

Particolare torre di Legnino
Torre a Legnino con casa colonica
Torre "La Pancaida" lungo Corso Ricci
Torre Pertusio
Torre "La Pancaida", particolare
Basamento in pietra di Torre medievale sul retro del Palazzo dell' Anziana

Torre del Brandale - "Campanassa"

Torre Guarnero

Torre dei Corsi

Torri accanto al Brandale

Casa Torre in via Orefici

Torre Ghibelina

Torre Alberto

Torri di piazza Salmieri

Torre della Quarda - "Torrella"

Torre Sansoni

Casa - Torre di piazza Vacciofi

Casa - Torre Salmieri



"A Campanassa"



*A Sann-a
da scrivi:
e Turi
de Sann-a*

**Lü
nä
ju
2014**



Affresco all'interno del Palazzo Comunale, un tempo ufficio del vice Podestà, oggi sala matrimoni. Fu realizzato da Raffaele Collina dopo l'apertura del palazzo nel 1934 e raffigura una veduta ideale di Savona nel medioevo con le numerose torri che allora componevano il panorama cittadino e che furono mozzate dai genovesi, assieme all'interramento del porto.

Cari Amici de "A Campanassa"

Ripensiamo pure alle torri mozzate, al porto interrato da Genova, riflettiamo, però, sull'aggressione alla Città, al territorio, alla natura, alle piante, che viene fatta, oggi, da noi savonesi.

«I capi di un paese difficilmente riconoscono i favori che ricevono dalla loro gente e, quand'anche li riconoscano, ne apprezzano soltanto i risvolti materiali. Difficilmente riescono a vederne lo spirito nascosto sotto le azioni necessarie. Noi abbiamo fatto del mondo un oggetto d'uso: per questo disprezziamo l'acqua, la terra, l'aria. Consideriamo queste cose servitori di poco conto e giudichiamo la terra un semplice strumento. Con questo disprezzo inganniamo noi stessi: rendiamo piccolo ciò che abbiamo ricevuto grande; e così ciò che ci è stato dato per saziare il nostro animo, riesce soltanto a riempire il nostro ventre. Invece coloro che, attraverso l'uso quotidiano, non hanno giudicato l'acqua, la terra e l'aria realtà insignificanti ed effimere, sono capaci, grazie alla loro capacità sempre nuova di vedere le cose, di accogliere dentro di loro l'universo come un ospite d'onore, e di elevare, in mezzo all'universo, a mani giunte questa preghiera: "Adoriamo il Dio che è nel fuoco, nell'acqua, in tutto l'universo e nelle piante". Non è possibile dire che Dio è presente nell'universo e poi far finta di niente. Quando potremo anche noi affermare che egli vive nelle piante?» (Tagore)

Buon 2014, amici cari, e che Dio ci assista!

Il Presidente
Carlo Cerva

Lünäju 2014 de "A Campanassa"

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

Coordinamento editoriale: **Redazione.**

Grafica: **Francesca Botta.**

Selezione delle ricette: **Maria Giovanna Parodi.**

Scelta delle foto: **Redazione.**

Testi: **Giovanni Gallotti.**

Foto: **Alberto Canepari.**

Calendario, proverbi, poesie, note in vernacolo sabazio: **Nadia Belfiore, Maria Bet-Massucco,**

Simonetta Bottinelli, Ezio Castelli, Rosa Fonti, Giuliano Meirana, Giorgio Mira, Maddalena

Rossi, Gio Batta Sirombra, Giusi Tissone, Ezio, Enrico e Paolo Viglione.

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

In copertina: **Sann-a da scruvi: e Turi de Sann-a.**

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

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

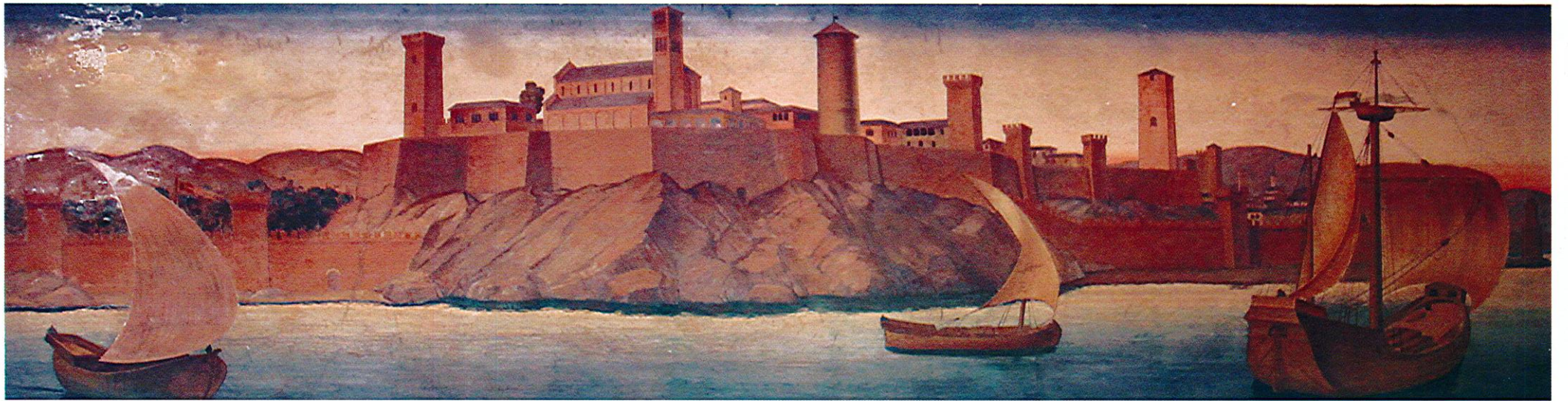
Supplemento "A Campanassa" NOTIZIARIO TRIMESTRALE DI STORIA, ARTE, CULTURA,

ECONOMIA E VITA SOCIALE - Direzione e Amministrazione: SAVONA - Piazza del Brandale, 2.

ANNO XL - NUMERO 3/2013 - 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.



Affresco di Raffaele Collina all'interno del Palazzo Comunale con una veduta ideale dell'area del Priamar, prima delle distruzioni genovesi e della costruzione della fortezza.

Pegue

A maina e i sö recammi,
freidu e remuìn de sabbia,
u mà cu'e "pegue" a sciammi
e u ventu ch'u stralabbia.

Giuliano Meirana

Frevä

Feste de carlevä
e gente in cunpagnia...
Pe saluä frevä
l'amandua a l'è sciüa.

A primaveja a meščia
e vene d'a natüa
che prestu a sajà adeščia
anche s'a l'è ancun nüa.

Giuliano Meirana

Chi sun

Sun lìgure, sun figgiu d'a rivea
frütu de naveganti e de mainè
de ommi fèi ch'han zventulou a bandea
'nsce tütte e spunde duvve i sun rivè.

De gente driüa, che 'n bunn-a mainea
ste tère ägre han dumesteghè.
Cun fadiga, quande l'ommu u nu gh'ea,
anche e sö donne se sun destrighè.

Ancö me trövu a vive sta ricchezza
scibén ch'agge ben pocu cuntribüu,
insce sta costa ch'a l'è 'na belessa.

E nu ve scundu che su' intimidüu
e sentu p'â mè vitta a següessa
de 'n ouxelìn ch'u traballa 'nt'u nü.

G.B. Sirombra

E mè parolle

Cumme i segni
d'e sanpette d'i ôchìn
insce l'ènn-a,
che a primma undetta
a scassa;
cumme guççe de ruzä,
che quande u se ärsa u sù
se ne van,
cuscì e mè parolle:
parolle che sgòan
cumme e fögge
a-u ventu d'autünnu.

E se quarchediin
u e cügisse?

Maddalena Rossi

Amiga Lünn-a

Unbre, silensi e sciüu
lazü 'nsce l'urizunte.
Poi, quandu ti sciorti,
l'ünn-a lüxente, baxä da-u mä,
l'ègua a se fa ün recammu
e xoan da ti i mè penscei.
Te veddu cuscì sula e magunä,
cunpagna a-a seja d'e mè üe sciüe.
L'è forte u tö reciammu
vixin a-u remeščiu d'u mä.
Rénbite a-u mè cö,
cüntime e tö penn-e,
a tö stoja mäi finia.
Quante cose ti aviesci da cuntä
ti che ti e senpre existia,
ma nu ti pö parlä.

Giusi Tissone

Penelè d'autünnu

Spöggi sun i èrbi
d'i bèlli culuri
che aveivan dipintu
d'a stè insc'ou finì.

I rammi sun nüi
Sensa fögge né sciüe,
gh'è sulu restou
atacöu quarche nü.

A neggia a ne scunde
I bricchi distanti,
da-a brinn-a bruxä
a l'è l'erba zeä.

Ma e ürtime röze,
int'u freidu de föa,
me scädan u cö
e me fan ben sperä.

Rosa Fonti



TORRE DEL BRANDALE "CAMPANASSA"



Uno dei simboli, insieme con la Torre della Quarda - Torretta, della città di Savona, la Torre del Brandale è citata per la prima volta in un documento del maggio 1178, come Turris perforata, ma sicuramente esisteva già da secoli. All'inizio del 1300 iniziò il suo lento e progressivo passaggio al Comune terminato circa mezzo secolo dopo. Nel 1552 fu stabilito e subito dopo eseguito, l'abbassamento a circa la metà (da 50 a 25 metri) della Torre, per non disturbare le difese della fortezza del Priamar costruita un decennio prima. La torre fu parzialmente rialzata (circa 5 metri), nel 1583. Tra l'estate del 1931 e l'aprile 1933, la Torre del Brandale fu riportata alla sua primitiva altezza, su iniziativa dell'Associazione "A Campanassa", che vi ha sede dal 1924, anno della sua fondazione. In cima alla torre è documentata, fin dal 1349, la presenza della grande campana il cui suono era, ed è regolato da norme assai severe. La Campana oggi sulla Torre è quella fusa nel 1931 ed ha un peso di circa 15 quintali.



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

1	Mèrcurdì	Capudannu.
2	Zöggia	San Baxiliu.
3	Venardì	U Numme d'u Segnù.
4	Sabbu	Beäta Àngea da Fulgñu.
5	Duméniga	San Duärdü.
6	Lünezdi	Rivan i Remaggi. Pasquetta o Befäna o Epifania.
7	Matezdi	San Lüçian.
8	Mèrcurdì	San Severin.
9	Zöggia	Santi Marçelin e Adriän.
10	Venardì	San Äldu.
11	Sabbu	Sant'Igìn Pappa.
12	Duméniga	Santa Cezira.
13	Lünezdi	Sant'Ilariu Vescu.
14	Matezdi	San Felice da Nola.
15	Mèrcurdì	San Mauru.
16	Zöggia	Santi Marçellu e Priscilla.

*Se ti vö ün bun agiä,
cianta l'aggiu de zenä.*

Lenä

17	Venardì	U Cuminsa u Carlevä. Sant'Antognu Abóu.
18	Sabbu	Santa Margàita d'Ungheria.
19	Duméniga	San Mariu.
20	Lünezdi	Pruvèrbü: Sant'Antognu ün freidu d'u demognu; san Bastiän ün freidu can. San Bastiän.
21	Matezdi	Santa Agneize.
22	Mèrcurdì	San Viçensu.
23	Zöggia	Santa Emerensiann-a.
24	Venardì	Patrùn d'i Scritui católici. San Françescu de Sales.
25	Sabbu	Cunversciün de San Paulu.
26	Duméniga	Santi Tittu e Timoteu.
27	Lünezdi	Santi Àngea Merici e Vitaliän.
28	Matezdi	U ciü grande d'i filózufi católici, ditu "Dutù Angélicu". San Tumäxu d'Aquün.
29	Mèrcurdì	Santi Valeriu e Custansu.
30	Zöggia	Santa Martinn-a.
31	Venardì	Fundatù de l'Ürdine d'i Saleziäni. San Giovanni Boscu.

MESS-CIUA

Ingredienti: 250 gr. di fagioli, 250 gr. di ceci, 250 gr. di grano duro, olio d'oliva, sale q.b.
Mettere a cuocere in recipienti diversi i fagioli, i ceci, il grano. Cuociono in tempi diversi. Quando avranno singolarmente quasi raggiunto la cottura, unirli con non molta acqua, sale e portare a definitiva cottura. Poco prima di servire, aggiungere un abbondante cucchiaio di olio d'oliva.

Feb

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



TORRE GUARNERO

Sulla piazza del Brandale, davanti al Palazzo dell'Anziana, la più a sinistra delle due alte e slanciate costruzioni, è la torre Guarnero. Più arretrata rispetto alla piazza del Brandale ed al porto prospettava un tempo sulla Chiappinata, l'asse principale della città medievale che dalla contrada dei Nattoni, l'odierna via Pia tra piazza della Maddalena e il Brandale, risaliva in curva verso la collina del Priamàr e l'antica Cattedrale. La torre, mozzata anch'essa nel 1552 come la vicina torre Corsi per non disturbare le difese della fortezza del Priamàr appena costruita, fu isolata dopo il bombardamento del 30 ottobre 1943 e le demolizioni del dopoguerra. Si presenta oggi per poco più di metà della sua altezza costruita in pietre squadrate come la vicina torre dei Corsi, la parte terminale è invece in laterizi. Sulle facciate alcune interessanti monofore mentre il tetto è una bassa e larga cuspide.



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

1 Sabbu	Santa Verdiann-a.
2 Duméniga	Presentasiùn d'u Segnù. Candejòa.
3 Lünezdì	Benediciùn d'a gña. San Biäxu.
4 Matezdì	Sant'Andrea Corsini e Santa Barbara.
5 Mèrcurdì	Pruvèrbju: A Sant'Agà e donne ciantan de fïä e se mettan a balä. Sant'Agà.
6 Zöggia	Santi Armandu e Durutea.
7 Venardì	San Teudôu.
8 Sabbu	San Giömu Emiliäni.
9 Duméniga	Santi Apulonia e Rinäldu.
10 Lünezdì	Sü de San Beneitu e fundatrice de l'Ürdine d'e Benedetinn-e. Santa Sculàstica.
11 Matezdì	Madonna de Lourdes.
12 Mèrcurdì	Santa Eulalia.
13 Zöggia	Santa Fosca.
14 Venardì	Fèsta d'i inamuè. Santi Cirillu, Metodiü e Valentin.
15 Sabbu	San Claudiu.
16 Duméniga	Santi Giuliann-a e Geremia.

*Se a frevü u trunn-a,
l'anä a sajà bunn-a.*

Frevü

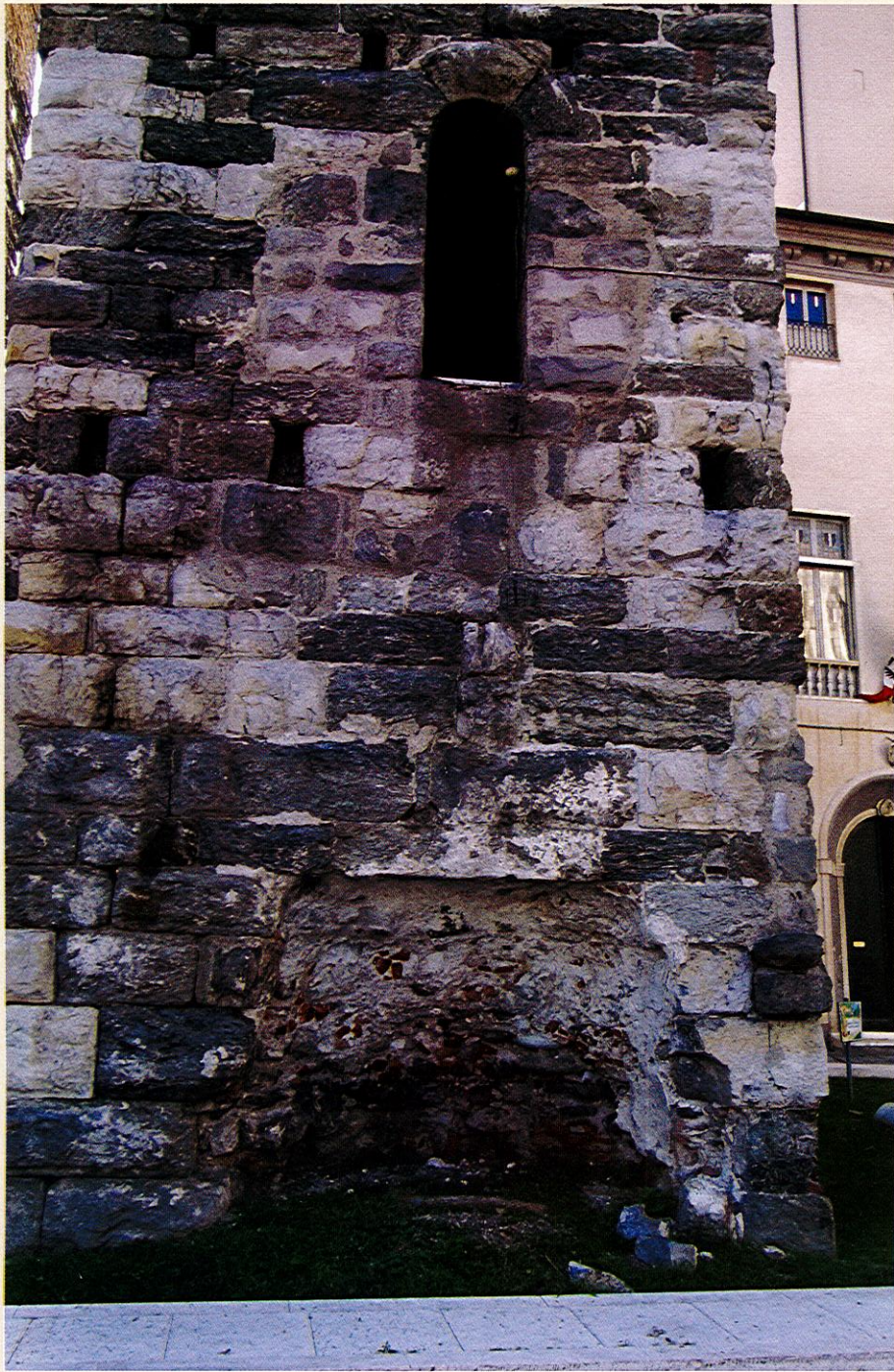
17 Lünezdì	I sette fundatü de l'Ürdine d'i Serviti. Santi Sèrvi d'a Madonna
18 Matezdì	Santi Gertrüde e Simeùn.
19 Mèrcurdì	San Curädu Cunfalunieri.
20 Zöggia	Sant'Eleuteriu.
21 Venardì	San Pé Damiäni.
22 Sabbu	Cättedra de San Pé.
23 Duméniga	San Pulicärpu.
24 Lünezdì	San Sèrgiu de Cezarea.
25 Matezdì	San Cezäju.
26 Mèrcurdì	Santi Iesciändru e Vitù.
27 Zöggia	San Gabriele de l'Adulurä.
28 Venardì	Santi Uzväldu e Rumän.

FRITTATA DI VERDURE CON FARINA DI CECI, SENZA UOVO

Ingredienti: una o due zucchine e una o due carote, se sono piccole, cipolla, farina di ceci, acqua, olio, sale, maggiorana oppure origano.
Tagliare le zucchine e le carote per la lunghezza, con il pelapatate ed una cipolla tritata fine fine, mettere in una padella con un po' d'olio e fare appassire lentamente, se piace, aggiungere uno spicchio d'aglio intero, preparare la pastella con due cucchiai colmi di farina di ceci, deve risultare abbastanza liquida, come se fosse uovo sbattuto. Quando la verdura è sufficientemente morbida, livellare bene ed aggiungere la pastella di ceci, alzare leggermente la fiamma, coprire per qualche minuto e lasciar cuocere fino a quando la pastella risulta solida, abbassare nuovamente la fiamma, girare e, se piace, prima che termini la cottura, spolverare con origano o maggiorana e poi... mangiare. E' buona anche calda, ma se è fredda è più buona
DOSI per una padella diametro 22. Una o due carote e altrettante zucchine, una cipolla media, due cucchiai colmi di farina di ceci, acqua, sale q.b., olio per la padella.

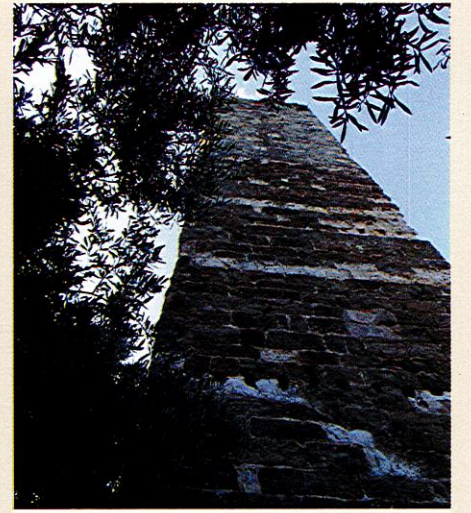
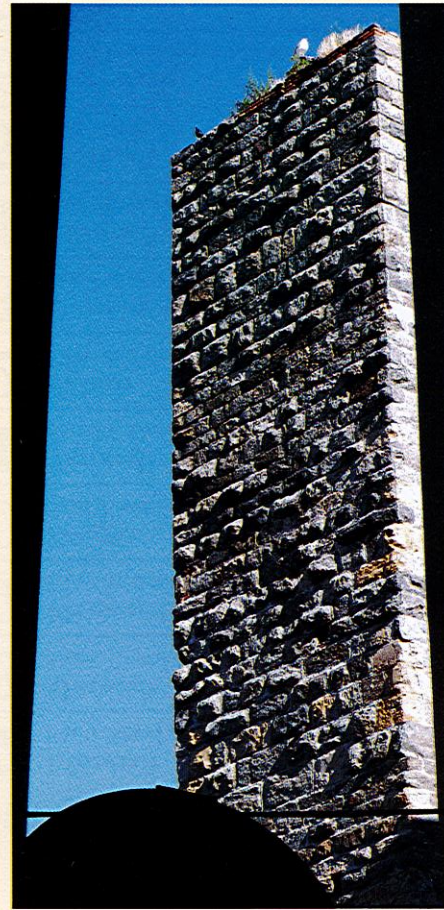
Mar

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



TORRE DEI CORSI

Davanti al Palazzo dell'Anzianità ed alla Torre del Brandale spiccano due alte torri. Quella posta più a destra, guardando il Brandale, è la torre detta dei Corsi, la cui costruzione si fa risalire al XII secolo. Come la vicina torre del Brandale fu abbassata dai genovesi nel 1552 per non disturbare le difese della fortezza del Priamar appena costruita. Inserita, fino alla seconda guerra mondiale, nel fitto tessuto urbano della città medievale, fu isolata dopo i danni del bombardamento del 30 ottobre 1943 e le distruzioni del dopoguerra. La parte terminale di circa un metro e mezzo era in laterizi sino alla fine degli anni '70. Al termine del proprio mandato, 1980, il sindaco Carlo Zanelli, la fece demolire perché pericolante, ne fece recuperare i mattoni, per procedere alla ricostruzione. Chi gli succedette non provvide, e la Torre è ancora oggi in attesa di sistemazione. Sulla sommità prosperano arbusti. Oggi, quindi, si presenta a pianta pressoché quadrata, dalla conclusione irregolare ed interamente costruita in pietre squadrate, con colori che vanno dal grigio scuro al bianco. Sulla sua facciata si osservano alcune monofore dall'aspetto lungo e stretto.



Feb

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

1	Sabbu	Sant'Albin.
2	Duméniga	Duméniga grasčia.
3	Lünezdì	Santi Marin de Cezarea e Camilla.
4	Matezdì	Matezdì graschiu. U finisçe u Carlevä.
5	Mèrcurdì	E Çennie. A cuminsa a Quèxima.
6	Zöggia	Sant'Essiu.
7	Venardì	Sante Perpettua e Felicità.
8	Sabbu	Fèsta d'a donna.
9	Duméniga	I Duméniga de Quèxima. A Pentulaçça (fèsta d'a rutia d'a pugnatta)
10	Lünezdì	San Macariu.
11	Matezdì	Santa Ruzinn-a.
12	Mèrcurdì	San Mascimiliàn.
13	Zöggia	Santa Patriçcia.
14	Venardì	Ricurensa d'u distaccen int'u 1601, de l'afrescu da 'na culonna d'a gexa de San Françesu, demulia p'a custruçiun d'u Dommu.
15	Sabbu	Santa Luiza de Marillac.
16	Duméniga	II Duméniga de Quèxima.

*Märsu u nu gh'hà
ün giurnu cumme l'ättru.*

Märsu

17	Lünezdì	Primma sejan-a d'i lümétti.
18	Matezdì	Ricurensa d'a Paisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536. A sönnä a Campanassa inse 'à Ture d'u Brandä. Segunda sejan-a d'i lümétti.
19	Mèrcurdì	Fèsta d'u puè.
20	Zöggia	Santa Claudinn-a.
21	Venardì	A cuminsa a Primaveja. Equinossiu de Primaveja.
22	Sabbu	Santi Lea e Otaviàn.
23	Duméniga	III Duméniga de Quèxima.
24	Lünezdì	San Segundu.
25	Matezdì	Anticamente: A Nunsii. Festa a Spoturnu. Pruvèrbiu: A-a Nunsii u sù u l'è p'a conträ.
26	Mèrcurdì	San Manuèlu.
27	Zöggia	Santa Augüsta.
28	Venardì	San Sistu III Pappa.
29	Sabbu	San Segundu d'Asti.
30	Duméniga	IV Duméniga de Quèxima.
31	Lünezdì	San Beniamìn.

SALSA VERDE

Ingredienti: Un mazzo di prezzemolo, un cucchiaino di pinoli, uno spicchio d'aglio, un tuorlo d'uovo lesso, una acciuga salata, un cucchiaino di capperi, due cucchiaini d'olio d'oliva, 20 olive verdi snocciolate, mollica di pane bagnata in aceto bianco e sale. Tritare o meglio pestare nel mortaio tutti gli ingredienti, salare e diluire con un po' di aceto bianco e olio q.b., amalgamare bene e servire con arrosti o bollito.

Apr

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



TORRI ACCANTO AL BRANDALE



Nella parte posteriore del complesso del Brandale, tra questo e l'oratorio dei Beghini si possono individuare alcune torri. La casa torre indicata come Cassari Salineri, nel Registro della Caratata (1530) censita con un valore di 500 lire di Genova. Appoggiata al Brandale, la torre Gambarana, costruita completamente in mattoni rossi ed oggi in cattive condizioni. Del valore di 100 lire di Genova nel 1530, registrata sotto il nome di Manina Gambarana, era, allora, da molti anni di proprietà di questa famiglia. I basamenti in massicce pietre, rimasti in piedi solo per l'altezza di circa tre metri, dietro il Brandale e per poco più di un metro sull'altro lato, verso l'oratorio dei Beghini, riferibili ad altre due torri, si possono osservare nella stessa area.



Mar

- 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

1 Matezdi Santi Cèlsu e Maia Egisiaca.	
2 Mèrcurdì San Françescu da Paula.	Patrùn d'a gente de mä.
3 Zöggia San Ricardu.	
4 Venardi San Ixidou.	
5 Sabbu Santi Viçensu Ferrer e Irene.	
6 Duméniga San Pé da Verunn-a.	V Duméniga de Quèxima.
7 Lünezdi San Giuan Batista de La Salle.	
8 Matezdi San Diuniggi.	Segunda Paisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536.
9 Mèrcurdì San Demetriu.	
10 Zöggia San Terensiu.	A Campanassa a sönnna pe l'823° Aniversaju d'u Liberu Cumüne de Sann-a (1191).
11 Venardi San Stanizläu.	
12 Sabbu San Giüliu I Pappa.	
13 Duméniga Santi Martin I e Ermenegildu.	Duméniga de Pärme o Ramuiva. A cuminsa a Setimann-a Santa.
14 Lünezdi San Lanbèrtu.	
15 Matezdi Santa Nastäxa.	
16 Mèrcurdì Santa Bernadette Soubirous.	Mèrcurdì Santu.

*Arvi bagnou,
vilan furtinou.*

Arvi

17 Zöggia Sant'Arcangiou.	Zöggia Santu.
18 Venardi San Galdin.	Venardi Santu.
19 Sabbu Sante Emma e Furtünä.	Sabbu Santu.
20 Duméniga Pasqua.	Pruvèrbu: A Pasqua öve, turte e leitüghe pinn-e se trövan proppiu 'nte tütte e cuxinn-e.
21 Lünezdi Lünezdi de l'Angiou.	Giurnu d'u merendin.
22 Matezdi San Leónida.	
23 Mèrcurdì Santi Zorzu e Adalbèrtu.	
24 Zöggia San Fedele.	Dedicasiun a Maia Asunta d'a Catedralè de Sann-a (1605). Fundasiun de l'Asuciasun "A Campanassa", int'u 1924 a-u Politeäma Garibardi de Cursu Mazini.
25 Venardi San Märku Evangelista.	A Campanassa a sönnna pe l'Aniversaju d'a Liberasiun 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.
30 Mèrcurdì San Piu V Pappa e San Giüxèppe Beneitu Cutulengu.	

FOGLIE DI LATTUGA RIPIENE

Ingredienti: 200 gr. di vitello tritato, 100 gr. di cervella tritata, 50 gr. di grana grattugiato, 10 gr. di funghi secchi, 3 uova, un po' di maggiorana, foglie di lattuga, stuzzicadenti, olio q.b.
Pulire e lessare la cervella, tritarla, aggiungerla al vitello tritato, al grana, ai funghi secchi fatti passare e tritati ed alla maggiorana. Impastare, sbattere le uova ed aggiungerle al resto. Riempire le foglie di lattuga ad una ad una e chiuderle con lo stecchino. Mettere tutti gli involtini in un tegame con l'olio e cuocerli, con coperchio, a fuoco lento per circa 15 minuti, oppure metterli al forno. E' un secondo da accompagnare con pomodoro a fette.

Mag

- 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



CASE TORRE IN VIA OREFICI

In via Orefici, tra piazza dei Della Rovere e piazza del Brandale, esiste un brano dell'antico tessuto medievale di case torre. Gli edifici, essendo prezioso l'affaccio sulla via pubblica, si sviluppavano su lotti molto stretti e moltiplicavano lo spazio estendendosi in altezza. Alla sommità degli alti edifici, sopravvissuti a tutte le demolizioni, esiste ancora una torre in laterizi, oggi con tetto spiovente verso via Orefici, l'antica contrada Aurifabrorum o Fravegaria.



Torre Guarnieri e Torre dei Corsi, da via Orefici.

Apr

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

Mazzu

1 Zöggia San Giùxèppe louóu.	A Campanassa a sònna pe çebrà a Fèsta d'u lóu.
2 Venardì Santi Atanäxu e Ciriäcu.	
3 Sabbu Santi Filippu e Giäcumu Apóstuli.	
4 Duméniga San Fluriän.	
5 Lünezdi Santi Irene e Teudôu.	
6 Matezdi San Duménigu Säviu.	Sculäju de Dun Boscü.
7 Mèrcurdì Sante Flavia, Dumitilla e Gizèlla.	
8 Zöggia Madonna de Pompei.	
9 Venardì San Pacomiu.	
10 Sabbu Sant'Antunin e Alfiu.	A-u Santuäju int'u 1815, Piu VII u incurunn-a a stattu d'a Muè de Mizericordia.
11 Duméniga San Achille.	Fèsta d'a muè.
12 Lünezdi San Pancrassiu.	
13 Matezdi Madonna de Fätima.	
14 Mèrcurdì San Matia.	Int'u 1924, a našçe L'Asuciasium "A Campanassa".
15 Zöggia San Turquätu.	
16 Venardì Sant'Ubäldu Vescu.	

*A mazzu çe xe a l'asazzu;
a zügñu çe xe a puğñu.*

17 Sabbu San Pasquäle Baylon.	Prutettü de tütte e donne.
18 Duméniga San Felice.	
19 Lünezdi Santi Celestìn e Ivu.	
20 Matezdi San Bernardin da Siena.	Pruvèrbiu: S'u ciöve a San Bernardin u se pèrde: gran, ouvive e vin.
21 Mèrcurdì San Vitoriu.	
22 Zöggia Sante Ritta da Cascia e Giülia.	Benedicijùn d'e röze.
23 Venardì San Dexideju.	
24 Sabbu Madonna Auxiliatriçe.	
25 Duméniga San Caniu.	
26 Lünezdi San Feippu Neri.	
27 Matezdi Santa Maia Giùxèppa Rusèllu.	Fundatriçe d'e Figge d'a Nostra Scignua de Mizericordia.
28 Mèrcurdì San Miliu.	
29 Zöggia San Mäçimu de Verunn-a.	
30 Venardì San Giùxèppe Marellu.	
31 Sabbu Vixitasiùn d'a Madonna a Santa Elizabetta.	

SGOMBRI CON I PISELLI

Ingredienti: 4 sgombri puliti, lavati e asciugati, 1 cipolla, 1 ciuffo di prezzemolo, 200 gr. di piselli sgranati, 4 pomodori pelati, un po' d'olio d'oliva, sale, acqua calda. Tritare cipolla, prezzemolo e rosolarli in un tegame con l'olio. Unire i piselli ed i pomodori tritati, salare e far cuocere per 10 minuti circa. Disporvi sopra i pesci, cuocere e fuoco basso per 15-20 minuti, aggiungere un mestolo d'acqua calda per allungare il fondo di cottura.

Giu

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



TORRE Ghibellina

Alta e massiccia torre che prospetta oggi sul lato a ponente di piazza Salineri, spazio ricavato dopo il bombardamento della darsena del 30 ottobre 1943 e le demolizioni del dopoguerra. Nel Registro della Caratata, il più antico documento catastale conosciuto della città, risulta appartenente ad un certo Antonio Barberino per un valore di 300 lire di Genova e si affacciava, allora come oggi, sulla Quarda Superiore. Il nome attuale, torre ghibellina, le deriva dai merli presenti alla sommità. Le facciate, alcune intonacate, rivelano sugli altri lati i laterizi utilizzati per costruirla. Sul tetto spicca una costruzione rotonda conclusa da una piccola cupola con banderuola.



Mag

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

Lügnu

1	Duméniga Ascensiùn d'u Segnù.	
2	Lünezdi Sante Albinn-a e Blandinn-a.	Fèsta d'a Repùbblica Italiann-a.
3	Matezdi Santa Clutilde.	
4	Mècurdi San Quirin.	
5	Zöggia San Bunifaçciu.	
6	Venardi San Nurbèrtu.	
7	Sabbu San Rubèrtu.	
8	Duméniga Pentecoste. Disceiza d'u Spirtu Santu insce-i Apóstuli.	
9	Lünezdi Sant'Efrem.	
10	Matezdi San Maurin.	
11	Mècurdi San Bärnaba Apóstulu.	
12	Zöggia Sant'Unofriu.	
13	Venardi Sant'Antognu da Pàduva.	Pruvèrbiu: Sant'Antognu cu'a bärba giacca, famme trovà quellu ch'u me manca.
14	Sabbu San Valeriu.	
15	Duméniga San Vitu.	A Trinitè.
16	Lünezdi Santi Quiricu e Aureliàn.	

*Zügnu freiduìn:
povèou cuntadìn.*

17 **Matezdi**
Santi Durfu e Imeriu.

18 **Mècurdi**
Santa Maìnn-a.

19 **Zöggia**
San Rumuärdu.

20 **Venardi**
San Silveriu e Étture.

21 **Sabbu**
San Luiggi Gunzäga. A cuminsa a Stè. Sulstissiu de Stè.

22 **Duméniga**
U Segnù. (Corpus Domini)

23 **Lünezdi**
San Giüxèppe Capassu.

24 **Matezdi**
Nasciùn de San Giuan Batista. Fèsta patronäle in Vuè.

25 **Mècurdi**
San Mäçimu da Turin.

26 **Zöggia**
San Josemaia de Balaguer.

27 **Venardi**
San Ladizläu.

28 **Sabbu**
Sant'Irenéu.

29 **Duméniga**
Santi Pé e Paulu. Fèsta int'a gèxèta de Leze, a Voze, a Ferağña, a Zinóua.

30 **Lünezdi**
Santi Primmì Màrtiri d'a Gexa de Rumma.

DENTICE AL PESTO per quattro persone
Ingredienti: 1 dentice da un kg., 500 gr. di pomodori maturi, pesto alla genovese, sale e pepe.
Squamare e pulire il pesce, metterlo in un tegame con poco olio e cuocerlo al forno per 30 minuti, far cuocere i pomodori con quattro cucchiaini d'olio per 10 minuti in un altro tegame. Unire il pesto, aggiustare con sale, mettere in questa salsa il dentice diliscato e a filetti e cuocere per altri 5 minuti. Servire cospargendolo con pepe appena macinato.

Lug

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



TORRE ALIBERTO

Sull'altro lato di via Quarda Superiore rispetto alla torre Ghibellina, si eleva la torre Aliberto. Nel 1530, lo si ricava dal Registro della Caratata, risulta appartenente ad Antonio Aliberto, per un valore di 300 lire di Genova. La torre è appoggiata, sul lato verso la Torretta al palazzo Gavotti e sul lato opposto al palazzo Sacco, in pietra nella parte inferiore è conclusa, alla sommità, da un tratto realizzato in mattoni ed è bucata da alcune monofore e da una piccola e suggestiva finestra.



Giu

- 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

1 Matezdì San Giülüu.
2 Mèrcurdì San Bernardin Realin.
3 Zöggia San Tumäxu Apóstulu.
4 Venardì Santa Elizabetta.
5 Sabbu Sant'Antognu Maia Zacaria.
6 Duméniga Santa Maia Guretti.
7 Lünezdì Sant'Udùn.
8 Matezdì Santi Àquila e Priscilla.
9 Mèrcurdì Santa Verónica Giuliani.
10 Zöggia Sante Rufinn-a e Segunda.
11 Venardì San Beneitu da Norcia. <small>Patrùn d'Europa.</small>
12 Sabbu San Gufredu.
13 Duméniga Sant'Enricu Inperatù e Sant'Eugeniu. <small>Fèsta a Noi.</small>
14 Lünezdì San Camillu de Lellis. <small>Fundatù de l'Ùrdine d'i Camilién ministri d'i infèrmi (Sec. XVI).</small>
15 Matezdì San Bunaventüa. <small>Ditu Dutù seràficu.</small>
16 Mèrcurdì A Madonna d'u Càrmu. <small>Fèsta in via Firenze e a San Pé in via Untoria.</small>

Vin giancu e capuìn a lüggju i nu sun buìn.

Lüggju

17 Zöggia Santi Alessiu e Marçellinn-a.
18 Venardì San Federiccu.
19 Sabbu Santa Macrinn-a.
20 Duméniga Sant'Apullinäre.
21 Lünezdì Santa Prassede.
22 Matezdì Santa Maia Manena.
23 Mèrcurdì Santa Brigida.
24 Zöggia Santa Cristinn-a de Bulsena.
25 Venardì San Giàcumu Apóstulu. San Cristoffa. <small>Pruvèrbju: San Giàcumu cu' i teiti bagnè: de vin sajemu privè.</small>
26 Sabbu Santi Anna e Giuachin. <small>A Muè e u Puè d'a Madonna.</small>
27 Duméniga Santa Nataña.
28 Lünezdì Santi Nazä e Cèlsu.
29 Matezdì Sante Märta e Beatrice.
30 Mèrcurdì Santa Dunatella.
31 Zöggia Sant'Ignassiu de Loyola. <small>Fundatù de l'Ùrdine d'i Gezuiti. Fèsta a Tusse.</small>

ZUPPA DI PESCE POVERA E GUSTOSA per quattro persone
Ingredienti: 1 kg. Di pesci da zuppa, 500 gr. di pomodori, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, peperoncino, olio, sale.
Pulire i pesci e sistemarli sul fondo di una pentola con due cucchiaini d'olio. Cospargere con aglio, prezzemolo, peperoncino tritati ed i pomodori pelati e spezzettati, salare ed aggiungere 8 cucchiaini d'olio e cuocere a fuoco basso a pentola coperta per 15 minuti.

Ago

- 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



TORRI DI PIAZZA SALINERI

Osservando piazza Salineri dalla vecchia darsena si possono individuare altre due torri oltre alla torre ghibellina ed alla torre Aliberto. Si tratta di costruzioni inserite nel perimetro dell'isolato di palazzo Gavotti, oggi appartenente in parte al convento delle suore dell'Immacolata. La prima, emerge dall'edificio che prospetta su piazza Salineri ed è realizzata in pietre e mattoni, la seconda, più a sinistra e più arretrata rispetto a via Guarda, è realizzata in mattoni.



Lug

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

Agustu

1 Venardi	Fundatù int' u 1732, d' a Cungregasiùn d' u Santu Redentù pe l' istruziùn d' i pòveci.
2 Sabbu	Fèsta a-a gèxétta inse' ou Munte Urnú.
3 Duméniga	Vescu de Sann-a int' u 1119. U se ne cunsèrva a sàrma inbalsamà (vixibile da-i vreddi d' a teca) int' a Catedràle de Sann-a.
4 Lünezdi	Cürattu d' Ars, Patrùn d' i sculài.
5 Matezdi	A Rumma: dedicasiùn d' a Baxilica de Santa Maia Magiù. Fèsta a-e Furnàxi.
6 Mèrcurdi	Trasfigüasiùn d' u Segnù.
7 Zöggia	Santi Dunóu e Gaitàn.
8 Venardi	Santi Ciriacu e Duménigu.
9 Sabbu	Santa Texa Beneita d' a Cruxe.
10 Duméniga	San Luensu.
11 Lünezdi	Fundatrice de l' Ürdine d' e Clarisse.
12 Matezdi	Santa Lelia.
13 Mèrcurdi	Santi Puniàn e Ipólitu.
14 Zöggia	San Mascimiliàn Kolbe.
15 Venardi	Fèragüstu. Fèsta d' u Dommu de Sann-a.
16 Sabbu	Prüvèrbii: L'ègua: a San Luensu a l'è a tempu, a San Roccu a l'è stèta troppu, a San Bèrtumè a l'è inderé.

Agustu u inpe a cuxinn-a e setembre a cantinn-a.

17 Duméniga	Santa Cèa d' a Cruxe.
18 Lünezdi	Muè de l' Inperatù Custantin.
19 Matezdi	San Giuan Eudes.
20 Mèrcurdi	San Benàrdù Abóu.
21 Zöggia	San Piu X Pappa.
22 Venardi	A Madonna Reginn-a.
23 Sabbu	Santa Roza da Limma.
24 Duméniga	Patrùn d' i sartui e d' i guantè. Fèsta e fea a San Bèrtumè d' u Boscu.
25 Lünezdi	Fundatù, int' u 1597, de l' Ürdine d' e Scöe Pie, ditu d' i Sculoppi.
26 Matezdi	San Lèsciàndru.
27 Mèrcurdi	Muè de Sant' Agustin.
28 Zöggia	U ciù ilüstre d' i Paddri d' a Gexa Latinn-a. Autù d' "E Cufesciùn".
29 Venardi	Decapitatiùn de San Giuan Batista.
30 Sabbu	Vescu de Milàn da-u 1929 a-u 1954.
31 Duméniga	Santi Raimundu Nunäto e Arìstide.

PESTO DI MAGGIORANA

Ingredienti per due persone: 50 gr. di maggiorana, 20 gr. di pinoli, 20 gr. di mandorle pelate, uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale, 30 gr. di formaggio reggiano, olio extra v. d'oliva q.b. Lavare e asciugare la maggiorana e pestare nel mortaio assieme all'aglio, pinoli, mandorle e sale, mettere in una ciotola e amalgamare bene con un cucchiaino di legno, aggiungendo l'olio d'oliva ed il formaggio grattugiato, gradatamente. Conservare in frigo.

Set

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



TORRE DELLA QUARDA "TORRETTA"

Uno dei simboli, insieme con la Torre del Brandale - "Campanassa", della città di Savona, la Torretta sorse intorno al 1322, quando fu costruita parte della cinta muraria. Era molto più alta di oggi, circa una volta e mezza, la parte più in alto fu demolita nel giugno 1527, temendo che durante un assedio dei genovesi, la parte superiore potesse precipitare sui difensori. Nel 1825 fu demolita la cinta muraria lungo la darsena, ma la Torretta rimase in piedi. Negli ultimi anni dell'Ottocento l'antica torre fu raggiunta da via Paleocapa, prolungata da via Pia al porto. Vi fu chi allora propose di demolirla, perché impediva la vista del mare, ma i suoi difensori furono più forti e da quel momento divenne uno dei simboli della città. Nel corso dei secoli fu conosciuta con diversi nomi: Torre del fanale, della darsena, della Marinetta, di Santa Lucia, Leon Pancaldo, e più recentemente Torretta.



Ago

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

Settembre

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

*De setembre di früti
u ghe n'è senpre.*

Ott

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

FOCACCIA CON LE PATATE

Ingredienti: 300 gr. di patate lessate con la buccia, 100 gr. di farina, un uovo, mezzo bicchiere di latte, un pizzico di lievito, sale q.b.
Impastare le patate, passate al passaverdura, con la farina e l'uovo, amalgamare bene aggiungendo il latte ed il lievito, salare, lasciare riposare almeno un'ora. Stendere l'impasto in tre o più parti, a piacere, e friggere. Si possono cuocere anche al forno, a calore medio, fino alla doratura. Si accompagnano bene con insalata fresca.



TORRE SANSONI

In via Pia, poco prima di giungere sulla piazza del Brandale, si oltrepassa un portico. Sopra il portico si innalza, all'incrocio con via Sansoni, l'omonimo palazzo e l'omonima torre. Il palazzo ospitò Pio VII per dieci giorni, nell'agosto del 1809, all'inizio della sua prigionia savonese per opera di Napoleone. L'edificio era allora di proprietà del sindaco di Savona, Egidio Sansoni, che si offrì di accogliere temporaneamente l'illustre ospite. La torre, recentemente ristrutturata, domina l'ultimo tratto di via Pia, sovrastata, a pochi metri di distanza, dalla torre del Brandale.



Set

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

Ottobre

1	Mèrcurdì	Carmelitann-a de Lisieux; prutettrìce d'i Rundinin de Luettu de Sann-a.
2	Zöggia	Santi Angei Custodi.
3	Venardì	San Geràrdù.
4	Sabbu	Patrùn d'Italia. San Françescu d'Ascixi.
5	Duméniga	San Plàcidu.
6	Lünezdì	San Brün.
7	Matezdì	Madonna d'u Ruzāju.
8	Mèrcurdì	Santa Pelaggia.
9	Zöggia	San Giuan Leunàrdi.
10	Venardì	San Daniele.
11	Sabbu	Beātu Giuan XXIII Pappa.
12	Duméniga	A Campanassa a sönnna pe regurdà a scuvèrta d'u Növu Mundu, fèta da Culumbu int'u 1492.
13	Lünezdì	Patrùn de Sanremmu.
14	Matezdì	San Calistu I Pappa.
15	Mèrcurdì	Dita: Texa a grande. Santa Texa d'Àvila.
16	Zöggia	Santa Edvige.

A ottobre peščiu u nu se piggia ch'u nu segge 'na triggia.

Nov

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

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

STUFATO DI SALSICCIA CON FAGIOLI

Ingredienti: 400 gr. di salsiccia, 400 gr. di fagioli bianchi bagnati, 2 cucchiai d'olio, 3 spicchi d'aglio, mezza tazza di salsa di pomodoro, sale e pepe.

Tagliare a metà gli spicchi d'aglio e metterli in un tegame con l'olio, appena coloriti versare la salsa, insaporire, togliere l'aglio, unire la salsiccia a pezzi, pungendola con una forchetta, lasciare cuocere lentamente. A parte cuocere i fagioli in acqua salata. Quando le salsicce sono cotte, unire i fagioli, condire con sale e pepe e fare cuocere il tutto ancora per 15 minuti.



CASA - TORRE DI PIAZZA VACCIOLI

In fondo a via dei Cassari, in posizione leggermente rialzata si osserva una casa torre in mattoni. Qui era l'antica contrada di Malcantone o dei Foldrato che collegava l'attuale spazio di piazza Vacciola con via Untoria, attraverso l'odierna via Forni. La costruzione in parte intonacata ed in parte in mattoni a vista è scandita da numerose finestre e da ringhiere di aspetto moderno.



Ott

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

Novembre

1 Sabbu	I Santi.	Pruvèrbju: A stè d'i Santi: s'a nu vegne doppu a vegne avanti.
2 Duméniga	I Morti.	Cumemurasiùn d'i Defunti.
3 Lünezdì	Santi Sirvia e Ubèrtu.	
4 Matezdì	San Cärlu Burumeu.	Cardinäle e Arçivescu de Milàn da-u 1564 a-u 1584.
5 Mèrcurdì	Beätu Guiddu Maia Cunforti.	
6 Zöggia	San Leunärdü.	
7 Venardì	Sant'Ernèstu.	
8 Sabbu	San Gufredu.	
9 Duméniga	San Giuan in Lateràn.	Dedicasiùn d'a Baxìlica Lateraneize.
10 Lünezdì	San Urèste.	
11 Matezdì	San Martin de Tours.	Fèsta a Berzezzi.
12 Mèrcurdì	Santi Giozafat e Renätu.	
13 Zöggia	Santi Diegu e Omubùn.	
14 Venardì	San Steva da Cünèu.	
15 Sabbu	Sant'Albèrtu Magñu.	Vescu de Ratizbunn-a, filòzufu e teòlugu, mestru de San Tumäxu d'Aquìn.
16 Duméniga	San Giüxèppe Muscäti.	

*Novembre zeóu,
adiu a-u semenóu.*

Dic

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

17 Lünezdì	Santa Elizabetta d'Ungheria.	Patrunn-a d'i Tersiiäi Françeschén.
18 Matezdì	San Frediàn.	
19 Mèrcurdì	Santi Faustu e Matirde.	
20 Zöggia	Sant'Utäviu.	
21 Venardì	Prezentasiùn d'a Madonna.	
22 Sabbu	Santa Cecilia.	Patrunn-a d'a müxica.
23 Duméniga	San Clemente.	
24 Lünezdì	Santa Flora.	
25 Matezdì	Santa Catènn-a d'Alesciandria.	Dita: Catènn-a d'a rōa. Prutetrice d'e figiöe.
26 Mèrcurdì	San Curädu.	
27 Zöggia	San Virgiliu.	
28 Venardì	Santa Cateininn-a Labouré.	
29 Sabbu	San Sürlin (Satürnin).	
30 Duméniga	San Dria Apóstulu.	I Duméniga d'Aventu.

MINISTRONE AVANZATO, FRITTO O AL FORNO

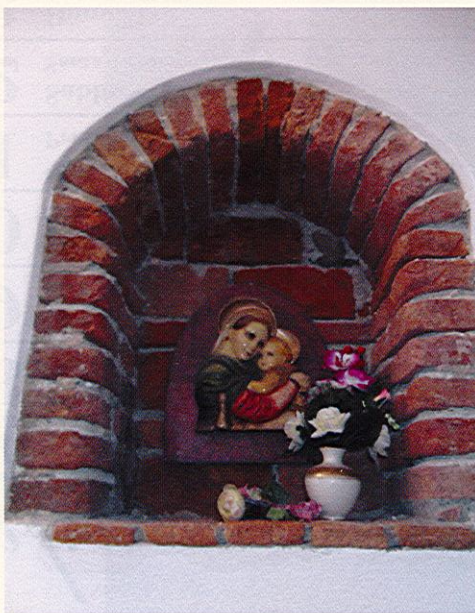
Ingredienti: occorre un buon minestrone passato, molto spesso, avanzato dal giorno prima, preparato con tanti fagioli e con la pasta fresca, tipo tagliatelle o maltagliati o quello che ti piace, purchè la pasta non sia troppo grossa.

Se non lo vuoi mangiare riscaldato, fai delle polpette, passale nell'uovo e poi nel pangrattato misto a formaggio grana, lasciale riposare un po' e poi mettile in un tegame, si possono friggere oppure metterle al forno.



CASA - TORRE SALINERI

A pochi metri dal complesso del Brandale, accanto all'oratorio del Beghini sovrasta quello che oggi è indicato come archivolto Guglielmo Savonese, nell'antico quartiere del Malcantone. Oggi la casa torre ha l'aspetto di uno stabile di civile abitazione. Probabilmente la sua origine è medievale, trovandosi al centro di una delle più antiche zone edificate della città. Era sicuramente presente nel 1530, quando è indicata come di pertinenza del fu Stefano Salineri, per un valore di 500 lire di Genova.



Nov

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

Dixembre

1 Lünezdì Santi Eligiù e Fiurensa.	
2 Matezdì Santa Bibiann-a.	Provèrbju: A Santa Bibiann-a scarpuin e càgette de lann-a.
3 Mèrcurdì San Françescu Saveriu.	Patrùn d'e Misciuin.
4 Zöggia Santa Bärbara.	Patrunn-a d'i punpé e d'i minatù.
5 Venardì San Geräldu.	
6 Sabbu San Niculò da Bärì.	
7 Duméniga San Bröxu Vesçu.	Patrùn de Milàn. II Duméniga d'Aventu.
8 Lünezdì Madonna Imaculä.	Fèsta a Finä d'a Main-a.
9 Matezdì San Siro e Beätu Juan Diegu.	
10 Mèrcurdì Madonna de Luettu.	Prutetrijè d'i aviatiu.
11 Zöggia San Dàmazu I Pappa.	
12 Venardì Santa Giuann-a Fremiot de Chantal.	Madonna de Guadalupe.
13 Sabbu Santa Lùcia. Patrunn-a d'a vista.	Inaugurasiùn d'a 40ª Mostra d'i Prezeppi e presentasiùn d'u Lünaju. Fèsta d'i pastui e d'u turùn.
14 Duméniga San Giuan d'a Cruce.	III Duméniga d'avenü.
15 Lünezdì San Valeriàn.	
16 Matezdì Santa Adelaide.	

*Dixembre u piggia
e u nu rende.*

17 Mèrcurdì
San Giuan de Matha.

18 Zöggia
San Grasiàn.

19 Venardì
San Nastäxu I Pappa

20 Sabbu
San Liberäle de Rumma.

21 Duméniga
Santi Pé Caniziu e Temistucle.

IV Duméniga d'Aventu. A Campanassa a sönnna in ocaxùn d'u Cunfögu. U cuminsa l'invèrnu.

22 Lünezdì
Santa Françesca Cabrini.

23 Matezdì
San Giuan da Kety.

24 Mèrcurdì
Santa Irma e Dele.

25 Zöggia
Natäle d'u Segnù.

26 Venardì
Santu Steva.

U Primmu d'i Màrtiri Cristièn.

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 Scilvestru I Pappa.

A mezanötte inse'à Ture d'u Brandä a sönnna a Campanassa, pe salüä l'Annu Vegiu e fä fèsta a quellu Növu.

BISCOTTINI DELLA NONNA AL CACAO

Ingredienti: Zucchero, acqua, chiare d'uovo, 70 gr. di cacao e 70 gr. di cioccolata.
Mescolare zucchero ed acqua in parti uguali, far cuocere fino a quando il composto diventi denso e filante, mescolare le chiare, montate a neve, e il cacao e la cioccolata stemperata in acqua. Dividere il composto in tanti pezzi, come biscottini, e porli su una teglia imburata e infarinata, oppure su carta da forno, infornare e cuocere per 15 minuti a calore moderato.

Gen

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



Sommità della Torre Salineri.



Burasca

*Ùn lanpu, ùn trùn
 e zü ègua!
 Nivue spesse
 scüe, grosse,
 ègua inversä
 derüandu.
 Ùn dilüviu,
 ma pe pocu.
 U çé oua u sc-cianca,
 u riturna u serèn.
 Nàvigan lasciü,
 cumme gianche veje,
 nivue sparpagè.
 E u sú u trapella
 Insemme a-u blö
 de 'n çé pulitu,
 appenn-a lavóu.
 Puresse anche mi,
 cusci velucemente,
 lavä da-u grixu
 de 'na vitta invegiä,
 rivive u serèn
 de 'na zuentü ritruvü.*

Maddalena Rossi



Particolare della Torre su piazza Salineri.



Particolare della Torre su piazza Salineri.



Particolare torre di Legino.



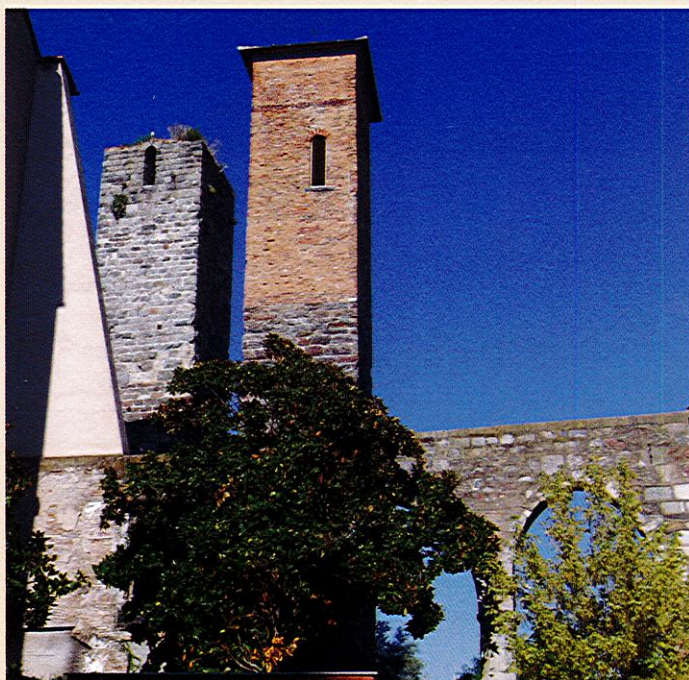
Donna d'ätri tenpi

*T'aregordu donna d'ätri tenpi,
 int'a via d'u mè quarté,
 arente a-a vegia maxea inte l'unbra d'e gazie.
 Masche russe, cavelli grixu
 accunsè inte 'n grendu mucciu,
 ùn lungu scousä ligóu a-a vitta,
 tut'è matìn ti sustävi a vende i pešçi.
 U tò parlä dialettu de 'n savuneize antigu,
 u moddu sc-cettu 'n po' rüstegu
 u piaxeiva a-a gente, u descüva scinpatia.
 T'aregordu donna d'ätri tenpi,
 sutt'a-u sú, int'u ventu, int'a cingiann-a,
 sciü p'â stradda in muntä runsä u caretu.
 Sciguävan e röe insce l'asfältu
 e a tö vuxe a resünäva pe tütta A Ciann-a
 e int'u vèrde d'a culinn-a, perdënduse
 sciü p'â cröza de San Luensu.
 "Pešçi, donne! Pešçi freschi! Argentu vivu!
 Bughe, laxèrti, sardenn-e, pignuetti!"
 Primmi a-i tö pé i gatti ramenghi d'u quarté,
 afamè, ingurdi, cun de lunghe cioutè
 s'abüfävan e zbrivävan insce-i pešçi
 che riëndu ti purzeivi.
 Teğña donna, figüa d'ätri tenpi, t'aregordu.
 Zvania int'i meandri d'u prugressu
 e int'i runbi d'i mutüi...
 Donna ligure, forte, curagiuza e fea,
 che da-a brunda d'u mä t'arivävi int' A Ciann-a
 runsandu cun fadiga u tò caretu.*

Maria Bet Massucco



Torre a Legino con casa colonica.



Torri Corsi e Guarnero.



Torre "La Pancalda" lungo Corso Ricci.



Grann-e de pue

*Da-e giòxìe renbè
filtra 'n raggiu de sú:
taglia a lamma de lüxe
a penunbra d'a stansia;
mille simugge lüxenti
drentu gh'intreççan 'na dansa.*

*Nu me dì ch'a l'è pue ch'a chinn-a
queste grann-e de pue incendiè,
u l'è u frazu de mundi in ruvinn-a,
sun fregugge de stelle sc-ciüpè.*

*Silensiuze simugge ch'i dansan:
nu me dì ch'a l'è pue ch'a brilla,
u l'è frazu de nostre anbisuiùn,
sun fregugge de sögni sc-cianchè.*

*Semmu nüatri che 'nt 'a lamma de lüxe
Intreççemmu sta dansa incessante:
pôvie fregugge portè da-u destin,
sulu pue ch'a düa 'n istante.*

Ezio Castelli



Torre Pertusio.



Torre "La Pancalda", particolare.



Serravolta in ardesia sulla facciata della Torre del Brandale.



L'ommu d'e çexe

*Emu de mazzu e u l'ea doppu diznä.
Andävu a cügì e çexe cun mè puè.
Pe guagnä tenpu, ämu ciapóu 'na scürsa
ch'a ne purtäva propriu sutt'a l'èrbu.
Mi sâtelävu pe nu pestä e sciùe
che puntezävan l'èrba d'u strazettu.
Tüt'asemme mè puè, rivóu int'u giù,
u s'è fermóu e u l'è turnóu inderé,
e de taxéi u m'ha segnóu cu'u diu.
Gh'ea, 'n çimma a-a çexa,
'n sciammu de figiö
che ciciuezävan cumme d'i ouxeletti.
"Vegne! Andemmu a pasä da-a stradda vegia,
ch'armenu scappan senza fäse mä".
"Ma, intantu, pa, stan mangiandu e çexe!"
"Ou so, ma i sun figiö cumme t'e tì
e nu vurieiva haveili 'nsc'â cuscensa.
L'è megü a votte fä finta de ninte
o, megü ancün, cu'i zueni ese prudenti".
Mentre turnämu a cà cu'i çestìn pin,
u çé u l'ea röza e nüi emu cuntenti.*

Gio Batta Sirombra



Basamanento in pietra di Torre medievale sul retro del Palazzo dell'Anziana.



Antico Anello sulla facciata della Torre del Brandale.