

il Golfo di Rapallo...

I RAPALLIN

...ed il suo oltremonte



Periodico della voce indigena e della Gente comune Rapallo, S. Margherita, Portofino, Zoagli, media ed alta Fontanabuona ossia l'antico territorio della Podesteria (1203/1608) e del Capitaneato di Rapallo (1608/1797)



1229, L'ANNO IN CUI RAPALLO SI ASSOGGETTO'VOLONTARIAMENTE A GENOVA

(memoria per gli oppositori all'adesione alla città metropolitana)

"Rapallo, veggendo la superiorità della città di Genova; considerando che quella città, per le sue imprese guerresche ognora crescenti, era tale da non poter non essere invidiata dalle altre terre di Liguria; considerando che nella sua prosperità, anche quella delle città sottomesse al suo dominio veniva a rifondersi; e ch'era assai meglio alle città di minor conto averne una sola forte che vegliasse alla loro sicurezza, anziché starsene esse libere, ma impotenti a propulsare i nimici, Rapallo volontariamente assoggettossi alla gloriosa Repubblica di Genova l'anno 1229, addì 17 del mese di marzo. Il contratto fu rogato dal pubblico cancelliere nel palazzo de' Fornari. I molti testi presenti a siffatto istrumento sono allegati

dal Cicala MS (manoscritto) presso dell'avv. Ambrogio Molfino: infra gli altri Bartolomeo Demecotta, Ansaldo Embrione, Enrico Barattiero nobili cittadini; ricevendo la dedizione, a nome della Repubblica di Genova, Guglielmo Sardena, figlio d'Ansaldo uno dei Consoli Placiti; e infra i Deputati, che a nome della Comunità di Rapallo fecero la dedizione, vi fu il patrizio rapallense Rustico Pagano. Questo atto della dedizione di Rapallo alla Repubblica di Genova non so come sia sfuggito alle indagini dell'annalista Giustiniani e dello storico Girolamo Serra; avendone fatto parola Oberto Foglietta, il Ganducio, il Roccatagliata, il Federici, oltre il su mentovato Cicala. La città di Rapallo d'allora in poi fu sempre fedele alla Repubblica di

Genova: non mai le venne disio di scuotere il giogo e rivendicarsi in libertà, come più di una fiata fecero parecchie città della Liguria: a riscontro essa contribuì sempre colle sue forze a dilatare il di lei commercio in ogni parte del mondo conosciuto: ad assoggettarle ricche non meno che barbare regioni; ad aumentarle le conquiste nella Soria (Spagna), nella Grecia, nel mar Nero, ove per sì lunga pezza ella guerreggiò contro la ferocia di que' Tartari, ch'erano stati lo sgomento e la peste dell'umanità incivilita, in tutta l'Asia e in molti paesi d'Europa."

Il titolo dello scritto sopra riportato è abbastanza eloquente per dimostrare, a chi non ne fosse ancora convinto, che la scelta di Rapallo di restare con Genova, la "madre"

di sempre (da ben quasi otto secoli!), è stata più che naturale e, aggiungiamo noi, moralmente doverosa. Chi si è prefisso, come noi, di difendere i valori del costume, delle tradizioni e della storia della Gente di Liguria, in particolare del territorio dell'antica podesteria, poi capitaneato di Rapallo, ha realmente temuto che, nel corso del lungo ed acceso dibattito su tale scelta da parte delle fazioni politiche, prevalesse l'illogicità e il non senso. Ciò non è avvenuto e quindi ce ne rallegriamo. Volgendo la fine del 2012, con lo scritto su riportato, tratto da un volume di fine '800 del Can. Stefano Cuneo, desideriamo pertanto suffragare quanto da noi già fatto conoscere sull'argomento nei numeri di agosto e settembre della presente pubblicazione. A.C.

ANTICHE TRADIZIONI NATALIZIE IN FONTANABUONA E NELLE CAMPAGNE DELL'ENTROTERRA DI RAPALLO

Il Gruppo sociale

"Rapallo della Gente Comune"

ha chiesto la disponibilità di uno spazio su questo periodico per la pubblicazione gratuita di segnalazioni di interesse comune alle Amministrazioni Comunali del territorio specificato nella testata, un tempo sotto la Giurisdizione di Rapallo.

Le segnalazioni non potranno contenere più di 25 parole; dovranno essere inviate per e-mail a: rapallo.gentecomune@libero.it e potranno essere pubblicate solo se fondate, meglio se documentate, e rispettose dei principi di serietà e legalità. Lo spazio complessivo per le segnalazioni sarà limitato a un quarto di pagina e, pertanto, non si potrà garantire sempre l'immediatezza della relativa pubblicazione, che dovrà rispettare l'ordine cronologico di arrivo. Le segnalazioni non conformi saranno cestinate.

Nelle campagne della Fontanabuona e dell'entroterra di Rapallo il Natale, e il periodo che lo precede e quello che lo segue, erano un tempo caratterizzati da tradizioni di cui oggi giorno non resta che una vaga memoria. Il nuovo paganesimo, fondato sul consumismo che la crisi economica è riuscita appena appena a scalfire, ha preso anche qui il sopravvento sui riti cristiani e ha fatto del tutto dimenticare anche quelle antiche usanze che traevano origine dal succedersi dei cicli agrari e da un lontano substrato pagano riconducibile alla vita rurale.

Il ciclo natalizio, che nell'attuale liturgia comprende l'Avvento, il Tempo di Natale e l'Epifania, in passato aveva inizio subito dopo la festa di San Martino. Con il giorno di San Martino, l'11 novembre, terminava l'anno agrario, cessavano i contratti di affitto e di mezzadria, si sistemavano i conti dell'anno trascorso. E quel giorno era considerato l'estremo limite per la semina del grano, che doveva avere il tempo di mettere salde radici prima di germogliare. Le tappe

successive di un calendario popolare segnato dalle ricorrenze dedicate ad alcuni santi erano scandite dal 25 novembre, Santa Caterina, un mese esatto prima di Natale, dal 30 novembre, Sant'Andrea, dal 2 dicembre, Santa Bibiana, dal 13 dicembre, Santa Lucia. Per ognuna di queste date c'era un proverbio, frutto di osservazioni plurisecolari: *A stè de San Martin a düa tréi giorni e in pestümin - Pe Santa Caterinn-a a ruzà a diventa prinn-a - Da Sant'Andria u freidu u s-ciappa a pria - Se ciöve pe Santa Bibianna ghe n'è pe quaranta dì e i-na setemann-a - U di de Santa Lucia l'è a giurnà ciu cürta che ghe sia.*

La ricorrenza di Santa Lucia rappresentava per i nostri contadini un momento importante, perché in quei giorni si uccideva il maiale, destinato a sostenere la famiglia nei mesi in cui scarseggiavano le risorse. Del maiale, che mai si uccideva di venerdì, si utilizzava ogni parte, persino il sangue, trasformato in gustosi "berodi", o le "ossette", che seppure scarnite

Continua a pag. 2

Buon Natale e Felice 2013

e raschiate per fare gli insaccati, diventavano saporito companatico per i "figassin" di granoturco e per i cavoli neri conditi con l'olio nuovo.

La festa di Natale

Ma eccoci alla vigilia della grande festa. Le donne si affaccendavano in cucina per preparare il pandolce con i pinoli e l'uvetta, la focaccia "in tu leòu" da cuocere sotto il "testo" e i ravioli per l'indomani. Gli uomini provvedevano invece con grande cura alla pulizia della stalla perché si diceva che durante la notte avrebbe potuto sostarvi la Sacra Famiglia. Uno dei ragazzi andava ad acquistare un po' di carne da brodo. "Datemela bella - gli raccomandavano di dire al macellaio - altrimenti l'anno prossimo non torno più...". E il macellaio, di rimando: "Te daiò u dinà da nusce. Ciappa chi a zunta...". e aggiungeva un pezzo d'osso calcandolo con gesto di ostentata generosità sulla bilancia.

A mezzogiorno, per rispettare il digiuno, il pasto era frugale, generalmente cavoli bolliti e patate. Nel pomeriggio una corsa nel bosco per prendere "l'albero": una pianticella di ginepro, oppure la punta di un alloro o di un corbezzolo. Sistemato in un angolo della "sala", che in genere era il disimpegno per passare dalla cucina alle stanze da letto, l'albero veniva addobbato con arance, fichi secchi, piccoli grappoli d'uva (ranghinelli) conservati appositamente, ghirlande di castagne lesse ("balletti") e di maccheroni rigati ("mustaccioli"), con l'aggiunta di alcune caramelle e di qualche torroncino che si sarebbero potuti gustare soltanto all'Epifania.

Verso sera aveva inizio la parte preparatoria di un rito destinato a concludersi la notte dell'ultimo dell'anno. Il capofamiglia andava a prendere un grosso tronco, o un ceppo, d'ulivo per fare il "confuoco", che in questo caso era una cosa del tutto diversa dall'omaggio che gli abitanti delle città usavano fare alle autorità. Appoggiato sul "brandà" (l'alare) del focolare al centro della cucina - la fumosa cucina dei contadini, che talvolta aveva come soffitto "a grè", ossia il graticciato per l'essiccazione delle castagne - il tronco veniva attizzato e doveva ardere lentamente per restare acceso durante tutta la settimana. Dopo una magra cena si attendeva, sgranocchiando "rustie", che giungesse l'ora di andare alla messa di mezzanotte. Si partiva tutti, lasciando in casa un lume acceso, e alla luce della lanterna a olio si raccoglievano lungo il sentiero punte di erica o di saggina, tante per farne uno spazzolino da portare in chiesa affinché potesse ricevere la benedizione. La solenne funzione si concludeva con il canto della "pastorella" e il bacio del piede della statua di Gesù Bambino. Quindi si passava ad ammirare il Presepe preparato dalle "prieore", alle quali i "massari" usavano do-

nare, come ci è stato raccontato a Lumarzo, speciali focaccette allo zafferano. Tornati a casa si metteva a cuocere, nella pentola appesa alla "chenn-a" sopra il focolare, un pezzo di testa di maiale e alcuni "berodi": questi venivano conservati per il pranzo di Natale, mentre la testina (o "maschetta") veniva consumata subito, un pezzetto per ciascun familiare. Era una sorta di rito, fatto per rispettare la tradizione ma senza più avere cognizione dell'originario significato.

Al mattino del giorno di Natale ci si concedeva una tazza di latte con caffè e zucchero, considerati vere ghiottonerie. Le donne, mentre di gli uomini si dedicavano ai lavori di stalla, iniziavano a preparare il pranzo, che poteva variare da una famiglia all'altra. Possiamo riferire due versioni che abbiamo raccolto molti anni fa dalla voce dei vecchi. La prima: ravioli in brodo, maccheroni col sugo di salsiccia, "berodi" e carne bollita, pandolce fatto in casa. La seconda: maccheroni al sugo, carne bollita, torta di bietole o di riso, castagnaccio, focaccia con l'uvetta. Immane a fine pranzo, l'uva conservata in più grappoli attaccati ad un unico tralcio ("a pendèzua") alle cui estremità erano state infilzate due patate per evitare che gli acini appassissero. Sul tavolo imbandito della sala, dove la famiglia si riuniva per il pranzo, non dovevano mancare, in funzione propiziatoria, lo spazzolino di erica benedetto alla messa di mezzanotte, una manciata di sale, un mestolo forato (a "cassa rèa") e un pezzo di pane. Tutte cose che poi venivano messe da parte, unitamente ai carboni del "confuoco", per essere usate nel corso dell'anno per curare eventuali malattie sia dei familiari che del bestiame. Lo spazzolino veniva poi appeso ad una trave della stalla perché si riteneva che potesse tenere lontano il malocchio. La "cassa rèa" avrebbe potuto, invece, essere un rimedio per far cessare un dolore: veniva infatti fatta scorrere sulla parte dolorante bisbigliando particolari parole.

Altra consuetudine era quella, finito il pranzo, di non pulire il pavimento: le briciole cadute dal tavolo dovevano essere lasciate per le formiche. Ma non solo, perché un assaggio di tutte le pietanze veniva messo da parte e portato alle bestie nella stalla affinché anche loro potessero prendere parte alla festa. Si diceva che durante la notte avrebbero parlato fra di loro giudicando il comportamento del padrone. Un particolare trattamento era riservato ai poveri che si fossero presentati alla porta il giorno di Natale: venivano trattati come persone di casa e chi avesse desiderato trattenerli a dormire lo si ospitava nella stalla. La funzione religiosa del vespro concludeva la giornata. In chiesa le donne cantavano "la pastorella" (Tu-sceen-di daaa-lestee-ele...o Rèee-

PUGGIONI 1963 S.a.s.

RISTRUTTURIAMO BAGNI & CUCINE

dal 1963

Geom. Alessandro PUGGIONI

Via Lamarmora, 26/A
16035 Rapallo (GE)
Tel. 0185 55367 - Fax 0185 694216
alessandro.puggioni@libero.it

GRUPPO

SAI

AGENZIA GENERALE DI RAPALLO
E GOLFO PARADISO

FONDIARIA

divisione
SAI

Agente: Marco Totis

Rapallo - Via Marsala 24/c
Tel. 0185 231024 - Fax 0185 67615
info@sairapallo.it

<p>Sub-Agenzia S. Margherita Ligure Via Cairoli 34 Tel. 0185 289436 santamargherita@sairapallo.it</p>	<p>Sub-Agenzia Recco Via XX Settembre 29 Tel. 0185 721549 recco@sairapallo.it</p>
---	---

FAZZINI m.&c.

S.N.C.

TVC - ELETTRODOMESTICI - RADIO - GAS

Via Mameli, 123 - RAPALLO
Tel. 0185.52348 - Fax 0185.232232
e-mail: fazzinimassimo@libero.it

VIP SERRAMENTI

FINESTRE E PERSIANE
AVVOLGIBILI IN PVC
ACCIAIO E ALLUMINIO
PORTE PER INTERNI - PORTONI
VETRINE • VERANDE • ZANZARIERE

Via Laggiaro 55B - 16035 Rapallo (Ge)
Tel. e Fax 0185 63700 - Cell. 335 323891
www.vipserramenti.com • vip.serramenti@gmail.com

del-Ciee-e-lo) e sul sagrato gli uomini immancabilmente parlavano del tempo: a un Natale col sole avrebbe corrisposto una brutta giornata per Pasqua. "Natale au barcùn, Pasqua au tissùn". E viceversa.

Gli auspici per l'anno nuovo

L'approssimarsi della fine dell'anno era scandito da altre ricorrenze: Santo Stefano, San Giovanni evangelista, i Santi Innocenti, San Silvestro. In questi giorni le "fatiche" erano ridotte al minimo. Non si doveva nemmeno levare il letame dalla stalla. Il pomeriggio del 31 dicembre, giorno detto "u daré de l'annu", ossia il giorno che precede il nuovo anno, si andava in chiesa a cantare il solenne *Te Deum* in segno di ringraziamento per l'anno trascorso e per propiziarsi il nuovo.

L'attesa dello scoccare della mezzanotte era dedicata alla veglia attorno al focolare con uno scambio di persone tra una famiglia e l'altra del vicinato. Si parlava del passato e del futuro, della "resa" delle olive, delle castagne quasi secche e del grano appena germogliato. E si traevano gli auspici in un modo del tutto singolare. Il capofamiglia prendeva dalla stalla lo scopino di erica, si sedeva su di un ceppo accanto al focolare, spostava con un ferro la brace e la disponeva a cerchio assieme a qual che restava del ceppo del "confuoco" acceso la vigilia di Natale. Quindi spazzolava per bene il ripiano refrattario arroventato e iniziava a trarre gli auspici con un'operazione detta "u ziguà", evidente retaggio di riti antichissimi.

Prelevava da un cartoccio un chicco di grano e pronunciava questa filastrocca: "Annu nõu, cà de böu, sàccime di se u gran u munta o u chinn-a. Mainn-a in zü, muntagna in sciü", che letteralmente si può tradurre in "Anno nuovo, casa del bove, sappimi dire se il grano aumenterà o diminuirà. Verso la marina scende, verso la montagna sale". Così detto poneva il chicco al centro del focolare, facendo attenzione da che parte schizzasse per effetto del calore. Se balzava verso monte il prezzo del grano sarebbe aumentato, verso mare sarebbe diminuito. Poi ripeteva l'operazione per conoscere la "resa": verso monte abbondante, verso mare scarsa. Veniva quindi la volta di altri cereali: un chicco di granoturco, un fagiolo, un chicco d'orzo e così via; anche le castagne, ma dovevano essere piccole, a forma di cono. E i risultati si annotavano con il lapis su un pezzo di carta. La stessa operazione veniva poi fatta, utilizzando chicchi di grano, per conoscere l'andamento dei mesi, con gli immancabili commenti dei compagni di veglia. I dodici rintocchi si festeggiavano con un brindisi, facendo passare da uno all'altro un capiente "cossu" ricolmo di vino novello. Infine il padrone di casa raccoglieva accuratamente, con lo scopino benedetto, i carboni

del "confuoco" e li metteva da parte per eventuali necessità curative durante l'anno appena iniziato. Ma altre previsioni venivano fatte dal giorno di Capodanno fino al 25 gennaio. Erano le "calende", costituite da due prove: i "cain" e i "rebatùn". I "cain" corrispondevano ai primi dodici giorni dell'anno, i "rebatùn" ai dodici successivi. Ogni giorno simboleggiava un mese. A giorni chiari sarebbero corrisposti mesi di tempo buono, a giorni scuri mesi di cattivo tempo. Le osservazioni venivano annotate sul calendario. Con i "cain" le previsioni riguardavano i mesi da gennaio a dicembre, con i "rebatùn" i mesi da dicembre a gennaio, in senso inverso. In questo modo si potevano avere conferme, riscontrare coincidenze e trarre un pronostico più preciso. Ma alla fine del duplice ciclo, appunto il 25 gennaio, giorno di San Paolo, si usava fare una osservazione di carattere generale: una giornata bella era indice di una annata favorevole, indipendentemente dalle "calende". "Se San Poulu u teggne duu di cain nu me ne cuu", Vale a dire: se San Paolo "tiene duro" e non fa piovere, posso anche ignorare le altre previsioni. Di queste tradizioni del mondo contadino, la cui origine si nasconde nella notte dei tempi, oggi non c'è più traccia. Io ho avuto la fortuna di assistere, poco meno di sessant'anni fa, in casa di mio suocero, nel Bàrego di San Martino del Monte, al rito dello "ziguà", che egli usava fare per continuare la tradizione. E quand'ero ragazzo ho visto uno zio materno, a Camposasco, che ancora faceva l'annotazione delle "calende". Però lo zio aveva in un cassetto anche "il Chiaravalle di Genova", tenuto in gran conto da tutti i contadini per conoscere le previsioni del tempo. Quando non le azzeccava non restava che l'amara considerazione: "Chiaravalle, cunta micce e cunta balle". Possiamo dire che questa definizione si adatta bene anche ai "previsori" dei giorni nostri, che in certi periodi dell'anno proprio non ci azzeccano, anche se si servono di complessi computer.

Renato Lagomarsino

25 anni del Concorso Presepi e 15 delle Letterine a Gesù Bambino

Il Concorso "Presepi in Fontanabuona" raggiunge quest'anno il quarto di secolo. La prima edizione risale infatti al Natale del 1988, allorché l'associazione "Colombo Fontanabuona 2000", fondata il 12 ottobre dello stesso anno e tuttora presieduta da Renato Lagomarsino, volle dare inizio alla propria attività con questa manifestazione, di cui curò la realizzazione per 19 anni con il sostegno della Comunità Montana. Le finalità, enunciate fin dall'inizio e rimaste invariate nel tempo, sono di "riaffermare la tradizione cristiana del Presepe mettendone in risalto anche gli aspetti culturali", di "contribuire a far conoscere le chiese della vallata" e di "far apprezzare il fascino invernale della Fontanabuona nel clima gioioso delle festività natalizie".

Un'altra felice iniziativa dovuta alla medesima associazione, e che quest'anno raggiunge la 15^a edizione, è quella delle "Letterine a Gesù Bambino", la cui organizzazione è passata al Comune di Cicagna, che ha dimostrato apprezzamento per un'idea rivolta ai ragazzi per far rivivere la tradizione dell'attesa di Gesù Bambino, e delle promesse e dei doni relativi, in contrapposizione alla nuova moda di uno sconosciuto "Babbo Natale" dal quale si attendono soltanto i doni.



Centro Estetico
LO SPECCHIO DI VENERE
0185/934201
Da martedì a sabato dalle 9.00 alle 19.00
orario continuato
Via del Commercio, 38 B. - Gattorna



Ripristino balconi e cornicioni
Sostituzione grondaie
Taglio piante di alto fusto
Linee vita
Bonifiche amianto
Dissuasori anti-volatili
Noleggio piattaforme aeree



TIGULLIO MANUTENZIONI S.R.L.

Via San Pietro, 43 C 16035 Rapallo (Ge)
Tel.: 0185-263031 Fax: 0185-262442 Cell.: 335-7105759
info@tigullio manutenzioni.com - www.tigullio manutenzioni.com



Legno Arreda Falegnameria

Via Ponte Mastra, 3 - Lorsica (Ge)
Tel. 0185 977313



Cà de Drin Agriturismo

Via S. M. di Monti, 197 F - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 239015



STV Emittente TV

Via Ferretto, 73 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 66664



VIP Porte

Via Laggiaro, 55
Tel. 0185



Da Marco Ristorante

Via Roma, 22 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 54518



La Riviera Pasticceria

Via della Libertà, 22 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 51665



Tassara Autoricambi

Via della Libertà, 69 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 51335

*Gli Sponsor de
Augu
Buone Fes*



Centro Luce Illuminazione

Via Terrarossa, 9/C - Ferrada di Moconesi (Ge)
Tel. 0185 939260



La Plastica per Casa ed Edilizia

Corso Roma, 1 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 51789



Vernici e Colori Cristina

Via Buonincontri, 10 - S. Margherita L. (Ge)
Tel. 0185 286749



Via Mameli, 18
Tel. 0185



Nettuno Ristorante Pizzeria

Lungomare V. Veneto, 28 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 50270



Genoa Club Bar Passatempo

Via Mameli, 278 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 54506



**Fazzini M. & C.
Elettrodomestici**

Via Mameli, 123 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 52348



**Taverna Azzurra
Ristorante**

Lungomare V. Veneto, 20 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 230729

**Serramenti
e Avvolgibili**

B - Rapallo (Ge)
5 63700



**La Casana
Pastificio**

Via Mazzini, 22 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 50483



**De Bernardis
Arredamenti**

Corso Assereto, 47 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 52367



**Raffo Silvano
Lo Spazzacamino**

Via Valdisole, 21/5 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 273297

*"I Rapallin"
irano
te Natalizie*



**Tigullio
Manutenzioni**

Via San Pietro, 43 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 263031



**Farina
Acconciatori**

Corso Mameli, 297 - Rapallo (Ge)
Tel. 338 4367415



**Gruppo SAI
Assicurazioni**

Via Marsala, 24/C - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 231024

**Vivaldi
Panificio**

- Rapallo (Ge)
5 50326



**Arata Service
Vendita Assistenza TV**

Via Tassara, 5 - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 67212



**Puggioni 1963
Bagni e Cucine**

Via Lamarmora, 26/A - Rapallo (Ge)
Tel. 0185 55367



**Lo Specchio di Venere
Centro Estetico**

Via del Commercio, 38 B - Gattorna (Ge)
Tel. 0185 934201

LA RIVIERA
Pasticceria



Torte su richiesta di qualunque tipo e peso

Via della Libertà, 22 A - Rapallo (GE)
 Tel. 0185 51665

Panificio
 Pasticceria
 "Sapori genuini dal 1950"

Tivaldi

Specialità focaccia
 e farinata

C.so G. Mameli, 18/r
 Rapallo

Tel. 0185-50326



*Auguri di
 Buone Feste Natalizie*

Coffee Break
 di Longinotti Vittorio - ex Covo
 Bar Caffetteria Aperitivi
 Tavola Fredda
 Apertura ore 6.00

Via San Filippo Neri, 16
 Rapallo (GE)
 Tel. 335 7576404

**PASTIFICIO
 LA CASANA**



OLIO - VINI - MIELE - MARMELLATE - DOLCI

Sono arrivate le Baciocchine

Via Mazzini, 22 - Rapallo (GE) - Tel. 0185 50483
 info@lacasana.it - www.lacasana.it

*Buone Feste Natalizie
 2012/13*

GENOA RAPALLO



CLUB 1968

Genoa Club Rapallo - Bar Passatempo
 Via Mameli, 278 - Rapallo (GE) - Tel. 0185 54506

LA PLASTICA

PER LA CASA - PER L'EDILIZIA



PORTE A SOFFIETTO
 TENDE ALLA VENEZIANA
 AVVOLGIBILI

16035 RAPALLO
 Corso Roma, 1 - Tel. & Fax 0185 51789

ENRICO BUCCOLA
 Tappezziere
 Materassaio

Tendaggi
 interni ed esterni
 Rifacimento selle

Via Mameli, 341 Rapallo (GE)
 Cell. 335 1038020



FARINA
 Acconciatori



Corso G. Mameli, 297
 16035 Rapallo (GE)
 Tel. 338 4367415

Taverna Azzurra
 di Perrucci & c.

Chiuso il lunedì
 (solo d'inverno)

www.ristorantetavernaazzurra.com

Lungomare V. Veneto, 20 - 16035 Rapallo - (GE)
 Tel. 0185 230729 - tavernaazzurra@email.it

I RAPALLIN

Periodico di informazione, cultura, storia, attualità, costume e tradizioni
 Organo della

Associazione Liguri Antighi I Rapallin: tel. 327 5938040 - info@liguriantighi.it

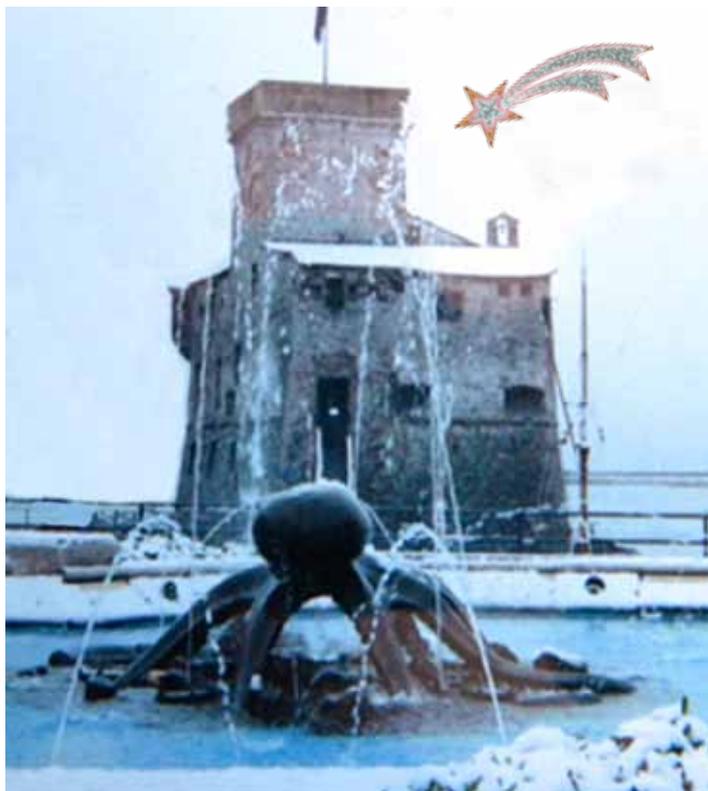
Autorizzazione del Tribunale di Chiavari n° 5 / 2011 R. S.

Direttore Responsabile: *Davide Riccò* - Responsabile Editoriale: *Angelo Canessa*
 Segretaria di Redazione - Fotografia e Grafica: *Lidia Canessa*

Impaginazione, stampa e pubblicità **Tipolitografia NUOVA ATA** Via G. Adamoli, 281-16138 Genova
 tel. 010 513120 - fax 010 503320 - info@nuovaata.com - www.nuovaata.com

Anno II - n. 12/2012 (dicembre) Distribuzione gratuita • Tiratura: 5000 copie

Delle opinioni manifestate negli scritti firmati o siglati sono responsabili i singoli Autori, dei quali la direzione intende rispettare la libertà di espressione. La riproduzione, anche parziale, degli scritti, delle fotografie e dei grafici pubblicati su "I RAPALLIN" è consentita solo se autorizzata dalla direzione del giornale.



Festività Natalizie 2012/13

Buon Natale ed un Sereno 2013 ai Lettori de "I Rapallin", Soci e Non, Rapallin, Rapallesi ed Ospiti.

Auguri Vivissimi ed un Grazie di cuore a tutti gli Sponsor che ci consentono di pubblicare questo periodico.

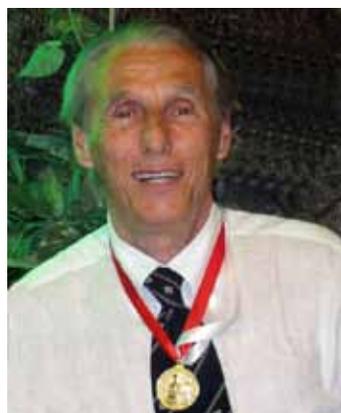
Grazie ed Auguri di cuore a Chi, dall'oltremonte al mare, con scritti od immagini, collabora generosamente alla sua redazione.

Auguri e Grazie infinite al Personale tutto della Tipolitografia Nuova ATA che lo realizza.

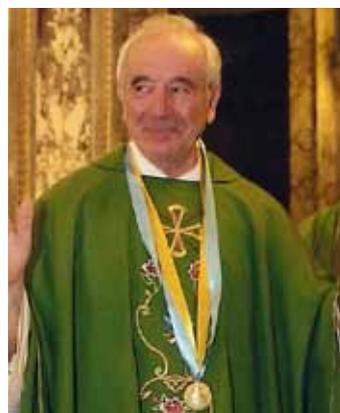
4 ANNI DI ATTIVITA' SOCIALE QUATTRO RAPALLINI D'ORO



2009 - Dott. Mario Canessa



2010 - Sig. De Bernardis Alberto



2011 - Don Emilio Arata



2012 - Dott. Roberto Canessa

MISCELLANEA ASSOCIATIVA

Nota bene: In questo numero, le due pagine centrali sono state riservate, quale omaggio della redazione, agli Sponsor che hanno maggiormente contribuito al sostegno del periodico durante il suo primo anno di vita. Si ringraziano sentitamente anche gli Sponsor non inclusi, sperando di poter far loro omaggio in avvenire.

In novembre un altro lutto per il sodalizio. Dopo lunga malattia è mancato il socio Franco Canessa. Dandone notizia, porgiamo insieme i nostri più sinceri sentimenti di cordoglio ai suoi famigliari.

Dal prossimo numero, potrete leggere il giornalino de "I Rapallin" cliccando: www.liguriantighi.it

Sono aperte le iscrizioni all' Associazione per l'anno sociale 2013. Il costo è di Euro 20,00; il modulo per la domanda di adesione lo potete trovare sul sito www.liguriantighi.it

Per inserire la Vostra pubblicità su questo periodico in uno o più moduli (un modulo è cm. 5,3 x 9,3) potete rivolgerVi alla Tipolitografia Nuova Ata, tel. 010/513120 o telefonare ai numeri: 328/7137716 - 320/9025916.



AUTORICAMBI TASSARA SRL



Augura un Sereno Natale e un Felice 2013

Rapallo: Via della Libertà, 69 - Tel. 0185 51335 - Fax 0185 51567

Chiavari: Via Trieste, 10 - Tel. 0185 309595 - Fax 0185 303159

Cicagna: Via Chiapparino, 9 bis/ter - Tel. 0185 92885 - Fax 0185 971014

UN MONDO DI RICAMBI AL VOSTRO SERVIZIO



Regalati la qualità spendendo la metà!

Offerta valida sino al 20 Dicembre 2012

VERA PELLE
colori a scelta

Divano in vera pelle con penisola (5x o dx), cm 256x148, colori a scelta

€ 1290

Aperti anche Domenica pomeriggio

Entra nel mondo di...
CNIRACT 2000
offerte / servizi / qualità

www.dhe.it - info@dhe.it

Rapallo (Ge) . C.so Assereto, 47 e Via Betti, 253 - tel. 0185.52367
Carasco (Ge) . Via Nuova Provinciale, 7/16/49 - tel. 0185.385088
San Salvatore dei Fieschi (Ge) . Esposiz. - Via XXV Aprile, 83 - tel. 0185.386050



*Il Team De Bernardis
Augura un sereno Natale
ed un prospero 2013*