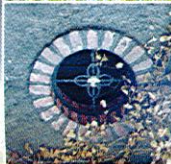
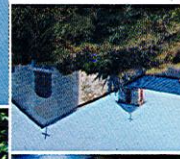


Cappella delle Anime



Madonna degli Angeli



Cappella della Crociata



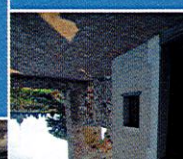
San Sebastiano



San Michele



San Pietro in Carpignano



Santa Maria Maddalena (Ca' di Ferrè)



San Bartolomeo del Bosco



San Michele alle Fornaci



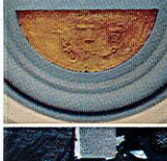
San Nazario e Celso



San Giacomo di Montemuro



Nome di Maria (Chiesa dei Leoni)



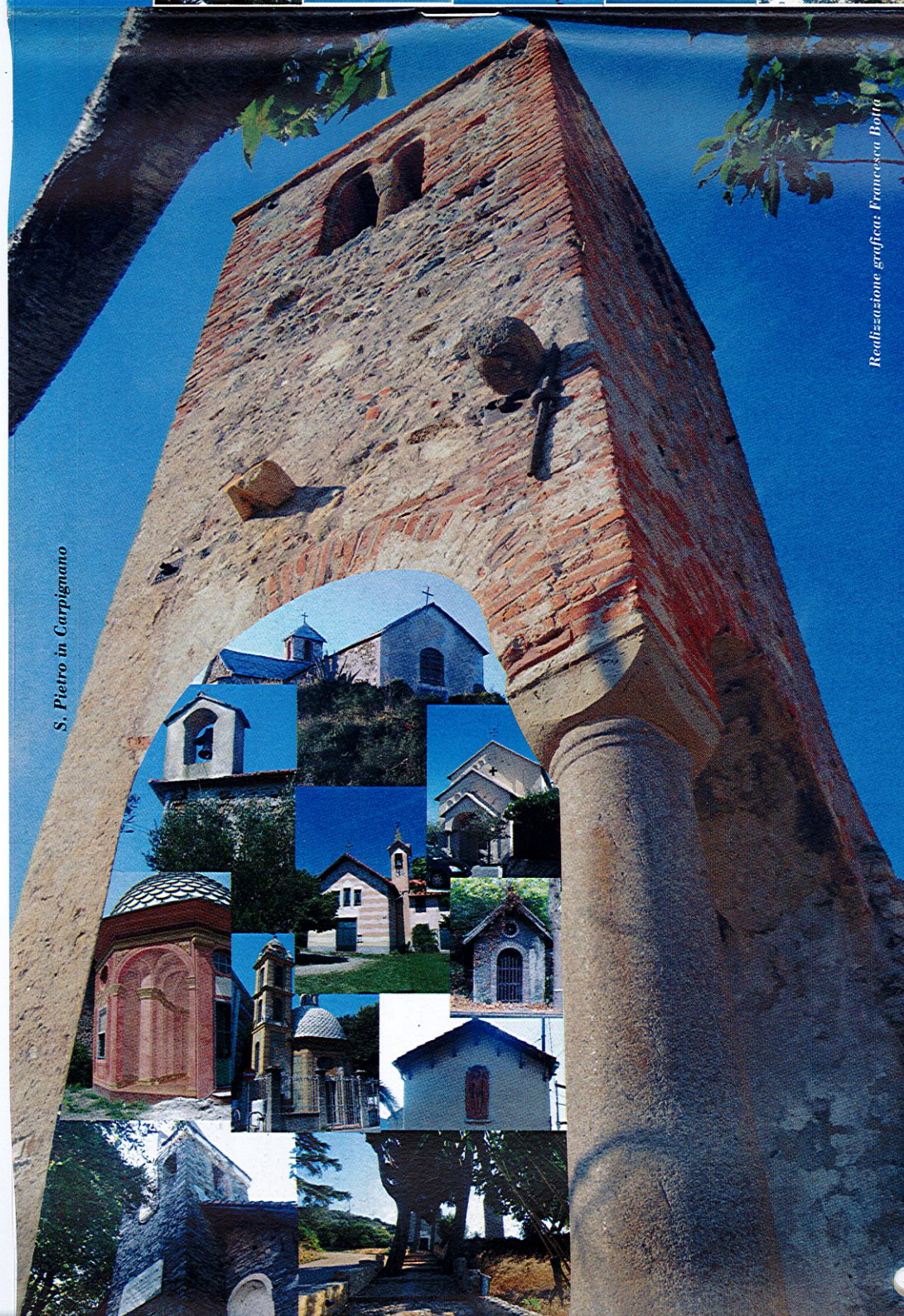
A
Sann-a
da
scrivì

Lü nä ju 2013

de "A Campanassa"

Realizzazione grafica: Francesca Botto

S. Pietro in Carpignano





Cari Amici della "A Campanassa"

Per la quinta volta consecutiva, il tradizionale "Lünäju" dei savonesi, è dedicato alla "Sann-a da scruvì".

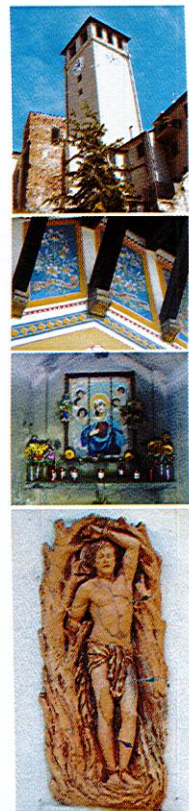
Abbiamo continuato in questa passeggiata, attraverso una Savona da scoprire e da ricordare. In cinque anni abbiamo proposto 120 tra angoli, opere d'arte, monumenti, chiese della nostra Savona, forse un po' dimenticati, che sono parte della nostra memoria.

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 compendio di grande interesse, impreziosito da una grafica raffinata che lo rende un elegante elemento di arredo per le nostre case.

Come sempre, il nostro "Lünäju" è frutto del lavoro di un gruppo di amici. La Fondazione A. De Mari - Carisa ci sostiene nel nostro impegno.

Buon 2013 a tutti!

Il Presidente
Carlo Cerva



Lünäju 2013 de "A Campanassa"

Presentazione dell'opera: Carlo Cerva.
Coordinamento editoriale: Giovanni Gallotti.
Grafica: Francesca Botta.
Selezione delle ricette: Maria Giovanna Parodi.
Scelta delle foto: Redazione.
Testi: Laura Arnello e Giovanni Gallotti.
Foto: Alberto Canepari.
Calendario, proverbi, poesie, note in vernacolo sabazio: Nadia Belfiore, Maria Bet-Massucco,

Simonetta Bottinelli, Ezio Castelli, Giuliano Meirana, Giorgio Mira, Maddalena Rossi, Gio Batta Sirombra, Ezio, Enrico e Paolo Viglione.
Revisione del materiale: Redazione del notiziario "A Campanassa".
In copertina: Sann-a da scruvì.
Stampa: Stabilimento grafico "Marco Sabatelli Editore s.r.l."
Via Servettaz 39 - Savona - Telefono e Fax 019 823535 - 019 821997.
Supplemento "A Campanassa" NOTIZIARIO TRIMESTRALE DI STORIA, ARTE, CULTURA, ECONOMIA E VITA SOCIALE - Direzione e Amministrazione: SAVONA - Piazza del Brandale, 2. ANNO XXXIX - NUMERO 3/2012 - Direttore: CARLO CERVA. Dir. Resp.: Fabio 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.



Ca' di Ferrè, Santa Maria Maddalena, particolare della facciata.



Zenà

Venti de tramuntana
e freidu de stagiùn,
câçette d'â Befana
e motti de carbùn.

E càndide camixe
d'i bricchi e d'a rivea,
a neive insc'â curnixe
e a sc-ciiümna, a insc'â sciüggéa.

U sù e quarche pèrta
de giurni dusci e netti,
poi, e giurnè d'â mèrta
e freidu da piccetti.

Giuliano Meirana



Nome di Maria, il protiro.



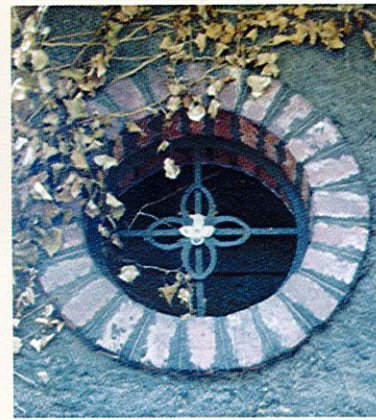
CAPPELLA DELLE ANIME

Come arrivarci

Percorrendo via Nazionale Piemonte, in direzione Cadibona superata la località Pilucco e prima della frazione Maschio, sul lato destro della strada, si vede un piccolo edificio, racchiuso da un cancello e con tetto a capanna.

Un po' di storia

Inaugurata il pomeriggio del 24 dicembre 1939, con una affollata processione proveniente da Lavagnola, guidata dal parroco don Pino Cristoforoni. Sostituì una cappella più antica che era sorta circa un secolo prima e che crollò durante i lavori di costruzione della ferrovia Savona Altare. Nel piccolo interno, sulla parete di fondo, un pannello in ceramica biancoblu, opera di Romeo Bevilacqua. Eseguito dalla "Fenice" di Albisola, raffigura la Madonna di Misericordia che accoglie le Anime del Purgatorio tra i santi Dalmazio ed Espedito.



Dic

1 Sab
2 Dom
3 Lun
4 Mar
5 Mer
6 Gio
7 Ven
8 Sab
9 Dom
10 Lun
11 Mar
12 Mer
13 Gio
14 Ven
15 Sab
16 Dom
17 Lun
18 Mar
19 Mer
20 Gio
21 Ven
22 Sab
23 Dom
24 Lun
25 Mar
26 Mer
27 Gio
28 Ven
29 Sab
30 Dom
31 Lun

Zenä

1	Matezdi	Capudannu. Pruvèrbiu: L'annu pasóu l'è senpre ludóu.
2	Mèrcurdi	San Baxiliu.
3	Zöggia	U Numme d'u Segnù.
4	Venardi	Beäta Àngea da Fuliñu.
5	Sabbu	San Duärdu.
6	Duméniga	Rivan i Remaggi. Pasquetta o Befäna o Epifania.
7	Lünezdi	San Lūçiän.
8	Matezdi	San Severin.
9	Mèrcurdi	Santi Marçelin e Adriän.
10	Zöggia	San Aldu.
11	Venardi	Sant'Igin Pappa.
12	Sabbu	Santa Cezira.
13	Duméniga	Sant'Illariu Vescu.
14	Lünezdi	San Felice da Nola.
15	Matezdi	San Mauru.
16	Mèrcurdi	Santi Marçellu e Priscilla.

Ùn bèllu zenä
u porta 'na bèlla anä.

17	Zöggia	U Cuminsa u Carlevä. Pruvèrbiu: Pe Carlevä ogni gramma galinn-a a vegne a fä. Sant'Antognu Abóu.
18	Venardi	Santa Margàita d'Ungheria.
19	Sabbu	San Mariu.
20	Duméniga	San Bastiän.
21	Lünezdi	Santa Agneize.
22	Matezdi	San Viçensu.
23	Mèrcurdi	Santa Emerensiann-a.
24	Zöggia	Patrùn d'i Scritui católici. San Françescu de Sales.
25	Venardi	Cunverseiun de San Paulu.
26	Sabbu	Santi Tittu e Timoteu.
27	Duméniga	Santi Àngea Merici e Vitaliän.
28	Lünezdi	U ciü grande d'i filózufi católici, ditu "Dutù Angélicu". San Tumäxu d'Aquìn.
29	Matezdi	Santi Valeriu e Custansu.
30	Mèrcurdi	Santa Martinn-a.
31	Zöggia	Fundatù de l'Ürdine d'i Saleziäni. San Giovanni Boscu.

BUCATINI ALL'AGLIO

Ingredienti: 500 grammi di bucatini, 150 grammi di olive verdi, 100 grammi di burro, uno spicchio d'aglio, tre acciughe sott'olio, 400 grammi di pelati, 30 grammi di capperi, sale e pepe.
In una padella soffriggere l'aglio e le acciughe nel burro. Unire i pelati, le olive snocciolate e i capperi, dopo circa otto minuti. Lasciare cuocere per altri 15 minuti. Cuocere a parte i bucatini, in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo preparato. Prima di servire in tavola, spolverare con pepe.

Feb

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio



MADONNA DEGLI ANGELI

Come arrivarci

Da via Torino si attraversa il ponte pedonale sul Letimbro e dopo aver percorso un breve tratto di corso Ricci si imbocca via Scotti. Da qui parte il sentiero in salita che attraversa subito la linea ferroviaria con un cavalcavia e poi si inerpica sulle pendici della collina attraverso grandi pini italici e poi in mezzo ad un bosco. La chiesa si può raggiungere anche attraverso la strada asfaltata che inizia da via Fontanassa e, al termine, prosegue lungo una mulattiera per circa seicento metri.

Un po' di storia

Sorge sulle pendici di monte Ornato, in un luogo dove si domina l'intera città. La prima citazione è in un documento del 12 agosto 1596 e fu costruita da un frate eremita, Giò Ambrogio Pavese, in un suo terreno, per ritirarsi a fare vita ascetica. Nel 1623 si ricorda il furto della campana della chiesa. Il Pavese, dopo aver abbandonato l'eremitaggio, morì nel 1631 e la chiesetta cadde in uno stato di abbandono. Nel 1653, vi fu trovato impiccato un soldato straniero, tedesco o belga e nel 1654, fu visitata dal vescovo che la riconsacrò. Nel 1929 la Madonna degli Angeli era in completa rovina. Restavano solo alcuni brandelli di muro. Filippo Noberasco, dalle pagine de "Il Letimbro", lanciò un appello per la sua ricostruzione. La piccola chiesa, ricostruita venne riaperta il 2 agosto 1930, alla presenza del vescovo Righetti e di monsignor Fonticelli parroco di San Francesco da Paola. Ha subito negli ultimi anni numerosi attacchi vandalici, fu restaurata nel 1980, ma oggi attende con urgenza altri lavori.



Gen

1 Mar
2 Mer
3 Gio
4 Ven
5 Sab
6 Dom
7 Lun
8 Mar
9 Mer
10 Gio
11 Ven
12 Sab
13 Dom
14 Lun
15 Mar
16 Mer
17 Gio
18 Ven
19 Sab
20 Dom
21 Lun
22 Mar
23 Mer
24 Gio
25 Ven
26 Sab
27 Dom
28 Lun
29 Mar
30 Mer
31 Gio

Frevä

1 Venardì	Santa Verdiann-a.	
2 Sabbu	Prezentasiun d'u Segnù. Candejò.	Pruvèrbiu: A-a Madonna d'a Candejò de l'invernù semmu fò, ma s'u se mette a nevà quaranta di han da pasà.
3 Duméniga	San Biäxu.	Benediciun d'a gù.
4 Lünezdi	Sant'Andrea Corsini e Santa Barbara.	
5 Matezdi	Sant'Agà.	
6 Mèrcurdì	Santi Armandu e Durutea.	
7 Zöggia	San Teudòu.	
8 Venardì	San Giòmu Emiliani.	
9 Sabbu	Santi Apulonia e Rinäldu.	
10 Duméniga	Santa Sculastica.	Sò de San Beneitu e fundatrice de l'Ürdine d'e Benedetinn-e. Duméniga grascìa.
11 Lünezdi	Madonna de Lourdes.	
12 Matezdi	Santa Eulalia.	Matezdi grasciu. U finisce u Carlevà. Pruvèrbiu: L'ürtimu giurnu de Carlevà de raviu se fa 'na pançà.
13 Mèrcurdì	Santa Fosca.	E Çemie. A cuminsa a Quèxima.
14 Zöggia	Santi Cirillu, Metodi e Valentin.	Festa d'i inamù.
15 Venardì	San Claudiu.	
16 Sabbu	Santi Giulian-a e Geremia.	

*Mouxu de mä, sù de frevã,
cianze de donna: nu te fiã.*

17 Duméniga
Santi Sèrvi d'a Madonna

I sette fundatù de l'Ürdine d'i Serviti.
I Duméniga de Quèxima. Pentulaçça
(Fèsta d'a rutia d'a pugnatta).

18 Lünezdi
Santi Gertrude e Simeun.

19 Matezdi
San Curädu Cunfalunieri.

20 Mèrcurdì
Sant'Eleuteriu.

21 Zöggia
San Pé Damiiani.

22 Venardì
Cattedra de San Pé.

23 Sabbu
San Pulicärpu.

24 Duméniga
San Sèrgiu de Cezarea.

Il Duméniga de Quèxima.

25 Lünezdi
San Cezäju.

26 Matezdi
Santi Lesciändru e Vitù.

27 Mèrcurdì
San Gabriele de l'Adulurã.

28 Zöggia
Santi Uzväldu e Rumän.

LATTE FRITTO

Ingredienti: un litro di latte, 125 grammi di zucchero, 125 grammi di farina, una noce di burro, 4 uova. Al posto della farina si può usare il semolino.

Amalgamare bene tutto a freddo, meno le uova; far cuocere lentamente mescolando sempre fino a quando la crema si addensa senza formare grumi; quando la crema risulta ben cotta, aggiungere le uova sbattute con cura con una frusta, lasciando due albumi da parte per impanare. Stendere il composto su una spianatoia oppure in un tegame largo in modo da ottenere uno spessore di circa due centimetri. Lasciare raffreddare e poi tagliare il composto a losanghe. Passare nel bianco d'uovo e poi friggere in abbondante olio; asciugare nella carta assorbente e passare nello zucchero semolato. E' ottimo anche freddo.

Mar

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio
29 Ven
30 Sab
31 Dom



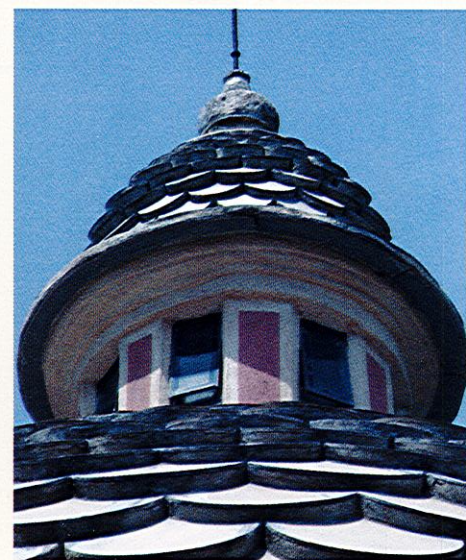
CAPPELLA DELLA CROCETTA

Come arrivarci

Si trova su un poggio a sinistra del Santuario. È raggiungibile attraverso due percorsi. Il primo parte da via Monteprato a sinistra della piazza del Santuario, al bivio si svolta a destra e si sale alla cappella. Dietro la basilica, vicino al ruscello delle apparizioni, parte invece una ripida strada con gradini, fiancheggiata dalla via Crucis.

Un po' di storia

La cappella sorge sul luogo dove il 18 marzo 1580 la Madonna della Misericordia apparve a padre Agostino da Genova, un cappuccino arrivato sulla piazza a seguito della processione. Sul poggio fu posta una piccola croce dalla quale ebbe origine il nome Crocetta. Nel 1680, centenario dell'Apparizione, il nobile genovese Pietro Paolo De Franchi, possessore di una villa sul colle, decise di far costruire una piccola cappella al posto della croce. La struttura dell'edificio è ottagonale con una cupoletta ricoperta da squame d'ardesia ed è molto simile alle cappelle che portano al Santuario. È stata restaurata nel 2010, riportando alla luce la decorazione esterna originaria. Gli affreschi opera del quadraturista bolognese Gio Enrico Haffner, grazie alla tecnica dello sfondato architettonico, permettono di vedere dall'esterno pilastri, archi e volte. La decorazione ad affresco interna è invece di Bartolomeo Guidobono pittore e ceramista, amico del De Franchi. Sulle pareti laterali due scene dei miracoli della Madonna di Misericordia, sull'altare al centro, l'Apparizione, opera di un pittore minore. L'affresco della cupola raffigura l'Apparizione a Padre Agostino da Genova. Una rappresentazione molto animata nella quale la processione arriva sulla piazza composta da due lunghe file di ecclesiastici e confratelli. Le piccole figure o "figuretti" che popolano la scena sono ispirate alla ceramica ligure del '700. L'affresco è un'importante testimonianza dell'aspetto della piazza del Santuario tra il XVI e il XVII secolo.



Feb

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio

1	Venardì	Sant'Albin.
2	Sabbu	San Quintu u Taumatürgu.
3	Duméniga	III Duméniga de Quèxima.
4	Lünezdi	Santi Marin de Cezarea e Camilla.
5	Matezdi	Sant'Adriàn de Cezarea.
6	Mèrcurdì	Sant'Essiu.
7	Zöggia	Sante Perpetua e Felicità.
8	Venardì	Fèsta d'a donna.
9	Sabbu	San Giuan de Diu.
10	Duméniga	IV Duméniga de Quèxima.
11	Lünezdi	Santa Ruzinn-a.
12	Matezdi	San Mascimiliàn.
13	Mèrcurdì	Santa Patriçia.
14	Zöggia	Ricurenza d'u distaccu int'u 1601, de l'afrescu da 'na culonna d'a gexa de San Francescu, demulia p'â costruisciun d'u Dommu.
15	Venardì	Santa Luiza de Marillac.
16	Sabbu	Santi Eribèrtu e Abrämu.

Quando märsu u nu marsezza,
u sajà arvì ch'òu parezza.

Märsu

17	Duméniga	Primma sejan-a d'i lümétti. V Duméniga de Quèxima.
18	Lünezdi	Ricurenza d'a Paisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536. A sònna a Campanassa insc'â Ture d'u Brandä. Segunda sejan-a d'i lümétti.
19	Matezdi	Fèsta d'u puè.
20	Mèrcurdì	Santa Claudinn-a.
21	Zöggia	A cuminsa a Primaveja. Equinossiu de Primaveja.
22	Venardì	Santi Lea e Otaviàn.
23	Sabbu	Santi Fedé e Nora.
24	Duméniga	Duméniga de Pärme o Ramuiva. A cuminsa a Setimann-a Santa.
25	Lünezdi	Anticamente: A Nunsia. Festa a Spoturnu.
26	Matezdi	San Manuèlu.
27	Mèrcurdì	Mèrcurdì Santu.
28	Zöggia	Zöggia Santu.
29	Venardì	Venardì Santu.
30	Sabbu	Sabbu Santu.
31	Duméniga	Pruverbiu: Pasqua tantu dexiderä, inte 'n giurnu a l'è pasä.

VERMICELLI DELLA NONNA

Ingredienti: mezzo chilo di vermicelli, 600 grammi di pomodori da insalata, 250 grammi di tonno sott'olio, 20 capperi e qualche oliva nera, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, un pizzico di origano, 2 decilitri di olio d'oliva, sale e pepe.
In una zuppiera mettere l'olio d'oliva, i pomodori tagliati a fettine, il tonno sbriciolato, le olive nere, i capperi, l'aglio tritato, sale, mescolare bene e far riposare. Cuocere i vermicelli al dente e versare sull'insalata, mescolare con cura e lasciar raffreddare. Quando saranno freddi aggiungere il basilico e servire.

Apr

1 Lun
2 Mar
3 Mer
4 Gio
5 Ven
6 Sab
7 Dom
8 Lun
9 Mar
10 Mer
11 Gio
12 Ven
13 Sab
14 Dom
15 Lun
16 Mar
17 Mer
18 Gio
19 Ven
20 Sab
21 Dom
22 Lun
23 Mar
24 Mer
25 Gio
26 Ven
27 Sab
28 Dom
29 Lun
30 Mar



SAN SEBASTIANO

Come arrivarci

Superato il borgo di Lavagnola, si percorre via Santuario e si prende a destra via Antonio Botta. La strada sale, superando la linea funiviaria Savona San Giuseppe tra piccole fasce e raggiunge dopo circa tre chilometri la borgata di Marmorassi. Superato il piccolo abitato ancora circa trecento metri ed a sinistra, si osserva, a lato di un piccolo slargo, la facciata della chiesa.

Un po' di storia

Costruita probabilmente alla metà del 1400, la prima notizia si ha nel 1456, riportata dallo storico Filippo Noberasco. In quell'anno un certo Bartolomeo Cerrato fece costruire la chiesa con annesso un ospizio. La località era nota perché nel prato antistante erano sottoposte al supplizio le donne condannate per stregoneria. L'edificio fu completamente ristrutturato nel 1952 e per interessamento del parroco di Lavagnola, don Pino Cristoforoni e arricchito da opere della scultrice Renata Cuneo. Sulla facciata, la prima di queste opere raffigura il santo titolare. Entrando, a destra una statua con lo stesso santo sempre della Cuneo. Fino agli Anni Sessanta del Novecento, era viva la tradizione che riteneva la statua, protettrice dei neonati. Davanti ad essa erano depositate dai genitori le cuffiette dei piccoli. A sinistra dell'ingresso, un battistero in pietra nera e sul muro una formella di Renata Cuneo. Sulla parete interna della facciata è posta una tela, raffigurante San Sebastiano, tra due Santi, tela che prima si trovava sull'altar maggiore. Oggi, sopra l'altare, si trova un crocifisso dell'artista Rita Damiano, realizzato alla fine degli Anni Sessanta del Novecento. Gli ultimi lavori alla chiesa furono eseguiti nel 1967.



Mar

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio
29 Ven
30 Sab
31 Dom

1 Lünezdì	Giurnu d'u merendìn.
Lünezdì de l'Angiou.	
2 Matezdì	Patrùn d'a gente de mä.
San Françescu da Paula.	
3 Mèrcurdì	
San Ricärdù.	
4 Zöggia	
San Ixidòu.	
5 Venardì	
Santi Viçensu Ferrer e Irene.	
6 Sabbu	
San Pé da Verunn-a.	
7 Duméniga	
San Giuan Batista de La Salle.	
8 Lünezdì	Segunda Paisciùn d'a Muè de Mizericordia int' u 1536.
San Diuniggi.	
9 Matezdì	
San Demetriu.	
10 Mèrcurdì	A Campanassa a sönnna pe l'822° Aniversäju d'u Liberu Cumüne de Sann-a (1191).
San Terensiu.	
11 Zöggia	
San Stanizläu.	
12 Venardì	
San Giülüu I Pappa.	
13 Sabbu	
Santi Martin I e Ermenegildu.	
14 Duméniga	
San Lanbèrtu.	
15 Lünezdì	
Santa Nastäxa.	
16 Matezdì	
Santa Bernadette Soubirous.	

*Se arvì u trunn-a e u ciöve,
u porta senpre bunn-e növe.*

Arvì

17 Mèrcurdì	Sant' Arcangiou.
18 Zöggia	San Galdin.
19 Venardì	Sante Emma e Furtünä.
20 Sabbu	Sant' Anixetu.
21 Duméniga	Sant' Ansèlmu.
22 Lünezdì	San Leónida.
23 Matezdì	Santi Zorzu e Adalbèrtu.
24 Mèrcurdì	Dedicasciùn a Maia Asunta d'a Catedralè de Sann-a (1605). Fundasiùn de l'Asuciasiun "A Campanassa", int' u 1924 a-u Politeama Garibardi de Cursu Mazini.
25 Zöggia	A Campanassa a sönnna pe l'Aniversäju d'a Liberasiùn d'Italia (1945).
San Märçu Evangelista.	
26 Venardì	
San Pascaziu.	
27 Sabbu	
Santa Zitta.	
28 Duméniga	
San Pé Chanel.	
29 Lünezdì	Patrunn-a d'Italia.
Santa Catènn-a da Siena.	
30 Matezdì	
San Piu V Pappa e San Giüxèppe Beneitu Cutulengu.	

STOCCAFISSO IN SALSÀ DI LIMONE

Ingredienti: un chilo di filetti di stocco bianco, 3 limoni, 3 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo sale e pepe.
Lavare il filetto e lessare in acqua salata. Quando sarà cotto, sgocciolare, spinare e spellare; sfogliare delicatamente e adagiare in una zuppiera. In una terrina mescolare il succo di un limone con l'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati e, se occorre, un pizzico di sale. Con questa salsa condire il filetto di stocco e servire freddo.

Mag

1 Mer
2 Gio
3 Ven
4 Sab
5 Dom
6 Lun
7 Mar
8 Mer
9 Gio
10 Ven
11 Sab
12 Dom
13 Lun
14 Mar
15 Mer
16 Gio
17 Ven
18 Sab
19 Dom
20 Lun
21 Mar
22 Mer
23 Gio
24 Ven
25 Sab
26 Dom
27 Lun
28 Mar
29 Mer
30 Gio
31 Ven



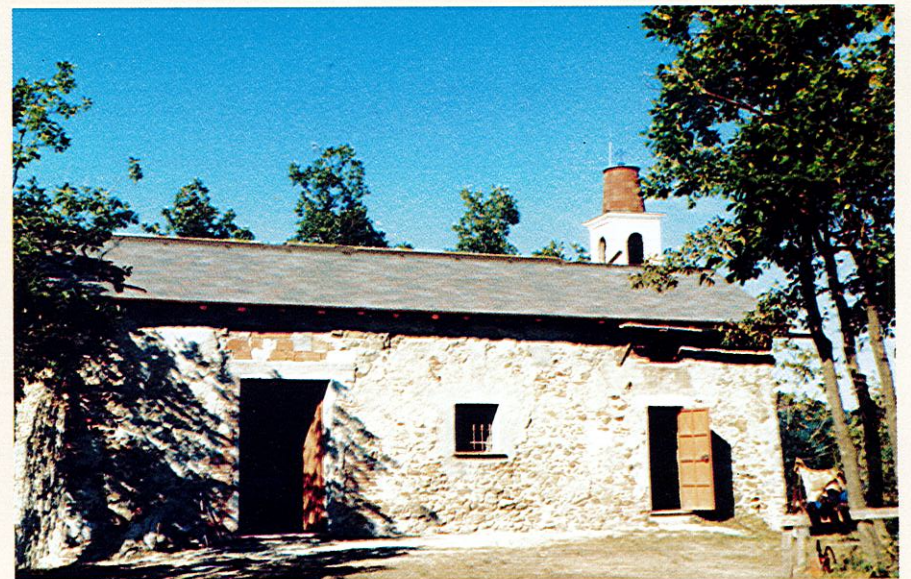
SAN MICHELE

Come arrivarci

Situata su un'altura che domina la valle del Letimbro tra San Bernardo in Valle e Santuario, è raggiungibile a piedi in meno di un'ora di strada, partendo dalla parrocchiale di San Bernardo. Un percorso alternativo parte dai Ciatti, raggiungibili in auto seguendo, a partire da Lavagnola via Ciantagalletto. Da qui, a piedi si arriva alla località Pietra Selvatica e poi a San Michele.

Un po' di storia

Le prime notizie risalgono al 1550, nelle "Cronache savonesi dal 1500 al 1570" di Gio Agostino Abate. La piccola chiesa è citata anche nel periodo napoleonico. L'edificio allora si trovava in buono stato e ben chiuso, per difenderlo dagli attacchi vandalici. La popolazione di San Bernardo vi si recava in processione due volte l'anno, il 3 maggio, festa della Santa Croce ed il 29 settembre, ricorrenza di San Michele. Fu ornata di affreschi, tra i quali spiccava una Crocifissione ed il 29 settembre 1808 un pittore sconosciuto fu pagato 38 lire per un quadro sull'altar maggiore. Alla fine degli Anni Ottanta del Novecento, San Michele era in uno stato di grave degrado. Nel 1990, fu completamente ristrutturata per iniziativa dell'allora parroco di San Bernardo, don Andrea Giusto e con il concorso degli abitanti della borgata.



Apr

1 Lun
2 Mar
3 Mer
4 Gio
5 Ven
6 Sab
7 Dom
8 Lun
9 Mar
10 Mer
11 Gio
12 Ven
13 Sab
14 Dom
15 Lun
16 Mar
17 Mer
18 Gio
19 Ven
20 Sab
21 Dom
22 Lun
23 Mar
24 Mer
25 Gio
26 Ven
27 Sab
28 Dom
29 Lun
30 Mar

Mazzu

1 Mèrcurdì	A Campanassa a sònna pe çebrà a Fèsta d'u lóu.
2 Zöggia	Santi Atanäxu e Ciriäcu.
3 Venardi	Santi Filippu e Giäcumu Apóstali.
4 Sabbu	San Fluriän.
5 Duméniga	Santi Irene e Teudou.
6 Lünezdi	Sculäju de Dun Boscu.
7 Matezdi	Sante Flavia, Dumitilla e Gizèlla.
8 Mèrcurdì	Madonna de Pumpei.
9 Zöggia	San Pacomiu.
10 Venardi	A-u Santuäju int'u 1815, Piu VII u incurunn-a a statua d'a Muè de Mizericordia.
11 Sabbu	San Achille.
12 Duméniga	Fèsta d'a muè. Pruvèrbiu: A l'Ascensiùn e belle figge zgancian u garçun e quelle che nu l'han i s'ou fan.
13 Lünezdi	Madonna de Fätima.
14 Matezdi	Int'u 1924, a nâçe L'Asuciasìun "A Campanassa".
15 Mèrcurdì	San Turquätu.
16 Zöggia	Sant'Ubäldu Vescu.

*A mazzu e frasche;
a Zügñu e burasche.*

17 Venardi	San Pasquäle Baylon.	Prutettù de tütte e donne.
18 Sabbu	San Felice.	
19 Duméniga	Pentecoste.	Disceiza d'u Spirtu Santu insce-i Apóstuli.
20 Lünezdi	San Bernardin da Siena.	
21 Matezdi	San Vitoriu.	
22 Mèrcurdì	Sante Ritta da Cascia e Giulia.	Benediciùn d'e róze.
23 Zöggia	San Dexideju.	
24 Venardi	Madonna Auxiliatrice.	
25 Sabbu	San Caniu.	
26 Duméniga	San Feippu Neri.	A Trinitè.
27 Lünezdi	Santa Maia Giuxèppa Rusèllu.	Fundatrice d'e Figge d'a Nostra Scignù de Mizericordia.
28 Matezdi	San Milin.	
29 Mèrcurdì	San Mascim de Verunn-a.	
30 Zöggia	San Giuxèppe Marellu.	
31 Venardi	Vixitasìun d'a Madonna a Santa Elizabetta.	

BACCALA' FRITTO ALLA LIGURE
Dissalare il baccalà tenendolo in acqua fredda per 12 ore; scolarlo, asciugarlo bene, tagliarlo a pezzi, passarlo in una pastella piuttosto densa, fatta soltanto di acqua e farina; friggere in olio bollente e, quando i pezzi sono dorati da entrambe le parti, sgocciolarli su carta assorbente.
Per chi piace: preparare l'agliata pestando nel mortaio spicchi d'aglio e mollica di pane inzuppata d'aceto e diluendo la poltiglia con altro aceto; poi distribuire questa salsa sul baccalà.

Giu

1 Sab
2 Dom
3 Lun
4 Mar
5 Mer
6 Gio
7 Ven
8 Sab
9 Dom
10 Lun
11 Mar
12 Mer
13 Gio
14 Ven
15 Sab
16 Dom
17 Lun
18 Mar
19 Mer
20 Gio
21 Ven
22 Sab
23 Dom
24 Lun
25 Mar
26 Mer
27 Gio
28 Ven
29 Sab
30 Dom



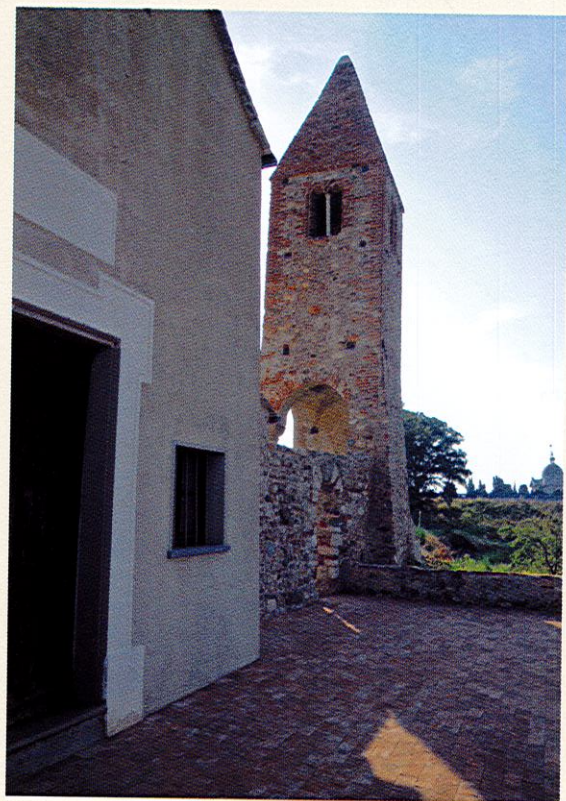
SAN PIETRO IN CARPIGNANO

Come arrivarci

Si trova al confine tra Savona e Quiliano. Si può raggiungere percorrendo la strada che da Zinola giunge al cimitero, proseguendo poi verso Quiliano. È visibile sulla destra prima del mercato ortofrutticolo di Pitalunga, in fondo ad un vialetto di cipressi secolari.

Un po' di storia

Era chiamata anche san Pè di Coi, per le vicine coltivazioni di cavoli. La zona è circondata da campi. È un raro esempio di protoromanico a Savona. L'impianto più antico risale all'XI secolo. Di questa parte rimangono alcuni muri in rovina a struttura quadrangolare e un tratto dell'abside. La prima notizia d'archivio risale al 1180, quando la chiesa è citata nel cartulario Cumano e Di Donato e nel documento che nel 1190 sancisce l'indipendenza di Savona, da allora Libero Comune. Nel XVI secolo fu eretto il campanile con cuspide piramidale. Uno spigolo di esso è formato da una colonna romana in granito con un capitello del Trecento. Accanto al campanile la semplice chiesa settecentesca. All'interno sono visibili tracce di graffiti e affreschi tra i quali uno che raffigura san Cristoforo. Dopo la fine del XVI secolo il complesso fu abbandonato e andò in rovina. Nel 1709 la signora Anna Maria Giovi ottenne il giuspatronato e provvide alle riparazioni della cappella. Nell'area, durante le campagne di scavi sono stati rinvenuti, i resti di una villa romana e una necropoli con sepolture che vanno dal V al XVII secolo.



Mag

1 Mer
2 Gio
3 Ven
4 Sab
5 Dom
6 Lun
7 Mar
8 Mer
9 Gio
10 Ven
11 Sab
12 Dom
13 Lun
14 Mar
15 Mer
16 Gio
17 Ven
18 Sab
19 Dom
20 Lun
21 Mar
22 Mer
23 Gio
24 Ven
25 Sab
26 Dom
27 Lun
28 Mar
29 Mer
30 Gio
31 Ven

1	Sabbu San Giüstìn.	
2	Duméniga Sante Albinn-a e Blandinn-a.	Fèsta d'a Repùbblica Italiann-a. U Segnù. Corpus Domini. Fèsta patronàle a Noi.
3	Lünezdì Santa Clutilde.	
4	Matezdì San Quirìn.	
5	Mèrcurdì San Bunifaçciu.	
6	Zöggia San Nurbèrtu.	
7	Venardì San Rubèrtu.	
8	Sabbu San Medärdù.	
9	Duméniga Sant'Efrem.	
10	Lünezdì San Maurin.	U Segnù. Corpus Domini.
11	Matezdì San Bärnaba Apóstulu.	
12	Mèrcurdì Sant'Unofriu.	
13	Zöggia Sant'Antognu da Pàduva.	Pruverbiu: Sant'Antognu vestiu de veliu, famme trovà quellu ch'ho perdiu.
14	Venardì San Valeriu.	
15	Sabbu San Vitu.	
16	Duméniga Santi Quiricu e Aureliàn.	

Züigñu

17	Lünezdì Santi Durfu e Imeriu.	
18	Matezdì Santa Maìnn-a.	
19	Mèrcurdì San Rumuärdù.	
20	Zöggia San Silveriu e Étture.	
21	Venardì San Luiggi Gunzäga.	A cuminsa a Stè. Sulstissiu de Stè.
22	Sabbu San Tumäxu Mòu.	
23	Duméniga San Giüxèppe Capassu.	
24	Lünezdì Nasciùn de San Giuan Batista.	Fèsta patronàle in Vuè.
25	Matezdì San Mäschimu da Turìn.	
26	Mèrcurdì San Josemaia de Balaguer.	
27	Zöggia San Ladizläu.	
28	Venardì Sant'Irenéu.	
29	Sabbu Santi Pé e Paulu.	Fèsta int'a gèxètta de Leze, a Voze, a Feraña, a Zinòua.
30	Duméniga Santi Primmi Màrtiri d'a Gexa de Rumma.	

BACCALA' CON I PEPERONI
Ingredienti: 800 grammi di baccalà, 800 grammi di peperoni, due spicchi d'aglio, 400 grammi di pomodori freschi o pelati, qualche foglia di basilico, sale e pepe.
 Lavare bene il baccalà, tagliare a pezzi e metterlo in acqua fredda per qualche ora. Lavare i peperoni e togliere tutti i semi, tagliare a strisce e friggere con due spicchi d'aglio in olio bollente. Togliere dalla padella e nell'olio di frittura mettere a cuocere i pomodori a pezzetti per una decina di minuti. Aggiungere i pezzi di baccalà e far cuocere a fuoco basso. Quando saranno cotti, unire i peperoni, il pepe e, se necessario, il sale. Far stufare per qualche minuto e servire ben caldo.

De züigñu p'è fašce cu'a
mesuĵa in pügñu.

Lug

1 Lun
2 Mar
3 Mer
4 Gio
5 Ven
6 Sab
7 Dom
8 Lun
9 Mar
10 Mer
11 Gio
12 Ven
13 Sab
14 Dom
15 Lun
16 Mar
17 Mer
18 Gio
19 Ven
20 Sab
21 Dom
22 Lun
23 Mar
24 Mer
25 Gio
26 Ven
27 Sab
28 Dom
29 Lun
30 Mar
31 Mer



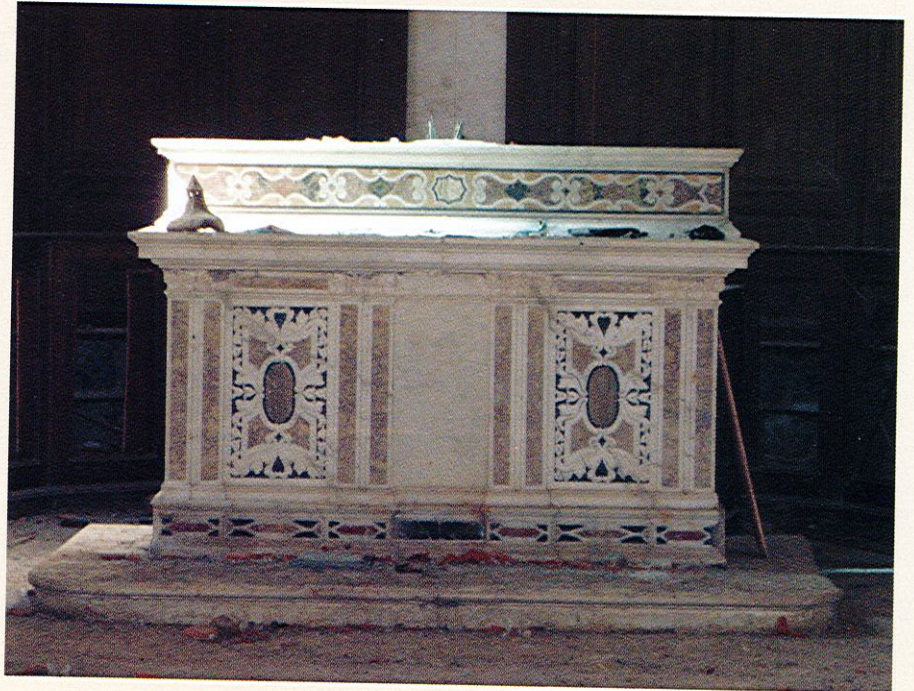
SANTA MARIA MADDALENA (CA' DI FERRÈ)

Come arrivarci

Da Savona si percorre in auto la strada provinciale seguendo la valle del Letimbro. Superato Santuario, Cimavalle ed il bivio per San Bartolomeo del Bosco, si raggiunge, dopo circa sedici chilometri località Naso di Gatto, antica masseria all'interno del Bosco di Savona. Ancora qualche centinaio di metri in salita e, a sinistra, un poco più in basso della strada, sorge la borgata di Ca' di Ferrè con la chiesa di Santa Maria Maddalena.

Un po' di storia

Al centro della minuscola borgata di Ca' di Ferrè, un tempo Cadiferrero la chiesa nacque dalla necessità, che si manifestò alla fine del Settecento, di avere una chiesa in questo luogo così lontano dalla città. Si adattò prima a cappella una delle case del borgo ma il 25 ottobre 1903, fu inaugurata l'attuale chiesa, progettata dall'ingegner Alessandro Martinengo, mentre la primitiva cappella era adibita a scuola. Oggi la chiesa e l'intera borgata versano in stato di abbandono.



Giu

1 Sab
2 Dom
3 Lun
4 Mar
5 Mer
6 Gio
7 Ven
8 Sab
9 Dom
10 Lun
11 Mar
12 Mer
13 Gio
14 Ven
15 Sab
16 Dom
17 Lun
18 Mar
19 Mer
20 Gio
21 Ven
22 Sab
23 Dom
24 Lun
25 Mar
26 Mer
27 Gio
28 Ven
29 Sab
30 Dom

Lüggü

Ago

1 Gio
2 Ven
3 Sab
4 Dom
5 Lun
6 Mar
7 Mer
8 Gio
9 Ven
10 Sab
11 Dom
12 Lun
13 Mar
14 Mer
15 Gio
16 Ven
17 Sab
18 Dom
19 Lun
20 Mar
21 Mer
22 Gio
23 Ven
24 Sab
25 Dom
26 Lun
27 Mar
28 Mer
29 Gio
30 Ven
31 Sab

1 Lünezdì
San Giülü.

2 Matezdì
San Bernardin Realin.

3 Mèrcurdì
San Tumäxu Apóstulu.

4 Zöggia
Santa Elizabetta.

5 Venardì
Sant'Antognu Maia Zacaria.

6 Sabbu
Santa Maia Guretti.

7 Duméniga
Sant'Udün.

8 Lünezdì Fèsta a Noi.
Santi Àquila e Priscilla.

9 Matezdì
Santa Verónica Giuliäni.

10 Mèrcurdì
Sante Rufinn-a e Segunda.

11 Zöggia Patrùn d'Europa.
San Beneitu da Norcia.

12 Venardì
San Gufredu.

13 Sabbu
Sant'Enricu Inperatù e Sant'Eugeniu.

14 Duméniga Fundatù de l'Ürdine d'i Camilién
ministri d'i infermì (Sec. XVI).
San Camillu de Lellis.

15 Lünezdì Ditu Dutù seräficu.
San Bunaventüa.

16 Matezdì Fèsta in via Firenze e a San Pé
in via Untoria.
A Madonna d'u Cärmu.

17 Mèrcurdì
Santi Alessiu e Marçellinn-a.

18 Zöggia
San Federiccu.

19 Venardì
Santa Macrinn-a.

20 Sabbu
Sant'Apullinäre.

21 Duméniga
Santa Prassede.

22 Lünezdì
Santa Maia Manena.

23 Matezdì
Santa Brigida.

24 Mèrcurdì
Santa Cristinn-a de Bulsena.

25 Zöggia
San Giäcumu Apóstulu. Sar: Cristoffa.

26 Venardì A Muè e u Puè d'a Madonna.
Pruverbiu: A Sant'Anna l'ègua a l'è
megiu ch'ä manna.
Santi Anna e Giuachìn.

27 Sabbu
Santa Nataha.

28 Duméniga
Santi Nazä e Cèlsu.

29 Lünezdì
Sante Märta e Beatrice.

30 Matezdì
Santa Dunatèlla.

31 Mèrcurdì Fundatù de l'Ürdine d'i Gezuiti.
Fèsta a Tusse.
Sant'Ignassiu de Loyola.

CEFALO ALLA MARINARA

Ingredienti: un cefalo grosso, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una cipollina, un decilitro di olio d'oliva, sale e pepe.
Pulire il cefalo e tagliarlo a fette; sistemarlo in un tegame con sale, pepe, prezzemolo e cipollina tritata, olio e due decilitri di acqua. Far cuocere lentamente e servire caldo.

*De lüggü u l'è ancün vèrde
d'i rivi u garbüggü.*



SAN BARTOLOMEO DEL BOSCO

Come arrivarci

Percorrendo la provinciale lungo la valle del Letimbro si supera Santuario e Cimavalle. La strada sale poi ripidamente e dopo qualche chilometro, ad un bivio, si piega a sinistra. Il percorso diventa stretto e tortuoso scendendo per circa un chilometro e mezzo e raggiunge la piazza della chiesa.

Un po' di storia

Qui dimoravano, fin dal 1300, i Padri Agostiniani che sfruttavano il territorio facente parte del Bosco di Savona. All'inizio dell'Ottocento, i beni degli Agostiniani furono confiscati e nel 1801 venduti alla nobile famiglia dei Cassinis. Nella tenuta si trovava una piccola cappella dedicata a San Bartolomeo, che dipendeva dalla parrocchia di San Bernardo. I terreni passarono poi alla famiglia Astengo che nel 1909 donò la cappella al vescovo di Savona. L'anno successivo l'originaria cappella fu ampliata e ristrutturata, con il contributo del vescovo e la manodopera degli abitanti del luogo. Nell'agosto 1911 fu consacrata e dedicata a San Bartolomeo ed a San Giuseppe.



Lug

1 Lun
2 Mar
3 Mer
4 Gio
5 Ven
6 Sab
7 Dom
8 Lun
9 Mar
10 Mer
11 Gio
12 Ven
13 Sab
14 Dom
15 Lun
16 Mar
17 Mer
18 Gio
19 Ven
20 Sab
21 Dom
22 Lun
23 Mar
24 Mer
25 Gio
26 Ven
27 Sab
28 Dom
29 Lun
30 Mar
31 Mer

Agustu

1	Zöggia Sant'Alfonsu Maia de Liguori.	Fundatù int' u 1732, d' a Cungregasiùn d' u Santu Redentù pe l' istrugiùn d' i pòveei.
2	Venardi Sant'Euzebiu de Verçelli. Madonna d' i Angei.	Fèsta a-a gèxèta inse' ou Munte Urnú.
3	Sabbu Santa Lidia e Beätu Utaviàn.	Vescu de Sann-a int' u 1119. U se ne cunsèrva a sârma inbalsamâ (vixibile da-i vreddi d' a teca) int' a Catedralè de Sann-a.
4	Duméniga San Giuan Maia Vianney.	Cürattu d' Ars, Patrùn d' i sculâi.
5	Lünezdì Madonna d' a Neive.	A Rumma: dedicasiùn d' a Baxilica de Santa Maia Magiù. Fèsta a-e Furnäxi.
6	Matezdi Trasfigüasiùn d' u Segnù.	
7	Mèrcurdì Santi Dunóu e Gaitàn.	
8	Zöggia Santi Ciriacu e Duménigu.	
9	Venardi Santa Texa Beneita d' a Cruxe.	
10	Sabbu San Luensu.	Pruvèrbii: Pe San Luensu u figu u l' è tentu.
11	Duméniga Santa Cèa d' Ascixi.	Fundatriçe de l' Ùrdine d' e Clarisse.
12	Lünezdì Santa Lelia.	
13	Matezdi Santi Puniàn e Ipólitu.	
14	Mèrcurdì San Mascimiliàn Kolbe.	
15	Zöggia Asunsiùn d' a Madonna.	Fèragüstu. Fèsta d' u Dommu de Sann-a.
16	Venardi Santi Steva d' Ungheria e Roccu.	

*Ègua d' agustu,
öju, amé e mustu.*

17	Sabbu Santa Cèa d' a Cruxe.	
18	Duméniga Sant' Elena Imperatriçe.	Muè de l' Inperatù Custantin.
19	Lünezdì San Giuan Eudes.	
20	Matezdi San Benärdu Abóu.	
21	Mèrcurdì San Piu X Pappa.	
22	Zöggia A Madonna Reginn-a.	
23	Venardi Santa Roza da Limma.	
24	Sabbu San Bèrtumè Apóstulu.	Patrùn d' i sartù e d' i guantè. Fèsta e fea a San Bèrtumè d' u Bosco.
25	Duméniga San Giüxèppe Calasansiu.	Fundatù, int' u 1597, de l' Ùrdine d' e Scöe Pie, ditu d' i Sculoppi.
26	Lünezdì San Lèsciändru.	
27	Matezdi Santa Mónica.	Muè de Sant' Agustin.
28	Mèrcurdì San Gustin Vescu.	U ciù ilüstre d' i Paddri d' a Cexa Latinn-a. Autù d' "E Cunfesciün".
29	Zöggia Decapitasiùn de San Giuan Batista.	
30	Venardi Beätu Ildefonsu Schüster.	Vescu de Milàn da-u 1929 a-u 1954.
31	Sabbu Santi Raimundu Nunätu e Arìstide.	

CAPPONATA LIGURE

Ingredienti: gallette da marinaio, acciughe salate, capperi, olive taggiasche e olive verdi, uova, origano, pomodoro, tonno sott'olio.
Ammorbidire le gallette con acqua e aceto, frantumarne alcune, rassodare le uova e tagliarle a rondelle, tagliare a pezzetti i pomodori, tagliare anche le olive denocciate, filettare le acciughe e mescolare il tutto dopo aver condito con una manciata di origano, olio e sale quanto basta.

Set

1 Dom
2 Lun
3 Mar
4 Mer
5 Gio
6 Ven
7 Sab
8 Dom
9 Lun
10 Mar
11 Mer
12 Gio
13 Ven
14 Sab
15 Dom
16 Lun
17 Mar
18 Mer
19 Gio
20 Ven
21 Sab
22 Dom
23 Lun
24 Mar
25 Mer
26 Gio
27 Ven
28 Sab
29 Dom
30 Lun



SAN MICHELE ALLE FORNACI

Come arrivarci

Si trova, quasi come uno spartitraffico, al centro del quartiere al quale ha dato il nome. Vi si può giungere sia dalle Fornaci, che attraverso corso Tardy e Benech, via Servettaz e via Carissimo e Crotti.

Un po' di storia

Nella zona dove sorge la cappella, esisteva prima dell'XI secolo un monastero cistercense femminile dedicato a santa Cecilia, citato in vari atti notarili, ricordato dalla vicina piazza. Nel 1237 la badessa cedette i diritti a Pietro de Gorena e le monache si trasferirono probabilmente ad Alba. L'attuale cappella fu edificata ai primi del '700 per volere del nobile savonese Giacomo Antonio Solimano, come testimonia un atto notarile del 1710, nel quale veniva eretta una cappellania all'interno dell'edificio. La cappella prese il titolo dei santi Michele e Cecilia. A metà del XIX secolo, estintasi la famiglia Solimano divenne proprietà dei Cerisola, poi della famiglia Becchi, mentre oggi è di proprietà dei Bagnasco. La cappella è ottagonale con un piccolo campanile sulla sinistra e una piccola abside poligonale. La cupola ricoperta con squame in ardesia è chiusa da un lucernario. Sulle pareti vi sono ancora resti estremamente deteriorati di affreschi. La struttura è simile a quella della cappella della Crocetta e delle cappelle lungo la strada per il Santuario. L'interno, circondato da una cornice a dentelli, negli anni Settanta del Novecento fu adattato dall'architetto Floriano Pizzo a galleria d'arte, dopo aver rimosso tombe e lapidi. Nell'abside vi è un piccolo altare in stucco con paliotto bombato. Di recente è stata totalmente restaurata.



Ago

1 Gio
2 Ven
3 Sab
4 Dom
5 Lun
6 Mar
7 Mer
8 Gio
9 Ven
10 Sab
11 Dom
12 Lun
13 Mar
14 Mer
15 Gio
16 Ven
17 Sab
18 Dom
19 Lun
20 Mar
21 Mer
22 Gio
23 Ven
24 Sab
25 Dom
26 Lun
27 Mar
28 Mer
29 Gio
30 Ven
31 Sab

Setembre

1	Duméniga Santi Egiddiu e Sistu.	
2	Lünezdì Santi Albèrtu e Elpidiu Abóu.	
3	Matezdì San Grigò Magñu Pappa.	Patrùn d'i dotti; riformatù d'u Cantu Eclesiàsticu, da le ditu Greguriàn.
4	Mèrcurdì Santa Rozalia.	
5	Zöggia Beäta Texa de Calcutta.	
6	Venardì San Zacaria.	Maju de Santa Elizabetta; puè de San Giuan Batista.
7	Sabbu Santi Paragoriu e Guiddu.	
8	Duméniga Nasciùn d'a Madonna.	A-u Santuāju, bāxu d'i pé d'a Muè de Mizericordia. Festa a Nostra Scignua d'u Munte. Aniversāju de l'armistissiu d'u 1943.
9	Lünezdì San Sèrgiu.	
10	Matezdì San Nicolla da Tulentìn.	
11	Mèrcurdì Santi Protu e Giacintu.	
12	Zöggia U Numme de Maia.	Fèsta insc' à Rocca de Leze.
13	Venardì San Giuan Crizóstumu.	Ùn d'i Puè d'a Gexa Greca; Arcivescu de Custantinópuli, faiauzu pe l'eluquensa.
14	Sabbu Ezaltasiùn d'a Santa Cruxe.	Pruvèrbii: Pe Santa Cruxe pan e nuxe.
15	Duméniga A Duuä.	
16	Lünezdì Santi Curneliu e Cipriàn.	

*S'â çighèa a canta de setembre,
nu catä gran pe vende.*

17	Matezdì San Rubèrtu Belarmin.	Autù d'u "Catechizmu Rumàn" e strenuu sustegnità d'a Cuntrurifurma.
18	Mèrcurdì San Giùxèppe da Cupertìn.	
19	Zöggia Santi Genäru e Mariàn.	U se liquefa inte l'anpulla u sangue de San Genäru, patrùn de Nàpuli.
20	Venardì Santa Cändida.	
21	Sabbu San Matè Apóstulu.	
22	Duméniga San Maurissiu.	Patrùn de Inperia.
23	Lünezdì San Piu da Priaèrxinn-a.	Fundatù de l'uspiä "Cà Sulievu d'a Suferensa". Equinossiu d'Autünnu. U cuminsa l'Autünnu.
24	Matezdì A Madonna d'a Merçé.	
25	Mèrcurdì San Cleofa.	
26	Zöggia Santi Cozma e Damian.	
27	Venardì San Viçensu de Paoli.	Fundatù d'i Lazaristi e d'e Figge d'a Caitè.
28	Sabbu San Vençesläu.	
29	Duméniga Santi Arcangei: Miché, Gavrié e Rafé.	
30	Lünezdì San Giömu.	Paddre d'a Gexa, autù d'a "Vulgäta", traduciùn d'a Bibbia in Latin.

CALAMARI ALLA NONNA ADELE

Ingredienti: 2 chili di calamari, un chilo di pomodori freschi o pelati, 2 decilitri e mezzo di olio d'oliva, un ciuffo di prezzemolo, 3 spicchi d'aglio, sale e pepe.
Pulire, lavare e tagliare a pezzetti i calamari. In un tegame, preferibilmente di coccio, soffriggere con l'olio l'aglio schiacciato. Quando l'aglio biondeggia aggiungere i calamari e i pomodori spezzati, il sale, il pepe, il peperoncino rosso ed il prezzemolo tritato. Coprire il tegame e chiudere ermeticamente con un cordone di pasta preparato con acqua e farina e fatto cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco bassissimo. A cottura ultimata, unire l'altro prezzemolo tritato e, prima di servire, far riposare per 15 minuti.

Ott

1 Mar
2 Mer
3 Gio
4 Ven
5 Sab
6 Dom
7 Lun
8 Mar
9 Mer
10 Gio
11 Ven
12 Sab
13 Dom
14 Lun
15 Mar
16 Mer
17 Gio
18 Ven
19 Sab
20 Dom
21 Lun
22 Mar
23 Mer
24 Gio
25 Ven
26 Sab
27 Dom
28 Lun
29 Mar
30 Mer
31 Gio



SAN NAZARIO E CELSO

Come arrivarci

Si trova su un colle che domina Lavagnola. Si può raggiungere percorrendo via san Dalmazio fino al bivio con la strada per Marmorassi e imboccando a destra via san Nazario. La chiesa è visibile dopo poco a destra, tra una caratteristica macchia di cipressi.

Un po' di storia

È ricordata per la prima volta nell'XI secolo. Il 28 dicembre 1179 è citata nel cartulario Cumano e Di Donato. Nel 1666 la chiesa fu ricostruita su una cappella preesistente in rovina. Giuseppe Polleri comprò una villa che circondava per tre lati la cappella. Fece rifabbricare l'edificio e ne cambiò l'orientamento collocando l'ingresso a levante. Fu costruita la sacrestia e tra il 1875 e il 1919 furono affrescate le pareti interne. La facciata è a capanna con una porta di accesso e due finestrelle laterali. In alto una lunetta sotto la quale era collocato un affresco oggi scomparso. L'interno a navata unica, è rettangolare con volta a botte. Sui muri sono visibili tracce dei rifacimenti e sul lato sud vi è una porta in mattoni chiusa nel XVII secolo.



Set

1 Dom
2 Lun
3 Mar
4 Mer
5 Gio
6 Ven
7 Sab
8 Dom
9 Lun
10 Mar
11 Mer
12 Gio
13 Ven
14 Sab
15 Dom
16 Lun
17 Mar
18 Mer
19 Gio
20 Ven
21 Sab
22 Dom
23 Lun
24 Mar
25 Mer
26 Gio
27 Ven
28 Sab
29 Dom
30 Lun

Ottobre

1 Matezdi	Carmelitann-a de Lisieux; prutettrice d'i Rundinìn de Luettu de Sann-a.
2 Mèrcurdì	Santi Angei Custodi.
3 Zöggia	San Gerärdù.
4 Venardì	Patrùn d'Italia. San Françescu d'Ascixi.
5 Sabbu	San Plaçidu.
6 Duméniga	San Brün.
7 Lünezdi	Madonna d'u Ruzāju.
8 Matezdi	Santa Pelaggia.
9 Mèrcurdì	San Giuan Leunärdi.
10 Zöggia	San Daniele.
11 Venardì	Beätu Giuan XXIII Pappa.
12 Sabbu	A Campanassa a sönna pe regurdä a scüvèrta d'u Növu Mundu, feta da Culumbu int'u 1492. San Serafin.
13 Duméniga	Patrùn de Sanremmu. San Rómulu.
14 Lünezdi	San Calistu I Pappa.
15 Matezdi	Dita: Texa a grande. Santa Texa d'Àvila.
16 Mèrcurdì	Santa Edvige.

*A ottobre u se dumanda:
funzu, castagña e gianda.*

Nov

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio
29 Ven
30 Sab

17 Zöggia	In Arbisöa d'ätu: Fèsta d'a Madonna d'a Päxe. Sant'Ignassiu de Antiochia.
18 Venardì	Patrùn d'i meghi e d'i pitù. San Lüca Evangelista.
19 Sabbu	San Paulu d'a Cruce.
20 Duméniga	Santa Adelinn-a.
21 Lünezdi	Sante Ùrsula e Celinn-a.
22 Matezdi	San Dunóu de Fiézule.
23 Mèrcurdì	San Giuan da Capestràn.
24 Zöggia	Sant'Antognu Maia Claret.
25 Venardì	Prutettù d'i scarpè e d'i çavatìn. San Crispìn de Soissons.
26 Sabbu	Beätu Damiàn Fulcheri da Finä-Burgu.
27 Duméniga	Sant'Evaristu.
28 Lünezdi	Prüverbiu: San Scimùn vardème da-u lanpu e da-u trun. Santa Nastäxa. Santi Scimùn e Giüdda Apóstuli.
29 Matezdi	Beäta Chiara Luce Badano e Sant'Unuróu de Verçelli.
30 Mèrcurdì	San Germàn.
31 Zöggia	Santi Quintìn e Vulfangu.

RISO E CASTAGNE ALLA LIGURE
 Ingredienti: 300 grammi di castagne secche, 500 grammi di riso, 2 cucchiái di olio, cipolla, prezzemolo.
 Ammollare le castagne in acqua tiepida per 20 minuti, sgocciolarle e pulirle bene. Metterle in pentola con due litri d'acqua, sale, olio e cuocere per due ore. Unire il riso e, quando è quasi cotto, aggiungere il soffritto preparato a parte, tritato finemente (cipolla e prezzemolo); finire di cuocere il tutto e servire subito. È possibile sostituire metà dell'acqua con il latte e l'olio con il burro.



SAN GIACOMO DI MONTEMORO

Come arrivarci

Percorrendo la statale che da Lavagnola conduce al colle di Cadibona, si attraversa la frazione di Maschio e poco oltre la località di Montemoro. Qui, si devia a sinistra dove, con un breve tratto di strada, dopo aver attraversato il torrente Lavanestro, si giunge davanti a San Giacomo.

Un po' di storia

La chiesa è intitolata ai santi Giacomo e Salvatore, il primo documento che la ricorda risale al settembre 1213, ma certamente esisteva già da molto tempo. In quegli anni, accanto alla chiesa, era presente un monastero cistercense femminile. È citata, nel 1530, nel manoscritto Zucarello, che elenca le chiese e le cappelle savonesi. La chiesa fu completamente rifatta nel 1702 e divenne parrocchia a partire dal 15 luglio 1947. L'interno è una semplice aula con volta a botte.



Ott

1 Mar
2 Mer
3 Gio
4 Ven
5 Sab
6 Dom
7 Lun
8 Mar
9 Mer
10 Gio
11 Ven
12 Sab
13 Dom
14 Lun
15 Mar
16 Mer
17 Gio
18 Ven
19 Sab
20 Dom
21 Lun
22 Mar
23 Mer
24 Gio
25 Ven
26 Sab
27 Dom
28 Lun
29 Mar
30 Mer
31 Gio

Novembre

1 Venardì	I Santi.
2 Sabbu	I Morti. Cumemurasiùn d'i Defunti.
3 Duméniga	Santi Sirvia e Ubèrtu.
4 Lünezdi	Cardinäle e Arçivescu de Milàn da-u 1564 a-u 1584.
5 Matezdi	Beātu Guiddu Maia Cunforti.
6 Mèrcurdì	San Leunardu.
7 Zöggia	Sant'Ernestu.
8 Venardì	San Gufredu.
9 Sabbu	Dedicasiùn d'a Baxilica Lateraneize.
10 Duméniga	San Urèste.
11 Lünezdi	Festa a Berzezzi. Pruvèrbiu: A stè de San Martin a düa trèi gurni ciù ün petin.
12 Matezdi	Santi Giozafat e Renātu.
13 Mèrcurdì	Santi Diegu e Omubùn.
14 Zöggia	San Steva da Cünèu.
15 Venardì	Vescu de Ratzbunn-a, filòzofu e teòlogu, mestru de San Tumäxu d'Aquin.
16 Sabbu	San Giüxeppe Muscäti.

*S'â nuvenbre nu t'hè ancùn aróu,
tüttu l'annu u sajà tribulóu.*

17 Duméniga	Santa Elizabetta d'Ungheria. Patrunn-a d'i Tersäi Franceschén.
18 Lünezdi	San Frediàn.
19 Matezdi	Santi Faustu e Matirde.
20 Mèrcurdì	Sant'Utäviu.
21 Zöggia	Prezentasiùn d'a Madonna.
22 Venardì	Patrunn-a d'a müxica. Santa Cecilia.
23 Sabbu	San Clemente. Pruvèrbiu: Pe San Clemente l'invern u mette 'n dente.
24 Duméniga	Santa Flora.
25 Lünezdi	Dita: Catènn-a d'a róa. Santa Catènn-a d'Alesciandria. Prutettriçe d'e figiõe.
26 Matezdi	San Curädu.
27 Mèrcurdì	San Virgiliu.
28 Zöggia	Santa Cateininn-a Labouré.
29 Venardì	San Sürlin (Satürnin).
30 Sabbu	San Dria Apóstulu.

CONIGLIO AL GUSTO DI LIMONE

Ingredienti: 1.300 grammi di coniglio, 2 limoni, un bicchiere di vino bianco secco, un rametto di salvia, mezzo decilitro di olio d'oliva, sale. Lasciare marinare per qualche ora i pezzi di coniglio in una soluzione di acqua e aceto. Sciacquare, sgocciolare e asciugare. In un tegame far rosolare la carne con l'olio le foglioline di salvia, salare, pepare e bagnare con il succo di due limoni e far completare la cottura a fuoco minimo e a recipiente coperto.

Dic

1 Dom
2 Lun
3 Mar
4 Mer
5 Gio
6 Ven
7 Sab
8 Dom
9 Lun
10 Mar
11 Mer
12 Gio
13 Ven
14 Sab
15 Dom
16 Lun
17 Mar
18 Mer
19 Gio
20 Ven
21 Sab
22 Dom
23 Lun
24 Mar
25 Mer
26 Gio
27 Ven
28 Sab
29 Dom
30 Lun
31 Mar



NOME DI MARIA (CHIESA DEI LEONI)

Come arrivarci

Si trova nella zona denominata Rocca di Legino, in cima a via Chiavella, nel quartiere di piazzale Moroni, un tempo segnava il confine tra la parrocchia del Duomo e quella di Sant' Ambrogio di Legino.

Un po' di storia

Il suo titolo (nome di Maria), ricorda l'episodio avvenuto il 12 settembre 1683, sul colle del Kalhenberg nei pressi di Vienna quando le truppe polacche accorse in aiuto dei viennesi, liberarono la città e l'intera Europa dalla minaccia turca, affidandosi a Maria. Papa Innocenzo XI decretò che da allora, in quella data, si festeggiasse il nome di Maria. Anche Savona volle ricordare l'episodio e pochi anni dopo, dove esisteva un vecchio fortilizio fu costruita una piccola cappella, dotata di una campana, chiamata della Vittoria. Questo edificio era più piccolo dell'attuale ed aveva la facciata lungo via Chiavella, perpendicolare all'attuale. Alcuni muri della primitiva costruzione si possono osservare ancora oggi. Nel 1930, la cappella seicentesca fu completamente rifatta, l'orientamento, ruotato di novanta gradi, la portò ad avere la facciata con il protiro ed i due leoni che ancora oggi conserva. All'interno opere di Luciano Occeili, Delia Zucchi ed altri artisti savonesi.



Nov

1 Ven
2 Sab
3 Dom
4 Lun
5 Mar
6 Mer
7 Gio
8 Ven
9 Sab
10 Dom
11 Lun
12 Mar
13 Mer
14 Gio
15 Ven
16 Sab
17 Dom
18 Lun
19 Mar
20 Mer
21 Gio
22 Ven
23 Sab
24 Dom
25 Lun
26 Mar
27 Mer
28 Gio
29 Ven
30 Sab

Dixembre

1 Duméniga Santi Eligiu e Fiurensa.	I Duméniga d'Aventu.
2 Lünezdì Santa Bibiann-a.	
3 Mèzcurdì San Françesçu Saveriu.	Patrùn d'e Misciuin.
4 Mèzcurdì Santa Bärbara.	Patrunn-a d'i punpé e d'i minatui.
5 Zöggia San Geräldu.	
6 Venardì San Niculò da Bärì.	
7 Sabbu San Bröxu Vescu.	Patrùn de Milàn.
8 Duméniga Madonna Imaculä.	II Duméniga d'Aventu. Fèsta a Finä d'a Main-a
9 Lünezdì San Siro e Beätu Juan Diegu.	
10 Mèzcurdì Madonna de Luettu.	Prutetrix d'i aviatui.
11 Mèzcurdì San Dàmazu I Pappa.	
12 Zöggia Santa Giuann-a Fremiot de Chantal.	Madonna de Guadalupe.
13 Venardì Santa Lùçia. Patrunn-a d'a vista.	Inaugurasiùn d'a 39ª Mostra d'i Prezèppi e presentasiùn d'u Lünäju. Fèsta d'i pastui e d'u turùn.
14 Sabbu San Giuan d'a Cruce.	
15 Duméniga San Valeriàn.	III Duméniga d'Aventu.
16 Lünezdì Santa Adelaide.	

*Dixembre inbacücou,
gran següou.*

Gen

1 Mer
2 Gio
3 Ven
4 Sab
5 Dom
6 Lun
7 Mar
8 Mer
9 Gio
10 Ven
11 Sab
12 Dom
13 Lun
14 Mar
15 Mer
16 Gio
17 Ven
18 Sab
19 Dom
20 Lun
21 Mar
22 Mer
23 Gio
24 Ven
25 Sab
26 Dom
27 Lun
28 Mar
29 Mer
30 Gio
31 Ven

17 Mèzcurdì San Giuan de Matha.	
18 Mèzcurdì San Grasiàn.	
19 Zöggia San Nastäxu I Pappa	
20 Venardì San Liberäle de Rumma.	
21 Sabbu Santi Pé Caniziu e Temistucle.	U cuminsa l'invernu. Sulstissiu d'Invernu.
22 Duméniga Santa Françesca Cabrini.	IV Duméniga d'Aventu. A Campanassa a sönnna in ocaxùn d'u Cunfögu.
23 Lünezdì San Giuan da Kety.	
24 Mèzcurdì Santa Irma e Dele.	
25 Mèzcurdì Natäle d'u Segnù.	Pruvèrbiu: Denà u vegne 'na votta a l'annu; chi u nu ne prufitta, ou fa a sö dannu.
26 Zöggia Santu Steva.	U Primmu d'i Màrtiri Cristièn.
27 Venardì Santi Fabiula e Giuan Apóstulu.	
28 Sabbu Santa Säcra Famiggia.	
29 Duméniga San Dàvide Rè.	
30 Lünezdì San Felice I Pappa.	
31 Mèzcurdì San Scilvēstru I Pappa.	A mezanötte insc' à Ture d'u Brandä a sönnna a Campanassa, pe salüä l'Annu Vegiu e fä fèsta a quellu Növu.

FOCACCETTE DI POLENTA LIGURI

Ingredienti: 300 gr. di farina bianca, 200 gr. di polenta, 2 patate bollite, 20 gr. di lievito di birra, mezzo bicchiere di olio d'oliva, sale, olio per friggere. Preparare un impasto con la farina, mezzo bicchiere d'olio ed il lievito; unire la polenta, il sale e le patate lessate e passate al setaccio, far riposare due ore. Con le mani unte di olio formare le focaccine (non molto grosse) e friggerle in olio abbondante ben caldo.



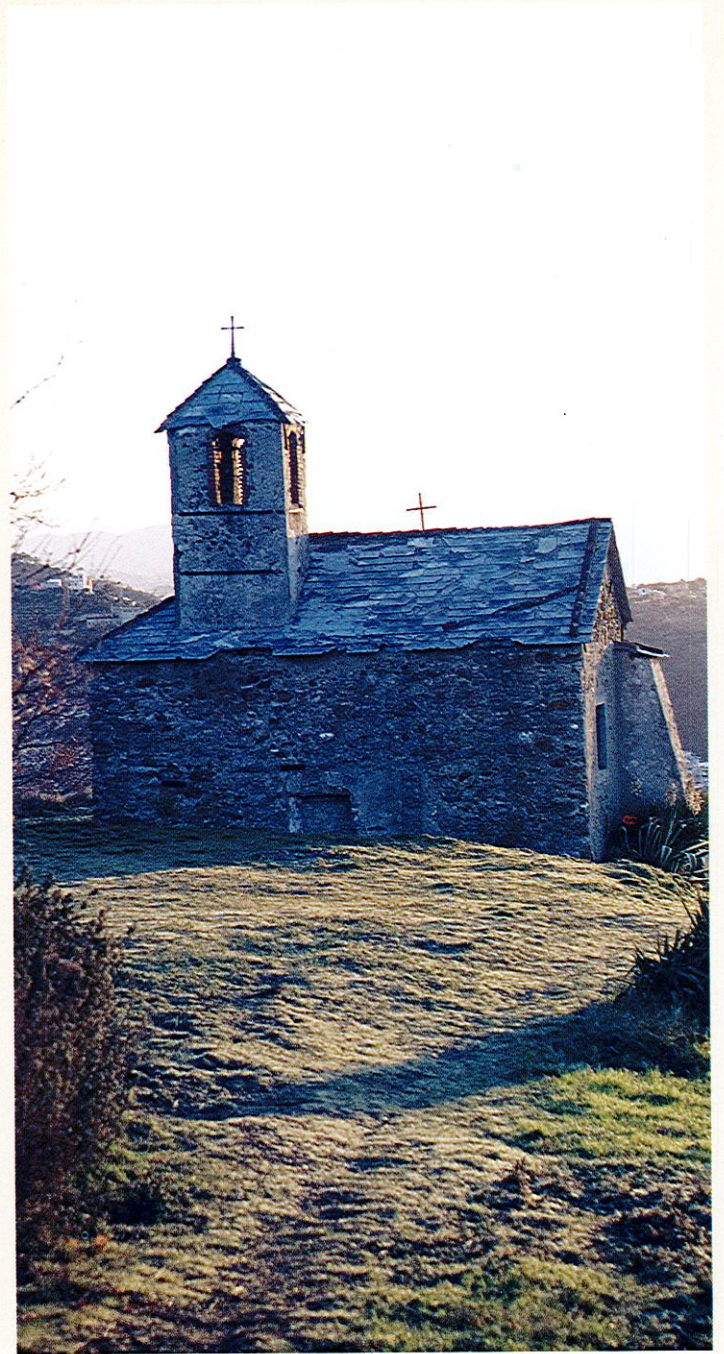
San Pietro in Carpignano, particolare del campanile.



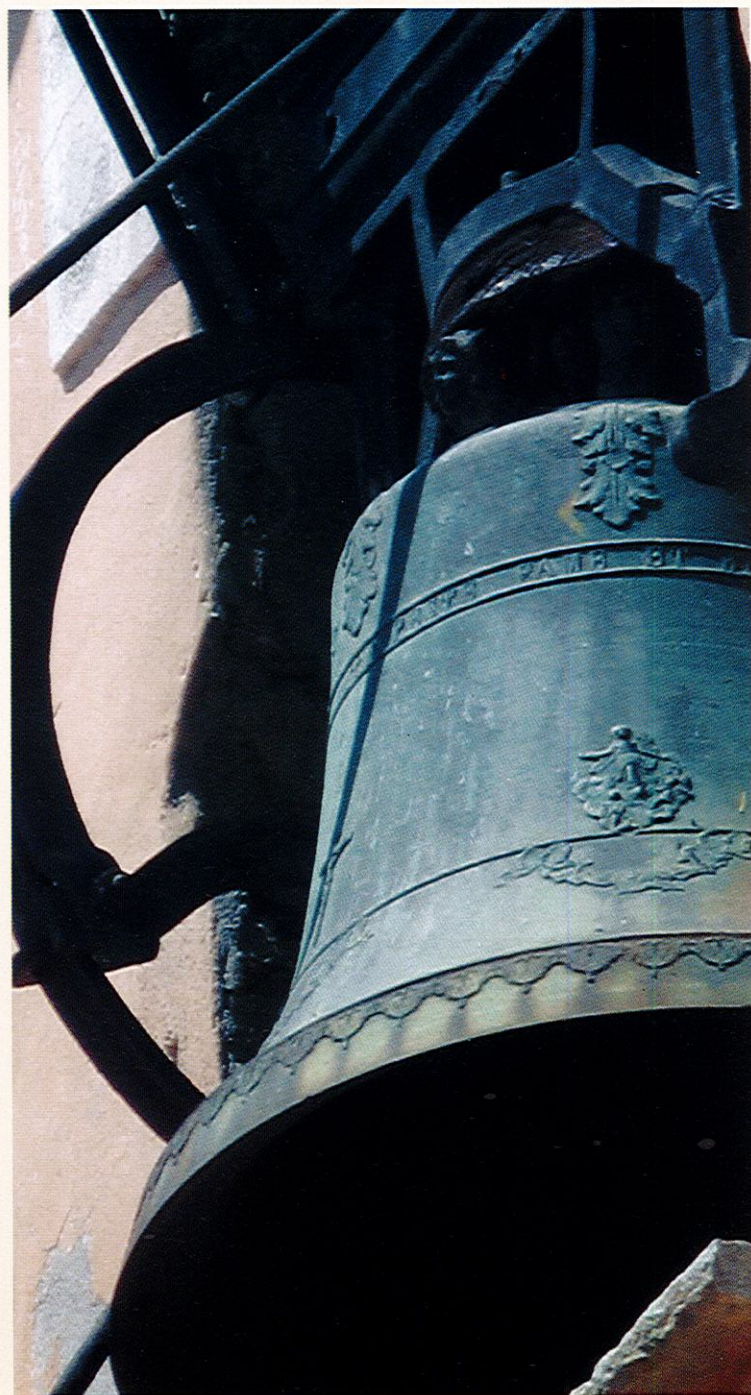
Cüa Puexia

Se ti me vö sentì, te pärlu 'n po' de mi:
 d'anni n'ho ùn müggiu e d'e cose
 n'ho vistu asè e s'ancùn vivió
 me sa ch'ancùn de bèlle ne vedió!
 Scì, perchè stu chì l'è ùn mundu
 mattu, grammu, ch'u va de buenn-a
 çerchemmu a päxe, ma und'a l'è?
 E d'u què e d'ättru ancùn u mè magùn...
 Ma 'nsc'ou fä d'a sefa u figgiu mè u l'è chì,
 ùn mumentu bèllu, 'na cingiann-a d'amù
 véddilu, ascì s'u mugughna, u spuncia
 i tapeti sut'a-u lettu, de scentäli u dixè
 e de çende a lüxe quandu me inandiu a-u sciü:
 "Dimme 'n po', mamà, ti l'è scurdóu
 che zà n'óta de nazu t'hè picóu?"
 U se raggia, u me zbraggia, ma mi ou
 cunuščiu, nu me meščia manc'ùn cavellu...
 Po', a sò vuxe a cangia tun, a se fa duçe,
 duçe cumme 'na ciapeletta, e i sò öggi
 rian cu'a bucca, mi ascì e tütta u finišce lì.
 Quand'u l'è chì, u mundu nu me pä
 ciü tantu grammu e stortu, ma ùn mundu
 mamà-figgiu unde gh'è amù e armunià.

Maria Bet-Massucco



Madonna degli Angeli.



San Bartolomeo del Bosco, la campana.



A cammua

Inte 'na stansietta
 de muntağna,
 int'u silensiu suspióu,
 ho pasóu de nötti gianche
 avendu pe cunpağna
 'na cammua afamä
 che u legñu perlinóu
 a s'ea missa a ruzigiä.

Se çendeiva a lüxe
 a stäva sitta,
 se a zmurtävu
 a turnäva a ruzigiä.

A döviäva e ganascette
 cumme ùn vèu trapanìn,
 a travagiäva tütta a nöttè
 finn-a a-a lüxe d'a matìn.

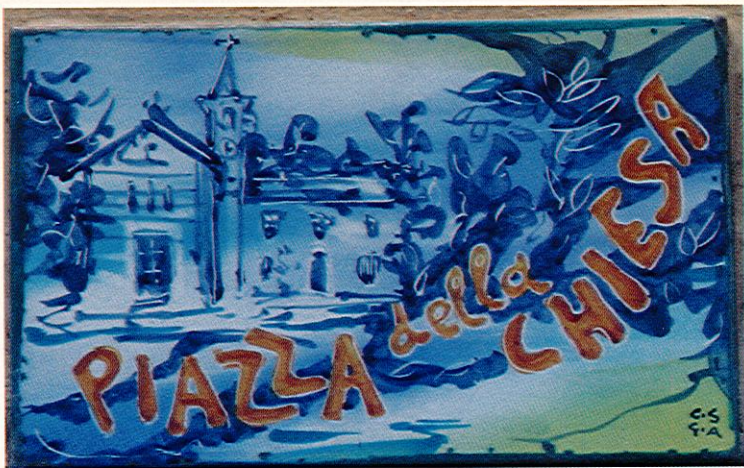
Anche mì, u se fa pe di,
 ùn po' pe votta sun camuä:
 gh'ho 'na camuetta
 ch'a me ruziggia,
 giurnu pe giurnu
 ùn stisìn de ciü,
 e mi sun tantu stanca
 che me laščiu ruzigiä.

Dixan che ùn curpu
 u nu abatte 'n èrbu,
 ma 'na cammua
 s'a tacca a ruzigiä,
 cun u sò trapanìn
 a rive finn-a a-a fin.

Maddalena Rossi



San Nazario e Celso, la facciata.



San Bartolomeo del Bosco, targa ceramica sulla facciata.



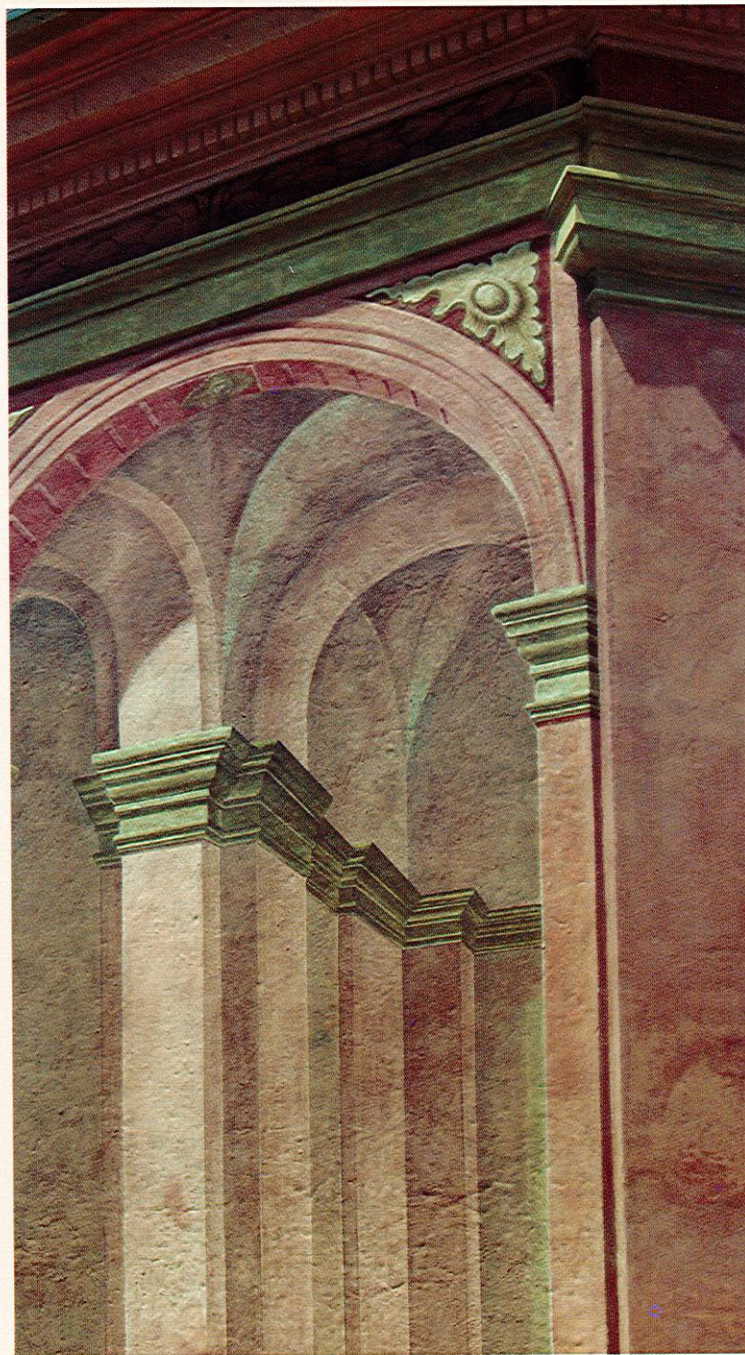
Cappella della Crocetta, esterno.



*A çighèa e a frumigua
(’Na vegia cuntulla, rivedüa e agiurnä)*

Surva ’n rammu de gazia
tra a fresciua d’u fugiamme
caesou da l’arbaxia
a cantäva a sö cansün
’na çighèa regagia.
’Na frumigua ch’a pasäva
sutta l’èrbu cun in spalla
’na freguggia e ’na semensa,
da lügä int’a dispensa,
pe l’invèrnu da afruntä,
a sentì quella cansün,
a s’è sübitu fermä
e a l’ha ditu: “Canta, canta:
sulu cantu, ninte louä,
t’acurziè che gran finä!”
A çighèa a s’è spurziua,
pe rispunde: “Loua, loua
e nu stä a fä a sacente:
cu’a tö fadiga
ti sajè sulu ’na frumiga
che int’a tann-a tütta a-u scüu
tra e semense e tra e fregugge
a stajä a gratäse e cugge.
Mi andiò in televixün,
a cantä a mè cansün,
stajó ’n mezu a tanta gente,
cunuscìó ’n ommu inpurtante;
se sajó cundiscendente,
se sajó lärge de mäniga,
se de scrüpuli nu avió,
anche in Parlamentu andiò.

Ezio Castelli



Cappella della Crocetta, particolare dell'esterno.



San Giacomo, il portale.



Giaculatoje

’Nsc’ou senté ch’u port’a-u boscu
gh’è ’na bèlla cappelletta,
gh’è a Madonna cu’u Banbìn
’na Madonna ancün figetta.

«Ve saliü, Maduninn-a,
ve saliü cun tüttu u cö.
Saliü ascì u Banbìn
anche a numme de ’n figiö».

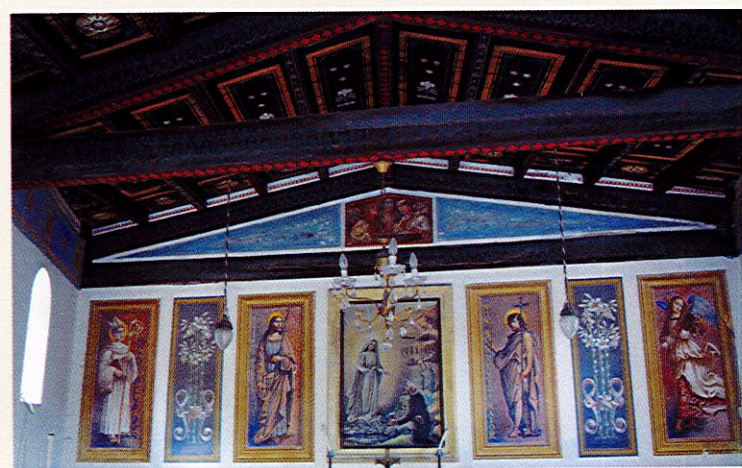
Quande andävu a çercä i funzi,
séi què a l’ea l’invucasiün?
«O Segnù stème davanti,
fè’ che i funzi seggian tanti!»

Üna votta ea riturnóu
cun duì sulu: ea muccu, muccu.
Mè mamà a m’ha cunsulóu:
«Vegnan ben pe fäse u tuccu!».

Gio Batta Sirombra



Cappella della Crocetta, affresco sulla cupola.



Cappella dei Tre Santi