

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)

2016

e del Capitaneato di Rapallo (1608/1797)

Anno VI - N. 1



1
Immagini ieri
ROLECCA

Case che si appoggiano l'una all'altra e che si danno la mano con raccordi ad arco per superare i vicoli stretti; intonaci di facciate rugose che restituiscono i caldi colori della Liguria; dominio in-contrastato dell'ardesia sui tetti, sui davanzali, negli stipiti delle porte, nei gradini irregolari delle scale in verticale; altari ed immagini dedicati in semplicità alla Vergine di Montallegro: ecco *Rolecca*, un ventri-



colo del cuore del centro storico rapaltese. La frammentazione della proprietà e taluni vincoli specifici hanno sinora impedito sventramenti, demolizioni disinvolve o modifiche di rilievo nel tessuto connettivo del rione che mantiene pressoché inalterata una sua identità ed ha anzi migliorato l'aspetto per un soffio di vitalità che di recente ha risvegliato una strada che pareva in letargo.

Rolecca vanta un nome che viene molto da lontano come confermano le carte d'archivio. Sfogliandole, troviamo un atto notarile del 1261 riguardante la vendita di una casa in "*carrubio quod vocatur Rua Lecha*", un altro documento del 15 settembre 1300 ove si legge in carubio de Rualecha, mentre il 1 marzo 1527 è registrata una vendita, da parte di Giovan Battista Della Torre, di un terreno presso "*io poso de Roseleca*" per la edificazione d'una casa nella contrada. Un nome antico, ma anche arcano, che s'incontra pure nella Genova medioevale, legata ad un caroggio ove operavano i lavoranti del cuoio e che ha appassionato gli studiosi nella sua decifrazione. Lo si è collegato all'esistenza in zona di uva bianca rossiccia "*rollicca*", alla ciliegia verde "*roiu*", al mallo delle noci "*rolla*". Si è intravisto il termine "strada" nella "*Rua*", mentre per il "*Lecca*" si potrebbe ricordare il valore "pezzetto".

Comunque sia ricordo questo tratto di viuzza col falegname intento a riparare una "*gioxia*" sul cavalletto fuori della bottega, il carbonaio che svuotava le coffe polverulenti di carbone di legna per il "*runfo*", le botti fatte ruzzolare sul selciato, i carretti abbandonati con le stanghe in aria, lo stagnino impegnato a riparare la pentola bucata ed il secchio sfondato, la figure spettrali, per la farina che l'avvolgeva, dei panettieri delle "*Pellegrine*" che si rinfrescavano in "*Ciassetta do posso*", dominata dalle effigie severe dei personaggi storici dipinti sul palazzo della Torre sormontato da un mozzicone di torretta.

Per noi ragazzi *Rolecca* era l'ambiente ideale per giocare a nascondersi o a guardie e ladri con quei portoni che immettevano in depositi per le osterie col gioco da bocce, alternativa alle carte per gli amanti del mezzo litro, e per quei "*caruggetti*" immersi nell'ombra complice.

Leggendo la targa di vico "*Dell'oro*" si favoleggiava dei tentativi di qualche alchimista sognatore di ricchezze spropositate o della pignatta, traboccante di marengi napoleonici, murata e ritrovata in una casa nel corso dei lavori.

Ma in *Rolecca* l'oro non manca. Quando il sole è alto nel cielo, dal mare un raggio dorato riesce a penetrare nel groviglio compatto delle case e può abbagliare per qualche secondo, come una pepita aurea luccicante fra le pietre.

Se ne accorse anche il poeta Ezra Pound, di casa fra



noi, che nei suoi versi: "seguendo il filo d'oro della trama (*torcello*) al vicolo d'Oro (*Tigullio*)"....
Rolecca: uno spicchio del borgo antico che ancora oggi sorride e racconta.

pier luigi benatti

Nelle foto:

- 1 Via Venezia
- 2 Piazza del Pozzo
- 3 Edicola della Madonna di Montallegro
- 4 Vico dell'Oro



STV

L'Emittente Televisiva di Rapallo
Tel. 0185 66664

Digitale
Terrestre
Canale

71

VITA CONTADINA A RAPALLO A METÀ DEL XX SECOLO

'Na giurnâ in ta supressa

Parte prima

Era per me una giornata particolare, che aspettavo sempre con una certa trepidazione e che, durante il periodo di punta (*a fundêa*) della raccolta delle olive, aveva una cadenza quasi settimanale. A dire il vero la giornata diventava poi una e mezza perché, nel pomeriggio precedente, si iniziavano i lavori propedeutici a quelli dell'indomani, ch'era il giorno stabilito con il proprietario della "supressa", Giuanin *u pissacù*, per "fare l'olio".

Il nomignolo "*pissacù*", come moltissimi altri, che a metà del Novecento erano ancora molto in voga nelle nostre campagne, a prescindere dal significato che, nel caso specifico, appariva poco riguardoso, serviva però a distinguere chiaramente tale persona da altre omonime. Di "Giuanin", con lo stesso cognome, a Rapallo ce n'erano infatti molti altri, ma "Giuanin" di "*pissacù*" c'era solo lui, il frantoiano. Quasi tutte le famiglie avevano un nomignolo, che veniva più o meno tollerato secondo l'indole personale di ciascuno loro componente, ma di questo parleremo in altra occasione; riprendiamo invece l'argomento iniziale.

Come dicevamo, si incominciava nel pomeriggio del giorno antecedente a quello stabilito con l'insaccamento delle olive, che, dopo essere state raccolte, tutte quante a mano (allora le reti non esistevano ancora), erano state amucchiate sul pavimento di un locale fondi della casa. Per il riempimento dei sacchi si usava un recipiente in legno di forma cilindrica detta "*quarta*", della capienza dai 12 ai 13 kg. di olive, secondo la minore o maggiore quantità d'acqua che esse contenevano. Se le olive erano asciutte o con meno polpa pesavano di meno; se bagnate o con più polpa il loro peso era maggiore.

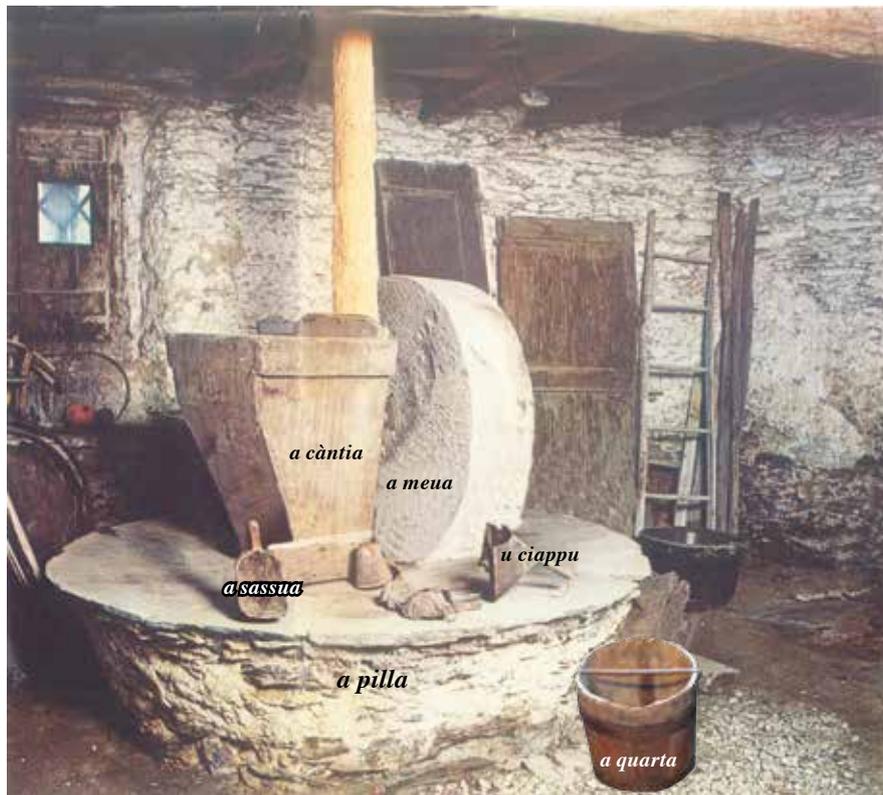
In ogni sacco si vuotavano cinque "*quarte*" di olive, né più, né meno, perché poi, dal totale complessivo delle "*quarte*" si doveva calcolare la resa in olio e sia i contadini che i frantoiani speravano sempre nella resa più alta possibile, senza quasi mai tener conto della qualità del prodotto. Ricordo come questi ultimi erano sempre prodighi nel calcolo della resa, che l'anticipavano sempre al cliente prima che questi riuscisse a farselo per conto proprio. Era

questa, in effetti, una forma di propaganda che ogni frantoiano faceva a sostegno della propria attività e una buona resa era sicuramente la pubblicità più convincente per il buon nome del frantoio e, quindi, per l'incremento della clientela. Ma Giuanin, *u pissacù*, di propaganda non ne faceva, e, come ben ricordo, nemmeno ne aveva bisogno.

E così, a mano a mano che i sacchi venivano

manufatto circolare massiccio di pietra del diametro di circa 200/250 cm. ed alto circa 70, il cui piano superiore, leggermente inclinato verso il suo interno era formato da grossi lastroni di pietra dura (*pietra colombina od agru*).

Al centro, come detto, vi era l'albero che, oltre alla "*cântia*", dal lato opposto aveva ancorata "*a mêua*" o "*pria*" (la macina, anch'essa di *pietra colombina od agru*). Pertanto, la forza motrice, insieme all'albero faceva ruotare contemporaneamente la "*cântia*", che dall'apposito foro laterale lasciava uscire una piccola quantità uniforme di olive, e "*a mêua*" che passava sopra di esse e le schiacciava (o frangeva). Terminata la frangitura del primo sacco e fermata la macina, con una paletta di legno con bordi ricurvi, detta "*sàssua*", si spostava (a mano) verso l'esterno del piano della pila il "cordolo" formato dalle olive appena schiacciate, per fare spazio alla molitura del secondo sacco e, quindi, si ripeteva l'operazione di prima. Finita anche questa seconda frangitura, veniva alzata la "*cântia*" ed appesa a ganci infissi in un punto più alto dell'albero, sopra almeno una quarantina di centimetri dal piano della pila, al fine di poter rifrangere le olive, frante prima solo grossolanamente. Si rimetteva in moto la macina e mio padre - od io se lui era impegnato in altri lavori - con la "*sasua*" spingevamo poco per volta le olive appena schiacciate sotto "*a pria*" che, ruotando in continuazione, le frantumava sempre di più, sino a quando, dopo circa un'ora, non erano diventate una pasta, detta pure "*pèstu*", idonea alle successive fasi di lavorazione. A questo punto il primo "*pujeu*", così detto dal paiolo di rame che serviva per riporvi a scaldare la "pasta", della capacità appunto di due sacchi di olive frante, era stato approntato. Si prendeva quindi "*u buggeu*" (il bogliolo) - recipiente in legno con manici costituiti dalla prolunga di due doghe contrapposte, forate agli estremi in modo da potervi inserire le dita delle mani, escluso il pollice - si riempiva "*cu a sàssua*" di "*pèstu*" e si portava a vuotare "*in tu pujeu*". E così, un bogliolo dopo l'altro, si proseguiva sino all'asportazione completa del "*pèstu*" dalla pila. Si riposizionava "*a cântia*"



riempiti, mio padre li trasportava, uno per volta (sulle spalle s'intende) "*in ta supressa*" (nel frantoio) e, qui, il primo veniva vuotato subito "*in ta cântia*", un contenitore di legno a pareti inclinate a mo' di tramoggia della capacità di cinque "*quarte*" con, alla base, un foro da un lato e, dal lato opposto, una specie di aletta di legno a forma trapezoidale, sporgente dal contenitore una decina di cm. Chiamato in dialetto "*cântia*", questo veniva agganciato ad un "albero" verticale, che, posto tra il centro di un manufatto di pietra, detto "pila", ed un trave del soffitto mediante dei perni alle estremità, tramite una ruota di legno "dentata", collocata nella parte più alta del suo fusto ed altri ingranaggi e congegni di trasmissione, veniva fatto ruotare con forza motrice. La pila, "*a pilla*" in dialetto, era un

TELEFONIA MOBILE **INFORMATICA** **COMUNICAZIONE E MARKETING**

VIA VENEZIA 85, 16035 RAPALLO (GE)

 TEL. + 39 0185/1831555

 WWW.SFH-HOSTING.NET INFO@SFH-HOSTING.NET

 SFH HOSTING

AZIENDA AGRICOLA & SERVIZI PER IL VERDE

Olio Extravergine di Oliva

 Prodotti orticoli stagionali da agricoltura integrata

CONSEGNE A DOMICILIO

 REALIZZAZIONE, GESTIONE & MANUTENZIONE DEL VERDE

Salita Montallegro 10A, Rapallo

 339.8289353

 www.villatuia1846.it

 info@villatuia1846.it

sul pano di frantumazione della pila, vi si vuotava il terzo sacco di olive e si faceva ripartire la macina e così, ripetendo le operazioni precedenti si arrivava, dopo un'altra ora e mezza circa, al termine della rifrangitura completa delle altre dieci "quarte", ovvero del secondo "pujeu".

Nel frattempo i dodici, o quattordici, o sedici e, a volte, anche più sacchi di olive raccolte, erano stati trasportati tutti quanti nel frantoio, come vi erano state pure portate le fascine di legna "e buscagge o ampugie" per scaldare il "péstu" e sovente anche l'acqua (specie quando, a causa della siccità, mancava nella cisterna da cui attingeva solitamente il frantoio) per il "ripasso" della sansa.

Tutto quanto sopra occorre per la lavorazione dell'intero quantitativo di olive l'indomani e a tali incombenze bisognava pertanto provvedervi quello stesso pomeriggio.

Verso le otto di sera i lavori propedeutici a quelli

del giorno dopo erano dunque terminati, senza aver tralasciato di fare "i cucciotti" "in tu péstu du pujeu e in te quellu da pilla", dove, all'indomani mattina, all'apertura del frantoio fissata per le ore tre, avremmo trovato una discreta quantità d'olio vergine, formata dalla sgocciolatura del "péstu" ammassato all'intorno, di cui si riempiva ogni volta qualche bottiglia da far avere in dono a qualche amico o parente o da conservare per uso medicinale.

Quello per noi era l'unico olio vergine. L'altro, ricavato dalla spremitura lo chiamavamo semplicemente olio d'oliva. Non c'era bisogno di altre denominazioni per dimostrarne la genuinità e la prelibatezza.

Il pomeriggio terminava con la chiusura del frantoio e la collocazione della relativa chiave in un luogo concordato col frantoiano, affinché, al mattino successivo, chi fosse giunto per primo, avesse

potuto prelevarla ed aprire la porta per iniziare il lavoro. Di regola era sempre il cliente perché, per prima cosa, doveva accendere il fuoco sotto il "pujeu".... ma, per carenza di spazio in questo numero, sulle operazioni della seconda giornata ne parleremo in un prossimo.

Desidero ricordare a chi avesse avuto la bontà di leggermi che locuzioni o parole in corsivo e tra virgolette sono state scritte nel dialetto parlato qui, dalle nostre parti, circa settanta/sessant'anni fa e preciso, inoltre, che le parole tecniche delle attrezzature del frantoio variavano sovente da una località ad un'altra e, a volte, pure tra un frantoio e l'altro di una stessa località o per differente vetustà o per l'uso di differenti attrezzature.

continua

Angelo Canessa

UN PÒ DE ZENEISE

Quand'anemmo 'n giò pe-e bitteghe a distribuì "I Rapallin", spesso se sentimmo dî: *-perché in sciò vostro giornalin no scrivéi anche quarcòsa in zeneise?* - Aloa avemmo pensòu de provàghe, anche perché parlà e scrive o zeneise a no l'è màducassion ma arte; o zeneise o fa parte da nostra cultüa e o va sarvaguardòu; o zeneise o l'è amò pe-e nostre origini.

Saluäse in Zeneise

Addio ("Ad Deum") o sçignifica arrivèise d'arente a-o Segnò, de consequensa mëgio usàlo con parcimònia. • **Bongiorno** – **Bonn-a seja** – **Bonn-a neutte**: son salüi comuni ma o "**Bongiorno pe tutto o giorno**" o l'ha origini ciù antighe. • **Sçignoria**: o l'è 'n salüo pe 'na personn-a de rispetto. • **Servo seu**: o l'è 'n salüo ossequioso (magari un po' fâso). • **Riveriscio**: o l'è 'n salüo de riverensa e önò, ma a vòtte o l'è usòu anche pe 'n salüo semplice. • **Böna** – **Ve salüo** – **Stæme ben** – **Salute** – **salute e dinæ**: son salüi ciù "proletäi". • **O Ciao** che oia o l'è un salüo decisamente democratico o l'è nasciüo invece comme 'n'ossequio servile da inferiore a superiore : schiavo vostro - schiavo – s'ciavo – s'ciao. Decisamente bello e nostro, in sce-e creuse o in sce-e caladde se sente **l'Allegrì**, con questo salüo auguremmo a-i lettòi do periodico I Rapallin Bon Anno, co-o dexidèio che o 2106 o segge o ciù poscibile allegro pe tutti. Allegrì!



Lidia Canessa



di Enrico Castagnone

www.agenzia2000.com info@agenzia2000.com



La casa è una garanzia che dura nel tempo



Anche nei momenti più difficili investire nel mattone comporta rischi minimi,

QUESTO È IL PERIODO MIGLIORE PER UN INVESTIMENTO CHE GUARDA AL FUTURO.

Contattateci presso i nostri uffici ascolteremo le vostre esigenze per decidere con voi la scelta più giusta.

Immobiliare Europa 2000 s.a.s. di Enrico Castagnone
CORSO ITALIA 52 - 16035 RAPALLO (GE)
Tel. 0185-50375 - Fax 0185-669756 mobile phone 329-9539969

IL PIFFERO NELLA TRADIZIONE MUSICALE DELL'ENTROTERRA

Sull'onda dei ricordi dagli strumenti di "Peetrùn" al clarinetto di "Meneghin"

Il ritrovamento, avvenuto nel 1983, in un casolare nei pressi di Calvari, di un piccolo complesso di strumenti musicali a fiato, ora conservati, per concessione dei fratelli Costa che ne sono i possessori, nella Sala Ricordi del Lascito Cuneo, è stata la molla che ha richiamato, anche in Fontanabuona, l'attenzione sul piffero, uno strumento ancora comunemente usato in occasione di feste paesane e matrimoni nell'area appenninica delle Quattro Province: Alessandria, Pavia, Piacenza e Genova. Le ricerche fatte avevano permesso di appurare che gli strumenti ritrovati, accompagnati da alcuni attrezzi, erano appartenuti ad un Cuneo Pietro detto "Peetrùn", che pur facendo il mestiere di mugnaio si dedicava alla manutenzione e alla fabbricazione di strumenti a fiato. Che sia stato un suonatore di piffero non è possibile dirlo (Peetrùn è infatti scomparso nel 1903), ma la presenza, tra i suoi strumenti, di un piffero di pregiata fattura, integro nei suoi componenti, lo lascia supporre.

Lo studio che ne è stato fatto, dapprima da Cristina Ghirardini, ricercatrice dell'Università di Bologna, e più recentemente da Walter Biella, uno studioso di Bergamo che si è fermato a Calvari un paio di giorni assieme ai suoi collaboratori, ha consentito di attribuire a questi strumenti una importanza particolare in quanto consentono di allargare l'orizzonte temporale e geografico sull'uso del piffero; ma non solo - e questo è un elemento davvero importante - perché è risultato che il piffero di Peetrùn sembra essere l'unico esemplare sopravvissuto nella sua lunghezza originaria all'accorciamento che tutti gli altri hanno subito allorché al tradizionale abbinamento con la cornamusa è subentrato l'abbinamento con la fisarmonica. Secondo Walter Biella, che ha condotto un'indagine in proposito, in tutta l'area dell'Appennino settentrionale dove è stata accertata la diffusione del piffero non sono stati reperiti, almeno fino ad ora, altri esemplari di "pifferi lunghi" come quello di Peetrùn, la cui lunghezza trova riscontro in numerose immagini dei secoli passati.

Il ritrovamento degli strumenti di Calvari, ai quali ne è seguito, da parte di Claudio Cacco, un altro in quel di Montoggio, ha dato conferma al ricordo di feste campestri che un tempo si tenevano anche nei paesi della Fontanabuona e della valle Scrivia con l'utilizzo di piffero e cornamusa. Tanto a Calvari quanto a Montoggio sono stati infatti ritrovati, assieme ai pifferi, bordoni e canne di cornamusa. Ed un antico proverbio popolare, ancora oggi diffuso in queste valli, riferito a persone in perfetta sintonia tra di loro, dice che "i van d'accòrdiu cumme pinfiu e müsa", vanno d'accordo come il piffero e la cornamusa.

Il passaggio all'abbinamento con la fisarmonica è avvenuto nei primi decenni del '900 e Nicolò Bacigalupo, detto "u Grisciu", di Cicagna, è stato il primo fabbricante di pifferi che ha contribuito alla diffusione della nuova moda realizzando strumenti adeguati, tuttora considerati perfetti per la loro intonazione e per la capacità di accordarsi col suono della fisarmonica.

Ma attorno agli anni '30 (del secolo scorso) anche il piffero fu condannato da una nuova moda: l'uso del clarinetto, che si accordava benissimo con la fisarmonica. Un fatto che conferma la transizione fra il piffero e il nuovo strumento fa parte dei miei ricordi personali. Avrò avuto sei e no cinque anni. Mio zio Domenico (Meneghin Lagomarsino, nato nel 1896 ed invalido della Grande guerra), che viveva con noi, si ritrovava spesso in casa nostra con un suonatore e fabbricante di fisarmoniche, "u Marsinn-a", per imparare a suonare il clarinetto con lui. A me aveva dato, come se fosse un giocattolo, il suo piffero, che evidentemente era

lo strumento che aveva usato fino ad allora. Anche questo è stato depositato al Lascito Cuneo, e risulta fosse un piffero del Grisciu, già realizzato nella giusta lunghezza per suonare con la fisarmonica. Il complesso di strumenti di Calvari documenta dunque il passaggio dal piffero con cornamusa al piffero con fisarmonica e quindi alla fisarmonica con clarinetto, un abbinamento, quest'ultimo, che fino agli anni '50 ha rallegrato tutte le feste di campagna con l'immancabile ballo all'aperto su piste improvvisate coperte e ombreggiate con fronde di castagno. Ma anche il clarinetto e la fisarmonica sono stati travolti, qui nell'entroterra del Levante, dopo la seconda guerra

mondiale, dalla moda delle "orchestre" composte da più strumenti, con attrezzature e impianti sempre più sofisticati che hanno portato alla scomparsa dei balli campagnoli. Questa evoluzione, avvenuta certamente sotto l'influsso di Genova e della vicina Riviera, ha posto fine ad una tradizione plurisecolare e ad un modo semplice di fare festa. Tuttavia questo modo, e questo mondo, è riuscito per fortuna a sopravvivere nel territorio delle Quattro Province (che comprende lembi e paesi della Val Trebbia) dove ancora oggi, nelle aie delle case o sulle piazze, si può ascoltare il suono brioso del piffero e della fisarmonica, non come folclore ma come componente ed espressione genuina di un invidiabile modo di vivere. In quanto allo

zio Meneghin, deceduto novantenne nel 1986, voglio ricordare che ancora negli anni '50-60 non passava settimana che non andasse a suonare da qualche parte, dall'alta Fontanabuona alle alture di Moneglia e nei paesi della val d'Aveto. Suoi compagni, con la fisarmonica, erano di volta in volta il Ninetto di Caperana, il Paolo di Acqua di Ognio e uno di Uscio di cui mi sfugge il nome. Conosceva bene la musica e ricordo che la sapeva insegnare. Su un mio quaderno di scuola del 1939 (avevo otto anni) ho trovato scritto: "Oggi è venuto uno di Lorsica per imparare la musica dallo zio". E accanto avevo disegnato un clarino che riecheggia le fattezze di un piffero.

Renato Lagomarsino



Un tradizionale ballo campagnolo (Barbegalata, 1927)



LEPORATTI SNC
FERRAMENTA
VERNICI - UTENSILI - FAI DA TE

Via G. Mameli, 288 - RAPALLO (GE)
Tel. e Fax 0185 55909
E-mail: lepmart@alice.it

ECO STORE
CARTUCCE e TONER per stampanti

RISPARMIA fino al **70%**

RAPALLO C.SO GOFFREDO MAMELI 360
TEL. e FAX 0185 63315
e-mail: rapallo@ecostore.eu • www.ecostore.it

SEMORILE DAL 1500 AL 1700

La chiesa e la frazione di Semorile compaiono spesso nei libri di storia locale: si tratta evidentemente di una comunità con un temperamento molto vivace. 3 ottobre 1591, Francesco della Torre figura come patrono di San Giovanni Battista di Semorile, fondata da Leonetta e Benvenuto da Zoagli: la chiesa è indicata come cappella, perché nei secoli precedenti ha perso il titolo di parrocchia ed è stata annessa a San Martino.

Il 15 giugno 1601 la Curia è costretta a scrivere all'Arciprete di Rapallo per proibire balli davanti all'allora oratorio di Semorile per impedire scandali: come punizione da infliggere ordina di non celebrarvi la Messa e se non dovessero ubbidire,

o peggio romoreggiare contro questo provvedimento, suggerisce la delazione ai Padri del Comune. L'ingiunzione viene notificata, ma le notizie finiscono qui. Gli abitanti di Semorile, però, intendono fermamente tornare ad essere indipendenti, così "brigano" tanto finché il parroco di Zoagli viene chiamato a deporre nello studio di un notaio, tal Pantaleo Costa, il 28 gennaio 1615 e dichiara che, in effetti, per quelli di Semorile è scomodo andare a Messa a San Martino, quindi sarebbe bene ripristinare la loro parrocchia.

A suo dire gli abitanti sono disposti a pagare anche 50 lire annue per l'"ingaggio" di un sacerdote per dir Messa e quindi ottengono facilmente ciò che chiedono, infatti nel 1619 la chiesa di San Giovanni Battista di Semorile è ricostituita in parrocchia; trovo la nota relativa all'avvenimento nei libri dei conti della chiesa con data 28 settembre 1619 e con la tassa di 150 lire annue da pagare al Magistrato delle povere chiese rurali e di 50 lire da pagare al preposto della parrocchia. Chissà se avevano previsto di dover pagare una tassa o è arrivata inaspettata! Semorile è anche luogo d'origine della famiglia omonima che compare in numerosi atti notarili e anche in incresciosi fatti di cronaca: il 21 gennaio 1621 il Capitano di Rapallo Pompeo de Mari comunica al Senato che è in corso un litigio tra gli Arena e i Semorile e che tutto il borgo è in arme e il fatto ha già dato un esito negativo con la morte di Battista Semorile ad opera di Lazzaro Raggio che lo ha colpito con quattro pugnate. Nel 1797 un generale o ministro della Repubblica Francese di nome Semorile si fa chiamare Semonvil, che è più chic e soprattutto più francese.

Nella sacrestia della chiesa, lodevolmente conservati dagli attuali massari, ho potuto consultare i libri dei sacramenti amministrati dal 1672, anno in cui diventa parroco Gio: Batta Denegri, al 1727. Il parroco battezza neonati nello stesso giorno della nascita o il giorno dopo, ad una media di uno o due bambini al mese, ma deve aspettare ottobre dell'anno successivo per celebrare il primo matrimonio, per procedere quindi al ritmo di un paio all'anno, con qualche anno fortunato come il 1702 con cinque matrimoni e il 1723 con sette addirittura. Nei giornali parrocchiali di oggi si dice "sono tornati alla casa del Padre" prima di elencare i defunti del periodo: nel libro dei Sacramenti della



chiesa di San Giovanni Battista di Semorile, che parte sempre dal 1672, viene annotato il nome del morto, se è una donna anche il nome e cognome del consorte (se è un uomo no), il luogo del decesso, *in domo sui mariti* oppure *in domo filiorum suorum*, in che giorno ha ricevuto la Confessione e l'Olio Santo oppure se è stato colto da morte improvvisa o violenta e il luogo della sepoltura. La media delle sepolture è decisamente inferiore a quella dei battesimi: una media di sei morti all'anno con punte di dieci o di quindici tra il 1672 e il 1727, anni compresi nel registro parrocchiale che ho potuto agevolmente consultare. Nello stesso registro sono annotati gli introiti del Rettore e della chiesa che provengono

dai Massari, i quali pagano per le processioni del Corpus Domini e per le feste e che devono dare *tre quarti d'oglio ogni anno per mantenimento della lampada al Santissimo*.

I Massari della Compagnia di N.S. del Carmine, fondata davanti al notaio Andrea Canessa il 22 febbraio 1643, ma già approvata con bolla papale del 24 gennaio dello stesso anno, pagano 3 lire al Rettore per la festa della Madonna, la domenica successiva al 16 luglio, e danno anche *un quarto d'oglio per accendere la lampada ogni sabato à sera al altare suddetto del carmine*. Solo nel registro del 1730 trovo annotata la *Spesa fatta in fare la Statua di N.S. del carmine*

in tutto L. 30. Nel 1669 Gio: Batta Arena dona alla fabbrica della Chiesa una cucina e un quarto di casa *nel logho detto della Casa del Conte* e nel 1682 i Massari vendono tutto a Gio: Marco Raggio per 60 lire, pagabili in sei anni. Il 14 maggio 1677 il Rettore apre la cassetta della Madonna del Carmine e trova una polizza del suo predecessore Michele Raggio che si dichiara debitore alla Massaria di *otto pezze da otto reali* (monete spagnole circolanti in tutta Europa del peso complessivo di circa 217 grammi d'argento) e di *una doppia di stampe* (moneta in circolazione prevalentemente in Italia del peso di circa 6,7 grammi d'oro) presi in prestito parecchi anni prima: l'attuale Rettore non può chiedere la restituzione della somma, perché prete Raggio è morto qui a Semorile nel 1671. Pochi giorni dopo, però, il 25 maggio, si apre il testamento del Rettore in questione: lascia un pezzo di terra *domestica* alla Compagnia di N.S. del Carmine quale indennizzo per i soldi presi anni prima e non restituiti. Si concludessero sempre così le vicende di ammanchi di cassa! Nel 1783 il neo-Rettore Gio: Batta Lertora prende possesso della parrocchia e dato che "fidarsi è bene, ma non fidarsi è meglio" fa stimare ufficialmente tutte le terre di proprietà della chiesa e annota diligentemente sul registro l'ubicazione delle terre e "a scanso di equivoci" le somme che ogni fittavolo o manente deve corrispondere al parroco, cioè a lui.

Nel frattempo il Lertora inizia a registrare in un nuovo libro tutti i battesimi: le nascite sono pressoché regolari e notevolmente in crescita fino alla fine del secolo, con una media quasi raddoppiata rispetto al periodo che va dal 1672 al 1727.

Mirna Brignole

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione **SAI**

**AGENZIA GENERALE DI RAPALLO
E GOLFO PARADISO**

Agente: Marco Totis

Rapallo Via Milite Ignota 41/3 Tel. 0185 231024 Fax 0185 67615 info@sairapallo.it	Sub-Agenzia S. Margherita Ligure Via Cairoli 34 Tel. 0185 289436 santamargherita@sairapallo.it	Sub-Agenzia Recco Via S. G. Battista 25 Tel. 0185 721549 recco@sairapallo.it
--	---	---

PUGGIONI
dal 1963

**RISTRUTTURIAMO:
BAGNI - CUCINE - APPARTAMENTI
"CHIAVI IN MANO"**

Via Lamarmora 26A - RAPALLO
Tel. 0185 55367 - alessandro.puggioni@libero.it

Letta averta a-u sciù Scindicu

Sciù Scindicu de Rapallu, scia truvia stranu che ghe scrivu in questu moddu, ma u l'è u moddu chi l'an incumensou a parlame maè mamà e maè papà scin da-i primmi anni da vitta. Ciù o menu u l'è u dialettu chi l'an imparou e parlou, senza scrivilu, quexi tutti quelli da maè etæ, nasciui e visciui a Rapallu e, primma de lu, i poæ e moæ, i messiavi e madonnæ.

Ho pensou che, scrivendughe in questu moddu, Voscià o, se scia g'avesse quarche difficultæ a lezzime, cun l'aggiuttu de quarche Seu ertu Cullaburatu, figgiu de Rapallin chi parlavan u dialettu (creddu che quarchedun u ghe duvieiva ancun èse), scia purrieva èse foscia ciù inveuggiòu a riflette e a riseive e cöse che ghe chiedemmu.

Segundu nuiatri dell'Assuciazion Liguri Antighi - I Rapallin, i sun cose importanti assæ che, a nostru pài, i nu presentan nisciun-a difficultæ ad èse realizze in relasiun a speisa, ch'emmu zà chiestu ai Scindaci che gh'è stætu primma de Voscià, ma che nisciun de lu u s'è degnou de piggià in cunsiderasiun.

E, cusci, àua, semmu de neuvu a chiedde e maèxime cöse a Voscià, sperandu in ta Seu dispunibilitæ, in-tu Seu bun cheu, in-tu Seu amù pe-a stoa e a cultua de Rapallu, in ta Seu cunsiderasion pe-e memöie e pe quelli Cunçittadin du passou che, pe l'onù fætu a-u propriu païse, i sun degni d'èse ricurdæ in sce targhe de seu straddè o de seu ciassa e, ancun, in ta Seu curteize attensciun pe-u nostru cumpitu de fàli ricordà.

Ghe chiedemmu, pertanto, cun curtezia:

- de vuoi **Ridà** u numme originaiu de "della Corte" (numme da ciù antiga istitusiun de Rapallu) a-u carugettu cu cullega Caruggiu Dritu a Ciassa du Chiostru da Muxica, intitulandu a Fabrisio De Andrè n'atro spassiu publicu. Nu sulu pe mutivu de precedensa e giustizia, ma anche in memöia de tutte e persunn-e amanti da stoa de Rapallu in vitta o bunn'anime benemeite, cumm'èan Pier Luigi Benatti e Umberto Ricci.

- de vuoi **Fà ricordà** a Cittadinansa d'aua e dell'avvegnì i dui nostri storici primma ditti, Pierluigi Benatti e Umberto Ricci, cun intitulaghe 'na stradda o 'na ciassa o n'atru spassiu publicu.

- de vuoi **Istitui** 'na giornà in onù de Cristoffuru Culumbu, cunsiderou che i seu antighi i sun visciui in tu quartè de Borzui de Rapallu pe quexi dui seculi primma de passà a Meconexi, leugu anche questu, a quei tempi, du territoriu de Rapallu.

Au mumentu nu ghe chiedemmu àtru de quellu che aviescimu beseugnu cumme Assuciasion, c'è s'è impegnà, cumme scia sà, a fà quarcosa pe u païse, perché primma de tuttu l'è seu cumpitu, pe statutu, de pensà a-i Àtri.

Ringraziandù, a saluemmu cun distinsiun.

Angelo Canessa



FARINA
ACCONCIATORI

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

TERRA DI LIGURIA

Terra di Liguria
S'apre al calore del sole
al cielo azzurro striato di nuvole
che navigano veloci attraversate
da raggi vermigli.

Cipressi s'ergono superbi
sul colle
tra case bianche, balconi fioriti
accarezzati dalla brezza marina,
edera rinverdita sui muri
panni stesi sventolanti al sole
tramonti così belli da farti
piangere.

Mare d'argento e oro
solcato da una scia
di luce intensa
scintillante di stelle
nota a chi la guarda da lontano
ignota a chi la percorre
così la felicità, s'avverte
d'averla avuta
quando passata e perduta.

Il sole, l'aria tiepida, i colori
c'infondono tenerezza
un rinnovato vigore alla vita,
ma non dimentichiamo...

Si spinge ancora nel cuore
dei giorni

l'ululare del vento
lo scorrere del fango
il fragore delle onde.

Terra di fatica e sudore
Amata, sofferta, aspra,
bellissima e fragile,
amara e splendida
infondi conforto nei nostri cuori
impolverati dal dolore
per chi tutto ha perduto
anche la vita.

È tempo di silenzio.

Anita Macchiavello



In questo anno 2015, all'interno della chiesa di San Maurizio di Monti-Rapallo, il Bambinello ha scelto di nascere sul tradizionale altare della Celebrazione Eucaristica, per la circostanza arricchito con gli ornamenti della culla e ambientato in questa maestosa capanna, costruita dai massari e dalle priore della chiesa parrocchiale, coadiuvati da alcuni parrochiani/e nonché dai festosi fanciulli del catechismo. Dentro questo rifugio e in questo dondolo, giovedì 24 dicembre alle ore 21,30, è stata officiata la S. Messa della Natività e della Carità, celebrata dal parroco don Emilio Arata e sostenuta dal Coro parrocchiale diretto dalla giovane parrocchiana Elisabetta Soracco. Il manufatto ha avvolto l'altare della chiesa fino a domenica 31 gennaio 2016.

LA RIVIERA
Pasticceria

Torte su richiesta di qualunque tipo e peso

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





Gruppo di Rapallin a Portovenere l'8 dicembre 2015
prima della visita al Presepe illuminato di Manarola

I RAPALLIN

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

Associazione Liguri Antichi - I Rapallin:
tel. 320 9025916 - 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* tel. 328 7137716

Impaginazione, stampa e pubblicità
Tipolitografia NUOVA ATA

Via G. Adamoli, 281-16138 Genova
tel. 010 513120 - fax 010 503320
info@nuovaata.it - www.nuovaata.it

Anno VI - n. 1/2016 (gennaio)
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 espression-
e. La riproduzione, anche parziale, degli scrit-
ti, delle fotografie e dei grafici pubblicati su "I
RAPALLIN" è consentita solo se autorizzata
dalla direzione del giornale.*

IL PERIODICO PUÒ ESSERE
LETTO PURE ON-LINE VISITANDO
IL SITO
www.liguriantighi.it



MENÙ DELLA DOMENICA € 22.00 A BASE DI PESCE

*Antipasto di pesce
Tagliatelle gamberi, zucchine e pesto
Calamari gratinati alla brace
Contorno
Dessert della casa*

MENÙ DELLA DOMENICA € 22.00 A BASE DI CARNE

*Millefoglie di melanzane
Pansoti in salsa di noci
Tagliata di manzo
Contorno
Dessert della casa*

Dal lunedì al sabato menù fisso € 11.00 • Sera dal lunedì al venerdì € 14.00

**Corso Roma, 22 - 16035 Rapallo (Ge) - Tel. 0185 54518 - Cell. 389 1938944
E-mail: ristorantedamarco2015@gmail.com**

Quadrie Fiori di Marzia



*A San Valentino... Dillo con un fiore
Chiama, prenota e ritira!*

Via Mameli 394

Tel. 338.43.32.197 - www.quadriefiori.com

esposizioni rinnovate

La qualità... spendendo la metà!

€ 104,17/mese
x 24 mesi

Tan 0%, Taeg 4,03%

CONTRACT 2000
ARREDAMENTI

Parete-soggiorno, 360 cm lineari, H180, P54/45/35, materico-laccato
(come foto escluso accessori) € 2400

Rapallo, Carasco, San Salvatore di Cogorno - 6 punti espositivi - tel. 0185.52367

www.dbc.it info@dbc.it