

Da l'elencu aggiurnou, "Pagine giâne",
 ti gh'he a purtà de man tutti i mestè,
 e i venditui de ogni mercansia.
 "Na volta, u mundu pocu organizzou
 s'arrangiàva de ciu cu a fantaxia.
 L'ea facile cusci, 'nt' e croze o in cìassa
 truvà andulanti andà a guadagnè u pan.
 A-i primmi de zena u ciu tempui
 te offriva zà u lunaju "Barbanègra".
 Ti vedevi u stagnin li int' a cìassetta
 a rimuvà pugnatte e cassoulin;
 de volte ou sustituviva l'ammullitta
 che giandu a róa cu 'a sò bici truccà
 u d'iva u fi a-i cutelli marussè.
 Gh'ea de seguì u paegnu, quand' u spruinàva,
 a zbraggià a-u ventu a sò feligite.
 U sumensà de primma a-i cuntadin
 u ricurdàva de semena l'ortu
 le u gh'aveiva e sumense e u mezin.
 Spassacamìn, oggi gercie d'umbrettu
 ti vixitavi e chè, cumm'è àve e scie;
 t'ei d' u fògu, u custode benedettu.
 U "stragecge vege e pelle de cuniggju,
 l'unicu ch' u te d'ava dui franchetti
 pe' è speize neccesàje: a sà e i bricchetti.
 Sentu mùxica aniga d' u prezepiu
 china zù da-e trabacche d' a memoja
 duve 'n vegiu figgiò u sta ravattandu:
 su 'i zampugnàri, li sut' a-u barcun
 annunsian ch' ou Natàle u sta rivandu.

PÀGINE GIÀNE



Ezio Viglione

"Mecce, tezuje, picusin, cutelli!
 Mulitta, donne! Mulitta, mulitta!"
 E, rursandu u ciu indùstre d' i carelli:
 cu 'a róa a pedàle e l'ègua 'nt' a marmitta,
 u vegniva a pousàse chi davanti:
 de la da-a stradda, dritu a-u maxelà,
 pe muàghe e lamme e a-i àtri tutti quanti
 i bütèghe d' a cà che, tiou u scousà
 sciu pe 'na becca, abiguelou 'nt' a genta,
 se spresciàvan de porzìghe i sò arneixi.
 Ma a mi quant' ore, miàndu a stissa lenta
 cazze 'nsc' a cursa rapida d' a mòa,
 me sun munte in pecundria i giurni speixi
 a vòu: d' u tempu 'nsc' ou zgrüggià d' a róa.

U MULITTA



Trinàju 2008 de "A Campanassa"



"I MESTRE" de 'na VOTTA"



Cari Amici della "A Campanassa"



Anche quest'anno, la "A Campanassa" presenta il tradizionale "Lünäju", dedicato, nel 2008, ai "Mestè de' na votta". Il vernacolo sabazio del calendario, dei proverbi, e delle note, l'indicazione dei cicli lunari e delle principali ricorrenze del Savonese, le ricette della tipica cucina ligure, ne fanno un "unicum" veramente di grande interesse, impreziosito dalla parte grafica, che lo rende un raffinato elemento ornamentale per le nostre case.

Le foto degli antichi mestieri, poi, ci trasmettono l'emozione di un artista nel coglierne la capacità di essere liberi, creativi, in grado di esprimersi.

I testi sono l'attento, affettuoso lavoro di ricerca e di riflessione per "ritrovare un po' noi stessi e le nostre radici".

Un bel lavoro, non c'è che dire, ed è frutto dell'impegno di un gruppo di Amici:

Giovanni Gallotti, Giuseppe Milazzo, Luciano Occelli, Alberto Sacchi, Ernesto Saccomani, Giovanni Battista Sirombra, Ezio Viglione, Delia Zucchi.

Le fotografie degli antichi mestieri sono di Piero Vado e sono state messe a disposizione dalla figlia Anna.

Il Gruppo Campostano ha contribuito, come sempre, con generosa attenzione.

BUON 2008 A TUTTI!

Il Presidente
Carlo Cerva

Piero Vado (Livorno, 10 Febbraio 1923 - Savona, 13 Luglio 2003), disegnatore, fotografo e pittore, ha lasciato una traccia personalissima nel campo della grafica e della documentazione della vita ligure e del territorio savonese. Artista caro ai savonesi.

Lünäju 2008 de "A Campanassa"

Presentazione dell'opera: **Carlo Cerva.**

Coordinamento editoriale: **Giuseppe Milazzo.**

Grafica: **Luciano Occelli.**

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

Scelta delle foto: **Giuseppe Milazzo.**

Testi: **Giuseppe Milazzo.**

Foto: **Piero Vado.**

Calendario, proverbi, poesie e note in vernacolo sabazio: **Ezio Viglione, Giovanni Gallotti, Giovanni Battista Sirombra.**

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

In copertina: *Gli antichi mestieri.*

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 XXXIV - NUMERO 3/2007 - 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.



ALLE RADICI DELLA NOSTRA STORIA

La Liguria: una terra affacciata sul mare, ma anche una regione montuosa, dominata dalle Alpi e dall'Appennino che la chiudono alle spalle. Una regione il cui territorio è caratterizzato dalle alture e dai rilievi che, spesso, si spingono verso il mare, ora scendendo a picco su di esso con dirupi aspri e rocciosi, ora delimitando piccole e strette vallate delimitate da dolci declivi e caratterizzate, sulla costa, da piccole spiagge.

A causa di questa sua conformazione geografica, i suoi abitanti, nel corso dei secoli, e fin dai tempi più antichi, si sono impegnati nel difficile tentativo di trasformare in una terra di sogno un luogo bellissimo, ma, troppo spesso, duro, avaro e inospitale.

La "chiusura" operata dai rilievi geografici dell'entroterra, infatti, è sempre stata avvertita dai Liguri come fonte di povertà e di privazione: si può dunque comprendere il motivo per cui ogni metro quadro delle colline strappato ai boschi e destinato alla coltivazione, in qualcuna delle tante "fasce" osservabili sulle nostre colline, sia sempre stato avvertito come un'autentica conquista.

Fin dall'antichità, per gli abitanti delle coste, la possibilità di vivere a contatto con le vaste distese marine rappresentò per essi la fortunata occasione di avviare fruttuosi e produttivi rapporti con le tante popolazioni viventi sulle sponde del Mediterraneo. In un ambiente in cui le comunicazioni fra i vari centri dell'immediato entroterra erano, nei secoli passati, spesso quasi impossibili o, comunque, estremamente difficoltose, il mare rappresentò così, per i Liguri, la possibilità di intrecciare un qualche tipo di legame con il mondo esterno. In tal senso il mare finì per costituire una vera, autentica sfida: le possibilità di crescita economica e di arricchimento degli abitanti di questa regione erano legate ad esso e soltanto conoscendone le leggi che ne regolano la vita si poteva ipotizzare di domarlo, sfuggendo ai vincoli di un territorio sterile e avaro. Ecco così il nascere delle attività legate alla pesca, alla navigazione e al commercio marittimo: caratteristica fondante e principale della nostra terra.

Al tempo stesso, il mare era anche l'ignoto. Per tutti coloro che vivono sulle sue rive, le sue infinite distese sono sempre state motivo di dubbi, di domande e di inquietudini: immaginare le insidie che vi si nascondono o cercare di comprendere ciò che è posto oltre di esso ha sempre indotto alla costruzione di miti fantastici e al desiderio di mettere alla prova le capacità umane, sfidando se stessi e il mistero di ciò che sta oltre.

Nel corso dei secoli, costruendo le loro fortune sui traffici e sui commerci marittimi, toccando con le loro navi i maggiori porti del Mediterraneo, i nostri padri giunsero a contatto con genti spesso estremamente diverse da loro per usi, costumi, tradizioni, fedi religiose e modo di pensare; si rapportarono spesso con realtà nuove, diverse e sconosciute. Instaurando rapporti umani con popoli tanto vari e differenti i Liguri conseguirono, inevitabilmente, un'apertura mentale maggiore rispetto a quella di tanti altri popoli della penisola.

Costretti a lottare con un ambiente troppo spesso ostile, stimolati dalle possibilità offerte loro dal mare, i Liguri finirono per risultare non dei teorici dell'economia, ma, piuttosto, degli economisti estremamente lucidi ed abili: è solo alla luce di questa loro mentalità che si può comprendere il loro desiderio di attuare quel concetto di risparmio del denaro e delle

ricchezze faticosamente e pazientemente accumulate; risparmio che ha sempre rappresentato, di per sé, una fonte di oculato investimento. Una condotta istintiva, questa, che è sempre stata particolarmente fruttuosa nell'animo avveduto dei Liguri, grazie alla loro predisposizione naturale al commercio e all'attività finanziaria.

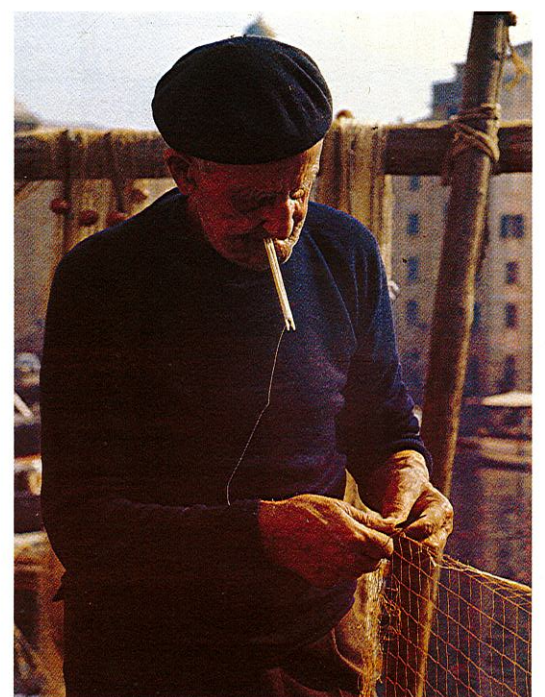
In un tale contesto, il lavoro dei nostri artigiani ha sempre rappresentato un patrimonio preziosissimo. Operando con umiltà nel chiuso delle loro botteghe, votandosi con dedizione alla realizzazione delle loro opere, sacrificando spesso le loro esistenze in ambienti angusti e non confortevoli, i tanti membri delle arti liguri hanno fatto la Storia della nostra terra, quella con la S maiuscola. Un lavoro paziente, il loro, svolto nel silenzio e in solitudine, con dignità e spirito di sacrificio, eseguendo ciò che era stato loro tramandato e che costituiva il frutto di secoli di tentativi, di esperienze, di fallimenti e, infine, di successi. Il risultato, insomma, del potere dell'immaginazione di un popolo e della sua volontà di elevarsi, migliorando la propria esistenza. Per questo, le conoscenze di cui i nostri artigiani erano portatori erano da essi considerate un autentico tesoro, da proteggere e serbare con la stessa cura di una favolosa formula magica.

Certo, il loro era un lavoro duro, faticoso, spesso non remunerativo. Le loro giornate erano interamente votate alla realizzazione dell'opera, da essi eseguita in ogni sua fase: ideazione, preparazione, esecuzione, rifinitura. Ognuno di quei manufatti, per il modo in cui era realizzato, era dunque speciale e dotato di una propria unicità.

Agli artigiani era richiesta totale concentrazione e precisione e non era ammessa distrazione alcuna. Ma, a differenza, del moderno lavoro nelle fabbriche, essi erano liberi: non erano costretti o condizionati da imposizioni, da orari, da obbligo alcuno, se non quello di eseguire al meglio ciò che si proponevano di creare. Alla mancanza di soddisfazioni derivanti, al giorno d'oggi, da un tipo di lavoro seriale, meccanico e ripetitivo, che porta all'annullamento dell'uomo, si contrapponeva, allora, la gratificazione di un mestiere tutto improntato all'intelligenza, all'individualità e alla fantasia e che conseguiva i propri successi nell'uso sapiente delle mani, dello sguardo e dell'udito dell'artigiano e nel suo saper cogliere i sapori e i profumi della materia adoperata.

In quelle botteghe oggi scomparse, in quei piccoli laboratori dove il tempo scorreva lento e dove ogni gesto, anche quello apparentemente più insignificante, aveva la propria fondamentale importanza, si è caratterizzata, per secoli, l'identità e lo spirito della nostra terra. Ricordare, oggi, alcune di quelle professioni, significa, in fondo, ritrovare un po' noi stessi e le nostre stesse radici.

GIUSEPPE MILAZZO





LA FILATURA

La filatura della lana era un'attività di origine antichissima, la cui origine si perdeva nella notte dei tempi e che, da sempre, nelle case, era esercitata dalle donne. Veniva praticata ancora assiduamente verso la fine dell'Ottocento nei centri rivieraschi e dell'entroterra, costituendo un elemento caratteristico della vita domestica delle famiglie liguri. Prima di esser filata, naturalmente, la lana ricavata dalla tosatura delle pecore doveva esser pulita adeguatamente.



Fatto ciò, divenuta pronta per la lavorazione, la lana veniva filata manualmente con due semplici attrezzi: la rocca e il fuso. La rocca (o conocchia) era un lungo bastone di legno terminante a forma di forca. Il fuso, invece, era un piccolo bastone di ferro o di legno avente le fattezze di un doppio cono con una parte ingrossata al centro, dove era posizionata una rotella; il fuso era altresì dotato di un pezzetto di ferro sulla punta denominato stoppino. Lavorare al fuso era un'arte speciale, che necessitava di preparazione e che, come tutte le preziosissime conoscenze dei secoli passati, veniva tramandata di madre in figlia.

Curve sulla massa informe di batuffoli di lana, operando per ore con cura e pazienza, le nostre trisnonne ne traevano così i fili necessari per realizzare, successivamente, calze, maglioni, maglie, scialli ed altri indumenti di lana.

Il processo di filatura consisteva in due operazioni che dovevano essere eseguite contemporaneamente: la torsione e la stiratura del filo. Le donne, inizialmente, aprivano la lana con le mani e la avvolgevano sulla rocca, che serviva a reggere la fibra da filare. Mentre la rocca veniva posizionata sotto l'ascella sinistra della filatrice, con il pollice e l'indice della mano destra si faceva girare il fuso, dove era stata avvolta un po' di lana, annodata sullo stoppino, tirando un filo dal batuffolo che vi era avvolto, allungandolo e avvolgendolo con un rapido e continuo movimento rotatorio che rafforzava la consistenza delle fibre della lana, che si raccoglievano nella rocca.

La lana che veniva filata veniva poi raccolta in morbide matasse che, dopo esser state lavate in acqua calda, erano

pronte per essere utilizzate per fare i vari indumenti. Oltre alla lana, venivano filate a mano tutte le fibre vegetali, come il cotone, la canapa, il lino.

RISOTTO alla LIGURE

(per 4 persone)

INGREDIENTI: un hg. di salsiccia, 2 teste di carciofo, 10 g. di funghi secchi, 3 cucchiaini d'olio, pepe, sale, brodo di dato o di carne (meglio quest'ultimo), 6 hg. di riso, formaggio pecorino grattugiato e piselli freschi.



Prima preparare il condimento di questo piatto. Si fanno pertanto rosolare in olio salsiccia, piselli, teste di carciofo tagliate a fettine, funghi secchi (preventivamente ammollati in acqua tiepida), un po' di sale (eventualmente un pizzico di pepe), aggiungendo due mestoli di brodo. Mantenere il soffritto con il brodo a fiamma piuttosto tenue. Fare lessare il riso e quindi scolarlo bene passandolo poi nel tegame in cui è in cottura il condimento di cui sopra; mescolare bene il tutto ed aggiungere formaggio pecorino sardo grattugiato. Il risotto così ottenuto andrà versato in un tegame di terra cotta, unto, e messo in forno per una cottura di quindici minuti circa.

Zenà

A tera a dixè:
ti damme che mi te dajo.

U Beccu

Elementu: Tèra
da-u 22.XII a-u 19.I

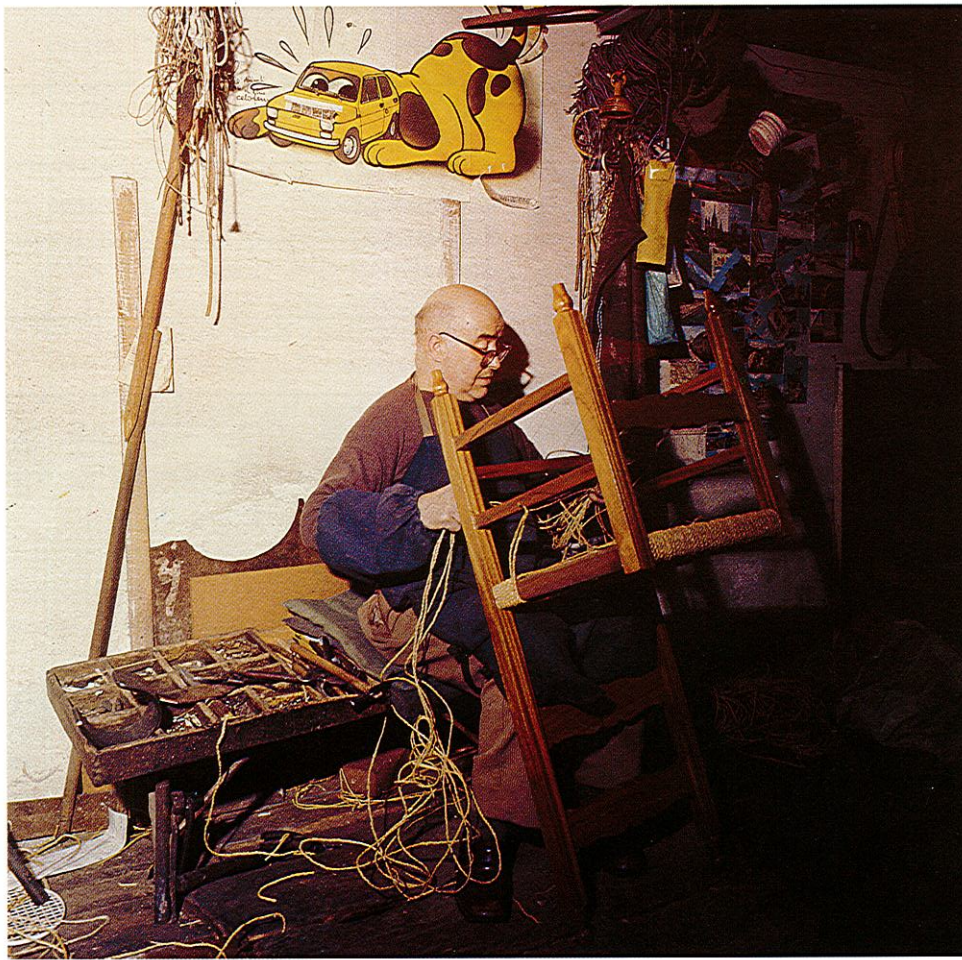


1	Matezdi A Muè d'u Segnù.	Cappudannu.	
2	Mèrcurdi San Baxiliu.		
3	Zöggia U Numme d'u Segnù.		
4	Venerdi Beäta Angea da Fulignu.		
5	Sabbu San Duärdü.		
6	Duméniga Pasquetta o Befäna o Epifania.	Rivan i Remaggi. Prüverbiu: L'Epifania tütte e fèste a e porta via, ma pò u mattu Carlevä u ne porta 'na carrä.	
7	Lünezdi San Lüçian.		
8	Matezdi San Severin.		
9	Mèrcurdi Santi Marçelin e Adriän.		
10	Zöggia San Aldu.		
11	Venerdi Sant'Igin Pappa.		
12	Sabbu Santa Cezira.		
13	Duméniga Sant'Ilariu Vescu.		
14	Lünezdi San Felice da Nola.		
15	Matezdi San Mauru.		
16	Mèrcurdi Santi Marçellu e Priscilla.		
17	Zöggia Sant'Antognu Abóu.	Benedicün d'e bestie. Cuminsa u Carlevä. Prüverbiu: Pe San Tognu da-a gran bärba gianca, s'u nu ciöve, a neive a nu manca.	
18	Venerdi Santa Margàita d'Ungheria.		
19	Sabbu San Mariu.		
20	Duméniga San Bastian.	Prüverbiu: A Pasquetta ün'uetta; a San Bastian ün'uetta e ün bägiu de can.	
21	Lünezdi Santa Agneize.		
22	Matezdi San Viçensu.	Prüverbiu: a San Viçente l'invernü u pèrde ün dente.	
23	Mèrcurdi Santa Emerensiann-a.		
24	Zöggia San Françescu de Sales.	Patrùn d'i Scrittui cattólici.	
25	Venerdi Cunversciün de San Paulu.		
26	Sabbu Santi Tittu e Timóteu.		
27	Duméniga Santi Angea Merici e Vitalian.		
28	Lünezdi San Tumäxu d'Aquin.	U ciü grande d'i filózufi cattólici, ditu "Duttü Angélicu".	
29	Matezdi Santi Valeriu e Custansu.		
30	Mèrcurdi Santa Martinn-a.		
31	Zöggia San Giovanni Boscu.	Fundatü de l'Ürdine d'i Saleziäni.	



IL SEGGIOLAIO E L'IMPAGLIATORE

Il seggiolaio: un mestiere, forse, tra i più caratteristici della nostra terra. Ancora oggi è possibile osservarlo al lavoro, nella nostra città, ultimo superstite di una categoria che ha contribuito a fare la storia della Liguria. Le sedie di una volta, qui da noi, erano di tre tipi e si differenziavano tra loro essenzialmente nel disegno: le "campanino", le "parigine" e le "tre archi". Le prime derivavano il loro nome dall'artigiano di Chiavari Gaetano Descalzi, detto appunto "il Campanino", che ne aveva ideato la struttura nei primi anni dell'Ottocento: seggiole leggere e solidissime, realizzate in legno di frassino e dotate di sedili fatti con leggere canne d'India intrecciate tra loro. Le "parigine", invece, derivavano il loro nome da modelli francesi in stile rococò ed erano ingentilite da decori eleganti realizzati sapientemente al tornio. Le "tre archi", infine, erano ben riconoscibili per i motivi lineari che ricorrevano sulle spalliere. Nelle botteghe dei fabbricanti di sedie se ne realizzava la struttura lavorando di fino, curvando e tornendo il legno per creare le bacchette, le assicelle e tutti i supporti necessari. Gli artigiani utilizzavano il legno di frassino, ma anche quello di ciliegio, di no-



ce, di acero e persino di ulivo, valendosi di un'esperienza che era vecchia di secoli. Il legno, rammollito ricorrendo al vapore a bassa pressione, veniva così curvato e piegato a dovere, ricorrendo all'ausilio di morse e morsetti di varie dimensioni, seguendo un disegno di base che era ben chiaro nella mente del seggiolaio. A seconda dello stile e del modello, la spalliera della sedia doveva possedere una certa altezza ed essere fornita del giusto numero di aste. Al termine del lavoro, la seggiola andava

poi lucidata e verniciata, colorando il legno all'occorrenza. Quando, poi, l'opera era pronta, veniva affidata alle sapienti mani degli impagliatori, altri artigiani dalla storia illustre, che provvedevano a fornire la seggiola del necessario sedile: lavori, questi, di estrema pazienza, realizzati avvolgendo le trecce di paglia su un'estremità della traversa posteriore del telaio del sedile, riunendone i due capi e torcendoli insieme, tirando poi il cordone sulla corrispondente traversa anteriore, a cingerla comple-

penne al POLPO

(per 4 persone)

INGREDIENTI: penne rigate: gr. 350; polpo di scoglio: circa gr. 300; pomodori maturi o «pelati»: gr. 300; 1 spicchio d'aglio; prezzemolo; peperoncino; olio di oliva; sale.

Lessare il polpo lasciandolo intiepidire nella sua acqua (conservatene 1 bicchiere) e tritarlo finemente sul tagliere o al tritacarne. In un tegame fate rosolare l'aglio tritato e il peperoncino in 8 cucchiari d'olio e appena comincia a prendere colore unite il polpo e 5 cucchiari dell'acqua rossa di cottura. Quando si sarà ritirata unite i pomodori sbucciati e fatti a pezzi e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora. Nel frattempo lessate la pasta, colatela molto al dente e strasciatela in padella per qualche minuto con il sugo di polpo e del prezzemolo tritato. Se si dovesse seccare troppo bagnate con l'acqua di cottura del polpo. È un piatto squisito.

tamente, riportandolo poi all'inizio della traversa sinistra e facendo lo stesso, ma su punti diversi, con gli altri cordoni. Sistemandoli uno dopo l'altro in questa maniera, creando un intreccio a forma di rombo, di scacco o di mandorla, si completava così il sedile, andando a finire al centro di questo.

Frevä

*Mouxu de mä, sù de Frevä,
cianze de donna nu te fiä.*

Acquäju

Elementu: Äja
da-u 20.I a-u 18.II



1	Venerdì Santa Verdiann-a.	
2	Sabbu Prezentassiun d'u Segnù.	Candejöa. Pruvèrbiu: D'a Candejöa s'u neiva int'u giurnu, pe sette votte a neve a fa riturnu.
3	Duméniga San Biäxu.	Benedicciun d'a gña. Duméniga grassa.
4	Lünezdi San Dria Corsini.	
5	Matezdi Sant'Agä.	Matezdi grassu. U finiçe u Carlevä.
6	Mèrcurdi Santi Armandu e Durutea.	E Çennie. A cuminsa a Quèxima.
7	Zöggia San Teudou.	
8	Venerdì San Giömu Emiliäni.	
9	Sabbu Santi Apullonia e Rinäldu.	
10	Duméniga Santa Sculästica.	Sö de San Beneitu e fundatrice de l'Ürdine d'e Benedettinn-e. I Duméniga de Quèxima. Pentulaça. (Festa da ruttüa da Pugnatta).
11	Lünezdi Madonna de Lourdes.	
12	Matezdi Santa Eulalia.	
13	Mèrcurdi Santa Fosca.	
14	Zöggia Santi Cirillu, Metodiü e Valentin.	Fèsta d'i innamuè. Pruvèrbiu: Pe San Valentin a Primmaveja a se fa da vixin.
15	Venerdì San Claudiu.	
16	Sabbu Santi Giuliann-a e Geremia.	

17	Duméniga Santi Sèrvi d'a Madonna, i sette fundatui de l'Ürdine d'i Serviti.	II Duméniga de Quèxima.
18	Lünezdi Santi Gertrüde e Siméun.	
19	Matezdi San Currädu Cunfalonieri.	
20	Mèrcurdi Sant'Eleuteriu.	
21	Zöggia San Pé Damiäni.	
22	Venerdì Cattedra de San Pé.	
23	Sabbu San Pulicärpu.	
24	Duméniga San Sèrgiu de Cezarea.	III Duméniga de Quèxima.
25	Lünezdi San Cezäju.	
26	Matezdi Santi Lisciändru e Vittü.	
27	Mèrcurdi San Gabriele de l'Addulurä.	
28	Zöggia Santi Uzväldu e Rumän.	
29	Venerdì S. Giüstu.	



LA VENDITA DEL PESCE

Con il ritorno sulle spiagge delle barche dei pescatori cariche del loro prezioso contenuto il lavoro non poteva certo dirsi concluso. I pescherecci scaricavano le casse piene di pesce fresco, appena estratto dalle reti, in prossimità del luogo dove, ogni giorno, si svolgevano le attività di mercato. I pesci andavano lavati, puliti e, naturalmente, confezionati e conservati. Il mar Ligure è un mare poco pescoso ma ricco di pesci di ottima qualità. Sono una sessantina le specie di pesci commestibili che finiscono di solito sulle tavole dei Savonesi. La fanno da padroni i cicciarelli, pesciolini affusolati, color argento e senza squame, lunghi quanto le dita di una mano, e poi le sardine, le alici, le acciughe, i tonni, i calamari, le seppie, le sogliole, i naselli, i bianchetti, i gamberi e tanti altri crostacei.

Nella Savona di un secolo fa, il punto più tipico e caratteristico di queste attività, dove si smerciava quotidianamente il pesce portato dai pescatori e scaricato sulle banchine della Calata, era piazza Pescheria, nota anche col nome di piazza Caricamento e, a livello popolare,

come "ciassa di Roscibecchi", dal cognome di una famiglia di commercianti ed armatori che qui, un tempo, aveva i propri magazzini. Già citata in un atto del 1259 con il nome di «platea ante piscariam», era situata tra la Calata Pietro Sbarbaro, via del Pallone, via della Pescheria e via Pietro Giuria, nei pressi della Terrazzetta. Oggi totalmente scomparsa, a seguito delle devastazioni arrecate dai bombardamenti avvenuti durante la Seconda Guerra Mondiale, la piazza risaliva solamente al 1840: in quell'anno, infatti, era stata demolita la

cinquecentesca "Clapea piscium", la "chiappa dei pesci", allora esistente al centro della piazza, e si era potuto così dar vita ad un nuovo ampio spazio urbano. Le rivendite del pesce di piazza Caricamento erano sempre frequentatissime e costituivano uno tra i luoghi più caratteristici della vecchia Savona. Mentre i gatti giravano miagolando intorno ai banchi sopra i quali i pesci giacevano a decine esalando il caratteristico odore penetrante, in mezzo ad un frastuono assordante causato in gran parte dal vociare della gente che si sof-



TORTA di CARCIOFI

(per 6 persone)
INGREDIENTI: farina gr. 400, 12 carciofi, quagliata (o ricotta) gr. 500, 8 uova, cipolla, prezzemolo, maggiorana, formaggio grattugiato, olio, burro, sale, pepe.

Si procede come con la torta pasqualina. Senonché, dopo aver pulito, mondato e tagliato a fette i carciofi, li farete cuocere in un battuto delle erbe elencate più la cipolla; quando saranno morbidi, toglieteli dal fuoco e incorporate il parmigiano grattugiato, sale e pepe.

fermava a guardare le casse stracolme di pesce freschissimo, le venditrici, impettite, con le mani ben piantate sui fianchi, lanciavano i loro caratteristici gridi per richiamare l'attenzione: «Ma miè che pesci, donne! A l'è chì a robba bunn-à e viva! Una lira al chilo pe i gianchetti freschi! Anciué, bughe, luàssi, pùrpi, laxèrti... Gh'emmu anche i pignuètti belli!»

Märsu

Märsu, figgiu de 'na scurlüssua, oia ciöve, oia u fiocca, oia u tia ventu, oia u fa bun tenpu.

I Pešci

Elementu: Ègua da-u 19.II a-u 20.III



1	Sabbu Sant'Albin.	
2	Duméniga San Quintu u Taumatürgu.	IV Duméniga de Quèxima.
3	Lünezdi Santi Marin de Cezarea e Camilla.	
4	Matezdi San Caximiru.	
5	Mèrcurdi Sant'Adrian de Cezarea.	
6	Zöggia Sant'Essiu.	
7	Venerdì Sante Perpetua e Felicità.	
8	Sabbu San Giuan de Diu.	Fèsta d'a donna.
9	Duméniga Santa Françesca Rumäna e San Grigö Nissenu.	V Duméniga de Quèxima.
10	Lünezdi San Macariu.	
11	Matezdi Santa Ruzinn-a.	
12	Mèrcurdi San Massimilian.	
13	Zöggia Santa Patriçia.	
14	Venerdì Madonna d'a colonna de Sann-a.	Ricurrenza d'u distaccu int'u 1601, de l'affrescu da una colonna d'a gexa de San Françescu, demulia p'ä custruçciun d'u Dommu.
15	Sabbu Santa Luiza de Marillac.	
16	Duméniga Santi Eribèrtu e Abrämu.	Duméniga d'e Pärme o Ramuiva. A cuminsa a Settimann-a Santa.
17	Lünezdi San Patriçiu.	Primma sejan-a d'i lümètti.
18	Matezdi Madonna d'a Mizericordia.	Ricurrenza d'a Paisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536. A söna a Canpanassa insc'ä Ture d'u Brandä. Segunda sejan-a d'i lümètti.
19	Mèrcurdi San Giüxeppe.	Fèsta d'u puè. Pruvèrbiu: A San Giüxeppe, se ti pö, inpe a pueila de frisciö.
20	Zöggia Santa Claudinn-a.	Zöggia Santu. A Çenn-a Santa d'u Segnù.
21	Venerdì San Niccolö de Flüe.	A cuminsa a Primmaveja. Venerdì Santu. Insc'ä Ture d'u Brandä a Canpanassa a söna a martellu.
22	Sabbu Santi Lea e Ottaviàn.	Sabbu Santu.
23	Duméniga Pasqua.	A sciorte da l'Atoju d'u Cristu Risortu u prucesciun dita "D'u Criste".
24	Lünezdi Lünezdi de l'Àngiou, giurnu d'u merendin.	
25	Matezdi A Nunsiasiun de M.V. Anticamente A Nunsia.	
26	Mèrcurdi San Manuèlu.	
27	Zöggia Santa Augüsta.	
28	Venerdì San Sistu Pappa.	
29	Sabbu San Segundu d'Asti.	
30	Duméniga San Medeu e San Leunardu Muriäldu.	
31	Lünezdi San Beniamin.	



IL CESTAIO

ZUPPA di magno

(per 4 persone)
 INGREDIENTI: brodo di pesce lt. 1,200, riso per gr. 200, un cavolo cappuccio, cinque cucchiaini d'olio, una cipolla, sedano, prezzemolo, sale.

Tritate la cipolla, il sedano e il prezzemolo. Tagliare il cavolo a listerelle e soffriggere il tutto in olio. Versare il brodo di pesce, salare e lasciar bollire per un'ora. Gettare a questo punto il riso e, a cottura quasi ultimata, aggiungere ancora un cucchiaino d'olio.

Artigiano ben rappresentato nel nostro territorio, il cestaio era una delle figure più tipiche dei nostri paesi, sulle coste e nell'entroterra. Fin dal Medio Evo, infatti, e fino alla fine dell'Ottocento, i giunchi intrecciati costituivano una materia prima duttile e altamente economica, di costo minore rispetto al legno.

Compito del cestaio era naturalmente quello di realizzare dei contenitori che potessero essere facilmente maneggevoli, aventi diverse forme e dimensioni: corbe e ceste, gerle e panierini, corbelli e cestini, "cavàgni" e "cavagnétti" leggeri e robusti, pratici ed utilissimi nella vita di ogni giorno.

Per realizzare le sue opere, il cestaio utilizzava i rami di castagno, i giunchi di salice, i rametti di vimini o i virgulti di nocciolo e persino di ulivo che venivano tenuti a bagno in acqua per alcuni giorni. Quando questi erano divenuti morbidi e malleabili, utilizzando un coltello dalla lama molto affilata, l'artigiano li tagliava in lunghe strisce piatte e sottili, servendosi all'occorrenza anche di un paio di cesoie. Poi, quando ne aveva ricavato un gran numero, iniziava la sua opera di realizzazione di un cesto di medie dimensioni: dapprima univa le strisce fino a formare una croce; poi, con grande abilità e velocità, ma soprattutto con enorme pazienza, le intrecciava e le piegava verticalmente, rimboccandole sul bordo, formando al tempo stesso una sorta di "sottopentola"; quindi, aggiungendo altre strisce, le univa in cima con dello spago; dopo aver compiuto questo procedimento, il cestaio forma-



va poi una semplice treccia utilizzando dei rametti di salice, compiendo una decina di giri e realizzando una doppia treccia. Allo stesso modo, passava poi a realizzare i due manici ricurvi, applicandoli sui due lati, fissandoli appena sotto i bordi, tagliando e rifilando il tutto con perizia. Con lo sviluppo della floricoltura, i cestai iniziarono anche a produrre delle ingegnose ceste fornite di coperchio, adattissime al trasporto dei fiori,

che venivano ricavate da spezzoni di canna appositamente lavorati: un'attività che durò fino agli anni Cinquanta, fino a quando, cioè, la canna non fu sostituita prima dal cartone e poi dalle materie plastiche. A quel punto, il lavoro esperto e capace del cestaio fu sostituito dall'attività delle macchine: un mestiere di storia secolare scomparve così per sempre, reso ormai inutile ed obsoleto dallo scorrere dei tempi e dal progredire delle tecniche.

Arvi

Se u nu ciöve d'Arvi,
nu se inpe ne butte ne barì.

L'Àeu

Elementu: Fögu
da-u 21.III a-u 19.IV



1	Matezdi Santi Cèlsu e Maia Egissiaca.	Pruvèrbiu: A-u primmu d'Arvi, tütta i äxi se fan curi.
2	Mèrcurdi San Françescu da Paula.	Patrùn d'a gente de mä.
3	Zöggia San Riccärdü.	
4	Venerdi Sant'Ixidöu.	Patrùn d'i geógrafi.
5	Sabbu Santi Viçensu Ferrer e Irene.	
6	Duméniga San Pé da Verunn-a.	
7	Lünezdi San Giuan Battista de La Salle.	
8	Matezdi San Diuniggi.	Segunda appaisciùn d'a Muè de Mizericordia int'u 1536.
9	Mèrcurdi San Demetriu.	
10	Zöggia San Terensiu.	A Campanassa a sönnna pe l'817° Anniversäju d'u Libèru Cumüne de Sann-a (1191).
11	Venerdi San Stanizläu.	
12	Sabbu Santi Giülüu e Zenu.	
13	Duméniga Santi Martin I e Ermenegildu.	
14	Lünezdi San Lanbèrtu.	
15	Matezdi Sant'Anastazia.	
16	Mèrcurdi Santa Bernadette Soubirous.	

17	Zöggia Sant'Arcangiou.	
18	Venerdi San Galdin.	
19	Sabbu Sante Emma e Furtünä.	
20	Duméniga Sant'Anixetu.	
21	Lünezdi Sant'Ansèlmu.	
22	Matezdi San Leónida.	
23	Mèrcurdi Santi Zorzu e Adalbèrtu.	
24	Zöggia San Fedele.	Dedicassiùn a Maia Assunta d'a Cattedràle de Sann-a (1605). Fundassiùn de l'Assuciassiùn "A Campanassa", int'u 1924 a u Politeama Garibàrdi de Cursu Mazzini.
25	Venerdi San Märcu Evangelista.	A Campanassa a sönnna pe l'Anniversäju d'a Liberasiùn d'Italia (1945).
26	Sabbu San Pascaziu.	
27	Duméniga Santa Zitta.	
28	Lünezdi San Pé Chanel.	
29	Matezdi Santa Catènn-a da Siena.	Patrunn-a d'Italia. Fèsta patrùnale a Vaze.
30	Mèrcurdi San Piu V Pappa e San Giüxèppe Beneitu Cuttulengu.	



ARTIGIANI DEL VETRO

Il vetro: un materiale prezioso, la cui lavorazione richiede necessariamente l'utilizzo del fuoco e la cui storia ha origini molto antiche. Gli Egizi, 3500 anni fa, già lo conoscevano e i Romani, che lo amavano particolarmente, realizzarono con esso degli autentici capolavori. Nel nostro territorio, come tutti sanno, l'arte vetraria è attestata da secoli. Ad Altare, luogo adattissimo per la ricchezza di boschi e di acque, già nel



Medio Evo, erano attive le fornaci vetrarie fondate, pare, da otto famiglie di origine bretone e normanna: i Saroldi, i Varaldo, i Rachetti, i Bormioli, i Buzzone, i Bordoni, i Biancardi, i Brondi. Da Altare derivarono in seguito altri importantissimi centri di produzione vetraria in vari luoghi della nostra regione: a Carcare, a Dego, a Vado Ligure e anche oltre, fin nel Genovesato e nello Spezzino.

Gli oggetti di vetro possono essere di diverso tipo e composizione. Il vetro comune delle finestre, ad esempio, è fatto di sodio e silicato di calcio; quello delle bottiglie verdi è composto anche di ossido di ferro; i cristalli sono composti di potassio e silicati di piombo. Saper realizzare questi oggetti significava, quindi, possedere ottime conoscenze sulle qualità di questi minerali, sulle loro caratteristiche e sulle loro temperature di fusione. Ma non solo. L'artigiano doveva anche sapere entro quali limiti di tempo doveva svolgere il suo lavoro, doveva conoscere i tipi di colorazioni da adottare e quali reazioni poteva avere il vetro quando veniva esposto agli agenti atmosferici. Dopo aver preparato la miscela dei vari componenti minerali ed avervi aggiunto alcuni rottami di vetro che potevano favorire la fusione, l'artigiano poneva il tutto all'interno di una fornace (o anche di un crogiuolo, se veniva impiegato un piccolo quantitativo di materiale). La massa incandescente andava più volte agitata e si doveva far ricorso a speciali additivi per raffinarla adeguatamente, liberando totalmente i gas che restavano racchiusi all'interno della pasta. Quan-



BACCALÀ ARROSTO con SALSA VERDE

Pestate in mortaio del prezzemolo, delle acciughe salate, dei pinoli, dei capperi, indi, dopo aver stemperato questo battuto con dell'olio, servitevene per condire il baccalà rammollato e tagliato a pezzi, che già avrete posto in un tegame. In esso antecedentemente avrete versato un mezzo bicchiere di vino, dell'olio, dell'aglio tritato. Così ben condito, cospargete il baccalà di pane grattugiato, aspergetelo d'olio con la stagnatura e finalmente cuocetelo al forno.
(dal libro «Strettissimo magro» dell'Ab. Delle Piane)

do poi questa aveva raggiunto una condizione plastica e semiliquida, l'artigiano ne prelevava dalla fornace una certa quantità con l'estremità di una lunga canna di metallo e iniziava il suo lavoro di soffiatura, per trasformare la materia ancora caldissima nell'oggetto desiderato.

Oggi la produzione del vetro non è più a carattere artigianale e ha assunto quelle più propriamente industriali, con la conseguente perdita dei suoi aspetti più artistici.

Mazzu

*Nu gh'e bëlla ròxa
ch'a nu divente un grataciù.*

U Toru

Elementu: Tèra
da-u 20.IV a-u 20.V



1 Zöggia San Giùxèppe louóu.	A Campanassa a sònna pe celebrä a Fèsta du lòu.
2 Venerdì Santi Atanäxu e Ciriacu.	Chiunque a Denà u vanse un çèppu bun, ch'u s'ou tegne pe mazzu e pe mazzùn.
3 Sabbu Santi Feippu e Giàcumu Apóstuli.	
4 Duméniga Ascensiùn d'u Segnù.	Pruvèrbiu: S'u ciöve a l'Ascensiùn, l'annä a va in perdisiùn.
5 Lünezdì Santi Irene e Teudou.	
6 Matezdì San Duménigu Säviu.	Sculäju de Dun Boscu.
7 Mèrcurdì Santa Flavia Domitilla.	
8 Zöggia Madonna de Pompei.	
9 Venerdì San Pacomiu.	
10 Sabbu Sant'Antunin e Alfiu.	A-u Santuäju int'u 1815, Piu VII u incurunn-a a statua d'a Muè de Mizericordia.
11 Duméniga Pentecoste.	Disceiza d'u Spirtu Santu inse i Apóstuli. San Achille.
12 Lünezdì San Pancrassiu.	
13 Matezdì Madonna de Fàtima.	
14 Mèrcurdì San Matia.	Int'u 1924, a nasce L'Assuciassiùn "A Campanassa".
15 Zöggia San Turqätu.	
16 Venerdì Santi Ubaldu e Gèmma.	

17 Sabbu San Pasquäle Baylon.	Prutettù de tütte e donne.
18 Duméniga A Trinitè.	
19 Lünezdì Santi Celestin e Ivu.	
20 Matezdì San Bernardin da Siena.	
21 Mèrcurdì San Vitoriu.	
22 Zöggia Sante Ritta da Cascia e Giùlia. A Trinitè.	Benedicciùn d'e roze.
23 Venerdì San Dexideju.	
24 Sabbu Madonna Auxiliatrice.	
25 Duméniga U Segnù. Corpus Domini.	
26 Lünezdì San Filippu Neri.	
27 Matezdì Santa Maia Giùxèppa Russellu.	Fundatrice d'e Figge d'a Nostra Scignua de Mizericordia.
28 Mèrcurdì San Miliu.	
29 Zöggia San Màscimu de Verunn-a.	
30 Venerdì San Giùxèppe Marellu.	
31 Sabbu Visitasiùn d'a Madonna a Santa Elizabetta.	



LA PRODUZIONE DI CANDITI

La produzione di frutta candita è caratteristica delle nostre terre da molti secoli. Si tratta, nella sostanza, di un metodo di conservazione dei frutti mediante immersione in uno sciroppo di zucchero: una tecnica antichissima che i nostri avi importarono nel Medio Evo dal mondo arabo e che, nel corso dei secoli, si è andata sempre più affinando, raggiungendo elevati livelli di eccellenza.

Il procedimento di lavorazione, a carattere artigianale è tuttora praticato ed è lungo e delicato. Si può utilizzare qualsiasi tipo di frutta: albicocche, ananas, arance, cedri, chinotti, ciliegie, fichi, fragole, mandarini, marroni, mele cotogne, nespole, pesche, prugne, pere, così come la polpa di zucca e di melone. Il processo di canditura comporta la riduzione del contenuto d'acqua della frutta, mentre, contemporaneamente, il contenuto in zucchero viene gradualmente portato a livelli superiori al 70%. In tal modo, ovviamente, le qualità nutrizionali della frutta vanno quasi del tutto perdute, anche se permane la presenza di alcune vitamine. L'intero ciclo di lavorazione viene compiuto a freddo e, di conseguenza, non snatura per

effetto di riscaldamenti le componenti aromatiche dei frutti utilizzati. Normalmente si utilizza lo zucchero della barbabietola, ma è possibile, all'occorrenza, ricorrere a qualsiasi tipo di zucchero alimentare (un tipo di canditi di particolare pregio sono, ad esempio, quelli ottenuti con il miele).

La lavorazione ha inizio quando la frutta viene posta in una vasca di canditura e coperta di sciroppo dove viene lasciata

per un certo periodo di tempo (da un giorno ad una settimana): per osmosi si ha così uno scambio del liquido cellulare con la soluzione zuccherina. Quando lo sciroppo si è diluito, lo si riscalda per fargli perdere acqua per evaporazione, rinforzandolo ancora aggiungendo dell'altro zucchero. Quando lo sciroppo ha raggiunto la concentrazione desiderata, viene nuovamente versato sulla frutta: un'operazione che viene poi ripetuta fino a che



SCORZONERA FRITTA

(per 4 persone)

INGREDIENTI: scorzonera gr. 800, 2 uova, 2 cucchiari di farina, 2 cucchiari di vino bianco, olio, sale.



Pulire e raschiare la scorzonera; lavarla, tagliarla a pezzi regolari e lessarla a metà. Preparare la pastella unendo alla farina, il vino, l'acqua, i rossi di uovo, i bianchi montati a neve e il sale. Passare la scorzonera nella pastella e friggerla in olio ben caldo.

la concentrazione di zucchero nei canditi non si sarà completamente stabilizzata. A quel punto, la frutta potrà essere consumata o la si potrà conservare nello sciroppo di canditura fino al momento desiderato. Se lo si desidera, i canditi possono essere ulteriormente ricoperti di uno strato di zucchero (si tratta dei cosiddetti "canditi alla parigina"). Di solito la frutta candita viene consumata come dessert, ma può essere utilizzata anche come ingrediente nell'impasto di molti dolci liguri tradizionali, come il pandolce genovese.

Zügnû

Mazzu e frasche zügnû e burasche.

I Binelli

Elementu: Äja
da-u 21.V a-u 20.VI



1 Duméniga San Giüstìn.	
2 Lünezdi San Genniu.	Fèsta patunäle a Noi. Fèsta d'a Repùbblica Italiann-a.
3 Matezdi Santa Clutilde.	
4 Mècurdi San Quirin.	
5 Zöggia San Bunifaçciu.	
6 Venerdi San Nurbèrtu.	
7 Sabbu San Rubertu.	
8 Duméniga San Medärdù.	
9 Lünezdi Sant'Efrem.	
10 Matezdi San Maurin.	
11 Mècurdi San Bärnaba Apóstulu.	
12 Zöggia Sant'Unofriu.	
13 Venerdi Sant'Antognu da Pàduva.	Pruvèrbiu: Se ti vò di miàculi, prega Sant'Antognu ch'u scure e bürrasche, e moutie e u demognu.
14 Sabbu Santi Rufin e Valeriu.	
15 Duméniga San Vitu.	
16 Lünezdi Santi Quiricu e Aureliàn.	
17 Matezdi Santi Adurfu e Imeriu.	
18 Mècurdi Santa Mainn-a.	
19 Zöggia San Romuärdù.	
20 Venerdi San Silveriu e Etture.	
21 Sabbu San Luiggi Gunzäga.	A cuminsa a Stè. Sulstissiu de Stè.
22 Duméniga San Tumäxu Mòu.	
23 Lünezdi San Giùxèppe Capassu.	
24 Matezdi Nasciùn de San Giuan Batista.	Fèsta patronäle in Vuè. Pruvèrbu: Pe San Giuanin a oghi çexa u sò inquilin.
25 Mècurdi San Màscimu da Turin.	
26 Zöggia San Josemaia de Balaguer.	
27 Venerdi San Ladizlau.	
28 Sabbu Sant'Ireneu.	
29 Duméniga Santi Pé e Paulu.	Festa a-a Capella de San Pé e Paulu in Leze. Festa a Zinoua. Pruvèrbiu: A San Pé u mä u ne vò ün cun lé.
30 Lünezdi Santi Primmi Màrtiri d'a Gexa de Rumma.	



IL RAMAIO



Un tempo, fino agli inizi del Novecento, specie nei centri rurali e nelle piccole località rivierasche, i più disparati oggetti e contenitori di rame abbellivano e caratterizzavano le cucine delle case, tanto da costituire, in molti casi, parte della dote nuziale. Gran parte degli strumenti della vita quotidiana erano di rame e venivano utilizzati quotidianamente dalle nostre bisnonne: i caldai, le conche, i mestoli, le schiumarole, le bacinelle, i tegami e i tegamini, le padelle, le teglie, le cucume, gli scaldini, gli stampi per dolci, i bracieri, le pentole, i paioli.

Il mestiere del ramaio, di antichissima origine, era dunque fondamentale nell'esistenza dei tanti nuclei familiari della nostra terra. Nella bottega del ramaio esistevano alcuni attrezzi fissi (come la forgia, il mantice e alcune incudini), mentre altri erano mobili (come i martelli, di diverse forme e dimensioni, altri tipi di incudini, le tenaglie, i compassi e molti altri strumenti). Il ramaio iniziava il suo lavoro fondendo un pezzo di rame grezzo all'interno del forno ad una temperatura superiore ai 1000° C.; fatto ciò, dopo aver eliminato le scorie, versava la colata ottenu-

ta in appositi stampi di varie forme e dimensioni, le cui pareti interne erano rivestite di argilla per impedire un raffreddamento troppo veloce del metallo. Non appena il rame aveva raggiunto la sufficiente durezza, ma era ancora caldo, sfruttandone la caratteristica malleabilità, l'artigiano lo batteva con un maglio a testa d'asino per dargli la forma desiderata, aggiungendo contemporaneamente altri blocchi precedentemente lavorati per dotarlo del necessa-

rio spessore; compiuta quest'operazione, lo riscaldava e lo batteva nuovamente con il maglio, con pazienza e perizia, finché l'utensile era pronto. Al termine di quest'operazione, il ramaio completava i lavori di rifinitura utilizzando un martello. Alcuni oggetti, a volte, erano impreziositi da decorazioni che conferivano loro valore: si trattava di opere che richiedevano molta abilità ed esperienza e che venivano realizzate utilizzando alcune incudini

ad asta con teste di forma diversa e dei martelletti in legno di differente misura. L'interno dei recipienti, in particolare veniva rivestito con una patina di stagno.

Meno diffusa, a quel tempo, era invece la creazione di lavori ornamentali a sbalzo e cesello: opere che invece, costituiscono attualmente la produzione principale dei ramai ancora esistenti.

Dentice al PESTO

(per 4 persone)

INGREDIENTI: 1 dentice (o 1 dentice pagro) di circa kg. 1, pomodori maturi o «pelati»: gr. 400; 1 manciata di foglie di basilico; 1 spicchio d'aglio; 2 cucchiaini di pinoli; olio d'oliva; sale e pepe in grani.



Squamate, sventrate, eliminate testa e pinne, lavate e asciugate il dentice. Cuocetelo al forno con poco olio per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate un pesto tipo genovese (anche sul tagliere o nel frullatore) con il basilico, l'aglio, i pinoli, sale, pepe e un po' d'olio. In un tegame fate cuocere per 10 minuti i pomodori pelati con 4 cucchiaini d'olio, unite il pesto, aggiustate di sale e mettete in questa salsa i filetti di dentice ben puliti dalle lisce. Cuocete per altri 5 minuti e servite cospargendo con del pepe appena macinato.

Lüggju

*Fin a Sant'Anna i faxö muntan in sc'à canna,
da Sant'Anna in sciü nu ghe muntan ciü.*

A Gritta

Elementu: Ègua
da-u 21.VI a-u 22.VII



1	Matezdi San Giüliu.	
2	Mèrcurdi San Bernardin Realin.	
3	Zöggia San Tumäxu Apóstulu.	
4	Venerdi Santa Elizabetta.	
5	Sabbu Sant'Antognu Maia Zaccaria.	
6	Duméniga Santa Maia Guretti.	
7	Lünezdi Sant'Udün.	
8	Matezdi Santi Àquila e Priscilla.	
9	Mèrcurdi Santa Verónica Giuliäni.	
10	Zöggia Sante Rufinn-a e Segunda.	
11	Venerdi San Beneitu da Norcia.	Patrùn d'Europa.
12	Sabbu San Guffredu.	
13	Duméniga Sant'Enricu Inperatù.	
14	Lünezdi San Camillu de Lellis.	Fundatù de l'Ürdine d'i Camilliän ministri d'i infèrmi (Sec. XVI).
15	Matezdi San Bunaventüa.	Ditu Duttù seràficu.
16	Mèrcurdi A Madonna d'u Cärmu.	
17	Zöggia Santi Alessiu e Marcellinn-a.	
18	Venerdi San Federiccu.	
19	Sabbu Santa Macrinn-a.	
20	Duméniga Sant'Apulinäre.	
21	Lünezdi Santa Prasede.	
22	Matezdi Santa Maia Manena.	Pruvèrbju: Pe Santa Manena a nuxe a l'è cena.
23	Mèrcurdi Santa Brigida.	
24	Zöggia Santa Cristinn-a de Bulsena.	
25	Venerdi San Giàcumu Apóstulu.	
26	Sabbu Santi Anna e Giuacchin.	A Muè e u Puè d'a Madonna. Festa patrünäle a Cadebunn-a. Pruvèrbju: S'u ciöve a Sant'Anna, l'ègua a l'è 'na manna.
27	Duméniga Santa Natalia.	
28	Lünezdi Santi Nazà e Celsu.	
29	Matezdi Sante Märta e Beatrice.	
30	Mèrcurdi Santa Dunatèlla.	
31	Zöggia Sant'Ignassiu de Loyola.	Fundatù de l'Ürdine d'i Gezuiti.



IL FONDITORE

Il fonditore era l'artigiano specializzato nella fusione dei metalli. Un'arte antichissima, che ci riporta agli albori della storia e alla creazione - da parte di uomini che erano allora considerati alla stregua di maghi o stregoni - delle prime leghe (di rame, di bronzo, ecc).

I fonditori sistemavano i vari metalli, allo stato grezzo, all'interno delle fornaci dove, attraverso vari procedimenti, venivano sottoposti a temperature elevatissime, di centinaia di gradi. Un processo che doveva essere seguito dall'artigiano con estrema cura e attenzione: la temperatura andava costantemente controllata, così come il flusso dell'aria e dell'acqua. Quando avevano raggiunto la caratteristica temperatura di fusione, i metalli, ormai liquefatti, venivano quindi colati in appositi recipienti o stampi non infiammabili, per dare loro la forma voluta: una procedura che richiedeva nervi saldi e non consentiva alcun tipo di disattenzione. Andava quindi verificato il raffreddamento della colata e, al termine di tutto il processo, liberare l'oggetto fuso dagli stampi, pulendo questi ultimi con grande perizia.



Le fonderie, ovviamente, erano luoghi esposti a forti rumori e ad alte temperature e l'artigiano doveva muoversi in un ambiente caratterizzato da fumi e fuliggine, respirando sovente sostanze chimiche nocive.

Un buon fonditore doveva seguire un necessario periodo di apprendistato per acquisire la competenza richiesta. Di fondamentale importanza, naturalmente, era che possedesse le necessarie conoscenze

sulle qualità dei vari metalli da lui utilizzati. Nell'esercizio del suo mestiere, inoltre, erano richieste manualità, attenzione, prontezza di riflessi, forza fisica e, com'è ovvio, capacità di collaborazione con gli altri operai che lavoravano con lui alla fornace.

In Liguria, nei secoli passati, dalle diverse fonderie sono usciti oggetti ed utensili di uso comune, di ottone, di bronzo e di altre leghe di ferro, di magnesio, di rame

Zuppa di pescatrice

(per 6 persone)

INGREDIENTI: pesce gr. 800, due cipolle, tre carote, tre pomodori, sedano, prezzemolo, burro gr. 40, olio, parmigiano, sale, pepe, crostini di pane.



Soffriggere in olio e burro le cipolle, le carote e il sedano tritati; unire il pesce pulito e diliscato, lasciandolo rosolare coperto per un po' di tempo. Aggiungere quindi il prezzemolo, il sale, il pepe e mezzo litro di acqua, in precedenza bollita e condita con parmigiano grattugiato. Cuocere e versare su crostini di pane abbrustolito. Volendo, si può arricchire la zuppa con funghi secchi, fatti rinvenire in acqua tiepida.

o di zinco che hanno caratterizzato la vita quotidiana dei nostri avi: alari, bracieri, candelabri, coppe, guarnizioni di ogni genere, lampadari, lanterne e lucerne, scaldini, parti di bussole, vasi di ogni tipo, ecc. Un cenno particolare va fatto, al riguardo, ai fonditori di campane: la costruzione di questi strumenti di bronzo hanno segnato la storia della nostra terra... basti pensare alla nostra amata "campanassa", le cui prime notizie risalgono al 1349.

Agustu

Pe San Luensu 'na gran càdiua, pe San Bastiàn
'na gran freidiua: l'ünna e l'ätra poco a diua.

U Leùn

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



1	Venerdì Sant'Alfonsu Maia de Liguori.	Fundatù int'u 1732, d'a Cungregassiun d'u Santu Redentù pe l'istrucciun d'i poviei.
2	Sabbu Sant'Euzebiu de Verçelli.	
3	Duméniga Santa Lidia e Beātu Utaviàn.	Vescu de Sann-a int'u 1119. U se ne cunsèrva a sârma imbalsamâ (vixibile da-i vreddi d'a teca) int'a Cattedrâle de Sann-a.
4	Lünezdì San Giuan Maia Vianney.	Cürattu d'Ars, Patrùn d'i sculâi.
5	Matezdì Madonna d'a Neive.	Fèsta a-e Furnäxi. A Rumma: dedicassiun d'a Baxilica de Santa Maia Maggiù.
6	Mèrcurdì Trasfigiassiun d'u Segnù.	
7	Zöggia Santi Dunóu e Gaitàn.	
8	Venerdì Santi Ciriacu e Duménigu.	
9	Sabbu Santa Texa Beneita d'a Cruce.	
10	Duméniga San Luensu.	Fèsta patrùnâle a Cügén. Pruvèrbiu: Pe San Luensu 'na gran càdiua, pe San Bastiàn 'na gran freidiua; l'ünna e l'ätra poco a diua.
11	Lünezdì Santa Cèa d'Assizi.	Fundatriçe de l'Ürdine d'e Clarisse.
12	Matezdì Santa Lelia.	
13	Mèrcurdì Santi Puniàn e Ippólitu.	
14	Zöggia San Mascimiliàn Kolbe.	
15	Venerdì Asunsiun d'a Madonna.	Fèragustu. Fèsta d'u Dommù de Sann-a.
16	Sabbu Santi Steva d'Ungheria e Roccu.	Fèsta patrùnâle a l'Artâ.

17	Duméniga Santa Cèa d'a Cruce.	
18	Lünezdì Sant'Èlena Inperatriçe.	Muè de l'Inperatù Custantin.
19	Matezdì San Giuan Eudes.	
20	Mèrcurdì San Benärdù Abóu.	
21	Zöggia San Piu X Pappa.	
22	Venerdì A Madonna Reginn-a.	
23	Sabbu Santa Roza da Limma.	
24	Duméniga San Bèrtumè Apóstulu.	Patrùn d'i sartui e d'i guantè.
25	Lünezdì San Giüxeppe Calasansiu.	Fundatù, int'u 1597, de l'Ürdine d'e Scöe Pie, ditu d'i Sculoppi.
26	Matezdì San Lisciandru.	
27	Mèrcurdì Santa Mónica.	Muè de San Gustin.
28	Zöggia Sant'Agustin Vescu.	U ciù illüstre d'i Paddri d'a Gexa Latinn-a. Autù d' "E Cunfesciun".
29	Venerdì Decapitassiun de San Giuan Batista.	
30	Sabbu Beātu Ildefunsu Schüster.	Vescu de Milàn da-u 1929 a-u 1954.
31	Duméniga Santi Raimundu Nunnätù e Aristide.	



IL SELLAIO

Pancotto
(per 6 persone)

INGREDIENTI: 4 fette di pane casereccio anche raffermo, 2 spicchi d'aglio, 300 gr. di pomodori anche in scatola, parmigiano gratto, olio extra vergine.

In 4 cucchiaini d'olio fate imbiondire l'aglio intero e mettete quindi i pomodori tritati, sale e pepe. Fate cuocere 10 minuti e unite il pane a pezzi. Dopo insaporito versate 4-5 mestoli di acqua bollente e fate cuocere 5 minuti. Spegnete e versate un bel giro d'olio. Servite con formaggio abbondante.

L'origine di questa professione risale all'antichità, quando l'uomo iniziò ad allevare gli animali per rendere meno gravosa la propria esistenza.

Nella sua bottega, piccola e buia, in un locale fortemente impregnato dell'odore della pelle e del cuoio, l'artigiano si dedicava con passione e precisione alla realizzazione di selle comode ed eleganti, da porsi sul dorso dei cavalli trattenute dai sottopancia e dai sottocoda: opere che, realizzate interamente a mano, costituivano spesso autentici gioielli, molto ricercati ed apprezzati per la loro bellezza. Oltre ad esse, produceva anche i basti, grosse e grezze selle di legno e cuoio imbottite di paglia destinate ai dorsi degli animali da soma per caricarvi ceste, sacchi, legna e recipienti di varia natura.

Ma non solo: il sellaio realizzava anche le briglie, i sottopancia, i collari torchiati, le borchie per le giunture, le staffe per i piedi e tutti gli altri ornamenti e finimenti nonché, all'occorrenza, anche le corregge di cuoio per guidare i buoi aggiogati; e, ovviamente, produceva anche le fruste, flessibili e sinuose, che i guidatori dei carri e i vetturini facevano fischiare e schioccare per far partire gli animali. Lavori complessi, che richiedevano grande abilità e professionalità e che il sellaio eseguiva con mano esperta servendosi principalmente di un coltello dalla lama piccola e piatta, ma molto tagliente, lunga al massimo 15 cm, dotata di un manico rivestito di budello di maiale arrotolato.

Il sellaio iniziava il suo lavoro realiz-



zando una sorta di telaio, lo scheletro della sella, fatto di legno di castagno, d'arancio o di querce, imbottito di paglia e ricoperto da un telo di sacco: questa parte costituiva l'interno dell'opera, destinata a stare a contatto con il collo del cavallo e, quindi, ad assorbirne il sudore. La struttura veniva quindi rivestita esteriormente di cuoio di vitello o di maiale, forte e resistente, che veniva cucito alla parte sottostante. Ai fianchi venivano poi

fissati due congegni di legno durissimo, realizzati a seconda della misura del collo del cavallo, e due robustissime cinghie per sostenere le stanghe; alla sella, infine, si agganciava la cinghia con il sottopancia.

Nel corso del suo lavoro il sellaio utilizzava anche l'ottone che, martellato e variamente inciso con motivi popolari, veniva per lo più utilizzato per gli ornamenti delle selle, dei collari e dei paraocchi.

Settenbre

A San Miché a casta a p'ou senté.

A Vèrgine

Elementu: Tèra
da-u 23.VIII a-u 22.IX



1	Lünezdi Santi Egiddiu e Sistu.	
2	Matezdi Santi Albèrtu e Elpidiu Abóu.	
3	Mèrcurdi San Grigò Magnu Pappa.	Patrùn d'i dottì; rifurmatù d'u Cantu Ecclesiàsticu, da le ditu "Greguriàn".
4	Zöggia Santa Rozalia.	
5	Venerdi Santi Quintu e Urbàn.	
6	Sabbu San Zaccaria.	Maju de Santa Elizabetta; puè de San Giuan Battista.
7	Duméniga Santi Paragoriu e Guidu.	
8	Lünezdi Nasciùn d'a Madonna.	A-u Santuāju, bāxu d'i pé d'a Muè de Mizericordia. Fèsta a-a Madonna d'u Munte. Anniversāju de l'armistissiu d'u 1943.
9	Matezdi San Sèrgiu.	
10	Mèrcurdi San Nicolla da Tulentìn.	
11	Zöggia Santi Protu e Giaçintu.	
12	Venerdi U Numme de Maia.	Fèsta insc'ā Rocca de Leze.
13	Sabbu San Giuan Crizóstumu.	Ūn d'i Puè d'a Gexa Greca; Arcivescu de Custantinópuli, famuzu pe l'eluquensa.
14	Duméniga Ezaltasiùn d'a Santa Cruce.	
15	Lünezdi A Duuà.	
16	Matezdi Santi Curneliu e Çipriàn.	

17	Mèrcurdi San Rubèrtu Bellarmin.	Autù d'u "Catechizmu Rumàn" e strenuu sustegnìtù d'a Cuntrurifurma.
18	Zöggia San Giùxèppe da Cupertìn.	
19	Venerdi Santi Genàru e Mariàn.	U se liquefa inte l'anpulla, u sangue de San Gennàru, patrùn de Nàpuli.
20	Sabbu Santa Cándida.	
21	Duméniga San Maté Apóstulu.	Pruvèrbu: Pe San Matté, u peccettu int'u ruvé.
22	Lünezdi San Maurissiu.	Patrùn de Inperia.
23	Matezdi San Piu da Priaèrxinn-a.	Fundatù de l'uspià "Cà Sullievu d'a Sufferensa". U cuminsa l'Autunnu.
24	Mèrcurdi A Madonna d'a Merçé.	
25	Zöggia San Cleofa.	
26	Venerdi Santi Cozma e Damiàn.	
27	Sabbu San Viçensu de Paoli.	Fundatù d'i Lazzaristi e d'e Figge d'a Caitè.
28	Duméniga San Vençesläu.	
29	Lünezdi Santi Arcangei: Miché, Gavriè e Rafé.	Fèsta patrùnale a Çelle. Pruvèrbu: A San Miché e straççe san d'amé.
30	Matezdi San Giòmu.	Paddre d'a Gexa, autù d'a "Vulgäta", traduçiùn d'a Bibbia in Latin.



LA PESCA CON LA SCIABICA

La sciabica da spiaggia è, da sempre, il tipo di rete più conosciuto nella pesca ligure. Le prime descrizioni di questo importantissimo strumento risalgono al XV secolo.

La sciabica da spiaggia era, sostanzialmente, una rete a strascico che veniva calata nelle piccole profondità, a poca distanza dalla costa, e veniva tirata dalla riva del mare. Come la nassa, anche la sciabica era estremamente rispettosa dell'ambiente marino: scivolava infatti sui fondali, senza arrecare danno alcuno alle numerose specie viventi lì prosperanti.



La sciabica era costituita da un sacco, dove rimanevano imprigionati i pesci, e da due braccia laterali, a forma di imbuto. I capi liberi delle due braccia erano invece uniti a due lunghe cime.

Il sacco della sciabica veniva realizzato con la canapa, per dotarlo della maggior resistenza possibile: scivolando sui fondali, infatti, rischiava di rovinarsi e forarsi. I margini delle braccia e del sacco erano muniti superiormente di galleggianti di sughero e inferiormente di piombi.

Secondo l'esperienza maturata nel corso degli anni, la sciabica veniva di solito calata al mattino o la sera, quando si aveva il maggior movimento del pesce. Le operazioni di pesca venivano effettuate da due squadre di pescatori, composte ognuna da almeno sei persone, a seconda delle dimensioni della rete. La sciabica e le cime venivano caricate sopra una piccola barca a remi, lasciando a terra il capo di una cima, fissato ad un punto della costa. Il gozzo si spingeva un poco al largo e, raggiunto il punto prestabilito, calava a semicerchio la prima cima, poi il braccio della sciabica, quindi il sacco, poi il secondo braccio e infine la seconda cima, portando naturalmente a terra il capo della seconda cima alla congrua distanza dal punto dove si era lasciato il capo della prima cima. Compiuta questa operazione, i pescatori, dalla riva, iniziavano lentamente a recuperare la rete, tirandola a forza di braccia, indietreggiando sulla spiaggia, mentre le braccia impedivano al

pesce ogni possibilità di fuga. Giunti al limite del bagnasciuga, tornavano quindi a turno verso la battigia, ricominciando a tirare le cime: in questo modo il semicerchio andava riducendosi sempre più mentre il pesce finiva per concentrarsi all'interno del sacco, fino a che la sciabica era stata tirata totalmente a riva con il suo prezioso contenuto.

Successivamente, i pescatori riparavano la rete e ne sostituivano le parti usurate.

ZUPPA DI TRIPPA

(per 2 persone)

INGREDIENTI: 1 cipolla, 1 carota, sedano, prezzemolo, 1/2 bicchiere di olio, 1/2 kg. di trippa già cotta tagliata a listarelle, salvia, 1/2 bicchiere di vino bianco "di Luna", 1 litro di brodo, parmigiano, crostini di pane al forno, sale.



Soffriggete nell'olio i sapori tritati, unitevi la trippa, fate insaporire e aggiungete la salvia. Versate poi il vino bianco e fate asciugare a fuoco vivo, quindi unite il brodo e fate cuocere una mezz'ora abbondante. Mescolate qualche cucchiaino di formaggio e servite su crostini di pane.

Ottubre

Çe fêtu a pagnotte: s'u nu ciöve de giurnu u ciöve de nôtte.

A Bança

Elementu: Äja da-u 23.IX a-u 22.X



1	Mèrcurdi Santa Texa d'u Banbìn Gexü.	Carmelitann-a de Lisieux; prutettrice d'i Rundinìn de Luettu de Sann-a.
2	Zöggia Santi Angei Custodi.	
3	Venerdì San Gerärdu.	
4	Sabbu San Françescu d'Assizi.	Patrùn d'Italia.
5	Duméniga San Plàçidu.	
6	Lünezdi San Brün.	
7	Matezdi Madonna d'u Ruzāju.	
8	Mèrcurdi Santa Pelaggia.	
9	Zöggia San Giuan Leunärđi.	
10	Venerdì San Daniele	
11	Sabbu Beätu Giuan XXIII Pappa.	
12	Duméniga San Serafin.	A Campanassa a sönna pe regurdä a scuvèrta d'u Növu Mundu, fêta da Culumbu int'u 1492.
13	Lünezdi San Rómulu.	Patrùn de Sanremmu.
14	Matezdi San Callistu I Pappa.	
15	Mèrcurdi Santa Texa d'Àvila.	Dita: Texa a grande.
16	Zöggia Santa Edvige.	

17	Venerdì Sant'Ignassiu de Antiochia.	In Arbisöa d'ätu: Fêta d'a Madonna d'a Pàxe.
18	Sabbu San Lüca Evangelista.	Patrùn d'i meghi e d'i pittui.
19	Duméniga San Paulu d'a Cruce.	
20	Lünezdi Santa Adelinn-a.	
21	Matezdi Sante Ürsula e Celinn-a.	
22	Mèrcurdi San Dunóu de Fiézule.	
23	Zöggia San Giuan da Capestràn.	
24	Venerdì Beätu Luigi Guanèlla.	
25	Sabbu San Crispìn de Soissons.	Prutettü d'i scarpè e d'i çavattin.
26	Duméniga Beätu Damiàn Fulcheri da Finä-Burgu.	
27	Lünezdi Sant'Evaristu.	
28	Matezdi Santi Scimùn e Giüdda Apóstuli.	Pruvèrbu: A San Scimùn mette a bandeta int'u cantun.
29	Mèrcurdi Sant'Unuróu de Verçelli.	
30	Zöggia San Germàn.	
31	Venerdì Santi Quintìn e Vulfangu.	



IL MANISCALCO

Fino a qualche anno fa, nelle nostre campagne, l'utilizzo del mulo e dell'asino costituiva la norma ed era consuetudine, per tante famiglie di contadini, avere una piccola stalla annessa alla casa d'abitazione. Allora era ancora possibile vedere il maniscalco al lavoro in qualche bottega di villaggio nell'interno della nostra regione. Oggi, invece, questo mestiere sopravvive più soltanto in virtù dell'esistenza dei ma-

neggi per cavalli ed è legato all'attività sportiva o ricreativa.

Il termine maniscalco derivava dal latino medievale "mariscalcus" che, a sua volta, traeva origine dal franco "marh" (=addetto ai cavalli) "skalk" (=servo).

Era un mestiere che necessitava di una buona capacità d'osservazione: l'artigiano, infatti, doveva possedere una buona conoscenza dell'anatomia degli equini e del loro modo di comportarsi. Ovviamente, poi, doveva anche sapersi muovere nella maniera giusta nel momento in cui montava i ferri sugli zoccoli, se voleva evitare di essere colpito dall'animale.

Per prima cosa, dopo aver acceso i carboni nella forgia a mantice, il maniscalco immobilizzava la bestia, legandola in modo che non potesse scappare. Se il ferro da sostituire era ancora attaccato allo zoccolo, l'artigiano lo staccava tranciando le punte dei chiodi ed estraendole da sotto con delle tenaglie. Fatto ciò, il maniscalco limava e rifiniva l'unghia servendosi di uno scalpello e di un coltello, dopodiché prendeva la misura dello zoccolo su di un ferro approssimativamente sagomato, valutandone la grandezza e la forma. L'artigiano metteva poi il ferro a scaldare nella forgia fino a farlo diventare incandescente: quando raggiungeva quella condizione, lo afferrava con le tenaglie e lo batteva col martello sull'incudine fino a fargli prendere la forma dello zoccolo. A quel punto prendeva il ferro e lo poneva sotto lo zoccolo, in modo da farlo aderire perfettamente, sagomandolo contempora-



(per 4 persone)

INGREDIENTI: 1/2 kg. di farina di ceci, una noce di lievito di birra, sale, olio, 1 litro e un quarto di acqua.

Stemperare ben in acqua ed in modo da ottenere una pasta abbastanza liquida, la farina di ceci. Ottenuta questa pasta la si lascerà, aggiunto il lievito, lievitare per una giornata. Dopo la lievitatura si aggiunge sale, si rimasta bene e si mette quindi a friggere a cucchiaiate. È suggeribile servire queste frittelle con sale polverizzato.

neamente con degli appositi attrezzi (un nettapiedi, una tenaglia, una rognetta, una raspa ed un grosso coltello). Quando anche quest'operazione era compiuta, il maniscalco fissava il ferro all'unghia dell'animale con appositi chiodi piatti a forma quadrata chiamati "poste", facendolo aderire con precisione, continuando a limare lo zoccolo e, se necessario, anche ingrassandolo. Non era insolito né inusuale, in quel momento, che l'odore acre degli zoccoli bruciati dal ferro rovente applicato su di essi impregnasse pesantemente l'aria della bottega, spandendosi anche all'esterno.

Nuvenbre

A Stê de San Martin a dûa
trêi giurni e un stisinîn.

A Tancua

Elementu: Ègua
da-u 23.X a-u 21.XI



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

17 Lünezdi Santa Elizabetta d'Ungheria.	Patrunn-a d'i Tersäi Franceschén.
18 Matezdi San Frediàn.	
19 Mèrcurdi Santi Faustu e Matirde.	
20 Zöggia Sant'Utäviu.	
21 Venerdi Prezentasiun d'a Madonna.	
22 Sabbu Santi Cecilia e Valeriàn.	Patrunn-a d'a müxica. Pruvèrbu: Drentu a giurnada de San Valeriàn, dev'e-se semenòu u munte e u cian.
23 Duméniga Duméniga de Cristu Rè.	
24 Lünezdi Santa Flora.	
25 Matezdi Santa Catènn-a d'Alesciandria.	Dita: Catènn-a d'a róa. Prutettrice d'e figgiöe.
26 Mèrcurdi San Curädu.	
27 Zöggia San Virgiliu.	
28 Venerdi Santa Catèininn-a Labouré.	Pruvèrbu: Pe Santa Catèininn-a u freidu u s'avvixinn-a.
29 Sabbu San Satürnin.	
30 Duméniga I Duméniga de Aventu. Sant'Andria Apóstulu.	Pruvèrbu: Pe San Dria u freidu u sc-ciappa a pria.



LA PESCA COL TREMAGLIO

Il tremaglio, nei secoli passati, è stato uno degli strumenti di pesca più utilizzato nei nostri mari. Continua tuttora ad esistere, anche se non viene più usato come avveniva un tempo.

Il tremaglio è, sostanzialmente, una grande rete da posta fissa, destinata, cioè, ad essere posizionata sul fondo marino o a mezz'acqua venendo ancorata in modo fisso con ancore o pesi di vario genere.

Il tremaglio è formato da tre strati di rete, sovrapposti e collegati lungo il loro lato maggiore; lo strato interno è costituito da una maglia molto fitta ed è racchiuso tra i due strati esterni a maglia più larga. Anche l'altezza degli strati è differente: i due esterni sono uguali, mentre quello centrale è decisamente più alto e dotato di una certa mobilità. I pesci passano agevolmente all'interno degli strati esterni, ma rimangono poi bloccati all'interno di quello interno, dalla maglia molto più fine: incastrati in questa sacca, non riescono più a liberarsi e finiscono per impigliarsi al suo interno.

Questo tipo di pesca viene di solito pra-

ticata per la cattura di pesce ad alto valore commerciale (sparidi, crostacei, pesci piatti, ecc.).

Il tremaglio viene realizzato artigianalmente e montato completamente a mano utilizzando reti ad alta resistenza; solitamente è dotato di sugheri di forma ovoidale (o corde galleggianti) nella parte superiore e di piombi di forma cilindrica cava (o corde piombate) nella parte inferiore. L'azione combinata dei galleggianti e dei piombi mantiene la rete ben stirata verticalmente.

La lunghezza della rete può variare dai 300 m. ai 10.000 m.

La pesca con i tremagli si effettua di solito in estate con imbarcazioni lun-

ghe tra i 12 e i 14 metri. Quando si raggiunge la zona di pesca si calano l'ancora e i galleggianti e si fissa bene la rete in acqua, muovendo la barca leggermente in avanti; compiuta questa operazione, si pone in acqua un'altra ancora e un altro galleggiante. Infine, mentre la rete viene salpata, la barca sta ferma, limitandosi a compiere piccoli movimenti man mano che la rete viene recuperata.

Per la loro fattura, i tremagli richiedono, ovviamente, una manutenzione continua: operazioni di grande pazienza che vedevano impiegati per ore i nostri pescatori nelle piccole e grandi località delle coste liguri.

LATTUGHE ripiene in brodo

(per 6 persone)

INGREDIENTI: 2 litri di buon brodo, 12 lattughe di media grandezza, 450 gr. di magro di vitello, 100 gr. di cervella e 100 di animella, burro 100 gr.; un trito composto di 15 gr. di funghi secchi ben ammollati e strizzati, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, 2 uova + 1 tuorlo, parmigiano, alloro, noce moscata un pizzico.



Asportare tutte le foglie esterne delle lattughe riservando solo i cuori. Nettarli, cuocerli a 3/4 in acqua bollente leggermente salata; sgocciolarli, allinearli sopra un piatto, farli raffreddare completamente. Affettare il magro di vitello e cuocerlo con un pezzetto di burro, un pizzico di sale ed una foglia di lauro. Sbollentare la cervella e l'animella e farle insaporire nel fondo dove ha cotto la vitella. Tritare questi tre elementi e metterli in una terrina, aggiungere il trito di funghi, aglio, prezzemolo, sale e pepe, una cucchiata di parmigiano grattugiato.

Dixenbre

A Natäle, o grosso o picin, tütti portan a toua u sö bibin.

U Sagittäju

Elementu: Fögu
da-u 22.XI a-u 21.XII



1 Lünezdì Santi Eligiu e Fiurensa.		
2 Matezdì Santa Bibiann-a.	Pruvèrbii: S'u ciöve u giurnu de Santa Bibiann-a, ciöve quaranta di e 'na settimann-a.	
3 Mèrcurdì San Françescu Saveriu.	Patrùn d'e Misciuin.	
4 Zöggia Santa Bäbara.	Patrunn-a d'i punpé e d'i minatui.	
5 Venerdì San Dalmassiu.	Fèsta a Lavagnöa.	
6 Sabbu San Niculö da Bäri.	Fèsta a Arbisöa d'ätu.	
7 Duméniga San Bröxu Vescu. Patrùn de Milàn.	II Duméniga de Aventu.	
8 Lünezdì Madonna Imaculä.	Fèsta a Finä.	
9 Matezdì San Siro e Beätu Juan Diegu.		
10 Mèrcurdì Madonna de Luettu.	Prutettriçe d'i aviatui.	
11 Zöggia San Dàmazu I Pappa.		
12 Venerdì Santa Giuann-a Fremiot de Chantal.	Madonna de Guadalupe.	
13 Sabbu Santa Lüçia.	Inaugurazione della XXXIV Mostra Presepi e presentazione del Lünäju. Patrunn-a d'a vista. Fèsta d'i pastui e d'u turin. Pruvèrbii: Sun tantia crede che Santa Lüçia u l'è u giurnu ciü cürtu ch'u ghe scia.	
14 Duméniga San Giuan d'a Cruce.	III Duméniga de Aventu. San Giuan d'a Cruce.	
15 Lünezdì San Valeriàn.		
16 Matezdì Santa Adelaide.		
17 Mèrcurdì San Giuan de Matha.		
18 Zöggia San Grassiàn.		
19 Venerdì San Nastäxu I Pappa.		
20 Sabbu San Liberäle de Rumma.		
21 Duméniga Santi Pé Caniziu e Temistucle.	IV Duméniga de Aventu. U cuminsa l'invernu. Sulstissiu de Invernu. Pruvèrbii: Quantu ciü freida a l'è l'invernada, tantu ciü cürta a l'è a sö düada.	
22 Lünezdì Santa Françesca Cabrini.		
23 Matezdì San Giuan da Kety.		
24 Mèrcurdì Santa Irma e Dele.		
25 Zöggia Natäle d'u Segnù.	Pruvèrbii: Cu' a famiggia, de Denà, u l'è bellu restä in cà. / Natäle a-u barcun, Pasqua a-u tissun.	
26 Venerdì Santu Steva.	U Primmu d'i Màrtiri Cristien.	
27 Sabbu Santi Fabiula e Giuan Apóstulu.		
28 Duméniga Santa Säcra Famiggia.		
29 Lünezdì San Dàvide Rè.		
30 Matezdì San Felice I Pappa.		
31 Mèrcurdì San Silvestru I Pappa.	A mezanötte, insc'à Ture d'u Brandä a sönnna a Campanassa, pe salüä l'Annu Vegiu e fä festa a quellu Növu.	



IL FABBRO

Il fabbro era un artigiano che godeva di molta considerazione nei paesi liguri della Riviera e dell'entroterra. Nella sua bottega si forgiavano strumenti importantissimi per la vita dei nostri avi, da essi utilizzati nelle campagne, sul mare e nella vita quotidiana. Utilizzando l'incudine, le pinze e le tenaglie, i martelli e le mazze, il fabbro modellava a suo

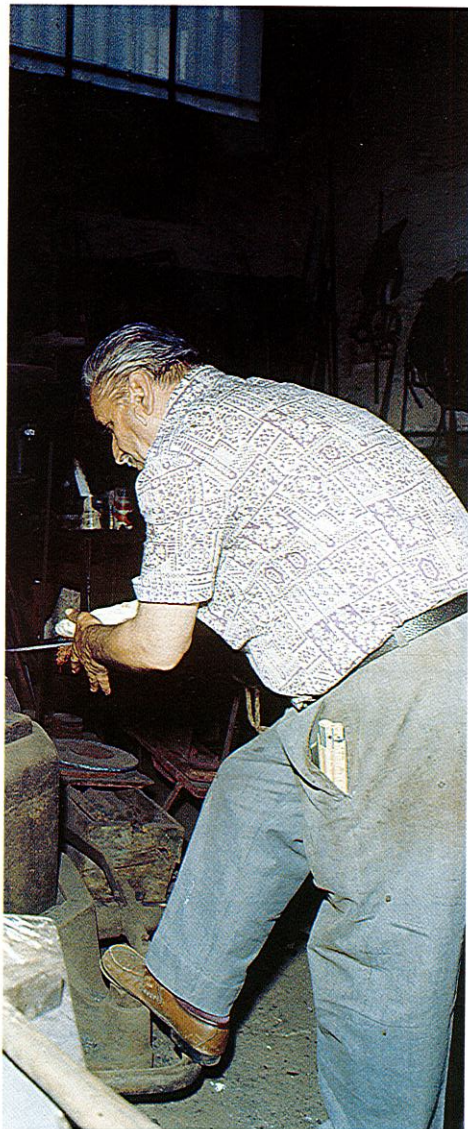
piacere le barre di ferro incandescenti, dando loro la forma desiderata, creando accette, ancore, aratri, armi, brocche, chiavi, chiodi, falci, graticole, picconi, roncole, spiedi, vanghe, zappe e mille altri utensili. Il ferro giungeva in Liguria anche da località lontane: le ferriere di Urbe e Sassello, ad esempio, nel Seicento, ricevevano il prezioso metallo dall'isola d'Elba; sbarcato dalle navi genovesi presso i piccoli scali co-

stieri posti tra Voltri ed Albisola, il ferro veniva poi trasportato a dorso di mulo lungo gli impervi sentieri che si inerpicavano tra le montagne. Il fabbro iniziava il suo lavoro riscaldando il metallo fino a farlo diventare incandescente; per far ciò, si serviva di una forgia che sfruttava, di solito, il carbone o il carbone di legna. Il fuoco doveva essere mantenuto vivo e ininterrotto. Per aumentare il tiraggio sul carbone di legna, il fabbro utilizzava un mantice a forma di soffietto fatto di legno e cuoio. Riscaldandosi, il metallo cambiava colore, indicando così all'artigiano quando era possibile iniziare la lavorazione: il ferro diventava così dapprima rosso, poi arancione, quindi giallo ed infine bianco. Proprio per valutare al meglio il colore del metallo, era necessario che l'ambiente in cui lavorava il fabbro fosse il più possibile buio e poco illuminato. Quando il ferro aveva raggiunto la temperatura ideale (corrispondente al colore giallo-arancio), aveva inizio la forgiatura, detta anche fucinatura. Il fabbro, servendosi di un martello, batteva con forza il ferro arroventato sull'incudine, deformandolo e plasmandolo a suo piacere, in modo da fargli assumere la forma richiesta al fine di creare gli arnesi e gli utensili desiderati. Non si aveva quindi asportazione di metallo, ma solo la sua deformazione.

Le tecniche fondamentali di forgiatura erano la trazione, la piegatura, la compressione e la punzonatura;

operazioni che venivano tutte compiute utilizzando l'incudine e il martello e, a volte, anche altri strumenti di lavoro.

Ovviamente, dopo esser stato forgiato, i vari pezzi di ferro andavano poi saldati e rifiniti a dovere.



IL BOTTAIO

Nella nostra regione, in passato, quello del bottaio era uno dei mestieri più noti ed apprezzati. Nelle botti si poneva il vino a stagionare ed era necessario che il legno utilizzato fosse dei migliori, possibilmente di rovere o di castagno. Le botti liguri, a differenza di quelle toscane o di quelle campane erano decisamente meno panciute ed avevano una forma quasi cilindrica. Il lavoro aveva inizio con la squadratura dei tronchetti stagionati e la realizzazione

delle doghe - importantissime perché costituenti il fasciame del recipiente - che venivano tagliate nelle giuste dimensioni per fornire la caratteristica forma bombata al fusto della botte. Quando le doghe erano pronte, l'artigiano afferrava un cerchio di ferro e, servendosi di un morsetto, vi fissava una dopo l'altra tutte le doghe, fino all'ultima che, ovviamente, completava la circonferenza della botte. Terminata quest'operazione, con estrema cura, infilava il cerchio di pancia ed alcuni altri cerchi, di tipo provvisorio, che permettevano alla struttura della botte di non disfarsi. Quando anche questa procedura era conclusa, per fare ammorbidire il legno, il bottaio calava sul fusto una sorta di cappuccio a forma di cono, all'interno del quale si condensava il vapore che veniva alimentato da un forno acceso. Conclusa questa fase, rialzato il cappuccio conico, le estremità delle doghe, divenute più flessibili, venivano strette con un cavo ed un verricello, per permettere di ottenere la circonferenza sufficiente per inserire i cerchi di testa da un lato e dall'altro della botte. Fatto ciò, dopo aver sfilato il cavo, l'artigiano toglieva i cerchi provvisori posti in precedenza e li sostituiva con quelli definitivi. La botte veniva quindi passata sotto un tornio di testa allo scopo di scavare l'incastro per i due fondi circolari, costituiti a loro volta da doghe piatte, fissate tra loro con chiodi forniti di doppia punta: questi venivano quindi sistemati con estrema cura togliendo i cerchi di testa e allargando un poco le doghe alle loro estremità. Quando i due fondi erano stati collocati a dovere nei loro incastri, il bottaio stringeva nuovamente tutta la struttura della botte, battendo forte sui

CROCchette di RISO alla LIGURE

(per 4 persone)

INGREDIENTI: magro di vitello gr. 100, animelle gr. 50, poppa gr. 50, riso gr. 250, sugo di carne, brodo, una manciata di parmigiano, un uovo, pane grattugiato, prezzemolo, olio, burro, sale.



Tagliare le carni e farle rosolare nel burro, col prezzemolo tritato. Salare. Quando saranno cotte, tritarle. Insaporire il riso in qualche cucchiaio di sugo di carne; aggiungere brodo in piccole quantità, ripetutamente, sinché il riso sarà al punto giusto di cottura. Lasciarlo raffreddare, aggiungere un uovo e una manciata di formaggio. Formare delle pallottoline e praticarvi col dito un foro, nel quale s'introdurrà l'intangolo di carne. Richiudere il foro con altro riso; passare nell'uovo e nel pane grattugiato friggere in olio bollente.

cerchi. A rifinitura del suo lavoro, l'artigiano inseriva infine negli interstizi tra una dogha e l'altra dei filamenti di erba di palude, incollando il tutto con una semplice pasta fatta di acqua e farina. A quel punto, quando tutte le fessure erano state riempite, la botte poteva dirsi terminata. Riempita di vino, il legno delle doghe si gonfiava ulteriormente, eliminando definitivamente ogni tipo di interstizio tra di esse.



FUNGHI RIPIENI

(per 4 persone)

INGREDIENTI: 12 ovoli, parmigiano grattugiato gr. 100, la mollica di un panino, latte, 2 uova, uno spicchio d'aglio, origano, maggiorana, olio, sale, pepe.



Pulire i funghi. Staccarne le cappelle, togliere loro la pellicola, lavarli ed asciugarli. Intanto pestare nel mortaio i gambi, la mollica di un panino bagnata nel latte, uno spicchio d'aglio, un pizzico d'origano e di maggiorana tritata. Unire una manciata di parmigiano, sale e pepe, un uovo e un tuorlo, due cucchiaini d'olio. Rimastare bene e riempire le cappelle. Allinearle in una teglia unta, spruzzarle ancora un po' d'olio e infornare a calore moderato.

LA REALIZZAZIONE DELLE RETI DA PESCA

Le reti da pesca, fin dai tempi più antichi, hanno rappresentato uno degli strumenti di lavoro più importanti per il lavoro del pescatore. La loro realizzazione, di conseguenza, nei tempi andati, costituiva una delle attività fondamentali nelle diverse località della Riviera Ligure. Celle, in particolare, era conosciuta e rinomata proprio per i suoi artigiani specializzati in questa difficile attività: le reti che vi venivano prodotte venivano vendute

in tutta la Liguria, ma anche in Corsica e in Toscana, e avevano un prezzo assai elevato, pari a quello dei medesimi gozzi. La materia prima per realizzare una buona rete da pesca era la canapa, che veniva coltivata nelle campagne del basso Piemonte e nella piana di Albenga. A Savona, in particolare, la canapa veniva venduta e lavorata in piazza Colombo (o della Canapa) un tempo ubicata tra l'archivolto dei Berrettai e la Calata Pietro Sbarbaro. I filatori della canapa esercitavano la loro arte con grande precisione: non ci si poteva permettere errori di sorta, altrimenti l'intera rete sarebbe risultata totalmente inservibile.



Ogni rete era divisa in varie parti, tutte ugualmente importanti e aventi una loro specifica funzione, e l'artigiano doveva quindi dedicarsi ad esse con la medesima attenzione. I fili di canapa andavano ritorti e tinti con un colorante rosso-bruno, mediante la tannatura, una pratica che veniva ripetuta otto o dieci volte all'anno. I fili venivano poi incrociati e annodati tra loro in modo da lasciare degli spazi liberi (a quadrato o a losanga) chiamati maglie. Il tratto di filo tra nodo e nodo costituiva il lato, mentre il lume rappresentava l'ampiezza della maglia; lato e lume variavano non solo da rete a rete, ma da un punto all'altro della stessa rete. Quan-

imbrogliata di carciofi

(per 4 persone)

INGREDIENTI: 6 carciofi, 4 uova, formaggio grattugiato, latte due cucchiaini, olio, sale.



Mondare i carciofi, togliendo le foglie dure. Lavarli e tagliarli a fette sottili. Rosolarli nell'olio finché saranno cotti. Sbattere intanto in una terrina le uova, il formaggio, due cucchiaini di latte, sale. Versare il tutto sui carciofi e rimastare energicamente, perché le uova si rapprendano, ma il composto resti morbido.

do l'intera trama della rete era stata realizzata, la si armava fissandola alle armature, superiore e inferiore, con nodi speciali, i cavi, i sugheri e il piombo per poterla usare nella maniera migliore.

Le reti erano di forma piano-quadrata o cilindrica e si distinguevano in reti da posta fissa, reti da posta alla deriva, reti da circuizione, reti a strascico e reti speciali.

Tra le reti da pesca più usate a partire dal XV secolo vi erano la bugaira, la risora, la sardenaira, la sciabica, lo spione, il tartanone, la tonnara e il tramaglio.

Riportate a terra, le reti dovevano essere esaminate con cura per notare se avevano subito eventuali danni: in questo caso andavano riparate a dovere, per permetterne il successivo utilizzo.



LA PESCA CON LE NASSE



La pesca con le nasse, di origine antichissima, ha sempre avuto il vantaggio di essere più economica rispetto all'utilizzo delle reti e di rispettare maggiormente l'ambiente marino. Le nasse, infatti, non sono altro che dei semplici cestini, ricurvi alla base e con un'apertura centrale, che i pescatori calano sui fondali e che agiscono come piccole trappole, attirando al loro interno le prede e impedendo poi loro di uscire.

La nassa, un tempo, venivano realizzate

dalle famiglie dei pescatori utilizzando principalmente il giunco, ma anche canne o rametti di mirto: piante che erano facilmente reperibili e che, dopo esser state colte, venivano fatte asciugare per otto giorni; poi, quando erano ancora verdi, si iniziava a lavorarle, utilizzando un ago particolare, capace di raccogliere lo spago necessario per legare il giunco, per creare una rete che veniva montata su di un'intelaiatura rigida, fatta di legno o di ferro.

Le nasse, con le facce superiori e laterali rivestite da una fitta rete, potevano avere diversa forma e dimensione e differente funzione: le più importanti erano quelle fatte a campana, alte 1,5 m. e di 1 m. di diametro, dotate di un'apertura ad imbuto, sul fondo, che servivano per pescare le aragoste, gli astici, i polpi e le seppie; le più piccole e resistenti, a maglia stretta, di dimensioni 0,5 m. x 1 m., erano quelle destinate a intrappolare le anguille e i gronghi; le più grandi, invece, alte 2,5 m. e di 1 m. di diametro, servivano per pescare le orate e altri pesci di prima categoria.

Di solito le nasse venivano gettate al tramonto e riprese all'alba del giorno seguente. I pescatori raggiungevano il tratto di mare prescelto con le loro barche e lanciavano sul fondo una cinquantina di nasse, legate tra loro a coppie, che restavano trattenute da un peso morto di 15-20 kg di peso che, legato ad una corda, era unito a galleggianti di sughero che restavano sul pelo dell'acqua per facilitarne l'individuazione. All'interno della nassa, per attirare la preda, si sistemavano delle esche, di solito sardine o acciughe, pesci poco pregiati; ma si poteva ricorrere an-

STOCCAFISSO in INSALATA

(per 4 persone)

INGREDIENTI: stoccafisso già ammollato in trance alte, bollito e ridotto a scaglie gr. 600, patate bollite tagliate a fette non troppo sottili gr. 300, 4 pomodori sbucciati, tolti i semi tagliati a sestini (piuttosto maturi), un cuore di lattuga, 2 etti di sarsetto (o custetto) e due etti di radicchio rosso di Treviso il tutto leggermente trinciato, un modesto tristo di prezzemolo, qualche presa di origano, sale, olio d'oliva, aceto bianco (a piacere aceto balsamico), 2 filetti d'acciuga sotto sale, spezzettate.



Mescolare bene il tutto avendo cura di prepararlo mezz'ora prima di servire, e godete di questa primaverile preparazione appetitosa.

che ad altri accorgimenti: le foglie di lauro, in particolare, erano utilissime per attirare le seppie. Quando la pesca era buona, con una nassa si riusciva a pescare anche 60-80 kg. di pesci pregiati. Nel complesso, però, quella con le nasse non era un tipo di pesca che arricchiva chi la praticava. Spesso, inoltre, a causa di qualche tempesta, le nasse potevano andar perdute o distrutte. La vita media di una nassa, d'altronde, era piuttosto breve: poiché il giunco marciva facilmente in acqua, dopo cinque mesi diventava inutilizzabile.