

Massimo Angelini

# NE QUI, NE LA'

Ritagli di storia e cultura della Valgraveglia

Con interventi di

Bruno Adreveno, Sergio Circella, Franca Damico, Cinzia Demelas,  
Roberta Ferri, Debora Garibaldi, Ines Garibaldi, Maria Levaggi,  
Giampiero Prato, Giacomo Podestà, Olga Rivara, Silvia Rossi, Aldo  
Tiscornia

leggende, ricordi, tradizioni, personaggi

Il GOLFO

Genova 1998

## Indice

Introduzione	p.	4
Voi siete qui	p.	5
Cominciamo dalla cronaca nera	p.	6
La fortuna del Seatero	p.	7
In principio fu Garibaldi	p.	9
Un giovane re longobardo	p.	11
Dalla corte di Pavia alla Busseta	p.	13
Un erudito di provincia	p.	17
L'oratorio di santa Lucia	p.	19
Un villaggio, una parentela	p.	20
Segmenti e soprannomi di famiglia	p.	20
I figli della Casagrande	p.	22
Sacerdoti di valle	p.	24
Organettai e garzoni	p.	24
Ne un nome, Ne un blasone	p.	28
Gualchiere e telai	p.	29
La latteria sociale di Reppia	p.	31
Una lettera dalla Merica	p.	32
Pre' Bargaggi	p.	33
L'ora della messa	p.	35
Gambatesa	p.	36
Le miniere di Cassagna	p.	37
Ricordi	p.	39
La leggenda della maiala d'oro	p.	40
L'acqua di santa Rita	p.	41
...e il generale Garibaldi?	p.	42
Mille sapori	p.	43
Valgraveglia è...	p.	44

La valle si presenta	p.	47
Le carni della Marpèa	p.	48
Le castagne di Ne	p.	49
Le cipolle rosse di Gòsita	p.	51
Il formaggio nel Noceto	p.	52
L'olio di Castagnola	p.	54
L'olio della Costa	p.	55
L'olio di Sambuceto	p.	56
L'origano di Zerli	p.	58
Quarantìn-e e Cannellìn-e	p.	59
I salumi del Prato	p.	60
L'uva Bianchetta	p.	62
Le visciole di Silvio	p.	62
Quattro Passi in cucina	p.	63
Foto qui foto là		solo nell'ed. a stampa
Bibliografia		solo nell'ed. a stampa

## **Introduzione**

Intorno alla metà degli anni '60, l'etnologo belga Hugo Plomteux (1939-1981) si trasferì in Liguria per studiare le espressioni e i linguaggi della "cultura contadina".

Cercava una valle "conservativa", dove si potessero leggere i segni di pratiche e usi tradizionali; una valle chiusa, dalla quale «non ci si muoveva, se non per un'emigrazione definitiva»; poco nota (se non per la sua "rusticità"), dove fossero rimaste le tracce di un dialetto arcaico. E scelse la Valgraveglia.

Quando, alla fine degli anni '80, mi sono avvicinato alla storia sociale del Levante ligure, anch'io avevo avuto l'impressione che sulle sponde del Graveglia il tempo scorresse più lentamente che altrove.

Tutt'intorno - in particolare, nell'immediato entroterra del Tigullio e nella Fontanabuona - era in corso una vivace azione di rilancio e di promozione; lì, invece, non accadeva niente di simile: la comunità locale sembrava ferma e, come una luce fioca, destinata a spegnersi.

Credo che oggi non sia più così e che dieci anni non siano passati inutilmente. La Valle, uscita da un lungo letargo, ha acquistato una buona visibilità, anche grazie all'immagine positiva che i produttori più intraprendenti, i ristoratori più attenti, gli operatori culturali - tra i quali, davvero non ultimi, alcuni sacerdoti - hanno saputo costruire e comunicare all'esterno.

Di questa valle, vorrei proporre - nella prima parte - alcuni ritagli di storia e cultura, narrati con tono colloquiale, eppure fondati su un rigoroso impianto di ricerca del quale è testimone la bibliografia riprodotta in fondo al volume. Qui e là ho inserito alcuni documenti e tre brani tratti da altrettanti volumi della collana Storia, Narrativa e Cultura, edita per iniziativa della locale Pro-loco.

La seconda parte è stata scritta dai contadini che hanno accettato di raccontare sé stessi e la Valle attraverso i propri prodotti e con le proprie parole. Non ho fatto altro che aggiungere qualche virgola, nel dubbio che forse avrei potuto evitare anche questo, benché minimo, intervento. E' certamente la parte più bella del libro, quella in cui -

mentre i politici e gli eruditi per mestiere o per diletto (per una volta) tacciono - parla la gente.

Terra di Garibaldo, 20 luglio 1998

Nota : Per la trascrizione dei termini dialettali ho utilizzato la trascrizione fonetica suggerita da H. Plomteux (1981, p. 14), con i seguenti segni grafici: ö come "eu" nel francese fleur; ü come "u" francese; ^ allunga il suono delle vocali; x come "j" nel francese je; s-c separa i due suoni, es.: s-cèa (schiava); n-a indica il suono velare della "n" prima della vocale, es.: cascìn-a; s "s" sorda, come nell'italiano sacco; z "s" sonora, come nell'italiano casa.

### **Voi siete qui**

Ne qui, Ne là: sembra solo un gioco di parole. In effetti, il Comune che dà unità amministrativa alla Valgraveglia si chiama così, ma, a ben vedere, la località Ne non si trova. Esistono Campo di Ne, Castagnola di Ne, Castello di Ne. Ne definisce un'aporzione di territorio, una breve valle, non una località; come Garibaldo (intorno all'omonimo torrente), Reppia e, potremmo aggiungere, Zerli e Tolceto.

L'intera Valle, situata nell'immediato entroterra di Lavagna, si snoda su un asse longitudinale di 14 km, si estende per quasi 6.500 kmq e conta poco meno di 2500 abitanti. Lungo il principale asse stradale che collega il bivio per Lavagna/Carasco alla Val di Vara, si trova il capoluogo di Consenti, che prende il nome dalla confluenza tra i torrenti Garibaldo e Graveglia. Il bacino dei due corsi d'acqua, compreso tra la corona di monti che culmina con lo Zatta (1404 m) e l'incontro con il fiume Entella (a meno di 6 km dal mare), innerva l'intera Valle e ne forma il territorio.

## **Cominciamo dalla cronaca nera**

*Prato di Pòntori, 2 gennaio 1668*

Nel pomeriggio, mentre Giuseppe Garibaldi semina fave e poco lontano suo padre Francesco (detto Cerrone) pota la vigna, dalle terre di Nosiglia scendono i vicini di casa Gregorio e Gerolamo, figli di Gio. Andrea Garibaldi (detto il Moro).

Da questo momento il racconto si fa opaco, e non tutti concordano sui fatti. Tuttavia, pare che il cane di Cerrone si sia rivoltato contro i figli del Moro e questi lo abbiano preso a sassate; che lo stesso Cerrone abbia inveito contro di loro sostenendo che quel cane, anche se abbaia a tutti, non ha mai morso nessuno; che Gregorio, il fratello più anziano, abbia detto di volere ammazzare l'animale e pure il suo padrone, e, per tutta risposta, sia stato insultato; che lo stesso Gregorio si sia scagliato contro il vecchio colpendolo con un coltello e facendolo cadere dalle stampelle; che nel frattempo il Moro, appena sopraggiunto, abbia incitato i figli a finire Cerrone, anzi a «ucciderli tutti sin in casa, poiché haveva denari da aggiustarli», e così dicendo abbia incominciato «ancor lui à tirar de'sassi contro detto Francesco».

Sentite le grida del padre, Giuseppe Garibaldi corre in casa a prendere l'archibugio; la moglie incinta cerca di fermarlo; lui per farsi strada la scaraventa giù, lungo le scale, facendola abortire, ma non riesce a uscire perché, nel frattempo, uno dei figli del Moro ha sbarrato la porta dall'esterno. Allora salta dalla finestra e si ferisce: forse colpito a sua volta, forse per liberare il padre dagli aggressori, spara e uccide sul colpo Gregorio. Visto cadere il fratello, Gerolamo corre a casa ad armarsi. Intanto, richiamato dalle urla e lo sparo, il fratello di Cerrone, Battista (detto Camisone), accorre con un archibugio; sulla strada incontra il Moro il quale, sconvolto per quanto è appena accaduto, lo minaccia con un'acchetta e, indicando il figlio morto, gli urla (probabilmente in dialetto): «Va anche tu a mangiar li berodi [le interiora] di mio figlio».

Camisone non risponde. Gli spara e lo ferisce a morte.

*Chiavari, febbraio 1669*

E' passato un anno e si prepara il processo a carico di Camisone e del nipote Giuseppe. Entrambi, non essendosi presentati alle precedenti ingiunzioni, rischiano di essere considerati contumaci e, quindi, «rei confessi e convinti di detti delitti e condannati in galera a vogare in vita sopra le galere della Serenissima Repubblica di Genova, legati alla catena». Le deposizioni raccolte dal capitano di Chiavari sono contrastanti: i testimoni portati da Gerolamo, il figlio sopravvissuto del Moro, accusano gli imputati di avere teso un agguato a Gregorio e al padre senza alcun motivo; quelli a favore degli imputati sostengono che i colpi sono partiti per errore o disgrazia. Dopo pochi mesi si giunge a un accordo fra le parti: lo stesso Giuseppe porta alla curia di Chiavari un "sacco" di scudi d'argento e Cerrone dona alla famiglia del Moro la propria casa e le terre sulla Costa del Prato. Pochi anni più tardi un intreccio di matrimoni fra le due famiglie sancisce la pace.

Nel corso dell'istruttoria, concordi, i testimoni avevano dichiarato che i fatti di sangue del gennaio 1668 erano stati scatenati per il cane di Cerrone. Ma si può credere che la vivacità di un cane basti a spiegare due omicidi?

Supponiamo che non sia così, e - come talvolta accade tra parenti - ci siano ben altri interessi in gioco. Per capire ciò che divide, bisogna cercare ciò che accomuna. Il Moro e Cerrone erano terzi cugini: dunque occorre risalire tre gradi della parentela per trovare un antenato comune, Angelo (detto il Seatero).

### **La fortuna del Seatero**

Angelo Garibaldi nasce a Pòntori nel 1486, ma trascorre la propria vita a Genova dove, come il padre e il nonno, esercita l'arte della seta; grazie a essa accumula una cospicua fortuna, incrementata in misura notevole dopo il matrimonio [1508] con Teodora Turbino, figlia di un ricco setaiolo originario della valle di Recco. Dall'unione nascono Giuseppe,

Francesco e Lorenzo; solo il secondo si ferma a Genova per proseguire l'attività del padre; gli altri due ritornano in Valle, dove amministrano i beni di famiglia e dove erodono progressivamente terre e case di parenti e vicini. I loro discendenti, intorno alla metà del secolo XVIII, saranno gli unici proprietari della parrocchia di s. Antonino.

Alla base di tanta ricchezza è anche un'attenta politica matrimoniale, volta a evitare la dispersione del patrimonio, anzi a incrementarlo con i beni delle vedove e delle erediere sposate. Si sa, inoltre, che Francesco, il secondogenito del Seatero, possiede numerosi telai dislocati nelle case della Valle e presta denaro con interessi superiori al 10%. Questi muore nel 1608 senza eredi, lasciando ai nipoti - figli dei fratelli Giuseppe e Lorenzo - una straordinaria fortuna divisa iniquamente, come raccontano le scritture di famiglia.

Sapendo che Francesco era prossimo a morire, Lorenzo aveva incaricato un uomo di fiducia di fermarsi a Genova per informarlo quando le sue condizioni si fossero aggravate. Una notte, giunta la notizia, lasciò la Valle per recarsi al capezzale del fratello, «languente di catarro»; al momento del testamento, lo pregò di non lasciargli nulla - perché aveva «anche d'avanzo del suo» - e di pensare, piuttosto, ai nipoti, ovvero ai suoi cinque figli e ad Angelo, l'unico figlio dell'altro fratello, Giuseppe. Grazie a questo espediente riuscì ad assicurarsi i 5/6 dell'eredità.

Come Angelo abbia preso il raggiro dello zio lo possiamo immaginare; su un libro d'azienda è scritto che «restò una amarezza perpetua anche ne' discendenti».

Finché visse Lorenzo, tutti i discendenti del Seatero continuarono a coabitare nella stessa casa e i beni, di cui i sei cugini possedevano una quota nominale, restarono indivisi.

Dopo la sua morte (1615) avvenne una prima spartizione delle case e dei terreni: i figli di Lorenzo restarono nel Prato mentre Angelo con i figli Bartolomeo e Gio. Andrea il Moro, si spostarono poco distante nelle case della Costa. Per trentacinque anni le case dei discendenti di Giuseppe restarono separate da quelle dei discendenti di Lorenzo. Ma nel 1650 le tensioni si riaccesero quando un nipote del Moro, figlio del fratello



Bartolomeo, vendette una delle case della Costa a Cerrone, nipote di Lorenzo, che vi si trasferì.

Forse l'inganno giocato da Lorenzo nel 1607 ai danni del padre del Moro e la rottura dell'unità insediativa avvenuta quarant'anni più tardi con l'intrusione di Cerrone fra le case della Costa, potrebbero spiegare, meglio dell'esuberanza di un cane, il volano di risentimento che, nel 1668, portò a tradurre un banale incidente in un duplice omicidio.

### **In principio fu Garibaldo**

Al tempo del Seatero e fino alla fine del Settecento, si diceva Territorio di Garibaldo; non Valgraveglia, e la differenza non era solo nel nome: vediamola.

Valgraveglia è un'espressione geografica, di uso relativamente recente. Indica un ampio bacino torrentizio chiuso su tre lati (nord, levante e sud) dai monti e quasi coincidente con l'attuale confine amministrativo del Comune di Ne. Ciò induce ad accreditare alla Valle un'identità omogenea anche in senso storico e culturale. Ma non è così.

Fino a due secoli fa vi era una netta separazione tra il Territorio di Garibaldo e, dall'altra parte, i villaggi di Nascio, Cassagna, Statale e Arzeno, che appartenevano al Terziere di santa Vittoria Ultra Colles ed erano considerati separati dal resto della valle, sia dal punto di vista amministrativo che nella percezione della gente. Il torrente Reppia e il primo tratto del Graveglia, fino a Frisolino, oggi formano l'asse centrale della valle, in antico regime segnavano un confine.

Come rivela lo spoglio dei registri parrocchiali, tra Sei e Settecento la frequenza di matrimoni tra le comunità della media e bassa valle e quelle del Terziere era ridotta, almeno quanto gli scambi nuziali con le altre comunità confinanti.

Nel dominio della Repubblica, durante i secoli dal XVI al XVIII, il Territorio è (insieme con Carasco, Lavagna, Val di Lavagna, Lèivi, Rupinaro e Valle Sturla e la cosiddetta "mezzacapella") una delle

circoscrizioni - chiamate capelle - poste sotto la giurisdizione di Chiavari; mentre i villaggi del Terziere, ai quali nel secolo XVIII si aggiunge quello di Sambuceto, dipendevano dal Capitanato di Sestri Levante. La Capella di Garibaldo era a sua volta suddivisa in frazioni - ordinarie - i cui confini pressappoco corrispondevano a quelli delle parrocchie locali, prima del Cinquecento.

Nella prima metà del secolo XVI alle quattordici frazioni, vengono aggiunte san Gottardo di Ne (ritagliata nei confini di san Francesco e sant'Antonio di Ne) e, in seguito, san Lorenzo di Conscenti, anch'essa formata dal parziale smembramento di quelle circostanti.

Con la rivoluzione democratica del 1797, nella nuova divisione amministrativa della Repubblica Ligure, il Territorio di Garibaldo diviene cantone del distretto di Chiavari e, nel dicembre dello stesso anno, per effetto del decreto che istituisce comuni ovunque siano parrocchie, viene ripartito in dieci municipalità autonome: Chiappa, Graveglia, Paggi, Ne, Chiesanuova (o Garibaldo), Pòntori, Caminata, Sambuceto, Zerli e Reppia. Questi ultimi tre comuni vengono assorbiti, nel 1803, da quello di Ne; l'anno successivo, con la nuova suddivisione amministrativa del territorio ligure, Chiappa viene unita a Cogorno, Graveglia e Paggi a Carasco, mentre Ne aggrega Caminata, Garibaldo e Pòntori, con il diritto - essendo la più popolosa tra le comunità della valle - di imporre il proprio nome al comune.

Si aggiungeranno, nel 1876, le frazioni di Arzeno e Nascio, cedute da Casarza, e più tardi, dopo il distacco da Maissana avvenuto nel 1937, Statale.

Il passaggio del nome della valle da Garibaldo a Ne si è consumato nel volgere di sette anni. E Ne ha avuto il sopravvento solo perché la sua parrocchia era la più popolosa.

Con il "senno di poi", potremmo osservare che se nel 1775 la parrocchia del Prato di Pòntori, per iniziativa della parentela Garibaldi, non si fosse staccata da quella di Chiesanuova di Garibaldo (che nel 1605 aveva riunito le parrocchie di s. Antonino di Pòntori, s. Biagio di Montedònico, s. Michelle d'Osti e s. Vincenzo di Terisso), probabilmente oggi il comune si chiamerebbe Garibaldo.

Infatti nel 1804 i due comuni uniti di Pòntori e Chiesanuova, anche se per poche anime, contavano più abitanti di quello di Ne. Il desiderio di prestigio dei Garibaldi, per ironia della storia, nel corso del tempo ha determinato la scomparsa del loro stesso nome dalla toponomastica comunale.

### **Un giovane re longobardo**

Garibaldo era il nome di gran parte della Valle fino a due secoli fa e Garibaldi quello della sua principale parentela. Ma chi era Garibaldo? Nella Storia dei Longobardi, scritta al tempo di Carlo Magno, il cronista Paolo Diacono racconta cosa accadde dopo la morte del re Ariperto : prima la corona passò nelle mani di Pertarito, il figlio legittimo, ma dopo poco tempo fu conquistata, con la forza, da Grimoaldo che regnò per nove anni. Quando morì - forse avvelenato, forse per emorragia - il suo posto fu preso dal figlio Garibaldo : un bambino di nove anni, o poco più, avuto con la figlia di Ariperto. Il giovane restò sul trono solo per poche settimane, quanto bastò a Pertarito per tornare a Pavia e riprendere la corona. Il cronista non dice cosa sia successo al figlio di Grimoaldo, tuttavia descrive Pertarito come un «uomo pio, cattolico, tenace nella giustizia e generosissimo nutrito di poveri» : insomma, si può credere che il giovane dopo essere stato depresso dal trono non sia stato ucciso.

Hanno provato in molti a interrogarsi sul destino di Garibaldo - grandi eruditi come Carlo Sigonio, Charles Fleury e Ludovico A. Muratori - ma le sue tracce si sono perse nel silenzio di Paolo Diacono.

E tutto questo con la Valgraveglia cosa c'entra? Ancora un po' di pazienza.

Provate a entrare nella chiesa del Prato di Pòntori. Murata accanto all'ingresso della sagrestia, troverete una lapide di piccole dimensioni. Scura, come di ardesia, e collocata in un angolo buio, è poco visibile e

bisogna guardarla da vicino per riconoscere un'iscrizione rozzamente incisa su di essa. Nero su nero, in cinque linee si legge :

GARIBALDO GRIMOALDI REGIS FILIO  
A PERTARITO AVUNCULO PAPIAE TRONO EXPULSO  
IN HAC ARCE BUXETAE RECONDITO  
DLXXIII SOLO SUISQUE NOMINE RELICTO  
IOANNES ABNEPOS DCCC

Significa: «Il pronipote Giovanni [dedica questa lapide] a Garibaldo, figlio del re Grimoaldo, deposto dallo zio Pertarito e nascosto presso la rocca della Busseta nell'anno 573». Aggiunge che Garibaldo ha lasciato il proprio nome ai discendenti e chiude con una data: "DCCC", ovvero "Ottocento".

Straordinario! Una lapide dell'ottavo secolo a quattro passi da Conscenti e, contenuta in essa, una notizia davvero inattesa.

Ma a un più attento esame la data di esecuzione si dimostra poco credibile, come il presunto autore dell'iscrizione. Lo stile e i caratteri smentiscono la presunta antichità del testo, ne denunciano la recente confezione e fanno sorgere parecchi dubbi; uno tra i tanti: come mai - oggetto profano - una simile lapide si trova nella chiesa di un modesto villaggio della montagna ligure e perché ne sia protagonista proprio il giovane re dimenticato da Paolo Diacono (il quale, tra l'altro, si riferisce all'anno "673", non al "573").

La chiave del mistero è racchiusa tra i manoscritti conservati nell'archivio parrocchiale, dove se ne trovano alcuni compilati da Carlo Garibaldi [1756-1823], un erudito medico originario del Prato di Pòntori. E proprio in quei manoscritti si trova la prova che lo stesso medico fu l'inventore della lapide e della leggenda di Garibaldo diffusa fino a oggi nella Valle e dilatata ben oltre le scarse notizie lasciateci da Paolo Diacono, per accreditare alla propria famiglia un'antichità e un prestigio maggiori di quelle vantate da altre famiglie locali [cfr. il mio L'invenzione epigrafica delle origini famigliari. Levante ligure (sec. XVIII), «Quaderni Storici», 1996, n° 93]. Secondo Carlo Garibaldi il giovane re, stabilitosi

nel castello della Busseta, sposò la figlia di un signorotto locale e governò la Valle a cui lasciò il proprio nome e una fertile discendenza.

La leggenda, più volte riscritta dall'erudito, in seguito è stata fiorita con nuovi particolari da alcuni storici locali come il sacerdote Luigi B. Tiscornia (1936) e Celestino Brusco (1985) che acriticamente l'hanno accolta e ripetuta come vera. Ed è soprattutto merito di don Tiscornia se si è tramandata fino a oggi la leggenda del re longobardo, capostipite di tutti i Garibaldi.

Si è detto che la lapide è scura come l'ardesia: in realtà è di pietra bianca coperta da una patina di nero. Pare che già nel primo Ottocento, per il suo contenuto profano avesse ricevuto una mano di calce tale da renderne meno visibile l'iscrizione. In seguito, rinfrescando l'interno della navata, l'hanno ridipinta, senza tuttavia rimuoverla. Nessuno a Pòntori - dove ancora oggi la maggior parte degli abitanti porta il cognome Garibaldi - ha ammesso di conoscerne il contenuto, essendo per tutti quella murata sopra la sagrestia solo una pietra nera: evidentemente da molto tempo è uscita dallo sguardo della comunità locale. Nessuno ricorda Carlo Garibaldi, tuttavia la storia che si narra nell'epigrafe fin dagli inizi del XIX secolo ha condizionato profondamente la memoria storica locale e il modo di autorappresentarsi della gente comune in un passato comune e nobilitante.

### **Dalla corte di Pavia alla Busseta**

Abbiamo parlato del re Garibaldo e accennato all'invenzione della sua leggenda. Ora è tempo di raccontarla, così come è stata elaborata a fine Settecento e, in seguito, fiorita con nuove, successive aggiunte. Ecco, di novità in novità, a quale raffinato - benché fantasioso - racconto siamo arrivati.

*Dal libro di Celestino Brusco, Val Garibaldo.*

«Alla morte di Grimoaldo la corona ereditaria spettava al figlio di lui, Garibaldo, che, essendo nato nel 661, era ancora bambino di 11 anni. Ascese al trono, assistito dalla madre Ariperta; ma vi rimase ben poco. La fazione dei principi nobili longobardi, che teneva informato Bertarido esule in Inghilterra, l'aggiornò sui nuovi avvenimenti e lo chiamò a recuperare il trono del padre Ariberto. Era ciò che aspettava da dieci anni. Tornò in Italia e con l'appoggio dei suoi partigiani spodestò il nipote Garibaldo, il quale rimase in balia dello zio assetato di vendetta e dei maneggi di una corte senza scrupoli, che vedeva in quel "bambino" colui che un giorno avrebbe potuto riciclare analoghe iniziative.

È verosimile che in tali frangenti, la vedova Ariperta, temendo per la vita del figlio e per la propria [...], riandando con la memoria che fra i Liguri viveva al sicuro un antenato di Garibaldo, Idone, abbia inviato al congiunto persona fidatissima per chiedergli asilo, ovvero che questi, informato del «colpo di Stato», abbia fatto conoscere la propria disponibilità per l'evenienza. Intanto ella provvide a sottrarre dal pericolo immediato il figlio e a cercare di raccogliere nascostamente oro e danaro necessari per la fuga. L'aiutarono un devoto servitore e una fidata dama di compagnia. Le quattro persone, travestite, riuscirono a passare inosservate e a far perdere ogni traccia, percorrendo strade e sentieri fuori mano. Oltrepassato con il cuore in gola l'Appennino, giunsero nell'ospitale Liguria. La romita convalle, che un giorno sarebbe diventata la culla dei Garibaldi, accolse fra le sue balze aulenti di flora e di tranquillità graveine, gli esuli stremati dai disagi e da visioni di truci eventualità.

[...] Viveva ancora Idone, quando alla porta del castello [della Busseta] battè Ariperta, che accompagnava il figlioletto Garibaldo; due altri illustri esuli Longobardi.

[...] Il piccolo Garibaldo trascorreva gli anni nel castello della Busseta sotto le vigili cure materne e con la protezione del vecchio cugino. Lungi dalle frollezze di una educazione artificiosa e dalle ciniche camarille dei cortigiani, egli crebbe forte di costituzione e sano di spirito, non sdegnando la normale compagnia dei suoi coetanei.

L'anno stesso in cui arrivò Garibaldo, la famiglia del castellano fu allietata dalla nascita di una bambina, alla quale venne imposto il nome longobardo di Teodolinda. Questa pure, abituata a una vita che sapeva meno di futili spassi di corte che di agreste distinzione, mentre cercava di rendersi utile in casa, non trascurava di frequentare le compagne, raccogliere fiori di montagna, ammirare i cespugli di bossi verdeggianti intorno al castello, e di fantasticare, bocciuolo della convalle, come sanno fantasticare le fanciulle di ogni latitudine».

[Tralasciamo la storia dell'innamoramento tra Garibaldo e Teodolinda]

«Un giorno del 686, festa nel castello di Idone. L'avvenente Teodolinda e il florido Garibaldo si unirono in matrimonio. Ella aveva 15 anni, e 25 ne aveva lui.

[...] Orbene, la famiglia di Garibaldo e Teodolinda non perse tempo e fruttificò sotto gli occhi e nell'amorevole tepore domestico di Idone e Ariperta. Il primogenito fu Grimoaldo, che nacque l'anno dopo il matrimonio (687) e fece esultare di gioia Ariperta, la quale vedeva rinnovata nel nipote le sembianze del defunto marito. A lui tenne dietro Idone II a rallegrare con la sua presenza il nonno, l'omonimo vecchio castellano. Poi il nido crebbe ancora con Tertoldo e Giovanni.

Il ceppo «Garibaldo» si era abbarbicato prosperosamente: quattro virgulti maschi potevano ben garantire la continuità della Stirpe.

Gli artefici del casato «Garibaldo», Idone e Ariperta, godettero della promettente discendenza e compagnia di nipoti e pronipoti per tutto il corso della loro vita, che si concluse a età avanzata.

[...] Garibaldo diede prova di saper fare: si adattò alle consuetudini locali, incrementò l'agricoltura, effettuò provvidenze in relazione ai tempi, ampliò i territori ereditati, potenziò le opere di fortificazione, ma soprattutto si fece simpatizzare e amare. Onde, la popolazione, sensibile per la sua comprensione quotidiana e nelle occorrenze particolari nonché per il suo modo di comportarsi che sapeva meno di autorità imposta che di reggimento paterno, non tardò a fare atto di sottomissione, prestandogli fedeltà e obbedienza. Questo fu il popolo del suo feudo: feudo avuto in eredità e legittimamente accresciuto mediante successive

concessioni da parte del governo longobardo e di altre autorità costituite.

Morto lo zio Bertarido (688) e cessato l'imminente pericolo per la propria vita, Garibaldo cercò di allacciare rapporti con Pavia.

Ormai, egli era considerato elemento che destava preoccupazioni dinastiche: era un innocuo e pacifico feudatario, che viveva nelle sue terre alieno dalle lotte per la conquista del potere.

Lotte e rivalità nel primo decennio del secolo VIII fervevano a Pavia. Basti fare i nomi di Liutperto fatto morire da Ariberto II e del suo tutore Ansprando, vinto e detronizzato dal ribelle Ragimberto, ma che riprese la corona mediante l'intervento di un nerbo di Bavari ben alabardati. Lotte che portarono sul trono Liutprando (712-744), il re della donazione di Sutri, principio del potere temporale dei Papi.

Precisamente Liutprando, all'inizio del regno e fra i suoi primi atti, confermò nel 712 a Garibaldo il possesso del castello della Busseta e in più concesse in perpetuo altri sette castelli: quelli di Arzeno, Nascio, Ne, Paggi, Panési, Pozza e Zerli. In effetti, questi ebbe in feudo l'intera valle, detta poi dal suo nome, di Garibaldo, e in epoca molto posteriore, di Graveglia.

[...] Per Garibaldo, adunque, il proprio castello e le regie concessioni costituirono feudo, ducato, regno. Qui visse e stette, amministrò terre e governò abitanti, sempre attivo e benvoluto. Cessò di vivere alla veneranda età di 97 anni (661-758)».

E pensare che Paolo Diacono - l'unica fonte storica sul giovane re - aveva scritto solo che Garibaldo, salito sul trono in seguito alla morte del padre, dopo poco tempo era stato spodestato. Niente di più, niente di meno.



## **Un erudito di provincia (Carlo Garibaldi 1756 - 1823)**

Chi è l'autore della leggenda di Garibaldi?

Carlo Garibaldi nasce nel 1756 nel Prato di Pòntori ma trascorre la maggior parte della sua vita a Chiavari, dove muore nel 1823. Inviato giovanissimo a Genova, dopo avere seguito i corsi di Logica, Diritto e Fisica, Carlo studia Medicina e si laurea nel 1780. L'anno successivo si stabilisce a Chiavari, dove esercita la professione medica, dedicando ampia parte del proprio tempo alle ricerche storiche. Frequenta il circuito dell'erudizione locale - al quale partecipano genealogisti, antiquari, collezionisti, compositori di sonetti, esponenti della piccola nobiltà e uomini acculturati alle idee illuministe e alle teorie dei fisiocratici - e nel 1791 figura tra i fondatori della locale Società Economica. Al suo interno, pochi anni più tardi dà vita all'Accademia dei Filomati e contribuisce a organizzarne la biblioteca. Divide il proprio tempo tra la cittadina rivierasca e il Territorio di Garibaldi, dove amministra un cospicuo patrimonio di terre e con il passare degli anni acquista un considerevole prestigio, fino a essere eletto, nel 1787, capitano delle milizie locali, come il padre e il nonno.

Si descriveva così: «uomo d'alta statura, nerboruto, complesso, di color vivace, con alcuni segni di vaioli, allegro assai, d'ingegno perspicace e pronto assai, inclinante molto alla poesia, fermo, irascibile, di ponto, d'aspetto gradevole, d'occhi e capelli castagni, lunghi di vista e d'intendimento acuto, di poche parole, secreto, intrepido e stabile, di spirito sollevato e d'animo grande, di profondo discernimento».

Con la proclamazione della Repubblica Ligure (1797), Carlo è tra i principali esponenti del giacobinismo a Chiavari, della cui Municipalità giunge ad assumere la presidenza nel 1801. Questo periodo coincide con una serie di sventure che lo colpiscono negli affetti e accompagnano la progressiva dissoluzione del suo patrimonio : il primogenito muore nel 1797 a tredici anni; i controrivoluzionari saccheggiano in diverse occasioni le sue case; rapiscono il padre Gio. Battista, al quale storpiano una mano; lo condannano a morte e, l'estate del 1799, lo costringono a fuggire lontano dalla famiglia per un anno, con una complessiva perdita

di 12.000 lire; metà delle sue terre viene liquidata per sostenere le spese di numerose liti e per la figlia diciassettenne che, scappando da casa, rompe una promessa di matrimonio e resta "disonorata". Dopo tante disavventure, intorno al 1805 si ritira dalla vita pubblica; la moglie impazzisce.

In un appunto del 1812, ripercorrendo le proprie vicissitudini, dichiara una profonda amarezza per gli esiti della Rivoluzione e per Napoleone, sul quale avrebbe in seguito espresso pesanti critiche in una ponderosa quanto disorganica biografia. Il bilancio è amaro: a margine di un albero genealogico scrive di non avere conosciuto altro che delusioni, soprattutto da quando ha iniziato a occuparsi di politica, e ammonisce che per «viver quieto, bisogna star lontano da partiti, da pubblici impieghi e non immischiarsi mai nelli interessi ò affari pubblici, attendere a be[ne]ficar il prosimo ed alli proprij affari». Quindi conclude che «le disavventure instruiscono».

I volumi conservati presso la parrocchia del Prato di Pòntori non sono gli unici compilati dall'erudito medico, altri ne sono stati rinvenuti presso la Società Economica di Chiavari e tra i manoscritti della Biblioteca Universitaria di Genova. Si tratta di una parte delle oltre diecimila pagine che gli sono state attribuite: compendi di storia locale, libri d'azienda, raccolte di memorie personali e di famiglia, pensieri, studi genealogici, documenti di casa, consigli ai figli.

Nel corso di quarant'anni, fino a pochi giorni prima della morte, Carlo ha raccolto e scritto tutto ciò che al suo tempo si poteva sapere sui Garibaldi, sulle terre di Pòntori e le parrocchie della Valgraveglia, intrecciando ricerche rigorose e fantasiose ricostruzioni, e forgiando, più di chiunque altro, un'identità storica e una memoria collettiva per la Valle e la propria parentela.

## **L'oratorio di santa Lucia**

«L'oratorio antico di santa Lucia di Graveglia, posto al di sopra del ponte sotto la parrocchia di santa Maria di Monticello, detto ora Chiappa, è il luogo in cui si [ri]uniscono li uomini della valle, ò Capella di Garibaldo, per formare i loro agenti, cioè [il] capellano e otto consiglieri - cioè uno per ciascheduna delle otto parrocchie di Garibaldo, ed il capellano un anno per ciascheduna delle otto parrocchie in giro - e li censori, ossia maestrali, sì per le strade che per le mete [calmieri dei prezzi]; vi [si] congregano per fare li rolli [ruoli] de scelti e per altri affari comunali, ed anche per la confraternita, che è la più antica e numerosa dell'oriental Riviera, istituita sin dal 1216, aggregata alla più antica di Genova; a questa si unì quella di Chiavari, posteriore di venti anni, da cui hà la preferenza.

Hà nel coro un quadro con santa Lucia, in mezzo, san Bartolomeo alla destra, san Sebastiano alla sinistra; [ha] il pavimento di porcellana, antichissimo volto, vetri e tre sepolcri: due nell'atrio; hà più di mille confratelli, frà quali più di 100 preti, oltre le femine, e pagano d'annata soldi 7 annui; dicesi che anticamente fosse nel piano a questo apresso dalla parte destra, ove si son trovati i vestigi ed il luogo dell'ampolla [nel] 1790; mà chè, per esser sogetto al fiume ed avendo bisogno di ristoro, fosse fatto di pianta e poi acresciuto sul piccolo attiguo colle ove è adesso molto grande, con orchestra, portico ed atrio, sopra la cui porta [nel] 1793 si legge «1216 . R 1765 . 1768», e sulla sua campana, nel campanile, «ora pro nobis s. Lucia . Bernardo Podestà . 1568 . facere fecit». [La] campana [ha un peso] di r[ubbi] 12 circa. [Nel] 1793 fù fatto imbiancare tutto al di fuori la parte più antica e l'atrio [e] il campanile; e poco apresso, [nel] 1597, messer Antonio Podestà vi lasciò una quotidiana capellania che vi si celebra sino dal 1598. Non essendovi campana, si servivano d'un gran corno che [dal] 1793 è presso Bartolomeo Gandolfo, detto Barbiton».

Tratto da Descrizione del Territorio di Garibaldo (1791-1797), di Carlo Garibaldi

## **Un villaggio, una parentela**

Nei secoli di antico regime - e ancora oggi - sulla montagna ligure ogni paese conta due o tre parentele particolarmente numerose, al punto da comprendere, talvolta, oltre la metà della popolazione, ma in Valgraveglia è raro trovare nello stesso villaggio più di una parentela egemone.

Gli estimi fondiari del 1552 - le caratate - ci raccontano quali erano, oltre quattrocento anni fa, i più comuni cognomi della Valle e com'erano distribuiti, a partire dalla proprietà delle 366 case che vi sono registrate. I dati ottenuti sono solo indicativi, sapendo che le famiglie proprietarie non coincidono necessariamente con quelle residenti, malgrado l'elevata parcellizzazione di terre e case, già rilevante nel secolo XVI.

Dove si trovavano almeno due parentele egemoni, si creavano fazioni contrapposte e in competizione per il controllo delle risorse e la supremazia politica locale. Ma dove - come in Valle - c'era una sola parentela egemone, che succedeva? Forse non c'erano fazioni, né competizione? C'erano entrambe ma, piuttosto che tra parentele contrapposte, si consumavano tra segmenti - o casati, se si vuole - della medesima parentela. A Bargagli, liti e faide dividevano Cevasco e Moresco; sui monti di Sori, Benvenuto e Olcese; a Cicagna, Foppiano e Leverone; ma a Ne i conflitti nascevano tra Podestà e Podestà e a Reppia tra Raffo e Raffo.

## **Segmenti e soprannomi di famiglia**

*Parenti: serpenti*

Nella valle di Pòntori, in quella del torrente Ne e a Reppia, per esempio, ancora oggi la maggior parte degli abitanti si chiama Garibaldi, Podestà o Raffo e si presenta per cognome e nome a chi non appartiene alla comunità. Tra loro, invece, le donne e gli uomini del villaggio si rivolgono l'uno all'altro con la forma dialettale (spesso un diminutivo)

del nome di battesimo, qualche volta con un soprannome personale, purché non offensivo. Quanto al cognome, pare che - tra loro - non esista; esiste invece qualcosa di analogo e tuttavia profondamente diverso che si può cogliere quando due o più persone parlano di una terza: si tratta del soprannome di famiglia. Bacìn, Baciòchi, Badi, Bafulìn, Bagagin, Balìn, Boscètti, e così via sono solo alcuni tra i cento soprannomi collettivi presenti in Valle. Un cognome corrisponde a una parentela, mentre un soprannome collettivo corrisponde a un suo segmento, ovvero a una o più famiglie strettamente imparentate. Tra i Garibaldi oggi si riconoscono almeno 15 nomi di segmenti, e quasi altrettanti ce ne sono per i Raffo, i Parma e i Tiscornia.

Fuori dalla comunità esiste solo l'anagrafe ufficiale, fatta di nomi e cognomi; al suo interno, invece, funziona un'anagrafe popolare di soprannomi personali e collettivi che permette di individuare con precisione ogni persona e non lascia spazio a omonimie.

La trasmissione del soprannome familiare avviene (di norma, ma non esclusivamente) attraverso i maschi e riguarda sia i figli che le figlie; queste mantengono il soprannome familiare anche dopo il matrimonio, senza confonderlo, unirlo o scambiarlo con quello del marito. Non sono stati rilevati casi di trasmissione del soprannome familiare della madre.

Abbiamo già notato che, laddove è la preminenza di una parentela sulle altre, i conflitti e le alleanze si consumano tra i segmenti interni (rivelati dai soprannomi); ci resta da aggiungere qualcosa su come essi si formino e si dissolvano.

Carlo Garibaldi, parlando della propria parentela, intorno al 1790 annotava :

I Cerroni sono pontiliosi e vendicativi e fermi  
I Camisoni ladri e traditori  
I Mori falsi inganatori  
I Giulij bugiardi invidiosi spie  
I Tempestini d' Angelo Giovanni sinceri  
mà tutti litigiosi assai

Secondo alcuni studiosi, i segmenti nascono con le divisioni delle eredità, secondo altri con la rottura delle unità abitative, quando ci si

separa e si va ad abitare altrove: in questi casi ci sono le condizioni per la trasmissione di un soprannome personale (che, trasmesso ai posteri, diverrà collettivo) e la formazione di un segmento, ovvero di un'unità solidale all'interno della parentela. Entrambe le ipotesi sono vere, ma non sufficienti per spiegare i casi in cui, malgrado la divisione delle case o dei patrimoni, ci si continui a riconoscere sotto lo stesso soprannome collettivo. Probabilmente è la comunanza degli interessi - materiali, patrimoniali o simbolici (si pensi, per esempio, anche alla condivisione di una panca in chiesa o di una tomba familiare) - a unire i parenti più di quanto non facciano i legami di sangue.

Per meglio comprendere la ricchezza e la complessità del processo di segmentazione, ecco un grafico che illustra i risultati di una ricerca svolta sulla parentela Garibaldi e sulle sue suddivisioni interne tra la fine dei secoli XV e XVIII.

### **I figli della Casagrande**

Durante il secolo XVIII la Valgraveglia - come l'intero entroterra di Chiavari - conobbe un lento, ma costante aumento della popolazione. Crescendo la pressione demografica e restando, nello stesso tempo, pressoché immutate le risorse e le rese della terra, l'economia di sussistenza del mondo rurale si orientò verso forme di integrazione del reddito, prima occasionali poi, con il passare degli anni, sempre più costanti e diffuse.

Se nel periodo precedente si ricorreva alla manifattura a domicilio e alla tessitura di mezzelane e velluti; sul finire del secolo si alleggeriva il peso sull'economia familiare aumentando i cicli della mobilità, attraverso le forme di emigrazione stagionale e, in seguito, le attività dei girovaghi; oltre a ciò, un consistente aiuto ai bilanci domestici proveniva dal baliatico degli orfani.

I bambini abbandonati e ricoverati nell'ospedale genovese di Pammatone (la "Casagrande"), venivano affidati attraverso la

mediazione dei parroci a famiglie di contadini, in cambio di un compenso in denaro: 3 lire e 10 soldi per un bambino fino a due anni, 3 lire dai due agli otto anni, 2 lire e 10 soldi tra gli otto e i quattordici anni.

Toccava agli stessi parroci, una volta all'anno, nel mese di maggio, verificare le condizioni degli orfani (il cui tasso di sopravvivenza era assai più basso, rispetto alla media).

In genere, venivano battezzati con il cognome "Della Casagrande" (sui registri parrocchiali troviamo l'espressione latina "de Domo Magna"), utilizzato fino al 1810 quando, con un decreto napoleonico, fu vietato, al pari dei cognomi "Venturini" in Piemonte, "Degli Innocenti" in Toscana ed "Esposito" nel Napoletano. Il motivo? Il numero degli esposti presi a balia era talmente elevato che l'uso di un solo cognome, associato a una ristretta rosa di nomi, rendeva indistinguibili gli individui, specialmente per le liste militari. Infatti, nel solo comune di Ne, nel 1807 figurano ben 10 Giovanni Della Casagrande in età di leva.

Da questo momento gli orfani furono chiamati dai parroci con i cognomi più astrusi o fantasiosi: di fiori, pianeti, minerali, mesi e formule augurali.

Dopo il 1808 e fino ai primi decenni del secolo successivo, gli orfani non provenivano più solo dall'ospedale di Pammatone, ma anche dall'ospizio degli Esposti di Chiavari. Nel frattempo il premio per il primo anno di baliatico era passato a 6 lire mensili oltre a un minimo corredo; dopo il 1873 le 6 lire diverranno 12; dopo il 1908, 18, e 60 tra il 1922 e il 1925. Il sussidio, nel corso dell'Ottocento, cessava al compimento del dodicesimo anno, quando i bambini venivano restituiti, adottati o - succedeva anche questo - ceduti per essere condotti all'estero come suonatori ambulanti.

E' stato rilevato che su oltre 4.000 balie censite nel Chiavarese tra il 1830 e il 1880, ben 915 provenivano dal comune di Ne. A grande distanza seguivano Sestri Levante (521), Casarza (463), San Colombano (292) e tutti gli altri comuni circostanti, fino al minimo di Lorsica (6), dove - a differenza di Ne - l'integrazione dell'agricoltura avveniva soprattutto attraverso la manifattura domestica.

## **Sacerdoti di valle**

*Chiesanuova, marzo 1820*

«Ill.mo Monsignore ... i reverendi Sacerdoti esistenti in questa Parochia ... hanno tutti sufficiente scienza per l'uffizio che esercitano; non sono dediti alla crapola, negoziati, ozio, gioco, caccia, ne a mestieri sordidi e vili, e dopo aver celebrato la Santa Messa, e recitato l'uffizio, ed assistito alle correnti sacre fonzioni, si occupano della direzione e Governo degli affari delle case e famiglie, a quali appartengono.

Vestono da preti, non frequentano case sospette, non abitano con persone pericolose, ad esclusione del rev. Garibaldo [di 39 anni], di cui hò inteso da diverse persone, che frequenta la casa d'una vedova abitante nella Parochia, e che la stessa alle volte si reca alla casa del medesimo Prete.

Nessuno precipita la Messa, e solo detto rev. Garibaldo non è molto esperto nelle dovute cerimonie.

Intervengono ai vespri, ed alle altre sacre fonzioni. Godono tutti buona riputazione, e specialmente rev. Tiscornia, ad esclusione però del detto rev. Garibaldo, per la pratica che si dice avere con detta vedova».

*da una relazione del parroco di san Biagio di Chiesanuova*

Scrivendo al vescovo cosa non facessero i preti della sua parrocchia, il parroco di Chiesanuova, indirettamente, lascia intendere che ai suoi tempi qualche sacerdote fosse anche «dedito alla crapola, negoziati, ozio...».

## **Organettai e garzoni**

Nel corso dell'Ottocento, prima dell'Unità d'Italia, prima di tentare la strada della "Merica", i contadini più bisognosi - e intraprendenti - si recavano a mendicare, per qualche mese all'anno, nelle città del Nord Europa.



Avevano cominciato dopo gli anni di Napoleone, dopo la lunga carestie del tempo delle favette e delle lenticchie (1815-1817), per sfuggire alla fame e pure al servizio militare.

Tra le prime mete furono Parigi e Londra, poi anche Amburgo. Li chiamavano "chiavarini", anche se venivano dalla Valgraveglia, da Mezzanego e dalla Fontanabuona. Non partivano da soli, ma in piccoli gruppi, insieme ai bambini presi in affitto dalle famiglie più povere e, una volta giunti a destinazione, mandati a chiedere l'elemosina, da soli o in compagnia di un piccolo animale.

All'inizio partirono in pochi, poi - era un'attività redditizia - in numero sempre maggiore. A Londra, negli anni Venti, se ne trovavano «a ogni angolo di strada»; per il fastidio che arrecavano, il governo britannico dichiarò fuori legge l'accattonaggio e impose la reclusione dei mendicanti nelle famigerate work-houses . Le chiamavano "case di lavoro" o "stabilimenti per i poveri", ma per conoscerne il vero volto basta leggere Dickens.

Fu così che, nel corso degli anni 1830, per sfuggire alla reclusione, i "chiavarini" si trasformarono in suonatori ambulanti: qualcuno con la ghironda, i più con un organetto. Era stato vietato l'accattonaggio, non la musica di strada.

Di questo fenomeno restano soprattutto le storie di sfruttamento più turpi e crudeli; eppure le altre - quelle che non facevano notizia, né attiravano l'attenzione delle prefetture - erano le più comuni, sebbene meno note.

Un contratto e pochi documenti privati, trovati in Valle, aprono uno spiraglio sulle biografie di un "padrone" e di un "garzone".

Giobatta C., nasce in comune di Ne nel 1816. Sui registri della popolazione è segnato come contadino e figlio di contadini. Nel 1854, all'età di 38 anni, si reca in Inghilterra, a Manchester, come suonatore ambulante - non sappiamo se sia la prima volta. Alloggia in Edge Street, presso l'affittacamere Giovanni Bacigalupo, e dopo poco tempo inizia ad affittare organetti. Ogni due anni torna a Ne per ingaggiare bambini da impiegare sulle strade di Manchester : da suonatore diviene padrone. Parte dalla Valgraveglia in aprile, percorre la Francia a piedi e, agli inizi

dell'estate, giunge in Inghilterra. Nel 1857 salda ogni debito e con i primi guadagni acquista, in Valle, una casa con terre e vigna per 2000 lire. Quattro anni più tardi si trasferisce in Whittle Street, dove diviene a sua volta affittacamere per altri suonatori. In questi anni i più noti "padroni" di Manchester e Londra si chiamano Bacigalupo, Cassinelli, Garibaldi, Podestà e Raffo. Nel 1869 Maria, figlia diciannovenne di Giobatta, sposa a Manchester Nicola C., anch'egli musicante. Da questo momento toccherà a Nicola - in società con il suocero - rientrare periodicamente in Italia per arruolare nuova manodopera. Giobatta si ritira dagli affari nel 1876 e ritorna a Ne dove morirà quindici anni più tardi.

Il "garzone" Antonio B. di Caminata, nel 1857 viene ingaggiato da Giobatta, ha 15 anni ed è il primo di sette figli (tre maschi e quattro femmine). Entrambi i genitori sono contadini. Non sappiamo se nella sua famiglia sia stato l'unico ad andare a suonare l'organetto in Inghilterra. Certo nel 1870, come risulta dai registri della parrocchia, Antonio è il solo che resta a casa con i genitori: forse anche per lui l'attività girovaga è stata un'occasione per accumulare un po' di denaro. Tutti gli altri fratelli sono emigrati in America.

Ho incontrato gli attuali discendenti di Antonio: non conoscono questo aspetto della storia del loro antenato e - come la maggior parte della gente della Valle - ignorano del tutto la vicenda dei girovaghi partiti da Ne nello scorso secolo per sfuggire alla miseria, al servizio militare o in cerca di fortuna, come oggi - del resto - fanno molti contadini provenienti dal Maghreb, dal Kurdistan, dall'Albania...

Ecco il contratto d'ingaggio di Antonio B., rinvenuto in un archivio familiare della Valgraveglia:

«L'anno del Signore milleottococinquasette, ed alli cinque del mese di Aprile in Ne.

Nella presente benché privata scrittura da valere come atto rogato da pubblico notaro i sottoscritti ossia crocesegnati C. Gio Batta di Giuseppe

del luogo di Graveglia Comune predetto, e B. Girolamo fù Pasquale del luogo del Fullo Comune indicato hanno convenuto quanto in appresso.

Il predetto Gerolamo B. concede a titolo di garzone il di lui figlio Antonio d'anni sedici circa all'indicato Gio Batta C. per condursi in Londra ad esercirvi il mestiere di suonatore ambulante per mesi trenta, ed un mese di più per impiegarsi nel viaggio onde colà trasferirsi.

Per detto tempo di mesi trenta il C. si obbliga di corrispondere al padre del garzone Gerolamo B. lire abusive di Genova tredici per cadun mese cioè lire 125 centoventicinque dopo diciotto mesi dall'incominciato servizio, ed il saldo alla fine dei trenta mesi, escluso il salario di un mese, per impiegarsi nel viaggio.

Il garzone da parte sua sarà obbligato a prestare fedelmente il suo servizio in ubbidienza, e rispetto al padrone, ed egli sarà tenuto tenerlo convenientemente vestito come lo riceve all'epoca della partenza restituendolo, quando voglia rimpatriare, in capo a trent'un mese del pari vestito giusta sua condizione a sue spese.

Se il garzone amalasse il padrone sarà tenuto curarlo, e farlo curare per giorni quindici a sue spese, e quando la malattia oltrepassasse detti termini le spese saranno a carico del garzone, ed in deduzione del salario.

Il salario comincerà a decorrere dal giorno della partenza per Londra.

Il predetto C. dovrà seco lui tenere il suo garzone essendogli vietato ... di accordarlo un altro padrone.

Fatto d'accordo d'entrambe le parti alla presenza dei sottosegnati testimoni di pieno accordo».

Segno + di	Giobatta C. di Giuseppe
Segno + di	Gerolamo B. fu Pasquale
Segno + di	Antonio Canepa fu Giuseppe, teste
Firma di	Luigi Garibaldi, teste
Firma di	Agostino Cassinelli, teste
Firma di	G. M. Bigio [segretario comunale]

## **Ne un nome, Ne un blasone**

Ne, monosillabo misterioso, si scrive con l'apostrofo, l'accento acuto, grave o senza accento? E che significa?

Per quanto riguarda la corretta grafia del toponimo, la confusione è grande e le fonti storiche sono di scarso aiuto, visto che Ne lo troviamo scritto sia con l'accento che senza, benché quest'ultimo sia il caso più frequente. Prima del secolo XVII veniva scritto anche Neo oppure Neon. Alcuni ne fanno derivare l'origine da Nava, per indicare "valle" o "prateria", secondo una presunta radice preromana; altri la considerano l'abbreviazione di Nae, ovvero "Nave", come viene chiamato il profilo del monte Zatta; qualcuna ha fatto notare che la cosiddetta pussa da nae, situata sulle pendici dello Zatta, altro non fosse che una nevieria, facendo così presumere una derivazione di Ne dal dialettale neive, cioè "neve". Ciò che fino a ora pare certo è che sull'origine e il significato del toponimo non si sa nulla di più preciso.

Si è visto come la scelta di intitolare sotto il toponimo Ne il comune comprendente l'intera Valle sia stata dettata da una ragione strettamente demografica, volendo, nel 1805, privilegiare la parrocchia che in quel momento contava più abitanti.

Non sono mancate le polemiche, né le proposte alternative. Intorno al 1810, una lettera inviata al prefetto di Chiavari, accompagnata da una petizione, segnala che il centro amministrativo dei graveglini è Consenti, la quale è, tra tutte, la «località più comoda per li particolari bisogni della Mairie [il Comune]», per cui sarebbe il caso di chiamare l'intero comune Consenti di Garibaldi, piuttosto che Ne.

Il mito di fondazione elaborato da Carlo Garibaldi a fine Settecento non tarda a fare sentire i propri effetti. Nel 1861, all'indomani dell'Unità, gli uomini di Pòntori attraverso il proprio rappresentante in Municipio, don Giuseppe Garibaldi, chiedono che venga modificato il nome del Comune e sia ripristinato al posto di Ne l'antico nome del territorio, poiché «è volgare e noto in paese come fuori, che questa [...] si chiama Valle di Garibaldi. La tradizione storica di questo nome si ha da Garibaldi, 13° Re dei Longobardi [...] il quale, scacciato da Pavia, sua sede, si ricoverò

colla famiglia in questo paese nel luogo detto Busceta frazione di Pontori nell'anno 673».

L'istanza, contrastata dal consigliere Podestà della frazione di Ne, giunge sul tavolo del Consiglio provinciale ma viene elusa e dimenticata.

Solo nel 1908 si raggiunge un compromesso, riconoscendo nel nuovo stemma ufficiale del Comune un ruolo di primo piano al casato dei Garibaldi. Lo stemma, infatti, raffigura, in forma stilizzata, la confluenza dei torrenti Garibaldo e Graveglia, sormontata da tre torri - che simboleggiano i castelli della Valle - con al centro il profilo di un monte (lo Zatta), sulla cui cima si eleva il leone rampante coronato dei Garibaldi.

Comunque le polemiche sul nome non si sono mai sopite. Il 3 ottobre 1987 viene spedita al Sindaco di Ne un'istanza, sottoscritta dai partecipanti alla «ventisettesima cena annuale» del Clan de los Garibaldi di Buenos Aires - fondato nel 1961 da Italo Garibaldi, già sindaco di Ne dal 1946 al 1948 prima di emigrare in Argentina - affinché sia mutato il nome del Comune in «Ne-Garibaldi», per i meriti della loro parentela e di Giuseppe, l'Eroe dei due mondi. La richiesta, che ha inaugurato un ricco carteggio (e una pratica tuttora aperta), è alimentata da ragioni che non sono sostanzialmente differenti da quelle già avanzate nel 1861. Ritornano gli stessi argomenti, il medesimo desiderio di autocelebrazione e un racconto già noto. Perché anche los Garibaldi, tutti «cugini in ennesimo grado», sull'onda lunga delle elaborazioni del medico Carlo mediate dagli storici locali del nostro secolo, mostrano di ben conoscere - come testualmente affermano - la storia del «Capostipite Garibaldo figlio di Grimoaldo, fuggito da Pavia, giunto al castello della Busceta, sposato con Teodolinda figlia di Idone...» ecc. ecc.

## **Gualchiere e telai**

«Il folo, detto anche gualchiera, è una macchina che, messa in moto per forza di acqua, pesta, soda ed impela il panno. Anticamente in

Valgraveglia ve n'erano parecchi, residuati a soli due: uno a Reppia e l'altro a Liggi, in quel di Caminata. A questi foli, i Valligiani portavano le tele gregie [grezze] di mezzalana (ordite di lino-canapa e riempite di lana pecorina) perché venissero purgate e rese meno ruvide col farne uscire i peli.

Le buone massaie e gli uomini stessi, nelle tarde serate d'autunno e d'inverno, seduti intorno al focolare domestico, ne preparavano il filato: le lane erano provviste dai loro armenti. Della tela di mezzalana, così tessuta, ne usavano i nostri contadini per farsene camiciole e gambali, indumenti fortissimi nei duri lavori della terra. Le camiciole o cappotti di mezzalana erano l'indivisibile compagno degli agricoltori e riguardati impermeabili nei giorni piovosi. Il loro uso a nostri giorni, se non è scomparso del tutto, divenne assai scarso.

[...] All'arte del filare fu simultanea quella dell'ordirne e tesserne le tele. Ancora cinquant'anni fa, i nostri contadini avevano i telai nella casa sul poggio o sul monte. Essi e le loro donne spendevano nella fabbricazione delle tele di lino il tempo che loro sopravanzava dalle campestri fatiche. Accoppiare nello stesso individuo l'industria agricola e la manifattura è cosa lodevole assai, ma difficile: tuttavia i nostri vecchi, amatissimi d'ogni industria, lavoratori indefessi e frugalissimi, reputavansi fortunati e si dicevano contenti di trovare un'onorata sussistenza nell'assiduo impiego delle loro forze, ora nel lavorare la terra, ora nel coltivare qualche industria, fosse anche una delle più umili e comuni, come appunto si era quella del filare e del tessere a mano. Quasi ogni famiglia del villaggio aveva il suo telaio, col quale si preparava le belle tele, che poi, distese sulla sponda del torrente e irrorate d'acqua, imbianchiva al raggio del sole. In questa industria i nostri vecchi, e segnatamente i Chiavaresi, hanno colto la palma. La falce e la rocca, si dice, che allora fossero la pingue dote di una giovane sposa. A quei tempi, anche la signora aristocratica non si vergognava di ospitare nel suo salotto il fuso dalla cocca d'oro, la rocca dai fregi d'argento, il naspo e l'arcolaio, intarsiati di gemme preziose. Ed ora? Tutto si attende dalla macchina. La massaia lavora al telaio della veglia e la signora, fra una visita e l'altra, meriggio e sonnacchia nella lettura di un romanzo.

“Sunt lacrymæ rerum!”.

Abbiamo inteso dai vecchi, e la loro asserzione è confermata da scritture antiche, che alla foce del rio Ne, sulla sponda sinistra, v'era ne' tempi andati una fabbrica di velluto di seta, protetta a nord contro le acque del fossato, da una pila enorme ancora visibile.

Cinquant'anni or sono esistevano ancora i muri perimetrali dell'edificio (scomparsi in seguito alla trasformazione di quella zona in terreno pianizio, detto Piano di Pasquale); dove nel 1934 venne piazzata la funicolare Piano Fossato-Rivaie per conto dei Rivaiesi, costituiti in società».

Tratto da Nel Bacino Imbrifero dell'Entella (1936) di Luigi Biagio Tiscornia

### **La latteria sociale di Reppia**

Oggi la produzione di formaggio grana è esclusivamente padana, ma fino a qualche decennio fa, sull'appennino ligure-emiliano si faceva un po' ovunque. Anche a Reppia, dove, intorno al 1910, funzionava una latteria sociale - l'unica della Valle - che raccoglieva il latte per produrre un «buon grana tipo parmigiano». Nello stesso anno venivano istituite due stazioni di monta: a Reppia, con tori di pura razza Schwyz, nell'azienda di Domenico Zentacoli, e a Chiesanuova, in quella di Simone Sartirio. L'obiettivo dichiarato dalla Cattedra provinciale di agricoltura, che aveva promosso l'introduzione dei “tori miglioratori”, era quella di selezionare in senso produttivo il bestiame locale, a partire dai capi bruni, «tralasciando i bovini rossi e tutti quegli altri di razze svariate e bastarde».

L'esistenza del caseificio prova l'importanza dell'allevamento bovino nell'alta Graveglia agli inizi del secolo, legato ai pascoli situati sulle alture di Corte, Casesoprane e Arzeno a un'altitudine superiore ai 900

m., sulle terre riservate nei secoli precedenti all'uso comune degli uomini dell'alta Valle.

Le principali estensioni prative utilizzate per il pascolo erano il Prato di Trambacco, soprastante ad Arzeno, i Prati di Oneto, vicino al passo del Biscia, la Valle Cata e le Vagge di Chiappozzo, dove ancora oggi si trovano ben conservati numerosi casoni.

Una relazione, pubblicata agli inizi del nostro secolo sul giornale "La Semente" segnalava che il Prato di Trambacco nel 1910 era ben drenato e servito da numerosi canali che portavano l'acqua ai seminativi di Arzeno, mentre i Prati di Oneto, in mancanza di «ogni più elementare sistemazione di scolo» si presentavano - come oggi - soggetti ai ristagni e alle gelate, riducendo notevolmente la potenziale resa del taglio di fieno a luglio e del pascolo autunnale. Per ottimizzare la produzione di fieno, venivano consigliate la rimozione del fitto strato di muschio che ricopriva i prati, un'erpicoltura pesante per dare aria alla cotica del terreno e una consistente concimazione primaverile a base di scorie Thomas, cloruro di potassa e solfato ammonico.

### **Una lettera dalla Merica**

*da Lujan, Novembre 1915, a Zerli*

«Carissima sorella

Dopo tanti anni ti mando mie notizie che sonno buone in quanto a salute e cosi aspeto che sara di te. Cara sorella scuserai se ti disturbo per quella poca parte di eredità che mi toca per parte dei nostri genitori da nostro fratello Giovanni e da nostra zia Giovanna, se te disturbo e perche o la casa hipotecata e se non pago per la meta del anno venturo mi tocherà vendere per pagare le mie dende che o fato per infermita per la dote a mia figlia Rosa che e la piu grande e che si e maritata e anche feci pagare la pavimentazione di strade che fanno fronte a la mia casa.



Così que credo non l'abrai a male que faccia tutto il possibile per cobrare la mia eredita che il dieci per cento sara per la famiglia dei morti den nostro paese nella guerra.

In questa parte del Argentina, ece molta miseria un poco per le conseguenze del poco comercio per a causa de la guerra europea e per la invazione delle cavallette che si mangiano tutte le seminagione.

Cara sorella ti prego di mandarmi pronta risposta perche voglio avere qualche notizia prima di fare la carta di procura al Consolo Argentino in Genova.

Riceverai una streta di mano di tua sorella che ti vuol bene e riceverai ricordi di mie figlie e da mio figlio».

Luigia U.

*dall'Archivio Comunale di Ne, fondo Esteri*

### **Pre' Bargaggi - Luigi B. Tiscornia (1858 - 1936)**

Se la leggenda del re longobardo è penetrata nella memoria collettiva e ha ridefinito l'identità storica locale, buona parte del merito va attribuita a don Tiscornia, autore del volume *Nel Bacino Imbrifero dell'Entella*, per molti decenni considerato la "bibbia" - l'ho sentito definire proprio così - della Valgraveglia. Attingendo senza critica a studi precedenti e, in particolare, ai manoscritti di Carlo Garibaldi, don Tiscornia, con la duplice autorità di prete e scrittore, ha imposto una biografia "ufficiale" della Valle, accreditando lapidi e diplomi longobardi e quant'altro l'ingegno dell'erudito medico aveva saputo escogitare.

Eccone un breve profilo.

Luigi Biagio Tiscornia nasce l'8 ottobre 1858 in località Casenuove, vicino a Ponte di Gaggia. Il padre, Giacomo Agostino Giocondo (+1907), era figlio di Domenico Tiscornia e Maddalena Garibaldi; la madre, Maddalena (+1894) era figlia di Bernardo Podestà e Vittoria Anna Solari. Quella dei Tiscornia, come abbiamo visto, è una delle parentele più antiche della valle, già solidamente attestata a Ne nel secolo XVI; tra

Otto e Novecento ne fanno parte personaggi eminenti, e tra questi Domenico (†1908), uno dei due fratelli di Luigi, sacerdote dal 1884 a san Siro di Nervi, a san Bartolomeo della Certosa di Rivarolo e, infine, a santa Giulia.

Luigi in gioventù presta servizio nell'arma dei Reali Carabinieri; quindi, dopo avere ricevuto dallo zio paterno un lascito per la costituzione del patrimonio ecclesiastico (1883), viene ordinato sacerdote dall'arcivescovo Salvatore Magnasco (1885). Presta il primo servizio pastorale a Sampierdarena, nella chiesa di santa Maria della Cella; più tardi, nel 1887, è nominato arciprete presso la pieve di santa Maria Assunta a Bargagli. Regge la parrocchia della val Bisagno per trentasei anni - per questo motivo verrà chiamato "prè Bargaggi" - fino a quando, in prossimità del cinquantenario dell'ordinazione, ritorna in Valgraveglia (1923) dove continua a svolgere il suo ministero tra le comunità locali. Ricorda un pronipote, don Nicola Tiscornia, che «nei giorni feriali celebrava nella linda cappella che si era costruita a pianterreno della sua abitazione, nei giorni festivi officiava nell'oratorio di santa Lucia e nella cappella di san Lorenzo in Conscenti». Uomo energico, brillante oratore, "prè Bargaggi" resta, anche nel corso degli ultimi anni, un solerte animatore della comunità locale e - come si tramanda - un piacevole narratore.

Si dedica all'attività pastorale fino al 10 aprile 1936, Venerdì santo, quando muore sull'altare di Chiesanuova durante la celebrazione della messa. Ancora oggi, molti ricordano quel giorno, quando - come ancora racconta don Nicola - «l'oratore salì sul pulpito, rievocò la passione del Signore, commovendo, commovendosi. La rievocò, e la rivisse nelle sue carni come offerta suprema. Dopo aver pronunciato le parole "chinò il capo e spirò", l'oratore sedette. Reclinò il capo sull'orlo del pulpito. Forse era la pausa rituale, allora, il momento di riflessione e di raccoglimento. No. Era la morte».

Svolse un'intensa attività anche in campo civile e sociale. Fu commissario delle "Opere federate", responsabile dell'"Assistenza ai Soldati e Famiglie" e, per questi e altri meriti, venne nominato "Cavaliere della Corona d'Italia". Ma altrettanto intenso fu l'impegno con

cui si dedicò, fin dai primi anni 1880, alla ricerca storica ed erudita, come testimoniano i suoi lavori su Sampierdarena, Montoggio e, più di ogni altra opera, la cospicua monografia sulla Valgraveglia.

## **L'ora della messa**

*Caminata, 1 gennaio 1920*

«Al mio ingresso in parrocchia non v'era [ora] fissa e precisa pelle messe festive; si cominciava la messa parrocchiale quando pressapoco giungeva il sole sul campanile (che bestialità!!! Quando piove il sole non si vede da nessuno e quand'è sereno solo si vede da chi vede il campanile).

Con molta fatica e con non poca persecuzione da qualche massaro annuale (che pretendeva dipendesse l'ora della messa dal proprio capriccio, al punto che ogni anno dovesse cambiare l'ora della messa col cambiamento della testa del massaro) riuscii dal milleottocentottantanove, di concerto col popolo da cui presi il voto, [a stabilire] una ora fissa in perpetuo, cioè :

- dal 1° Novembre inclusive, alla 1<sup>a</sup> Domenica di Marzo esclusive, stabilii pella messa prima le ore 8, pella seconda le 10;
- dalla prima Domenica di Marzo inclusive, alla prima di Maggio esclusive, pella messa prima le [ore] 7, pella seconda le 9;
- dalla prima [Domenica] di Maggio inclusive, alla prima di Settembre esclusive, pella [messa] prima le ore 6, pella seconda le 8;
- dalla prima [Domenica] di Settembre inclusive, al dì dei Santi esclusive, pella [messa] prima le ore 7, pella seconda le 9».

*dal Chronicon di don Antonio Bondanza*

## **Gambatesa**

Per l'eccezionale ricchezza di varietà mineralogiche, la Valgraveglia (insieme alla fascia Sestri-Voltaggio), rappresenta uno dei distretti geominerari di maggiore interesse internazionale. E proprio sotto il segno dell'industria mineraria, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, è cresciuta l'economia dell'alta Valle.

Dopo le ricerche pionieristiche del sacerdote Domenico Garibaldi (1819-1905), originario di Sambuceto, furono aperte numerose miniere per l'estrazione di minerali di ferro, rame e, soprattutto, manganese. La più nota ed estesa è certamente la miniera di Gambatesa, sulla sponda destra del torrente Reppia, nel tratto compreso tra Botasi e Piandifieno. Scoperta dall'ing. Fages intorno al 1877, la miniera in oltre cento anni ha restituito un'importante quantità di ottimo minerale di manganese al 20-60% - alcuni hanno calcolato un milione e mezzo di tonnellate - necessario per l'industria metallurgica, sollecitando un'elevata domanda di manodopera soddisfatta solo con il reclutamento di maestranze esterne alla Valle. La miniera, nella prima metà del secolo, è stata data in concessione alla Società delle miniere dell'Elba, dopo la Seconda guerra mondiale all'Italsider e, a partire dal 1976, alla Sil.Ma, costituita dal personale che, dopo la rinuncia dell'Italsider, non ha voluto abbandonare la miniera.

Insieme alle miniere di Molinello, Cassagna, Reppia e Pòntori (per non citarne che alcune), Gambatesa è stata per gli abitanti dell'alta Valle la principale occasione di lavoro (con gli uomini impiegati nell'estrazione e le donne nella cernita del minerale) ma per molti ha rappresentato anche il calvario della silicosi.

La maggior parte delle miniere ha sospeso l'attività, mentre negli ultimi decenni è cresciuta la coltivazione di cave a cielo aperto che hanno pesantemente trasformato e degradato il paesaggio dell'alta Valle.

Il futuro di Gambatesa, dove oggi permane un'attività estrattiva residuale, è affidato alla progettata relizzazione di un complesso ecomuseale che dovrebbe rendere fruibile la miniera ai visitatori attraverso un circuito ferroviario interno e un percorso guidato.

## **Le miniere di Cassagna**

«Non abbiamo terra, io sono un minatore. O chiediamo ai cugini se ti trovano un lavoro giù in città, altrimenti ora che fai diciassette anni ti prendono in miniera. Non ci sono altre strade qui per guadagnarsi da vivere. La ditta cerca nuovi manovali.

Alle parole concrete e perentorie del padre non aveva saputo esprimere alcuna opinione. Avrebbe comunque contato poco o niente; tutto accadeva per una stretta necessità e una eterna predestinazione che obbligava le persone alle cose. In quel momento di inattesa e improvvisa responsabilità aveva immaginato e visto come un'allucinazione la sua vita sulle due uniche strade reali: una allontanarsi dal paese, l'altra verso la miniera per restare. "Manco se mi legano vado in città", era stato il suo immediato e risoluto pensiero, sperando che il padre gli leggesse in viso la cocciuta contrarietà senza parole che lo mordeva dentro, e decidesse per lui quello che sembrava il male minore.

Della città temeva le regole, gli orari, gli spazi delimitati, gli occhi della gente, ma per sentito dire. Solo il mare, nelle sue fantasie, non aveva dimensioni opprimenti; l'aveva visto poche volte e per tutti in paese rappresentava la strada avventurosa delle Americhe.

Suo padre, imparato presto della vita quando finiscono i sogni e comincia la realtà, era convinto che i figli dei minatori un giorno si sarebbero svegliati minatori. Lui già lo sapeva e fors'anche Sebastiano: domande e risposte, apparenti alternative non erano che un modo di dissimulare la verità in un dilemma fittizio. Era il millenovecentotrenta, la realtà sceglieva Sebastiano e non viceversa.

Alcune centinaia di minatori e cernitrici lavoravano nelle miniere di manganese della Valgraveglia. Nei primi decenni di attività i contadini dicevano: -Un lavoro sottoterra e sotto padrone. Sto nel mio e decido quello che voglio, - scuotendo la testa con una smorfia di disprezzo, per tutti identica come una maschera. L'avversione era stata tanto forte da costringere la società mineraria a far venire braccia dal Veneto, dalla Toscana e dalla Jugoslavia.

La popolazione viveva da secoli di un'agricoltura arcaica e povera, scopriva poco per volta le relazioni elementari del denaro e del lavoro, del salario e dei beni che non si producevano sul posto, e per andare in miniera doveva superare anche pregiudizi e resistenze, trascurare costumi e gesti antichi, i rituali legati alla terra.

I più conservatori ammonivano gli incerti: - Siamo sempre andati avanti così da secoli, come i nostri vecchi che mangiavano castagne, oggi abbiamo di più. Cosa ne faremo dei piani e dei boschi inselvatichiti. La miniera un giorno finirà, un domani il minerale si esaurisce, la terra resta, basta lavorarla e io mi sento già ricco a guardarla.

Piano piano, insensibilmente, da una generazione all'altra, il tempo consumava anche i più radicati sentimenti. I giovani erano i primi a dimenticarsi dei semi dei vecchi.

Sebastiano aveva cominciato spaccando massi col piccone, caricando i vagoncini in galleria e i carrelli della teleferica che trasportavano il materiale a fondo valle, alla tramoggia sulla strada provinciale. La sua giornata era divisa da quattro urli di sirena dei turni, smorzati in distanza tra i monti, senza mai perdere, anche nella consuetudine la loro tesa vibrazione allarmante. Nessuno sembrava badare alla polvere, a volte leggera e invisibile oppure palpabile, agra e fitta dopo la volata delle mine che avvolgevano i minatori come un subdolo fantasma. Le polveri sembravano tutte uguali e mentre temevano più le ferite e le fratture, pericoli dai quali sapevano difendersi, l'aria gli portava la loro vera nemica. Uomini robusti abituati a un lavoro faticoso anno dopo anno diventavano fragili, stroncati da una polmonite o consunti dalla tubercolosi. E sembrava solo polvere».

Tratto da *Aria leggera*

di Guido Lombardi

## **Ricordi**

di Silvia Rossi

Mio nonno spesso mi racconta storie della sua vita e, certe volte, strani aneddoti su persone da lui conosciute. Come quello dell'uomo costretto dalla moglie a dormire in un casone dove di notte faceva particolarmente freddo. Un giorno si stufò e la strangolò con la mano sinistra; quindi, per crearsi un alibi, scappò sul monte Zatta. La polizia capì che era stato il marito ma, considerandolo pazzo, non gli fece nulla. Poi mi racconta di suo nonno che era andato in America a cercare fortuna. Prima ci provò nelle miniere d'oro in California, poi aprì un grande magazzino dove vendeva di tutto, dagli alimentari agli utensili da giardino. Quando tornò in Italia sposò una ragazza molto giovane (lui aveva 50 anni, lei 20) che soffriva il mal di mare e, per questo, lo dissuase a ripartire per l'America. Eravamo negli anni tra il 1845 e il 1864.

Ricorda volentieri quando, durante la vendemmia o la fienagione, ci si riuniva tutti insieme: di giorno si lavorava e la sera si cenava in gruppo, come a una festa. Ora ci si perde di vista - sostiene - e si pensa solo a-e palanche.

Mia nonna racconta della sua infanzia, quando, durante la guerra, i fascisti volevano ucciderla insieme a tutta la famiglia. Nel 1944 i suoi preparavano spesso da mangiare per i partigiani e per i ragazzi che cercavano di sfuggire alle retate. Uno di questi, catturato dai fascisti, per salvarsi accusò la mia famiglia di nascondere armi e di dare rifugio ai partigiani nei casoni.

Cercarono il mio bisnonno; gli bruciarono i casoni a uno a uno; lo trovarono; gli tennero le rivoltelle puntate alla tempia per un intero giorno. Altri, nel frattempo, si recarono a casa sua; fecero uscire mia nonna e tutti i suoi familiari; li allinearono come per fucilarli; li intimidirono e derubarono di ogni bene; uccisero tutti gli animali; portarono via anche il poco zucchero rosso e le saponette avute dal comune con le tessere.

Dopo che i fascisti se ne furono andati via, per consolarsi i miei cercarono un quadro della Madonna, nella cui fodera tenevano nascoste 3.000 lire; ma non trovarono più neppure quelle. Per la rabbia il mio bisnonno, ritornato incolume a casa, prese il quadro e lo scaraventò fuori dalla finestra.

Prima stavano bene, in un giorno persero tutto; dopo la cattura di quel ragazzo, a loro non era rimasto più nulla, se non la vita.

### **La leggenda della maiala d'oro**

“Da sempre” - così si dice - nelle viscere di Zerli, sotto i ruderi del castello, è nascosto un ricco tesoro. Pare che sia il bottino delle numerose scorrerie di un condottiero saraceno, chiamato Dragut, e pare si componga di numerosi porcellini di oro massiccio.

Un nobiluomo locale, il Contino Domenico di Liggi, stanco di cercare a vuoto, nel 1750 si recò a Chiavari da un curioso sacerdote, don Emanuele Rocca, «che - si tramanda - sovente vaneggiava in far cabale». La risposta di don Rocca - piace immaginarlo davanti a una sfera di vetro o in stato di trance - fu sibillina : *Tesaurum ingens conditum latet in saxeto arcis Zerli, aurea porca cum duodecim natis opere fusorio confecta quam spiritus tenent quod mihi et tibi serratum sumes ampulla sanguinis in mare sigistrense proiecta immani pelle involuta, e altre bislaccherie. Insomma, solo dopo avere gettato un'ampolla di sangue nel golfo di Sestri, il Contino avrebbe potuto recuperare il tesoro che - finalmente se ne conosceva il contenuto, fino ad allora ignoto - consisteva in una maiala d'oro con dodici porcellini.*

Non sappiamo quanto sangue sia stato versato in mare per la cabala di don Rocca; di certo qualcuno deve averci provato, come accadde nel 1766, quando dentro la montagna scesero don Giuseppe Botti e Giuseppe Sanguineto (detto Diavolo), insieme a un ignoto pavese, per esplorare i cunicoli del castello. Uno, sul versante settentrionale - raccontò il Diavolo - scende gradatamente per più di 300 metri. Scavato



a mano, con scalini fatti a scalpello, è largo circa 75 centimetri e alto poco più di un metro; sul fondo si trova una stanza quadrata alta 2,5 metri e larga 2, con due fessure tonde, ampie un palmo che lasciano intravedere un altro cunicolo «in cui i sassi gettati si rotolano per molto». Dei maialini, nessuna traccia. Oltre a questa, pare che vi fossero altre strade sotterranee di collegamento tra il castello e il fiume e con la torre dell'antica Ca' Rossa, presso la chiesa di Zerli.

Da allora, altri si sono avventurati fra le rovine in cerca dei maialini - qualcuno ancora ai nostri giorni - e, per quanto se ne sappia, senza fortuna.

Sarà solo una leggenda? Non saprei rispondere; eppure sono certo che sottoterra, a Zerli, il tesoro esista davvero, solo che non va cercato sotto i ruderi del castello, ma un po' più in là, nelle fasce: sono le sue cipolle rosse.

E sopra la terra, di tesori, ce ne sono altri: la bianca uva da vino, le olive, le fragole, l'origano...

### **L'acqua di santa Rita**

di Debora Garibaldi e Silvia Rossi

L'acqua Santa Rita sgorga a 700 metri d'altezza, in località "Tre Cannoni", vicino a Statale. E' considerata un'acqua molto leggera, infatti è al sesto posto per leggerezza tra le 200 acque vendute in Italia e viene commercializzata in quasi tutto il nord e nel centro del Paese.

La sorgente, tuttora incontaminata, dista 2 km dallo stabilimento e presenta un aspetto particolarmente suggestivo. Era nota da molto tempo, ben prima che si pensasse di sfruttarla commercialmente; i medici locali la prescrivevano come medicinale per le malattie dei minatori e, per le sue funzioni diuretiche, la consigliavano a chi avesse problemi di reni.

Il primo imprenditore che decise di impiegare la sorgente a fini commerciali, negli anni Cinquanta, restò incerto se elevare uno

stabilimento ad Arzeno o a Statale; poi decise per Statale e chiamò l'acqua "Santa Rita" in onore della moglie.

In seguito, lo stabilimento passò di mano in mano fino a giungere alla Società Bognanco (oggi di proprietà Ciarrapico).

I primi impianti risalgono al 1956: in quel tempo non esisteva la strada carrabile per Statale e tutto il materiale edilizio e le tubature necessarie furono trasportate a dorso di mulo. Fino agli anni Settanta, la produzione era scarsamente meccanizzata: le bottiglie venivano lavate a mano, riempite, etichettate e raccolte in casse di legno. In quegli anni si produceva anche la nota bibita "Giommi". Oggi si confezionano 120.000 bottiglie al giorno - in plastica o in vetro- attraverso impianti particolarmente sofisticati.

### **...e il generale Garibaldi?**

Che Giuseppe Garibaldi - l'Eroe dei due mondi - sia originario della Valgraveglia, Celestino Brusco lo ha affermato con tenacia, ma anche con un uso delle fonti storiche che potremmo definire senz'altro disinvolto. Dopo avere accolto come vere le supposizioni di Carlo Garibaldi e l'eco di don Tiscornia, nel suo Val Garibaldo (un volume edito nel 1985 dall'Amministrazione di Ne e per dieci anni conservato in centinaia di copie fra gli scaffali dell'archivio comunale) riprende un articolo tratto dal quotidiano "Il Lavoro" (1 maggio 1982) e prova a dimostrare l'ascendenza graveglina del generale. L'articolo, in buona sostanza, afferma che nella cronaca di Varese (Ligure), scritta dall'abate Cesena nel sec. XVI, si menziona un Giovan Battista di Garibaldo «da la Chiesanova», il quale - sostiene - «non c'è dubbio che si tratti dello stesso Giovanni Battista quondam [fu] Garibaldi de Clesianova che si ritrova a Chiavari nel 1564 come "massaro" della chiesa di san Giovanni». E aggiunge che quel massaro, sulla base di ricerche mai dichiarate, altri non fosse che un antenato diretto di Giuseppe Garibaldi - il generale - nato a Nizza il 4 luglio 1807. Se il trisavolo dell'Eroe dei

due mondi proveniva da Chiesanuova, allora l'origine graveglina è dimostrata. Semplice, no?

Peccato che la Chiesanuova - con il relativo nome di località - sia sorta solo nel 1605, cioè almeno quarant'anni dopo la morte del massaro.

Con ciò non si nega che la famiglia del generale fosse originaria della Valle, ma non è dimostrato e dunque non lo si può affermare. E ciò che non si può non si deve dire, se non con opportuna cautela.

Quindi, per quanto la ricerca storica permetta sino a ora di sostenere, è prudente e serio evitare di attribuire al celebre protagonista risorgimentale un'origine non provata. E c'è da sperare che, dopo Brusco, a nessuno - che non sia disposto a manifestare un incauto provincialismo e a cadere nel ridicolo - venga una simile tentazione, magari solo per dotare la Valle di un lustro fittizio di cui davvero non ha bisogno.

## **Mille sapori**

Nei primi decenni dello scorso secolo, il conte Giorgio Gallesio, viaggiando per la Liguria, aveva riconosciuto e descritto un numero formidabile di qualità di alberi da frutta. Centinaia di ciliegi, fichi, peri, susini; sui suoi taccuini si trova nota di oltre 500 vitigni e più di 100 agrumi, mentre oggi se ne distinguono tutt'al più 7 o forse 8. Le spinte di mercato verso la monocultura (e la monocultura del mercato) hanno fatto perdere di vista la ricchezza di varietà e sapori e ne minacciano, giorno dopo giorno, la stessa sopravvivenza.

Da questo punto di vista, la Valgraveglia - forse per i suoi terreni scarsamente vocati a un'agricoltura intensiva e di profitto, più che per consapevolezza - fa eccezione e si presenta come un giardino di biodiversità; anche qui in pericolo, tuttavia ancora recuperabile. Ne ho avuto la prova una sera di febbraio del 1998, quando, durante un'esercitazione, prevista nell'ambito di un corso promosso dalla Provincia di Genova sulla caratterizzazione e la valorizzazione dei

prodotti locali e rivolto ai contadini della valle, ho invitato i dodici partecipanti a identificare e descrivere le loro varietà di alberi da frutta. I nomi dialettali delle diverse cultivar (e le loro varianti locali), sono stati dettati, trascritti su una lavagna a fogli e confrontati con gli elenchi varietali recuperabili da un libro d'azienda di Carlo Garibaldi, iniziato nel 1802, e dal repertorio di Hugo Plomteux dedicato al dialetto locale e pubblicato nel 1975. Quindi è stato chiesto di segnalare la frazione e il nome del sito nel quale di ciascuna varietà si può trovare ancora almeno un esemplare. E di varietà diverse ne sono state segnalate ben 134: ne presentiamo alcune.

#### Castagne

Bunèio, Bunèio neigru, Butassìn-a, Carpanèise, Fögia strèita, Gentì, Mazùn-e, Negrisciö, Pissà, Saigrètte.

#### Mele

Càrla, Càrla düa, Gianchètta, Grugnìn-a, Mantuàn-a, Pumme da l'öiu, Renètta, Rügenènta, Russettu, Stòlla, Tàppa, Trentùnze.

#### Uva bianca

Arbuöa de Lavagna, Bòscu, Brassöa, Brunzìn-a, Bunòmmu, Buzùn-a, Cimiscià, Culumbàn-a, Dèia, Gianchètta, Malvasia, Muscatèlla, Muscàta, Pèlicci, Pignö, Regìn-a d'Italia, Ròllu, Trebiàn, Verdecàn-e, Vermentìn, Viù giancu

Il risultato dell'esercitazione è stato sorprendente. Malgrado il numero ridotto dei partecipanti (di età compresa tra i 18 e i 60 anni), il settanta per cento dei nomi delle varietà identificate sul territorio corrispondeva a quelli menzionati nel 1802 e nel 1975. Come a dire che, in controtendenza con la crescente erosione varietale provocata dall'abbandono della terra o dal suo sfruttamento intensivo, in Valgraveglia si può ancora trovare frutta di duecento anni fa e assaggiare sapori che altrove sono irrimediabilmente perduti.

“Si può ancora”, ma, se non si corre ai ripari, “si potrà per poco”. E non c’è tempo da perdere.

### **Valgraveglia è...**

di Sergio Circella

Alla fine del 1996, dopo lunghe discussioni e modifiche, il Consiglio della Pro-loco Ne-Valgraveglia approvava il nuovo marchio di valle: “Valgraveglia è ...”.

La collaborazione di Massimo Angelini ci aveva fornito quella che da lì a poco sarebbe diventata l’immagine caratterizzante di tutto il materiale pubblicitario, progetti, segnaletica, libri, e di tutte le iniziative organizzate da Pro-loco, Comune, comitati locali e dalle imprese della valle.

L’idea di “marchiare” tutto con un unico logo nasceva dall’esigenza di dare un’immagine coordinata della nostra valle. Certo non è stato facile convincere tutti a utilizzare il logo, anche se non costava nulla, ma a mano a mano che appariva sui depliant, sui biglietti da visita dei ristoranti, sui manifesti delle iniziative, sulle magliette e così via, anche i più diffidenti hanno capito che apporre “Valgraveglia è ...” sulla carta intestata sarebbe stato un vantaggio per sé e per tutti, grazie al richiamo e alla promozione reciproca.

La “V” colorata d’azzurro rappresenta i due torrenti principali della valle : il Graveglia e il Garibaldo, che confluiscono a Conscenti. Il resto della parola è colorato d’amaranto scuro per rappresentare la pietra più comune della valle: il diaspro, che contiene il manganese delle nostre miniere.

“E’...” seguito da tre puntini rappresenta il veicolo promozionale al quale aggiungere la parola o la frase da divulgare; per esempio: «Valgraveglia è... la Fiera dell’ Agricoltura».

Sullo sfondo, traspare l'inconfondibile sagoma della Nave, il monte Zatta, che domina e protegge la valle, ben visibile e riconoscibile fin dalla costa.

Dopo tre anni di attività, ritengo che l'idea dell'Amministrazione comunale di fare nascere questa Pro-loco sia stata vincente.

Appena ricevuto l'incarico di presidente, ho formato una squadra di collaboratori, provenienti da tutto il territorio; soprattutto imprenditori e organizzatori locali, ovvero persone che avessero un interesse diretto a valorizzare la valle.

Va detto che non si tratta solo di valorizzazione turistica, ma anche culturale e tradizionale. Dunque, non solo depliant, fiere e apparizioni televisive, ma anche libri, concorsi scolastici, progetti per il territorio, fotografie di oggi e di un tempo, video culturale e ricerche storiche.

La maggioranza della popolazione ha intuito che più si parla (bene) della valle - in termini di natura, ambiente, cultura, tradizione, buone produzioni tipiche locali, buona ristorazione - più grande sarà la personale soddisfazione di vivere qui e sempre più alto sarà il valore dei beni posseduti, come case e terreni: mai come in questo periodo ho notato gente "foresta" (non solo genovesi e padani, ma anche stranieri) che viene alla ricerca di rustici, casette e terreni delle nostre parti. Come vuole la legge di mercato, maggiore è la richiesta, maggiore sarà il valore dell'offerta.

Ma non può essere solo un motivo economico quello che deve spingere tutti a salvaguardare e promuovere la propria valle. Penso al rispetto per la natura e per il duro lavoro dei nostri avi: questa è la base da cui siamo partiti e che, nonostante i sacrifici, ci sta portando ad avere tante soddisfazioni.

## **LA VALLE SI PRESENTA**

*Mè nonnu u Giullu u gaïa in-a pègua  
che sutta a cù a ghe feìa bittèga  
cu-e gambe a sciacchèia l'aggiu  
cu-e s-ciappe du cù a gratteia u furmaggiu  
ma davanti ghe mancheia u battaggiu*  
filastrocca raccontata da Nico Podestà

Da questo momento parlano solo i produttori e lo fanno presentando la Valle, attraverso la propria attività e uno dei propri prodotti, secondo lo stile e con le argomentazioni da loro preferite.

Non si poteva dare spazio a tutti i contadini e operatori commerciali della Valgraveglia; non sarebbe bastato un intero volume, neppure di dimensioni doppie.

Per questo motivo si è scelto un criterio arbitrario ma oggettivo, coinvolgendo (se si preferisce, "premiando") solo i produttori che hanno partecipato al corso di formazione sulla Caratterizzazione enobotanica e storica delle produzioni alimentari locali (Provincia di Genova, cod. GE7C4-36), tenuto presso la sede della Pro-loco Ne-Valgraveglia nel 1998.

Lo stesso vale per le ricette: non potendo chiederne una a tutti i ristoratori locali, ci si è limitati ai primi quattro che hanno segnalato la propria disponibilità a partecipare al Conservatorio delle Cucine del Mediterraneo, promosso dalla Provincia di Genova.

Naturalmente per conoscere la ricca gamma di prodotti e produttori, ricette e ristoratori che la Valgraveglia può offrire - ben più ricca di quanto queste pagine non lascino sospettare - ci si può rivolgere alla Pro-loco (tel. 0185/337617, ogni martedì e sabato dalle 10 alle 12,30).

## **Le carni della Marpèa (Pòntori)**

di Debora Garibaldi

L'azienda agricola La Marpea si trova nella Val Garibaldo, a circa 400 m sul livello del mare; arrivati all'azienda si può godere la vista delle colline circostanti.

Il nome La Marpea è preso dalla tradizione, poiché il posto dove è situata l'azienda è chiamato Marpeo, forse dal soprannome della prima persona che abitò in questo luogo.

L'azienda a conduzione familiare, da circa 10 anni produce carni di vitelloni, suino e prodotti derivati. Immersa nel verde di una natura con la quale i nostri vecchi hanno lottato, abbiamo creato un'azienda capace di vivere della rendita di ciò che ci offre il territorio, spesso avaro.

La nostra carne è prodotta esclusivamente in azienda: le mucche nutrici allevano i vitelli fino a 4/5 mesi, i vitellini che mancano al fabbisogno dell'azienda vengono acquistati a circa 15 giorni di età dai sempre più rari contadini che tengono ancora una mucca per uso familiare.

Le razze sono varie: dalla Brunalpina, mucca locale, al Blu belga, dai Limousine alle Piemontesi, agli incroci con le Valdostane. In azienda si possono trovare esemplari di mucca Cabannina, una razza tipica delle nostre montagne che sta scomparendo. Il mangime viene prodotto da noi tramite un mulino meccanico che macina e miscela orzo, mais, soia, crusca delle migliori qualità.

Il fieno viene falciato sul monte Zatta e in una zona compresa nel parco dell'Aveto: in questo modo contribuiamo alla pulizia e alla valorizzazione del territorio. Le caratteristiche di questo tipo di alimentazione sono fondamentali per la qualità della carne. Gli animali vengono tenuti in un ambiente che permette loro una crescita conveniente, così che quando vengono macellati sono giovani intorno ai 10/12 mesi.

I capi sono tenuti in moderne strutture a norma CEE, non vengono legati ma sono liberi negli appositi box. Vengono alimentati due volte al giorno e ogni volta viene preparata una lettiera di paglia, come richiede il regolamento dell'allevamento biologico. I capi giunti al peso di circa 4 quintali vivi e 120/130 kg in "mezzena" vengono prelevati dalla stalla e



portati nel mattatoio sito in azienda - uno dei pochi rimasti nel Levante conformi al regolamento comunitario - e poi nella cella del frigorifero; quindi si pensa alle ordinazioni dei clienti che nel frattempo si sono prenotati. Il nostro metodo di lavorazione della carne è pratico e conveniente perché fa sì che il prodotto sia sempre fresco e garantito da severi controlli sanitari.

Oltre all'allevamento bovino, in azienda abbiamo anche polli, galline, conigli, ovicaprini e suini, tutti allevati con i nostri mangimi. I conigli hanno spazi all'aperto e vengono nutriti con erba, fieno e mangime fioccolato; i polli ruspanti meritano questo titolo perché razzolano tutto il giorno. Gli ovicaprini sono al pascolo e contribuiscono alla pulizia degli ulivi. Di notevole importanza l'allevamento suino che conta un'ottantina di capi: con la loro carne vengono prodotti salumi che rispecchiano appieno la tradizione.

*L'azienda La Marpea si trova tra Pòntori e Terisso (tel. 0185/337020)*

## **Le castagne di Ne**

di Aldo Tiscornia

Un vecchio detto dice: Sant'Apollinà trei rissi in su sùma (per sant'Apollinare i ricci dei castagni devono essere sulla cima dei rami). Le castagne sono state il cibo dei nostri vecchi fino al dopoguerra: cioè frutti che il bosco elargiva senza nessuna spesa e lavoro prima della raccolta.

Il castagno è un albero che può raggiungere una notevole altezza e grandezza di tronco; vive in diverse zone d'Italia, piuttosto vicino al mare e non molto alto sui monti.

In Liguria è sparso un po' dovunque; raggiunge però gli 800-900 metri di altitudine sulle colline. I suoi frutti tondeggianti, più o meno grossi come una noce, sono dapprima racchiusi in un riccio molto spinoso. I ricci contengono per lo più tre castagne di colore marrone intenso, con il

fondo beige; cadono a fine settembre, infatti si diceva San Michè, trei castagne pe' sentè. Ti in tu tö, mi in tu me (a san Michele - 29 settembre - ci sono tre castagne per sentiero. Tu [stai] nel tuo [bosco], io nel mio).

Una volta cadute a terra, occorre aprire i ricci con un martelletto di legno a forma di rastrello e raccoglierle in sacchetti appesi alla cintola o anche in cestini, e poi in sacchi da vuotare nel seccatoio (grè).

Le grè sono fabbricazioni rurali sparse nei boschi di castagni in tutta la Valgraveglia, adibiti a questo specifico servizio; normalmente non sono usati per altro scopo. Una volta che le castagne sono nel seccatoio, occorre accendere il fuoco con ceppi di castagno vecchio e òntano; perché ogni altro legno migliore serviva da vendere, tipo acacia o olivo. Occorrono circa 25-30 giorni di fuoco, a distanza di circa 1,80-2,20 metri dalle castagne stese su aste inchiodate a travi fissati nei muri in pietra. (perché se i muri sono di mattoni, o peggio di blocchetti di cemento, non assorbono l'umidità come fa la pietra). Il tetto deve essere in ardesia; ci sono seccatoi con tetti alti appena 1,80 metri sulla cupola.

Una volta seccate, le castagne devono essere pulite: oggi si usa una macchina a motore, anticamente adoperavano un sacco sbattuto da quattro eprsones su un grande tronco di castagno.

Una volta pulite, le castagne venivano separate dai gusci con vagli mossi ritmicamente a braccia, poi da quelle rotte con crivelli di rete metallica, poi dalle marce a mano; le migliori erano portate nei molini per fare farina.

Con la farina dolce e beige si fa una torta (panella) che i nostri vecchi mangiavano giornalmente alternandole a pani di granoturco. Le castagne secche si mangiavano anche bollite, come i fagioli secchi, o cotte nel latte.

Appena colte, cioè ancora "verdi", si possono cucinare in diversi modi: arrostate in speciali padelle bucherellate, sul fuoco vivo (caldarroste); bollite con o senza la prima buccia (bollette o pelate). Le pelate, i nostri vecchi ancora bambini, usavano metterle nel latte al posto del pane, dove diventavano una zuppa altamente energetica.

Con lo scarto delle castagne venivano allevati maiali e conigli: io, personalmente, lo uso anche per i polli da ingrasso.

*Le castagne secche e la farina bigia di Aldo Tiscornia, sono a Campo di Ne (tel. 0185.337298)*

### **Le cipolle rosse di Gòsita (Zerli)**

di Franca Damico

Nei tempi antichi Zerli veniva soprannominato "paese delle cipolle" perché era molto diffusa la coltivazione delle cipolle rosse.

Si coltivavano le cipolle perché esigono un particolare tipo di terreno (e quello di queste zone permetteva una buona produzione) e per un secondo motivo importante: Zerli era sprovvisto di acqua per l'irrigazione ed era molto siccitoso, quindi i contadini dovevano accontentarsi di colture con poche esigenze idriche e la cipolla è fra queste (riesce infatti a sopravvivere anche alla siccità).

Nella seconda metà dell'800 i contadini decisero di unirsi e di collaborare alla costruzione di un acquedotto che da Reppia, per circa 7 km, avrebbe attraversato i boschi fino ad arrivare a Zerli. Fu un'opera lunga; per realizzarla vennero impiegati alcuni anni di duro lavoro, senza i mezzi meccanici che oggi abbiamo a disposizione, e con tanti sacrifici i nostri vecchi riuscirono nel loro intento. Quando arrivò finalmente l'acqua i contadini dalla felicità la bevvero; in un primo tempo si trattò soltanto di un canale nella terra che veniva chiamato "beudo", poi furono posti dei tubi per tutto il tragitto e così si riuscì a irrigare le terre e a coltivare con ottimi risultati diversi tipi di ortaggi.

La coltivazione della cipolla venne comunque mantenuta e ancora oggi Zerli è una delle poche zone dove si trovano ottime cipolle rosse di una varietà molto antica, perché la semente viene sempre riprodotta in azienda passando di madre in figlia.

La coltivazione è molto laboriosa e da quando si interrano i semi di cipolla al prodotto maturo passa quasi un anno. Per prima cosa viene fatto un semenzaio dove nascono le piantine: in questa prima fase la coltivazione deve essere seguita con cura e ci vuole molta pazienza per togliere l'erba che crescendo insieme alle piantine di cipolla le farebbe morire. Quando sono cresciute abbastanza da sopportare il rimpianto vengono seminate in pieno campo disponendole nei solchi a 5/10 cm di distanza fra di loro; questa operazione avviene nei mesi invernali, così ad aprile-maggio si potranno consumare le cipolle ancora in erba, ottime per arricchire le insalate.

Lasciandole ancora a maturare nel terreno si formeranno i bulbi che a giugno-luglio verranno tolti dal terreno e le cipolle saranno pronte per essere cucinate.

Per avere la semente per l'anno successivo si seminano i bulbi di cipolla che, crescendo, formano su uno stelo molto lungo (chiamato "canna") dei fiori a forma di palla che, lasciati seccare, producono piccoli semi neri per fare nascere le piantine, concludendo così un ciclo di vita e iniziandone un'altro.

Questa pratica culturale è una delle poche che non ha subito cambiamenti ed è la stessa che veniva usata dai nostri anziani. Merita di essere apprezzata non solo per l'ottimo sapore ma anche perché è legata alla storia di queste zone e ad un'agricoltura che sempre più spesso viene dimenticata e sostituita da colture più redditizie e tecniche più innovative.

*Le cipolle rosse di Franca Damico vivono a Gòsita (tel. 0185/339245)*

## **Il formaggio nel Noceto**

di Roberta Noceti

Sono una giovane coltivatrice di 31 anni, di origine piacentina, mamma di 3 bambine delle quali la più piccola ha 3 anni.

Lavoro su terreni che, in buona parte, come era successo negli anni Sessanta, erano stati abbandonati perché il lavoro della terra, oltre a essere faticoso, non rendeva come un lavoro stipendiato. Mio suocero nel tempo libero si dedicava con passione a curare l'oliveto, un po' di vigneto e un orto che offriva le verdure necessarie per la famiglia; io lo aiutavo con entusiasmo e seguivo alcune fasce sopra casa mia, poi un giorno ho deciso di comprare una capra e un caprone che mi piacevano moltissimo (sui campi mi seguivano come cagnolini). Giorno per giorno in me nasceva la passione per gli animali.

Quando è mancato mio suocero, ho cercato di portare avanti il suo lavoro. Abbiamo fatto sistemare un rustico già adibito a stalla e fienile e comperato altre 6 caprette: oggi sono 14.

Quando, verso aprile, le capre non hanno più i piccoli da allattare arriva un lavoro in più: due volte al giorno, per un mese, mungo a mano le caprette ed ottengo circa 6 litri di latte di capra, lo metto insieme ad altrettanto di mucca che compro da una famiglia di Ne e preparo delle caciotte.

Ecco come procedo: verso il latte in un pentolone; lo metto sul fuoco finché non è tiepido (sento la temperatura col gomito); metto il presù (caglio in pasta) e lo sciolgo con un colino immerso nel pentolone; copro il pentolone con uno strofinaccio spesso che trattenga la temperatura giusta; lascio fermo per due ore; rompo con le mani il latte cagliato; lo lascio fermo ancora per un quarto d'ora perché si raggruppi da solo; lo prendo dal pentolone con un colino; lo sistemo nella fascella (uno stampo di plastica con dei piccoli buchi che prima era in legno di salice, ora non se ne trovano più in commercio); metto un peso sulla fascella; ogni tanto giro sotto sopra la caciotta; lascio così per 24 ore; spargo sopra, sotto, ai bordi un po' di sale fine; lascio fuoriuscire l'acqua girando qualche volta; sistemo la caciotta su scaffali di legno; dopo una quindicina di giorni è pronta.

Oltre all'allevamento di suini, caprini, mucca, conigli, pollame, nella mia piccola azienda ricavo castagne, olio, vino, ortaggi e frutta.

*Roberta Ferri prepara i propri formaggi nel Noceto, dove vi invita ad assaggiarli (tel. 0185/337358)*

## **L'olio di Castagnola al sapore di Ulivastro**

di Olga Rivara

L'Ulivastro è (insieme alla Lavagnina e al Frantoio) una varietà di ulivo tra le più coltivate in queste zone. Tra Campo di Ne e Castagnola, circa il quaranta per cento della produzione di olio è di Ulivastro.

La pianta è liscia, più chiara delle altre; il fusto è diritto con pochi rami bassi; le fronde, diritte, sembrano tante dita rivolte verso il cielo.

L'Ulivastro non teme il freddo, e i nostri antenati lo piantavano lungo le coste esposte al vento e nelle zone più in alto; anche dov'è asciutto si trovano di queste piante, perché sopportano bene la siccità; al massimo possono fare frutti più piccoli.

A Castagnola ci sono piante che possono avere dai 150 ai 200 anni, anche se, in buona parte, le piante vecchie non ci sono più perché sono state rotte dal vento; adesso il ceppo che un tempo apparteneva a una sola pianta, ne forma tre o quattro più piccole.

L'Ulivastro, con le sue fronde diritte verso il cielo, richiede una particolare attenzione quando si batte (con una canna per fare cadere i frutti), perché, avendo i rami che vanno verso l'alto, si corre il rischio di romperli.

I frutti, quando sono maturi, si raccolgono con le reti e si prendono spesso perché è un'oliva che si guasta facilmente.

Una volta raccolti, si puliscono - non sono facili da pulire, perché ci sono tante foglie e, a volte, anche tanti rametti - poi si portano al frantoio.

Il frutto dell'Ulivastro è rotondo, viola scuro; quando viene spremuto l'acqua che esce dalla spremitura insieme all'olio (mùia) è molto scura. A volte, facendo l'olio di Ulivastro è molto difficile separare dalla mùia l'olio che, per questo motivo, può essere più scuro del solito e con un sapore un po' più forte.

*Per gustare l'olio di Ulivastro, basta visitare l'azienda di Olga Rivara, a Castagnola di Ne (tel. 0185.337309)*

### **L'olio della Costa (di Zerli) al sapore di Frantoio**

di Maria Levaggi

Con il Leccino, il Muraiolo e il Pendolino, il Frantoio (chiamato anche Frantoiano o Gentile) è una delle varietà tipiche della Toscana. La sua diffusione in Valgraveglia è iniziata da una ventina d'anni, in seguito alle gelate che hanno obbligato gli olivicoltori a nuovi impianti. La scelta non è stata però molto adeguata in quanto l'olivo Frantoio è sensibile alla rogna, al ciclo-conio (occhio di pavone) e, a una certa altitudine, anche al freddo. L'albero è di buon vigore, con chioma lunga e rami lunghi e penduli. La sua produttività è elevata e costante e presenta una resa in olio (di ottima qualità) di oltre il 20%. Le olive, che sono di forma ovoidale, pesano in media 2 grammi, maturano in epoca media e piuttosto scolarmente.

Il Frantoio è autocompatibile (non ha bisogno di impollinatori).

Si sa che l'olio migliore si ottiene da olive raccolte nella fase dell'invaiaatura, cioè in quel periodo in cui le drupe passano dal colore verde al rosa o al rosso o al viola. Per il Frantoio questo avviene all'incirca dalla metà di novembre alla prima metà di dicembre.

Se si vuole un olio ricco di aromi e di sapori - qualità che la varietà e l'ambiente permettono di ottenere - occorre procedere alla frangitura in tempi molto ristretti (due o tre giorni al massimo dopo la raccolta).

L'estrazione dell'olio richiede tre fasi di lavorazione: la frangitura (trasformazione delle olive in pasta); la gramolatura (lavorazione della pasta); l'estrazione vera e propria

I sistemi più attuali per l'estrazione dell'olio si basano sui principi fisici o della forza centrifuga o della percolazione. La prima sfrutta la diversità di peso specifico dell'olio e dall'acqua di vegetazione contenuta nelle

olive e nel nocciolo: facendo girare vorticosamente i tre elementi li separa uno dall'altro. La seconda si basa sulla diversa tensione superficiale che ha l'olio nei confronti dell'acqua di vegetazione: immergendo lamine di metallo inossidabile nella pasta di olive si cava fuori l'olio lasciando l'acqua.

Nei tempi passati l'olio veniva conservato in contenitori di ceramica a imboccatura larga (giare) che venivano tenuti nelle cantine per evitare sbalzi di temperatura. Attualmente questi vasi oleari sono stati sostituiti da recipienti in acciaio inox e in plastica, di minor costo e di più facile maneggiabilità, anche se le giare, purché integre, restano sempre il contenitore per eccellenza. Una valida alternativa sono le damigiane a collo largo che impediscono l'ossidazione del prodotto.

Gli olivicoltori più accorti, per conservare inalterata la fragranza dell'olio, lo travasano per separarlo dai sedimenti già alcuni giorni dopo la spremitura e poi all'epoca della mignolatura (fioritura) che avviene nella prima quindicina di giugno.

*Per assaggiare l'olio al gusto di Frantoio, si può visitare la Costa di Zerli e l'azienda di Maria Levaggi (tel. 0185/339232)*

## **L'olio di Sambuceto al sapore di Lavagnina**

di Ines Garibaldi

Sono nata e risiedo a Sambuceto di Ne nella Valgraveglia, dove possiedo una piccola azienda agricola che, con l'aiuto di mio marito, cerco di curare con amore, non certamente per il guadagno, ma per la soddisfazione di avere dei prodotti genuini.

Nella nostra terra, oltre agli ortaggi e alla frutta abbiamo vigneti e uliveti; gli uliveti, ricordo da bambina, erano la risorsa della mia famiglia.

Il mio papà è morto che io avevo 7 anni e mio fratello 10 e proprio per quei frutti noi non abbiamo sofferto la fame: barattando l'olio si poteva



avere riso e grano. Era appena finita la guerra e raccogliere le olive a mano era assai faticoso, però si chiedeva l'aiuto di alcune ragazze di Comuneglia, Statale, Borzonasca e vari paesi delle montagne vicine. Queste donne si fermavano tutto l'inverno e venivano pagate con l'olio, facendone provvista per tutto l'anno: per ogni quarta di olive di 12 kg veniva dato loro un quarto di litro di olio.

Nel paese c'erano quattro frantoi: uno per frazione. Noi avevamo il nostro che è ancora esistente. Era composto da una pila che un asino faceva ruotare per schiacciare le olive; questo prodotto, chiamato pesto veniva raccolto in un paiolo, poi intiepidito e distribuito su alcuni zerbini disposti uno sopra l'altro. Questi ultimi, sistemati su una pressa, venivano schiacciati da uno strumento detto organetto che, spremendo ulteriormente il pesto, faceva scendere la mùia e l'olio in una vasca d'ardesia. A questo punto con un mestolo di ferro, a base piatta, si schiumava l'olio e si sistemava negli appositi contenitori detti "giare" anche quello torbido, che era in quantità maggiore di adesso, non veniva buttato, ma utilizzato per fare il sapone.

Certamente oggi sui nostri terreni si lavora meglio; ci sono più attrezzi, ma la fatica è tanta ugualmente, perché non essendoci strade, bisogna trasportare tutto a spalle. Per la raccolta delle olive abbiamo le reti; certo di fatica a cucirle e sistemarle ce n'è senz'altro ancora, però di olive in terra non ne raccogliamo più e la qualità dell'olio è migliore.

Se viene vento in poco tempo si riesce a prendere quintali di olive e alla sera si fa presto a passarle nella macchina che le separa dalle foglie. Mio marito, con un po' di buona volontà, se ne è costruita una con il motore di una vecchia lavatrice e una ventola che, facendo aria, butta via le foglie: funziona benissimo.

Le nostre piante di olivo sono quasi tutte di Lavagnina che è una qualità fra le migliori; queste, essendo lontane dal mare e sui 350 m di altitudine, non hanno bisogno di trattamenti.

Noi non usiamo neanche diserbanti, ma tagliamo l'erba quattro o cinque volte l'anno con la falciatrice che, a differenza del disco, ha uno spaghetto per frantumare l'erba che rimane sul terreno e fa da concime.

La raccolta la facciamo quando il frutto è maturo al 50 % e l'olio lo facciamo 2 o 3 volte la settimana; con questo sistema il prodotto è certamente migliorato.

Io ho un oliveto alle spalle di Sambuceto verso il monte Biscia. Questo posto è chiamato "Ciaze": è una zona che prende il primo sole del mattino e i miei famigliari mi dicevano che l'olio delle "Ciaze" ha meno acidità, perché è molto soleggiato. In questo posto ci sono i muretti a secco alti anche 4 o 5 m. Mi raccontavano che anticamente c'era un convento di frati che lavorava quei terreni; chi li ha fatti i muretti certamente non lo so, ma sono veramente dei capolavori; speriamo che siano sempre custoditi come tali.

*Per conoscere l'olio al sapore di Lavagnina potrete visitare Sambuceto e l'azienda di Ines Garibaldi (tel. 0185/337344)*

## **L'origano di Zerli**

di Cinzia Demelas

Abito a Zerli e conduco insieme a mio marito una azienda agricola.

Nella mia azienda oltre alla frutta e verdura si produce anche l'origano e vi voglio fare sapere come si fa.

L'origano si semina in marzo e aprile, ma qui a Zerli nasce spontaneo, all'inizio di febbraio, con la prima erba; così con la fine di giugno si può avere il primo raccolto. Il secondo raccolto viene fatto a settembre e direi che è molto più profumato di quello di giugno.

Vicino ai miei oliveti e alla mia vigna si stendono dei campi dove si può trovare il prezioso e profumatissimo origano. Quando si raccoglie, si unisce a fasci e lo si porta in azienda, qui si fa una cernita - cioè si divide dall'erba - e si confezionano i mazzetti; quindi si dispongono in cassette e si portano nei negozi per la vendita. Per conservarlo occorre farlo seccare in un posto arieggiato e all'ombra (oppure chiuso in un sacchetto di carta).

L'origano è una pianta molto folta, con dei fiori bianchi e rosa: è una specie di maggiorana selvatica fiorifera; il suo nome in latino è *Origanum vulgare* ed è una pianta perenne; si può trovare sia in Inghilterra meridionale, in Asia e America del nord.

Quando cresce nelle regioni più fredde dell'Europa e dell'America del Nord, perde il suo gusto un po' stridente e assomiglia alla dolce maggiorana, con la quale è strettamente imparentato.

La qualità migliore è quella italiana dal sapore molto tenue; in particolare il Rigani egeo, che è il più profumato, aiuta a preparare ottimi piatti. Per questo motivo all'origano italiano è stato dato l'appellativo poetico di "gioia delle montagne".

*Se volete conoscere l'origano di Zerli, potete visitare la mia azienda (tel. 0185/339290)*

### **Quarantìn-e e Cannellìn-e**

A partire dagli anni Sessanta, la sempre più massiccia introduzione di varietà di patata selezionate, provenienti dall'Olanda (Bintje, Monalisa, Sirtema, Spunta), dal Canada (Kennebec) e dalla Francia (le rosse Desirée) ha poco a poco soppiantato la produzione di varietà locali, adattate e riprodotte sulle nostre montagne da molti decenni.

La più nota tra le patate della montagna genovese - la Quarantina (nota anche come Gianca de Turiggia, nelle valli Scrivia e Trebbia) - agli inizi degli anni Novanta era pressoché scomparsa dalle nostre tavole e veniva coltivata da poche aziende, soprattutto ad Alpicella, ai Casoni e a Orèzzoli in Val d'Aveto. In Valgraveglia la semente veniva mantenuta da poche famiglie di Statale, Arzeno e Reppia e da Antonio Garibaldi di Visagna.

Una rinnovata sensibilità per le varietà locali e l'interessamento della Pro-loco ha portato, negli ultimi due anni, a un recupero e alla diffusione

della Quarantina e della patata che un tempo era la più diffusa nella media Valle, tra Tolceto, Consenti e Sambuceto: la Cannellina.

Eccone una sommaria descrizione delle varietà:

*La Quarantina ha buccia chiara paglierina appena rugosa; pasta bianca e consistente; forma globosa e irregolare; gemme profonde e rosa; peso medio di 150 g. Il suo nome ne evoca la precocità e il ciclo breve di 90/100 giorni. Di gusto saporito, tiene bene la cottura ed è genericamente indicata per tutti gli usi. Per mantenerne la fertilità i contadini dovevano ogni anno (al massimo due) cambiare la semente e il terreno. Le patate da semente - quelle che pesano 50/60 grammi, sane e con molte gemme - venivano acquistate "più in alto", nelle località più elevate.*

La Cannellina (chiamata anche Nègra a Caminata) si presenta con un aspetto decisamente arcaico : ha buccia color cuoio; pasta molto bianca - più della Quarantina - e assai consistente; forma oblunga e irregolare, tanto da richiamare la radice di topinambour; gemme numerose e profonde; peso medio 100 g. Tiene eccezionalmente la cottura ed è indicata per accompagnare gli stufati e, soprattutto, lo stoccafisso.

Entrambe le varietà, per quanto permettano di comprendere le testimonianze orali raccolte, si trovano in Valle almeno dalla metà dello scorso secolo.

*Per trovare le varietà di patate della Valgraveglia ci si può rivolgere alla Pro-loco (tel. 0185/337617)*

### **I salumi del Prato (di Reppia)**

di Giampiero Prato

La "Macelleria-salumeria Prato" si trova a Prato di Reppia, piccola frazione situata alle pendici del monte Zatta, a 600 m s.l.m.,

riconoscibile per l'imponente Torre del Morasca che domina e controlla dall'alto tutta la Valgraveglia.

In questa piccola realtà, con l'aiuto dei miei genitori, mi occupo della produzione di insaccati, rispettando i metodi locali di lavorazione e stagionatura.

L'attività, iniziata da mio padre alla fine degli anni Cinquanta, è arrivata fino a oggi, conservando le tradizioni di allora, però nel rispetto delle basilari regole igienico-sanitarie, coniugando la genuinità e i sapori di una volta alle condizioni micro-batteriologiche idonee. Grazie al nostro impianto di macellazione, riusciamo ad acquistare i capi esclusivamente in zona, rendendo agevole la vita contadina in valle.

Io stesso, con l'aiuto di mio fratello, allevo sia bovini che suini, mantenuti con foraggi da noi seminati e con fieno raccolto nelle migliori zone di alta montagna, come in Chiappozzo o nelle Vagge, garantendo un'alimentazione che fa delle nostre carni un prodotto di grande qualità.

Come vengono preparati i nostri salumi?

Dopo la macellazione, si passa alla prima fase, che consiste nel selezionare gli stalli prescelti per ogni tipo di salume. Si inizia con la rifilatura delle parti più sanguigne che, una volta cotte insieme a cuore, polmoni, reni, milza, e amalgamate con il sangue messo precedentemente da parte e con il latte, formano i sanguinacci, ottimi cotti con la polente nei testetti.

Si passa, poi, allo spolpo e alla snervatura degli stalli, mettendo da una parte le parti più morbide per il salame e dall'altra le parti più nervose per i salamini e il cotechino. Si divide con attenzione anche il lardo dal grasso; infatti il primo, più sodo, viene utilizzato per i lardelli, mentre il secondo va a completare i salamini.

Le cotenne, pelate e minuziosamente pulite, vengono utilizzate per il cotechino, altro golosissimo insaccato da gustare lessato con cavoli neri e patate Quarantine.

Il salame, completata la tritatura delle carni, viene condizionato con spezie naturali battute nel mortaio, in dosi specifiche che solo la lunga esperienza acquisita permette di conoscere. Una volta insaccato in budella rigorosamente di suino e legato, viene appeso in locali freschi.

*Le specialità di Giampiero Prato si possono incontrare nel suo negozio a Prato di Reppia (tel. 0185.338929)*

### **L'uva Bianchetta**

di Bruno Adreveno

A Zerli si coltivavano diverse varietà di vite e tra queste la Bianchetta. Era ed è molto pregiata in quanto si mantiene solo in Liguria, specialmente nelle nostre valli. Oggi, a differenza di un tempo, si produce un vino pregiato dal nome "Bianchetta Genovese" fatto esclusivamente di vite Bianchetta, mentre gli anziani univano tante qualità di vite per fare un unico vino. Nelle nostre zone esiste ancora la tradizionale tecnica culturale della vite che un tempo si coltivava preparando un filare sul bordo delle fasce per lasciare spazio alle altre coltivazioni: in questo modo si riusciva a sfruttare al meglio la terra. Le nuove tecniche di coltivazione prevedono un impianto a file distanti circa m.1,50 l'una dall'altra, si è passati così dalla consociazione culturale (con olive e ortaggi) alla monocoltura della vite, migliorando la qualità e la quantità del prodotto.

### **Le visciole di Silvio (a Sambuceto)**

di Giacomo Podestà

Perché le Visciole di Silvio?

Perché Silvio è stato il primo produttore a portare al mercato di Chiavari questa varietà di ciliegia.

Di visciole ce ne sono di due varietà: la varietà che già esisteva era più piccola, a pendilocco più lungo, e hanno una maturazione anticipata

almeno di 15 giorni rispetto a quelle di Silvio, che hanno il pendilocco più corto e sono più grosse (quasi il doppio).

Vi chiedete come ha scoperto questa varietà?

Io, suo figlio, vi spiego come ha fatto.

Attraversando un appezzamento di terreno a Sambuceto, vide una piantina quasi secca di ciliegia, che ne aveva una manciata matura; ne assaggiò una; ne rimase stupito dal sapore e dalla grossezza.

Ai primi di marzo ne prese un piccolo germoglio e fece l'innesto, nell'anno 1926-27. Nell'anno 1948 quella piantina innestata è diventata una grossa pianta che fruttava anche 3 quintali per annata.

Queste ciliegie venivano vendute al mercato di Chiavari, dove i commercianti se le litigavano per averne un cesto in più. Gli abitanti di Sambuceto per primi - e anche altri nella vallata - hanno provveduto a fare l'innesto; così la visciola si è diffusa in quasi tutta la valle.

Oltre alle visciole, ci sono in Valgraveglia anche le durone, però sono poco conosciute per la scarsa produzione; ma come sapore e bellezza sono senz'altro migliori di quelle di Vignola.

*Per assaggiare le Visciole di Silvio, Giacomo Podestà vi invita nella sua azienda a Sambuceto (tel. 0185/337431)*

## **Quattro passi in cucina**

### **Torta Baciocca**

Dosi e ingredienti per 6 persone

2 kg patate Quarantine, 8 uova, 3 hg Parmigiano reggiano, 3 spicchi d'aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva della Riviera di Levante

Preparazione

Bollire in acqua salata le patate; a parte tritare finemente l'aglio e molto prezzemolo; a parte sbattere le uova intere con abbondante olio e il parmigiano grattugiato. Quando le patate sono ben cotte, schiacciarle e lentamente aggiungere lo sbattuto di uova, il tritato di aglio e il

prezzemolo; quindi mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in una teglia unta con l'olio e infornare a 180° per 30 min. La Baciocca deve risultare gonfia e croccante all'esterno.

Vino consigliato

Ciliegiolo Golfo del Tigullio d.o.c.

*Il piatto è presentato dalla trattoria Garibaldi di Caminata (tel. 0185/337062), dove si può gustare su prenotazione*

### **Stoccafisso ed erbette di campo con Cannellin-e**

Dosi e ingredienti per 6 persone

6 hg stoccafisso secco, 5 hg patate Cannelline, 3 hg erbette cicerbite.

Preparazione

Mettere lo stoccafisso secco a bagno in acqua (possibilmente corrente) per 4 giorni; dopo un'accurata lavatura, bollire separatamente le patate con la buccia e le erbette per c.a 10 min., quindi pelare le patate e tagliarle a rondelle; bollire lo stoccafisso bagnato per 10 min., quindi spezzarlo, farlo a pezzetti e unirlo alle erbette lasciate intere, infine presentarlo direttamente sul piatto di portata su un letto di rondelle di Cannelline; salare e condire con abbondante olio extravergine di oliva della Riviera di Levante. Chi ama sapori più decisi può aggiungere un trito di prezzemolo e aglio.

Vino consigliato

Vermentino Golfo del Tigullio d.o.c.

*Il piatto è presentato dalla trattoria La Brinca di Campo di Ne (tel. 0185/337480), dove si può gustare il venerdì sera da ottobre a marzo.*



## **Galàn-e pìn-e**

Dosi e ingredienti per 4 persone

(per la pasta) 100 g di farina, 50 g di zucchero, 20 g di burro, un uovo, un pizzico di sale; (per la crema) 3 rossi d'uovo, 100 g di zucchero, 50 g di farina, 500 g di latte, la buccia di mezzo limone.

Preparazione

fondere il burro e lavorarlo con lo zucchero, aggiungere l'uovo intero e la farina setacciata, finché non si ottiene un impasto molto sodo e lasciare riposare per circa un'ora. Nel frattempo lavorare i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungere la farina, la buccia di limone, il latte e fare cuocere fino a che l'impasto non abbia raggiunto una buona consistenza. Quindi lasciare raffreddare. Stendere la pasta sottile e formare dei quadrati di circa 8 cm di lato, mettere un cucchiaino di crema al centro del quadrato e chiudere la pasta a triangolo. Friggere velocemente fino a che la pasta non imbrunisce. Asciugare e cospargere con zucchero a velo.

Vino consigliato

Caratello passito da uva Albarola.

*Il piatto è presentato dall'Antica Trattoria dei Mosto di Coscenti (tel. 0185/337502), su prenotazione, escluso il mercoledì.*

## **Testaiö**

Bisogna preparare una pastella con farina di grano quasi integrale, acqua e sale (mezzo cucchiaino per mezzo kg di farina), si lavora e si lascia riposare mezz'ora. Intanto si fanno scaldare i testetti nel caminetto o dentro la stufa a legna: devono diventare rossi; poi si estraggono e si lascia che il colore si distribuisca uniformemente. Si prendono uno a uno con le molle, si posano su un piano, con un mestolo

vi si versa un po' di pastella, impilandoli uno sopra l'altro fino a cumularne una decina. Si lasciano cuocere 5 minuti, poi si staccano i testetti e si estrae il testaiö con un coltello.

I testaiö si condiscono in una terrina con olio d'oliva della Valgraveglia e formaggio (pecorino o parmigiano)

Vino consigliato: Bianchetta Golfo del Tigullio d.o.c.

*I Testaiö sono presentati dalla Trattoria I Barba (tel. 0185/338904)*