

L'associazione savonese "A Campanassa" di storia, arte, cultura, economia e vita sociale, ha sede, fin dall'epoca della sua fondazione, nel complesso del Brandale. La società fu costituita il 14 maggio 1924 al fine di tutelare le tradizioni, gli usi, i costumi e il dialetto della nostra città. L'idea di dar vita ad una simile associazione sorse nel 1922, quando un gruppo di Savonesi, per porre rimedio al vuoto avvertito all'interno della comunità, decise di organizzare un "Comitato provvisorio per la costituzione di una Società di Savone-si autentici". A tale scopo, nel settembre del 1922, tale Comitato di liberi cittadini, riunendosi nel Bar Splendid, in Corso Italia, ideò la "A Campanassa". Di quel Comitato erano membri l'avv. Emanuele Canepa, il cav. Nicola Pessano, il cav. Paolo Astengo, il cav. Francesco Varaldo, il prof. Filippo Noberasco, il cav. Amilcare Dupanloup, il cav. Uff. Antonio Pessano, Emilio Tixi, Paolo Astengo e affiancato dall'ing. Flaminio Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio. Dopo quasi due anni di attività preparatoria, il Comitato annunciò la nascita della nuova associazione il 16 aprile 1924 nel corso di una riunione tenuta nella sede della "Fratellanza Operativa" in Via Pertinace n. 3 int. 3 (attuale via Crivello). Il Comitato era formato da una ventina di soci, tra i quali: Paolo Astengo, Giovanni Bongio, Emanuele Canepa, Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio. Dopo quasi due anni di attività preparatoria, il Comitato annunciò la nascita della nuova associazione il 16 aprile 1924 nel corso di una riunione tenuta nella sede della "Fratellanza Operativa" in Via Pertinace n. 3 int. 3 (attuale via Crivello). Il Comitato era formato da una ventina di soci, tra i quali: Paolo Astengo, Giovanni Bongio, Emanuele Canepa, Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio. Dopo quasi due anni di attività preparatoria, il Comitato annunciò la nascita della nuova associazione il 16 aprile 1924 nel corso di una riunione tenuta nella sede della "Fratellanza Operativa" in Via Pertinace n. 3 int. 3 (attuale via Crivello). Il Comitato era formato da una ventina di soci, tra i quali: Paolo Astengo, Giovanni Bongio, Emanuele Canepa, Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio.

Stemma della "A Campanassa" in mosaico romano nella sala degli Anziani.



monte, Amilcare Dupanloup, Giuseppe Ferro, Giovanni Batista Musso, Giacomo Parodi, Giovanni Emanuele Canepa, dal cav. Nicola Pessano, dal cav. Paolo Astengo e affiancato dall'ing. Flaminio Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio. Dopo quasi due anni di attività preparatoria, il Comitato annunciò la nascita della nuova associazione il 16 aprile 1924 nel corso di una riunione tenuta nella sede della "Fratellanza Operativa" in Via Pertinace n. 3 int. 3 (attuale via Crivello). Il Comitato era formato da una ventina di soci, tra i quali: Paolo Astengo, Giovanni Bongio, Emanuele Canepa, Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio.

L'ASSOCIAZIONE "A CAMPANASSA"

Giulio Emanuele Minuto compose l'Inno sociale su musica del maestro Carlo Collaretto, mentre il bozzettista Omero Bertolotto realizzò il disegno per il distintivo della società. Al momento della sua costituzione, l'associazione poteva contare ben 681 iscritti. L'insediamento ufficiale de "A Campanassa" nel palazzo degli Anziani avvenne l'11 ottobre 1924, con una semplice ma significativa cerimonia.

I primi dirigenti de "A Campanassa" furono: Amilcare Dupanloup, Giuseppe Ferro, Giovanni Batista Musso, Giacomo Parodi, Giovanni Emanuele Canepa, dal cav. Nicola Pessano, dal cav. Paolo Astengo e affiancato dall'ing. Flaminio Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio. Dopo quasi due anni di attività preparatoria, il Comitato annunciò la nascita della nuova associazione il 16 aprile 1924 nel corso di una riunione tenuta nella sede della "Fratellanza Operativa" in Via Pertinace n. 3 int. 3 (attuale via Crivello). Il Comitato era formato da una ventina di soci, tra i quali: Paolo Astengo, Giovanni Bongio, Emanuele Canepa, Giuseppe Ferro, Sensito Sgneroso e Giovanni Bongio.

Numerose sono state le iniziative e le attività con cui l'associazione si è posta in luce nel corso dei suoi 81 anni di vita. Nel 1927 ha dato vita al "Concorso dei pastori", cui seguirono dal 1933 gli annuali "Concorsi dei presepi", al fine di rinnovare e perpetuare l'antica tradizione del Natale mediante la premiazione degli allestimenti giuldi-tradizionali, questa, rinnovata negli ultimi trentuno anni con le "Mostre dei presepi nell'arte ceramica-bozzettista Omero Bertolotto realizzò il disegno per il distintivo della società. Al momento della sua costituzione, l'associazione poteva contare ben 681 iscritti. L'insediamento ufficiale de "A Campanassa" nel palazzo degli Anziani avvenne l'11 ottobre 1924, con una semplice ma significativa cerimonia.





Come ogni anno il Consiglio Grande della "A Campanassa", ha deciso di continuare la tradizionale pubblicazione del Lünaju, per arricchire le case dei savonesi, di un utile strumento per conoscere, approfondire ed apprezzare la storia della Città. Sulla scia del successo ottenuto da una rubrica del notiziario della "A Campanassa", ogni mese del Lünaju 2007 è dedicato ad un "Ieri e oggi", vale a dire a due immagini dello stesso luogo, riprese a decenni se non addirittura ad un secolo di distanza.

Attraverso la didascalia che accompagna le immagini è possibile seguire i cambiamenti dell'aspetto urbano, ma non solo, anche le trasformazioni dei costumi e delle abitudini dei savonesi, si rivelano all'occhio dell'obbiettivo, insieme con i mutamenti dei palazzi, delle case e delle strade. Ogni mese è insaporito da una ricetta tratta da un classico della cucina ligure, "Pesto e buridda",

libro curato da due personaggi entrati anch'essi nella leggenda enogastronomica Ferrer e Martini.

Non manca infine il tradizionale calendario in dialetto arricchito dai cicli lunari, da proverbi e dall'indicazione delle più importanti ricorrenze savonesi. Il Lünaju 2007 è frutto di un lavoro di gruppo coordinato da Giovanni Gallotti che inoltre ha scritto i testi ed ha curato la scelta delle foto d'epoca.

Luciano Ocelli ha disegnato la copertina, e curato la parte grafica.

Della selezione delle ricette si sono occupati Alberto Sacchi ed Ernesto Saccomani. Per il calendario, i proverbi e le note in vernacolo sabazio ha collaborato Ezio Viglione. Le foto di oggi sono state realizzate da Giuseppe Mascarino.

A tutti loro va il nostro plauso. Gruppo Campostano che ha contribuito con particolare sensibilità alla realizzazione di questa iniziativa editoriale, vanno la nostra gratitudine ed i più cordiali ringraziamenti.

A tütü i çitadin savunéizi bun 2007

Il Presidente

(Nazario Fancello)

Lünaju 2007 de "A Campanassa"

Presentazione dell'opera: **Nazario Fancello**, Maestro Anziano.

Coordinamento editoriale: **Giovanni Gallotti**.

Copertina, disegni e allestimento grafico: **Luciano Ocelli**.

Selezione delle ricette: **Alberto Sacchi, Ernesto Saccomani**.

Tutte le ricette sono di **Ferrer** "Gran Maestro della Cucina Ligure", tratte dal volume "Pesto e buridda" di Dario Martini e Ferrer Manuelli, Marco Sabatelli Editore, Savona 1975.

Testi e scelta delle foto d'epoca: **Giovanni Gallotti**.

Calendario, proverbi e note in vernacolo sabazio: **Ezio Viglione**.

Foto di oggi: **Giuseppe Mascarino**.

Revisione del materiale: **Redazione del notiziario "A Campanassa"**.

In copertina: **Piazza Leon Pancaldo ieri e oggi**.

Stampa: **Stabilimento grafico "Marco Sabatelli Editore s.r.l."**.

Via Servettaz 39 - Savona - Telefono 019 823535 - 019 821997 - Fax 019 827413.

Supplemento al NOTIZIARIO TRIMESTRALE DI STORIA, ARTE, CULTURA, ECONOMIA E VITA SOCIALE - Direzione e Amministrazione: SAVONA - Piazza Brandale, 2. ANNO XXXIII - NUMERO 3/2006 - **Direttore: CARLO CERVA**. Dir. Resp.: **MARCO SABATELLI**. Aut. Trib. Savona - N. 217 del 21-12-73 - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. In L.27/02/2004 n.46) art.1 comma 1, Direzione Commerciale Business Savona.

Savona ieri e oggi

Lo stilo è quella bacchetta metallica della meridiana che proietta la sua ombra sulla parete; avendo la possibilità di osservare, ci accorgiamo che la lunghezza dell'ombra di oggi è un po' diversa rispetto a ieri. Viaggiamo nell'Universo su un mezzo chiamato Terra (29,9 km/sec.). I giorni si susseguono e quando non è nuvoloso riscontriamo che questa proiezione ombrosa varia nei mesi da un massimo ad un minimo e viceversa e che, negli equinozi di primavera e di autunno va a coincidere su una stessa riga, come ad un capolinea. Questa è una delle magie della meridiana. Tale ripetizione dà sicurezza, come al bimbo che ascolta ogni sera dalla mamma sempre la stessa favola. Il sopraindicato capolinea dà l'illusione di ritrovarci nello stesso punto dello spazio dell'anno precedente, così non è, perché nel frattempo il Sole si è spostato verso la stella Vega e noi con lui insieme agli altri pianeti del sistema. Anche quella mamma non ripete mai le stesse parole nella stessa favola, cambia o mette sempre qualcosa di nuovo.

Ogni forma di vita si confronta attimo per attimo con il ritmo costante del tempo, tutto ciò che ci circonda si trasforma continuamente e ogni tanto ci rendiamo conto che anche noi non siamo di meno e lo leggiamo nel volto degli altri e nello specchio. Mentre pensiamo, il presente appartiene già al passato, l'oggi diventa dopo poche ore ieri.

Più lenta è la trasformazione della città, se non sono intervenute cause traumatiche (terremoti, bombardamenti, demolizioni) possiamo definire ieri i cambiamenti che sono avvenuti in decine



di anni o un secolo o più. L'invenzione della fotografia ci permette un documentato confronto, i personaggi di oggi saranno le memorie di domani.

Ogni mese del "Lünaju" ci propone un confronto fotografico (con esplicative letture delle immagini) che evidenzia come si presentava una zona della città di Savona ieri e come appare oggi. Per chi è avanti negli anni alcune immagini del passato fanno parte del bagaglio della propria vita, sono legate a ricordi dell'infanzia o a momenti tristi o magici del proprio vissuto. Alcune fotografie possono contribuire a far emergere ricordi che sembrano dimenticati. Per coloro che sono più giovani il confronto con il presente può aiutarli a visualizzare ciò che possono aver sentito raccontare dai più vecchi. Per tutti, queste contrapposizioni di immagini, sono un'occasione per

valutare come è giusto ed inevitabile che la città di trasformi, ma quanto sia importante che questo variare sia meditato e il più possibile programmato. Come in alcuni casi possiamo constatare non sempre il cambiamento è un segno di progresso.

Non si illudano le nuove generazioni, anche per loro l'oggi si trasformerà presto in ieri.

Luciano Ocelli

Le ricette di Ferrer

Accanto alle immagini di "Savona ieri e oggi" il "Lünaju 2007" offre una oculata selezione di ricette del più famoso cuoco di Liguria: il mitico Ferrer presentato da una serie di giudizi tratti dagli scritti di Luigi Pennone, Luigi Veronelli e Enzo Tortora.



Ferrer con Luigi Veronelli in una delle trasmissioni televisive degli Anni Settanta.

Il mito di Ferrer "Oste di prua"

Non è un caso se, in questo "Lünajo 2007", accanto alle immagini e ai testi che illustrano la "Savona di ieri e di oggi" compaiono alcune delle ricette di quel mitico personaggio che la nostra tradizione gastronomica ha consegnato alla storia col nome di Ferrer e il titolo di Gran Maestro della Cucina Ligure.

No, non è un puro caso. E invece una doverosa anticipazione di una serie di iniziative destinate ad entrare nel calendario 2007, secondo un programma che è in via di definizione a cura di un Comitato del quale sono chiamati a far parte gli Organismi (in primo luogo quelli turistici) che fanno capo alla Regione, alla Provincia ed ai Comuni della Liguria.

Lo scopo dichiarato di queste iniziative è quello di richiamare all'attenzione del grande pubblico la figura più rappresentativa dell'arte gastronomica ligure di tutti i tempi: il "pirata" Ferrer, "oste di prua", il personaggio che negli Anni Settanta ed Ottanta seppe attirare l'interesse e scatenare la fantasia di illustri critici, scrittori, artisti ed esperti gastronomi che furono suoi amici ed estimatori esaltando le sue doti e la sua arte nelle sedi più prestigiose in Italia e all'estero.

Un simile patrimonio di fama e notorietà – ancora vivo in libri, riviste e registrazioni di programmi televisivi (oltre che nella memoria di artisti di cinema e teatro, pittori, scultori e ceramisti sempre ospiti privilegiati del suo locale) non può, non deve restare improduttivo, specialmente ora che il nostro turismo ha estremo bisogno di qualificare la propria immagine e i contenuti dell'offerta che deve fare i conti con l'agguerrita concorrenza di un mercato turistico in espansione globale.

Per dare il via alla rievocazione dei fasti della fama di Ferrer c'è solo l'imbarazzo della scelta. Basterà riproporre alcuni dei più autorevoli giudizi che restano a testimoniare la sua popolarità.



Eliseo Salino ha ritratto così l'amico Ferrer in una delle illustrazioni che arricchiscono e "insaporiscono" il volume "Pesto e buridda". Nella copertina del libro, riprodotta nella pagina seguente, campeggia il famoso piatto in ceramica che Salino ha dedicato a Ferrer e alle sue ricette.

In gastronomia Ferrer ha conseguito i seguenti riconoscimenti: «Forchetta d'oro 1959», «Primo premio per il pesto alla genovese» al 1° Festival della cucina ligure (Nervi 1960), «Targa Orio Vergani» (Milano 1963), «Discepolo di Augusto Escoffier» (San Remo 1972), insignito del Ramo di palma d'oro (Bordighera 1973), ha rappresentato la Liguria in TV nelle trasmissioni «Colazione a Studio 7» e «A tavola alle 7».

Luigi Pennone:

Ferrer "il pirata"

Il critico d'arte, giornalista e scrittore, Luigi Pennone, (fu il primo a chiamarlo "pirata"), iniziava così un ricordo di Ferrer nel numero dell'agosto 1980 di "Prospettive 2000":

«Savonese di Zinola, era un autentico uomo di mare che il destino aveva mutato in oste per una straordinaria – e nativa e fantastica – disponibilità enogastronomica che doveva avviarlo a fama locale, poi nazionale ed internazionale, attraverso le partecipazioni a grandi imprese culinarie in Europa, oltre Atlantico ed oltre Pacifico, sino alla consacrazione televisiva con Luigi Veronelli.

Chi non ha avuto la fortuna di conoscerlo ha perso l'incontro con un personaggio fuor di misura: uno di quelli esemplari di fauna umana che i francesi definiscono "hauts en couleurs". Grande grosso, di erculea imponenza e di voce stantorea, portava, con sovrana strafottenza, tanto quelle sue inverosimili camicie veramente "altissime in colori e disegni" quanto l'incredibile suo nome (non cognome) impostogli dal padre in memoria dell'anarchico iberico dei primi del secolo.

Non colto, ma intelligente, astuto ed abilissimo, dominava "nella gran possa della sua persona" tra i fornelli come in sala, le diverse "ostaie Ferrer" (da Borghetto S. Spirito, a Torre del Mare, a Spotorno) come si destreggiava fra le mogli plurime ed i figli di diverso letto...

Non era soltanto "pesto e buridda" – come il bel titolo del suo libro fabbricato in combutta con Dario G. Martini – ma era un vero "reinventore" delle più classiche tradizioni culinarie liguri miste a novità inaspettate»...

Luigi Pennone

Luigi Veronelli:

Ferrer "Oste di prua"

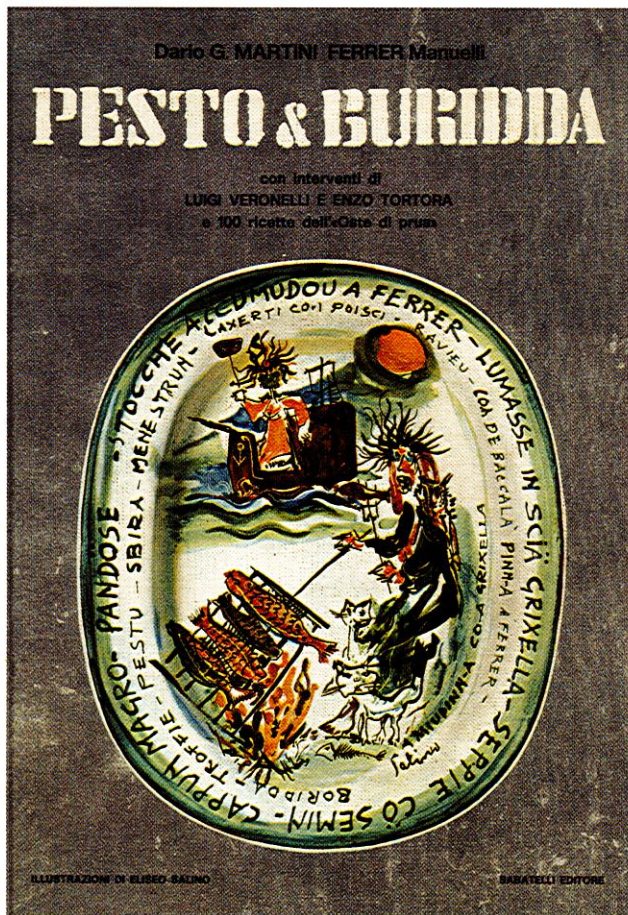
Ed ecco un brano tratto dall'introduzione di Luigi Veronelli al bel libro "Pesto e buridda":

«Ferrer, oste, lo giuro, il più estroso, simpatico, controverso, personaggio della cucina di Liguria. Parte da un buco, là sulla costa, aggrappato tra mare e ferrovia, di Borghetto S.S., cucina di persona, omerico nella gran fiamma della griglia, carica di odori preziosi di legna selvatica. Si trasferisce – all'improvviso, non ha più spazio, ha bisogno di imporsi – alto su Torre del Mare; il suo occhio spazia il mare, ignora, sotto di lui, l'ignobile agglomerato di cemento... I suoi piatti, i vini (nascono dalla ispirazione d'ogni giorno, dalla ricerca puntuale e affannata, nella campagna e per i colli, del "meglio") fanno scordare anche a te il cemento di sotto, hanno la presenza imperiosa e continua del mare...

All'improvviso, via dalla Torre, è a Spotorno: l'ultima casa, sul mare. "Mediterraneo", "omerico", pronto alla battuta e all'incrocio, generoso e testone, gran cuoco per istinto e per studio (lascia ti serva lui, come gli ispira), gran cercatore di vini (quel suo Nebbiolo, ampio e crudo, pronto a esaltarsi, e esaltarti): Ferrer, oste. Le parole scritte anni fa per una guida ai cibi e ai vini di Liguria, mi tornano imperiose, a rinnovare emozioni, ora che leggo queste pagine. Vuoi che non ne sia emozionato, amico Ferrer? In queste pagine è la cucina della mia Liguria, descritta da Martini, bravissimo, su tuoi coloriti ricordi.

E che cucina: un occhio al mare, uno alla terra, ha in sé la storia del suo popolo che ama il mare almeno quanto lo teme e rispetta, che dalla terra si distacca – è necessario navigare – ed alla "sua" terra ritorna con disperato desiderio. Una cucina quindi che si contende – ma trova sempre, puntuale ed amorosa, il suo equilibrio – tra le cotture semplici e dirette dei pesci e quelle, altrettanto semplici e dirette ma più pazienti, delle carni e delle verdure. Più pazienti a sottolinearne l'aspetto "terrigno": cotti i pesci sulla barca, nella piena avventura, nell'onda, cotte le carni sul fuoco meditato dell'entroterra (...).

Luigi Veronelli



Enzo Tortora:

La "cucina a vela" di Ferrer

«Voglio dire da ligure – perché sono ligure e me ne vanto – due parole di presentazione per le ricette che ora leggerete e spiegare il perché della mia presenza accanto a Ferrer che considero un autentico genio e maestro della cucina ligure che mi onora da tempo della sua amicizia (...).

Quando mi trovo in Liguria e sento nostalgia della mia vecchia casa, allora cerco un gettone telefonico e chiamo Ferrer. Ferrer è un uomo di una bontà infinita: è un uomo che soffre, come tutti gli artisti, di simpatia e di antipatia, ma se avete il bene di entra-

re nella sua profonda, vera, autentica amicizia, è un uomo che alzerà la saracinesca del suo locale a qualsiasi ora voi arrivate...

Forse lo sapete. Misteriosamente ci sono dei fili che uniscono tutti quelli che sono nati nella falce di terra che si chiama Liguria. Ci sono dei fili che sono fatti non soltanto di canzoni, trallalero, antichi canti marinai, ma che legano la nostra memoria a determinati sapori. Sono i sapori dell'infanzia... Io sono un ligure in esilio, vivo all'estero, mangio con amarezza quello che capita, sono costretto a sostare in quella specie di terribili templi della fretta che sono gli autogrill, i motel, i ristoranti senza nome, le mense dove si mangia in quattro e quattrotto, dove il cameriere serve così, alla spiccia, e non si può neppure chiedergli ciò che si vorrebbe e con angoscia ci si deve rassegnare a mangiare quello che c'è. E il tempo e l'amore? Purtroppo nella vita contemporanea vanno scomparendo inesorabilmente. E la cucina ligure si trova così ad un bivio: o mantenere fede alla tradizione o venire a patti con la industrializzazione spiccia. Io credo che le "trenette" in scatola non le mangerò mai, anche se devo riconoscere che ormai il mondo ha fatto una certa scelta... Del resto il tempo è danaro e ciò è vero e importante anche e soprattutto in Liguria. Il tempo delle donne è mutato, il tempo biologico delle famiglie non segna più le ore lunghe e calde della nostra infanzia. La nostra era una "cucina a vela", io l'ho battezzata così e ho visto che anche Ferrer e Martini hanno accettato la mia definizione, e mi chiedo come potrà sopravvivere una "cucina a vela" nell'epoca dei jet, nell'epoca delle velocità delle superstrade...

Ecco perché sento il dovere di ringraziare Ferrer e Martini che aiutano Ferrer nel tentativo di esortarci tutti – e in particolare noi liguri – a mantenere viva la tradizione, a non dimenticare gli antichi cibi, a continuare a celebrare i riti dei giorni nei quali in cucina erano le donne a governare, a stare al timone. Far conoscere la cucina ligure e sottrarla alla scomparsa vuol dire rendere un servizio alla cultura non solo nostra, ma di quanti, italiani e stranieri, vengono a trascorrere le loro vacanze in questa terra che non è certamente meno meravigliosa di tutte le altre...».

Enzo Tortora

Tra le piazze più trafficate e più importanti di Savona, dove si affaccia uno dei simboli della città, la Torretta. Sulla vecchia darsena si affollano i velieri e su quello in primo piano si distinguono anche alcuni marinai intenti al loro faticoso lavoro. Di fronte alla Torretta, si trova la chiesa di Sant'Agostino, chiusa e trasformata nei primi anni dell'Ottocento in magazzino del sale.

Via Paleocapa ed i primi palazzi lungo la darsena sono gli stessi di oggi. A pochi passi, verso sinistra, lungo la darsena, il panorama sarà sconvolto dal bombardamento del 30 ottobre 1943.



IERI

PIAZZA LEON PANCALDO

OGGI

Al posto dei velieri, qualche veloce motoscafo, mentre la chiesa magazzino del sale, è scomparsa, per lasciare il posto, era la fine del 1940, a quello che i savonesi chiamano pomposamente "Il grattacielo". Nulla è cambiato lungo via Paleocapa e nemmeno sui primi edifici lungo la darsena, ma basterebbe spostarsi un po' più in là, verso sinistra per trovare un panorama completamente diverso. La Torretta è un po' cambiata. Dopo gli ultimi restauri degli Anni Ottanta del Novecento, è stata rimessa in luce la nicchia sul lato a mare, così come il contestato affresco con lo stemma della Serenissima Repubblica.



Sbirra

(per 6 persone)

INGREDIENTI: tre chili di trippa magra, un quarto di fagioli freschi o ammolliti, due etti di ceci ammolliti, un bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, sedano, carote, prezzemolo, un cucchiaio di salsa di pomodoro, una cipolla, due patate grosse, un etto di formaggio grattugiato, sale.

Si fanno bollire le trippe per due ore in acqua senza sale. Poi, nel brodo sgrassato delle trippe, si mettono a cuocere le patate a pezzetti e metà dei sapori. Con l'altra metà dei sapori tritati si forma un battuto posto a soffriggere nell'olio e al quale aggiungeremo la salsa di pomodoro. Al momento giusto uniremo al battuto le trippe, le faremo "accomodare" e quando saranno cotte le verseremo nella minestra, che nel frattempo sarà un poco consumata. Nella minestra stessa avremo intanto buttato delle fette di pane. Lascieremo riposare il tutto e infine serviremo la sbirra con molto formaggio.

Zenä

Pruvèrbiu d'u meize:
s'u ciöve de Zenä, vin e öju van a mä.

U Beccu

Elementu: Tèra
da-u 22.XII a-u 19.I



1 Lünezdì A Muè d'u Segnù.	Cappudannu.	17 Mèrcurdì Sant'Antognu Abóu.	Cuminsa u Carlevä. Pruvèrbiu: Pe San Tognu da-a gran bärba gianca, s'u nu ciöve, a neive a nu manca.
2 Matezdì San Baxiliu.		18 Zöggia Santa Margàita d'Ungheria.	
3 Mèrcurdì U Numme d'u Segnù.		19 Venerdì San Mariu.	
4 Zöggia Beäta Angea da Fulignu.		20 Sabbu San Bastiàn.	Pruvèrbiu: Se pe Pasquetta u ghe zunta ün'uetta, u cèu, quandu u riva San Bastiàn u zlunga l'uetta de un bägiu de can.
5 Venerdì San Duärdu.		21 Duméniga Santa Agneize.	
6 Sabbu Pasquetta o Befàna o Epifania.	Rivan i Remaggi. Pruvèrbiu: Cu'u sö müi l'Epifania tütte e feste a e porta via; ma pò u mattu Carlevä u ne porta 'na carrä.	22 Lünezdì San Viçensu.	Pruvèrbiu: a San Viçente l'invèrnu u pèrde ün dente.
7 Duméniga San Lüçian.		23 Matezdì Santa Emerensiann-a.	
8 Lünezdì San Severin.		24 Mèrcurdì San Françescu de Sales.	Patrùn d'i Scrittui cattólici.
9 Matezdì Santi Marçelin e Adriàn.		25 Zöggia Cunversciùn de San Paulu.	
10 Mèrcurdì San Aldu.		26 Venerdì Santi Tittu e Timóteu.	
11 Zöggia Sant'Igìn Pappa.		27 Sabbu Santi Angea Merici e Vitaliàn.	
12 Venerdì Santa Cezira.		28 Duméniga San Tumäxu d'Aquin.	U ciü grande d'i filózufi cattólici, ditu "Duttü Angélicu".
13 Sabbu Sant'Ilariu Vescu.		29 Lünezdì Santi Valeriu e Custansu.	
14 Duméniga San Felice da Nola.		30 Matezdì Santa Martin-a.	
15 Lünezdì San Mauru.		31 Mèrcurdì San Giovanni Boscu.	Fundatü de l'Ürdine d'i Saleziàni.
16 Matezdì Santi Marçellu e Priscilla.			



frittata di BIANCHETTI

(per 6 persone)

INGREDIENTI: mezzo chilo di bianchetti, un mazzo di bietole, settanta grammi di formaggio grattugiato, sei uova, una cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, maggiorana, una noce di burro, due cucchiaini di olio d'oliva, sale.

Faremo soffriggere nel burro la cipolla e nella stessa padella con dentro la cipolla soffritta "passeremo" le foglie di bietola che avremo liberato dalle coste e poi fatte bollire, salate, strizzate e tagliuzzate. Una volta "passate" le bietole, le metteremo a raffreddare, dopo di che le impasteremo con le uova, il formaggio, l'aglio, il prezzemolo e la maggiorana, aggiungendo da ultimo i bianchetti.

Scalderemo poi una padella di ferro adatta all'uso, l'ungeremo bene con un cucchiaino d'olio e - solo quando la padella sarà molto calda - vi verseremo l'impasto, muovendolo in senso orizzontale onde evitare che "attacchi". Rigireremo poi la frittata e, a fuoco molto lento, la porteremo a cottura, muovendola sempre e rigirandola ancora più volte.



SAVONA

Piazza Giulio II.

IERI

PIAZZA GIULIO II



OGGI

Ripresa negli Anni Venti del Novecento, la piazza su cui si affaccia il vecchio ospedale San Paolo era, come si dice oggi, a misura d'uomo. Invasa dai savonesi che la percorrevano passeggiando o per effettuare le loro attività. Sullo sfondo i due palazzi gemelli, al termine dell'antico quartiere dei Cassari, demolito poco prima dello scoppio della seconda guerra mondiale. In primo piano una fila di alberi, accompagnava il marciapiede sino al chiosco all'angolo della piazza. A sinistra un bel lampione creava un'atmosfera di città importante e ricca quale allora era Savona. Sullo sfondo, verso corso Italia, si distinguono le carrozze, i taxi di allora in attesa dei loro clienti. Uno dei vetturini, il Cillo, diventò così famoso da dare il nome alla piazza, conosciuta dai vecchi savonesi come Piazza del Cillo.

Oggi la piazza appare non più a misura d'uomo, ma a misura di ... automobile. Lo spazio non è più praticabile, invaso dal traffico che scorre veloce, od occupato dai parcheggi. Resiste ancora, per fortuna, la fila di alberi, ma non sono più quelli di tanti anni fa, mentre è scomparso, sacrificato alle esigenze del traffico, il chiosco all'angolo. È sparito sullo sfondo, ormai da quasi settant'anni, tutto il quartiere dei Cassari, sostituito, negli Anni Cinquanta del Novecento, da un alto condominio e poco oltre, dal basso edificio delle scuole. Sul lato opposto della piazza, è l'unica nota positiva, un'altra fila di alberi, che prima non c'era. L'edificio dell'ospedale, il palazzo che lo fronteggia e le case lungo corso Italia, sono sempre gli stessi, uno, l'ospedale dimostra tutti i suoi anni ed attende da molto tempo il suo recupero.

Frevä

Pruvèrbii d'u meize:
Frevajettu, cürtu e maledettu.

Acquäju

Elementu: Äja
da-u 20.I a-u 18.II



- 1 Zöggia
Santa Verdiann-a.
- 2 Venerdì
Prezentassiùn d'u Segnù. Candejò. Pruvèrbii: D'a Candejò s'u neiva int'u giurnu, pe sette votte a neve a fa riturnu.
- 3 Sabbu
San Biäxu. Benedicciun d'a giù.
- 4 Duméniga
Sant'Andrea Corsini.
- 5 Lünezdi
Sant'Agà.
- 6 Matezdi
Santi Armandu e Durutea.
- 7 Mèrcurdi
San Teudòu.
- 8 Zöggia
San Giömu Emiliäni.
- 9 Venerdì
Santi Apullonia e Rinäldu.
- 10 Sabbu
Santa Sculàstica. Sò de San Beneitu e fundatrice de l'Ùrdine d'e Benedettinn-e.
- 11 Duméniga
Madonna de Lourdes.
- 12 Lünezdi
Santa Eulalia.
- 13 Matezdi
Santa Fosca.
- 14 Mèrcurdi
Santi Cirillu, Metodiù e Valentin. Fèsta d'i innamuè. Pruvèrbii: Pe San Valentin a Primmeveja a se fa da vixin.
- 15 Zöggia
San Claudiu. Zöggia grassu.
- 16 Venerdì
Santi Giulian-a e Geremia. Pruvèrbii: E lone e ascì a neve a San Geremia, de suvente sun de giacça lungu a via.

- 17 Sabbu
Santi Sèrvi d'a Madonna, i sette fundatù de l'Ùrdine d'i Serviti. Duméniga grassa.
- 18 Duméniga
Santi Gertrüde e Siméun.
- 19 Lünezdi
San Currädu Cunfalonieri. Matezdi grassu. U finisce u Carlevä.
- 20 Matezdi
Sant'Eleuteriu.
- 21 Mèrcurdi
San Pé Damiäni. E Çennie. A cuminsa a Quèxima. Ant.: "Mèrcurdi scuotu" (se scuävan i tundì da-a grascia d'u Carlevä).
- 22 Zöggia
Cattedra de San Pé.
- 23 Venerdì
San Pulicärpu.
- 24 Sabbu
San Sèrgiu de Cezarea. I Duméniga de Quèxima. Pentulaçça. (Fèsta d'a ruttüa d'a Pugnatta).
- 25 Duméniga
San Cezäju.
- 26 Lünezdi
Santi Lèsciändru e Vittù.
- 27 Matezdi
San Gabriele de l'Addulurä.
- 28 Mèrcurdi
Santi Uzväldu e Rumàn.



IERI

L'OSPEDALE SAN PAOLO

Al posto delle persone, oggi il dominio della scena spetta alle auto. L'edificio dell'ospedale è sempre lì, abbandonato però da quasi vent'anni e più alto di un piano rispetto alla foto d'epoca. I lavori di rialzamento, effettuati tra il 1929 ed il 1930, hanno cambiato la fisionomia del fabbricato che ha perduto per sempre il suo aspetto neoclassico. È scomparso infatti il timpano triangolare sopra l'ingresso e si sono appiattiti i volumi. Scomparsi chiosco e vespasiano oggi al loro posto un cartello ed un lampione, mentre un'edicola si trova da molto tempo quasi all'incrocio con via Giaccherio. Gli isolatori, sembrano quasi gli stessi di tanti anni fa e testimoniano l'abbandono e l'urgenza del recupero di questo importante edificio al centro della città.



OGGI

L'imponente e massiccio edificio dell'Ospedale San Paolo, fa da sfondo alla piazza Giulio II. Anche se cambiato è riconoscibile, manca l'ultimo piano aggiunto tra il 1929 ed il 1930. Una rada fila di alberi ingentilisce il suo prospetto ed al centro, si distingue una grande insegna: farmacia chimica dell'ospedale, direttore G. D. Vassallo. Lungo la facciata alcuni isolatori testimoniano l'uso della corrente elettrica, ma la parte più bella dell'immagine è in basso. Due chioschi, uno a sinistra, distribuisce bibite e dolci, quello più a destra ha tutta l'aria di essere un artistico vespasiano. Una piccola folla sembra essersi fermata, bloccata, ad osservare le manovre del fotografo. Una varia umanità. Bambini, ragazzini, signori con paglietta animano la scena. Solo una persona, a destra, volge le spalle indifferente.

ZIMINO di CECI

con COSTINE di MAIALE

(per 6 persone)

INGREDIENTI: quattro etti di ceci secchi, mezzo chilo di costine di maiale, un bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, due mazzi di bietole senza coste, una cipolla, un cucchiaino di salsa di pomodoro, crostini di pane, sale.

La sera prima di cuocerli, si mettono a bagno i ceci in acqua tiepida con una punta di bicarbonato per farli meglio ammolare. Si tolgono poi dalla loro acqua, si sciacquano in acqua fresca corrente e, a freddo, si mettono a bollire con le costine, badando a non toccarli mai con attrezzi metallici (devono essere trattati solo con posate di legno). La cottura durerà almeno due ore. A parte avremo fatto dorare la cipolla con l'olio e vi avremo aggiunto la salsa di pomodoro e successivamente le bietole senza coste che in precedenza avremo fatto bollire. Il tutto dovrà soffriggere per almeno mezz'ora, quindi si butterà nella pentola dei ceci e si lascerà che finisca di cuocere. Lo zimino andrà servito con crostini di pane. Volendo, lo si potrà eventualmente irrorare di formaggio.

Märsu

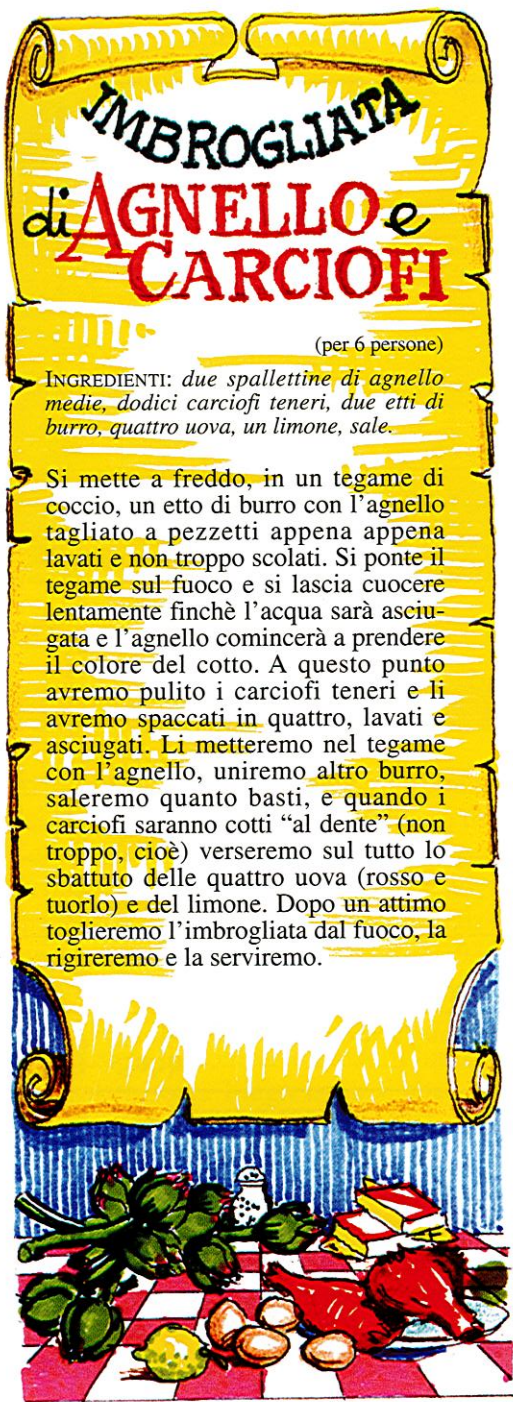
Pruvèrbii d'u meize:
Märsu sciütu e Arvì bagnòu,
beätu chi u l'ha semenòu.

I Pešci
Elementu: Ègua
da-u 19.II a-u 20.III



1	Zöggia Sant'Albin.	
2	Venerdi San Quintu u Taumatürgu.	
3	Sabbu Santi Marin de Cezarea e Camilla.	
4	Duméniga San Caximiru.	II Duméniga de Quèxima.
5	Lünezdì Sant'Adriàn de Cezarea.	
6	Matezdì Sant'Essiu.	
7	Mèrcurdì Sante Perpettua e Felicità.	
8	Zöggia San Giuan de Diu.	Fèsta d'a donna.
9	Venerdi Santa Francesca Rumäana e San Grigò Nissenu.	
10	Sabbu San Macariu.	
11	Duméniga Santa Ruzinn-a.	III Duméniga de Quèxima.
12	Lünezdì San Massimiliàn.	
13	Matezdì Santa Patriçcia.	
14	Mèrcurdì Madonna d'a culonna de Sann-a.	Ricurrenza d'u distaccu int'u 1601, de l'affrescu da una culonna d'a gexa de San Francescu, demulia p'â costruçiun d'u Dommu.
15	Zöggia Santa Luiza de Marillac.	
16	Venerdi Santi Eribèrtu e Abrämu.	

17	Sabbu San Patriçciu.	Primma sejann-a d'i lümètti.
18	Duméniga Madonna d'a Mizericordia.	IV Duméniga de Quèxima. Ricurrenza de l'Appaisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536. A sònna a Canpanassa insc'â Ture d'u Brandà. Segunda sejann-a d'i lümètti.
19	Lünezdì San Giùxeppe.	Fèsta d'u puè. Pruvèrbii: A San Giùxeppe, se ti pò, inpe a pueila de frisciò.
20	Matezdì Santa Claudinn-a.	
21	Mèrcurdì San Niccoló de Flüe.	A cuminsa a Primmaveja. Equinossiu de Primmaveja. Pruvèrbii: Se Märsu a Primmaveja u nu fa u mattu, p'â stè a tèra a nu se dà recattu.
22	Zöggia Santi Lea e Ottaviàn.	
23	Venerdi Santi Turibiu de Mogrovejo e Pelaggia.	
24	Sabbu Santa Catènn-a de Zvessia.	
25	Duméniga Annunciassùn de M.V.	V Duméniga de Quèxima. Ant.: "A Nunçià" - Santa Nunçia.
26	Lünezdì San Manuèlu.	
27	Matezdì Santa Augüsta.	
28	Mèrcurdì San Sistu Pappa.	
29	Zöggia San Segundu d'Asti.	
30	Venerdi San Medeu e San Leunärdü Muriäldu.	
31	Sabbu San Beniamin.	



Una bella cartolina di Savona agli inizi del Novecento, è questa immagine, ripresa da Piazza Sisto IV verso via Santa Maria Maggiore. In primo piano, a sinistra sotto gli alberi, non può mancare un artistico vespasiano, mentre al piano terra dell'edificio delle suore della Neve, già ospedale San Paolo, campeggia l'insegna del Magazzino Savonese di Mode di Alessandro Vado. Un gruppo di eleganti signore si avvia, dando le spalle al fotografo, verso Piazza Chabrol, mentre un giovane garzone, uscito da chissà quale negozio ed un uomo in bicicletta si soffermano a vedere, immortalati per sempre sulla lastra fotografica. Un'altra grande, insegna quella del Lloyd Italiano, via Santa Maria Maggiore e, sullo sfondo, il palazzo Gavotti, completano la simpatica scena di vita quotidiana savonese di circa un secolo fa.



IERI

PIAZZA SISTO IV

L'edificio all'angolo, sulla sinistra è stato rialzato, i lavori risalgono a circa settanta anni fa, l'albero è scomparso, ma non solo, è sparito da circa settant'anni, anche il bel giardino che occupava tutta la piazza. Unica nota positiva, non c'è più il vespasiano. La gente continua a passeggiare e la moda è cambiata ma per fortuna le auto, almeno qui, hanno lasciato ancora un po' di spazio ai pedoni. Intrusi in tutta la scena appaiono i lampioni, che si fa fatica a riconoscere, sembrano quasi colonne interrotte, fari, o come li hanno chiamati i savonesi, missili. Sono il segno, discutibile, che i nostri tempi hanno lasciato sulla piazza. Sullo sfondo il palazzo Gavotti, oggi sede della Pinacoteca Civica, nella sua facciata su piazza Chabrol, è ancora uguale a tanti anni fa.

OGGI



Arvi

Pruvèrbu d'u meize:

int'u meize d'Arvi u l'è duçe durmì.

L'Aèu

Elementu: Fögu
da-u 21.III a-u 19.IV



1	Duméniga Santi Cèlsu e Maia Egissiaica.	Duméniga d'e Pärme o Ramuiva. A cuminsa a Settimann-a Santa. Pruvèrbu: A-u primmu d'Arvi, nesci e äxi se fan curi.
2	Lünezdi San Françescu da Paula.	Patrùn d'a gente de mä. Lünezdi Santu.
3	Matezdi San Riccärdü.	Matezdi Santu.
4	Mèrcurdi Sant'Ixidöu.	Patrùn d'i geógrafi. Mèrcurdi Santu.
5	Zöggia Santi Viçensu Ferrer e Irene.	Zöggia Santu. A Çenn-a Santa d'u Segnü.
6	Venerdì San Pé da Verunn-a.	Venerdì Santu.
7	Sabbu San Giuan Battista de La Salle.	Sabbu Santu.
8	Duméniga Pasqua.	A sciorte da l'Atoju d'u Cristu Risortu a prucesciun dita "D'u Criste". Segunda appaisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536.
9	Lünezdi Lünezdi de l'Angiou.	Giurnu d'u merendin.
10	Matezdi San Terensiu.	A Canpanassa a sönnna pe l'816° Anniversäju d'u Libèru Cumüne de Sann-a (1191). Pe l'ocxaxùn u se prugramma u Paliu d'i Borghi.
11	Mèrcurdi San Stanizläu.	
12	Zöggia Santi Giüliu e Zenu.	
13	Venerdì Santi Martin I e Ermenegildu.	
14	Sabbu San Lanbèrtu.	
15	Duméniga Sant'Anastazia.	
16	Lünezdi Santa Bernadette Soubirous.	

17	Matezdi Sant'Arcangiou.	
18	Mèrcurdi San Galdin.	
19	Zöggia Sante Emma e Furtünä.	
20	Venerdì Sant'Anixetu.	
21	Sabbu Sant'Ansèlmu.	
22	Duméniga San Leónida.	
23	Lünezdi Santi Zorzu e Adalbèrtu.	
24	Matezdi San Fedele.	Dedicassiu a Maia Assunta d'a Cattedrale de Sann-a (1605). Fundassiu de l'Assuciassiu "A Canpanassa", int'u 1924 a u Politeama Garibardi de Cursu Mazzini.
25	Mèrcurdi San Märku Evangelista.	A Canpanassa a sönnna pe l'Anniversäju d'a Liberasiun d'Italia (1945).
26	Zöggia San Pascaziu.	
27	Venerdì Santa Zitta.	
28	Sabbu San Pé Chanel.	
29	Duméniga Santa Catènn-a da Siena.	Patrunn-a d'Italia.
30	Lünezdi San Piu V Pappa e San Giüxèppe Beneitu Cuttulengu.	



La foto è stata ripresa a Savona negli Anni Dieci del Novecento, ma i savonesi di oggi, con grande difficoltà, riconoscono in questa immagine la loro città. Un confronto immediato con la stessa immagine, ripresa metro più, metro meno, dallo stesso punto è d'obbligo. Solo il marciapiede di corso Mazzini, presente in entrambe le foto, a destra in quella antica, è rimasto allo stesso posto. La chiesa è quella di San Filippo Neri, che ospitò, prima del loro trasferimento a Monturbano nel 1907, i padri Scolopi. Sulla piazza davanti alla chiesa fu costruito, nei primi Anni Venti del Novecento, il mercato coperto. Mercato e chiesa furono danneggiati dal bombardamento del 30 ottobre 1943 e demoliti subito dopo la guerra. Le case sullo sfondo, lungo via Giuria, non esistono più, cancellate anch'esse dalla guerra. Come al solito, in primo piano, un gruppetto di bambini anima la piazza osservando il fotografo.

IERI

LA CHIESA DEGLI SCOLOPI

La realtà di oggi è completamente diversa e purtroppo, come accade spesso, peggiorata. Quella che era una bella e tranquilla piazza nel centro di Savona si è trasformata in un luogo degradato. Il brutto edificio del mercato coperto, costruito nel secondo dopoguerra, in sostituzione di un altro edificio di ben maggiore qualità, non ha fatto che accentuare la situazione. Le distruzioni della guerra, ormai sono passati oltre sessant'anni, sono ancora lì, mentre al posto della fila di alberi di corso Mazzini, sono sorti cartelli, lampioni ed una cabina per le fotografie. Della bella chiesa settecentesca non esiste neppure l'ombra. Unica nota positiva, le distruzioni della guerra, hanno aperto la visuale sulla Torre del Brandale e sul Palazzo degli Anziani, basta chiudere gli occhi su quello che sta alla loro base, i cosiddetti giardini bunker, aperti e subito richiusi per la presenza del pericolante oratorio dei Beghini.



OGGI

Muscoli GRATINATI ALLA Giulia
(per 6 persone)
INGREDIENTI: tre chili di muscoli, un etto di burro, tre rossi d'uova, un etto e mezzo di pane grattugiato, sale.
Mettendoli in una casseruola a secco sopra il fuoco si fanno aprire i muscoli, si tolgono dal loro guscio, si puliscono e si pongono a soffriggere in un tegame nel quale sarà stato fatto sciogliere il burro. Non appena saranno soffritti, i muscoli verranno salati, dopo di che dovranno essere avvolti nei rossi d'uovo, mescolati e coperti di pane grattugiato. Si rigireranno ancora con cura nel tegame e poi potranno finalmente essere serviti.

AMMIRAGLIA
(per 6 persone)
INGREDIENTI: mezzo chilo di acciughe freschissime, mezzo bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, due limoni medi, sale.
Si lavano le acciughe, si decapitano, si aprono a metà per il lungo, si diliscano con cura e se ne fanno dei filetti che metteremo ben allineati al fondo di un piatto di portata. Salteremo i filetti stessi e li cospargeremo con il sugo dei limoni e con l'olio, lasciandoli poi riposare almeno un'ora prima di servirli.

Mazzu

Pruvèrbju d'u meize:

Né de Mazzu né de masun,
nu levâte u pelicçun.

U Toru

Elementu: Tèra
da-u 20.IV a-u 20.V



1 Matezdì San Giùxèppe louóu.	A Canpanassa a sònna pe çebrà a Fèsta du lóu.	17 Zòggia San Pasquàle Baylon.	Prutettù de tütte e donne.
2 Mèrcurdì Santi Atanàxu e Ciriacu.	Pruvèrbju: Chiunque a Denà u vanse un çeppu bun, ch'u s'ou tegne pe mazzu e pe mazzùn.	18 Venerdì San Felice.	
3 Zòggia Santi Filippu e Giàcumu Apóstuli.		19 Sabbu Santi Celestin e Ivu.	
4 Venerdì Santi Fluriàn e Ada.		20 Duméniga Ascensiùn d'u Segnù.	Pruvèrbju: S'u ciöve a l'Ascensiùn, l'annà a va in per-dissiùn.
5 Sabbu Santi Irene e Teudou.		21 Lünezdì San Vittoriu.	
6 Duméniga San Duménigu Säviu.	Sculāju de Dun Boscu.	22 Matezdì Sante Ritta da Cascia e Giùlia.	Benedicçiùn d'e roze.
7 Lünezdì Santa Flavia Domitilla.		23 Mèrcurdì San Dexideju.	
8 Matezdì Madonna de Pumpei.		24 Zòggia Madonna Auxiliatriçe.	
9 Mèrcurdì San Pacomiu.		25 Venerdì San Beda.	
10 Zòggia Sant'Antunin e Alfìu.	A-u Santuāju int'u 1815, Piu VII u incurunn-a a statua d'a Muè de Mizericodia.	26 Sabbu San Filippu Neri.	
11 Venerdì San Achille.		27 Duméniga Pentecoste.	Disceiza d'u Spirtu Santu insce i Apóstuli. Santa Maia Giùxèppa Russèllu. Fundatriçe d'e Figge d'a Nostra Scignua de Mizericodia.
12 Sabbu San Pancrassiu.		28 Lünezdì San Miliu.	
13 Duméniga Madonna de Fàtima.		29 Matezdì San Màscimu de Verunn-a.	
14 Lünezdì San Mattia.	Int'u 1924, a nasçe l'Assuciassiùn "A Canpanassa".	30 Mèrcurdì San Giùxèppe Marellu.	
15 Matezdì San Turquātu.		31 Zòggia Visitassiùn d'a Madonna a Santa Elizabetta.	
16 Mèrcurdì Santi Ubaldu e Gèmma.			

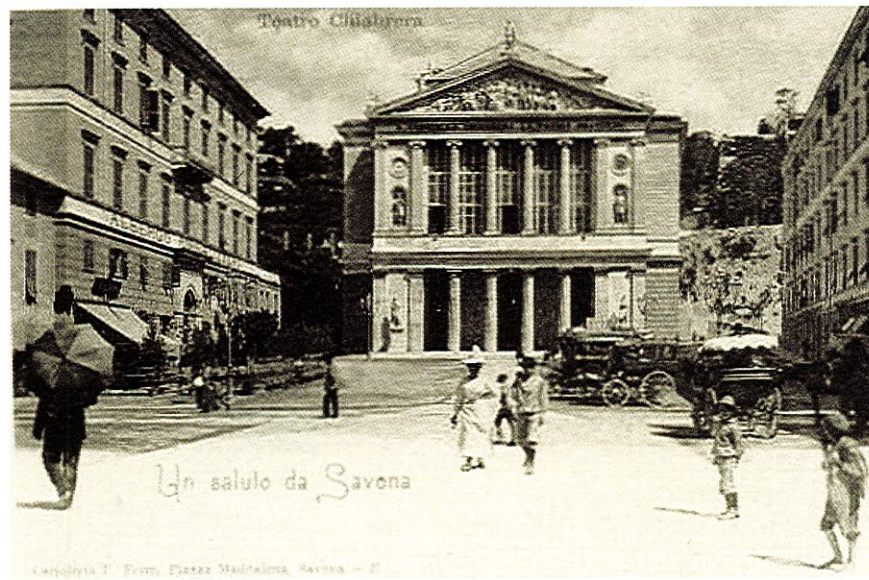


**“piscialandrea”
(Pizza all’Andrea)
detta anche “SARDENAIRA”**

(per 6 persone)

INGREDIENTI: mezzo chilo di farina, un pizzico di maggiorana, un bicchiere di olio d’oliva ligure di frantoio, quaranta grammi di lievito, otto spicchi d’aglio con la buccia, un etto di olive nere, un etto di olive verdi, un etto di acciughe, sei pomidori maturi, sale.

Si impasta la farina con acqua, sale, lievito e un cucchiaino d’olio, si lascia lievitare, se ne fa una sorta di grossa ciambella alta almeno tre centimetri e si stende su una teglia unta d’olio. Con l’aglio non sbucciato si fanno otto buchi nella ciambella e vi si lasciano poi oltre allo stesso aglio parte di ciò che spargeremo sul tutto e cioè le acciughe diliscate e fatte a pezzetti, le olive nere e verdi, la polpa dei pomidoro e il pizzico di maggiorana. Infine la pizza sarà cosparsa abbondantemente d’olio e messa poi a cuocere nel forno (badando bene a che la parte sottostante non si attacchi al fondo della teglia).



IERI

PIAZZA DIAZ E IL TEATRO



Un edificio ed una piazza che sono quasi un simbolo della città: il teatro Chiabrera e piazza Diaz. Il vasto spazio davanti al teatro sembra anch'esso il palcoscenico di un'epoca, quella a cavallo tra Ottocento e Novecento. Sulla destra il capolinea delle vetture a cavalli. Di lì si partiva infatti verso Genova, attraverso il Garbasso e verso il Piemonte, lungo via Torino. Eleganti signore, bambini, un uomo con l'ombrello, probabilmente per ripararsi dalla calura estiva, attraversano la piazza. A sinistra, sorge orgoglioso l'albergo Svizzero, un vanto per l'intera città. Lì infatti sostarono dal re ai più ricchi e famosi, numerosi personaggi.

OGGI

La piazza oggi ha ancora lo stesso sfondo quello teatro Chiabrera, ma davanti quasi tutto è cambiato. Lo spazio è divisa in due parti. Davanti al teatro una distesa di asfalto e qualche albero. Dall'altra parte un parcheggio e l'area stradale dove scorre il traffico. L'albergo Svizzero è scomparso ormai da alcuni decenni, per lasciare il posto ad un bell'edificio moderno progettato dallo studio dell'architetto Aymonino. Peccato che su quella piazza, rispetto agli altri edifici, sia completamente fuori contesto. Le auto, come al solito, tolgono spazio e visuale, così come i cartelli presenti in gran numero.

Zügnû

Pruvèrbiu d'u meize:

Zügnû senza ventu, annà a sarvamentu.

I Binelli

Elementu: Äja
da-u 21.V a-u 20.VI



- 1 Venerdì
San Giüstìn. Pruvèrbiu: S'a Zügnû ancùn d'invernù rèstan franze, a-u cuntadin u nu rèsta che cianze.
- 2 Sabbu
Sante Albinn-a e Blandinn-a. Fèsta d'a Repùbblica Italiann-a.
- 3 Duméniga
A Trinitè.
- 4 Lünezdì
San Quirin.
- 5 Matezdì
San Bunifaçciu.
- 6 Mèrcurdì
San Nurbèrtu.
- 7 Zöggia
San Rubèrtu.
- 8 Venerdì
San Medàrdù.
- 9 Sabbu
Sant'Efrem.
- 10 Duméniga
U Segnù. Corpus Domini.
- 11 Lünezdì
San Bärnaba Apóstulu.
- 12 Matezdì
Sant'Unofriu.
- 13 Mèrcurdì
Sant'Antognu da Pàduva. Pruvèrbiu: Se ti vò di miàculi, prega Sant'Antognu ch'u scure e bürrasche, e moutie e u demognu.
- 14 Zöggia
Santi Rufin e Valeriu.
- 15 Venerdì
San Vitu.
- 16 Sabbu
Santi Quiricu e Aureliàn.

- 17 Duméniga
Santi Adurfu e Imeriu.
- 18 Lünezdì
Santa Mainn-a.
- 19 Matezdì
San Romuàrdù.
- 20 Mèrcurdì
San Silveriu e Ettore.
- 21 Zöggia
San Luiggi Gunzäga. A cuminsa a Stè. Sulstissiu de Stè.
- 22 Venerdì
San Tumäxu Mòu.
- 23 Sabbu
San Giüxèppe Capassu.
- 24 Duméniga
Nasciùn de San Giuan Battista. Fèsta patronäle a Zena. Pruvèrb: Pe San Giuanin a ogni çexa u sò inquilin / Quandu u ciöve a San Gibi, de castagne mancu un fi....
- 25 Lünezdì
San Màscimu da Turin.
- 26 Matezdì
San Josemaia de Balaguer.
- 27 Mèrcurdì
San Ladizlàu.
- 28 Zöggia
Sant'Ireneu.
- 29 Venerdì
Santi Pé e Paulu.
- 30 Sabbu
Santi Primmi Màrtiri d'a Gexa de Rumma. Pruvèrbiu: A San Pé u mä u ne vò ün cun lé.

Piazza Diaz un secolo fa. Potrebbe essere questo il titolo dell'immagine ripresa voltando le spalle al teatro. Il nome di piazza Garibaldi lo acquisì nel 1882, mentre prima, a partire dal 1867, era indicata come piazza Indipendenza. L'attuale nome di piazza Diaz lo porta a partire dal 1928. Qualche raro passante ma soprattutto le diligenze e gli omnibus, in partenza per il levante, attraverso il Garbasso e per l'entroterra, occupano la piazza. Sullo sfondo, dove oggi si trova via Pertinace, i grandi alberi del parco De Mari, che giungeva sino all'attuale piazza Mameli. Si distingue molto bene la cancellata che lo circondava completamente. I due pilastri accanto al palazzo De Mari che si osserva a destra, ci sono ancora oggi. Nell'area del palazzo delle Poste, a sinistra, la facciata ottocentesca di un edificio oggi scomparso.



Un saluto da Savona
Piazza Garibaldi

IERI

PIAZZA DIAZ

OGGI



La piazza oggi appare divisa a metà. Davanti al teatro un'area di rispetto libera dalle auto, asfalto e fioriere manifestano la loro poca affinità. Poco oltre, si scatena la solita confusione di auto, moto, segnali, cartelli e striscioni, così contrastante con le foto di un tempo. Gli alberi sullo sfondo sono tutti scomparsi. Dove sorgeva il piccolo giardino a sinistra, fu costruito tra il 1923 ed il 1925, il cinema teatro Reposi, demolito nel 1957. L'attuale palazzo chiamato della Banca di Novara, sorse nel 1962. Sul giardino che si trovava a destra, fu costruito invece, negli anni che seguirono la conclusione della prima grande guerra, il palazzo Molinari, grande e complesso edificio a metà tra Liberty ed eclettismo di stampo ottocentesco. Qualche albero in più, rispetto all'immagine d'epoca, delimita la strada in leggera salita verso la galleria del Garbasso.

"AGGIADDA" con la CORATELLA di AGNELLO

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un chilo e mezzo di coratella di agnello, mezzo litro di aceto bianco, mezzo litro di vino, dieci spicchi d'aglio, un bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, un etto e mezzo di mollica di pane, farina, sale.

L'"aggiadda" si ottiene pestando l'aglio nel mortaio e facendolo bollire appena nell'aceto mescolato al vino e salato. Nel momento in cui si alzerà il bollore chiudere il fuoco e mettere nella pentola la mollica di pane. Tagliare la coratella a pezzetti, infarinarla e farla friggere nell'olio. Poi scolarla e, ancora calda, coprirla di "aggiadda" a sua volta ancora calda. Lasciarla poi riposare affinché il tutto possa essere servito freddo.

"TROFIE" al pesto

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un chilo di patate, due etti di farina di grano, un etto e mezzo di farina di castagne, sale, pesto (uguale a quello usato per le trenette).

Si fanno bollire le patate, si schiacciano semifredde e si impastano con le farine, ricavandone delle striscioline circolari lunghe due o tre centimetri sulle quali poseremo il dito indice ed il medio, tirandole verso di noi, onde ottenere che dentro restino vuote. Le faremo bollire e al primo bollore le scoleremo e le condiremo con il pesto.

Lüggju

Pruvèrbju d'u meize:
de Lüggju früta a müggju.

A Gritta

Elementu: Ègua
da-u 21.VI a-u 22.VII



1	Duméniga San Giülüu.	Pruvèrbju: De Lüggju int'u granà u se stiva a müggju.	17	Matezdi Santi Alessiu e Marcellinn-a.	
2	Lünezdi San Bernardin Realin.		18	Mèrcurdi Santi Federiccu.	
3	Matezdi San Tumäxu Apóstulu.		19	Zöggia Santa Macrinn-a.	
4	Mèrcurdi Santa Elizabetta.		20	Venerdi Sant'Apullinäre.	
5	Zöggia Sant'Antognu Maia Zaccaria.		21	Sabbu Santa Prassede.	
6	Venerdi Santa Maia Guretti.		22	Duméniga Santa Maia Manena.	Pruvèrbju: Pe Santa Manena a nuxe a l'è cena.
7	Sabbu Sant'Udùn.		23	Lünezdi Santa Brigida.	
8	Duméniga Santi Aquila e Priscilla.		24	Matezdi Santa Cristinn-a de Bulsena.	
9	Lünezdi Santa Verónica Giuliäni.		25	Mèrcurdi San Giacumu Apóstulu.	
10	Matezdi Sante Rufinn-a e Segunda.		26	Zöggia Santi Anna e Giuacchìn.	A Muè e u Puè d'a Madonna. Pruvèrbju: S'u ciöve a Sant'Anna, l'ègua a l'è 'na manna.
11	Mèrcurdi San Beneitu da Norcia.	Patrùn d'Europa.	27	Venerdi Santa Natalia.	
12	Zöggia San Guffredu.		28	Sabbu Santi Nazzariu e Celsu.	
13	Venerdi Sant'Enricu Inperatù.		29	Duméniga Sante Märta e Beatrice.	
14	Sabbu San Camillu de Lellis.	Fundatù de l'Ürdine d'i Camilliènn ministri d'i infermi (Sec. XVI).	30	Lünezdi Santa Dunatèlla.	
15	Duméniga San Bunaventüa.	Ditu: "Duttù Seràficu".	31	Matezdi Sant'Ignassiu de Loyola.	Fundatù de l'Ürdine d'i Gezuiti.
16	Lünezdi A Madonna d'u Cärmu.	Fèsta a San Pé in Unzaja.			

condiggion

(per 6 persone)

INGREDIENTI: tre pomodoro grandi semi maturi, un peperone, una cipolla, un sedano verde di canna piena, un finocchio, un chilo di patate, un etto e mezzo di "musciamme", un pizzico di maggiorana, olio ligure d'oliva, aceto, sale.

Si lessano le patate e si lasciano raffreddare. Poi si tagliano a pezzetti e si dispongono in una zuppiera, dove, pure a pezzetti, avremo messo i pomodoro, il finocchio, il peperone, il sedano e la cipolla. Quest'ultima, tagliata finemente, l'avremo prima lasciata cinque minuti in acqua corrente e poi strofinata ed asciugata. Saleremo il tutto, aggiungeremo la maggiorana e il "musciamme" e poco aceto. Mescoleremo, verseremo sul "condiggion" l'olio nostrano di oliva, rimescoleremo ancora e infine serviremo.

panissain insalata

(per 6 persone)

INGREDIENTI: 200 grammi di farina di ceci, un pochino meno di 3/4 di litro d'acqua, un bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, sale, il sugo di due limoni grandi di Varigotti.

La farina di ceci andrà posta a mollire in acqua fredda per almeno dodici ore prima della cottura. Diluirla e rimescolarla tutta nell'acqua tiepida e salata prima della bollitura. Rimestarla per circa un'ora in una pentola di terra a fuoco lento. Usare il mestolo anziché il bastone. Non appena sarà cotta, versarla in un largo piatto di portata, tagliarla a fette, e, ancora tiepida, se non proprio calda, servirla condita con l'olio e con il limone.

L'immagine è ripresa da Piazza Cavallotti verso la piazza del Duomo, lungo via Caboto, probabilmente negli Anni Trenta del Novecento. La piazza era allora un perfetto ottagono, circondato su quattro lati da palazzi porticati. Sullo sfondo la facciata della Cappella Sistina e sulla destra la lunga fila di edifici del quartiere dei Cassari, tutti demoliti qualche anno dopo, alla fine degli Anni Trenta. La strada è animata e si distinguono alcune persone intente alle loro attività quotidiane. A destra, sull'angolo dei portici qualcuno beve al "pregin" oggi scomparso, a sinistra, accanto ai portici, un artistico chiosco. Veniva bibite o giornali? Sull'angolo della piazza del Duomo, si distingue la mole quadrata del Palazzo Brilla, la sua eleganza non lo salvò dalla demolizione.



IERI

I CASSARI

L'immagine di oggi ci presenta un panorama molto cambiato e purtroppo peggiorato. La perfetta simmetria di piazza Cavallotti non esiste più, ma soprattutto è sparito un intero quartiere, quello dei Cassari. Tutti gli antichi edifici tra via Caboto e piazza Giulio II sono scomparsi ormai da quasi settanta anni. Lì doveva sorgere l'imponente edificio del Palazzo del Governo, ma la guerra, mandò all'aria il progetto. Rimase per qualche tempo, fino agli Anni Cinquanta, una grande piazza, denominata prima piazza del re e dopo la guerra piazza della Libertà. In quel vasto spazio accanto al Duomo, tutti i lunedì si svolgeva il tradizionale mercato, poi sorse l'edificio scolastico che ancora oggi si vede. A destra, invece, il portico di piazza Cavallotti è lì a ricordarci com'era bella, un tempo, quella piazza.



OGGI

Agustu

Pruvèrbiu d'u meize:
D'Agustu u secca o u se rinfresca u custu.

U Leùn
Elementu: Fögu
da-u 23.VII a-u 22.VIII



1	Mèrcurdi Sant'Alfonsu Maia de Liguori.	Fundatù int'u 1732, d'a Cungregassiùn d'u Santu Redentù pe l'istrucciùn d'i poveei.
2	Zöggia Sant'Euzebiu de Verçelli.	
3	Venerdi Santa Lidia e Beätu Uttaviàn.	Vescu de Sann-a int'u 1119. U se ne cunsèrva a sàrma inbalsamä (vixibile da-i vreddi d'a teca) int'a Cattedrale de Sann-a.
4	Sabbu San Giuan Maia Vianney.	Cürattu d'Ars, Patrùn d'i sculai.
5	Duméniga Madonna d'a Neive.	Fèsta a-e Furnäxi. A Rumma: dedicassiùn d'a Baxilica de Santa Maia Maggiù.
6	Lünezdi Trasfigüassiùn d'u Segnù.	
7	Matezdi Santi Dunóu e Gaitàn.	
8	Mèrcurdi Santi Ciriacu e Duménigu.	
9	Zöggia Santa Texa Beneita d'a Cruce.	
10	Venerdi San Luensu.	Pruvèrbiu: Pe San Luensu 'na gran càdüa, pe San Bastiàn 'na gran freidüa; l'ünn-a e l'àtra pocu a düa.
11	Sabbu Santa Cèa d'Assizi.	Fundatriçe de l'Ürdine d'e Clarisse.
12	Duméniga Santa Lelia.	
13	Lünezdi Santi Puniàn e Ippólitu.	
14	Matezdi San Mascimiliàn Kolbe.	
15	Mèrcurdi Assunsiùn d'a Madonna.	Fèrragustu. Fèsta d'u Dommu de Sann-a.
16	Zöggia Santi Steva d'Ungheria e Roccu.	

17	Venerdi Santa Cèa d'a Cruce.	
18	Sabbu Sant'Élena Inperatriçe.	Muè de l'Inperatù Custantin.
19	Duméniga San Giuan Eudes.	
20	Lünezdi San Benärdù Abóu.	
21	Matezdi San Piu X Pappa.	
22	Mèrcurdi A Madonna Reginn-a.	
23	Zöggia Santa Roza da Limma.	
24	Venerdi San Bèrtumé Apóstulu.	Patrùn d'i sartui e d'i guantè.
25	Sabbu San Giüxèppe Calasansiu.	Fundatù, int'u 1597, de l'Ürdine d'e Scöe Pie, ditu d'i Sculoppi.
26	Duméniga San Lisciandru.	
27	Lünezdi Santa Mónica.	Muè de Sant'Agustin.
28	Matezdi Sant'Agustin Vescu.	U ciù illüstre d'i Paddri d'a Gexa Latinn-a. Autù d'"E Cunfesciuin".
29	Mèrcurdi Decapitassiùn de San Giuan Battista.	
30	Zöggia Beätu Ildefunsu Schüster.	Vescu de Milàn da-u 1929 a-u 1954.
31	Venerdi Santi Raimundu Nunnätù e Aristide.	

Una strada trafficata forse ancora più di oggi era via Pietro Giuria negli Anni Venti del Novecento, ma il traffico era tutto di pedoni. Strada di collegamento tra il porto ed il centro della città, dove sorgeva un importante edificio, il mercato coperto, costruito nei primi Anni Venti del Novecento. Lo si vede imponente a sinistra della foto. Per chi non lo ha conosciuto potrebbe sembrare la sede di una banca, di una scuola o di una pubblica istituzione, invece era il luogo, dove ogni giorno si faceva la spesa. Edificio bello ed imponente, con il suo scenografico scalone che si vede quasi in primo piano. All'angolo un piccolo chiosco, a destra, l'insegna di un barbiere, mentre lungo la strada, corrono le rotaie del tram.



IERI

VIA PIETRO GIURIA

Oggi il mercato coperto e l'intera zona, si sono trasformate. Dopo le distruzioni della seconda guerra mondiale, sono sparite le case a destra, per lasciare il posto ad uno spazio verde chiuso ormai da anni e noto a tutti i savonesi come giardino bunker. A sinistra, il mercato coperto esiste ancora ma si è trasformato in un anonimo e brutto capannone. Che rimpianto per il bell'edificio dei primi anni del Novecento. Per fortuna non si vede quello che sta dietro, lungo via Lavagna, altrimenti la desolazione sarebbe ancora maggiore. Oggi la strada è ancora frequentata, ma dalle automobili ed al posto dell'insegna del barbiere, una lunga fila di cartelli ed uno steccato che delimita alcuni lavori stradali. Insomma, tanto rimpianto per la bella immagine del passato.



OGGI

CONIGLIO
all'uso **LIGURU**

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un coniglio carnosu di media grandezza e giovane, una cipolla grande, aglio, rosmarino, timo, origano, un bicchiere di olio d'oliva ligure di frantoio, un etto di lardo, una bottiglia di vino ligure bianco secco, sale.

Per assicurarsi che il coniglio sia giovane e non un riproduttore guardargli le unghie. Devono essere corte. Cuocere un coniglio vecchio sarebbe un disastro. Si taglia il coniglio a pezzetti e lo si lava accuratamente. In una casseruola di coccio si fanno rosolare la cipolla tagliata in quattro con una lacrima d'olio perchè non attacchi e i pezzetti di coniglio che si lasceranno cuocere lentamente onde possano perdere tutta la loro acqua. Ciò fatto li si scoleranno e si toglierà pure la cipolla. A parte, intanto, in un'altra casseruola, si sarà messo a scaldare il lardo tritato al quale si aggiungeranno l'olio ed il battuto dei gusti (aglio, rosmarino, timo e origano). Sul tutto porremo i pezzi di coniglio. Quando cominceranno a soffriggere aggiungeremo a spruzzi il vino bianco e continueremo a spruzzare, pazientemente, sino a cottura avvenuta. Il coniglio si servirà poi con un pochino del proprio sughetto.

Settenbre

Pruvèrbii d'u meize:
de Settenbre, u se cögge cuss'u pende.

A Vèrgine

Elementu: Tèra
da-u 23.VIII a-u 22.IX



1 Sabbu Santi Egiddiu e Sistu.	Pruvèrbii: P'è vendegne u l'è fètu u nonu meize, ch'u se ciamma settenbre e u l'è curteize.	17 Lünezdi San Rubèrtu Bellarmin.	Autù d'u "Catechizmu Rumàn" e strenuu sustegnitu d'a Cuntrurifurma.
2 Duméniga Santi Albèrtu e Elpidiu Abóu.		18 Matezdi San Giùxèppe da Cupertin.	
3 Lünezdi San Grigò Magnu Pappa.	Patrùn d'i dotti; riformatù d'u Cantu Ecclesiàsticu, da le ditu "Greguriàn".	19 Mèrcurdi Santi Gennàru e Mariàn.	U se liquefa inte l'anpulla, u sangue de San Gennàru, patrùn de Nàpuli.
4 Matezdi Santa Rozalia.		20 Zöggia Santa Cándida.	
5 Mèrcurdi Santi Quintu e Urbàn.		21 Venerdi San Matté Apóstulu.	Pruvèrbii: Pe San Matté, u peccettu int'u ruvé.
6 Zöggia San Zaccaria.	Maju de Santa Elizabetta; puè de San Giuan Battista.	22 Sabbu San Maurissiu.	Patrùn de Inperia.
7 Venerdi Santi Paragoriu e Guidu.		23 Duméniga San Piu da Priaèrxinn-a.	Fundatù de l'uspià "Cà Sullievu d'a Sufferensa". U cuminsa l'Autünnu. Equinossiu d'Autünnu.
8 Sabbu Nasciùn d'a Madonna.	A-u Santuāju, bāxu d'i pé d'a Muè de Mizericordia. Anniversāju de l'armistissiu d'u 1943.	24 Lünezdi A Madonna d'a Merçé.	
9 Duméniga San Sèrgiu.		25 Matezdi San Cleofa.	
10 Lünezdi San Nicolla da Tulentìn.		26 Mèrcurdi Santi Cozma e Damiàn.	Fundatù d'i Lazzaristi e d'e Figge d'a Caitè.
11 Matezdi Santi Protu e Giaçintu.		27 Zöggia San Viçensu de Paoli.	
12 Mèrcurdi U Numme de Maia.	Fèsta insc'á Rocca de Leze.	28 Venerdi San Vençeslāu.	
13 Zöggia San Giuan Crizóstumu.	Ūn d'i Puè d'a Gexa Greca; Arcivescu de Custantinópuli, famuzu pe l'eluquensa.	29 Sabbu Santi Arcàngei: Miché, Gavrié e Raffé.	Pruvèrbii: A San Miché e straççe san d'amé.
14 Venerdi Ezaltassiùn d'a Santa Cruxe.		30 Duméniga San Giömu.	Paddre d'a Gexa, autù d'a "Vulgāta", traduçciùn d'a Bibbia in Latin.
15 Sabbu L'Adduü.			
16 Duméniga Santi Curneliu e Cipriàn.			

VITELLO ALL'UCCELLETTO all'uso ligure

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un chilo di vitello da latte (parte coscia), un mazzetto di salvia, un etto di burro, sale.

Si taglia la carne a pezzetti. In un tegame si mettono a freddo il burro e la salvia. Appena il burro sarà insaporito porremo nel tegame i pezzetti di carne, li saleremo e li porteremo a cottura. Ci accorgeremo che il vitello è pronto quando il sugo che avrà emesso comincerà ad imbiondire.

"DITOLE"

(QUALITÀ DI FUNGHI LIGURI)

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un chilo di ditole carnose e tenere, due etti di farina, tre uova, centocinquanta grammi di burro, sale.

Si lavano le "ditole" accuratamente, badando a far sparire ogni traccia di terra. Si fanno asciugare, si taglia a larghe fette e poi si immergono nelle uova sbattute con il sale. Successivamente si intridono di farina (che cercheremo di fare aderire il più possibile) e si fanno soffriggere nel burro. Dovranno essere servite caldissime e un poco "al dente".




IERI

Nonostante sia stata demolita non molti anni fa, nel 1980, le foto dell'interno della stazione Letimbro sono molto rare. Questa, risalente probabilmente agli Anni Settanta del Novecento, gli ultimi del suo servizio, perché fu dismessa nel 1977, è una tra le più belle. C'è grande animazione sul primo binario in attesa del treno che sta arrivando. Si intravede il locomotore e la prima vettura, un vagone postale. Il passaggio sopra i binari in primo piano testimonia dell'inadeguatezza della Letimbro, priva di sottopassaggi. Vecchia e inadeguata sì, ma quanta nostalgia per quell'edificio troppo frettolosamente demolito!

L'INTERNO DELLA STAZIONE LETIMBRO



OGGI

Oggi la visuale è completamente cambiata, stravolta ed in peggio. Al posto del bell'edificio della stazione, sorto nel 1883 e demolito nei primi mesi del 1980, una distesa di asfalto, e sopra, una distesa di auto. Solo il lunedì, quel grande spazio al centro della città prende vita. È il giorno del mercato settimanale che qui ha trovato, ormai da molti anni la sua sede provvisoria. Lontano, la distesa degli alberi di piazza del Popolo ed ancora più in là i tetti della città ottocentesca. Una grande ferita nel cuore della città, aperta da quasi trent'anni e che attende ancora di essere rimarginata.

Ottubre

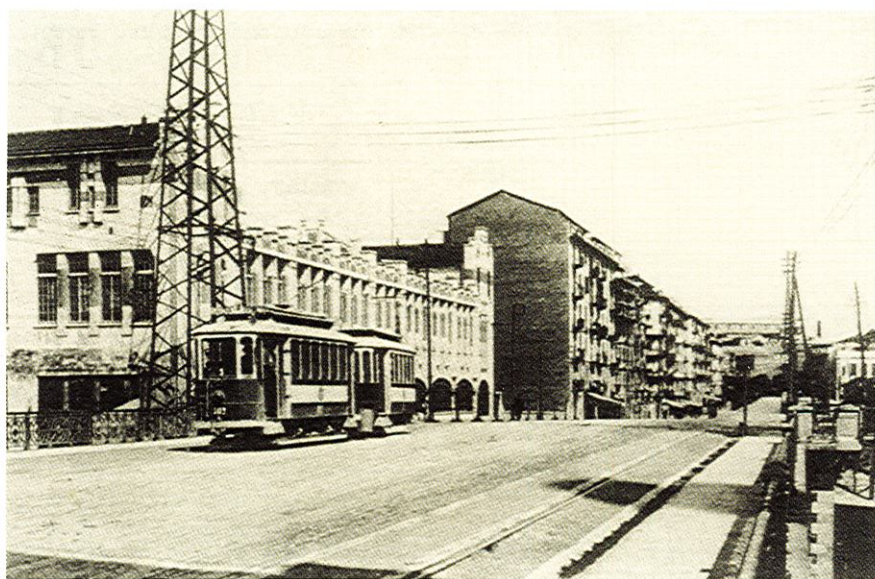
Pruvèrbii d'u meize:
D'Ottubre in cantinn-a
de seja e de mattinn-a.

A Banca

Elementu: Äja
da-u 23.IX a-u 22.X



1	Lünezdì Santa Texa d'u Banbìn Gexü.	Carmelitann-a de Lisieux; prutettrice d'i Rundinin de Luettu de Sann-a.	17	Mèrcurdì Sant'Ignassiu de Antiochia.	In Arbisöa d'ätu: Fèsta d'a Madonna d'a Pàxe.
2	Matezdì Santi Àngei Custodi.		18	Zöggia San Lúca Evangelista.	Patrùn d'i meghi e d'i pittui.
3	Mèrcurdì San Geràrdù.		19	Venerdì San Paulu d'a Cruxe.	
4	Zöggia San Françescu d'Assizi.	Patrùn d'Italia.	20	Sabbu Santa Adelinn-a.	
5	Venerdì San Plàçidu.		21	Duméniga Sante Ùrsula e Celinn-a.	
6	Sabbu San Brün.		22	Lünezdì San Dunóu de Fiézule.	
7	Duméniga Madonna d'u Ruzāju.		23	Matezdì San Giuan da Capestràn.	
8	Lünezdì Santa Pelaggia.		24	Mèrcurdì Beātu Luiggì Guanèlla.	
9	Matezdì San Giuan Leunàrdi.		25	Zöggia San Crispin de Soissons.	Prutettù d'i scarpè e d'i çavattin.
10	Mèrcurdì San Daniele		26	Venerdì Beātu Damiàn Fulcheri da Finä-Burgu.	
11	Zöggia Beātu Giuan XXIII Pappa.		27	Sabbu Sant'Evaristu.	
12	Venerdì San Serafin.	A Campanassa a sònna pe regurdà a scuvèrta d'u Növu Mundu, feta da Culumbu int'u 1492.	28	Duméniga Santi Scimùn e Giüdda Apóstuli.	Pruvèrbii: A San Scimùn mette a bandeta int'u cantùn.
13	Sabbu San Rómulu.	Patrùn de Sanremmu.	29	Lünezdì Sant'Unuróu de Verçelli.	Int'u 1528 Dria Doria u cunquista Sann-a ch'a pèrde a sö libertè.
14	Duméniga San Callistu I Pappa.		30	Matezdì San Germàn.	
15	Lünezdì Santa Texa d'Àvila.	Dita: "Texa a grande".	31	Mèrcurdì Santi Quintin e Vulfangu.	
16	Matezdì Santa Edvige.				



IERI

CORSO CRISTOFORO COLOMBO



OGGI

Quella strada, oggi è una delle più importanti per i collegamenti tra il ponente ed il levante della città. Le auto, solita storia, rubano gran parte dello spazio, e quella che sembrava una larghissima arteria, è ai giorni nostri una qualsiasi strada cittadina. Al posto della smalteria è sorta, nei primi Anni Trenta del Novecento la grande chiesa del Sacro Cuore.

Il ponte è sempre quello, così come i condomini sullo sfondo. Un'altra cosa sparita, tra il rimpianto di molti savonesi è il tram, sacrificato agli autobus ed al traffico privato, così come, ma questo non lo rimpiange nessuno, il grande traliccio, al posto del quale, fanno bella mostra lampioni e lampadine.

Una strada imponente, dove coesistevano gli impianti industriali, si vede, a sinistra la grande smalteria della Serrettaz e le case di abitazione. Un grande traliccio dell'energia elettrica testimonia la laboriosità di quelle industrie affamate di corrente.

In primo piano un tram, due sono le vetture, transita verso Vado attraversando il ponte sul Letimbro, terminato, dopo molte peripezie, nel 1908. Sullo sfondo il panorama si perde verso i giardini del Prolungamento e la fortezza del Priamàr.

Il traffico sia di veicoli che di persone è inesistente, solo un passante si intravede in lontananza davanti alla fabbrica, chissà che ora o che stagione era.

Focaccette di PATATE con CAVOLI NERI

(per 6 persone)

INGREDIENTI: un chilo e sei etti di patate, due etti di farina, due chili di cavoli neri di Liguria, due bicchieri di olio d'oliva ligure di frantoi, sale.

Si fanno bollire con abbondante sale sei etti di patate e si impastano con i due etti di farina, formando delle focaccette ovoidali lunghe circa otto centimetri e alte mezzo centimetro. Queste focaccette si mettono in padella ad olio bollente, si incidono con la forchetta, si rivoltano istantaneamente e subito dopo si scolano su carta assorbente.

Le parti tenere dei cavoli si fanno bollire insieme con le restanti patate. Allorché i cavoli sono cotti si scolano, badando a conservare un pochino della loro acqua. Questa poca acqua mescolata ad abbondante olio formerà un sugo nel quale i cavoli dovranno essere rivoltati energicamente prima di essere mangiati con le focaccette.

Nuvenbre

Pruvèrbu d'u meize:

Se de Nuvenbre u trunn-a,
l'annà a sajà bunn-a.

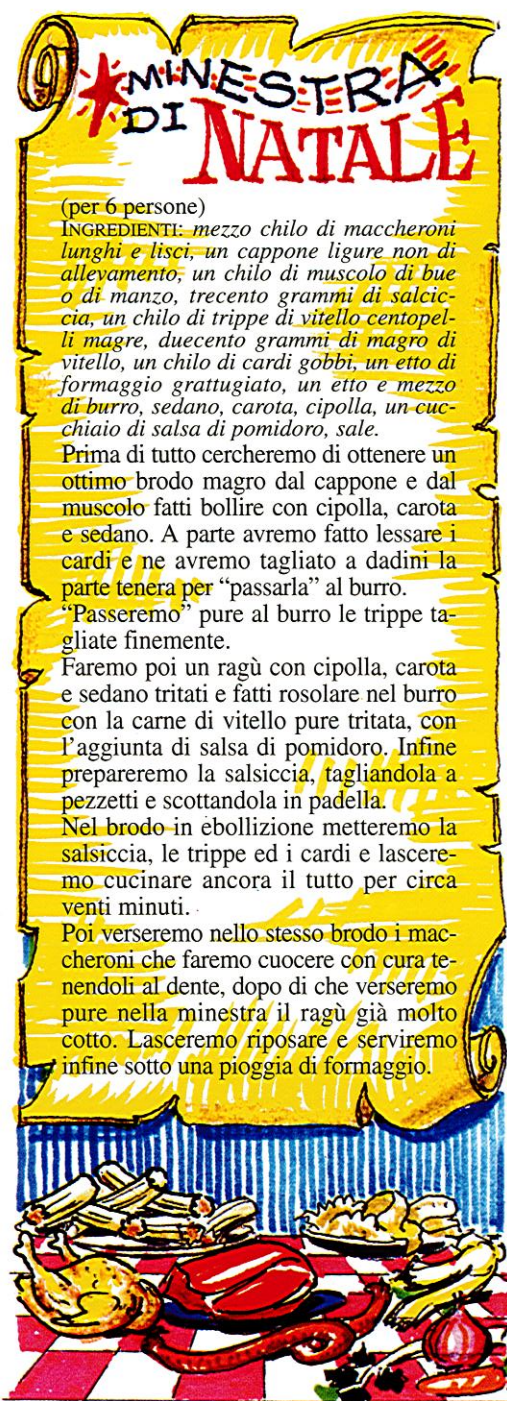
A Tancua

Elementu: Ègua
da-u 23.X a-u 21.XI



1	Zöggia I Santi.	Pruvèrbi: A stè di Santi, s'a nu vegne doppu, a vegne avanti. / Tütte e castagne, asci quelle tardie, prima d'i Santi andievan cuggie.
2	Venerdì I Morti.	Cummemurassiùn d'i Defunti.
3	Sabbu Santi Sirvia e Ubèrtu.	
4	Duméniga San Cärlu Burrumeu.	Cardinäle e Arcivescu de Milàn da-u 1564 a-u 1584.
5	Lünezdi Beätu Guidu Maia Cunforti.	
6	Matezdi San Leunärdü.	
7	Mèrcurdi Sant'Ernestu.	
8	Zöggia San Guffredu.	
9	Venerdì San Giuan in Lateràn.	Dedicassiùn d'a Baxilica Lateraneize.
10	Sabbu Santi Urèste e Leùn Magnu Pappa.	
11	Duméniga San Martin de Tours.	Pruvèrbi: Pe San Martin a l'è bunn-a a levre cu' u nô-vu vin. / Nuvenbre u mette in toua, a San Martin, càr-ne de porcu, castagne e bun vin.
12	Lünezdi Santi Giozafat e Renätü.	
13	Matezdi Santi Diegu e Ommubùn.	
14	Mèrcurdi San Steva da Cüneu.	
15	Zöggia Sant'Albèrtu Magnu.	Vescu de Ratizbunn-a, filòsufu e teòluqu, meistru de San Tumäxu de Aquin.
16	Venerdì San Giùxeppe Muscäti.	

17	Sabbu Santa Elizabetta d'Ungheria.	Patrunn-a d'i Tersäi Franceschén.
18	Duméniga San Frediàn.	
19	Lünezdi Santi Faustu e Matirde.	
20	Matezdi Sant'Uttäviu.	
21	Mèrcurdi Prezentassiùn d'a Madonna.	
22	Zöggia Santi Cecilia e Valeriàn.	Patrunn-a d'a müxica. Pruvèrbu: Drentu a giurnadda de San Valeriàn, dev'esse semenóu u munte e u cian.
23	Venerdì San Clemente I Pappa.	
24	Sabbu Santa Flora.	
25	Duméniga Duméniga de Cristu Rè.	Pruvèrbu: A Santa Cateininn-a a ruzä a diventa brinn-a.
26	Lünezdi San Currädu.	Duméniga de Cristu Rè.
27	Matezdi San Virgiliu.	
28	Mèrcurdi Santa Catèininn-a Labouré.	Pruvèrbu: Pe Santa Catèininn-a u freidu u s'avvixinn-a.
29	Zöggia San Saturnin.	
30	Venerdì Sant'Andria Apóstulu.	Pruvèrbu: Pe Sant'Andria u freidu u sc-ciappa a pria.



IERI

VIA PAOLO BOSELLI

La foto di oggi ritrae via Boselli in uno dei rari momenti di pausa del traffico, il fotografo non voleva correre rischi. Percorsa a senso unico dai mezzi in transito tra piazza Saffi e piazza Mameli oggi la strada è un importante collegamento del centro cittadino. Scomparso il parco De Mari, sostituito subito dopo la fine della Prima Guerra mondiale da nuovi isolati, e scomparso sempre nello stesso periodo, era il 1924, il Mulino Varaldo, demolito insieme con le vecchie case ed i capannoni del Borgo d'Alto, per far posto a piazza Mentana, poi piazza XXVIII Ottobre ed oggi piazza Saffi. Scomparsi anche i pedoni al centro della strada che oggi si affacciano timidamente solo sulle strisce. Sono rimasti tutti i palazzi sul lato sinistro, costruiti tra il 1870 e l'inizio del Novecento ed il palazzo Fadda su largo Vegerio.

Tra le più belle strade della città, fiancheggiata per un buon tratto dal verde parco De Mari e con sullo sfondo la mole del Mulino Varaldo (u muin du diäu). Ecco via Boselli, che fino al 29 luglio 1916, in prosecuzione dell'attuale tratto, si chiamava via Montenotte. Caso quasi unico in Italia, al Boselli fu dedicata una strada quando era ancora in vita, morì nel 1932. Sulla destra, vicino al muro che delimita il parco, un vespasiano. Nota stonata in un ambiente di grande eleganza. Ed eleganti sono i signori e le signore che passeggiano al centro dell'ampia strada, favoriti dal traffico inesistente. Sulla sinistra, accanto ai portici, sosta una vettura a cavalli in attesa di partire per Lavagnola, e vicino ad essa passa un giovane garzone. Accanto a portici, a sinistra spicca l'insegna di un distributore di benzina, per il cavallo, lì accanto, si stava preparando la pensione.

OGGI



Dixenbre

Pruvèrbii d'u meize:
Dixenbre variante,
freidu custante.

U Sagittäju
Elementu: Fögu
da-u 22.XI a-u 21.XII



- 1 Sabbu
Santi Eligiù e Fiurensa.

- 2 Duméniga
Santa Bibiann-a. I Duméniga de Avventu.
Pruvèrbii: S'u ciöve u giurnu de Santa Bibiann-a, ciöve quaranta dì e 'na settimann-a.

- 3 Lünezdì
San Françescu Saveriu. Patrùn d'e Misciuin.

- 4 Matezdì
Santa Bärbara. Patrunn-a d'i pumpé e d'i minatui.

- 5 Mèrcurdi
San Geräldu. Patrùn de Milàn.

- 6 Zöggia
San Nicculó da Bärì.

- 7 Venerdì
San Bröxu Vescu.

- 8 Sabbu
Madonna Immaculä.

- 9 Duméniga
San Siro e Beätu Juan Diegu. II Duméniga de Avventu.

- 10 Lünezdì
Madonna de Luettu. Prutettriçe d'i aviatui.

- 11 Matezdì
San Dàmazu I Pappa. Madonna de Guadalupe.

- 12 Mèrcurdi
Santa Giuann-a Fremiot de Chantal. Patrunn-a d'a vista. Inaugurazione della XXXIII mostra dei Presepi e presentazione del Lünäju. Festa d'i pastui e d'u turrùn. Pruvèrbii: Sun tanti a credde che Santa Lücìa u l'è u giurnu ciü cürtu ch'u ghe scia.

- 13 Zöggia
Santa Lücìa.

- 14 Venerdì
San Giuan d'a Cruxe.

- 15 Sabbu
San Valeriàn.

- 16 Duméniga
Santa Adelaide. III Duméniga de Avventu.

- 17 Lünezdì
Santi Giuan de Matha e Lazzä.

- 18 Matezdì
San Grassiàn.

- 19 Mèrcurdi
San Nastäxu I Pappa.

- 20 Zöggia
San Liberäle de Rumma.

- 21 Venerdì
Santi Pé Caniziu e Temistucle. U cuminsa l'invèrnu. Sulstissiu de Invèrnu. Pruvèrbii: Quantu ciü freida a l'è l'invèrnada, tantu ciü cürta a l'è a sò düada.

- 22 Sabbu
Santa Françesca Cabrini. IV Duméniga de Avventu.
A Canpanassa a sönna in occaxùn d'u Cunfögu.

- 24 Lünezdì
Sante Irma e Dele. Pruvèrbii: Cu' a famiggia, de Denä, u l'è bellu restä in cà. / Natäle a-u barcün, Pasqua a-u tissün.

- 25 Matezdì
Natäle d'u Segnù. U Primmu d'i Màrtiri Cristien.

- 26 Mèrcurdi
Santu Steva.

- 27 Zöggia
Santi Fabiula e Giuan Apóstulu.

- 28 Venerdì
Santi Innuçenti Màrtiri.

- 29 Sabbu
San Dävide Rè.

- 30 Duméniga
Santa Säcra Famiggia.

- 31 Lünezdì
San Silvestru I Pappa. A mezanötte, insc'ä Ture d'u Brandä a sönna a Canpanassa, pe salüä l'Annu Vegiu e fä festa a quellu Növu.



IERI

CORSO CRISTOFORO COLOMBO

OGGI



IERI

CORSO ITALIA

OGGI



IERI

IL PALAZZO DELLE POSTE

OGGI



IERI

PIAZZA LAVAGNOLA

OGGI

