

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. 4



LE ANTICHE STRADE FRA RAPALLO E LA FONTANABUONA E LA LORO FUNZIONE MERCANTILE E STRATEGICA

Nella bella rappresentazione di Rapallo dovuta a Gio Agostino Molino e risalente al 1688 sono riportati i fortificati che in epoca medievale sorgevano sulla cerchia dei monti che separa la città da quello che veniva definito il "quartiere d'Oltremonte", la Val Fontanabuona. Da ponente a levante troviamo, il castello della Croara, quello del monte Lasagna, il torrione del monte Rosa (allora detto ancora "Roso") ed infine il castello Rapallino. Pur non sapendo a quando risalga la loro origine, ne conosciamo tuttavia la loro funzione: il controllo delle principali vie di accesso alla città per prevenire possibili incursioni di potenziali nemici o scoraggiare azioni di brigantaggio. Alla presenza di queste fortificazioni, presidiate da gruppi di armati pronti ad intervenire e a segnalare situazioni di pericolo, corrispondono infatti alcuni percorsi storici che da Rapallo salivano al crinale costiero per discendere nella vallata e proseguire verso i passi appenninici e raggiungere la loro destinazione finale: il Parmense dalla parte di levante, quindi il Piacentino ed infine, a tramontana, l'Oltrepò pavese. Uno studioso genovese, Teofilo Ossian De Negri, amava definire "perenni" queste strade, cioè "senza tempo", perché risalenti alla più remota antichità, con tracciati rimasti inalterati nella loro direttrice fondamentale e nei punti di valico e di guado. Rispetto alla viabilità "orizzontale", costituita dall'erede della romana "via Aurelia" (o "Aemilia Scauri"), la viabilità mare-monti, ortogonale al litorale, rivestiva una particolare importanza ai fini degli scambi commerciali che facevano capo agli approdi costieri. Tre erano le strade che da Rapallo risalivano al crinale, sul quale un percorso "di cerniera" permetteva di passare agevolmente da un itinerario all'altro: la "via di Piacenza", la strada "di Monti" e quella "di Cerisola". La "via di Piacenza", detta anche "strada della Madonna" dopo che fu costruito il Santuario di Montallegro, aveva inizio presso lo sbocco a mare del fossato di San Francesco, si snodava sul costone che si affaccia sulla valle del Tuia e raggiungeva il crinale al Passo di Canevale. Da qui scendeva a Canevale e ai Piani di Coreglia, dove attraversava il Lavagna in corrispondenza di un antico insediamento religioso-assistenziale del quale si ha notizia già nel XII secolo: l'ospedale di San Pietro "de Oscano". Proprio questo insediamento, la cui origine è forse da mettere in relazione con la vicina cella bobbiese di "Solia" (Soglio), nonché la concessione della riscossione del pedaggio

ai Malaspina nel 1164 e la presenza di due fortificati (il torrione del monte Rosa e il castello sul poggio di Canevale), fanno pensare che questo itinerario abbia preceduto la variante di Coreglia, che dall'omonimo passo raggiungeva il Lavagna a Pian dei Manzi ed il cui utilizzo trova riscontro in una supplica rivolta al Senato di Genova nel 1559 affinché fosse riparato il ponte esistente in questa località. Dall'attraversamento del Lavagna (più antico quello di Pian di Coreglia, relativamente più recente quello di



Pian dei Manzi] la strada saliva al Passo della Ventarola e da lì si inoltrava nella val d'Aveto. Anche in questo caso esistevano due percorsi alternativi: uno per Soglio, Costa di Soglio e il Passo del Dente, l'altro per Orero, Costasecca e Croce, che andavano a congiungersi poco prima del valico in località Pian dei Rastelli. La "strada di Monti", che da Rapallo si inoltrava nella valle di San Maurizio per oltrepassare il crinale al Passo della Crocetta, aveva una duplice funzione: consentiva di unire il capoluogo a Cicagna, centro principale del "quartiere d'Oltremonte", e nel contempo, con la denominazione di "strada dell'Acquapendente", di proseguire da Cicagna verso Barbagelata e la val Trebbia (Montebruno) per raggiungere le Capanne di Carrega, le Capanne di Cosola e

l'Oltrepò pavese, da dove si indirizzava verso Pavia e Milano. A proteggere la "strada di Monti" troviamo due fortificati: il castello del monte Lasagna e, al di là del valico, il castello di Dezerega. Il suo percorso appare in certi tratti particolarmente curato, con ampi tornanti per un più agevole transito dei muli. Al Passo della Crocetta confluiva la terza strada che da Rapallo andava verso l'interno. Era la "strada di Cerisola", che passando per le località di Sant'Agostino e Canessa saliva alla sella della Piana dei Merli (al di sopra di Montepoglio) e da lì raggiungeva il valico. Rispetto alle altre due, questa strada rivestiva un'importanza minore, ma molto probabilmente all'inizio del XII secolo venne percorsa dai monaci di Pietramartina allorché, fondando la chiesa di Villa Cella in val d'Aveto, dovettero garantire al monastero di San Pietro in Ciel d'Oro di Pavia, dal quale dipendevano, un certo quantitativo d'olio. I monaci possedevano infatti un terreno coltivato a ulivi in località "Canicia", l'attuale Canessa. Per concludere questa carrellata sulle principali strade che si diramavano a raggiera alle spalle di Rapallo, dobbiamo dire qualcosa anche su quella più a levante, protetta dal castello Rapallino. A differenza dalle altre, questa era una strada "di crinale", che veniva a congiungersi a Montallegro con la "via di Piacenza". Ma sempre per crinale, con la funzione "di cerniera", la sua prosecuzione raggiungeva il Passo della Crocetta. Prevalentemente è da considerarsi una via strategica, perché dalla bassa valle dell'Entella (Chiavari e Lavagna) passando per Rialto, il Curlo, Leivi, la Colla di Oneto e Montallegro si poteva scendere a Rapallo oppure dalla Crocetta a Cicagna. Aveva tuttavia anche un carattere mercantile perché nei pressi della Colla di Oneto vi confluiva la strada proveniente dalla bassa valle del Lavagna e dalla valle Sturla, quindi dal Passo del Bocco e dal Parmense. Con il suo andamento privo di asperità permetteva di arrivare a Rapallo senza dover transitare per Chiavari e Zoagli. Il castello Rapallino, con i due torrioni messi in luce dagli scavi archeologici del 1996/97, chiudeva l'unico passaggio che poteva consentire l'accesso a Rapallo dalla parte di levante in alternativa all'antica Aurelia. La struttura del fortilizio fa capire quale importanza venisse attribuita nei secoli di mezzo a questa strada di crinale.

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 giornâ in ta supressa

Terza ed ultima parte

La puntata precedente è terminata quando Giunain, *u supressê*, aveva schiumato "*cu-u ciappu*" dell'olio, ancor caldo, dalla "*tinella*" e lo aveva versato nel piatto delle fagiolane e patate preparate per la colazione. Dopo di che, lui, il Fran, mio padre ed io ci sedevamo intorno al ceppo/tavolo così "imbandito" e iniziavamo a ci-

paia di baffi che, mentre masticava, grondavano d'olio quanto una sporta colma di pesto d'oliva appena posata sotto il torchio e vedere poi gustare - a volte persino con qualche sgradevole rutto - il nostro "bianco" di 13 gradi, che si sposava perfettamente con quel tipo di cibo e che anch'io, pur astemio in casa, "*in ta supressa*"



"u pujeu"

barsi di quel pasto che, completamente diverso da quello fatto quotidianamente in casa, mi pareva di un sapore e di una bontà unica, non solo per la fame che, dopo già quattro ore abbondanti di sveglia/lavoro, si faceva sentire, ma anche per la novità e di vedermi, ancora adolescente, partecipare alla pari in un lavoro certamente riservato ai "grandi" (non certo quelli cosiddetti, oggi, della Terra). Tutto quanto appariva ai miei occhi un evento quasi surreale e, non a caso, come ho ricordato nella prima parte, pubblicata nel numero del mese di gennaio, l'attendevo sempre con una certa trepidazione. Assistere al "quadretto" offerto dai quattro "commensali" (io compreso), mentre con la forchetta infilzavamo fagiolane e patate e intingevamo grossi pezzi di fragrante focaccia nei "*cucciotti*" d'olio che ciascuno di noi aveva formato dalla propria parte, "*in tu grillettu*"; guardare il Giunain "*u supressê*" (un omone alto quasi 1,90, con pancia prominente e cintola appena sopra il pube), unto e bisunto come si addiceva ad un lavoratore di un frantoio di allora, che con il braccio coperto dalla manica di camicia si puliva l'enorme

bevevo con piacere dal fiasco come tutti gli altri, perché bicchieri nel frantoio proprio non se ne usava, tutto questo mi procurava la sensazione che quel giorno fosse un giorno speciale, di festa e di svago anziché di lavoro, a momenti pure molto faticoso, come in realtà era. Finita la colazione, ciascuno riprendeva il proprio compito; il frantoiano al torchio, il Fran "*in tu pujeu*", mio padre ed io ai lavori meno "specialistici", inerenti la frangitura delle olive o di manovalanza, pertinenti al frantoio. Si ripetevano, in sostanza, le operazioni fatte in precedenza per le olive già lavorate, sino quando non giungeva l'ora di pranzo. Sul mezzogiorno, arrivava di nuovo mia madre con i due soliti fagotti nei "mandilli da gruppu", contenenti pressappoco quanto era stato portato per colazione, escluse le fagiolane, sostituite dallo stoccafisso bollito, ancora con le patate, che veniva "innaffiato" sempre in abbondanza con olio nuovo prelevato "*cu-u ciappu da-a tinella*". Allo stesso modo della colazione si svolgeva il "pranzo" o, come chiamavamo noi, "*u dirnâ*" o "*in zeneize erudiu*" "*o disnâ*", intorno al ceppo/tavolo. Ognuno di noi si cibava

dall'unico grande piatto, "*u grillettu*", si tagliava i pezzi di focaccia (la seconda portata da mia madre), beveva da un unico fiasco di vino, anche questo il secondo perché, tra colazione e trincatine mattinali, il primo era ormai quasi vuoto. Il "quadretto" descritto per la colazione era lo stesso pure per "*u dirnâ o disnâ*" ed io restavo spesso in contemplazione dei baffi del "*supressê*", gocciolanti continuamente d'olio, nonché colpito dalla sua bonomia, anche se molto parco di parole. Mi sono rimaste in mente in particolare due sue frasi che, rivolgendosi a mio padre, soleva dire sul mio conto: "*u l'è 'n bagasciu precaccin*" e "*u l'è 'n bagasciu de sibbu*" che, in italiano, una significava "che mi davo da fare" e l'altra "ch'ero una buona forchetta" e, riguardo a questa, in tale circostanza dimostravo di esserlo veramente. Terminato "*u dirnâ*", riprendevamo ciascuno il nostro lavoro - che ometto di descriverlo in quanto già fatto - sino quando l'ultima spremitura dell'ultimo "*pujeu*" non era stata completata. A tal punto, iniziava l'ultima fase della giornata "*in ta supressa*" (iniziata il pomeriggio precedente), ed era quella che, sia al contadino che al frantoiano procurava sicuramente qualche apprensione: al contadino, perché nutriva la speranza di ottenere una buona resa dalle sue olive; al frantoiano, perché sperava senz'altro di far bella figura col soddisfare le attese del primo. Fatto un po' di spazio intorno alla "*tinella*" ed al "*tinello*", il frantoiano vi sistemava "*e mezze, u quartu e u mezzu quartu, u ciappu e a grunduæta*", ed un'asticella di legno, lunga circa 15/20 cm. in più di un lato della "*tinella*" (che era di forma quadrangolare), che non ricordo più come si chiamasse in dialetto, ma che serviva al frantoiano per avvicinare l'olio più distante da "*u tinello*", in cui egli si calava, per poterlo schiumare più facilmente, prima "*cu-u ciappu*" e poi "*cu a grunduæta*". Della "*tinella*" e del "*tinello*"



"u ciappu"

abbiamo già fornito la descrizione, con relative foto, nel numero precedente, mentre non abbiamo ancora parlato di qualche altro arnese in dotazione al frantoio e dei recipienti in cui si metteva l'olio per il suo trasporto sino alla giara del contadino. Uno di tali arnesi era "*u ciappu*", una specie di contenitore metallico di forma conica con il diametro di base maggiore dell'altezza e un'apertura a mezzaluna per circa un quinto della circonferenza e con, all'apice della parte conica, un'impugnatura e gancio per poter essere appeso. Si usava "*pe scciummâ*" (schiumare) l'olio dalla "*tinella*" quando il suo spessore era di una certa consistenza o per versarvi l'olio schiumato "*cu-a grunduæta*" quando il suo sottile strato sopra l'acqua di vegetazione o "*muja*" non ne consentiva più l'uso. Detto "*ciappu*", una volta riempito (conteneva circa due litri), veniva vuotato in appositi recipienti di legno con sezione orizzontale di forma ellittica, della capienza di 32, 16 e 8 litri, chiamati rispettivamente: "*mezza, quartu e mezzu quartu*", con un foro al centro



"a grunduæta"

del coperchio ed un altro su di un fianco e relativi tappi di sughero. La forma, la dimensione ed i fori di tali recipienti erano stati così ideati allo scopo di poterli trasportare nel modo più agevole possibile e poi posare e vuotare più facilmente nelle giare. "*A grunduæta*" era invece un arnese in legno od anche di metallo, simile ad una conchiglia, ma di minor curvatura e spessore e di una quindicina di centimetri di diametro; serviva, come prima detto, a schiumare gli strati d'olio più sottili sopra l'acqua di vegetazione. Peraltro l'ultimo olio schiumato era frammisto sempre a qualche piccolo quantitativo di "*muja*", che si sedimentava nella giara e, dopo travasato l'olio, veniva ceduta a raccoglitori che, a loro volta, la rivendevano ad altri sedimenti di olio vecchio o mota, in dialetto "*bratta*". La giornata volgeva alla fine; mio padre e il Fran avevano già iniziato a trasportare delle "*mezze*" d'olio a casa e le avevano vuotate nelle giare, che erano sette od otto, di diversa grandezza per una capienza complessiva di non meno di 1600/1700 litri, perché, in una an-



"u quartu"

nata di carica, di olio si riusciva a produrre anche più di 1500 litri ed occorreva pure che ci fosse qualche giara in più per la necessità "de muälu" (di travasarlo). Nel frattempo, io "assistevo" il frantoiano che, calato fino alla cintola nel "tinello" e piegato a mo' di gancio, continuava a schiumare e, ogni tanto mi chiedeva di porgergli qualche arnese di cui aveva bisogno o di alzare un po' l'imbuto, infilato nel foro centrale del coperchio del recipiente, al fine di poter verificare il livello dell'olio che vi versava ed evitarne un eventuale travaso sopra il piano del coperchio. Quando lo spessore dell'olio sopra l'acqua di vegetazione non era più molto compatto, adoperava solo la "grundueta", ma, come prima detto, nemmeno la sua lunga esperienza gli impediva di schiumare, insieme all'olio, anche delle parti di "muja". Quest'olio veniva però messo in un recipiente a parte (mezza, quartu e mezzu quartu, in base alla sua quantità), che mio padre poi versava in una giara separata, dove le parti estranee (acqua, impurità ecc.) si sedimentavano e l'olio veniva completamente a

galla e travasato in un'altra giara, "missu in sciù pulittu", così si diceva allora. Anche l'olio schiumato per primo formava una sua sedimentazione; rispetto però a quella dell'ultimo era minima e si formava più lentamente. Ma eccoci giunti al termine di queste ventiquattro ore ed oltre di lavoro nel frantoio di Giuanin ed invece di sentirmi contento, venivo preso da malinconia, come succede dopo una bella

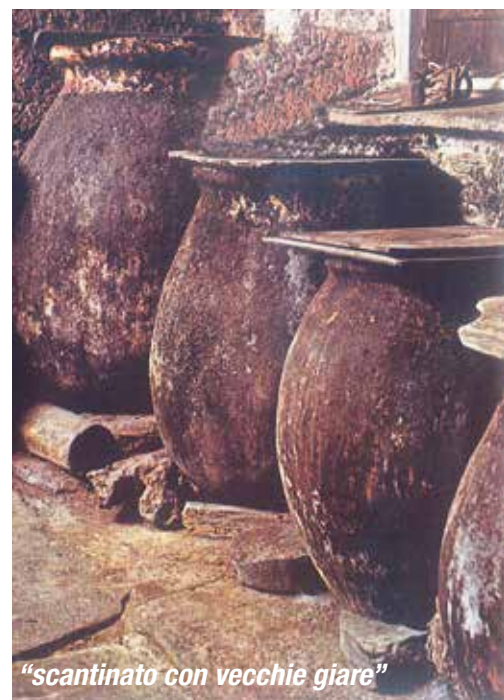


"a mezza"

fešta, pensando alla solita routine dei giorni seguenti. Prima di congedarsi, come potrebbe pensare chi legge, avremmo dovuto pagare il compenso

al frantoiano per le sue prestazioni, ma ciò invece non avveniva. Per compenso questi si teneva "l'euju da sciummeua", l'olio cioè che affiorava ancora, durante la notte seguente, alla superficie dell'acqua di vegetazione (muja) insieme al ricavato dalla vendita della sansa al sansificio. L'accordo che c'era tra mio padre ed il Fran, che ogni volta veniva ad aiutarci, non lo ricordo. Di più non aggiungo, ma ritengo che l'essenziale su questo spaccato di vita contadina degli anni cinquanta del secolo scorso sia stato ricordato in modo abbastanza circostanziato, grazie anche alla preziosa consulenza e alle foto di uno dei rarissimi "pujeu" dell'epoca, fornitimi dalla socia Gabriella Canessa, alle foto dell'antico "frantoio salotto" della socia Ivana Pelloso, nonché a quella dell'"arganetto con stanga" presso il "B & B - Il Frantoio", Salita S. Ambro-

gio, 20/A - Zoagli, di cui alcune già riportate nelle due parti pubblicate in precedenza. Mi auguro di aver fatto



"scantinato con vecchie giare"

cosa gradita ai lettori interessati all'argomento e di aver la comprensione di chi invece preferirebbe leggere qualcosa d'altro o di meglio.

Angelo Canessa

Immobiliare EUROPA 2000

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

CASA EDITRICE
E MAGISTRALE
SCUOLA SUPERIORE DI TAGLIO
per Vestire da Uomo e da Signora
Dirett. Prof. V. RAFFIGNONE
2, Via Po - TORINO - Via Po, 2

1000 e più Attestazioni degli Allievi

26 Medaglie d'Oro - 40 Diplomi d'Onore

8 Croci e 5 Targhe di Merito



La SCUOLA RAFFIGNONE

è ormai tanto rinomata da poterla contare prima fra le primarie Scuole Estere e Nazionali. L'insegnamento impartito agli Allievi nel Corso di Perfezionamento essendo stato riconosciuto di molto superiore alle altre Scuole, gli valse il titolo di **SCUOLA MAGISTRALE SUPERIORE**

ESSA È DIVISA

in **CORSI COLLETTIVI**

e **CORSI SPECIALI PRIVATI**

CORSI COLLETTIVI s'intendono ad epoche fisse a cui partecipano la maggior parte degli Allievi. Apertura al 15 Gennaio e 1° Agosto d'ogni anno per il Corso Regolare e Perfezionamento da Uomo. Al 29 Marzo e al 10 Ottobre per il Corso Regolare e di Perfezionamento da Signora.

Rette da pagarsi anticipate dagli Allievi sarti:
Pel solo Corso Regolare per Uomo L. 200. Per Signora L. 300.
Regolare e Perfezionamento per Uomo L. 350. Per Signora L. 350.

Gli Allievi che si iscriveranno al Quattro Corsi nella stessa stagione, fruiranno del ribasso di L. 100 pagando la retta anticipatamente.

Pel quattro corsi da Uomo e da Signora L. 600.

CORSI SPECIALI PRIVATI s'impartiscono a quegli Allievi che si presenteranno fuori delle epoche fissate dal Regolamento pagando retta doppia.

Per gli **ALLIEVI non SARTI**

Corso Regolare e Perfezionamento da Uomo L. 600, da Signora L. 600 (compreso gli accessori). I Quattro Corsi da Uomo e da Signora nella stessa stagione (pagabili all'atto dell'iscrizione) L. 1000.

È garantita l'ottima riuscita a qualsiasi persona anche non sarta, purché munita di buona volontà.

Statuto Regolamento **GRATIS** a richiesta.

Il rinomato **Metodo Raffignone** sui vestire maschili con tutto quanto si insegna nel Corso Regolare in Italia L. 20,60
Elegantemente rilegato 32,60
Il secondo volume adottato nel Corso di Perfezionamento in Italia . . . 16,60
Elegantemente rilegato 18,60

IL NUOVISSIMO E GRANDIOSO METODO RAFFIGNONE

per

VESTIARI DA SIGNORA

Ricco di 494 pagine e 1011 disegni

PRIMO VOLUME circa 300 pagine e 300 e più figure.
In Torino Lire 16 Italia 18,70 Europa 17,50 America 22
Rilegato fortemente 18 " 18,70 " 19,50 " 24
SECONDO VOLUME circa 300 pag. e 700 e più figure.
In Torino Lire 23 Italia 28,70 Europa 24,50 America 25
Rilegato fortemente 25 " 25,70 " 26,50 " 29
I DUE VOLUMI riuniti fortemente ed elegantemente rilegati
In Torino Lire 36 Italia 37,70 Europa 40,00 America 45

Domandare il Catalogo Generale della Casa per Abbonamenti al **GIORNALE di MODE** per l'acquisto di Macchine e Forniture per SARTI.

Le Mode Italo - Franco - Anglo - Americane

Giornale per Sarti Scientifico-professionale con artistici quadri, figurini e modelli

AGENZIE E RAPPRESENTANZE

IN PARIGI, LONDRA, NEW YORK, BUENOS AIRES, RIO JANEIRO, MONTEVIDEO, VALPARAISO, S. PAOLO (BRASILE)

PICCOLA EDIZIONE L. 13 - Estero L. 15

GRANDE EDIZIONE L. 18 - Estero L. 20

Col nome del Cliente stampato sui grandi quadri L. 5 in più

EDIZIONE ECONOMICA L. 8 - Estero L. 9

EDIZIONE SPECIALE per l'America del Sud (raccom.) L. 33

Col nome del Cliente stampato sui grandi quadri L. 38

Torino, 7 settembre 1912

Stim.mo Sig. Canepa Lorenzo
Vella erboco
Corso Umberto 1°
Rapallo

In buon punto ci giunge favorita sua in data 5 corr.^{te}

Ad immediata evasione di essa ci allietiamo poterle qui dichiarare che il suo sig. figlio dà prova di tanta buona volontà d'imparare e di così seria applicazione al lavoro da non lasciarci alcun dubbio sulla sua riuscita finale.

Egli è uno dei 14 migliori allievi, per non dire senz'altro il migliore, ed a tale attitudine ad apprendere l'arte del taglio che sarebbe un vero peccato che egli troncasse lì i suoi studi appena terminato il corso da uomo.

Non esitiamo a dirle schiettamente che se egli avesse la pazienza e l'idea di apprendere anche il taglio dei vestiti da signora riuscirebbe quasi sicuramente uno dei migliori coupeur che mai siano usciti dalla la Scuola di taglio.

Il figlio del Signor Canepa Lorenzo, cui venne indirizzata la lettera del 7 settembre 1912 con gli elogi ed apprezzamenti da parte del prof. V. Raffignone, direttore della "Scuola Superiore di Taglio per Vestire da Uomo e da Signora" di Torino, si chiamava Edoardo ed era divenuto titolare di una nota Sartoria di Rapallo in Corso Regina Elena, oggi Via Matteotti, a cui si rivolgera la classe sociale più agiata dell'epoca. Tra i suoi clienti ed estimatori annoverava

Giò diciamo non per un ostentazione od a scopo di un misero lucro personale, ma semplicemente perché a detta del nostro egregio titolare prof. Raffagnone nei lunghi e numerosi suoi anni d'insegnamento di rado gli accade d'incontrarsi in persona che avesse maggior attitudine all'arte del taglio dell'allievo di cui scriviamo.

Del resto, sia che egli rimanga nel Regno, sia che ne esca, oltremodo utile gli tornerebbe il saper tagliare del pari gli abiti da signora: giacché anche lei non ignora che al giorno d'oggi un perfetto tagliatore deve saper vestire qualunque persona gli si presenti, sia essa uomo o donna, e solo possedendo bene l'uno e l'altro ramo della sua arte può oggi giorno il tagliatore eccellere e farsi apprezzare sulla pleiade dei tagliatori ordinari.

Giò detto a un scarico ed a completa risposta di sua richiesta, di tutto cuore auguriamo a lei di saper approfittare della presente favorevole circostanza in cui si trova il figlio suo facendogli frequentare il corso da signora che farà subito seguito al presente corso da uomo - notando che se non frequenterà ora che già è qui difficilissimamente troverà in appresso la voglia ed il tempo di venirlo a frequentare, senza contare che la necessità di troncare poi il lavoro gli causerà una spesa ben maggiore di quella che dovrebbe sopportare ora.

Non ci resta quindi che congratularci con lei di possedere un figlio di tanto lusinghiere speranze e coll'augurio sincero che il tempo le renda concrete e non illusorie, qui sempre lieti di leggerla, godiamo porgerle sentite grazie e sinceri ossequi.

div. mo. po.
D. V. RAPALLIN
L. P. RAPALLIN

numerosi albergatori, che la indicavano pure ai loro ospiti stranieri, certi della garanzia della perfezione dei lavori che eseguiva. Il signor Edoardo era il papà adorato del membro del Comitato Esecutivo della Associazione "Liguri Antichi - I Rapallin", Signora Adriana Canepa Simonetti, che, somigliando al genitore, esplica con la massima diligenza e dedizione il suo impegno nel sodalizio ed è un'infaticabile ed esemplare divulgatrice del periodico "I Rapallin".



Un gruppo di Rapallin davanti al Palazzo Ducale di Mantova

Foto di Aldo Ardito

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 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. 4/2016 (aprile) 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

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

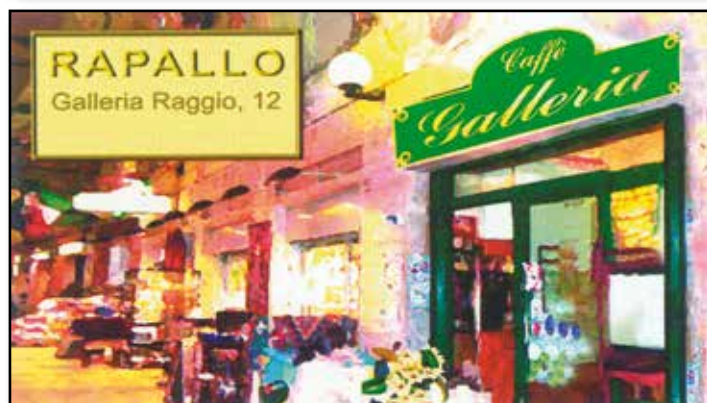
339.8289353

www.villatuia1846.it

info@villatuia1846.it

LEPORATTI SNC
FERRAMENTA
VERICI - UTENSILI - FAI DA TE

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



PUGGIONI
dal 1963

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

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

29 MAGGIO 2016
una **DOMENICA**
al
SANTUARIO D'OROPA

Per Devozioni e visite al luogo di Culto Mariano
più importante delle Alpi

Partenza da Rapallo: ore 6.00

Arrivo a Oropa: ore 10.00 c.a.

Ore 12.30 c.a.: pranzo al ristorante.

Pomeriggio: possibilità di visita facoltativa al Giardino
Botanico o di escursione in funivia al Lago del Mucrone
(altezza 1894).

Ore 17.00: ritorno in sede.

Prezzo: Euro 70.00

Comprende: Viaggio AR in Pullman GT, pranzo, accompagnatore.

Non comprende: Ingresso per il Giardino Botanico ed escursione
in funivia a Lago del Mucrone.

Per informazioni:

rivolgersi entro il 25 maggio al Socio Sig. Emilio Simonetti,
Negozio Casalinghi, Piazza Cavour 16 - Rapallo

Organizzazione tecnica

Agenzia Viaggi Tigullio Marcone - Chiavari



8° RADUNO DEI RAPALLIN

Per i giorni **7, 8, 9 e 10 luglio 2016** è stato
programmato "l'8° Raduno dei Rapallin",
nell'ambito del quale, la sera di **sabato 9**,
presso la Basilica dei SS. Gervasio e Pro-
tasio di Rapallo, dopo la celebrazione della
S. Messa, avrà luogo la cerimonia del con-
ferimento dell'8ª edizione del "**Rapallino
d'Oro**". Il programma completo dell'even-
to sarà fatto conoscere solo in seguito,
cioè quando si potrà sapere se il Comune
concederà o meno il proprio sostegno.
Durante questa prossima edizione vi sarà
comunque la novità del "**Banco della Cul-
tura locale in Piazza (Cavour)**", tramite cui
si potrà far conoscere opere inedite o già
edite, ma non sufficientemente note. In
prossimo si indicheranno particolarità,
modalità e possibilità di partecipazione.

 **Spazio** Rapallo 0185-58001
Notte Via Lamarmora 26
Compra un Materasso Memory



**Hai una Rete Motorizzata
in OMAGGIO**

PROMOZIONE VALIDA FINO AL 30 APRILE 2016

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione 

**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
---	--	--

ECO STORE

RISPARMIA fino al 70%

CARTUCCE e TONER
per stampanti



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



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

**Quadrie Fiori
di Marzia**



*Per il vostro matrimonio...
chiamate "Quadrie e Fiori di Marzia"*

Via Mameli 394
Tel. 338.43.32.197 - www.quadriefiori.com

Foto di "Olgafranco" photographer



esposizioni rinnovate

**La qualità...
spendendo la metà!**

€ 104,17/mese

Tan 0%, Taeg 4,03%

x 24 mesi

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