

# GENTI LIGURI

Notiziario Culturale autoprodotta dell'Associazione Ligys

Anno 2020 Numero unico



**“Una generazione che ignora la storia  
non ha passato né futuro”**



**ASSOCIAZIONE  
CULTURALE  
LIGYS**

**--- 20 anni ---**

**L'Associazione culturale Ligys, a settembre 2020, compie 20 anni di attività.**

Dobbiamo dire che i risultati ottenuti, considerando lo scopo per cui è nata, che è quello di **far conoscere la storia del popolo ligure**, sono risultati ottimi: dalla nascita dell'associazione, abbiamo avuto, sul sito, circa 867.000 visite, specialmente da persone del sud America.

Purtroppo oggi, col progetto mondiale di globalizzazione che cerca di portare avanti il progetto di un solo governo mondiale, formando un nuovo popolo, senza radici, senza storia, le Associazioni Culturali non sono molto ben viste dalla politica che già sta pensando di togliere dalle scuole addirittura la storia.

Il problema è oggi iscrivere i giovani, molti interessati e vogliosi di conoscere le nostre origini, ma, visto come sta andando il mondo, sono molto preoccupati per il loro futuro e quindi non sono molto disponibili a frequentare i nostri incontri pubblici.

Tirando le somme, direi che l'Associazione sta svolgendo un buon lavoro, grazie al direttivo ed a tutti i soci.

*Il Presidente Giovanni Damele*

**A GENOVA È CADUTO UN PONTE  
ED A GENOVA VIENE RICOSTRUITO IN UN ANNO**

# Il Popolo Ligure dei **LIGURI APUANI** (Liguri Bebiani)

*Dedichiamo questa nuova edizione del giornalino “GENTI LIGURI” al popolo ligure detti “Liguri Apuani”, oggi Liguri Bebiani, deportati nel Sannio negli anni 181 e 180 a.C. ( ben 47.000 persone) dai Romani , che oggi vivono ancora lì.*

## La Storia

**Anzitutto una riflessione.**

**I Liguri contemporanei conoscono la storia e le origini del loro territorio?**

**La risposta secca e lapidaria è “no”, fatte le debite eccezioni per gli addetti ai lavori e le associazioni ed enti che operano a vario titolo in Liguria ed altrove.**

**Per assurdo in altre parti d’Italia il popolo del Cigno, così erano conosciuti i Liguri nelle tradizione greca, sono benvenuti e ricordati con singolare riconoscenza.**

**Se visitate il borgo di Circello, nell’interno della provincia di Benevento a ridosso del Molise, troverete vie dedicate ai Liguri ed un sito archeologico che li ricorda: laggiù nel 181 e 180 a.C. i Romani deportarono, secondo il racconto dello storico Tito Livio, ben 47.000 persone appartenenti alla tribù dei Liguri Apuani, distribuendole attorno al municipio di Bebio nell’attuale valle dell’Alto Tammaro.**

**Di quelle vicende lontane la comunità circellese mantiene vivo il ricordo attraverso l’encomiabile attività di istituzioni, associazioni e scuole: scoprirete così, fra le tante curiosità, la presenza di un coro giovanile dedicato ai Liguri Bebiani, con l’inno melodioso e struggente che ricorda con drammatica attualità la deportazione.**

*(continua a pag. 3)*



## **LIGURI, GENTE DIFFICILE...**

**Gente difficile, quella Ligure, riservata e diffidente, tanto da essersi attirata accuse proverbiali di rusticità.**

**Ce la rappresentiamo chiusa in un suo tipico, interminabile mugugno, attaccato alle piccole cose concrete, serrata gelosamente nel borgo natio.**

**Ma poi ci viene in mente che sono gli stessi Liguri che hanno girato il mondo e scoperto il **Nuovo Continente**, intessendo commerci coi popoli più diversi e magari che sono stati loro gli inventori della pastasciutta.**

**Ma loro stessi queste cose non le dicono: se parlano di sé è solo per ricordarne i loro difetti. E lo stesso accade per il loro folklore: molti, anzi, credono che fiabe e leggende liguri non ne esistano quasi, considerandole del tutto estranee a gente così pratica e di poche parole.**

**Guido Ferraro**

A Circello si è aperta una indagine culturale che intende approfondire l'ipotesi scientifica sul DNA delle popolazioni del Sannio e dei Liguri Apuani-Bebiani al fine di cercare nel codice genetico i tratti di quella che fu definita una "fratellanza tra i due popoli" dopo la deportazione, circa duemila e duecento anni fa, di circa cinquantamila Liguri, sconfitti dai Romani, nel territorio del Sannio.

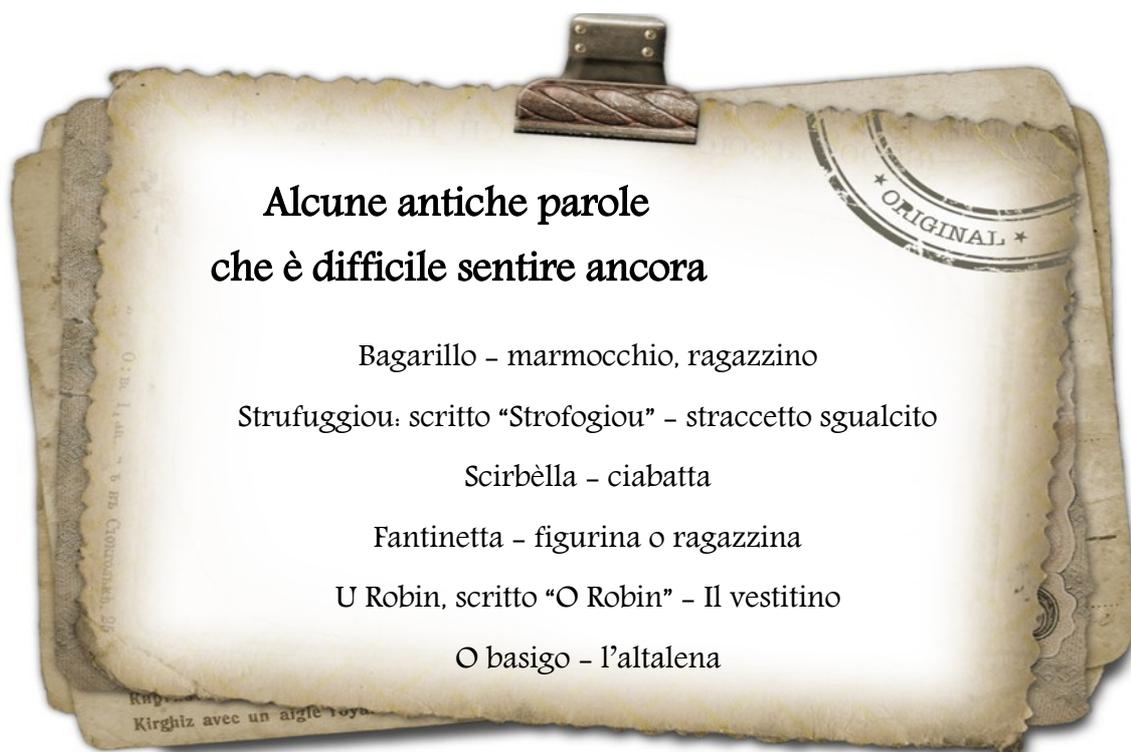
L'indagine è stata promossa da insigni docenti delle Università del Sannio, di Cambridge, di Bologna e di Pisa, con la partecipazione di Giuseppe Benelli, Consigliere del Ministro per i beni e le attività culturali, Biondi, e di Franco Bove, architetto responsabile della riqualificazione dell'area di Macchia di Circello.

Alla "Conversazione" partecipano infatti: John Patterson, Senior Lecturer di Cambridge; Antonella Tartaglia Porcini dell'Università del Sannio; Giacomo Pecora, professore di storia delle dottrine politiche dell'Archivio Storico del Sannio; Aglaia McClintock, ricercatore di Diritto Romano dell'Università del Sannio; Lorenzo Marcuccetti, saggista e storico dei Liguri Bebiani; Donata Luiselli, antropologa dell'Università di Bologna; Giorgio Paoli, ricercatore dell'Università di Pisa e consigliere del Ministro dei Beni Culturali.

Il presidente Cimitile, dopo aver augurato il successo dell'indagine scientifica, ha auspicato il rafforzarsi dei rapporti culturali ed istituzionali tra le due comunità, unite da questa singolare e drammatica vicenda storica. Cimitile non ha mancato di auspicare che venga rivisto il provvedimento governativo che "cancella" l'Ente del parco geopaleontologico di Pietraraja.

Come si ricorderà nel 180 a.C. i Liguri Apuani, dopo una serrata e lunga difesa del proprio territorio, identificabile, in parte, tra le attuali Toscana e Liguria, dall'assalto delle legioni romane impiegate nella conquista del Nord-Ovest italiano, furono infine sconfitti dagli uomini al comando del console Bebio e, per ritorsione agli ostacoli frapposti alla potenza vincente, furono deportati, secondo le notizie tramandate da Tito Livio, in numero di cinquantamila (compreso vecchi, donne e bambini) nel sud del Paese e precisamente nel Sannio, altra terra ribelle a Roma, occupando un'ampia fascia di quel territorio ricompreso principalmente nelle aree oggi note come Alto Sannio e Fortore.

Per quella deportazione di massa, il nome del console responsabile fu associato alle popolazioni cacciate dai loro insediamenti ed oggi note come Liguri Bebiani.



## Alcune antiche parole che è difficile sentire ancora

Bagarillo - marmocchio, ragazzino

Strufuggiou: scritto "Strofogiou" - straccetto sgualcito

Scirbella - ciabatta

Fantinetta - figurina o ragazzina

U Robin, scritto "O Robin" - Il vestitino

O basigo - l'altalena

# CUCINA

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

## Asado alla Ligure

*Nel Cinquecento pare, veniva definito "biscotto farcito" La ricetta dell'Asado alla Ligure è una ricetta che è entrata da poco nei ricettari liguri. E' tipica della Liguria del levante delle cittadine di Corvara, Pignone ed altre, poste sulle colline delle 5 terre. Sono cittadine che hanno subito nel passato una forte emigrazione nel sud America e specialmente in Argentina, patria dell'Asado.*

E' una tipica ricetta Argentina, che viene importata in Liguria da emigranti tornati a casa, in Liguria, entroterra della 5 terre (Comuni di Pignone – Corvarea), modificata alla ligure.



### Ingredienti per 3 persone

1,2 kg in un pezzo intero di manzo, tipo il "vacio" parte del sottopancia

### Ingredienti per preparazione carne

1/1.5 cucchiaini di aglio in polvere  
5/6 rametti di rosmarino  
10 rametti di timo  
1 cucchiaino di pepe nero macinato  
1 cucchiaino di sale fino  
pellicola trasparente

### Ingredienti per cottura

3-4 spicchi d'aglio vestiti  
vino bianco, 150 cc. circa  
olio extravergine d'oliva  
1 cucchiaino raso di sale grosso.

### Procedimento

La sera precedente, levare il grasso in eccesso della carne, pulirla ed asciugarla molto bene.

Strofinarla con le polveri mescolate ed inserire i rametti di timo e rosmarino negli spazi intorno all'asado.

Con la pellicola avvolgere totalmente il pezzo di carne. Convienne inserirla anche in un sacchetto da freezer perché l'aglio si diffonde molto. Conservare in frigorifero. Un paio d'ore prima della cottura lasciare la carne a temperatura ambiente.

Nella cocotte unire l'aglio vestito, l'olio ed alcuni rametti usati per insaporire la carne eliminando gli altri. (è preferibile usare un tegame in terracotta)  
Accendere il forno a 220°C.

Nel frattempo rosolare la carne, girandola ogni tanto fino al completo rosolamento, quindi bagnare con il vino bianco.

Una volta asciugato il vino aggiungere il sale e chiudere, coprire con acqua, mettere il coperchio ed infornare abbassando la temperatura a 200°C e, sempre coperto, cuocere per circa 1,15/1,30h controllando che la carne sia sempre bagnata, fino a raggiungere la totale morbidezza.

Può essere cotta intera anche alla griglia o sul fornello a gas.

In caso non fosse disponibile la cocotte si può usare un tegame di terracotta coprendo la carne molto bene con fogli di alluminio.



**ASSOCIAZIONE  
CULTURALE  
LIGYS**

Via Quinno, 5- 17019 Varazze (SV)

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

e-mail: [ass.ligys@libero.it](mailto:ass.ligys@libero.it) [gionni.damele@libero.it](mailto:gionni.damele@libero.it)

[www.associazione-culturale-ligys.it](http://www.associazione-culturale-ligys.it)

Quota associativa €. 10,00