

GENTI LIGURI

Notiziario Culturale autoprodotta dell'Associazione Ligys
Anno 2014 Numero unico



“Un anziano che muore è una biblioteca che brucia”

L'ASSOCIAZIONE CULTURALE LIGYS E L'EXPO 2015

Alcuni intelligenti Comuni dell'Imperiese, soprattutto dell'entroterra, bloccati dalla mancanza di fondi, grazie alle norme che ci impone la Commissione europea, (commissione non eletta da nessuno). Sia chiaro, norme, ci dicono, imposte dall'Europa, ma quale Europa? L'Europa é tutt'ora una espressione geografica. Non esiste uno stato Europeo e quindi un legittimo governo Europeo, ma solo una moneta appoggiata e gestita dalla B.C.E., il resto sono frottole. Ma torniamo all'EXPO dei Popoli del 2015. Grazie a questa manifestazione, ai Comuni che presenteranno dei progetti di valorizzazione del territorio, arriveranno dei fondi che dovranno essere spesi velocemente. Questi Comuni hanno capito che sarà l'ultima occasione per rilanciare: il turismo, il loro territorio, i loro prodotti e così creare qualche nuovo posto di lavoro. Il nostro socio Cesare Bollani, responsabile della Ligys per l'Imperiese, é stato contattato per chiedere a noi la collaborazione sullo studio di dati storici della zona e per elaborare alcuni progetti. Fra tutti i collaboratori di questo progetto, imprenditori, dirigenti scolastici e rappresentanti dei Comuni é stato deciso di fondare un'associazione con lo scopo di valorizzare il territorio, far conoscere i prodotti e le zone storiche della zona che va da

Ceriale a Ventimiglia, compreso tutto il suo entroterra.

E' nata così il 6 dicembre 2013 l'Associazione Culturale e A.S.D. denominata "larivieradeifiori.net" e registrata entro il 31 dicembre 2013, come richiesto dalle normative per partecipare all'expo ed ai finanziamenti.

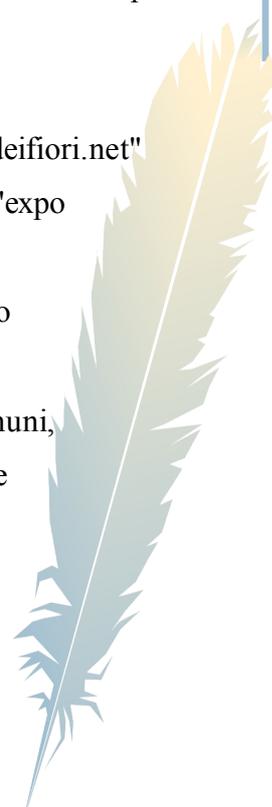
Tra i soci fondatori, oltre alcuni imprenditori, rappresentanti scolastici e comunali, é stato chiesto di aderire anche alla Ligys, che entra a farne parte.

Gravoso sarà il nostro impegno: ricerche storiche, ricerca dei prodotti tipici dei vari Comuni, insegnamento nelle scuole che ci faranno richiesta, della storia e delle origini dei Liguri e insegnamento del dialetto, ricerca di ristoratori che praticano vera cucina Ligure con prodotti del luogo ed altro.

Gravoso sarà il nostro impegno che svolgeremo volentieri in quanto per questo é nata nel 2000 la Ligys, ed ora finalmente cominceremo a raccoglierne i frutti.

Questo ci fa veramente onore.

Il presidente Giovanni Damele.



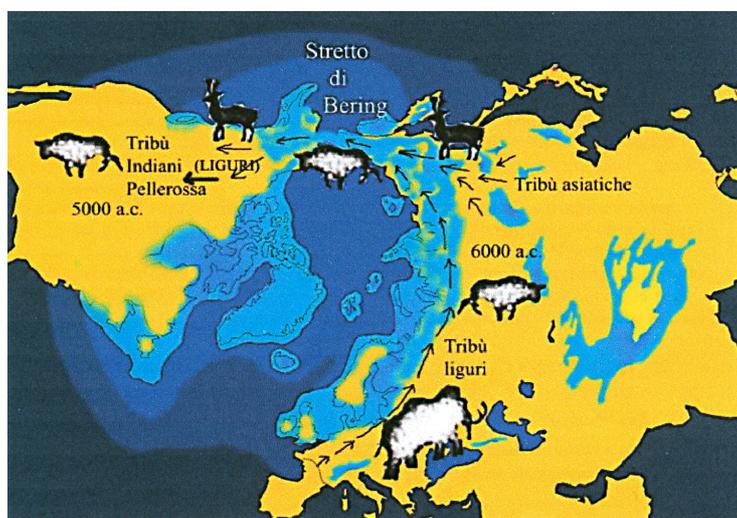
Un rudimentale linguaggio esiste già, ma la necessità dell'anziano di esprimere il proprio sapere, la necessità di raccontare ai più grandi e ai più piccoli i ricordi, gli avvenimenti vissuti o visti, le cose intuite o immaginate, gli permetteranno con il passare del tempo di ampliarlo sempre di più, con nuove espressioni, e suoni, con il collegamento degli uni agli altri, che gli permetteranno infine di esporre in una nuova forma più completa e complessa un racconto o le proprie conoscenze, è lui che detiene il sapere della comunità, nasce una nuova figura di grande importanza, "il Saggio, Sciamano o Mago".

20.000 anni fa circa, l'Homo Sapiens Sapiens si sta diffondendo sui vari continenti, nello stesso periodo nella Francia meridionale sono ancora presenti le renne.

Lo confermano il ritrovamento nei siti francesi di ossa di renna lavorate, sempre in Francia si scopre in una tomba di circa 16.000 anni fa quello che sarà definito "il Bastone di comando" con incise 28 tacche, più o meno dello stesso periodo sono le pitture parietali effettuate con l'uso del colore, scoperte in questo territorio e sul territorio italiano.

ETNOGENESI DEL POPOLO DEI LIGURI

Migrazione di "Liguri" attraverso l'Europa



8000 a.C., tribù di "Liguri" si muovono verso nord seguendo i ghiacci e il disgelo (molto probabilmente utilizzano slitte trainate da renne e forse anche da cavalli), si apre quindi a ridosso delle Alpi un corridoio verso Est, dalla Francia del Nord verso la Russia, nei millenni a seguire si espanderanno sul territorio europeo, una parte verso nord continuerà a seguire le renne nelle loro migrazioni, una parte sceglierà di stabilirsi sul territorio in modo stanziale, una parte proseguirà verso Est sino a raggiungere il territorio pianeggiante della Russia, più ad Est popolazioni di tipo asiatico occupano già tutti i territori, quindi l'espansione in quella direzione si arresta.

8000 a.c. tribù di "Liguri" dal territorio francese del sud in seguito al disgelo (fine glaciazione di Wurm) e all'allagamento dei territori pianeggianti iniziano a migrare verso nord seguendo l'esodo degli animali delle praterie, come le renne, i bisonti, i cavalli, e altri.

6000 a.c. alcune tribù di "Liguri" hanno raggiunto la Russia del nord e iniziano ad attraversare lo stretto di Bering seguendo le mandrie di animali (renne e bisonti), insieme a loro diverse tribù di razza asiatica dedite alla caccia di quegli animali raggiungono l'America dopo di che lo stretto si apre e non è più praticabile in entrambi i sensi.

5000 a.c. in America da queste tribù si formano le diverse componenti di indiani pellerossa, almeno una o due di queste tribù sono di origine "Ligure", le altre di origine asiatica.

INTEGRAZIONE AL NOTIZIARIO LIGYS2013

Nella storia della via del legno, pubblicata nel fascicolo del 2013, abbiamo dimenticato di ricordare la "Locanda delle Poste" sita in località Fossello (Casanova), attuale Trattoria Fossello, i cui gestori sono diretti discendenti dell'antica locanda. Nella Locanda delle Poste era usanza fermarsi per fare riposare i buoi e rifocillarsi prima di riprendere il percorso di ritorno dopo aver consegnato ai cantieri navali di Varazze i tronchi portati dal Monte Beigua

SE DIXE A ZENA...

Pestà l'ægua in to mortä
Pestare l'acqua nel mortaio (Perdere tempo)

Ciüttosto che ninte, maio vëgio
Piuttosto che niente, marito vecchio

E moggè di mainæ
no son né vidue né maiaæ
Le mogli dei marinai
non sono nè vedove nè sposate

Genova, antico Santuario della Maddonnetta

Testo: Padre Eugenio Cavallari

Foto: Padre Jan Derek Sayson

Sito: www.santuariomaddonnetta.it

La Chiesa

La Chiesa è stata innalzata su un tratto di terreno posto al di sopra del convento di S. Nicola, donato ai religiosi dal Senato della Repubblica (6.8.1641). In quella zona esisteva un'antica cappellina, dedicata a S. Giacomo, che P. Carlo Giacinto fece restaurare nel 1689, collocandovi una bellissima statua della Vergine Maria col Bimbo in braccio, dono della nobildonna Isabella Moneglia, moglie del senatore Paride Salvaro. L'Immagine, scolpita in alabastro finemente decorato, è opera di Giovanni Romano (Trapani, sec. XVII); venne chiamata affettuosamente la Madonnetta. Essa è stata incoronata quattro volte (14 agosto 1692 - 14 agosto 1693 - 25 dicembre 1700 - 27 giugno 1920). Numerosi fedeli affluirono ben presto alla modesta cappellina dalla città e dai dintorni, per cui il Fondatore decise di affrettare i tempi della costruzione del Santuario.



CUCINA

LA CUCINA DI UN POPOLO E' LA SOLA ESATTA TESTIMONIANZA DELLA SUA CIVILTÀ'

L'origine del CAPPON MAGRO

Nel Cinquecento pare, veniva definito "biscotto farcito"

Preparazione

Tagliare a pezzetti e fare bollire separatamente (hanno tempi di cottura diversi): la gamba di sedano, i fagiolini (cornetti), le patate, le carote e un filetto di pesce Cappone oppure di Branzino.

Condire il tutto, sempre tenendoli separati, con sale, un goccio di olio d'oliva e aceto.

Prendere 4 contenitori a forma di grande bicchiere: mettere in ciascun contenitore sul fondo la "galletta genovese" imbevuta di poco aceto (tenete presente che la galletta essendo collocata in fondo al bicchiere assorbirà gradatamente l'aceto con cui avete condito le verdure - chi non dispone di "galletta genovese" può collocare in fondo al bicchiere una piccola fetta di pane).

Posare poi successivamente sopra la galletta a strati una alla volta tutte le verdure, il pesce e fettine di rapa rossa e chiudere il bicchiere con una fetta di pane anch'essa imbevuta con un po' di aceto (l'aceto nella tradizione di questa ricetta è importante perché consentiva la conservazione in un periodo in cui non esisteva ancora la refrigerazione).

Lasciare per 24 ore il contenuto sotto la pressione di un piccolo peso.

Dopo avere capovolto il bicchiere e averne fatto scivolare fuori il contenuto, presentare il piatto spalmando sul bordo e sopra il contenuto stesso la salsa verde che avrete preparato poco prima di servire tritando: prezzemolo, acciughe salate, capperi, aglio con aggiunta di aceto, olio e sale.

Decorare in ultimo con un gambero la parte superiore e mettere intorno, dopo averli aperti, muscoli (cozze), vongole e 1/2 uovo sodo.

Si può comporre un solo cappon magro a forma di zucchetto da mettere in centro tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gamba di sedano
- 2 etti di fagiolini (cornetti)
belli teneri
- 2 etti di patate
- 2 etti di carote
- 1 rapa rossa
- gallette genovesi
- 1 filetto di pesce
Cappone o Branzino
- gamberi, muscoli, vongole
- 2 uova sode
- olio d'oliva, aceto e sale q.b.

Per la salsa verde:

- prezzemolo
- acciughe salate
- capperi
- aglio
- olio d'oliva, aceto e sale q.b.

da "mangiareinliguria.it"



**ASSOCIAZIONE
CULTURALE
LIGYS**

Via Quinno, 5- 17019 Varazze (SV)

Tel./Fax. 019 932140 - Cell. 340 3851979

www.associazione-culturale-ligys.it

e-mail: gianni.damele@libero.it

Quota associativa € 10,00