

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. 2 e 3



A PRUPOXITU DU CARUGGETTU CIAMÒU "VICO DELLA CORTE"

Èmmu lezùu in sciù Seculu XIX de Dumenege 7 frevâ, scrìtu da-a seu brâva Currispundente du postu, 'n'articulu duve se dixè che u numme "Della Corte", dætu quexi euttucentu anni fa a-u trætù de stradda tra Caruggiu Dritu e a Ciassa du Ciostru da muxica, u l'è stætu



cangiòu cun quellu de "Fabrisiu De Andrè" pe vuentæ de l'Assuciasiu du "Gabbian", presciedua da u sciù Rubertu Tosi, quande l'èa Scindicu de Rapallu l'avvucatu Menture Campudonicu.

Cumme i l'ân fætu rilevâ Rapallin illustri nu ciù tra nuiâtri ed âtri ancun in vitta, pe ricordâ "De Andrè" se saiéva duvûu truvâ 'n'âtru spassiu publicu (stradda, caruggettu, passu, slargu, ecc.) cun nummi de nisciunn-a importansa storica, che in tu centru de Rapallu ghe n'è ancun e che nuiâtri in passòu émmu asci indicòu e in tu fâ questu émmu cuncideròu u travaggiu che ghe saiéva vosciùu pe cangiâ a relativa tupunumastica çittadinn-a.

Ma, nuiâtri dell'Assuciasiu "Liguri Antighi - I Rapallin" capimmu asci che, a volte, pe l'entusiasmu e a premîa de fâ 'na cosa, se peu sbagliâ, perché, cumme se dixè, "chi nu sbaglia u l'è quellu che u nu fâ ninte"; importante l'è accorzise d'avéi sbagliòu ed avéi a vuentæ de rimediâghe.

E scicummè ne pâ d'avéi capîu che u sciù Rubertu Tosi u s'è accortu dell'errù e che ghe piâxiéva che u Caruggettu u riturnesse a ciamâse cumme primma, l'invitemmu pubblicamente a dâne 'na man perché a nostra dumanda a segge accettâ da u sciù Scindicu e da-a seu Giunta, cu-a speranza che segge asci d'accordu l'avvucatu Campudonicu, Scindicu a-u tempu du cangiù du numme e anchèu Prescidente du Cunsèggiu Cumunale e du Vicescindicu sciù Brigati che u l'â u cumpîtu de suvraintende a-e tradisiun o de Chiunque âtru u segge delegòu da-u Scindicu pe-a matèia.

Cun questa létta ringraziemmu pubblicamente e Assuciasiu che, cundividendu a nostra inisiativa, i n'ân zà fætu cunusce i lù appoggi e Chi pe l'avvegni vurriâ fâ âtretantu.

Saluemmu tutti quanti de chèu.

Angelo Canessa

UN CIPPO CONFINARIO D'EPOCA ROMANA SCOPERTO SUL MONTE RAMACETO

Nella faggeta del monte Ramaceto, versante Val d'Aveto ma territorio del comune di Orero, è stato scoperto un cippo confinario d'epoca romana. L'annuncio ufficiale è stato dato sabato 5 marzo da un rapallino doc, il prof. **Giovanni Mennella**, ben noto per essere tra i più esperti interpreti dell'epigrafia latina ma anche per avere individuato, anni or sono, in una iscrizione incisa su marmo a Chellà, in Marocco, il "nomen" dei Tigulli.

Questo ritrovamento, unico in Italia, consente di collocare sulla montagna più caratteristica del nostro Appennino un possedimento del fisco imperiale, la cui importanza era sicuramente dovuta alla produzione di legname pregiato destinato soprattutto alla costruzione di imbarcazioni.

Su uno dei due lati è incisa la scritta "CAESARIS NS", che sta ad indicare "proprietà del nostro Imperatore"; sull'altro le sigla P.M.G. che può essere interpretata, secondo il prof. **Mennella**, come "proprietà pubblica del municipio di Genova".

"Per la storia degli insediamenti romani in Liguria - fa osservare lo studioso - la scoperta del cippo dischiude nuovi e finora impensati orizzonti di conoscenza e obbligherà a rivedere e a riscrivere da capo molte conclusioni che si credevano ormai definitivamente acquisite".

Renato Lagomarsino



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 seconda

Ed eccoci al giorno stabilito per la molitura delle olive o, come dicevamo noi, "per fare l'olio".

Sveglia alla due e mezza, una rinfrescata veloce al viso con acqua fredda di cisterna (la "potabile" in campagna era ancora un miraggio) e poi via per il sentiero vicinale che da casa nostra ci portava "in ta supressa" (frantoio), facendoci chiaro con una lanterna ad olio nelle notti senza luna.

Lì trovavamo, quasi sempre, ad aspettarci "u Fran" (Francesco), che mio padre chiamava sempre in

sestiere, ma anche di quella di ogni altro sestiere o frazione di Rapallo, nonché di molte persone e fatti dell' oltremonte "de là a-u munte", come si diceva in dialetto. Non solo, era poi sempre informatissimo su fatti nazionali e internazionali, specie di politica, che veniva a conoscere tramite la radio e la televisione e li memorizzava alla perfezione.

E, ancor prima delle tre, era dunque già lì presente, mentre Giuanin "u supressé" (il frantoiano) arrivava quasi sempre dopo; si riteneva per darci il tempo di avviare il lavoro con l'accensione del fuoco sotto il paiolo, dove c'era già il "pesto" dei primi due sacchi di olive, di riempire almeno due bottiglie di olio vergine che si era depositato nei "cucciotti" preparati la sera precedente e di predisporre le "sporte" vicino al torchio per agevolare il suo lavoro. La "sporta" era un contenitore rotondo di cordicella intrecciata del diametro di circa 70 cm., a forma di sfera compressa, con aperture circolari nel centro dei due "poli", di cui una maggiore dell'altra.

Il Fran si era intanto rimboccato, sino quasi all'inguine, i pantaloni, che in quanto a pezza - e non solo i suoi - avrebbero fatto invidia a molte signore vip dei giorni nostri, ed era andato a sedersi sul bordo in pietra del muro che rivestiva "u pujeu" (di rame), con le spalle verso uno dei muri perimetrali del frantoio ed il fianco destro verso il torchio. Due anelli di ferro, uno fissato al muro, l'altro alla fiancata del torchio, gli consentivano di tenersi con le mani saldamente ancorato a quel non troppo comodo sedile, mentre con gambe e piedi aveva il compito di rimescolare il pesto nel paiolo sino quando non fosse stato sufficientemente riscaldato per la spremitura.

Nel frattempo era giunto anche il frantoiano, che aveva iniziato a riempire di "pesto" le "sporte" e a posarle, una sull'altra, al centro della base del torchio, che, attraverso le loro maglie, si mettevano subito a "piangere" una copiosa quantità d'olio ancor prima di essere pressate. Dopo aver completato lo svuotamento del paiolo, consentendo al buon Fran la possibilità di togliersi da quel sedile "bollente", procurando un po' di refrigerio alle sue gambe e piedi, diventati rossi come fuoco, il frantoiano posava dei ceppi, in dialetto "seppi", sopra la "castellinn-a" (catasta) delle "sporte" e incominciava a far scendere a mano la grossa vite di legno del torchio che, poggiando su di essi determinava via, via, una pressione sempre maggiore e una fuoriuscita sempre più copiosa di olio misto ad acqua di vegetazione, che noi chiamavamo "muja". Il ceppo era un pezzo di tronco di legno di varia misura e spessore. Quelli piccoli venivano ricavati direttamente

dalla sezionatura orizzontale di un grosso tronco d'albero; i più grandi erano in genere composti da più parti sezionate di esso, unite tra loro. Nel frattempo, mio padre ed io cessavamo di alimentare il fuoco sotto il paiolo, provvedevamo a trasferire "cu buggeu" il "pesto" dalla pila al paiolo, sistemavamo la "cântia" sul piamo di frangitura della pila, vi vuotavamo un altro sacco di olive e facevamo partire la macina (a meuâ). Il frantoiano, dal canto suo, dopo aver manovrato la vite a forza di sole braccia, ricorreva a "u stanghettu" (piccola stanga di legno di circa 10 cm. di diametro e due metri di lunghezza) e poi, quando la spremitura con questo attrezzo non era più possibile, si continuava con una stanga, più



"torchio"

"pila
sporte
vuote"

aiuto tutte le volte che ce n'era bisogno, non solo per "fare l'olio", ma pure per la ricostruzione di muri a secco, per la manutenzione di qualche manufatto agricolo, come "e cascinn-e" (fienili) e, a volte, anche per il taglio del fieno "cu-a scuriâ" o "scuriatta" (la falce grande).

Era una persona sempre disponibile, che si industriava, come si diceva allora, a fare di tutto, per le sue doti di intelligenza e memoria straordinarie, anche se non era andato a scuola e non ricordo bene se fosse stato capace o meno di apporre la sua firma. Unendo poi le suddette doti ad una sua notevole curiosità, era sempre informato su tutto, non solo sulla vita presente e passata della gente del nostro



"Arganettu"
e stanga

presso

B&B - Il Frantoio

Salita Sant'Ambrogio, 20/A
ZOAGLI

Tel. 018551823

www.hebilfrantoio.com

robusta e lunga, che, prima veniva spinta a braccia e, poi, tirata da un canapo (grossa fune composta da alcune cordicelle di foglie di canapa intrecciate) che si avvolgeva attorno a l'"organettu", fatto girare mediante la spinta, con il fondoschienna, da due persone. Questa attrezzatura, che nel dialetto delle nostre parti veniva chiamata "organettu", ma che, per

AZIENDA AGRICOLA & SERVIZI PER IL VERDE

Villa Tuia 1846

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

LEPORATTI SNC
FERRAMENTA

VERNICI - UTENSILI - FAT DA TE

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

ciò che serviva, il suo vero nome era "organettu", consisteva in un grosso fusto di legno verticale, girabile mediante due congegni, uno applicato ad un trave del soffitto e l'altro nel pavimento, con intorno avvolto il suddetto canapo e con, all'altezza di 90 cm. circa da terra, una barra di legno trasversale, a mo' di croce, i cui bracci sporgevano, ciascuno, 60/70 cm. dal fusto. Era installato vicino al muro, a destra del torchio, ma da questo distante circa tre metri, in modo tale che il canapo o fune si potesse collegare alla parte terminale della stanga e que-



sta potesse essere tirata, come sopra detto, da due persone che, poggiandosi col fondoschiena, a spalle contrapposte, sui due bracci laterali della barra e spingendo con forza - aiutandosi pure con i piedi puntati a terra - facevano girare l' "organettu" sino al riavvolgimento completo della fune allo stesso, ripetendo l'operazione sino quando la stanga non era più trainabile.

A quel punto la prima spremitura era completata e, dopo smontata "a castellinn-a" di "ceppi" e "sporte" dal torchio, si procedeva a "rifare la sansa".

Chiamavamo sansa (anche se in effetti non lo era ancora) il pesto spremuto una prima volta, che, svuotato dalle sporte a "mott" (zolle formatesi per la forte pressione della torchiatura), veniva smiuzzato a mano nel modo più fino possibile e poi riempito di nuovo nelle sporte ed in queste rimescolato con attrezzi vari e acqua calda dal frantoiano e quindi sottoposto ad una seconda spremitura, che si svolgeva allo stesso modo della precedente.

Intanto il Fran era ritornato a sedersi sull'orlo del paiolo per rimescolare il pesto del secondo *pujeu* e la macina era stata di nuovo attivata per la frangitura di altri due sacchi di olive. Il frantoiano, dal canto suo, terminata la seconda spremitura (quella della "sansa rifatta") si accingeva a togliere dal torchio i ceppi e, poi, le sporte che, una ad una si facevano rotolare sino ad un'apposita zona del frantoio,

dove la sansa, ancora fumante ma ormai esausta (solo però per il contadino), veniva vuotata ed ammucchiata fin quanta ce ne poteva stare. In seguito, veniva riempita in sacchi di iuta, che venivano portati, a spalle, da un incaricato del frantoiano in un luogo periferico del paese collegato da una strada rotabile, per poi essere caricati su di un camion e trasportati all'Oleificio Sanguineti, dove sarebbe stata lavorata per ricavarne ancora olio ed altri prodotti, naturalmente con procedimenti chimici. Non mancava chi riteneva che questo prodotto dell'oliva avesse delle proprietà medicamentose, specie per i dolori articolari, e, quando si trovava ammucchiato in abbondanza nel frantoio chiedeva al frantoiano il permesso di potervi immergere qualche suo arto o parte del corpo doloranti, sperando di ottenere qualche beneficio. E, anche se non faceva miracoli, non vi è dubbio che il suo persistente calore per il trattamento subito nelle fasi della lavorazione procurasse una sensazione di piacere e di temporaneo benessere. Dopo lo svuotamento della sansa esausta, le sporte venivano di nuovo riempite con il pesto, che intanto era stato sufficientemente riscaldato, grazie al continuo rimescolamento eseguito dal Fran che, per la seconda volta, si era dovuto sottoporre a quella specie di "sauna", anche se non molto gradita. E, mentre si stava quasi terminando l'accatastamento delle sporte che, caricate con soli ceppi, già grondavano d'olio, il pesto di altri due sacchi di olive era pronto sulla pila della macina per essere portato a scaldare "in tu pujeu", ma, vista ormai l'ora già avanzata, anche se nessuno aveva orologi (dal suono delle campane di chiese del paese o di frazioni si poteva però intuire), ci predisponiamo per una pausa, che era quella della colazione e che nel frantoio era attesa più che mai perché era diversa dalla quotidianità. Proseguivamo tuttavia a spremere ancora il pesto delle sporte sul torchio, prima "cu stanghettu", poi con la stanga e l' "organettu" e "caricata", come si soleva dire, al massimo "a castellinn-a" delle sporte nel torchio, ci si fermava.

Nel frattempo era giunta mia madre con due fagotti, racchiusi dentro il "mandillu da gruppu", che ci informava ch'erano le sette e mezza, in modo da farci capire ch'era l'ora di colazione. Apriva i "mandilli" e ne tirava fuori il contenuto, posandolo su di un ceppo rotondo del frantoio, abbastanza ampio per il tutto e per servire da tavolo. In un "mandillu" c'era un grosso piatto tondo, che chiamavamo "grilletto", con fagiolane e patate di nostra produzione (coltivate solo col letame delle

nostre mucche); nell'altro: le forchette, un coltello, un pacchettino di sale, un fiasco di vino bianco (un amabile di 13 gradi), sempre di nostra produzione ed una grossa focaccia appena sfornata, di farina di grano, anche questo coltivato da noi. Sembra una banalità sottolineare certi particolari, ma nel mondo odierno delle sofisticazioni e degli ogm, il ricordo di certe genuinità affiora subito spontaneo e mi avvolge d'intensa nostalgia per quei tempi.

Dopo aver posato tutto quanto su quel ceppo, mia madre salutava e ritornava a casa, perché anche lei aveva un sacco di lavori da fare, che in una casa contadina non mancavano mai.

Intorno al ceppo, fungente da tavolo, il frantoiano, che faceva anche da padrone di casa, collocava tanti ceppi quanti erano i presenti e visto il genere di colazione preparato, apriva il coperchio "da tinella", una grande vasca sotto il livello del pavimento, dove confluiva l'olio e l'acqua delle spremiture e, calatosi fino alla cintola "in tu tinellu" affiancato a questa, sin inchinava a "schiumare", "a sciummâ" "cu ciappu", un bel po' di olio ancora caldo, che versava nel grosso piatto tondo delle fagiolane e patate, in quantità tale da coprirne interamente il contenuto. Ma ora, non essendovi più spazio per descrivere il momento della colazione, pregheremo chi avesse piacere di leggere la prosecuzione, di seguirci nel prossimo numero.

Si desidera ricordare 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 differenze vetustà o per l'uso di differenti attrezzature.

continua

Angelo Canessa

ECO STORE
CARTUCCE e TONER per stampanti

RISPARMIA fino al **70%**

25

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

Frutta e Verdura **PUNTO VERDE**
di SALINO SILVANA

Piazza Cile, 6
Tel. 0185 51713
RAPALLO

Nei boschi tra San Colombano Certenoli e Leivi I RESTI DELL'ABBAZIA DI VILLA ONETO UN ENIGMA ANCORA SENZA SOLUZIONE

Poco distante dall'abitato di Villa Oneto, in territorio di San Colombano Certenoli ma vicinissimo al confine con il comune di Leivi, sorge un piccolo ma interessante complesso di ruderi tra i quali spiccano le murature di un edificio a pianta quadrilobata. Si tratta dei resti della chiesetta dedicata alla Natività di Nostro Signor Gesù Cristo (**Capella Nativitatis Domini Nostri Jesus Christi**), di cui si ha notizia in documenti del 1681 allorché il sacerdote Giacomo Antonio Ruisecco vi trasferisce il beneficio abbaziale già da lui posseduto nella chiesa di San Giacomo di Corte a Santa Margherita.

Attualmente, dopo che nel 1995 la Curia di Chiavari vendette ad un privato il terreno che già era della parrocchia di Santa Maria di Camposasco senza tener conto della presenza dei ruderi nel suo contesto,

il sito è invaso dai rovi e da una rigogliosa vegetazione che lo ha riportato allo stato in cui si trovava attorno alla metà degli anni '60 del secolo scorso, prima cioè che venissero condotte, a cura della Soprintendenza, le operazioni di messa in luce, pulizia, recupero e restauro conservativo delle strutture murarie.

Una recente conferenza tenuta a Chiavari dall'arch. Osvaldo Garbarino, studioso dell'architettura antica sia religiosa che civile, ha suscitato nuovo interesse intorno al singolare edificio quadrilobato, che certamente è l'elemento più caratteristico, ma anche enigmatico, di tutto il complesso. Lo studio dell'elevato, ossia delle murature sopravvissute ad una

progressiva rovina già iniziata e documentata nei primi decenni del '700, gli ha infatti consentito di individuare almeno due diversi interventi di parziale ricostruzione, dando quindi valore all'opinione di chi vede nell'edificio un esempio, unico in Liguria, di chiesa d'epoca bizantina.

Contro questa attribuzione vi sono giudizi di archeologi, forti del fatto che non hanno trovato alcuna prova certa, secondo i quali si tratterebbe di una costruzione cinque-seicentesca realizzata ad imitazione di una tipologia architettonica d'epoca antica, e c'è la perplessità di studiosi che non si sentono di pronunciarsi in modo tassativo in un senso o nell'altro trovandosi di fronte ad una serie di indizi che farebbero effettivamente pensare ad un edificio paleocristiano.

Proprio su questi elementi vogliamo soffermare la nostra attenzione incominciando dalla memoria locale, raccolta negli anni '50-'60, quando i ruderi furono individuati. La definizione che allora ne veniva data era "**giesciöa**", la chiesuola. Non "cappella", come comunemente vengono indicati i piccoli edifici di culto, ma "piccola chiesa", che ci sembra cosa ben diversa. Ed infatti la tradizione vi ha sempre attribuito una remota origine considerandola "la più antica chiesa di queste zone, frequentata anche dagli abitanti di Sanguinetto e Maxena che vi portavano a seppellire i loro morti". Altri elementi raccolti allora riguardano la località. La

regione boschiva ove si trovano i ruderi è detta "**i nu Pagàn**" (letteralmente "nel pagano"), uno dei rii che scorrono a poca distanza è indicato, **anche** sulla mappa catastale, con la denominazione di "Rio Pagano", alcuni ripiani al di là del fossato hanno la definizione di "camposanto", il colle sovrastante è detto "**munesté**" (monastero).

Riguardo all'ubicazione va aggiunto che non molto lontano (meno di duecento metri) passava l'antica strada che da Sanpiedericanne saliva a Maxena (dove in epoca medievale sorgeva un ospedale) e da lì, oltrepassato il colle di San Lorenzo di Leivi, portava in Fontanabuona superando il Lavagna a Calvari. Altri elementi sono emersi nel corso dei lavori di rimozione dei materiali di crollo. Sono stati infatti rinvenuti due pezzi

di tegolone, un vasetto di vetro, miracolosamente integro, ritenuto d'epoca romana di età imperiale, nonché i frammenti di una lucerna con caratteristici motivi a rosette tipici del periodo paleocristiano. Questi tre elementi, presumibilmente attribuibili ad una tomba "alla cappuccina", non sono considerati una "prova archeologica" essendo stati rinvenuti in terra rimaneggiata e di riporto ma tuttavia dimostrano che sul posto, in epoca tardoantica, certamente esisteva qualcosa.

Ma c'è dell'altro. Accanto all'edificio quadrilobato sono emersi i resti di altre costruzioni. Una

di queste potrebbe essere d'epoca tarda, ma le altre, ed in particolare quella più a valle, sotto la quale si inseriscono due strutture curvilinee, meriterebbero di essere attentamente studiate. Quanto meno dimostrano che la chiesetta non era un edificio isolato ma parte di un piccolo e articolato complesso.

Vi è poi l'intitolazione alla Natività, una dedicazione insolita e, a detta degli studiosi, denotante antichità. Ma c'è anche la memoria di frati presenti sul posto e "venuti da Ventimiglia", un vago e lontano ricordo che potrebbe trovare un riferimento nei monaci del monastero dell'isola di Lerins (di fronte ad Antibes) dove esiste un'antica chiesetta di forme analoghe a questa di Villa Oneto.

Se è vero che tanti inizi talvolta sono considerati una prova, ai fini della datazione tutti questi elementi non sono da sottovalutare. Indubbiamente il silenzio delle fonti prima del XVII secolo lascia dei dubbi, ma non è detto che la prova archeologica, mancata in occasione del saggio fatto nel 1994, non possa venire da altre indagini, ad esempio in corrispondenza dei due muri curvilinei che restano, finora, un vero enigma nell'enigma.

Renato Lagomarsino



Il complesso dei resti della cosiddetta "abbazia di Oneto"



FARINA
ACCONCIATORI

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

LA RIVIERA
Pasticceria

Torte su richiesta di qualunque tipo e peso

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



Delfina Costa in Lagomarsino "moglie e madre esemplare"

Renato Lagomarsino, nostro collaboratore dalla Fontanabuona nonché "Rapallino d'Oro" 2013, è stato colpito da un grave lutto. All'età di quasi ottantatré anni è mancata sua moglie, Delfina Costa. Se n'è andata per un repentino calo di pressione, dopo 47 giorni di ospedale. Ci confessa Renato: "Abbiamo fatto una lunga vita insieme – ben 56 anni – senza mai un litigio, senza una parola di troppo. Mia moglie è stata una vera "madre di famiglia". Ha fatto crescere e ha educato i nostri figli, Silvana e Ambros. E come i figli, da buona nonna e zia ha fatto crescere anche i nipoti: i figli dei figli e i figli dei miei fratelli. Da giovane avrebbe voluto andare a lavorare come facevano quasi tutte le donne sue coetanee, ma la convinsi a fare quello che anche oggi dovrebbe essere, se i tempi non fossero così cambiati, il "lavoro" di una moglie: la madre, l'educatrice. E lei lo ha fatto, e il risultato lo abbiamo potuto cogliere insieme. Silvana e Ambros non ci hanno mai dato la minima preoccupazione, e così a loro i loro figli. Possiamo dire che questa, oggi, è una vera grazia. Una grazia che non ho mai mancato di chiedere al Signore e alla Madonna di Montallegro". "Se nella mia vita – aggiunge Renato – sono riuscito, al di là del quotidiano lavoro, a coltivare i miei interessi culturali e a fare qualcosa per la terra dove vivo lo debbo a Delfina, che ha sempre sostenuto con una silenziosa condivisione le iniziative da me intraprese. In ospedale le facevo compagnia, e proprio un paio di giorni prima che mancasse le avevo detto: "non sono mai stato tanto tempo vicino a te come sto facendo adesso". Mi rispose con un sorriso, che forse è stato l'ultimo. Ora mi è difficile accettare questa separazione. Entrare in casa e trovarla senza di lei. Ho i figli, e i loro familiari, che mi vogliono un gran bene;



ma quando a sera chiudo la porta so di essere veramente solo, con i tanti ricordi di una vita passata insieme. Debbo dire che mi è stata di conforto la grande partecipazione al funerale, nella chiesa di Certenoli. Una marea di gente che in un modo o nell'altro ha visto in Delfina un simbolo, un esempio. "Mamma e figura esemplare" hanno voluto far scrivere i miei figli sul manifesto, e queste parole dicono tutto. A mio figlio Ambros, allorché evidentemente già presagiva la fine non lontana ma a me non voleva farlo capire, aveva detto: "quando muoio fatemi una bella festa". Credo che sia stata, questa, l'unica richiesta di qualcosa per sé durante tutta la sua vita. Perché mia moglie ha sempre fatto tutto per gli altri, con quel "piacere di fare" e di donarsi che è stato, non soltanto per me e per i figli, un insegnamento costante. Questo suo ultimo e unico desiderio sicuramente è stato esaudito perché è stata fatta una concelebrazione solenne, non richiesta ma nata dal desiderio spontaneo dei sacerdoti che l'hanno conosciuta. C'erano anche tutti gli alunni della pluriclasse di Isolona d'Orero, dove insegna Silvana, e seguiva il lungo corteo dalla chiesa fin sulla collina dov'è il cimitero la piccola "Panda" con la quale i generosi volontari della Croce Rossa di Cicagna hanno trasportato per sei anni, tre volte la settimana, la "loro" Delfina all'ospedale per la dialisi. Un gesto, anche questo, e la vicinanza affettuosa di tantissimi amici, che mi hanno veramente commosso". A Renato Lagomarsino ed ai suoi Cari porgiamo le più sentite condoglianze e i sensi della nostra solidarietà in questo momento di così grande dolore.

La Redazione de "I Rapallin"

Nommi propri de personn-a in verscion zeneise

'Na votta, quande in to nostro terriòio quexi tutti i parlavan o zeneise, i nommi propri de personn-a, se scibèn da 'na zona all' àtra i cangiàvan un pò, èan prononciàe ascì in tale verscion. A giornà d' ancheu no se usan quexi ciù e ormai i sentimmo nominà assæ de réo; anche s' i no son in particolà eleganti, son sens' àtro cujosi e interesànti, pe-i zuveni che fòscia i no l' han mai sentii e pe-i meno zuveni che assæ de lô ricordan con nostalgia no solo i nommi, ma anche 'na bonn-a parte de personn-e do passòu (magari a lô càe) ch' i l' han portæ. Me pà ancon de sentì, a-i tempi da mæ zuventù, i abitanti do mæ paisè ch' i se ciamavan (in zeneise) magari a voxè erta da 'na creuza all' àtra, pe comunicàse quarcòsa o anche solo pe saluàse (telefonin allòa no ghe n' èa). Proprio in ricordo de tutte queste personn-e, tra e quæ i mæ parénti ciù cà, dexidio menonà armeno 'na parte de nommi in verscion zeneise, faxendone 'n elenco, che pe raxon de spassio o l'è assæ riduto: **Delaide, Adelinn-a, Delinn-a** (Adelaide) • **Agneise, Gneise, Agnesinn-a** (Agnese) • **Agostin, Aostin, Aostinin, Ostin** (Agostino) • **Agostinn-a** (Agostina) • **Alescio, Léscio** (Alessio) • **Angea, Gelinn-a, Gioietta Angelitta, Angieinin** (Angela) • **Àngeo, Àngèn, Angiolin, Giulli, Giulin** (Angelo) • **Baciccia, Baciccin, Ciccìa, Ciccìa** (Giovanni Battista) • **Bastian, Bastianin** (Sebastiano) • **Bedin, Betta, Benitta** (Benedetta) • **Benejto, Benejtin** (Benedetto) • **Beppe, Beppin, Beppinin, Pippo, Giòxeppe, Giòxepin** (Giuseppe) • **Berto, Bertin, Òberto** (Alberto) • **Carmelinn-a** (Carmela) • **Cattànn-a, Cattàen, Cattin, Catteinin** (Caterina) • **Checcho, Checchin, Checchinetto, Cicchin, Cecco Francesco** (Francesco) • **Coletta, Collettinn-a** (Nicoletta) • **Còmba, Còmbin** (Colomba) • **Dria, Drinin, Drin, Driolin** (Andrea) • **Feipo, Feipin, o Pippo** (Filippo) • **Felçe, Felçin** (Felice) • **Fortunin** (Fortunato) • **Giacomin, Giacoma** (Giacomo) • **Gioanin, Gioane, Gioaninetto** (Giovanni) • **Gieumo, Giòmin** (Girolamo) • **Grigheu** (Gregorio) • **Lisciandro, Lisciandrin** (Alessandro) • **Loenso, Loensin** (Lorenzo) • **Lucco, Lucchin** (Luca) • **Luigin, Luigitto, Giggì, Giggin** (Luigi) • **Luiginn-a, a Luigitta, Giggia** (Luigia) • **Maja, Majetta, Majn Majollin Marinin** (Maria) • **Manena, a Manin Manènin** (Maddalena) • **Margaittin, Margaitta** (Margherita) • **Menego, Meneghin** (Domenico) • **Michè, Michelin, Chelin** (Michele) • **Milio** (Emilio) • **Millièta, Militta** (Emilia) • **Netta, Nettin** (Anna) • **Nicolla, Nicolin** (Nicola) • **Paolin, Paolo** • **Pasqualinn-a, Pasquinn-a** (Pasqualina) • **Pèo, Pedrin** (Pietro ma anche Piero) • **Reusa, Rosinn-a, Rosetta, Rosinin, Rosi** (Rosa) • **Ricchetta** (Enrica) • **Ricco, Ricchin** (Enrico) • **Steva, Stevin, Stevanin** (Stefano) • **Sunta, Suntinn-a** (Assunta) • **Texa, Tèxinin, Tèxo, a Teresin** (Teresa) • **Tògno, Tognin Tonio** (Antonio) • **Tògna, Tognettin** (Antonia) • **Zorzo** (Giorgio).

Lidia Canessa

Spazio Notte
Rapallo - Via Lamarmora 26
www.spazionotterapallo.it / Tel. 0185-58001

chiardiluna
ACQUISTA IL NUOVO
MATERASSO EOS SHIATSU
APPROFITTA DEL 33% DI SCONTO

I RAPALLIN

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

Associazione Liguri Antighi - I Rapallin: tel. 320 9025916 - info@liguriantighi.it

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

Direttore Responsabile: Davide Ricco - 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. 2-3/2016 (febbraio-marzo) 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.

IL PERIODICO PUÒ ESSERE LETTO PURE ON-LINE VISITANDO IL SITO

www.liguriantighi.it

GLI ZOAGLIESI E IL SANTUARIO DI MONTE LAETO

Il 7 aprile 1669 Monsignor Gio. Batta Spinola, Arcivescovo di Genova, il Reverendo Antonio Magiocco, Arciprete di Rapallo, Lazaro Canevaro e Antonio Pettinati, protettori di Montallegro, danno inizio ad un processo ascoltando diverse deposizioni a convalida degli eventi miracolosi accaduti sul monte. Uno dei testimoni è Pellegrino Queirolo q. Sebastiano di Zoagli: *Sono d'età d'anni 83 circa: Sebastiano mio padre morse 30 anni fa circa, d'età allora di più di 80 anni, ed Andrea mio avo paterno morse ch'io ero d'anni solamente sedici incirca e quando morse lui aveva circa cento anni. Ed io da essi mio padre, e avo mentre vivevano, ho più volte sentito dire che in tempo che apparve Nostra Signora di Mont'Allegro di Rapallo la su sopra detto monte e che vi lasciò il quadretto della sua Santa Immagine ove al presente si conserva nella Chiesa su detto monte e in l'istesso luogo era stata eretta, l'istesso quadretto, fu per due o tre volte da detto monte e luogo trasportata qua a basso nella Chiesa parrocchiale di Rapallo per quivi conservarla: ma che poi fu miracolosamente sempre ritrovata sull'istesso monte al luogo dove essa Nostra Signora apparve e donde detto quadretto fu levato. Un'altra volta poi, essendo pure detto quadretto da detto luogo stato trasportato in altro vicino luogo dell'istesso monte, ove al presente è la cappella di Sant'Anna Madre della Vergine Santissima per conservarlo ivi per esser luogo di più bella vista e prospettiva, parimenti fu miracolosamente ritrovato poi nel suddetto suo primo luogo dove essa Nostra Signora apparve. Intesi anche da essi e da altri ancora che quando apparve su detto monte vi andasse gran concorso di persone*

a visitarlo e adorarlo e ella faceva dei miracoli ecc. E questo è quanto. Longevi gli zoagliesi del '500 e del '600 e testarda la Madonna nella sua scelta!

Nell'archivio trovo che il popolo di S. Ambrogio, il popolo di Zoagli e poi anche quello di Semorile compiono una processione ogni anno al Santuario portando quelli di San Martino di Zoagli prima un quarto e in seguito mezzo barile d'olio, quelli di Semorile un quarto di barile. I fedeli di Sant' Ambrogio offrono alla Madonna oggetti d'argento (vasi, candelabri, cornici), ma non possono farlo ogni anno: quando non raccolgono abbastanza per un donativo d'argento salgono in processione ugualmente portando solo un mazzo di una dozzina o due di candele da 4 libbre (circa un chilo e 267 grammi) ciascuna, badando che il canonico che registra il donativo scriva anche *...perché anch'essi a' suoi tempi porta regalo d'argento*. Credo che la visita al Santuario di Montallegro sia una tappa annuale obbligatoria per tutti gli abitanti della zona oggi come allora.

Gli eventi miracolosi legati al Santuario rafforzano la fede degli abitanti della zona, cosicché il 18 novembre 1736 la parrocchia di San Martino di Zoagli elegge, con 146 voti favorevoli su 146, la Madonna di Montallegro come sua patrona e così votano all'unanimità anche le parrocchie di Sant' Ambrogio della Costa, Semorile, San Pietro di Rovereto: forse è proprio per questo che cinquant'anni dopo alcuni marinai zoagliesi scappano ad un terremoto unito ad un maremoto nella zona di Messina invocando la Madonna e poi, 5 aprile 1783, Patron Agostino Chichixola si reca in pellegrinaggio al Santuario con tutti i suoi marinai portando un *masso di ceriotti in peso oncie 25 e 50 lire per far celebrare delle Messe di ringraziamento*.

Si tratta evidentemente di un gruppo consistente e consistente è l'offerta se si scopre per loro la Santa Immagine, si cantano le litanie e si impartisce loro una Benedizione speciale. Nel contempo, per mano di Antonio Merello, la moglie di Patron Chichixola, Geronima, chiaramente felice di non essere rimasta vedova,

offre in aggiunta, di tasca sua *un anello chiamato verga d'oro*. Ma già un secolo prima si intrecciano rapporti tra Zoagli e il Santuario di Montallegro: Papa Innocenzo XI con bolla del 17 luglio 1678 elegge rettore Girolamo Merello di Zoagli, che durante il suo rettorato porta il numero dei canonici da quattro a diciannove. Il 23 maggio 1639 il Cap. Pasquale Chichizola di Zoagli sale al Santuario con una pianeta di damasco rosso guarnita d'oro, a nome del fratello Francesco, anche lui capitano, a ringraziamento per uno scampato naufragio. Il 29 dicembre 1770 un altro capitano di Zoagli con i suoi marinai sale alla Madonna di Montallegro per offrire 12 candele e una "gomena" con cui si era salvato assieme al suo "barco". Tra il 1754 e il 1757 la parrocchia di Sant' Ambrogio dona vasi con l'effigie del suo santo titolare, che compare anche sulla cornice della Carta-

gloria donata al santuario; già nel 1742 la stessa chiesa ha offerto un candeliere alla sua santa patrona.

La gente di questa parrocchia dona, 19 luglio 1767, una nuova cornice d'argento con trasporti d'oro da mettersi intorno la Santa Immagine, la stessa, credo, che ancora oggi è visibile sull'altare maggiore e il 15 agosto 1794 si reca ancora a Montallegro per l'annuale visita portando, *secondo il suo costume un donativo d'argento...uno Spaso grande* (vaso a bocca ampia e rovesciata in forma quasi piana) *col suo basso contorno e manichi, ed in fronte una medaglia posticcia con entro l'immagine del loro S. Ambrogio. Il tutto di argento fino in peso libre quindici e di costo L. 1700 di tal fatta eseguito per porvi sopra al Banco della Masseria tutti i*

ai Devoti, e così schivare quel bagnamento della coperta o tapeto, che per l'avanti seguiva oltre la decorosa comparsa che unito agli molti altri argenti ivi fa il suddetto pezzo rispettabile. (Reg. 1788, Libro per il Banco)

Un altro donativo interessante, questa volta non di una semplice contadina o moglie di pescatore: il 29 settembre 1756 *l'Ill.ma Sig.ra Angiola Maria Zoagli Moglie dell'Ill.mo Sig. Giuseppe Maria Carrega ha donato al Santuario per la benedizione del SS.mo un velo humerale di nobiltà bianca di Francia, ricamato nel mezzodi una sfera in oro del SS.mo Nome di Gesù, all'intorno di fiori, nel campo, e nell'estremità parimente di fiori in oro, e seta.*

Alcuni anni dopo, 2 luglio 1769, è stato presentato da S.E. la Sig.ra Angela Maria Zoagli vedova Carrega per mano del suo procuratore il Sig. Pietro Maria de' Ferrari *un ternario prezioso di lama d'argento guarnito con ricco gallone d'oro di Francia per uso della Messa solenne nel Santuario, e con convenzione di consentire il Sud.º alla Chiesa Matrice in Rapallo per le sole feste de 1 2 3 di luglio come appare dalla ricevuta fatta da Ssri Massari in atti del Sig. Andrea Agrifoglio. Il medesimo Ternario è dono lasciato in testamento da S.e il q. Sig. Giuseppe Carrega piissimo cavaliere e Marito di detta Dama, che avendo in vita sempre professato sensibile esemplarissima divozione a N.S. di Mont'Allegro, la stessa sua singolare divozione ha voluto dimostrare in morte con tale ricco dono.*

Nel 1771 i fratelli Raggio di Lisbona mandano 24 candele di cera per lo scampato naufragio del loro "barco" a mezzo del fratello Michele che, già che sale al Santuario, offre a nome suo alla Madonna una moneta d'oro del valore di 51 lire *coll'obbligo di celebrar tante Messe all'elemosina ciascuno di s.30...* e nove anni dopo uno dei fratelli Raggi, Vincenzo, offre ancora 50 *ceriotti* a mezzo della cognata. Si sprecano nei documenti le citazioni riguardanti donazioni di un buon numero, di solito di *un masso*, di candele offerte dai fedeli di San Martino di



CANEPA
1862

CAFFÈ PASTICCERIA
Piazza Garibaldi 41 - 16035 Rapallo (GE)
canepa1862@gmail.com

Anguri!

VERNICI e COLORI

Via Buonincontri, 10 - S. Margherita Lig.
Tel./Fax 0185 286749

**SISTEMA
TINTOMETRICO
BELLE ARTI
CORNICI
EDILIZIA
FAI DA TE
FERRAMENTA**

Zoagli, di Sant' Ambrogio, di Semorile anche prima della nomina a loro patrona di N.S. di Montallegro. Molti zoagliesi inoltre ordinano messe per i loro defunti al Santuario e molti, a titolo privato offrono olio che di solito i massari rivendono annotando meticolosamente ogni entrata ed uscita anche di un solo quarto di barile. Stessa sorte subiscono molti degli oggetti offerti alla Madonna per Grazia Ricevuta o come semplice offerta devozionale.

Molti dei donatori fanno scrivere che il ricavato totale o parziale della vendita dell'oggetto donato dovrà servire a celebrare Messe, ma a volte i Massari disattendono la volontà dei fedeli e allora il canonico che registra i donativi e la loro destinazione si dissocia e scrive in una nota che *non vogliono corrispondere alla volontà di chi dona ne resta sin'ora defraudata la mente de donatori onde mi dichiaro che piu volte ne l'ho havisati, è ne daranno conto à N.S., ne per l'Avenire piu m'intrigherò in detti doni di rettitudine incerta, ma procurerò che sijno dati altronde...*

I donativi continuano fino alla fine del secolo ed oltre e credo valga la pena di elencare tutti quelli che ho trovato nei documenti perché le offerte, decisamente povere, testimoniano le scarse possibilità economiche degli abitanti del borgo, ma testimoniano anche la loro grande fede e il loro spontaneo affidamento alla Madonna. *Andrea Piaggio offre un anello d'oro e un tulipano sopra stecco d'argento, Teresa Vicini una crocetta d'argento, una donna di Zoagli un paio d'anellette d'oro, Annetta Semorile un falzoletto bianco d'Olanda con orli rossi, Rosa Canevara uno di seta cremisi a contorni bianchi con un piccolo cuore d'argento, Angela Maria Semorile un grembiale di velo bianco, Lorenzo Chichizola un para di faldette di seta color avinato, Anna Maria Canevaro un busto di grossa grana di fondo mordoré e a fiorami, Cattarina Semorile un falzoletto d'indiana fina a colori bianco e rosso in fondo turchino, Maria Piaggio un taglio di mezzo raso rigato di rosso e bianco e con ornato di piccoli fiori, Chiara Raggio, a nome della defunta Lisabetta, moglie di Pietro Nosiglia, faldette di filosella rigate a colori rosso e bianco, Andrea Solaro di Rovereto un busto di canettone giallo, Patron Michele Raggio L.100, Maria Raggio un falzoletto di seta, Andrea Norero un busto di velluto rosso, una donna di Semorile due aghi d'argento, Maria Canessa di Sant' Ambrogio un falzoletto, Geronima Solari un altro falzoletto e Domenico Solari un cuore d'argento per Grazia Ricevuta. Curioso poi il dono di Andrea Zolezio, Maestro falegname di Zoagli, che nel 1785 offre alla Madonna un assortimento di ferri del suo mestiere.*

Forse è un elenco un po' arido, ma tentiamo di immaginare contadini, tessitori e marinai che, scelto con cura l'oggetto più prezioso che possiedono, salgono devotamente al Santuario, a piedi, offrono alla Madonna il loro dono e un canonico in sacrestia annota diligentemente in un grande librone, ancora oggi ben conservato, le caratteristiche dell'oggetto, che va ad aggiungersi ai tanti altri ex voto che ricoprono interamente le pareti della chiesa, della sacrestia, della cappella e di ogni ambiente.

Mirna Brignole

DOMENICA 10 APRILE 2016

L'Associazione Liguri Antighi - I Rapallin

PROPONE UNA GITA SOCIALE A

MANTOVA

CITTÀ DEI GONZAGA E PATRIA DI VIRGILIO

Partenza da Rapallo: ore 6.00

Arrivo a Mantova: ore 10.30 c.a.

Imbarco su Motonave

Navigazione sul lago intorno alla città per l'ammirazione dello scenario architettonico e delle bellezze naturalistiche presenti nella zona protetta dal **Parco Naturale del Mincio**.

Ore 13.00: pranzo al ristorante.

Pomeriggio: visita del centro storico.

Ore 17.00: ritorno in sede.

Prezzo: Euro 75.00

comprende: Viaggio AR in Pullman GT, pranzo, navigazione sul lago, visita città e accompagnatore.

Per informazioni: rivolgersi al Socio Sig. Emilio Simonetti, Negozio Casalinghi, Piazza Cavour 16 - Rapallo

Organizzazione tecnica
Agenzia Viaggi Tigullio Marcone - Chiavari



FAZZINI m.&c.
S.N.C. *Augura Buena Pasqua*
TVC - ELETTRODOMESTICI - RADIO - GAS

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

UnipolSai ASSICURAZIONI Divisione **SAI**

**AGENZIA GENERALE DI RAPALLO
E GOLFO PARADISO**

Agente: Marco Totis

Rapallo Via Milite Ignoto 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

POLICOLOR snc
*Colorificio e attrezzature
per nautica, edilizia e industria*

Via Roma 1 A
16035 Rapallo (Ge) *Buona Pasqua!* Tel./Fax 0185 55623

CONSULENZA GRATUITA

policolorsnc@gmail.com

Quadrie Fiori di Marzia



*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