "I diritti umani delle donne nel mondo mussulmano". Da novembre 99 a marzo 2000 frequenta la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa con un corso di specializzazione post laurea sulle "Politiche di sviluppo e diritti umani". Nel dicembre 2001 a Genova consegue il titolo di avvocato. A partire dal 2001 inizia la sua attività umanitaria sul campo, spostandosi lungo tutti i continenti. Ha lavorato per la Caritas, il CRIC (ONG italiana) e varie agenzie delle Nazioni Unite, tra cui l'UNICEF, il Fondo delle Nazioni Unite per le Popolazioni, il Programma Alimentare Mondiale (con cui tuttora lavora). Si è occupata prevalentemente di donne e bambini, trattando tematiche inerenti a violenza e sfruttamento, promuovendo il diritto all'istruzione, alla salute e alla alimentazione. Dal 2007 è sposata con Marc Regnault de la Mothe, anch'egli funzionario ONU, con cui ha avuto due bambini, Eva e Yannick, di 7 e 5 anni. Attualmente risiede in Nicaragua e lavora come consulente per il Programma Alimentare Mondiale. Si occupa di studi e ricerca finalizzati al continuo miglioramento dei programmi di assistenza alimentare, con particolare attenzione alle categorie sociali più vulnerabili, come le donne, i bambini, gli anziani e le minoranze etniche.



Olio Extra Vergine di Olive Taggiasche Biologico

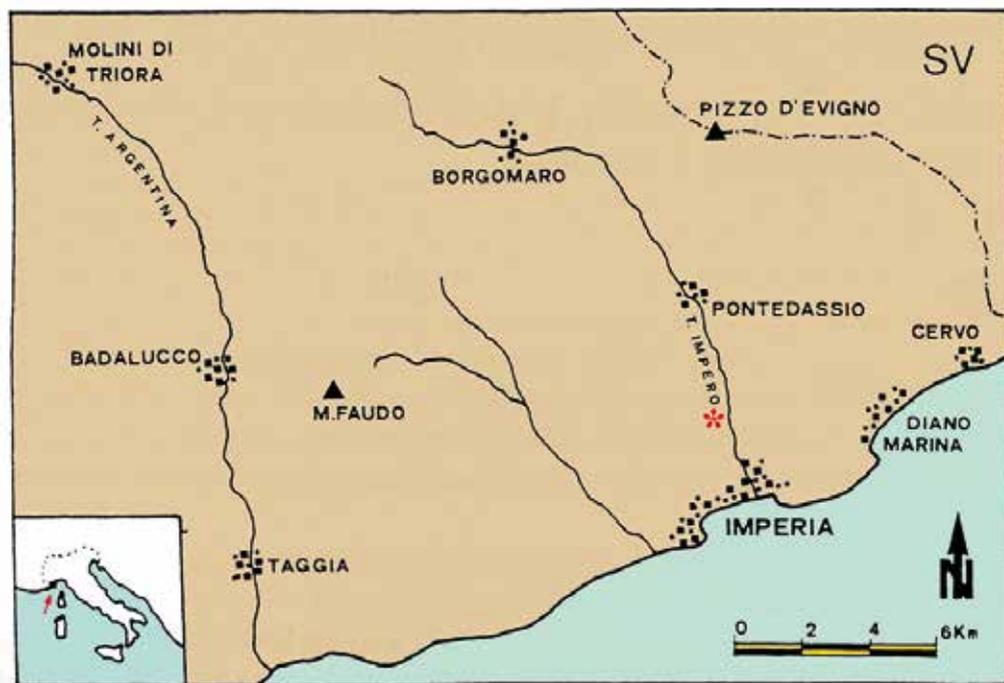
Strada per Aurigo - Aurigo
- www.teradeprie.it - social: @teradeprie

Le cave di pietra litografica al Monte Rosa di Castelvecchio S. M. Maggiore

di Gilberto CALANDRI

Scoperta alla fine del XVIII secolo la stampa con lastre di pietra litografica (un calcare puro, da grigiastro a giallo, talora quasi trasparente) si diffuse nell'Europa occidentale per tutto il secolo seguente. Inizialmente si sfruttarono le cave di calcare giurassico di Solenhofen in Baviera (Germania), ma presto furono reperiti altri giacimenti in Francia ed Italia. Nel nostro paese i calcari litografici furono individuati nelle sequenze dei depositi torbiditici, tipo flysch, nell'Appennino (es. presso Bobbio) e, soprattutto, nell'attuale Provincia di Imperia, specie nel Dianese ed in bassa Valle Impero, con l'apertura di diverse cave in ipogeo (cfr. ad es. CALANDRI G., PASTORELLI A., 2001. Le cavità artificiali della Provincia di Imperia. Elenco catastale. Suppl.Boll. G.S.I., 53 (2001): 10-32).

In tutta la Valle Impero e nel Dianese affiorano principalmente le caratteristiche sequenze di rocce sedimentarie a strati (di calcari, arenarie, marne, argille), che hanno reso possibile la geometria dei terrazzamenti in muri a secco (i maxei) disegnando il paesaggio del territorio. Queste rocce fanno parte del cosiddetto Flysch di Sanremo (Unità di Sanremo-Saccarello del Dominio paleogeografico dell'Oceano Ligure-Piemontese), detti a elmintoidi, depositatisi a grande profondità (-2000,-2500 m)

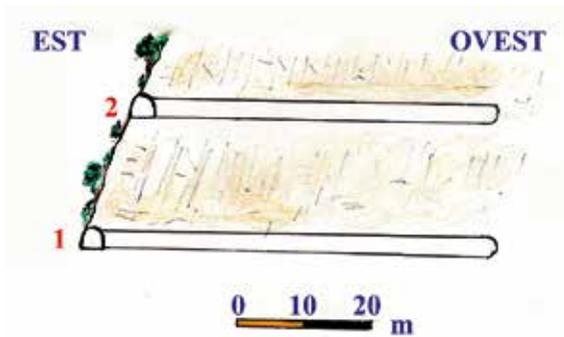


nel periodo Cretacico superiore (parte terminale, corrispondente all'estinzione dei dinosauri, dell'Era Mesozoica o Secondaria). Lo smantellamento delle protocatene alpine, in corso di orogenesi, determinarono trasporto ed enormi accumuli di sedimenti fangosi e sabbiosi sulla piattaforma continentale (pendio marino sino a ca. 200 m di profondità), che, più o meno ogni millennio, venivano destabilizzati da eventi simili, scendendo lentamente come enormi masse fluide (le torbide) verso le profondità oceaniche: in questo lungo percorso si "gradavano" determinando, sul

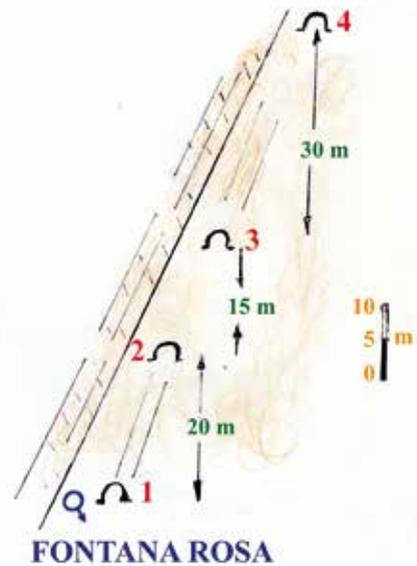


Il versante orientale del Monte Rosa: l'asterisco indica la Fontana Rosa (foto G. Calandri).

fondo oceanico, una serie di strati sovrapposti di fanghi con diversa granulometria (oggi li vediamo emersi, diagenizzati e deformati). Nei lunghi secoli tra gli eventi sismici nelle profondità marine avveniva lo scioglimento dei gusci calcarei che, "polverizzati" oltre i -2000 m, producevano lentamente accumuli di limo finissimo di carbonato di calcio molto puro (oltre il 90% di CaCO₃), evolvendosi in "megastrati" (sin quasi a 2 m di spessore): una parte di questi diedero origine ai compatti calcari della pietra litografica (si tratta di calcilutiti, sedimenti assai omogenei, con granuli inferiori a 62 micron).



Schema dello sviluppo delle gallerie inferiori della Fontana Rosa (dis. G. Calandri, D. Gobis).



Schema del versante orientale del Monte Rosa con la posizione delle quattro gallerie di pietra litografica (dis. G. Calandri, D. Gobis).



Lastra litografica pronta per la stampa (coll. Guatelli)

LE CAVE DELLA FONTANA ROSA

Nei primi decenni dell'Ottocento il megastrato litografico di maggiore ampiezza e purezza (la potenza era tra 1,60 e 1,80 m) fu individuato lungo tutto il versante orientale del Monte Rosa,

in realtà un piccolo rilievo, sul versante destro (orogr.) della bassa Valle Impero, sovrastante la dirimpettaia collinetta, dall'altra parte del Torrente Impero, di Castelvecchio di S. Maria Maggiore, del cui Comune (sino al 1923, quando, con altre frazioni, fu accorpato alla neocostituita Imperia) questo territorio faceva parte.

La prima cava di calcare litografico fu individuata nel 1832 accanto alla Fontana Rosa (quota 190 m), che drena le acque lungo gli acclivi strati e fratture quasi verticali del M. Rosa, che alimentavano un tempo un piccolo acquedotto per Castelvecchio. L'attività di estrazione (in ipogeo) della pietra per litografia fu intensa particolarmente negli ultimi decenni dell'Ottocento (specie con il passaggio di proprietà alla Banca Franco-Italiana), e fu impiantato nel fondo valle di Oneglia un grande stabilimento per la segatura in lastre del calcare litografico.

L'estrazione della pietra era stata organizzata seguendo lo strato litografico fortemente acclive (inclinazione ca. 60°), ad immersione meridionale, con una serie di quattro cave in galleria, quasi sovrapposte, lungo lo strato (v. schema), sviluppate in direzione Est-Ovest, seguendo appunto il piano di stratificazione. La galleria inferiore, all'altezza della Fontana Rosa, era alta 2,5-3 m e larga ca. 2,5 m (l'arco di ingresso era ancora visibile sino ad una cinquantina di anni fa), per una lunghezza di ca. 60 m. La seconda, molto simile, lunga ca. 50 m, era scavata venti metri più in alto. Dalla seconda alla terza il dislivello era di quindici metri, mentre la quarta era ca. 30 m più alta di quella sottostante.

Data la forte pendenza del versante era stato realizzato uno scivolo per calare i blocchi con funi, poi mollati sino al piano della fontana, contro appositi ammortizzatori. Notizie tecniche su questa attività, cui lavoravano una trentina di persone, si trovano nella pubblicazione di laurea di U. Calvi del 1874 a titolo: *Le pietre litografiche di Castelvecchio di Santa Maria Maggiore*. Torino, Tip.Bona. La dinamite per l'avanzamento delle attività estrattive era prodotta nella fabbrica dell'inventore A. Nobel, situata ad Oneglia in via Argine Sinistro (dove poi fu installata l'officina del gas della famiglia Adolfo).

I blocchi di calcare litografico erano caricati su carri per essere trasportati alla segheria: era stata infatti costruita una strada che dal fondovalle dell'Impero saliva sino alla Fontana Rosa, conosciuta, ancor oggi, come "Strada dei Francesi" (la rotabile per S. Agata venne realizzata solo nei primi anni cinquanta del secolo scorso). L'attività cessò nei primi decenni del Novecento.

Di queste cave che producevano un calcare litografico molto puro, di eccellente qualità, nulla ora rimane. Le gallerie nel giro di pochi decenni crollarono: si riconoscevano solo poche tracce sino a poco più di quarant'anni fa. Negli anni '70 il G.S. Imperiese CAI esplorò e rilevò una piccola cavità tettonica, la Tanetta del Monte Rosa, messa a Catasto con il numero 1092 Li/IM (cfr. CALANDRI G.,1983. Dati catastali delle grotte dell' Imperiese dal n. 1084 al n. 1193 Li (IM). Imperia: 1-22), lunga una decina di metri, probabilmente in parte legata ai crolli delle gallerie della cava. Negli ultimi quarant'anni dove le acque della Fontana Rosa si perdevano sottotrada in un pantano di equiseti, sono sorte diverse ville e grandi case: adattamenti e muri di recinzione hanno cancellato totalmente gli ultimi labili retaggi dell'attività di estrazione della pietra litografica. Il pendio che sale dalla fontana alla collina è ormai invaso da una fitta macchia mediterranea (una recente, non facile, ricognizione ha permesso di individuare un resto del muro di una delle gallerie superiori crollate: sic transit !).

Eppure le cave di calcare litografico della Fontana Rosa hanno costituito (assieme alle cave , in sotterraneo, di marne calcaree di Passo Rocche per il cementificio sull'Argine Sinistro di Oneglia, attivo sino a poco più di cinquant'anni fa) il più significativo esempio di attività estrattiva, in ipogeo, nella Valle Impero, oltretutto di un materiale, la pietra litografica, che ha vissuto una storia singolare, lunga poco più di un secolo, cui le nostre pietre hanno fornito un contributo a quel tempo prezioso, forse unico per la sua qualità. La stampa di migliaia di pubblicazioni, disegni (molte litografie rientrano in importanti opere d'arte), etichette (anche per l'industria olearia) è legata alle "pietre" del Monte Rosa: aspetti, forse minori, del nostro territorio, da non dimenticare.



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

Ricordo di Don Ambrogio Bianchi

Don Ambrogio era una figura vecchio stile nata a Borgoratto, frazione di Chiusavecchia, paesino della valle imperiese il 13 febbraio 1936.

Aveva iniziato la sua attività sacerdotale dopo aver ricevuto l'ordinazione il 3 luglio 1960 dall'allora vescovo Raffaele De Giuli. **Ha lasciato il segno anche a Vendone dove don Ambrogio fu parroco sino al 1 novembre 1966.** Aveva prestato servizio, seppur per un breve periodo di tempo, durante l'anno 1962, anche come economo spirituale di Ortovero. Nel contempo ha anche ricoperto l'incarico di assistente dei giovani ospiti al collegio di don Casa, a Borghetto d'Arroscia, poi all'Istituto fondato da don Lasagna, divenuto in seguito l'Itis di Albenga.

Dal 1° novembre 1966, è ininterrottamente parroco di Borgomaro sino allo scorso mese di ottobre, quando la salute lo costrinse a ritirarsi e dovette rinunciare all'attività pastorale, che nel corso degli anni svolse con successo come docente di religione al Liceo Scientifico di Imperia e anche in parecchie comunità parrocchiali della vallata, quali San Lazzaro Reale, Candeasco, Aurigo, Poggialto, Ville San Sebastiano, Torria. Fu anche vicario foraneo di Pontedassio, dal novembre 2004, sino al 15 settembre 2015.

Lettera a Don Ambrogio

Caro Don Ambrogio, sei stato per me un amico, un padre, un confratello. Eravamo in molti ai tuoi funerali a dirti il nostro grazie. E ognuno in cuore suo l'ha fatto con parole proprie. Non ho avuto il coraggio di dire davanti a tutti chi sei stato per me. Eppure se oggi sono Sacerdote lo devo anche a te. Alla tua ironia, alla tua spiritualità, alla tua grande umanità.

Dire che hai lasciato un segno in ogni comunità dove hai svolto il tuo ministero è poco. Se penso ai tuoi parro-





chiani di Vendone, venuti a salutarti a distanza di 50 anni, capisco quanto tu abbia saputo entrare nel cuore della gente. O meglio abbia saputo, essendo te stesso, far sì che la gente aprisse il proprio cuore a te. La tua Sacerdotalità però ti impediva di tenere quei cuori tutti per te. In realtà poi portavi tutti, anche i "lontani", a Cristo.

Mi ha colpito al tuo funerale come i tuoi parrocchiani abbiano scritto i loro grazie e i loro scusa.

Voglio concludere questa mia lettera con i miei personali grazie e i miei personali scusa.

Ti ringrazio Donbi per avermi saputo prendere in giro e farmi capire che certe mie prese di posizioni lasciavano il tempo che trovavano. Ti ringrazio di avermi fatto capire quanto contasse Cristo più di noi stessi in una parrocchia.

Ti ringrazio di avermi aperto gli occhi al valore del perdono e alla grande forza della Misericordia Divina.

Ti ringrazio di avermi fatto capire che arrabbiarsi è non fidarsi della Provvidenza.

Ti ringrazio Donbi per avermi fatto conoscere le tue Comunità, avermi invitato a celebrare l'Eucarestia per loro. Ringrazio te e Don Giancarlo per avermi mostrato cosa voglia dire custodire le tradizioni religiose dei nostri paesi.

Scusa se solo dopo che te ne sei andato ho scoperto quanto avevi fatto per la gente del Friuli terremotata. Tu d'altronde non te ne vantavi.

Scusa se ti sono venuto a trovare troppo poco al ricovero.

Scusa se non ti ho mai detto quanto ti volessi bene. Ma sapevo che mi avresti risposto di non dire scemate.

Ciao Don Ambrogio

Un Sacerdote

Ricordo di Luisella Carli



Se n'è andata in un caldo mattino di agosto Luisella Carli.

Donna di cultura, archeologa e socia della Associazione A Lecca.

E' stata tra i soci fondatori di questa Associazione con l'entusiasmo che la distingueva, non esistevano grigi nella sua vita o una cosa era giusta oppure no; per lei un punto dove provare a far crescere la cultura della valle e ad importarne da fuori era fondamentale.

Si era innamorata di Borgomaro, dopo i suoi figli e la sua famiglia credo fosse uno dei legami più forti che sentiva.

I primi anni di questa associazione l'hanno sempre vista presente con la sua intelligenza, la sua sensibilità e il suo lavoro.

Contrariamente agli altri io non fuggo dalla vita, io fuggo dalla morte.

Questo un appunto trovato tra i suoi scritti, ecco forse racconta molto bene la sua determinazione in ogni aspetto della sua vita.

Spesso raccontava di quanto si sentisse privilegiata per il rapporto che la legava ai suoi figli.

La malattia non l'aveva del tutto allontanata dalle iniziative che lei amava: l'aveva in compenso avvicinata alla parte della sua famiglia rimasta in Sicilia.

Le telefonate che arrivavano dall'isola lontana le davano ulteriore forza per rimanere sé stessa: la malattia l'ha vinta, lei non si è mai arresa.

Così all'interno dell'Associazione il ricordo del carattere forte di Luisella resterà un esempio per molti di noi, il non cedere mai a compromessi.

Luisella aveva ancora tante cose da dividere con noi ma purtroppo ha vinto la morte.

Ricordo di Piero Natta

Per noi ragazzi, di qualche anno più giovani (ma da adolescenti anche pochi anni fanno una grossa differenza!), con il calcio nella testa e nel cuore, Piero era come un mito: il ragazzo che è cresciuto vicino a te e che è arrivato ai piani alti di questo sport. Si è fatto conoscere giocando sul campo dei Giuseppini alla Fondura di Porto Maurizio, il collegio-convitto dove molti ragazzi di paese vivevano da ottobre a giugno, per poter frequentare la scuola senza dover andare su e giù con le corriere. Prese il diploma di ragioniere, ma prevalse la sua grande passione per il calcio. Dalla Tubino Boys di Imperia passò alle giovanili del Genoa, squadra di gran nome anche se un po' altalenante tra A e B: forse, essendo un autodidatta e avendo iniziato a giocare non giovanissimo, la tecnica non era sopraffina, ma la forza e la resistenza fisica, la grinta e la determinazione ne facevano un mediano, come canta la canzone di Ligabue. Dal Genoa passò al Savona calcio, in serie C, dove militò per sei campionati dal '62 al '69, di cui un anno in prestito all'Imperia. E' stato uno degli artefici dell'ultima promozione in serie B del Savona, con gli amici Persenda, il cognato Gittone, Pietrantoni, Tonoli, Fazzi e Pozzi; ricordava spesso quel periodo e non si stancava mai di ripetere: "abbiamo vinto perché eravamo uniiti, amici in campo e fuori". Nonostante i rinforzi di Pierino Prati, Fascetti, Gilardoni e un certo Beppe Furino (che faceva da riserva a Piero), agli ordini del mister Rabitti non riuscirono a salvarsi e così, pur in presenza di richieste da



squadre di B (una per tutte la Reggina), il legame forte con la sua terra lo ha riportato a Imperia, in serie D. Piero al calcio ha infatti sempre abbinato il lavoro: all'epoca gestendo la macelleria di famiglia con la madre Angela (il padre Gino era mancato in giovane età) e curando le campagne. Dell'Imperia divenne una bandiera, il capitano, trasformandosi in "libero" e regista della difesa: furono gli anni di Temesio e Duberti, con Bodi allenatore. Con Giordano, Bosca, Marchiandi, Chiari, De Maria, Ronco, Dubourgel, Sassu, Iannicelli, Settimio, Luciano e altri salirono in C e al Ciccione arrivò il Genoa: un incontro che è rimasto nella memoria di molti, con il tutto esaurito (ma allora il pubblico non mancava mai). E l'Imperia divenne la sua vera "casa"; giocò gli ultimi anni con allenatore l'amico Hanset, il

centrocampista Pacciani e il gruppo dei genovesi. Concluse la sua lunga esperienza di calciatore a 36 anni nella Dianese, con il presidente e amico Sciolli. Non scelse di continuare con il percorso di allenatore, perché forse poco “diplomatico” e gestì per lungo tempo una macelleria in città. Ha poi lavorato con la ditta Tallone di Borgomaro: con Luciano e Alfonso Tallone non c’era solo un rapporto di lavoro, ma di amicizia fraterna. Sposato con Mery, “a maistra” come spesso la chiamava, i figli Giorgio e Marco hanno ereditato la passione per il calcio, entrambi hanno giocato nell’Imperia, in serie D, ma per varie ragioni hanno smesso presto. Proprio perché amava il suo paese è stato consigliere e assessore del comune di Chiusavecchia, anche se non si trovava sempre a suo agio nei bizantinismi della politica e nei compromessi dell’amministrazione, ma il suo ruolo lo ha sempre ricoperto con scrupolo e buon senso. Altri due aspetti non secondari della sua vita sono uno ancora sportivo e uno religioso: la passione per la pallapugno e l’impegno nella processione in occasione della festa dell’8 settembre. Au balun ha giocato fin da ragazzo, ma negli anni ‘60, quando a Chiusavecchia c’era la squadra di B, l’U.S. Valle Impero, se glielo permettevano gli impegni del calcio, e un po’ in incognito, fasciava il pugno con le bende ed era un ottimo e brillante terzino a muro: con Ugo Amelio, Mela e Pastorelli sfiorarono nel 1968 la vittoria nel campionato. Ha poi giocato con l’amico e compaesano Augusto Arrigo nella Don Dagnino di Andora del presidente Torrenge. Negli anni ‘89-’90 con il cognato Gittone (per tutti Pucci) ha avuto l’incarico di massaro del Santuario di Nostra Signora dell’Oliveto, e a loro si deve la sistemazione ad acciottolato del piazzale antistante la chiesa: un bel lavoro, che ha migliorato la qualità e la bellezza dell’insieme. Nella processione dell’8 settembre, che richiede l’impegno di numerosi portatori delle statue, Piero ha quasi sempre scelto quella di S. Rocco e S. Sebastiano, più pesante ma meno “prestigiosa” e richiesta di quella della Madonna: probabilmente un segno di affetto, o forse un modo d’essere, disponibile alla fatica anche in umiltà, l’importante era che tutto andasse bene. Ricordo che a quella del 2014 (l’ultima a cui ha partecipato) volle ancora portare la statua per un breve tratto, proprio davanti a casa sua: ed ora è logico sperare che un santo, umile e generoso, come S. Rocco, lo abbia accolto e accompagnato al grande campo del cielo, dove poter giocare una partita senza tempo. Piero era solito citare due versi dai Sepolcri del Foscolo: “Sol chi non lascia eredità di affetti/poca gioia ha dell’urna” e lui di affetti ne ha lasciati, che lo faranno ricordare a lungo con rispetto e simpatia. Ciao, Piero.



La confraternita di N.S. del Rosario in Oliveto di Oneglia (Prima parte)

di don Alberto CASELLA

Appunti per una storia

La storia della Confraternita di Oliveto comincia nel 1834. E' in quell'anno, infatti, che essa viene fondata in affiliazione all'Ordine dei Predicatori, detti Domenicani. Essa vivrà poco più di 70 anni, declinando sia a livello numerico, che come vivacità, in maniera vistosa a partire dal 1890. Il nuovo Prevosto Lazzaro Ramella da Borgoratto sembrò tenere in scarso conto il sodalizio che limitò le sue attività alla festa della Madonna del Rosario e ai Riti della Settimana Santa. Nel 1906 con ancora minore acume pastorale il Prevosto Canonico Giuseppe Miglietti da Alassio ritenne di non procedere ad alcuna elezione per la Confraternita, considerandola "di nulla utilità spirituale per il paese", considerando miglior cosa istituire i Luigini e le Figlie di Maria.¹ Inutile dire che così la Confraternita fu condannata a rapida agonia. Nel 1931 il Parroco di Oliveto rispose all'Autorità Civile di non dover presentare alcuna documentazione circa confraternite perché in Parrocchia non ve ne erano più.² Nel 1936, però, il Prevosto Attilio Tagliaferro da Rollo, unitamente a 24 uomini, riportò in vita la Confraternita "al maggior bene morale e religioso proprio e del paese di Oliveto Imperia dove risiedono".³ La Confraternita visse regolarmente ancora sino al 1948, quando morì il successore di Don Tagliaferro, Don Francesco Contestabile. L'Economista Spirituale nominato, Don Antonio Leone consentì ancora la elezione regolare del Priore per l'anno 1948. L'anno dopo non si tennero elezioni. Da testimonianze orali si può rilevare che almeno sino alla metà degli anni '60 i Confratelli siano usciti processionalmente in occasione della festa patronale di San Bernardo e ne cantassero l'Ufficio: si trattava però

di pochi elementi e di età assai avanzata, morti i quali sembrò calare definitivamente il sipario. Nel 2014, tuttavia, la Confraternita ha ripreso il suo cammino di formazione: oggi essa conta 18 Consorelle e 3 Confratelli.

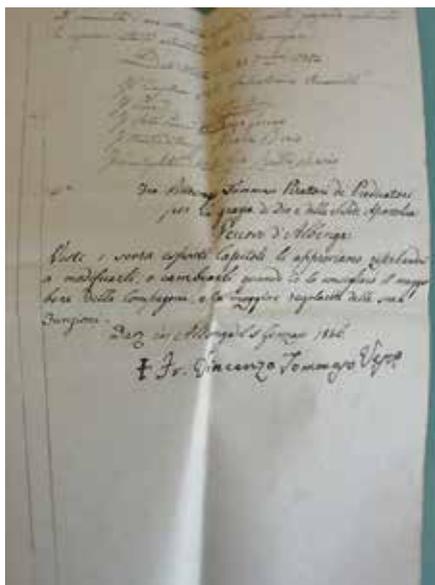


Diploma di erezione del Procuratore Generale dei Domenicani (1834)

La fondazione

"Onoratissimi Confratelli, erano da dieci anni circa che in questo nostro Comune non si vedeva in giro alcuna confraternita neppure per l'accompagnamento al sepolcro dei fedeli defunti. L'an-

tica Confraternita di N.S. della Concezione ab immemorabili vigente in Castelvecchio fu, non saprei per qual motivo, abolita affatto e soppressa, quasi senza speranza di rimettersi nuovamente in vigore. [...] Motivo per cui pregato io con molte istanze da alcune anime pie, e zelanti l'onor di Dio, non che lo Spirituale profitto de' lor simili e vivi e defunti, rivolsi ogni mio pensiero onde in questo nostro Oratorio, alla gloria di S. Bernardo Dottor della Chiesa dedicato erigere nelle debite forme una fra le altre confraternite, onde va ornata la Legione di Cristo in terra che più fosse acconcia alla vostra divozione e pietà.⁴ Così si rivolgeva ai Confratelli il Cappellano dell'Oratorio di San Bernardo di Oliveto d'Oneglia, Don Sebastiano Amoretti all'atto della prima adunanza ufficiale della Venerabile Confraternita di N.S. del Rosario, il 20 maggio 1835. Dobbiamo infatti al dinamismo di questo zelante Sacerdote la fondazione della Confraternita di Oliveto. La sua intraprendenza non si arrestò, in quanto egli ottenne poi l'erezione della Parrocchia di Oliveto, con Decreto Vescovile del 25 gennaio 1838.



Don Amoretti conseguì per la Confraternita un duplice riconoscimento: il Diploma di erezione da parte del Procuratore Generale dell'Ordine Domenicano Frà Giuseppe Rosario Alberti, datato Roma 4 Aprile 1834 e il Decreto di erezione da parte del Vescovo di Albenga Mons. Vincenzo Tommaso Piratoni (anch'egli domenicano) datato Albenga 8 giugno 1834.⁵

Confratelli e Consorelle Fondatori

All'atto di fondazione i Confratelli e le Consorelle risultavano in tutto 90, di cui 41 maschi e 49 femmine. Basandosi sugli elenchi dei Confratelli che ne riportano le generalità, specificandone nome, cognome, paternità (o nome del marito in caso di Consorelle sposate o vedove) e luogo di nascita, si può tracciare una statistica relativa a questi dati.⁶ I Confratelli maschi erano tutti nativi di Oliveto, salvo due originari di Oneglia. Tra le Consorelle l'origine è più variegata (ciò si spiega con l'uso, abbastanza diffuso, di sposare donne "foreste"): 36 di Oliveto, 6 di Oneglia, 2 di Diano Gorleri, 1 di Porto Maurizio, 1 di Montegrazie, 1 di Costa d'Oneglia, 1 di San Lazzaro Reale e 1 di Conio. I Confratelli appartenevano quasi tutti alle famiglie "storiche" di Oliveto: di essi, infatti, i Berio erano 14 ed i Trucchi / Trucco 8. Seguivano poi i Barnato con 3 Confratelli, i Bottino con 3, i Beraldi con 2, i Garzini con 2, gli Amoretti con 2 ed i Riso con 2. Tra i fondatori, infine, 5 erano gli unici esponenti di altrettante famiglie: Belgrano, Bernabò, Gandolfo, Gazzano e Delbecchi. Tra le Consorelle le Berio erano 14, le Trucchi / Trucco 7, le Beraldi 5, le Amoretti 4, le Bottino 3, le Barnato 2, le Ramella 2 (native di Gorleri e

maritate con due Berio). Una consorella a testa avevano poi le famiglie Garzini, Riso, Gazzano, Oneglio, Brunengo, Romano, Spinelli, Bernabò, Divizia, Gandolfo, Gandolfi e Giribaldi. Salvo le prime tre, tutte le altre erano "foreste".

Statuti

Durante la sua storia la Confraternita ha avuto due Statuti, uno del 1835 e uno del 1936. Il primo Statuto venne redatto dal Cappellano Don Sebastiano Amoretti e fu approvato all'unanimità dai Confratelli, appositamente riunitisi nella casa canonica, il 12 luglio 1835.⁷ Esso consisteva in 21 articoli. Il Cappellano lo sottopose al giudizio del Vicario Foraneo di Oneglia, il quale vi appose in calce il suo nulla osta in data 7 settembre 1835.⁸ Nel frattempo lo Statuto era già inviato al Vescovo di Albenga, unendovi una supplica perchè l'approvasse, in data 20 settembre 1835. L'approvazione da parte del Vescovo Piratoni venne data con Decreto datato 3 gennaio 1836.⁹

Quando riprese vita la Confraternita, nel 1936, venne redatto un nuovo Statuto. Esso fu approvato dal Vescovo di Albenga, Mons. Angelo Cambiaso con Decreto datato Albenga 20 maggio 1936.

Chi poteva entrare nella Confraternita?

Il primo articolo dello Statuto del 1835 ricordava come potessero fare parte della Confraternita tutti i fedeli dell'uno e dell'altro sesso, purché già ammessi alla Comunione. Nel 1838 i confratelli erano divenuti 74, mentre le consorelle 81: si tratta del picco massimo di iscritti. Ad ogni iscritto era richiesto di pagare una tassa annua di 20 centesimi.¹⁰ La vestizione avveniva il giorno del Giovedì Santo, nella Cappella della Madonna del Rosario. Lo Statuto del 1936 prevedeva che fossero iscritti solo maschi che compivano il precetto pasquale. Sotto i quindici anni erano considerati Novizi: dopo il compimento del 15° anno di età potevano divenire confratelli effettivi e avere diritto di voto.

Governo della Confraternita

Lo Statuto del 1835 prevedeva una doppia struttura parallela di governo, istituendo numerose cariche. Per i Confratelli gli Officiali della Confraternita erano il Priore, il Sotto Priore, il Maestro dei Novizi, due Regolatori, quattro Cantori e quattro Massari. I due Regolatori avevano il compito di suonare la campana all'ora dell'Ufficio, dirigere il canto ed intonare i salmi. I quattro Massari invece erano così divisi: uno era il primo crocifero, uno portava il gonfalone e due dirigevano la processione tenendo appositi bastoni decorati con immagini mariane. Veniva infine il Governatore che aveva il compito di sostituire in determinati atti di governo o liturgici il Priore o il Sotto Priore nel caso fossero analfabeti.

Per le Consorelle invece le cariche erano le seguenti: Priora, Sotto Priora, Maestra delle Novizie, due Regolatrici e quattro Cantrici. Vi erano poi tre Massare, incaricate di portare la croce delle donne e due torce ai lati (sempre scelte fra le donne nubili) e una Governatrice con mansioni analoghe a quelle del corrispettivo maschile. Ignoro per quale ragione a partire dal 1846 non vi siano più state elezioni per la parte femminile:

Decreto del Vescovo Biale in favore della Confraternita di Oliveto contro quella di Castelvechio (1842)

è assai probabile che da quell'anno in poi, in maniera assai rapida la confraternita divenne unicamente maschile. Ultima Priora fu Domenica Berio.

Lo Statuto del 1936 snellì grandemente la struttura della confraternita, anche perché si era mutata da mista ad esclusivamente maschile: Priore, Sotto Priore e due Massari.

Il sistema elettivo rimase lo stesso: prevedeva la sola elezione del Sotto Priore (che avveniva il giorno di San Michele secondo lo Statuto del 1835 e il Giovedì Santo per quello del 1936). Scaduto il suo mandato annuale, questi diventava immediatamente Priore. A sua volta il Priore, scaduto l'anno di carica, diventava per un anno Maestro dei Novizi.

Terminato quest'ultimo incarico il confratello non poteva far parte del Consiglio per quattro anni. Le altre cariche spettavano di nomina al Priore. Distintivo del Priore era una placca d'argento con immagine di N.S. del Rosario che veniva fissata sul petto, al lato sinistro della cappa.

L'elezione del Sotto Priore secondo lo Statuto del 1835 aveva un preciso cerimoniale. Essa avveniva il giorno di San Michele, terminato il Vespro. Cantato il Veni Creator, si collocavano tre sedie davanti all'altare della Madonna del Rosario, una per il Cappellano e le altre per il Priore e il Sotto Priore uscenti. Votavano poi nell'ordine il Priore, il Sotto Priore, gli altri Officiali e i restanti confratelli in ordine di anzianità. Fatto lo scrutinio, il confratello con il maggior numero di suffragi entrava nella carica di Sotto Priore. Il Priore uscente a questo punto deponeva il distintivo della sua carica nelle mani del Cappellano che lo consegnava al Sotto Priore uscente, diventato a quel punto Priore entrante. Seguiva il canto del Te Deum.

Il giorno della Madonna del Rosario il novello Priore prendeva il suo posto in coro nel primo scanno a destra dell'altare e al termine dei Vespri annunciava pubblicamente i nomi dei confratelli da lui scelti come Officiali.

Analogo era il modo di votare la Sotto Priora: le elezioni, però si tenevano la Domenica prima della festa della Madonna del Rosario.

Abito dei Confratelli e delle Consorelle

Secondo gli Statuti del 1835 (n. 13) l'abito dei Confratelli consisteva in una cappa di tela color naturale lunga sino ai piedi, con bottoni e cingolo di color turchino. Al cingolo, al fianco sinistro, veniva appesa una corona del Rosario. Per le consorelle, invece l'abito era di colore bianco, stretto dal cingolo turchino ed era completato da un velo



turchino che copriva loro capo e spalle. La giustificazione per questo ultimo capo di vestiario era la seguente: "secondo il precetto dell'Apostolo, le donne devono comparire nelle pubbliche funzioni con il capo coperto". Il riferimento è alla Prima Lettera ai Corinzi, capitolo 11, versetti 3 e 4.

Nella pratica, poi la veste degli uomini si arricchì di una fettuccia turchina applicata al termine del risvolto delle maniche, come testimoniato dalle fotografie d'epoca.

La Cappella del Rosario e gli arredi

I verbali della confraternita conservano varie deliberazioni circa la costruzione e la manutenzione dell'altare laterale affidato alla Confraternita. La cappella, intitolata già a Nostra Signora del Rosario, Patronato dei Berio, era stata devastata al tempo della invasione francese (con conseguente distruzione a colpi di scalpello degli stemmi nobiliari) e forti infiltrazioni d'acqua avevano completamente distrutto l'antico quadro della Madonna e fatto rovinare a terra l'altare in gesso. Si conserva nell'Archivio Parrocchiale la lettera con cui l'ultima erede di quel ramo dei Berio, Carolina, sposata e residente a Napoli, figlia del defunto Marchese di Salza Francesco Maria, rinunciò al Giuspatronato sull'altare.¹¹

L'11 ottobre 1835 la confraternita si riuniva e il Priore Agostino Berio relazionava sulle spese fatte per la ricostruzione della Cappella della Madonna del Rosario.

Erano state date 40 lire al Mastro muratore Monti di Costa d'Oneglia per la costruzione dell'altare e della nicchia, 12 lire erano state spese per l'acquisto della statua della Madonna, 30 per l'arco con i quindici misteri del Rosario da porre intorno alla nicchia, 40 per i materiali da costruzione.¹²

La confraternita possedeva vari arredi processionali: un gonfalone, due crocefissi, due mazze con immagini della Madonna, quattro fanali e la statua della Madonna del Rosario. Superstiti del patrimonio sono attualmente solo la statua (priva del Bambino originale) e malamente ridipinta nel volto e i due crocefissi; del resto non vi è più traccia (risultano però ancora inventariati nel 1934 dall'allora parroco Tagliaferro).¹³ Ritengo siano stati gettati via da un Parroco all'inizio degli anni '70.

Un Cristo era già presente tra gli arredi della Parrocchia e risaliva alla metà del XVIII secolo. Il crocefisso più recente (posto attualmente sopra l'altare) era stato realizzato nel 1834: il costo era stato di 105 lire. Sempre nel 1834 erano stati realizzati i quattro fanali e i due bastoni per i Massari delle processioni, realizzati dai fratelli Gio. Batta e Nicola Berio.¹⁴

Le modalità per portare il Cristo in processione furono scrupolosamente messe per iscritto dal Priore Bartolomeo Garzini nel 1835: spettava al Massaro portarlo per primo, cedendolo poi ai confratelli che desideravano sostituirlo. Essendovi grande numero di confratelli che ambivano a tale incombenza, essi dovevano palesare il loro desiderio al Massaro del Crocefisso, il quale redigeva l'elenco di essi e lo sottoponeva al Consiglio. A sua volta il Consiglio ne sceglieva quattro per ciascuna processione. I prescelti in cambio dovevano versare una piccola offerta nelle casse della confraternita. Si stabiliva inoltre l'impossibilità per i confratelli di portare il Cristo in due processioni consecutive.¹⁵

Confratelli durante la Processione di S. Isidoro (1938).



Riti e processioni

Lo Statuto del 1835 prevedeva numerosi impegni di culto per la Confraternita.

a) Ufficio. Tutte le Domeniche e i giorni festivi, prima della Santa Messa confratelli e consorelle erano tenuti a comparire in chiesa e a cantare l'Ufficio della B.V. Maria. Ogni prima Domenica del

me, poi a esso si aggiungeva l'Ufficio dei Defunti. Le lezioni dell'Ufficio della B.V. Maria erano cantate dai Cantori. Le prime tre dell'Ufficio dei Defunti, invece, spettavano rispettivamente al Priore, al Sotto Priore e al Maestro dei Novizi (sostituiti eventualmente dal Governatore in caso di analfabetismo). Le Consorelle erano tenute a cantare il Vespro dopo pranzo (in mancanza di un numero sufficiente esso veniva sostituito con il canto del Rosario e delle Litanie): la primazia nei Vespri spettava alla Priora.

b) Feste della Madonna. In forza della Bolla Pretiosus di Papa Benedetto XIII del 26 maggio 1727, le Confraternite affiliate all'Ordine Domenicano erano tenute a festeggiare solennemente le otto feste maggiori della Madonna. In tali occasioni i confratelli erano tenuti a partecipare all'Ufficio, alla Santa Messa e poi a svolgere una breve processione.

c) Prima Domenica del mese. Ogni prima Domenica del mese al termine della Santa Messa i confratelli e le consorelle erano tenuti a svolgere una breve processione in onore della Madonna.

d) Festa della Madonna del Rosario. I confratelli e le consorelle erano tenuti a partecipare alla processione che si teneva in onore della loro Patrona. Terminato, il Vespro si avviava la processione che dalla chiesa di Oliveto scendeva sino alla strada "nuova Piemonte" (attuale via Nazionale) e tornava indietro passando a monte del convento dei Cappuccini (attuale Istituto San Camillo). Durante la processione si cantava un intero Rosario. Al termine vi era la Benedizione Eucaristica.

e) Festa della Immacolata Concezione. I confratelli e le consorelle si recavano di buon mattino in processione sino alla chiesa dei Cappuccini per assistere alla Santa Messa.

f) Giovedì Santo. Dopo pranzo, i confratelli si ritrovavano in chiesa e qui avveniva il rito della Lavanda dei Piedi da parte del Priore e del Sotto Priore. Indi si recavano processionalmente alla chiesa dei Cappuccini per la visita del Sepolcro, seguendo un preciso ordine. Prima venivano le consorelle precedute dalla loro Croce affiancata da due torce e per ultime la Priora con a destra la Maestra delle Novizie e a sinistra la Sotto Priora. Seguivano poi i confratelli preceduti dal loro Cristo in mezzo a quattro fanali: per ultimi il Priore con il Maestro dei Novizi e il Sotto Priore. Chiudeva la processione

il Parroco in cotta e stola con due chierichetti.¹⁶

g) Prima Domenica di Maggio. In questa occasione, al mattino presto i confratelli e le consorelle si recavano in processione alla chiesa dei Cappuccini.

h) Defunti. In caso di morte di un membro della confraternita, esso veniva accompagnato processionalmente al cimitero: anche in tale occasione confratelli e consorelle indossavano l'abito.

Nel 1836 si aggiungerà la processione alla chiesa di Santa Maria Maggiore di Castelvecchio in occasione della festa della Annunziata: vedremo più avanti come questa scelta sarà foriera di terribili liti con la rinata confraternita di Castelvecchio.

Intorno al 1850 inizierà la tradizione della processione con il Cristo Morto, la sera del Venerdì Santo. Lo Statuto del 1936 prevedeva, invece la partecipazione con abito e insegne alle processioni del Santo Rosario, di Sant'Isidoro Agricola, di San Bernardo Abate e del Cristo Morto. Era previsto, inoltre, di ripristinare la processione del Giovedì Santo con la visita al Sepolcro allestito nella chiesa dei Camilliani (tale funzione, propria, della confraternita, era infatti da tempo decaduta). Inoltre i confratelli erano tenuti a partecipare alle Esequie dei confratelli defunti e ad accompagnarne il feretro sino ai confini della Parrocchia (il cimitero di Oliveto non era già più utilizzato). La Domenica successiva al decesso i confratelli cantavano l'Ufficio in suffragio del defunto. Era previsto inoltre l'accompagnamento di parrocchiani non appartenenti alla confraternita, dietro l'oblazione di 25 lire.

(Continua sul prossimo numero)

Note

- 1 Archivio Parrocchiale di Oliveto (d'ora in poi APO), *Libro dei Verbali 1888-1913*, p. 36
- 2 B. GANDOLFO DONATIELLO – A. SISTA, *Il Castelvecchio di Oneglia e la sua storia*, Imperia 2011, p. 148n
- 3 APO, *Statuto della Confraternita del Rosario* (anno 1936)
- 4 APO, *Verbale della Riunione della Confraternita* del 20 maggio 1835
- 5 Entrambi i documenti sono conservati nell'APO
- 6 APO, *Libro che contiene il nome e il cognome di coloro che sono ascritti alla Venerabile Confraternita di N.S. del Rosario eretta in un altare alla Medesima dedicato nell'Oratorio di San Bernardo di Oliveto*
- 7 APO, *Verbale della Adunanza della Confraternita* del 12 luglio 1835
- 8 APO, *Bozza delle Regole Fondamentali*
- 9 APO, *Regole fondamentali della venerabile Confraternita del SS.mo Rosario eretta nell'Oratorio di S. Bernardo in Oliveto Parrocchia d'Oneglia* (anno 1836). In calce vi è l'approvazione autografa del Vescovo.
- 10 APO, *Rendimento dei conti del Sig. Priore Eugenio Beraldi* del 14 ottobre 1838
- 11 APO, *Lettera di Donna Carolina Berio di Salza al Cappellano Don Sebastiano Amoretti*, datata Napoli 23 giugno 1834
- 12 APO, *Deliberato sul rendimento dei conti del Priore scaduto Agostino Berio* dell'11 ottobre 1835
- 13 APO, *Inventario delle Suppellettili della Parrocchia di Oliveto* (anno 1934)
- 14 APO, *Deliberato sul rendimento dei conti del Priore scaduto Agostino Berio* dell'11 ottobre 1835
- 15 APO, *Deliberato sulle attribuzioni del Massaro che la cura del Crocefisso* dell'8 ottobre 1835
- 16 Oltre che nello Statuto, informazioni sul rito del Giovedì Santo si trova in *Riti per la processione del Giovedì Santo*, ms, anno 1836, in appendice ad *Orationes dicendae in expositione Sanctissimi Sacramenti*, ms, conservato in APO

Il gioco delle bocce

di Carlo ALASSIO

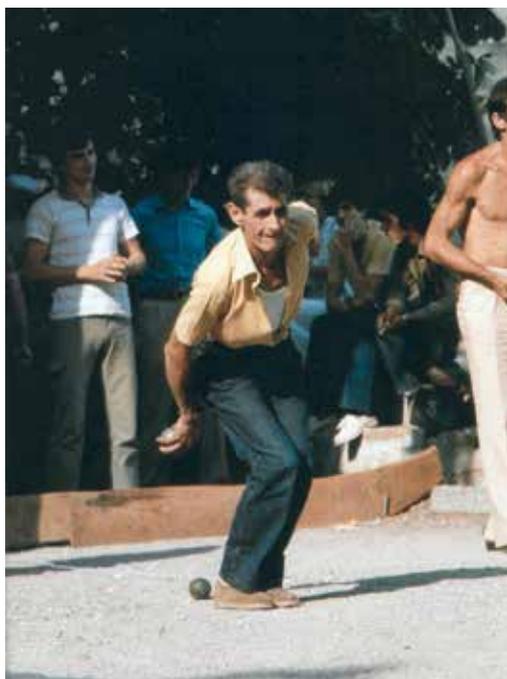
In un suo libretto fortunato "**Liguri**", ed Sonda, Torino, 2000 - "Le Guide xenofobe", Claudio Paglieri così bonariamente ironizza: "I liguri non sono, in linea di massima, grandi sportivi. Più che praticarlo, lo sport preferiscono guardarlo: dal vivo, o meglio ancora in poltrona, <a gratis>, davanti alla Tv. In alcune discipline, tuttavia, genovesi e rivieraschi sono all'avanguardia non solo in Italia, ma addirittura nel mondo: e quella in cui si distinguono particolarmente sono le bocce. Perché proprio le bocce, direte voi. Be', forse perché i popoli che vivono in grandi spazi hanno potuto scegliere tra montagne innevate, prati immensi, piste di atletica e palazzetti attrezzati, mentre la Liguria è una sottile striscia di terra, per lo più montuosa, che non va sprecata per cose superflue come il divertimento e lo sport. Il campo di bocce occupa un piccolo e stretto rettangolo di ghiaia o sabbia sporca, il più delle volte ritagliato nel greto asciutto di un torrente. Gli attrezzi da gioco hanno poi il vantaggio di essere economici e praticamente indistruttibili: li compri una volta, durano per tutta la pensione e si possono lasciare in eredità ai figli. Altro vantaggio è che non è necessario acquistare una divisa o scarpe particolari: si gioca con i vestiti di tutti i giorni, anzi con la scusa di non rovinare gli abiti buoni si possono sfruttare fino alla consumazione quelli vecchi e lisi. La Liguria è serbatoio naturale di questo sport, anche perché l'età media dei praticanti è intorno agli ottantadue anni. Se nei grandi altipiani africani si trovano i più grandi corridori di mezzofondo, se tra i neri dei ghetti americani emergono straordinari giocatori di basket, se tra i Maori della Nuova Zelanda si perpetua la stirpe dei migliori rugbysti, da nessun'altra parte come in Liguria si trova gente disposta a passare la domenica camminando su e giù per un tappeto di ghiaia polverosa, con in mano la forcilla per misurare la distanza dal pallino." (pagg.42-43).

Ovviamente si tratta di forzature, che è una tecnica formidabile, da sempre in uso, per ottenere il comico, per far sorridere: ma qualche parcella di verità non manca. La questione delle strutture è reale, perché il campo da bocce può anche essere ricavato in uno spazio ristretto o abbandonato (chi ha i capelli bianchi ricorderà che gli attuali giardini Toscanini a Oneglia erano un'area deserta e accidentata, dopo il bombardamento alleato che nel 1944 aveva distrutto le carceri, dove si giocava alla petanque e dove a Natale arrivava il Luna Park); chissà poi se sono veri i riferimenti al carattere dei liguri e alla loro proverbiale.....parsimonia?

Certo è che a bocce, anche in valle Impero si è sempre giocato: "*aa longa*" prima, oggi soprattutto alla petanque. Le bocce in passato erano di legno, piuttosto leggere e talvolta sconnesse, poi in materiale sintetico, infine metalliche; sempre assai grosse, tali da riempire un bel palmo di mano: quelle sintetiche e metalliche anche pesanti. Le partite, il pomeriggio della festa, erano occasione per stare insieme, per giocare la consumazione all'osteria ("*in litru o ina meza*") di vino rosso in quattro - secondo le

capacità-), per raccontarsi e *ùrtime* (le novità). Ma non mancavano sfide o veri e propri tornei, con premi di varia natura. Il prestigio era soprattutto per chi bocciava ("*pichettaa*"), ma spesso la partita la determinava chi andava nell'accosto ("*custaa*"-"*accustaa*" o "*rentaa*"), perchè la bocciata in corsa è anche più difficile che da fermi: ricordo il nome di alcuni bravi bocciatori (*Sc-iufun* di Gazzelli, *U Fratìn* di Borgoratto, *Culin* di Chiusavecchia) e partite interminabili nei campi delle varie trattorie - rari quelli con fondo di *toutvenant fine* ("*u grottu*"). A Chiusavecchia ce n'erano due, il primo in cima al paese della trattoria di *Bachìn* (l'attuale trattoria Nazionale), che ancora esiste ma non è più in uso; il secondo in fondo al paese, in fregio alla statale 28, della trattoria "*d'a Ninna*": ormai non c'è più la trattoria e il campo è stato sostituito da un parcheggio. Ma in ogni paese ce n'era almeno uno e se non era proprio regolare, le giocate erano magari meno prevedibili e dunque più interessanti.

Il gioco "alla lunga" aveva ritmi lenti e, come è successo per molte cose, di ogni tipo, anche in valle Impero negli anni '50 si è cominciati a passare a un gioco più semplice e rapido, la *petanque* appunto, di origine franco-provenzale, che richiedeva bocce molto più piccole e tuttavia più pesanti, che si giocava da fermi, su campi di fortuna, meglio se anche molto sconnessi e informi. Poco alla volta il nuovo gioco ha soppiantato il vecchio, che però ancora si pratica: le partite agli 8 punti, gli spazi contenuti (dai 3 ai 9 metri), la rapidità delle giocate e delle decisioni hanno convinto i più restii. Inoltre la brevità delle partite (uno contro uno, quasi mai quattro contro quattro) favoriva la partecipazione di molti giocatori, le scommesse, le *poules* ("*a pulla*" - tornei a più squadre, con ricuperi e con premi più consistenti). E spesso salivano a giocare in valle i giocatori della città (Seafin Mela e Baffo), che si misuravano con Angeollo Nu-



volone di Borgoratto, Alfredo Agnese di Chiusavecchia, Renzo Dulbecco di Pontedassio, Bracco di Torria o Mario "*u pustìn*" di Gazzelli.

Dagli anni '80 gli appassionati si ritrovano a Pontedassio, dove esiste una importante società sportiva, che dispone di una struttura apposita, utilizzabile anche nella brutta stagione, di cui si parlerà diffusamente in un prossimo numero.

Ma delle sfide di una volta, ad esempio sotto gli alberi vicino alla chiesa di Torria, in una impagabile frescura ventilata quando imperversava il solleone, restano ancor oggi le gare organizzate nelle sere d'estate in vari paesi: un modo per stare in compagnia, in amicizia, anche un po' per non dimenticare del tutto un passato recente, che ancora non è scomparso, ma che si è molto trasformato.

Santa Maria Maddalena (*Poesia dialettale*)

di Iolanda MELA PASTORINO

Quale filo ideale può unire il celebre scultore Donatello ad un testo dialettale della valle Impero passando per il culto a S.Maria Maddalena?
Ebbene è possibile!

Ero, con mio marito, nel nuovo museo dell'opera del Duomo a Firenze nella sala della Maddalena al cui centro è esposta la statua lignea scolpita da Donatello, che raffigura la Santa come una donna con il corpo sfigurato da digiuni e veglie, ma orante ed in pace. La didascalia spiega che la leggenda vuole che, dopo l'ascensione al cielo di Cristo, la Maddalena sia diventata eremita, convertendo molti alla fede con l'esempio della sua vita ascetica.

Allora mi sono ricordata di quella poesia dialettale che mio zio *CICIN* (Giovanni Battista Mela) mi ripeteva spesso, e che parlava della Maddalena penitente nel deserto. Lo zio mi spiegava inoltre che il testo insegna ciò che la saggezza contadina ha sempre saputo: adattarsi ad ogni condizione senza lamentarsi mai.



La Maddalena penitente, di Donato de' Bardi, 1453-1455. museo dell'Opera del Duomo, Firenze

Maria Maddalena doppu in gran falli
sette anni in t'u desertu a l'è andà a patì
Passai i sette anni in Angeu u'a va a trovà
"Maria Maddalena cumme ti te l'hai passà?"
*Maria Maddalena dopo un gran peccare
Sette anni nel deserto è andata a patire
Trascorsi sette anni un Angelo la va a trovare
"Maria Maddalena come te la sei passata?"*

E me mai cusì gianche e belle
Da u patimentu i sun diventai muelle (peccato di ambizione)
"Maria Maddalena ti l'hai turnau a peccà
Autri sett'anni in tu desertu u te tucca ancu stà..."
*Le mie mani così bianche e belle
Per la sofferenza sono diventate scure
Maria Maddalena hai nuovamente peccato
Altri sette anni nel deserto devi ancora restare...*

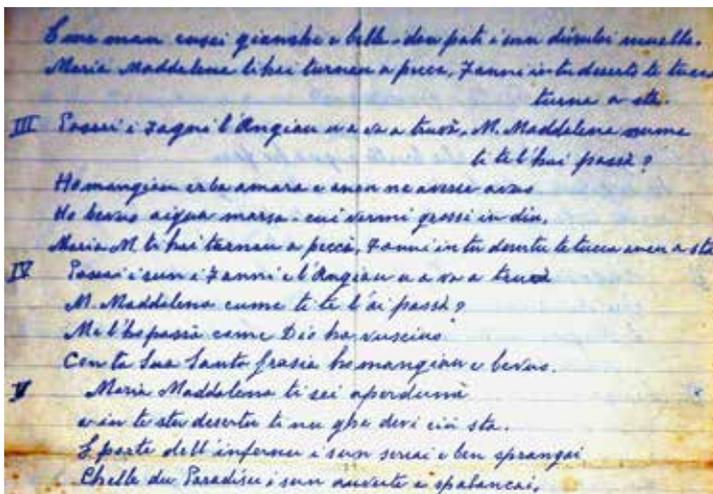
Passai i sette anni l'Angeu u a v' a trovà
"Maria Maddalena cumme ti te l'hai passà?"
"Ho mangiau erba amàa e ancu n'avesse avuia (Peccato di gola)
Ho beviu aigua marsa cui vermi grossi in diu"

Trascorsi sette anni l'Angelo la va a trovare
 "Maria Maddalena come te la sei passata?"
 Ho mangiato erba amara e magari ne avessi avuta
 Ho bevuto acqua marcia con i vermi grossi un dito"

Maria Maddalena ti l'hai turnau a peccà
 Autri sett'anni in tu desertu ti devi ancu restà.
 Maria Maddalena hai nuovamente peccato
 Altri sette anni nel deserto devi ancora restare...

Passai i sett'anni l'Angeu u a va a trovà
 "Maria Maddalena cumme ti te l'hai passà?
 Me l'ho passà cumme Diu u l'ha vusciù
 Cù a sò santa grassia ho magiau e bevìu (saggezza contadina)
 Maria Maddalena ti sei perdunà
 E in tu desertu ti nu ghe devi ciù stà.
 E porte de l'infernù i sun serrai e ben sprangai
 E chelle du paradisu i sun ouverte e spalancai
 Me la sono passata come Dio ha voluto
 Con la sua santa grazia ho mangiato e bevuto
 Maria Maddalena sei perdonata
 e nel deserto non devi più restare
 Le porte dell'Inferno son chiuse ben sprangate
 E quelle del paradiso sono aperte e spalancate!

A questo punto si può dedurre che la devozione a S. Maria Maddalena è diffusa non solo nel ponente ligure come testimoniano i santuari campestri a lei dedicati, tra cui quello antico e bellissimo di Lucinasco, ma anche nella zona tirrenica e provenzale perché la tradizione popolare vuole che essa sia sbarcata sulle coste provenzali (les Saintes Maries de la Mer) e si sia rifugiata in una grotta (la Sainte Baume de saint Maximim).



Particolare del manoscritto che riporta il testo.

La marchesa di Aurigo **Jane Elizabeth Rabbitts Ferrero**

di Mariarosa GUIDOTTI

Marcello Ferrero De Gubernatis Ventimiglia, residente a Torino, fu mandato nel 1899 col suo precettore salesiano in Inghilterra affinché si perfezionasse nello studio della lingua inglese.

Nei momenti liberi dallo studio si dedicò all'equitazione e con i suoi amici percorreva le spaziose pianure sovente contornate da leggera nebbia.

Un pomeriggio il cavallo saltò e Marcello cadde davanti ad un cottage, fu subito soccorso dal proprietario che lo accompagnò col calesse all'ospedale.

Quando si ristabilì ritornò per ringraziare.

Il padrone di casa lo accolse nel salotto ove, una delle sue figlie, stava suonando il pianoforte. Alla vista del giovane, la ragazza si alzò ma lui la invitò a continuare, lei proseguì, finì lo spartito, si avvicinò all'ospite e con un inchino si presentò: "Jane" e lui con il classico baciamano: "Marcello".

Una strana luce illuminò gli occhi di entrambi.

Marcello rimase colpito dalla bellezza della bionda inglesina: una Vera Visione!

Il giovane fu invitato a ritornare, si conobbero meglio, simpatizzarono, si innamorarono e con l'approvazione della famiglia di lei si fidanzarono. Marcello terminò gli studi, dopo un breve fidanzamento, decisero di sposarsi. Lui ventitre anni, lei diciannove, un matrimonio bellissimo con tutte le caratteristiche e le tradizioni del paese con rito cattolico-protestante con la clausura che gli eventuali figli fossero stati educati con la religione del padre, cioè la cattolica.

Si stabilirono in un cottage tra il verde e i fiori di un bel giardino poco distante dai genitori di lei.

Dopo un anno nacque il loro bambino Emanuele, la sua madrina per procura fu la carissima sorella di Marcello divenuta suora di clausura.

Marcello parlava sovente a Jane, diminutivo Jennie della sua patria e del paese, ove in estate, si recava per le vacanze: Aurigo ove avevano la casa, possedimenti, terreni e il resto del castello nell'alta Valle Impero.

Lei ascoltava interessata e con la



fantasia pensava a quel paese di sogno ricco di sole, di fiori e di profumi.

Decisero così di trasferirsi in Italia ad Aurigo.

Marcello lasciò l'Inghilterra per seguire i lavori per la costruzione della nuova casa ai piedi del rudere del castello con tanti riferimenti allo stile inglese.

Prima di partire misero all'asta i loro bellissimi mobili portando in Italia solo il pianoforte, la macchina da cucire Singer, i regali di nozze ed altri piccoli oggetti.

Si stabilirono nella nuova casa, per lei fu un cambiamento enorme: il paese era molto arretrato, povero e privo di comodità, inoltre la gente parlava il dialetto e la comunicazione per lei era molto difficoltosa.

Iniziò una vita di signorilità campagnola, strinsero amicizia con i signori dei paesi limotrofi che sovente ospitavano.

Jane con l'aiuto del marito gradatamente si ambientò, proponeva ai suoi ospiti piatti inglesi insieme agli italiani insegnati dalla gentile signora Carmelina Lamboglia sua prima amica.

Quando era stanca si concedeva un'immersione nel bagno di zinco a dondolo con essenze di lavanda oppure un "TUM-BASA" ¼ d'ora di riposo sulla sua poltrona o un "FORT WISC" di 40 minuti e poi riprendeva e continuava il suo lavoro a volte fino al mattino. Dopo cena intratteneva in salotto i suoi ospiti suonando al pianoforte gli spartiti inglesi.

Per le loro spese adoperavano il calesse col quale raggiungevano Oneglia, al rientro nei vari paesi i bambini accorrevano a salutarli e loro gettavano caramelle.

I cavalli si chiamavano: STOP e PUSSY.

Non imparò l'italiano ma il dialetto, a modo suo, intercalandolo a parole inglesi e termini anche inventati che facevano sorridere. Caratteristiche le sue frasi con il dialetto e l'inglese dialettizzato che ancor oggi sono ricordate.

Seguiva tutti i lavori sia per la casa, l'orto, vigna, uliveti e bestiame, sorvegliava tutto. Organizzazione e ordine erano alla base di un sano e durevole modo di gestire tanti e svariati lavori.

Marcello, sindaco in carica per 25 anni. Migliorò l'andamento del paese, installò la luce elettrica, costruì il palazzo scolastico, comprò la casa per il medico condotto, ripristinò la strada per Borgomaro. Il paese incominciò ad assumere un aspetto migliore.

Jane, durante l'anno era unita ai suoi famigliari con una fitta corrispondenza ed ogni mese riceveva la rivista Magazine ricca di notizie del suo paese.

Ogni estate raggiungevano l'Inghilterra e vi rimanevano un mese, al loro rientro portavano oggetti, tè e ricordi inglesi per gli amici.

Quando il suo bambino Emanuele fece la Prima Comunione, lei esprime il desiderio di lasciare la sua religione e di passare alla cattolica.

Imparò il catechismo e, vestita di bianco come una sposa, si accostò ai sacramenti insieme al figlio. Grande festa alla quale partecipò tutto il paese, 14 marzo 1911.

Jane si prodigò molto per il paese e in particolare per le famiglie numerose.

Quando c'erano ammalati faceva loro visita portando quanto poteva essere utile per quella circostanza.

Durante la prima guerra mondiale 1915-1918 sia lei che il marito avevano molti figli al fronte che soffrivano il freddo.

Jane ideò lo "scalda rancio" facendosi aiutare confezionava, con giornali bagnati e ben strizzati e compressi, delle palle che venivano spedite ai soldati.

Jane aiutata sempre delle donne del paese confezionava maglie, guanti, berretti, sciarpe e calze per i combattenti.

Marcello essendo sindaco fece domanda per avere prigionieri di guerra, mancava in paese la mano d'opera, gli furono mandati 30 soldati austriaci, in casa loro ne assunsero 5 per vari lavori di campagna, Jane si prodigava per loro, erano trattati bene e per riconoscenza nei momenti di riposo intagliavano su legno d'ulivo vari oggetti: cornici, scatole con stile della loro terra.

Jane diceva "non sono nemici, ma giovani che hanno obbedito, e li colmava di attenzioni. Finita la guerra ritornarono a ringraziare.

In quel periodo usava il "Baratto" in paese si scambiavano la merce.

Jane confezionava marmellate, conserve, faceva seccare nel forno bucce d'arancia, le mele tagliate a fette sottili, faceva seccare i fichi, l'uva per l'inverno, le uova venivano conservate a lungo nella giara con la calce.

Insegnava a fare i cesti e le "stue" scope con un certo tipo di arbusto.

Alle ore 17 lasciava ogni cosa, ogni persona per il tè che accompagnava con i suoi dolcetti con burro e marmellata.

Non aveva paura di niente, ma molto del temporale.

Alla sera soprattutto d'inverno era invitata alle "Vegee" raccontava le interessanti storie inglesi e per i bambini le favole tanto amate, molto richiesta era quella di "Bafalo Bill". Amava la compagnia e la gente la invitava con piacere.

Teneva molto alla sua persona, era sempre in ordine.

Curava mattina e sera il suo viso e i suoi capelli mettendo i "girigudin" (bigodini con carta sottile), era elegante e ricercata in ogni occasione.

Amava gli animali in particolare i cani, i gatti e i cavalli, i fiori, prediligeva le sue rose portate dall'Inghilterra, riusciva ad innaffiare aiutata dai bambini a catena dal lavatoio. Visse ad Aurigo che amò molto fino alla fine dei suoi giorni.

Riposa nel cimitero di Aurigo.

La marchesa Jane apparteneva al paese, arrivava a sorpresa "U ARRIVA A MARCHESA!" Era severa, faceva mantenere l'ordine e la correttezza, era astuta, furba, intelligente ed ironica, se anche molto rigida ed esigente, era di animo buono e sempre pronta ad aiutare chi aveva bisogno.

Fu amata, stimata e capita, la gente le voleva bene e ancor oggi è ricordata.

Chiusanico 4 ottobre

Ugo Amoretti

Domenica 4 ottobre si è tenuta a Chiusanico la sesta conferenza del ciclo "Un uomo un paese" organizzato dall'Associazione A Lecca per ricordare personaggi che, per le vicende più svariate, hanno legato il loro nome a un paese della nostra Valle.

Questa edizione ha voluto ricordare **Ugo Amoretti**, indimenticato portiere della Juventus e della Nazionale degli anni '30, la cui famiglia, da innumerevoli generazioni, ha le sue radici a Chiusanico.

Ugo Amoretti, classe 1909, oltre a essere tuttora l'unico imperiese ad aver vestito la maglia della Nazionale, nell'arco della sua carriera militò, dal 1930 al 1940, in diverse squadre di serie A, tra cui il Brescia, il Genoa e la Fiorentina, prima di approdare alla Juventus, dove rimase per quattro stagioni fino allo scoppio della guerra, per finire poi la sua carriera nel 1945, a difendere i pali dell'Imperia.

Dal 1936 fu uno dei "ragazzi di Pozzo", il celebre allenatore della Nazionale italiana due volte campione del mondo, indossandone la maglia da titolare a San Siro nella vittoriosa gara contro la Svizzera, e successivamente convocato sei volte quale riserva



del grande Aldo Olivieri, che rimase indiscusso portiere della Nazionale fino al 1940.

Iniziò quindi la carriera di allenatore, nel 1956 in serie A alla Sampdoria, poi in serie B con la Sambenedettese, quindi il grande balzo in Mozambico, ad allenare il Lorenzo Marques e la Rappresentativa del Mozambico che, essendo colonia del Portogallo, non poteva avere una Nazionale.

Qui, ebbe la fortuna di imbattersi in un ragazzino di sedici anni che si chiamava Eusebio, di intuirne l'enorme talento e di avviarlo a diventare uno dei più grandi calciatori di tutti i tempi, forse secondo soltanto a Pelè.

Amoretti contava ancora molti amici presso le Società della Juventus, del Torino, del Genoa e della Sampdoria, ma fu impossibile farlo ingaggiare da squadre italiane a causa del blocco degli stranieri vigente in Italia nei primi anni Sessanta, per cui Eusebio Da Silva Ferreira fu segnalato al Benfica, di cui presto divenne la storica stella, conquistando immediata fama mondiale.

Tornato in Italia nel 1960, Ugo Amoretti allenò molte squadre liguri, tra le quali più volte l'Imperia, nel '60, nel '62 e nel '65.

Ebbe ancora modo di incontrare e salutare Eusebio in occasione della gara di Coppa dei Campioni disputata nel 1968 a Torino contro la Juventus e vinta per 1-0, proprio con un gol del suo allievo Eusebio.

Ugo Amoretti, nominato

Cavaliere nel 1969, si è spento a Savona nel 1977, a soli sessantotto anni, lasciando un ricordo di persona rimasta semplice e mite, legata al suo paese e agli amici, ai quali, quando per scherzo lo chiamavano "cavaliere", rispondeva: *"ma se non ho neanche un asino..."*.

La cerimonia di commemorazione ha visto la partecipazione del Vescovo Monsignor Guglielmo Borghetti, oltre a una larga affluenza della gente del paese e di quanti ancora lo ricordano, giunti da ogni parte.

Dopo una introduzione di saluto del Sindaco di Chiusanico Nicla Tallone, il conduttore della manifestazione Luca Amoretti, casualmente omonimo, stimato Avvocato e noto giornalista sportivo, ha dato la parola ai figli di Ugo Amoretti, Fulvio e Dario, che ne hanno ricordato alcuni aneddoti poco conosciuti e mostrato cimeli originali, tra cui le sue scarpe da calcio, un pallone dell'epoca e alcune fotografie tra le più significative. Ha concluso la manifestazione il Presidente dell'Associazione Carlo Alassio, che ha ricordato l'attività sociale e gli scopi delle proprie iniziative, rivolte a valorizzare i temi culturali della Valle e tenere vivo il ricordo di quanti si sono distinti nel passato, dando lustro ai nostri piccoli, grandi paesi.



Il dott. Prospero Gandolfi (u megu Pepin)

di Giuseppe RAMELLA

Sabato 10 ottobre 2015, per il ciclo "Un uomo, un paese", Caravonica ha rievocato il suo meritevole cittadino Prospero Gandolfi, più noto come "u megu Pepin".

Nato in questo borgo nel 1911, vi trascorse la fanciullezza e l'adolescenza, seguito da una famiglia perbene e innovativa: nonno e bisnonno erano stati podestà-sindaci e appartenevano ad una delle famiglie più distinte del paese. Ne è conferma il fatto che la casa dove risiedevano aveva ospitato nel 1706 la reliquia della Sacra Sindone durante il viaggio da Torino a Genova. Dopo l'adolescenza, si trasferì da parenti a Loano per meglio frequentare gli studi di medicina presso l'Università di Genova, mantenendosi con le borse di studio e laureandosi a pieni voti.

Per la sera dell'incontro il Sindaco, Fernando Gandolfi, sia come primo cittadino, sia come diretto parente del commemorato, aveva predisposto la sala dell'Asilo per accogliere il pubblico. La stessa associazione "L'Abau" si era premurata del rinfresco, aveva organizzato gli spazi per il pubblico, per i relatori e per il sassofonista, appositamente invitato per rendere più lieto l'incontro. Gli intervenuti furono più numerosi del previsto, in quanto presenziavano ascoltatori giunti dai paesi limitrofi, proprio perché conoscenti e riconoscenti del personaggio ricordato. L'assemblea era costituita dai familiari, da parenti, da amici, da pazienti e da quanti avevano beneficiato della disponibilità, della competenza e delle cure per le quali il medico sempre si prodigava. Terminati i saluti delle autorità, il relatore dott. Pierpaolo Gandolfi, figlio del rievocato, ha messo in luce l'impegno, la volontà, la dedizione che il padre costantemente profondeva nell'esercitare la professione. Ricordava come dai vari paesi si recasse-

ro presso lo studio di papà, in Chiusavecchia, persone infortunate, doloranti, ferite, ustionate che sempre venivano accolte, anche se sovente il sangue, a lui giovinetto, creava senso di disagio. Nel rievocare il passato, il relatore ha assegnato un posto preminente alla mamma Annita, in quanto disponibile e partecipe con il marito affinché potesse esercitare il ruolo di medico come missione, con profondo senso di umanità. Ricordando che il neodotto-



re svolgeva le sue prime attività nel periodo della seconda guerra mondiale, è facile comprendere come proprio la moglie sia stata colei che ha trascorso i momenti di ansia maggiori, le notti insonni, quando il marito veniva prelevato per essere portato a curare i soldati feriti, ora presso un contingente e magari la notte successiva presso quello avversario e la sera dopo presso un reparto ostile ai primi due. Chissà quanta agitazione d'animo, causata da preoccupazione, da incertezza, da sensazione di pericolo, sarà passata nella mente di quella moglie, di quella mamma, mentre nella snervante attesa notturna si sarà chiesta: "Tornerà vivo? Me lo riporteranno? Verranno ancora a prenderlo?"

Oltre il relatore hanno preso la parola diverse persone del pubblico, per riferire episodi personali e per rendere più viva e autentica la conversazione.

Antonio Minasso, il più anziano del paese, ha declamato alcune sue poesie, capaci di richiamare alla memoria le condizioni di vita all'epoca in cui il neolaureato medico intraprendeva la sua attività. Enrico Gandolfi, ultraottantenne e nipote di Pepin, si è dimostrato orgoglioso nel riferire esempi significativi di dedizione alla missione sanitaria compiuti dal medico. Ha infatti ricordato: "Se nei paesi più scomodi, raggiungibili solo con mulattiera, qualche partoriente avesse avuto bisogno di assistenza, il dott. Pepin non esitava a salire in groppa al mulo di chi era sceso a prenderlo e, consapevole delle condizioni disagiate di chi l'aspettava, portava con sé la biancheria per il proprio letto e per il nascituro. Silvana Bonsignorio, moglie di Enrico, ha ricordato che all'età di dodici anni, in preda a forte mal di denti e con la guancia gonfia, da Caravonica si era recata a Chiusavecchia presso lo studio del dott. Gandolfi. Questi, dopo averle chiesto se fosse sola, e un po' rammaricato nel vedere la bambina non accompagnata da adulti, ma bisognosa di sollievo, ha eseguito l'intervento adeguato e, consapevole di non poterla mandare al paese da sola, ha chiamato il tassista perché la riportasse a casa, pagandone le spese. Lo stesso presidente della "Lecca" Carlo Alassio, essendo di Chiusavecchia, ha beneficiato delle cure del dott. Prospero; ha ricordato che a quell'epoca quasi non esisteva, perché lontano e irraggiungibile per mancanza di mezzi di trasporto. Il medico condotto doveva quindi essere abile nell'analizzare i sintomi e diagnosticare la malattia, appoggiandosi all'ospedale solo per esami o casi gravi. Quasi tutti i presenti ricordavano di aver usufruito delle cure dentarie e non dimenticavano le innumerevoli rotelle del trapano messe in funzione dalle pulegge di elastico localizzate sugli snodi. La tariffa per gli interventi si limitava ai costi dei materiali e, per rendere più concreta la riconoscenza, si accompagnava con qualche primizia dell'orto. Le cugine Emilia e Maria Gandolfi hanno messo in luce specie gli aspetti umani e familiari. Anche questi, infatti, oltre le specifiche competenze risultavano conviviali, aperti, spontanei. Sapeva trascorrere passatempi con gli amici, giocava con gli stessi, gioiva nel pranzare con i parenti, nel realizzare scampagnate, nel partecipare a ricorrenze familiari.

La rievocazione di un personaggio così solerte ha dato vita a ricordi esemplari perché vibranti di spirito d'abnegazione, di profonda umanità, di concreto altruismo.

Trekking lungo la via Marenca

CAI sezione di Imperia

Il Club Alpino Italiano sezione "Alpi Marittime" di Imperia in collaborazione con il comune di Chiusavecchia anche quest'anno ha organizzato l'escursione – La Salmarenca – a cui l'acronimo calza a pennello che ripercorre i sentieri della "Via del Sale" e della "Via Marenca", antichi sentieri lungo cui si svolgevano trasporti per commercio, per baratto, che erano percorsi da pastori, commercianti, pellegrini, briganti e militari.

Oggi questi sentieri e questo percorso ad anello, che inizia presso il comune di Chiusavecchia e riconduce al punto di partenza nei pressi della piazza del comune, dà l'occasione a chi lo vuol percorrere di "camminare" avendo un po' di storia sotto gli scarponi, attraversando borgate e borghi con splendide viste che si aprono inatte-



se e particolari e che un occhio fotografico può aver piacere di scoprire, nel contempo offre l'opportunità di vedere la fatica dei nostri vecchi nei vari manufatti che si incontrano lungo il percorso, dai semplici muretti di confine lungo le creste alle "caselle" sparse lungo il percorso, alle capelle votive e a ciò che più caratterizza la Liguria e i nostri paesi dell'entroterra, i muretti a secco le "fasce" così confidenzialmente e normalmente chiamate, quasi con una nota confidenziale di appartenenza reciproca.

La data scelta per l'escursione è quella in cui a Chiusavecchia si svolge la tradizionale e antica festa del 2 giugno.

Il sindaco anche quest'anno ha fatto in modo di organizzare con un momento di festa e condivisione la conclusione dell'escursione a cui ha partecipato un buon numero di iscritti.

Quest'anno l'amministrazione



comunale ha messo a disposizione dei partecipanti, un mezzo di trasporto pubblico dell'RT, dando così l'opportunità a un gruppo escursionistico di recarsi presso la località San Bernardo di Conio da dove ha iniziato il cammino, che passando lungo il percorso di cresta del Monte Guardiabella, colla San Bartolomeo porta alla salita del pizzo d'Evigno, spettacolare punto di osservazione che spazia da est a ovest con uno splendido



colpo d'occhio sul mare antistante fino all'orizzonte, per poi scendere verso Chiusavecchia attendendo il gruppo che è partito di buon'ora e che ha percorso l'intero anello della "Salmarenca" di circa 42 km e un dislivello di circa 2200 mt.

All'arrivo presso la piazza del comune di Chiusavecchia, dopo un breve saluto del Sindaco la serata si è conclusa con un momento conviviale organizzato dal comune, serata che ha lasciato spazio e opportunità di curiosare tra i banchi della fiera e di acquistare prodotti tipici concludendo così una bella giornata di festa.

L'itinerario si è sviluppato lungo il seguente percorso: Chiusavecchia – Lucinasco – Monte Scuassi – Passo del Maro – Monte le Ciazze – Poggio Amandolini – Colla d'Oggia – Monte Grande – San Bernardo di Conio – Monte Aurigo – Monte Guardiabella – Colle San Bartolomeo – Monte Mucchio di Pietre – Passo del Ginestro – Passo di San Giacomo – Pizzo Montin – Pizzo d'Evigno – Castello (Chiusanico) – Madonna dell'Ulivo – Chiusavecchia.



Quando il teatro è naturale

di Milla BERIO

A Chiusavecchia, in una calda domenica di giugno, venti ragazzi sbarcano, in modo pittoresco e chiassoso, al frantoio di Roccanegra, eppure a scuola, ormai, "i giochi sono fatti", questi ultimi giorni dell'anno scolastico, quando l'ansia di verifiche e interrogazioni è consegnata al ricordo, sono proprio i più piacevoli e per questi ragazzi una domenica come questa potrebbe essere un anticipo di vacanza estiva, un'occasione per andare al mare e godersi il primo sole sapendo che al ritorno a casa non troveranno genitori queruli pronti a ripetere la solita litania dell'"avresti dovuto studiare per la verifica di domani"

Invece no, sono qui, si guardano intorno, osservano un tripudio della Natura per molti poco familiare, alcuni di loro, più di uno, hanno scarsa dimestichezza con l'entroterra, avvezzi a percorrere altre vie e a frequentare altri luoghi, hanno avuto non poca difficoltà a trovare la strada per Chiusavecchia, come se, una volta superate le ultime case di Castelvecchio Santa Maria Maggiore, un Hic Sunt Leones ammonisse l'incauto viandante a non avventurarsi in oscuri liti dai quali non si sa se poter fare ritorno. Ma quello della scarsa conoscenza dell'entroterra da parte dei giovani è argomento ben più serio che richiede assai più di una scherzosa riflessione...

L'occasione per scoprire le gioie del paesaggio argentato di ulivi è ghiotta: una rap-



presentazione teatrale che i ragazzi del Laboratorio teatrale del liceo G. P. Vieusseux-DeAmicis portano agli amici de La Lecca. Il titolo della rappresentazione: *L'eterno candidato*.

Il laboratorio teatrale del Vieusseux annovera in tutto una ventina di ragazzi, prevalentemente del triennio, ma con larghe "concessioni" anche al biennio, che ogni anno mettono in scena uno spettacolo ispirato ad un testo letterario.

Dietro quelle due ore di spettacolo c'è il lavoro di un intero anno scolastico: a fine ottobre iniziano gli incontri settimanali, generalmente due ore, si inizia con il leggere attentamente il testo, precedentemente creato dall'insegnante sulla base dei ragazzi che ogni anno si iscrivono al Laboratorio e che, per ovvie esigenze di progressione della *carriera scolastica*, di anno in anno si rinnovano; si tratta di un lavoro tanto divertente quanto formativo; chi ha detto che un'attività didattica formativa debba forzatamente essere pesante e noiosa?

Ma a teatro si fa anche fatica, questo va detto, i ragazzi affiancano l'attività teatrale alla normale attività didattica, la memorizzazione, soprattutto per le parti dei protagonisti, richiede impegno e dedizione, e ciò a cui gli spettatori assistono è il frutto di un duro percorso di impegno: l'impegno degli interpreti, ma anche il lavoro assolutamente fondamentale e necessario di scenografie costumisti: scenografie e costumi sono totalmente autoprodotti da parte di improvvisati scenografi che durante tutto l'anno si cimentano con pennelli, vernici e i pochi materiali, spesso riciclati dagli anni precedenti, che la scuola, con mezzi economici sempre più ridotti, riesce a mettere a disposizione. A teatro i ragazzi si trasformano, riescono a cogliere il lato divertente di testi che, alla sola lettura rischierebbero di scivolare su di loro lasciando ben poche tracce.

A teatro si impara ad immedesimarsi in un personaggio, a capire la ragione delle sue parole, a viverne gioie e dolori: sono del tutto certa che generazioni di studenti abbiano avuto difficoltà a comprendere pienamente la Lucia manzoniana e nonostante abbiano usato nei suoi confronti parole di lusinga, sono quasi certa che lo abbiano fatto solo per compiacere l'insegnante o per non suscitare le ire, ma in cuor loro, penso che le abbiano riservato aggettivi indicibili che forse non avrebbero usato se la avessero interpretata sulla scena, se avessero vestito i suoi panni, se avessero dovuto interpretare gli attimi strazianti dell'Addio ai monti...

Il testo di quest'anno, *L'eterno Candidato*, prende spunto da una commedia di Eduardo de Filippo: *Gli esami non finiscono mai*. Vi si parla di ipocrisia, di compromesso, di falsità, di rapporti ambigui e di Amore, perché le storie, così come la vita, senza l'Amore non possono funzionare. E' uno di quei testi che se fosse sottoposto alla sola lettura non susciterebbe che laconici commenti, in gran parte di circostanza, scritti con fatica, magari anche con qualche *aiutino*. Portato sulla scena, adattato alle loro esigenze, arricchito di qualche momento ilare (perché è anche giusto divertirsi e fare divertire, sorridere e far sorridere) ha costretto i ragazzi a calarsi nei panni di un uomo che scopre la falsità di un mondo fatto di apparenze, di ipocrisia e di opportunismo, ha fatto loro conoscere una delle voci più autorevoli del Novecento, Eduardo De Filippo,

li ha spinti ad indagare nella sua produzione e a scoprire tesori nascosti dai quali trarre messaggi di grande ricchezza umana e culturale. Il tutto divertendosi, investendo anche i temi più toccanti ed impegnativi di quel tocco fresco e brioso che non deve essere scambiato per superficialità ma che rappresenta invece il contributo più prezioso che le nuove generazioni ci sanno donare: la capacità di essere immediati, veloci e al tempo stesso incisivi e profondi.

Il frantoio, certo, non è un teatro e non è nato per accogliere rappresentazioni teatrali, ma per un gruppo di ragazzi volenterosi e desiderosi di esibire il lavoro di mesi e mesi non ci sono ostacoli: un'improvvisazione, un cambio di scenografia, qualche battuta in più, qualche riferimento a quel paesaggio circostante con la sua esplosione di gemme e di colori...

Forse a questo punto dovrei parlare di loro, dei ragazzi del Laboratorio, ma mi riesce difficile, so già che non sarei obiettiva, così come non riesco ad esserlo quando parlo di ogni mio alunno, potrei solo dire che sono bravissimi, anche se a loro non lo dico per timore che mi prendano troppo sul serio e si lascino prendere la mano; potrei dire che ogni anno temo il fallimento e ogni anno mi trovo a fine spettacolo piacevolmente sorpresa di quello che sono riusciti a comunicare, potrei dire che l'impegno (davvero grande) con il quale mi dedico a questa attività è ampiamente ricompensato da quello che, a volte inaspettatamente, riescono a creare, potrei dire molto di più, ma forse è sufficiente dire che ho la fortuna di incontrare sul mio cammino ragazzi volenterosi, consapevoli e pronti ad investire in progetti molto ambiziosi e a scommettere caparbiamente sulle loro capacità. E le scommesse, loro, le vincono.



FARMACIA AGNESE
CHIUSAVECCHIA

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

Davide Massa

L'entroterra, la cultura, le tradizioni, lo sport. Tutte parole-chiave per l'associazione A Lecca, il cui direttivo ha saputo fonderle per proporre una serata particolare, dedicata a uno sportivo, legatissimo al territorio, che sta portando il nome del ponente ligure in giro per l'Italia e l'Europa.

L'edizione 2015 della Lecca d'Argento è stata infatti assegnata a Davide Massa, arbitro di calcio in serie A, internazionale, uno dei più promettenti fischiotti italiani, che gira il mondo ma non dimentica le sue origini, la valle Impero, Caravonica.

Nello scenario prestigioso della sala consiliare del Comune di Pontedassio, alla presenza del presidente della Provincia Fabio Natta e dei sindaci dei Comuni della Valle Impero, Davide Massa si è raccontato, aprendo ai presenti i cassetti del suo cuore e delle sue emozioni: l'attività arbitrale, la famiglia, il lavoro, gli amici, fattori fondamentali, indissolubilmente legati alle sue origini territoriali, al sentirsi, sempre e comunque, di Caravonica. Un marchio di identità, un modo di essere che Davide, nel corso degli anni, non ha mai dimenticato e, anzi, ne ha fatto un punto di forza, specie quando, nei momenti di difficoltà, servono riferimenti solidi.

Visibilmente emozionato, anche se nella sua carriera i riconoscimenti non sono certo mancati, Davide Massa ha particolarmente gradito il premio consegnatogli dal presidente dell'associazione A Lecca, Carlo Alassio: *"La cosa che mi emoziona di più è che questo è un premio della valle Impero. Per qualcuno può sembrare una cosa piccola, ma io in Italia sono conosciuto come 'Massa di Imperia', giustamente perché la mia sezione è quella di Imperia, però io mi sento di Caravonica, io sono nato e cresciuto a Caravonica, e a volte mi spiace sentire 'Massa di Imperia', lì ho degli amici, mi ci alleno tutti i giorni, però io sono profondamente di Caravonica. I valori di questa terra sono dentro di me e credo mi abbiano aiutato tanto. Ho avuto la fortuna non solo di arrivare ai massimi livelli, ma ho portato l'espressione di me stesso, del mio sport, della mia terra, in una ventina di Paesi e in tre continenti del mondo, però la verità è che posti belli ne ho visti tanti, ma non vedo sempre l'ora di tornare a casa, perché il profumo*





della nostra zona, degli ulivi e la tranquillità che si respira qua non l'ho trovata da nessuna parte".

La storia di Davide Massa è quella di un ragazzino di paese che decide di fare l'arbitro e, non senza sacrifici, suoi e della sua famiglia, affronta il corso per allievi a Imperia e poi le prime trasferte sui campi della provincia e della regione, con tanta voglia di far bene, ma senza la certezza di arrivare. L'impegno e la passione hanno fatto via via emergere le grandi qualità di questo atleta e Massa è arrivato al top dell'arbitraggio nazionale, in serie A, con esordio a Firenze, in Fiorentina-Lecce, il 23 gennaio 2011 e quindi alla qualifica di internazionale. Un lungo cammino, che ha contribuito a formare la personalità del giovane arbitro imperiese: *"Fare l'arbitro di calcio ti porta a diventare grande in fretta e a prendere delle responsabilità in un periodo della vita in cui le responsabilità non sei abituato a prenderle, ma per forza di cose le hai. Il primo momento in cui mi sono accorto dei benefici, umanamente, che questa attività mi aveva regalato, è stato nel periodo universitario. Spesso tanti miei compagni vivevano gli esami universitari con gravi crisi d'ansia, ma per me l'esame era un esame come tanti. Io da quando avevo quindici anni ero abituato a essere tutte le domeniche sotto esame, dell'osservatore, dei genitori che guardavano le partite e dei giocatori".*

Tra aneddoti, ricordi, battute e ringraziamenti, l'arbitro internazionale ha intrattenuto i presenti su temi calcistici, ma non solo, perché ha saputo integrare la descrizione della sua attività sportiva con i valori che stanno alla base di una grande passione, proprio quei valori che A Lecca ha fatto propri e che nel premio conferito a Davide Massa come personaggio dell'anno trovano la loro massima espressione.

Coniglio alla ligure

di Buccalecca

Temo che pochi o nessuno abbiano provato *a turta de gè*, proposta in un numero precedente; ma mi avventuro nella presentazione di una nuova ricetta, senza troppe speranze e con una buona dose di faccia tosta (d'altra parte *ina buccalecca* è coerente con una faccia tosta!).

I nostri nonni mangiavano poca carne di vitello (e anche di maiale), non tanto per scelta dietetica quanto per necessità di borsa; e dunque, a parte la selvaggina, spesso catturata in forme non del tutto consentite - e di cinghiali si sapeva poco o nulla -, la carne disponibile era quella dei piccoli animali da cortile (soprattutto polli e galline, che fornivano uova) o di allevamento domestico, conigli appunto. Carni oggi definite bianche, saporite e digeribili (provate una gallina bollita con una piccante salsa verde per ricredervi), che le nonne cucinavano con maestria e estro. I conigli mangiavano alcune erbe, come ad esempio i finocchi selvatici, e soprattutto rosicchiavano cortecce tenere di rami d'olivo, certamente non si usavano mangimi ed erano allevati in stalla, in relativa libertà. I sapori perciò erano garantiti dalla materia prima: si trattava solo di saperla lavorare bene in cucina e le nonne badavano all'essenziale, senza fronzoli, che penso sia l'arma vincente delle buone ricette.

La prima abilità era quella di non sprecare nulla, neppure la pelle del coniglio, che poteva diventare una pelliccia (dalla Francia la chiamiamo *lapin*), non disprezzabile se il colore era bello. Dopo il conigliicidio, che spesso si compiva con una botta in testa, di solito con un legno, *ina steppa*, la bestia intera si lasciava frollare una notte e, dal momento che il frigorifero ancora non c'era, si metteva *aa seéna*, cioè alla finestra, tra i vetri e le persiane, anche in estate. Ma qualche oste, pure bravo, cuoceva subito, senza frollatura.



Altro dato fondamentale di una volta era quello di cuocere e servire, senza riscaldare. Oggi trovare conigli così non è facile e dunque la materia prima è quella che si trova in macelleria, probabilmente di allevamento e di incerta provenienza, anche se la tracciabilità un po' aiuta.

Comunque, circa due ore prima del pranzo, si taglia il coniglio in pezzi piccoli, lasciando la testa divisa in due: in una padella si fa dare l'acqua alla carne; poi in una casseruola, meglio di terracotta o in rame che genericamente metallica, aggiunto olio e un po' d'aglio schiacciato e vestito (non tagliato), si procede alla cottura, inizialmente su fuoco vivace.

Dopo poco si uniscono i gusti (alloro, rosmarino, salvia e, indispensabile e abbondante, il timo selvatico), il sale e il pepe nero, o, variante moderna, una punta di peperoncino; a seguire si aggiunge il vino bianco - un buon nostralino - per lasciare un bel colore ambrato alla carne.

Qualcuno preferisce il vino rosso, che, oltre a dare un altro colore al piatto finito, dà un sapore più robusto alla carne e non manca chi aggiunge in stagione poco pomodoro o un po' di conserva diluita in acqua.

Si aggiunge infine una manciata di olive in salamoia, e un po' di vino o di brodo vegetale per evitare che il tutto risulti troppo asciutto. Lasciata riposare la carne per qualche minuto, si può portare in tavola, direttamente nella casseruola.

Ampia la gamma delle verdure di contorno: patate fritte, insalatina, piselli, carote o fagiolini (meglio i *pelandrù* ben teneri).

Un bel rosso da tutto pasto, come rossese e ormeasco, ma anche un buon rosso nostralino, cioè di uve miste, accompagnano il piatto.

Una pietanza non ricca forse, e non nobile, ma saporita e digeribile. E ricordatelo, se qualcuno cuoce il coniglio non lo fa all'insaputa dei vicini, perché il profumo si sente tutto intorno.



Via Torino, 70 - Tel. 0183 279067 - PONTEDASSIO

Il deposito munizioni di Valle Impero

di Gian Piero Martino

Domenica 24 aprile il format invasionidigitali, nato nel 2013 per portare la cultura online tramite immagini e storie diffuse sui social network, ha inaugurato le invasioni nel Deposito Munizioni - comunemente detto Polveriera - di Valle Impero e nell'adiacente cava di colombina da cui si ricavavano macine per i frantoi. I soci delle Associazioni Culturali Wepesto e la Lecca, che avevano nei mesi precedenti ripulito ed aperto strade e sentieri, hanno condotto trentasei invasori a documentare per la prima volta in foto e video i resti di una delle più grandi polveriere a supporto del Vallo Alpino, le cui rovine, sepolte dalla lussureggiante vegetazione, sono ancora visibili nei pressi di Ville San Pietro, comune di Borgomaro (fig. 1). Nell'attesa di poter trattare più diffusamente la storia di questo impianto, che si pone come una struttura assolutamente all'avanguardia per i suoi tempi, si ritiene utile pubblicare una pianta completa, (*Deposito Esplosivi di Valle Impero*) gentilmente fornita da Franco Amoretti, e proveniente dall'AUSSME, dalla quale si possono trarre importanti indizi. Ad una prima sommaria osservazione trova conferma quanto più volte sostenuto nella tradizione orale, che l'impianto-articolato in baracche, o riserve, variamente distribuite e distanziate tra loro, in funzione della pericolosità del contenuto-fosse stato costruito in modo da ingannare l'osservazione aerea alleata, ed i conseguenti bombardamenti, come quello del 23 settembre 1943, ore 23,45. Visto dall'alto quindi (fig. 2) sembrava un paese, costruito in fregio alla strada militare Borgomaro-Colla D'Oggia, con undici "case" nn. 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25,26, 27, 28, 2,30, attorno alla chiesa (baracca n. 24), ed una "borgata" quattrocento metri più in alto, formata da sette case isolate (1, 2, 3, 4, 5, 34, 35). Alcune baracche presentavano anche una pianta articolata; oltre alla "chiesa", absidata, le riserve 3, 4, 21, 30, 35, erano composte da due corpi di fabbrica rettangolari sfalsati e uniti sul lato lungo; altre baracche quadrate o rettangolari si aprivano sulla strada che collegava i due nuclei. Tutte avevano porte e finestre, ed erano coperte con "ardesia artificiale".¹ La palazzina del Corpo di Guardia era situata al centro del complesso, (13) mentre, dall'altra parte della strada, c'erano sia l'autorimessa, che serviva da ricovero

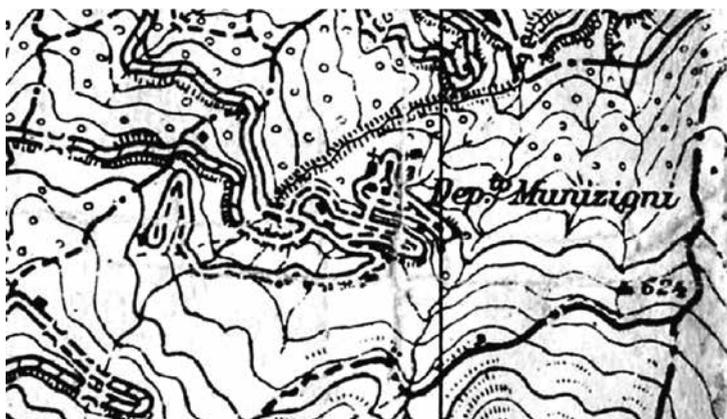


Fig. 1 - Il Deposito come è rappresentato sulla tavoletta IGM F.102 I N.E. aggiornata al 1939.

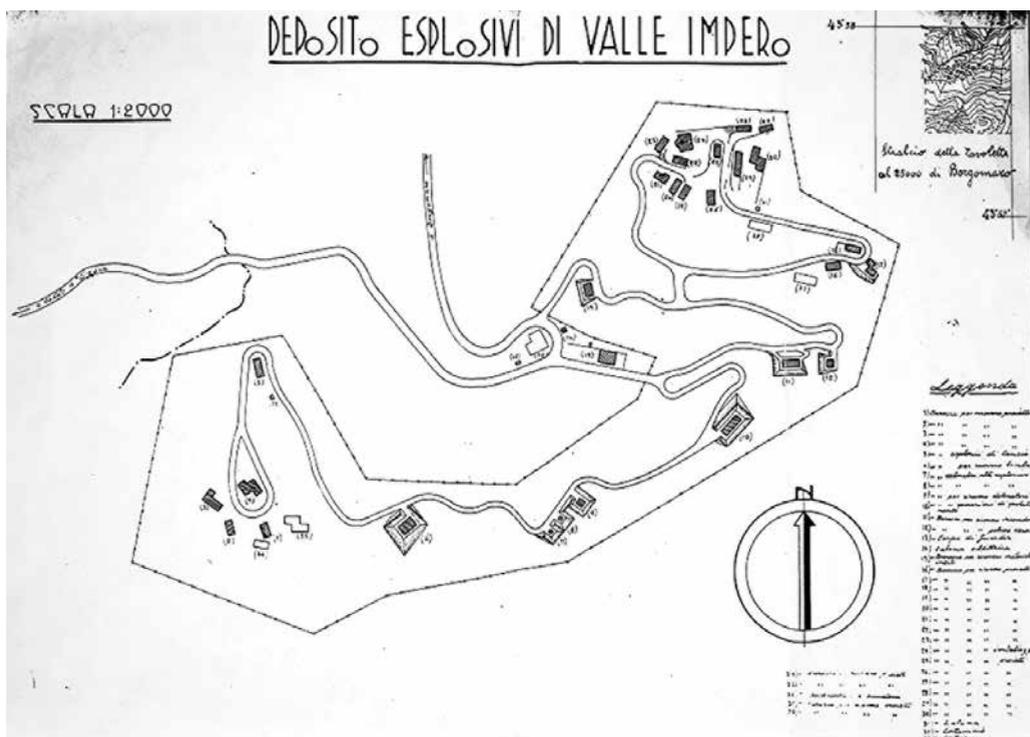


Fig. 2 - Pianta dell'Archivio AUSSME.

per un autocarro Fiat 18BLR , (fig. 3), che la scuderia per i muli (36), utilizzati per il trasporto delle munizioni alle batterie d'alta montagna; immancabile, nei pressi, il letamaio (32). Le baracche del Borgo , e cioè quelle dall'1 al 4, la 34 e la 35 servivano per il "ricovero proiettili", mentre la 5 per "l'esplosivo da lancio" (balistite?). Poiché la zona era vigilata da sentinelle, e quindi da persone, con le loro esigenze corporali, erano state previste anche due "latrine" (n. 31-33). Scendendo verso il Corpo di Guardia incontriamo le baracche più pericolose, circondate perciò da alti cumuli di terra antiesplorazione, rispettivamente, la 6 "per ricovero bombe", la 7 "per detonatori alto esplosivo", l'8 e la 9 "per ricovero detonatori," la 10 per "operazioni di spoletta-



Fig. 3 -Il maresciallo Lupini di fronte all'autocarro FIAT18BLR



Fig. 4 - Baracca n.10- Spoletta-mento

mento" (fig. 4). Troviamo poi, sempre protette da terrapieni, le baracche 11 "ricovero incendiari" e 12 "ricovero polvere nera". Dopo il Corpo di guardia e la cabina elettrica (13 e 14) scendendo nella parte inferiore del deposito, a poca distanza dall'ingresso inferiore, la baracca n. 15

serviva per il "ricovero materiali inerti". Poco oltre incontriamo, sulla destra, il bivio che mette al circuito inferiore anulare, in fondo al quale era ubicata la "chiesa" e le riserve circostanti, utilizzate per "ricovero proiettili" (nn. 19-23), come, in direzione Sud, anche le baracche 16,17,18. Gli "imballaggi proiettili" (verosimilmente, le casse di legno), invece, erano immagazzinati nelle baracche dal n. 24 al 30. Questa utilissima pianta presenta però alcuni elementi che ci fanno ritenere che l'assetto effettivo sul terreno fosse stato, forse per motivi contingenti, modificato. Il primo elemento si desume dalla mancanza della cella blindata (fig. 5), ampiamente usata dai tedeschi all'atto della bonifica, avvenuta nel gennaio del 1945. L'altro elemento ci viene dalla relazione fatta dal maresciallo Lupini, comandante, sul tragico episodio avvenuto nel novembre del 1944, che causò la morte di oltre 42 persone². L'incendio della balistite avvenuto nella baracca n. 26 si propagò rapidamente a tutta la parte superiore del deposito, coinvolgendo anche le nn. 27,

28, 29, 30, 31 e 32. Ora, in base a questa pianta, le riserve dal 27 al 30 contengono "imballaggi di proiettili" mentre la 31 è una latrina e la 32 il letamaio. Ne discende che la numerazione delle baracche è stata modificata, e che la baracca n. 26 sulla pianta è contrassegnata con il n. 5, e le 1, 2, 3, 4, 34, 35, sono diventate rispettivamente 27, 28, 29, 30,



Fig. 5- Cella blindata permanente - Camera di manovra.

31, 32. A riprova di questo, in sede di ricognizione preliminare all'invasione del 24 aprile, compiuta con Nicola Ferrarese, Corrado Agnese ed altri volontari, sul pavimento della baracca 26 sono stati raccolti frammenti delle controcasse in zinco che contenevano i sacchetti di balistite.

Pare opportuno infine ricordare che questo impianto strategico per tutto il periodo del suo funzionamento ha dato lavoro agli abitanti dei paesi circostanti, contribuendo così ad alleviare i disagi della miseria che lo stato di guerra comportava.

Desidero ringraziare Corrado Agnese, Franco Amoretti, Sonia Daziano, Nicola Ferrarese, Augusto Guglieri, Giancarlo Lupini, Ilaria Veneruso e Adolfo Ravani sindaco di Borgomaro.

Note

- 1 Lastre ottenute tramite l'incollaggio della polvere di ardesia.
- 2 Vedi ALFREDO MELA, "Il tragico incendio in "Valle Impero" articolo comparso sul Secolo XIX, 18 novembre 1978.



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



Via Nazionale, 1 - PONTEDASSIO - Tel. 0183 279519

Versu u Pissu da Ture

I

Hai imboccato, dopo anni – troppi forse –
di inerzia smemorata, la mulattiera
che, lasciando indietro i lavatoi deserti
e l'arco preciso della *béa di gumbi*,
s'inerpica al Pizzo della Torre e, mentre
percorri con un po' di affanno la rampa
tra la vasca dell'acquedotto e gli ultimi ulivi,
ti chiedi quale incoercibile
accesso di nostalgia ti abbia spinto
a inoltrarti sul costone erto e segnato ancora
dalla ruvida impronta dell'estate.

Qualche bottiglia e resti di sacchetti
affiorano qua e là, incongrui, tra sassi
e ciuffi d'erba stenta – l'invadenza
molesta della modernità di plastica;
eppure, se ti riesce il gioco di escluderne
la presenza, bastano poche svolte
a riportare dal passato profumi
intensi, immagini così nitide da darti
la vertigine ... Ma dura un attimo l'illusione
che il tempo abbia inteso attenderti
paziente: troppi danni ha lasciato,
intorno, il suo trascorrere precipitoso.



Il

Si disgrega, sollevata dall'urgere cieco
delle radici, scalzata dall'impeto
del ruscellamento, inverno dopo inverno,
la trama dei ciottoli calpestati
degli avi che a buio si mettevano in cammino
con l'urgenza del fieno da falciare ai prati alti.
Franano le svolte azzardate all'estremo
del ciglione. Dei muli che, accelerando il passo,
affrontavano l'impennarsi del pendio
non resta neppure il morso degli zoccoli
ferrati sull'arenaria scabra a dar scintille
nel crepuscolo che succede alla notte e rivela
una fuga disordinata di colline.

Le *casélle*, preistoriche forme,
diroccano con dignitosa compostezza,
collassano le architetture severe
dei ripari murati a misura di secoli
con unici testimoni la brezza tesa
del crinale e l'alterna vicenda di nubi e soli.
I piloni della teleferica si sgretolano,
seminascosti tra vitalba e roverelle;
arrugginisce l'acciaio brunito del cavo
scivolato inutile nell'erba e raro
lo scavalca un viandante, imprecaando
appena se gli fa da inciampo.
Ginestre coriacee e rovi invadono
i pascoli, si aggrovigliano tenaci
sul sentiero, chiudono varchi, confondono
tracce – come a impedire il ritorno.

Dove – bambino di pochi anni – affidavi
i tuoi passi a chi conosceva ogni piega,
ogni pietra, ora guardi perplesso i marchi
bianco-rossi che cercano altre direzioni, il ludibrio
del trekking che immagina
di aprire nuove vie sulle tue colline ...

E le voci di allora, i gesti sobri, le impronte
dei tuoi dove sono perduti, in quale plaga
di questo deserto ventoso, in quale vuoto?

III

Ti fermi a bere un sorso e ti volti indietro a valutare la distanza percorsa dal paese. Osservi le case appoggiate l'una all'altra, talvolta ridipinte di colori freschi, ma visibilmente stanche di sostenere il proprio peso. Misuri il degrado della valle che, appena cede il declivio e si allarga ghiaioso il greto del torrente, si rivela ulcerata di cave polverose, sconciata da capannoni, cemento e più cemento, sino alla foce. La corona un funghire sfrontato di ville – falsi fabbricati rurali – dai Bardellini al colle di Gorleri.

Distogli lo sguardo e riprendi a salire sul versante petroso, nello stridio delle cicale incessante e insensato.

IV

– Non scuotere la testa, padre, se mi vedi affannato e incerto sul pendio mentre cerco la nevera che mi hai mostrato tante volte, e ormai sarà interrata. Non offenderti, per la mia svagatezza o per questa curiosità inetta e tardiva –. Ti sorprende voglia improvvisa di interpellarlo, ombra che riacquista peso e contorni nitidi, ora che la solitudine assottiglia la tua ombra. Del resto hai l'età in cui la maggior parte dei discorsi li rivolgi a chi non abbisogna più di parole udibili e comunica solo sul terreno accidentato della memoria, ti raggiunge per segnali improbabili, dialoga in un dialetto asciutto, scolpito di silenzi e fatiche, che non sapevi di aver dimenticato finché non lo hai riascoltato – inatteso. Intanto prosegui, con passo parsimonioso, mentre sole e vento ti incalzano e il senso del cammino a poco a poco si carica d'urgenza

come i giorni imprevedibili di questa estate
che s'inoltra ostinata oltre i termini assegnati.

V

Cinque ottobre: tempo di governare il mosto
che manda il suo fiato fermentante
alle inferriate delle cantine e agita
i tendaggi polverosi delle ragnatele;
di sfalciare i terreni e prepararvi
le reti prima che tramontana e piogge
novembrine disperdano il raccolto
delle olive. Tempo di bilanci difficili
da chiudere o financo abbozzare, tra passato
irrimediabile e incerto avvenire.

E nemmeno la croce

– troppo tardi venuta, appesa al ventre
di una livida libellula, a prendere possesso
dell'altura – ha risposte certe da offrirti quando arrivi
alla base di cemento che l'ancora
a una terra più antica del suo dolore,
a questa bellezza aspra, senza redenzione.



Un anno di attività

Nel 2015 la nostra associazione ha ribadito le proprie finalità. Pubblicazione articoli legati alla realtà locale, cicli di conferenze, promozione eventi musicali, ed individuazione di personaggi che hanno dato e danno lustro alla Valle impero.

La rivista 2015, è stata presentata al pubblico da G. Fedozzi del Centro Studi Ponentini e dal giornalista F. Bianchi, il 23 maggio presso il frantoio Roccanera, e sabato 30, nel corso della 14ª fiera del libro di Imperia, nell'Oasi del Gusto.

Nel frantoio Roccanera, dotato di buona acustica (si ringrazia il sindaco di Chiusavecchia), un pregevole pianoforte, messo a disposizione dal circolo Amici della lirica di Imperia ha reso fattibili concerti quali, il terzetto d'archi di Piera Raineri (6 gennaio), ed il "Festival pianistico della Valle Impero," intitolato a Giacomo Alberti, e, grazie alla generosità dell'omonima ditta, si sono potuti esibire: Niccolò Fiorinelli (17 maggio); Gianmarco Moneti, giovane promessa (31 maggio); Raffaele Biffoni di Roma, pianista, sotto la direzione artistica del maestro Giovanni Doria Miglietta (14 giugno); Alessandro de Pieri, giovane promessa, virtuoso del pianoforte (il 24 ottobre).

Estremo interesse hanno suscitato sia la conversazione del prof. C. Bologna, che ha intrattenuto i presenti nel frantoio Roccanera, (19 giugno) sulla sapienza dell'olio, sia quella del dott. Angelo Ferrari sulle produzioni ecosostenibili, e nuove opportunità nell'agroalimentare (frantoio Giromella 10 settembre).

La settimana **Cultura e arte per solidarietà: la Valle Impero incontra il Gaslini**, proposta da P. Gandolfo, componente del direttivo, ha permesso di raccogliere fondi a favore della Fondazione Gaslini ONLUS, che sostiene le attività ed i progetti dell'omonimo ospedale pediatrico di Genova. All'uopo (4 marzo) sono state esposte al frantoio Roccanera le foto partecipanti al 2° concorso fotografico nazionale "a Lecca", organizzato nel giugno del corrente anno con la collaborazione del circolo fotografico di Toriglia, e alcune pregevoli tele del noto pittore Ciso Riso originario di Ville San Pietro. Un noto fotografo di Savona ha donato belle fotografie dedicate ai bambini di tutto il mondo, mentre sia il pittore Riso che la scultrice Sonia Giannelli, hanno donato una loro opera, che sono state messe in palio per l'asta di beneficenza. I



Cena di beneficenza a Cesio.



La Dott.ssa del Gaslini Maria Luisa Garrè premia Gandolfo Luca - Miglior autore residente in valle impero

video, realizzati dal CAI di Imperia, hanno animato, la sera del 5 luglio, la piazza di Candiasco, commentati eccezionalmente dallo scalatore Tantalò, colà residente, mentre la compagnia dialettale di Montalto Ligure "Riemughe Surve" ha intrattenuto, il 6 luglio, gli abitanti di Lucinasco.

La fisarmonica di Gianni Martini ha rallegrato la serata del 7 luglio a Caravonica.

La cena di beneficenza dell'8 luglio a Cesio ha fatto gustare gli antipasti, offerti dal ristorante Censin da Bea di Borgomaro, il coniglio del ristorante Le Mignole di Sarola, lo Zemin e lo zabaione del ristorante la Cappella di Aurigo, per concludere con le bugie di Candiasco.

Ad Aurigo giovedì 9 luglio si sono esibiti i cori alpini Monjoie e Saccarello, mentre il CAI riproponeva venerdì 10 luglio i suoi video a Chiusanico. L'11 luglio un intermezzo musicale a Roccanera concludeva la settimana.

Nell'ambito della manifestazione "Olioliva 2015", 13-14-15 novembre 2015, l'Associazione ha allestito uno stand nel quale ha esposto gli antichi strumenti della cultura contadina. Oltre a due *lecche*, di legno e di metallo, una *sassola* e ad un "*diavolaccio*" (rete mobile per cattura di uccelletti), abbiamo mostrato due trombe di conchiglia "*scheuggie*", antico strumento di richiamo ed allarme, oltre ad alcune borracce metalliche da olio per la borsa nera, idonee cioè ad essere celate sotto le vesti, verosimilmente ricavate dalle controcasse di lamiera zincata che contenevano la balistite nel

Deposito di Valle Impero. Gli attrezzi per la costruzione dei muri a secco - *picheta*, *cuffa*, *pistolotto*, - chiudevano il settore espositivo. In tale occasione venerdì 13 novembre, alle 15, nell'area di ristoro a Calata Cuneo, Giuseppe Pastorino teneva una con-



La senatrice Albaro Donatella premio Antonio Semiglia 1° classificato nel Tema Valle Impero

De Pieri in concerto.

ferenza dal titolo "Valle Impero: le giare, valore, significato ed uso nella storia dell'olio".

Il settore "un Uomo, un Paese," infine, ha fornito curiosità ed aneddoti sulla marchesa Rabbit di Aurigo, (Mariarosa Guidotti), sul Calciatore Ugo Amoretti a Chiusanico, ricordato dai due figli, e sul dott. Prospero Gandolfi di Caravonica, a cura del figlio Pierpaolo. Per concludere, a Pontedassio, il dott. Alessandro Giacobbe e Giacomo Agnesi hanno ripercorso la storia della famiglia Agnesi, l'evoluzione cioè di un progetto industriale.

La Lecca d'Argento, premio che l'Associazione consegna a quei personaggi che portano lustro alla Valle, è stata conferita a Davide Massa, arbitro internazionale. I fondi raccolti per il Gaslini, che hanno raggiunto la bella somma di 6500 euro, sono stati consegnati al presidente della fondazione omonima, dott. Pongiglione.

Laura Marvaldi e Giuseppe Ramella, infine, hanno ottenuto un riconoscimento per loro originali opere letterarie, rispettivamente a Dolcedo ed a Savona.

L'anno di attività si chiudeva il 12 dicembre 2105, con l'assemblea generale dei soci e con una cena di buon augurio presso "la cappella" di Aurigo.



La redazione



Stand Olioliva 2015.

Annunci

Due sponsor di questa pubblicazione, Il Cascin e Poggio dei Gorleri, hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti, che testimoniano la serietà e la qualità del loro lavoro e allo stesso tempo fanno conoscere il nostro territorio e le sue non poche potenzialità.

Il Cascin di Massa Giovanni ha ricevuto il "Premio Douja d'Or" al 43° Concorso nazionale Vini a D.O.C. e a D. O. C. G. (edizione 2015), svoltosi ad Asti, con diploma e medaglia, con il "Riviera Ligure di Ponente Pigato 2014" e con il "Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2014"; con questo ultimo vino ha anche ricevuto la medaglia d'oro al concorso internazionale Cervim, svoltosi a Cervinia (Ao).

Poggio dei Gorleri con il Pigato "Albium" 2012 ha ottenuto il prestigioso inserimento tra i migliori cento vini a livello mondiale nella classifica stilata dalla rivista americana specializzata Internationa Wine Report.

Alle due aziende congratulazioni e auguri di buon lavoro da "a Lecca"!

Due componenti del direttivo della Lecca hanno ottenuto premi in concorsi di Prosa e poesia in dialetto:

Laura Marvaldi ha vinto il concorso "Bellissimi versi", svoltosi a Dolcedo e il terzo posto al concorso in prosa dialettale "Vuxe de Ligüia" di Pontedassio

Giuseppe Ramella il terzo posto al concorso " U pregin" di Legino (Sv), con la poesia in dialetto "A puera", pubblicata sul numero scorso della rivista



www.poggiodeigorleri.com
prenotazioni@gorleriwineresort.com



POGGIO DEI GORLERI
S.S. AZIENDA AGRICOLA

Via San Leonardo 1
Frazione Gorleri
18013 DIANO MARINA IM
tel. 0183 495207
coll. 3343469441



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



RELAIS DEL MARO



BORGOMARO

tel. 0183 54350

sito:
www.relaisdelmaro.it

email:
relais@relaisdelmaro.it



La Garanzia è nel Nome
Tallone



Tallone Luigi & Figli S.n.c.

Via Nazionale, 358 - 18100 Imperia (Im)
Tel: +39 0183 54009 - Fax: +39 0183 54084

info@tallonesnc.com
www.tallonesnc.com