BOLLETTINO TRIMESTRALE, OMAGGIO AI SOCI - SPED. IN A.P. - 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - GENOVA Anno LI, N.S. - N. 2 - Aprile - Giugno 2019

Iscr. R.O.C. n. 25807 - Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane S.p.A. - Sped. in Abb.to Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DCB Genova"

sito internet: www.acompagna.org - posta@acompagna.org - tel. 010 2469925

in questo numero:					
Franco Bampi		Matilde Porcile			
Ese sòcci da Compagna	p. 1	Il sobborgo di Sant'Agata	» 25		
Mauro Ferrando		Isabella Descalzo			
Due preziose e speciali donazioni	» 2	A Croxe de San Zòrzo	» 26		
Rodolfo Decleva		Placche degli Spinola al Rijksmuseum di Amsterdam	» 28		
1957-2019 meditazioni Cee Genova, oggi come ieri	» 3	Patrizia Risso			
Liliana Bertuzzi, Raffaella Ponte		L'antico complesso di San Bartolomeo dell'Olivella	» 30		
Doî secoli in sciâ töa	» 8	Isabella Descalzo			
Francesca Di Caprio Francia		Libbri riçevui	» 33		
Galleria di donne genovesi del passato	» 14	Maurizio Daccà			
In scena al Carlo Felice il Simon Boccanegra	» 17	Vitta do Sodalissio	» 37		
		"I Venerdì" a Paxo	» 39		
Daniele Libero Campi Martucci					
Al mare e ai monti: colonie per l'infanzia in Liguria	» 18	"I Martedì" de A Compagna	» 40		

ESE SÒCCI DA COMPAGNA

di Franco Bampi

De spesso, specce quande quarche sòccio o ne lascia, i parenti contattan a Compagna pe comunicâne che o sòccio o l'é mancòu e quindi de sospende l'*abonamento* a-o Boletin. Abonamento? Ma o Boletin o no vegne mandòu in abonamento! L'unico mòddo pe riçeive o Boletin o no l'é quello d'abonâse (cösa ch'a no l'é manco prevista), ma o l'é quello de fase sòcci da Compagna: defæti tutti i sòcci, pe-o mæximo fæto d'ese sòcci, riçeivan de badda o Boletin.

Ma cös'o l'é o Boletin? Comenso co-o dî che in Compagna no se semmo mai missi d'acòrdio in sciô nomme: tutti ghe dimmo "Boletin", ma tanti örieivan ciamalo "Rivista" comm'o l'ea ciamòu inti primmi numeri. Pe dila tutta,

quande l'é stæto decizo de publicâ 'n periòdico, o primmo numero sciortio o 1° d'arvî do 1928 o se ciamava:

A Compagna

Rivista Mensile Illustrata

Organo ufficiale per gli atti dell'Associazione A Compagna Rivista, donque, che da subito a l'à raprezentòu a voxe da Compagna. A-a giornâ d'ancheu o Boletin o contegne tanti articoli de coltua zeneize e ligure, e o l'é conpletòu da-i "Libbri riçevui", da-a "Vitta do Sodaliçio" da-a lista di "Martedì" e di "Venerdì" e da tutte quelle notiçie che peuan ese d'interesse pe-i sòcci che dexideran parteçipâ, ciù ò meno ativamente, a-a vitta da Compagna. Pe questo ò l'é dæto de badda: pe documentâ e informâ cöse fa a

Compagna e dâ a poscibilitæ a tutti i sòcci de segoine anche da-a lontan.

Ma aloa, se ese sòcci o no veu dî ese di abonæ a-o Boletin (levemmoselo d'inta testa 'na vòtta pe tutte), cöse veu dî ese sòcci da Compagna? Pe primma cösa veu dî voei ben a Zena e a-a Liguria e sentî o fòrte dexideio de testimonialo co-o fâ senpre ciù fòrte a Compagna, l'asociaçion ch'a l'é nasciua pròpio pe difende i valoî, a coltua, e tradiçioin e a lengoa do pòpolo zeneize e ligure. Ancheu semmo quarcösa comme setteçento sòcci e riêscimmo a fase sentî. Pensæ che fòrsa aviescimo se fiscimo in treimilla! A Zena e a Liguria avieivan 'na voxe inportante peo ben da Liguria "a-o de feua e a-o de d'äto de ògni fede politica e religioza" (art. 2 do Statuto vigente).

Ma ese sòcci veu dî, pe chi peu, parteçipâ a-e iniçiative da Compagna, e son tante. Ma veu anche dî, pe chi gh'à do tenpo e da coæ, rendise disponibili pe dâ 'na man òperativa a-a Compagna.

In ciù, m'é cao evidençiâ che i sòcci peuan vantâse d'avei contriboio a tutte e iniçiative da Compagna: o restaoro do monumento a Balilla $(4.637,00 \in)$, o restaoro de documenti de l'Archivio de Stato $(1.607,00 \in)$, o restaoro do Pallio de S. Agostin $(4.000,00 \in)$, o riordino de l'archivio Guidoni presso a Fondaçion Mario Novaro $(1.500,00 \in)$, o restaoro de figurinn-e do prezepio de Votri $(900,00 \in)$, pe çitane solo in pö.

E za ch'ò parlòu di sòcci che se ne van, veuggio segnalâ che tanti nonni (e mi son tra quelli) iscrivan in Compagna nevi e nesse perché veuan lasciaghe un di regalli ciù grendi: l'amô pe Zena e pe-a Liguria inta forma de 'na longa militansa in Compagna. Fa veramente strenze o cheu riçeive a comunicaçion che 'n nòstro sòccio o l'é mancòu insemme a-e dimiscioin do nevo ò da nessa: o nònno o ghe tegniva tanto, ma o figgio o no l'à rispetòu a voentæ do poæ. Spero solo che avei scrito sta nòtta chi a fasse vergheugnâ in stisinin chi se conpòrta coscì.



DUE PREZIOSE E SPECIALI DONAZIONI

di Mauro Ferrando, Console Bibliotecario

Cari Soci,

ho il piacere di annunciare che la nostra biblioteca ha ricevuto due interessanti e preziose donazioni di libri da parte delle socie Maria Maira Niri e Francesca Di Caprio Francia, che ringraziamo per la loro generosità e il loro amore per Genova e la sua cultura.







Francesca Di Caprio Francia



Rodolfo Decleva, indicato dalla freccia, all'Assemblea dell'ASCAME1

1957 - 2019 MEDITAZIONI CEE GENOVA, OGGI COME IERI

di Rodolfo Decleva

Quando la seconda Guerra Mondiale ebbe termine, si levarono molte voci autorevoli - tra cui quella del primo ministro inglese Winston Churchill - per auspicare la creazione degli Stati Uniti d'Europa. Fu un sogno ad occhi aperti il solo poter pensare di annullare le tante rivalità tra gli Stati europei che portavano inevitabilmente ai conflitti. Subito il pensiero si rivolgeva principalmente all'Alsazia e alla Lorena, da sempre oggetto di liti e dispiaceri tra Francia e Germania, che passavano di mano all'uno o all'altro dei contendenti dopo ogni conflitto. Terre di confine contese, abitate da etnie promiscue e fonti continue di rivendicazioni per la mancanza di diritti delle minoranze.

Pur esistendo il Patto Atlantico per la difesa dell'Europa a guida americana in antitesi militare con l'URSS, nel 1952 venne siglato un altro patto militare denominato CED Comunità Europea di Difesa limitato agli Stati Italia, Francia, Germania Ovest e Benelux. Doveva essere il primo passo verso l'unificazione di una politica comune europea dei sei stati membri e invece naufragò per le mancate ratifiche parlamentari da parte francese ed italiana.

Però nel 1951 il dado dell'unificazione era stato ormai lanciato con la creazione della CECA Comunità Europea del Carbone e Acciaio con sede a Strasburgo, proprio nella contestata Alsazia-Lorena, che aveva unificato le materie prime siderurgiche franco-tedesche mettendole a disposizione anche degli altri stati aderenti.

E così la strada dell'unificazione, fallita partendo dal piano militare con la CED, dimostrò la validità del progetto iniziale di integrazione economica quale primo passo per giungere all'obiettivo degli Stati Uniti d'Europa, come vaticinato anche dal Manifesto di Ventotene di Altiero Spinelli. In Europa c'era il Muro di Berlino, la guerra fredda, l'invasione dell'Ungheria da parte dell'Unione sovietica e i contraccolpi provenienti dalla nazionalizzazione del Canale di Suez.

Genova trasse subito vantaggio dalla politica comune siderurgica della CECA, che la mise in condizione di procacciarsi le materie prime in regime preferenziale e diventare così un produttore esportatore di acciaio. I prodotti dell'Italsider erano ormai richiesti in tutto il mondo, compresi gli Stati Uniti, e tanta era la richiesta che venne costituita la commerciale Siderexport che forniva le lamiere anche alla costruttrice automobilistica tedesca BMW.

La firma del Trattato di Roma, che istituiva la Comunità Economica Europea dei sei stati membri già facenti parte della CECA, avvenne il 25 Marzo 1957. La strada da compiere era immensa e la sede della nuova Europa da unire fu stabilita a Bruxelles, capitale del Belgio che era diviso tra due gruppi culturali differenti in continuo conflitto tra loro: valloni e fiamminghi. Una situazione di contrasti e contraddizioni che erano comuni a tutti gli stati membri con la speranza di poterli comporre e adattare in una piccola Europa allargata.

A Genova l'entusiasmo toccò con caratteri cubitali i quotidiani genovesi, ma non con eccessivo entusiasmo l'opinione pubblica dato che la città si trovava già per conto suo in pieno boom economico e sociale. Genova la Superba era uno dei vertici del magico Triangolo Industriale con Milano e Torino, era la capitale dell'Industria IRI, mentre il porto gareggiava con Marsiglia per il predominio mediterraneo.

Genova era allora la piazza più importante per l'import italiano soprattutto di materie prime. Qui avevano sede le principali società petrolifere - tra cui le internazionali Esso Standard Italiana, la Shell e la Mobiloil - l'Italia di Navigazione, che era la più importante delle quattro società armatoriali di stato, gli armatori liberi, gli agenti marittimi, fornitori navali, provveditorie marittime, le riparazioni navali e una fitta rete commerciale rappresentata da case di spedizione, assicurazioni, case di importexport, agenti di case estere, periti. E infine ben 48 consolati generali o onorari esteri. Una potenza economica che aspirava a raggiungere gli 800.000 abitanti con nuove opere pubbliche in corso tra cui l'aeroporto sul mare, la Fiera Internazionale, il nuovo quartiere di Portoria e quello a levante attorno alla nuova strada Pedemontana oggi corso Europa.

Il punto debole dell'emporio genovese era però l'isolamento autostradale che soffocava lo sviluppo dell'intera regione ligure, dotata solo della vecchia autocamionale dei Giovi, mentre il crescente fenomeno della motorizzazione paralizzava la circolazione dei mezzi cittadini. Per percorrere quel centinaio di metri rappresentato dalle due gallerie tra piazza Corvetto e piazza della Nunziata nelle ore di punta si impiegavano 45 minuti tra un sonoro concerto di clacson. E Callisto Bagnara, modesto venditore di calzature e assessore al Traffico, vi stava coraggiosamente attuando l'introduzione di innovativi e contrastati sensi unici.

Altro handicap era dato dalla mancanza di aree per nuovi insediamenti industriali per le quali si stavano tuttavia avviando soluzioni oltre-appennino.

La circoscrizione doganale di Genova era la più importante d'Italia ed era oberata di dichiarazioni doganali che rallentavano lo scorrimento delle merci. Di conseguenza il porto si intasava e nei fine settimana anche 40 navi stazionavano in rada in attesa dell'accosto. Si cercavano soluzioni per spostare i controlli doganali delle merci in

transito a Rivalta Scrivia perché ormai varie case di spedizioni avevano trovato strade alternative nei porti anseatici dove le merci scorrevano più speditamente risparmiando sui costi. In aggiunta, anche l'armamento era toccato dalle nuove norme della concorrenza europea perché sulle grandi linee di traffico - come ad esempio le rotte tra il Mediterraneo, Golfo del Messico e Nord America - esistevano cartelli internazionali chiamati Conferenze Marittime che annullavano la concorrenza sui noli praticati dagli aderenti, subendo inoltre quella dei tramps che erano fuori conferenze.

Pure l'Italia conosceva il suo boom con alti e bassi della propria moneta, che con grande coraggio era entrata nelle regole dell'Unione Europea dei Pagamenti, dove si era impegnata a fluttuare entro termini fissi con le altre valute europee tra cui sterlina e marco. Ma il commercio internazionale era fortemente condizionato dalle politiche protezioniste, dai dazi doganali, dai clearings, dalle compensazioni globali e così via. Commerciare con l'estero era molto difficile e non era da tutti. Gli stessi grandi magazzini milanesi per rifornirsi dei prodotti esteri si appoggiavano alla ventina di case di import export genovesi - che ne detenevano il know how - perché oltre ad aver dimestichezza con le lingue estere e conoscenza dei mercati, erano addentro nelle complicate operazioni che riguardavano l'ottenimento di licenze, gli abbinamenti merceologici per le compensazioni, la disponibilità di valuta, le spedizioni, le formalità e divieti, le aperture di credito, etc. Ad esempio una ditta lombarda produttrice di macchine agricole che avesse voluto vendere in Sud America non poteva perché il compratore non aveva valuta per pagare l'importazione. L'Accordo di compensazione globale prevedeva però tutta una serie di altri prodotti sudamericani in contropartita. In pratica si suppliva con il baratto ma ci voleva la casa genovese che aveva rapporti con una pluralità di importatori, e poteva così coinvolgere un importatore di semi oleosi, di carni o di concimi per lo stesso importo delle macchine agricole, e così l'affare andava a conclusione. La piazza di Genova diffondeva a buon diritto il suo vecchio slogan: "Genuensis, ergo mercator".

Mariano Trombetta, importatore di caffè e allora presidente della Camera di Commercio genovese, tenne una conferenza nel minuscolo Circolo Ufficiali di via San Vincenzo all'indomani della firma del Trattato di Roma e mise in evidenza i grandi vantaggi che sarebbero derivati all'Italia e Genova da questa Unione di Stati che inizialmente appariva come Unione doganale, grazie all'abbattimento dei dazi doganali e delle licenze di import dei Sei, per le quali era stabilito un periodo transitorio di 12 anni in tre tappe. Va detto che il prodotto italiano più protetto era l'automobile che interessava Torino e che la nostra casa produttrice era anche accusata di vendere in dumping sul mercato americano cioè al di sotto del costo di produzione grazie al surplus di prezzo praticato sul mercato interno protetto in regime di quasi monopolio. Anche i prodotti agricoli erano protetti sia da norme fitosanitarie che doganali: ad esempio lo zucchero genovese dell'Eridania era tassato al 100 per 100. Affioravano anche timori per ciò che sarebbe potuto succedere a seguito dell'abbattimento delle protezioni daziarie per le



Rodolfo Decleva riceve una Delegazione di operatori tedeschi. Alla sua sinistra Armando Lagattolla, Segretario Generale e l'Addetto Commerciale tedesco a Genova.

piccole aziende. Genova aveva anche il problema del monopolio del lavoro portuale che privilegiava la Compagnia Unica e che era in contrasto con l'abbattimento dei monopoli, regole di concorrenza e diritto di stabilimento. Trombetta concluse che l'Italia era molto in ritardo rispetto al Nord Europa per cui dall'obbligo di rispettare i regolamenti e le direttive comunitarie avrebbe avuto finalmente l'occasione di apportare le nuove riforme europee in tutti i settori della vita nazionale dove noi eravamo ancora in forte arretrato".

Il resto d'Europa rimase alla finestra mentre l'Austria si tirò fuori perché bloccata dal Trattato di Pace, la Svizzera e Svezia opposero la loro neutralità secolare perché i paesi del Blocco comunista compresa la Repubblica Democratica Tedesca - che aderivano al COMECON - interpretavano il nuovo organismo in funzione anti URSS, mentre la Gran Bretagna non voleva rinunciare ai vantaggi delle sue preferenze tariffarie con i paesi del Commonwealth.

Ben presto nacque nel 1960 in funzione anti CEE la Zona di Libero Scambio (EFTA) per iniziativa inglese, cui aderirono Austria, Danimarca, Norvegia, Portogallo, Svezia, Svizzera e Regno Unito. Pertanto alla fine degli anni '50 - quando c'era la Cortina di ferro, l'URSS aveva invaso l'Ungheria, la Cina non faceva parte delle Nazioni Unite e il Canale di Suez, nazionalizzato dall'Egitto, era impraticabile - l'Europa era divisa in tre blocchi: CEE, EFTA e COMECON (URSS e paesi satelliti).

Nei riguardi dei paesi in via di sviluppo vigeva allora un impegno dei paesi sviluppati nell'ambito ONU di versare l'uno percento del proprio reddito nazionale ma tale impegno era assai poco rispettato. L'Italia raggiungeva lo 0,70 percento. Nei confronti dei paesi e territori degli ex possedimenti francesi, olandesi, belgi e della Somalia, che era ancora sotto amministrazione fiduciaria italiana, il Trattato di Roma stabiliva l'associazione per cui beneficiavano di finanziamenti e i loro prodotti godevano di esenzioni doganali.

Già dopo i primi anni di vita della CEE si intravvedevano i benefici realizzati dall'economia italiana, stimolata della concorrenza europea dei Sei: l'economia era cresciuta dal 5% all'8%, i consumi moltiplicati insieme alla produttività, e il paese da agricolo era diventato un paese industriale. L'operaio italiano andava al lavoro con la Fiat 600 - anche se le ore di sciopero registravano sempre nuovi record - mentre nell'Est prevaleva la bicicletta e in Cina, non solo la bicicletta, ma tutti erano vestiti con una uguale dimessa confezione popolare.

Fatte queste premesse, avvenne che nel 1962 la CEE propose al professor Bruno Minoletti, segretario generale della Camera di Commercio, l'incarico di direttore generale per la Politica comune dei Trasporti. Fu un grande onore per l'ente camerale genovese e il professor Minoletti accettò e propose alla Giunta - d'accordo con la CEE - che la mia persona, segretario della sezione Commercio Estero, potesse partecipare in qualità di *stagiaire* per tre mesi

negli uffici comunitari per documentarmi sui problemi e sulle materie di interesse per l'economia genovese.

A Bruxelles - rimessa a nuovo dall'Esposizione Universale che vi aveva avuto luogo nel 1958 - rimasi positivamente impressionato dalle ampie strade a senso unico dove ordinatamente scorreva il traffico senza il caos nostrano, regolato dai semafori intelligenti, e dagli autoparcheggi sotterranei a più piani. Ma nel quotidiano dei 2200 dipendenti della CEE mi meravigliò di vedere le segretarie disponibili a servire ai capi la consumazione del coffee break con conseguente lavaggio delle tazze, e gli ascensori sempre in movimento senza le portine ai piani della sede di Rue de la Loi, per cui vi si doveva entrare e uscire con un balzo. In luoghi pubblici si potevano incontrare facilmente personaggi famosi come il Re di Maggio Umberto di Savoia, capi di governo o potevi trovare seduto a teatro qualche fila dietro a te, il re Baldovino dei Belgi.

Dentro la Comunità mi era stata concessa la più ampia libertà di movimento e gli appuntamenti per le mie interviste erano presi dalla segreteria del senatore Giuseppe Caron, commissario italiano per il Mercato Interno. Gli alti funzionari CEE mi hanno sempre riservato una cordiale accoglienza senza preoccuparsi minimamente della durata dei colloqui. Le materie che ho approfondito sono state: circolazione delle merci, eliminazione dei dazi doganali e delle restrizioni quantitative, armonizzazione delle legislazioni doganali, tariffa esterna comune, diritto di stabilimento, concorrenza e posizione dominante, monopoli, aiuti degli stati all'export, politica cantieristica italiana, accordo di associazione con i TOM Territori Oltremare ex belgi, olandesi e francesi, rapporti con i paesi latino-americani, trattative in corso con la Gran Bretagna. Quando gli stati membri furono invitati ad inviare propri funzionari per realizzare questa grande opera comune, in Italia la rivalutazione salariale dei dipendenti pubblici era già avvenuta e frenò le adesioni dei migliori elementi che in maggioranza preferirono rimanere nei loro comodi uffici romani anziché affrontare il freddo clima europeo. Anche la poca conoscenza delle lingue francese o tedesca era stata determinante. E così ho trovato il personale italiano a Bruxelles di secondo ordine e di conseguenza incaricato di compiti altrettanto declassati. In tali condizioni, fin che il funzionario esplicava le sue mansioni alle dipendenze di un direttore italiano, l'handicap poteva anche risolversi in maniera soddisfacente perché la lingua prevalentemente usata era quella italiana, ma quando il direttore o il capo divisione era di altra nazionalità, erano facilmente immaginabili le difficoltà che il nostro funzionario doveva affrontare per stendere un rapporto tecnico in una lingua non sua. Francesi, tedeschi e olandesi non solo erano favoriti dalla perfetta conoscenza delle lingue ufficiali comunitarie, ma anche dalla facilità con cui potevano raggiungere Bruxelles. Basti pensare che già a quei tempi per il percorso da Parigi a Bruxelles c'era la Grande Velocità - i velocissimi treni T.G.V. - che impiegavano meno di due ore annullando le distanze e dimezzando i tempi.

L'Italia, che alla firma del Trattato era uno dei tre Grandi, ora era diventato il terzo membro ed era insidiata dall'Olanda perché aveva distaccato nel nascente organismo funzionari non sempre preparati - magari i soliti raccomandati dalle personalità politiche - e spesso provocando trasferimenti a Bruxelles di funzionari che faceva comodo togliere dalla carriera romana per favorire l'avanzamento della scala gerarchica inferiore. Già allora i nostri funzionari che intervistavo parteggiavano per l'esito felice delle trattative per l'ingresso della Gran Bretagna nella CEE onde ridurre il crescente peso politico franco-tedesco e in caso negativo auspicavano intese con il Benelux. Le lamentele riguardavano poi i diversi ministeri di Roma, anche se non tutti, che a differenza degli altri stati membri non rispettavano le scadenze stabilite per la presentazione di rapporti, proposte, pareri etc. provocando disfunzioni e ritardi, e naturalmente le solite considerazioni sulla scarsa serietà del modo di lavorare italiano. Documenti di base fondamentali di lavoro venivano presentati - oltre che in ritardo - anche incompleti e con correzioni a penna biro ingenerando perplessità a chi li doveva esaminare e ritrasmettere alle altre delegazioni e uffici. In compenso i funzionari ministeriali che giungevano da Roma per le riunioni preliminari erano ben preparati, ma essendo pochi e sempre gli stessi, erano costretti a studiarsi le pratiche durante il viaggio a causa delle frequenti trasferte. E in gioco c'erano interessi immensi che implicavano una lotta occulta per far prevalere i propri punti di vista nazionali. Un piccolo esempio di tendenze egoistiche nazionali: nell'armonizzazione dei titoli di studio, i tedeschi pretendevano di includere il titolo di capomastro edile tra i titoli equipollenti a quello dell'architetto. Un diploma (tedesco) equivalente ad una laurea (italiana). Le delegazioni estere erano molto più numerose delle nostre per cui non si comprendeva se i nostri esperti erano pochi oppure c'era la manovra di impedire che nuovi funzionari venissero ammessi nel giro redditizio delle trasferte. Pochissime le funzionarie femminili italiane, brave le stenografe e dattilografe, e ottime le interpreti in simultanea. Le dipendenti femminili male sopportavano il distacco da casa per le condizioni climatiche e soprattutto per l'ambiente diverso in cui dovevano vivere, preferendo rientrare in Italia dopo breve permanenza e rinunciare a quel posto privilegiato.

Come stagiaire ho avuto la possibilità non solo di studiare dal di dentro la nuova creazione europea, ma anche di avere visite e contatti con l'Euratom, la Rappresentanza Permanente italiana presso la CEE, e partecipare ad una riunione congiunta a Strasburgo tra il Parlamento Europeo e il Consiglio d'Europa.

La Gazzetta Ufficiale della CEE in italiano era poco conosciuta e ancora meno consultata in Italia malgrado riportasse in continuazione l'avanzamento di tutti i lavori che si svolgevano a Bruxelles ed era anche l'unico mezzo per i giovani di effettuare un tirocinio in funzione di una successiva assunzione. Ce ne erano tanti stagiaires a Bruxelles, anche di paesi terzi e africani, ma solo il 10% provenivano dall'Italia. Anche questa, una leggerezza con la quale inizialmente l'Italia aveva affrontato la costruzione europea.

Note

1 - Negli anni '70 la Camera di Commercio di Genova costituì di concerto con Marsiglia e Barcellona l'ASCAME Assemblea delle Camere di Commercio del Mediterraneo cui aderirono oltre ai tre Enti fondatori Algeria, Marocco, Tunisia, Libia, Egitto, Libano, Malta, Grecia e Jugoslavia.



1960 - IL MINISTRO DINO DEL BO A GENOVA

Il Presidente della Camera di Commercio Luigi Accame - succeduto a Mariano Trombetta, eletto al Parlamento per il Partito Liberale - dà il benvenuto al Ministro del Commercio Estero Dino Del BO (alla sua destra), giunto a Genova con tutto lo stuolo di Direttori Generali del Mincomes e dell'ICE (Istituto Commercio Estero). In primo piano, accanto alle stenografe, Rodolfo Decleva, Segretario della Sezione Estero camerale. Il Ministro Del Bo - pur europeista convinto - guardava anche ai contatti commerciali con il blocco dei Paesi dell'Est e fece anche visita a Mosca ponendosi controcorrente per quei tempi politici istituendovi un Ufficio ICE che aprì tra l'altro la strada all'importazione di carbone russo per la società genovese Henry Coe & Clerici e all'esportazione di acciaio dell'Italsider.

In alto a sinistra, Filippo Costa, titolare della Società "Victoria" - primaria Casa di Agenti Esteri - e Presidente della Sezione Commercio Estero in rappresentanza dell'ALCE Associazione Ligure Commercio Estero. Uomo di grandi vedute, Costa guidò in due edizioni due Delegazioni genovesi alla Fiera di Lipsia nella Germania dell'Est per contatti con gli Enti di Stato tedeschi quando l'Italia non poteva avere contatti mancando i reciproci riconoscimenti diplomatici fra i due Stati. Parlava quattro lingue e fu anche ricevuto dall'allora Presidente Walter Ulbricht. Analogamente nello stesso periodo e in accordo con l'ICE

di Roma, Costa stava organizzando una Delegazione genovese alla Fiera di Canton espressamente invitata con transito a Kowloon dato che l'Italia non riconosceva la Cina Continentale o meglio la "People's Republic of China". Quando ormai le pratiche per i visti erano a buon punto arrivò l'invito da Roma a soprassedere per disposizioni superiori.

Solo qualche anno prima, la Camera di Commercio genovese aveva organizzato la "Rencotre de Gênes" con la collaborazione dell'Addetto Commerciale francese M. Levy, cui intervennero un'ottantina di operatori dei territori francesi, belgi e olandesi in Africa.

Il dinamismo dell'Ente Camerale genovese raggiunse l'acme negli anni '70 quando le proposte di Filippo Costa, di adottare l'esempio inglese del *Board of Trade* per realizzare la promotion dell'export all'interno con lo scopo di trasformare i piccoli produttori in esportatori, portarono alla costituzione del Centro Regionale Ligure per il Commercio Estero nella struttura della Loggia dei Banchi. Vi aderirono le quattro Camere di Commercio, le Casse di Risparmio, l'Associazione Industriali e l'ALCE e la appena costituita Regione Liguria, grazie alla lungimiranza dell'Assessore Giorgio Guerisoli. L'ICE - Presidente Luigi Deserti - deliberò il distacco a sue spese di un Funzionario romano con completa attività dentro la struttura. Non era mai successo.

DOÎ SECOLI IN SCIÂ TÖA

di Liliana Bertuzzi e Raffaella Ponte

Anche a tavola i Genovesi e i Liguri si sono sempre contraddistinti per frugalità e parsimonia, e tutto ciò è ben documentato anche nelle raccolte dell'Archivio Storico del Comune di Genova e dell'Istituto Mazziniano - Museo del Risorgimento, grazie alle quali siamo in grado di conoscere le abitudini alimentari dei genovesi tra Settecento e Ottocento, sia popolari sia aristocratiche, e i "peccati di gola" dei principali protagonisti del Risorgi-

Nell'Archivio Storico del Comune si trovano, infatti, i documenti degli uffici o magistrature della Repubblica di Genova che, in antico regime, erano preposti all'amministrazione e al vettovagliamento della città (Padri del Comune, i Censori, il Magistrato dell'Abbondanza, i Provvisori del Vino), e quelli appartenuti alla famiglia Brignole Sale, che ben tre dogi diede alla Repubblica. Nei primi sono contenute importante informazioni relative alle derrate alimentari prodotte o commercializzate in Liguria, in particolare quelle fondamentali per prevenire le carestie e le eventuali rivolte ad esse conseguenti; nelle filze e nei registri contabili appartenuti all'illustre famiglia patrizia è possibile, invece, scoprire abitudini e gusti dei ceti più abbienti.

Il pranzo del Doge

mento.

Per quanto riguarda l'aristocrazia, un esempio significativo è rappresentato dalle portate servite in occasione del pranzo che il Doge appena eletto offriva ai suoi illustri ospiti, e che - dato non secondario - pagava con risorse attinte dal suo patrimonio personale.

A proposito del pranzo offerto da Gio Francesco Brignole Sale, doge ai tempi dell'insurrezione antiaustriaca del "Balilla" (1746), le carte d'archivio riportano tra l'altro le lunghe liste, con relative spese, degli ingredienti utilizzati e liste di vini, che accompagnavano i cibi serviti, ma non forniscono indicazioni circa il *menu*, l'elaborazione del quale era un segreto del cuoco, già allora figura che si elevava al di sopra di tutte le altre figure professionali che operavano in cucina, quasi un artista, geloso custode dei suoi segreti, alla stregua di quanto succede oggidì.



La cuoca, olio su tela, Bernardo Strozzi, Palazzo Rosso

Tra i cibi presenti in grande quantità e assortimento, un posto di rilievo era occupato dal pesce (capponi di mare, aragoste, rondanino, roscetti, triglie, scorpene, bronchi, buddego, lingue [sogliole], tonina e sallamone, fegati di buddego, dattari, anguille, ostriche e frutti di mare, aringhe, merlusso...) seguito dalla cacciagione e dalla carne; il tutto molto speziato, e annaffiato da abbondanti libagioni.

Per quanto attiene all'alimentazione del popolo, dai documenti degli uffici preposti all'organizzazione annonaria, apprendiamo quali fossero considerate in allora le derrate alimentari considerate indispensabili - grano e granaglie, pane, vino, olio - delle quali garantire scorte sempre sufficienti ad affrontare eventuali periodi di crisi, non fosse altro che per assicurarsi la tranquillità interna e la pace sociale in una città densamente popolata, al centro di un territorio fortemente penalizzato dalle caratteristiche orografiche, con pochi terreni coltivabili e a bassa redditività, attraversato dalla catena degli Appennini, che rendeva tutt'altro che facile l'approvvigionamento via terra.

Quest'ultimo avveniva quasi esclusivamente per mezzo di muli, che percorrevano senza sosta i valichi appenninici, assicurando ampi e lucrosi commerci, solo per merci di grande valore come il sale. Il grano, il vino e l'olio, in sacchi, anfore e otri, carni e pesci essiccati o salati venivano trasportati via mare, con le navi che congiungevano Genova a tutti gli scali marittimi che si affacciavano sul Mediterraneo, dalle coste liguri, dalla Toscana, dalla Campania e dalla Sicilia, ma anche dalle regioni dell'Africa del nord e dalla Provenza.

Ecco spiegato il perché della caratteristica cucina ligure, basata su pasta fresca (quella secca era usata quasi esclusivamente per le provviste di bordo) condita con olio e formaggio, minestroni di verdure e pasta conditi con olio, verdure cotte e crude, "ripieni" di verdure, uova e formaggio.

Gli approvvigionamenti di carne, regolati dal Magistrato dei Censori, sono documentati, ma questo alimento non ha l'importanza di quelli sopra evidenziati, i soli considerati insostituibili.

Il pranzo del Doge nei documenti dell'Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239

1746, a 3 marzo

Spesa fatta per il pranzo il giorno dell'elezione del Serenissimo Gio Francesco Brignole.

Pane per suppe n° 30	£ 3
Vittella libbre 24 per rosto, bolita e sugo	£ 12
Lacetto n° 1	£ 12
Capponi per rosto e suppa nº 12	£ 6.12
Piccioni n° 3	£ 2.14
Tordi n° 8	£ 1.6.8
Lingue per frigere libbre 11.7 a soldi 50	£ 29
Dette libbre 7.4 a soldi 3	£ 22
Capponi di mare per bodini libbre 6.4	£ 8
Aragosta per detti	£ 2.16
Rondanino libbre 9	£ 13.10
Roscetti libbre 7	£ 10. 4
Triglie libbre 4	\mathfrak{L} 6
Scorpene e bronchi libbre 13	£ 7.16
Buddego libbre 16.1/2	£ 9.18
Tonina e sallamone per mondiole	£ 4.10
Triffole e pasticci e mondiole	£ 7.4
Fegati di buddego	£ 1.4
Cremma amole 6	£ 3.12
Latte	£ 1.16
Buttiro libbre 39.1/2 a soldi 18	£ 35.12
Ova per tavola e servi n° 358	£ 15
Piselli sechi per brodo gonbette 14	£ 4.13.4
Canella intiera e pista	£ 4
Spezie once 8	£ 2.13.4
Garoffali e noci moscate oncie due	£ 3
£ 218.13.4	£ 219.13.4
Somma a tergo	£ 219.13.4
	£ 1. 4
Pepe, safrano, e collandri	
Zuccaro libbre 14	£ 9. 2
Zuccarata libbre 6	£ 3.12
Carta e spago	£ 19
Polvere di riso e amandola	£ 1.4
Biscotti per condire libbre 4	£ 1
Bottarega libbre 1.4	£ 2.4
Pesci salati libbre 7	£ 3.18
Tappani	£ 16
Fonghi nell'oglio	\pounds 2
Riso	£ 16
Cippolle grosse e pori	£ 2. 9.4
Farina	£ 3.8
Carcioffoli per tavola donzene 5	£ 10
Detti per la cucina donzene 13 a soldi 33	£ 21. 9
Cavoli lombardi	£ 7
Detti fiori e sellaro	£ 2.14
Lattuche, indivie e scarole	£ 3
Cavotti, bierave e navoni	£ 1.12
Brocoli e sapori	£ 1.12
±	
Insalatta e ravanetti	£ 14
Gardi	C 1 1 0
	£ 1.18
Limoni n° 100	£ 2.13.4
Buddelle e calzette per buddini e mondiole	£ 2.13.4 £ 2.8
	£ 2.13.4
Buddelle e calzette per buddini e mondiole	£ 2.13.4 £ 2.8
Buddelle e calzette per buddini e mondiole Pistacci libbre 2 Lentiggia gombette 2	£ 2.13.4 £ 2.8 £ 3.4
Buddelle e calzette per buddini e mondiole Pistacci libbre 2	£ 2.13.4 £ 2.8 £ 3.4 £ 13

Per liquore, pistacci e delfini per crocanti	£	12
Dattari n° 300	£	30
Frutta di mare piatti n° 5 e fiamenghilie n°	2 £	22
Fiamenghilie n° 13 d'ostriche crude	£	16.18
Ostriche e frutta di mare per pasticci e cuci	na £	E 10
Spinazi donzene 2	£	2
Minestra per servi	£	7.8
Merlusso libbre 30	£	6
Arenghi n° 24	£	2
Per rami, scaldini e fogoni	£	8
Corbetti n° 3	£	10.16
Aceto e sale pisto	£	1.12
Carbone, corbe 36 cantaro 22 e rubbi 4.13	neti	o a soldi
38 il cantaro	£	43.7.4
Porto di detto	£	6
Per cottura al fornaro	£	5.10
Per far spellare le rane	£	1
•	£	494.18.8
Si diducano soldi 20 per errore nella prossi	ma .	somma
		1
	£	493.18.8
1746 a 24 marzo		
	£	2.4
	£	310.7.4

Passando poi ad esaminare le raccolte dell'Istituto Mazziniano - Museo del Risorgimento, si scoprono notizie e informazioni curiose e interessanti circa le abitudini alimentari di due dei principali protagonisti del nostro Risorgimento, i gusti dei quali rappresentano un vero e proprio compendio della dieta delle genti liguri.



Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc 239001- ritagliato

Mazzini a tavola

I numerosi riferimenti al cibo nel ricchissimo Epistolario di Giuseppe Mazzini, soprattutto nella corrispondenza con la madre, forniscono un'ulteriore chiave di lettura della personalità dell'uomo e del forte legame con la sua terra, anche attraverso il ricordo nostalgico dei piatti tipici della cucina genovese. Coerente con la sua austerità morale era parco e moderato, ma era un grande consumatore di caffè, che assumeva abitualmente accompagnandolo con l'immancabile sigaro, e non si esimeva dall'assaggiare paste e dolci, come la torta di mandorle che aveva gustato quando si trovava esule in Svizzera e la cui ricetta inviò nel dicembre del 1835 all'amatissima madre. In seguito, a Londra, aveva manifestato l'intenzione di inviare a casa, a Benedetta, la fedele governante, la ricetta del plum-pudding, il piatto inglese delle festività natalizie che più gli piaceva e di cui mangiava abbondanti porzioni.

Più volte nelle lettere indirizzate alla madre accenna alle usanze alimentari dei diversi paesi in cui visse durante i lunghi anni dell'esilio, esprimendo le proprie preferenze: in Svizzera, ad esempio, ospite della famiglia Girard a Grenchen, mangiava pesce di lago e prediligeva un piatto di patate (*pomi da terra*), mentre non apprezzava le minestre locali, rimpiangendo il buon minestrone genovese, come pure i caratteristici biscotti del *Lagazzo* e aveva addirittura convinto le ragazze Girard a prepararli.

Talvolta elenca meticolosamente le varie portate in occasione del Natale, festeggiato insieme ai fratelli Ruffini, suoi compagni d'esilio, con un *menu* ricco, ma tale da contenere comunque le spese. Il pranzo casalingo comprendeva in genere due piatti italiani: i maccheroni, quei detti di Napoli, asciutti, e lo stufato, cucinati da Giovanni, che si improvvisava cuoco, nonché l'immancabile *plum-pudding: da vero barbaro ho mangiato più del pudding che del resto* (lettera da Londra del 27 dicembre 1838).



Ritratto di Maria Mazzini (autore ignoto)

In quei giorni di festa era consuetudine mangiare il tacchino, che Mazzini cita come pollo d'India – vulgo bibin. Non sopportava invece i maccheroni in brodo, tipici della tradizione natalizia, e con il suo spiccato senso dello humor, alla vigilia di Natale del 1842 raccomandava ai genitori di riferire a Benedetta che il prossimo Natale avrebbe voluto trascorrerlo a Genova, in famiglia, ma solo con la promessa di non avere quel tipo di pasta in brodo, che considerava come la più insipida possibile! Ugualmente non gli piaceva il pollo e scrivendo alla madre da Londra si lamentava di aver fatto a piedi un lungo tragitto nel fango - per economizzare - circa otto miglia, fra andata e ritorno, solo per raggiungere la casa di un editore che l'aveva invitato a pranzo ed era stato costretto a mangiare proprio il poco gradito pollo!

Nella città inglese, dove la vita era carissima, nei primi tempi i giovani esuli sentivano la mancanza della buona pasta fresca fatta in casa; per questo lo stesso Mazzini aveva pregato la madre di mandargli *rotelle da ravioli* e *forme da corzetti*, come pure del formaggio per insaporire la zuppa, perché *noi siam Genovesi*.

Proprio a Londra aveva cominciato ad apprezzare un cibo particolare, le cervella fritte che dagli Inglesi erano disdegnate - *anzi quasi abborrite* - e costavano pochissimo, un alimento ideale per chi, come Mazzini e i suoi amici, in quel primo periodo londinese viveva praticamente senza un soldo in tasca.

Il 31 dicembre del 1838 Mazzini e i suoi amici, invitati a pranzo in una locanda gestita da italiani, poterono finalmente gustare un buon pranzo con piatti della cucina genovese: *minestra di trippe, e poi in pietanza ravioli*.

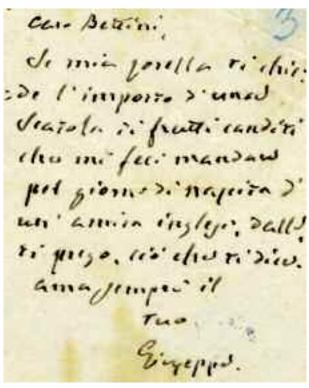
Mazzini non amava il vino, del resto assai caro in Inghilterra, preferendo la birra. Tra le bevande alcoliche, l'unica che di tanto in tanto beveva con piacere era il *punch*, accompagnandolo a paste e dolcetti vari, anche se poi questa concessione alla gola gli procurava fastidiosi mal di denti.

A Londra la colazione consisteva solitamente in pane abbrustolito con *butirro* e una tazza di caffè, ma aveva nostalgia delle sue colazioni genovesi con la focaccia alla salvia, che tanto gli piaceva, affermando: *forse, qui fuori, non le farei collo stesso gusto, collo stesso appetito*.

Gli mancavano anche le fragranti torte di verdura della sua terra e chiedeva a casa la ricetta della torta Pasqualina, che avrebbe desiderato in tavola il giorno di Pasqua del 1841 e che avrebbe voluto fare insieme a Giovanni, sostituendo però la bietola, introvabile a Londra, con la scarola o la lattuga.

In quanto alla frutta, le sue preferenze andavano alle pesche, ai fichi e specialmente all'uva, che tuttavia, oltre ad essere carissima, non era buona come quella italiana; l'aver assaggiato, una volta, dell'uva eccezionalmente dolce, gli aveva riportato alla memoria la dolcissima uva proveniente dalle vigne della Bocchetta in Valpolcevera, gustata in gioventù.

In compenso, da Genova, la madre era solita inviare all'amato figlio lontano diversi generi di conforto, i cosiddetti *recilli*, tra cui scatole di paste finissime, di confetti, di fichi secchi e di *damaschine*, ovvero le prugne secche, nonché datteri, finocchietti, uva e *il pane dolce* natalizio della tradizione genovese.



Lettera di Giuseppe Mazzini a Filippo Bettini [Londra], 31 [gennaio] 1867 Archivio Istituto Mazziniano, Cart. 4, n. 842

Mazzini scrive al fidato amico, avvocato Filippo Bettini, pregandolo di occuparsi dell'eventuale rimborso alla sorella Antonietta per l'acquisto di una scatola di frutti canditi, una specialità della tradizione dolciaria genovese, da regalare a un'amica inglese nel giorno del suo compleanno.

Carteggio di Giuseppe Mazzini con la madre, Maria Drago

[Londra], 28 settembre [1837]

Alle otto e mezza, la domestica mi porta una tazza di caffè puro da bevere a letto: uso non mai interrotto dacché son fuori; e preso il caffè, accendo un sigaro e lo fumo da letto.

[Grenchen], 28 [dicembre] 1835

Eccovi la ricetta di quel dolce che vorrei faceste, e provaste, perché a me piace assai.

[Londra], 28 settembre [1837]

Risaluto cordialmente Benedetta, alla quale un giorno o l'altro voglio mandare una ricetta del plumpudding inglese, perché proviate a farlo.

Grenchen, 30 o 1 [novembre-dicembre 1835]

V'è poi sempre un piatto di pomi da terra, in un modo o nell'altro, piatto favorito, che mangio sempre. Bensì, le minestre non han che fare colle nostre e tranne qualche volta riso, la minestra è sempre zuppa – ed io bevo il brodo, e non ne mangio, perché ho conservato tutte le mie simpatie ed antipatie.

[Grenchen], 12 maggio [1836]

Le ragazze di qui faranno i biscotti del Lagazzo: vedremo poi se riusciranno, e ve ne dirò.

[Londra], 27 dicembre [1838]

Ho ricevuto in regalo da un medico inglese un enorme pollo d'India – vulgo bibin – e non sappiamo come fare a mangiarlo.

[Londra], 24 dicembre 1842

Ricordatemi affettuosamente a Benedetta, e ditele che sono stufo di far Natale fuori, e che voglio fare il Natale venturo a casa, s'essa mi promette di non darmi maccheroni nel brodo.

[Londra], 8 gennaio 1839

I maccheroni natalizi nel brodo; minestra contro la quale protesto altamente come la più insipida possibile.

[Londra], 16 dicembre 1837

Iersera fui fuori a pranzo, in casa dell'editore d'una Rivista. Questa gente invita a pranzo, senza curarsi delle distanze; suppongono essi, che si prenda un legno; ma intanto, chi non può, va a piedi, e far quattro miglia andando, quattro tornando, per andare a mangiare un po' di pesce, e un po' di pollo (che non mi piace), dover far queste miglia nel fango, è una seccatura.

[Londra, 6 febbraio 1837]

I miei amici chiedono alla loro famiglia una provvigione d'aceto, credo, e d'olio – un sacco di pasta ed altro. Vedete se poteste voi pure mandar qualche cosa; per esempio sarebbe bene aver qualche salame, un jambon, un formaggio (qui non ne danno nella zuppa; ma noi siam Genovesi).

[Londra], 5 novembre 1837

Ieri, abbiamo mangiato per la prima volta dopo che siamo in Londra, cervello fritto; e l'abbiamo trovato buonissimo. Qui le cervella sono disprezzate – anzi quasi abborrite; nessuno ne mangia; quindi costano pochissimo e non capisco perché non ci siamo ricordati prima d'un cibo che riunisce gusto ed economia. ... facciate il piacere, ove siate a tempo, di unire al resto una o due rotelle da ravioli, ed una o due forme da corzetti. La commissione vi farà ridere; ma vi faccia vedere che siamo di buon umore.

[Londra], 31 dicembre 1838

Ieri, abbiamo avuto il pranzo di ricambio dal genovese, il quale, non potendo egli in casa, ci ha condotti in una locanda; il pranzo era buono, con certo lusso, e di cucina non inglese: minestra di trippe, e poi in pietanza ravioli.

[Londra], 8 o 9 ottobre 1837

Dunque il battesimo è fatto; la sera fui invitato a casa: v'era vino – ch'io non ho bevuto, dolci e paste di più sorte ch'io ho mangiato con piacere per la novità e che m'han fatto dolere i denti la notte, punch che ho bevuto, perché mi piace e credo avervi detto ch'è l'unica bevanda un po' spiritosa di cui ho conservato il gusto.

[Londra], 20 maggio 1840

Del resto, le mie colezioni genovesi, di quel tal pane francese che mi piaceva tanto e di quella focaccia colla salvia che mi piaceva anche più, non le ho mai più rifatte; ma forse, qui fuori, non le farei collo steso gusto, collo stesso appetito.

[Londra], 15 aprile 1841

Abbiamo avuto il dì di Pasqua. E a colazione ho avuto ova dure, non però la torta che dopo più maturo consiglio non abbiamo osato affrontare, non sapendo come si manipolassero le erbe, etc. Se verrà la ricetta, realizzeremo la cosa, benché si manchi di bietola qui, ma sostituiremo scarola o lattuga.

[Londra], 11 agosto 1840

Ho mangiato iersera un po' d'uva, data ben inteso, matura e dolcissima; m'ha ricordato, non pel merito però, le uve della Bocchetta e le tante altre uve che si vendono per niente da noi. Uva, fichi, e pesche sono i soli frutti che tratto tratto desidererei; l'uva anche più spesso degli altri due; ma qui, oltreché non mi seduce come l'uva italiana, è carissima, e quindi perennemente esclusa.

Maria Drago al figlio, Genova, 17 dicembre 1835 Ho posto la scatola delle damaschine onde ne faccia quel che stimi, avvertendoti che fra giorni invierò pure una scatola bella dei soliti confetti. Le paste richieste mi dirai se verranno gradite; desse son delle più fini. Vorrei pur sapere se il pane natalizio, l'uva e tutti i recilli ti sieno arrivati grati ed acconci.

La dieta di Garibaldi

Giuseppe Garibaldi, i cui antenati erano originari della Val Graveglia, nell'entroterra di Chiavari, compendiava in sé molte caratteristiche della gente ligure, non solo per il temperamento ma anche per le sue preferenze nel cibo. Spartano nei costumi, aveva delle abitudini alimentari semplici: è noto che a Teano, dopo l'incontro col re Vittorio Emanuele II, fece colazione in una stalla con pane e una fetta di cacio, avendo per tavolo un barile.

Prediligeva i sapori della cucina genovese e sulla sua mensa la minestra col pesto, le zuppe con verdure e legumi, lo stoccafisso e il baccalà erano al primo posto, ma gradiva anche la carne cucinata secondo l'uso tipicamente sudamericano, retaggio del periodo giovanile trascorso in Brasile, in particolare la carne di manzo cotta alla brace. A Caprera, dove si rifugiava sempre tra un'impresa e l'altra, facendo l'agricoltore, si svegliava all'alba, prendeva la zappa e andava a lavorare nei campi. Il suo pasto di mezzogiorno era assai frugale: generalmente un piatto di stoccafisso cucinato alla marinara o un po' di selvaggina e abbondante frutta raccolta con le sue mani: arance, uva e specialmente i dolcissimi fichi maturati al sole su una pianta detta "La Bellona", portata direttamente da Nizza. Non beveva vino, ma acqua fresca o tè e l'infuso del "mate", e d'estate si dissetava bevendo le ottime orzate, preparate con mandorle dell'isola. La sera, a cena, prendeva una tazza di quel buon latte, che le sue capre, pecore e mucche producevano in abbondanza.

Lo stoccafisso e il baccalà erano il suo cibo favorito ed egli stesso provvedeva a farsene delle scorte, che venivano spedite a Caprera dall'amico armatore Giovanni Razetto di Camogli. Non a caso, l'8 novembre 1860, conclusa la Spedizione dei Mille, s'imbarcò sul piroscafo "Washington" alla volta di Caprera portando con sé soltanto qualche sacco di caffé e qualche balla di stoccafisso.

Nel libro *Mio Padre*, Clelia, figlia dell'Eroe e dell'ultima moglie, Francesca Armosino, ricordando i vari momenti felici vissuti a Caprera quando era bambina, accanto al famoso genitore, accenna, tra l'altro, a quelli che erano i piatti preferiti di Garibaldi: il minestrone alla genovese col pesto, lo stoccafisso o il baccalà in "brandade" e, specie d'inverno, il "churrasco", piatto tipico delle pampas brasiliane. Sulla sua tavola non mancava mai il pesce fresco, pescato nelle limpide acque dell'isola, che veniva fritto o cucinato

secondo la saporita ricetta nizzarda della *bouillabaisse*. Il pasto era completato dal formaggio pecorino con le fave fresche. Gli piacevano tanto anche le olive in salamoia per alcune pietanze e quelle mature, cosparse di sale e seccate al sole, che gustava come antipasto, i polpetti fritti col pomodoro, i gamberetti e i ricci di mare che la piccola Clelia pescava e offriva, orgogliosa, al suo adorato Papà.

I visitatori che si recavano a Caprera per rendere omaggio all'Eroe, spesso erano invitati al grande tavolo comune, dove si mangiava tutti insieme. Nella sala da pranzo, una modesta sala davvero, arredata come quella d'un semplicissimo campagnolo, veniva servito abitualmente pane e pasta fatti in casa, un buon minestrone alla genovese, un piatto di baccalà, frutta e tanta acqua.

Garibaldi mantenne la sua morigeratezza in ogni situazione e la sua dieta rustica e sana fu apprezzata pure da un lord inglese, il duca di Sutherland, giunto espressamente da Londra col suo yacth per conoscere di persona il condottiero dei Mille, come riferisce Candido Augusto Vecchi, che nella sua villa di Quarto ospitò Garibaldi prima della partenza per la spedizione in Sicilia e che più volte si recò in visita a Caprera.

Anche nei dolci aveva gusti semplici: pare che le gallette da marinaio con uva passa, a cui si ispirarono i cosiddetti *Garibaldi biscuits*, ancora oggi prodotti in Inghilterra, fossero il suo dessert preferito e gradiva molto, come Mazzini, *gli eccellentissimi biscotti del Lagaccio*, che gli venivano spediti direttamente da Genova da Luigi Coltelletti, uno dei suoi più fidati collaboratori. E la moglie Francesca Armosino ne faceva provvista per la famiglia, insieme alle gallette.

Fra i tanti doni, di ogni genere, che arrivavano a Caprera da parte degli amici e di ammiratori, anche alcune golosità. In particolare mostrava di apprezzare il *Pan dolce* che la signora Carlotta, moglie di Coltelletti faceva con le sue proprie mani e gli inviava sempre in occasione delle feste natalizie.

Testimonianze sulle abitudini alimentari di Giuseppe Garibaldi

Jack La Bolina (Vittorio Vecchi), La vita e le gesta di Giuseppe Garibaldi, Bologna, Zanichelli, 1882, p. 482: Bramò semplici i cibi, prediligendo quelli cui era stato uso da giovane; ond'è che sovra tutte gli piacque la cucina genovese; poco gli piacque il vino; nel 1860 sopra ogni bevanda gustavagli l'acqua fresca; fu ghiotto di latte e di frutta, specie d'aranci e d'uva; p. 236: Il generale mosse alla volta della sua isola, recando seco qualche sacco di caffè, qualche balla di stoccafisso, cibo favorito suo come di tutti i liguri. G.E. Curatulo, Giuseppe Garibaldi, Roma, Formiggini, 1925, p. 45: Il Generale aveva finito di mangiare il suo consueto pasto prediletto, consistente in un piatto di stoccofisso cucinato alla maniera dei marinai genovesi, e pochi fichi raccolti con le sue stesse mani.

Magasin Pittoresque2, *Una Genova del secondo Ottocento*, a cura di Giuseppe Marcenaro e Piero Boragina, Genova, Sagep, 1991, p.108: *baccalà nuovo e stokfish-mi dirigo a voi perché li manderete buoni - e me ne darete conto* scriveva all'amico Giovanni Razetto il 24 settembre 1878. A sua volta la moglie Francesca Armosino il 22 ottobre sollecitava il Razetto a spedirle *qualche provvista di biscotti lagasso e galetta*.

Clelia Garibaldi, Mio Padre. Ricordi di Clelia Garibaldi, Livorno, Erasmo Editore, 2007, p. 38 e segg,: Papà m'invitava sempre a bere con lui il te e il mate del Brasile. A Caprera avevamo latte in abbondanza, prodotto dalle nostre capre, pecore e mucche. ... Nell'estate Papà beveva molto volentieri orzata per dissetarsi. Mamma la sapeva preparare tanto bene, sempre con mandorle di Caprera. ... Era la stagione in cui i fichi sono maturi. Sul piazzale prospiciente la rada vi è "La Bellona", un fico nizzardo, portato da Papà da Nizza. Papà pregò quei signori [ospiti milanesi] di cogliere gli squisiti frutti maturi per mangiarli freschi.

... Io mi divertivo a pescare gamberelli per Papà; con una canna spaccata nel centro prendevo i ricci, li aprivo e li offrivo a Papà, tutta giuliva, perché sapevo che gli piacevano tanto.

... I piatti preferiti di Papà erano: il minestrone alla genovese col pesto e il pesce, specialmente se salato o seccato, come per esempio lo stoccafisso alla genovese o il baccalà in "brandade". Gli piaceva molto anche la carne per l'abitudine presa in America del Sud, dove la carne era, per tutti, la base del nutrimento. Specialmente nella stagione invernale, Papà si sedeva vicino al fuoco e veniva spesso preso dal desiderio di mangiare il "ciurasco". Si faceva dare una bella fetta di carne di manzo e la posava sulla brace ardente. Quand'era bene arrostita la levava dal fuoco, ne tagliava il sottile strato già cotto, e mentre mangiava quella metteva sul fuoco l'altra non ancora cotta, continuando così fino alla fine. Dopo non mangiava altro che un po' di frutta.

... Un'altra volta capitarono qui sei signori milanesi. Papà, al solito, con la sua bonaria semplicità, li pregò di prendere parte alla nostra modesta colazione. Essa consisteva in un piatto unico chiamato "Buiabeise", specialità nizzarda che piaceva tanto a Papà. Si tratta di pesce cotto quasi in umido, con molto sugo, in modo da poterci mettere sotto il pane. Per questo serve da minestra e pietanza. Dopo la "Buiabeise" non c'era che quel formaggio pecorino che noi usavamo mangiare con le fave fresche. Giuseppe Cesare Abba, Cose garibaldine, Torino, Società Tipografico-Editrice Nazionale, 1907, p.48: Lo scrittore di Cairo Montenotte, che ventiduenne fu uno dei Mille, descrive il frugale pranzo in occasione di una sua visita a Caprera nel 1865: Quando fu detto che il desinare era pronto, il Generale si alzò, e senza cerimonie fece passare tutti gli ospiti nella sala da pranzo; una modesta sala davvero, arredata come quella d'un semplicissimo campagnolo. Mensa con tesa su una tela incerata, tanti posti quanti erano gli ospiti, su d'ogni piatto un pane casalingo, posate di metallo bianco, molte bottiglie d'acqua. Venne subito servita una gran minestra alla genovese, poi un piatto di baccalà, poi una fetta di melone; e via così, tutta una cosa spiccia, come se del bisognaccio umano di mangiare, ognuno, primo il Generale, cercasse di sbrigarsi alla più lesta possibile.

Candido Augusto Vecchi, Garibaldi e Caprera, Napoli, Stamperia e Cartiere del Fibreno, 1862, p. 28: Fumavano sulla tavola due grandi piatti di merluzzo salato con fave condite con olio. Eranvi altri piatti di merluzzo pesto, impastato colla farina e fritto. Fichi secchi, zibibbo e cacio compivano il desinare. Mi parve che l'ospite [il duca di Sutherland] mangiasse con molto appetito.

Giuseppe Garibaldi, *Epistolario*, vol. XII, A Luigi Coltelletti, San Fiorano, 11 maggio 1867, p. 65: Grazie di cuore per gli eccellentissimi biscotti del Lagaccio, di cui avete voluto favorirmi.

Giuseppe Garibaldi, Epistolario, vol. VI, A Luigi Coltelletti, Caprera, 2 [gennaio] 1861, pp. 3,4: vi ringraziamo dell'eccellenti due pani di Natale che ci favoriste e che la signora Carlotta fece con sue proprie mani; vol. XIII, A Carlotta Coltelletti, Caprera, 28 dicembre 1869, p. 314: Comare Carissima, grazie per l'eccellente Pan dolce.



Spese del giorno 8 novembre 1859 per il pranzo del Generale (Archivio Istituto Mazziniano, Cart. 2, n. 241/28)

Il manoscritto fa parte di una serie di conti, note di spese e fatture relative al servizio prestato da Garibaldi nel 1859 quale Comandante dell'11a Divisione dell'Esercito Italiano nell'Italia Centrale, e si riferisce a un pranzo per più persone, i cui piatti principali sono, oltre alla pasta, il pesce e un tacchino, accompagnati da formaggio "parmeggiano", vino, mele, castagne e caffè.

Cari Soci,

ricordiamo che, al fine di poter ricevere regolarmente il Bollettino, gli avvisi e gli inviti da parte dell'Associazione, è necessario mantenere aggiornato l'indirizzario, inclusa la casella di posta elettronica (e-mail), telefono e cellulare.

Di conseguenza, Vi chiediamo di **segnalarci tempestivamente le vostre variazioni** perché una Vostra mancata comunicazione, oltre che costituire un disservizio, è un inutile aggravio di costi.

Ringraziamo vivamente per la collaborazione ed auguriamo buona lettura.



GALLERIA DI DONNE GENOVESI DEL PASSATO - seconda parte SUGGESTIONI D'AMORE

di Francesca Di Caprio Francia

TOMMASINA LOMELLINI SPINOLA:

l'ultima favilla dell'amor cortese

Nel cuore della vecchia Genova, vicino alla Chiesa di Santa Maria delle Vigne, esiste una piazzetta grande come un francobollo: piazza, e vico, dell'Amor Perfetto (nome che taluni attribuiscono alla fiorente attività della prostituzione ivi svolta con successo nel passato), ora ingentilita da alcune panchine.

Il nome si collega a una storia d'amore diversamente raccontata secondo i punti di vista, ma resta insoluta la domanda: fu amor perfetto oppure no?

In effetti l'unica fonte a cui attingere è la *Grande Chronique du Regne de Louis XII*, scritta dall'agostiniano storiografo del re di Francia, Jean d'Authan, che rievoca l'*intendyo* tra la bella genovese Tommasina Lomellini Spinola e il monarca francese con molta fantasia e indubbie pecche. Vero è che Luigi XII, aderendo all'invito precedentemente ricevuto dagli ambasciatori di Genova e per motivi

essenzialmente politici, entra nella nostra città il 26 agosto 1502 accolto come un trionfatore, tra l'entusiasmo generale e l'omaggio delle grandi dame desiderose di attrarre la sua attenzione. Le cronache lo descrivono come un ammiratore delle belle donne e un focoso amante tanto che durante la sua permanenza a Genova pare non abbia trascorso notti solitarie.

Per amor di chiarezza dobbiamo ricordare un retroscena: nel dicembre 1499, in una splendida festa in casa di Cristoforo Spinola, tra gli ospiti si trovava anche il nostro succitato monaco storiografo, più volte incontrato dalla colta e raffinata Tommasina, al quale la dama affidò una lettera arguta e interessante da consegnare al suo Sovrano a Milano, missiva che suscitò poi l'interesse regale.

Non c'è quindi da meravigliarsi se tra le dame che attendevano con ansia Luigi XII ci fosse anche Tommasina, persa tra fantasie e desideri. Finalmente l'incontro fatale avvenne durante il fastoso ricevimento in onore del re nel-



Tommasina è la seconda figura dietro la madre con velo bianco a sinistra a metà pala

l'attuale villa Imperiale: il lusso era esibito in un ambiente raffinato, le dame sfoggiavano abiti e gioielli preziosi, il re si concedeva a brillanti conversazioni e alle danze quando... ecco apparire Tommasina Spinola, bella da togliere il fiato. Fu un colpo di fulmine: il monarca non ebbe occhi che per lei, lei per lui, parlano fitto fitto, ballano fino all'alba, la loro intesa appare perfetta. In sala tutti li osservano e sussurrano, forse anche il marito Battista Spinola, il futuro 47° doge biennale della Repubblica.

Seguono molti altri incontri e Tommasina, forse per tacitare le malelingue della nobiltà che osservano questo impetuoso amore, durante un incontro appartato, confida al re il suo sentimento di ammirazione e di elevata amicizia chiedendogli di diventare il suo intendyo. Accettata la proposta, lui le dona un cofanetto prezioso contenente un nastro di seta con i suoi colori, lei un anello con un suo cammeo. I giorni (e le notti?) si susseguono felicemente tra convegni, fuochi d'artificio, spettacoli, musica, divertimenti vari. Tommasina vive in una specie di estasi amorosa, in una sorta di incantesimo, immersa in un mondo chiuso a tutti, pare anche al marito. Infatti, partito il Re dopo forse una decina di giorni, la dama non volle più avere rapporti con il coniuge ma scriveva ogni giorno al suo intendyo lettere piene d'amore.

Trascorrono così alcuni anni finché nel 1505 giunge a Genova l'ingannevole annunzio che Luigi XII era morto per un morbo misterioso, neanche tanto, la sifilide, contratta facilmente dall'esuberante sovrano. Appresa la triste, seppur falsa, notizia, Tommasina si lascia morire di mal d'amore anche se le solite malelingue sostengono che la dama non aveva più voluto avere rapporti con il marito avendo lei stessa contratto la malattia che l'avrebbe condotta alla morte precoce. Allora: mal d'amore o mal di sifilide?

Il redivivo Re, saputa la notizia, questa sì, vera, della morte di Tommasina, fece comporre un *Compianto* da porre nella tomba; la salma, una volta pronta la sepoltura, fu deposta nella chiesa gentilizia degli Spinola in San Luca. Quando, dopo alcuni anni, il Re venne a Genova, seppur da nemico, entrò di nascosto in città per vedere i

luoghi dove Tommasina aveva trascorso gli ultimi anni pronunciando forse la nota frase:"Avrebbe potuto essere un amore perfetto".

Questo nobile sentimnto venne ricordato non solo nella toponomastica cittadina ma anche nella pittura poichè il bel viso di Tommasina risplende nella grande pala di Ludovico Brea *Incoronazione della Vergine* in una sala del museo della Chiesa di Santa Maria di Castello.

SIMONETTA CATTANEO VESPUCCI:

una Venere vivente

Ricco di nomi e di storie è il periodo rinascimentale,ma fra tutte le dame spicca l'incantevole figura di Simonetta Cattaneo, che affascinò pittori e poeti, ed è proprio grazie a loro se la sua grazia e la sua bellezza sono giunte immutate fino a noi. E' lei la bionda fanciulla dipinta da Domenico Ghirlandaio assieme alla famiglia Vespucci nell'affresco *La Madonna della Misericordia* per la loro cappella nella chiesa di Ognissanti a Firenze; è lei la seducente Flora nel quadro *Primavera* di Sandro Botticelli o nella *Nascita di Venere* o in altre sue opere poiché l'innamorato pittore (anche lui...) fece della bella genovese la sua Musa ispiratrice regalandole così l'immortalità.

E' ancora lei che Angelo Poliziano canta nelle *Stanze per la giostra* (di Giuliano), è sempre lei che Lorenzo dei Medici piange nello struggente sonetto per la sua prematura dipartita scrivendo che Simonetta nella morte aveva trovato una bellezza ancora superiore a quella, ineguagliabile, avuta in vita.

Ma chi fu questa dea in terra? Nata a Genova, o forse nelle vicinanze, nel 1451, la sua blasonata famiglia la diede in sposa a Marco Vespucci, appartenente a una ricca famiglia fiorentina. Così la quindicenne sposina con il ricco corredo e il fresco marito si stabilì a Firenze, gover-



Sandro Botticelli, Primavera, Galleria degli Uffizi, Firenze

nata allora da Lorenzo dei Medici. Proprio alla corte medicea sbocciò la personalità di Simonetta che, con la sua bellezza e la sua grazia, concquistò generale ammirazione, stimolata da un ambiente eccitante e da uomini interessanti e colti, quali i Medici stessi, Leonardo da Vinci, Leon Battista Alberti e i più grandi pittori. Simonetta trionfa per la sua avvenenza tanto che nel "Torneo di Giuliano" il premio consisteva in un ritratto botticelliano della giovane con l'iscrizione la sans par proprio per sottolineare la sua incredibile bellezza senza confronto, e Giuliano dei Medici, forte della sua passione, si batte per lei e vince. La relazione tra i due giovani si mascherava con l'abituale aggettivo "platonico", il che era assai comodo per tutti, marito incluso. Ma tutte le cose belle durano poco, così purtroppo Simonetta muore a Firenze, all'età di soli ventitré anni, pare consunta dal "mal sottile" e riposa nella Chiesa di Ognissanti. La giovane è talmente nota che Franco Bampi riporta così dal Libro dei Morti, conservato nell'Archivio di Stato di Firenze: "24 aprile 1476, è morta Simonetta" e nulla più. Concludo con due notiziole. Tutti possiamo ammirare a nostro piacere il bel viso di Simonetta, basta avere in tasca la moneta italiana dal valore di dieci centesimi sul quale è riprodotto il suo ritratto botticelliano. Infine l'ultimo desiderio di Botticelli fu quello di venire sepolto sul pavimento ai piedi della tomba dell'amata Simonetta alla cui immagine aveva regalato l'immortalità.

PELLINA LOMELLINI BRIGNOLE SALE:

uno smacco per il borioso Duca francese

Come sono curiosi i casi della vita: la bella e virtuosa Pellina (un diminutivo di Pellegrina?) sarebbe stata ricordata solo come la sposa del futuro doge Rodolfo Emilio Maria Brignole Sale se non avesse interpretato il ruolo di protagonista in un'appassionata storia d'amore dal finale boccaccesco tramandata nei secoli.

Nel 1747 giunse a Genova un nobiluomo francese dal cognome altisonante, Louis François Armand de Vignerot du Plessis, duca di Richelieu, pronipote del celeberrimo Cardinale. Era un buon statista e un diplomatico di rilievo, ma soprattutto un impenitente donnaiolo, oltremodo sicuro di sè e del suo fascino e la sua fama di dongiovanni era di portata internazionale finchè...non giunse a Genova.

Gli aristocratici genovesi lo accolsero con tutti gli onori, con feste eleganti, banchetti sontuosi e trattenimenti di ogni genere, ma il suo passatempo preferito era un altro: prediligeva gli insostituibili piaceri del talamo! Nella Superba il Duca incontrò e s'innamorò perdutamente dell'integerrima Pellina che gli fece l'inusitato affronto di resistere al suo fascino. Nonostante feste continue, balli e passeggiate al chiar di luna, quando si facevano conversazioni nel buio compiacente, certo qualche cavaliere riusciva a vincere la ritrosia della sua dama, ma non il povero Duca. Nonostante tutti gli infruttuosi tentativi, il nobiluomo non si dava per vinto continuando ad essere il più devoto, ma anche il più sfortunato, cicisbeo di Pellina che rimaneva sempre cortese ma indifferente, nonostante un serrato corteggiamento, dai mazzi di fiori quotidiani a un profondo ossequio per la religione, sì, proprio lui, il volteriano Richelieu!

Ben sensibile al fascino del francese si mostrava invece una dama d'età matura che gli tese, non da sola, un crudele tranello. Un giorno si aprì finalmente uno spiraglio per lo sfortunato innamorato che, gongolante, ricevette un biglietto, firmato da Pellina, che lo invitava a raggiungerla in una casa di Strada Nuova dove finalmente avrebbero potuto abbandonarsi alle gioie dell'amore, con un'unica condizione: tutto doveva avvenire al buio più completo perchè lei era timida e si vergognava! Il Duca si recò nella casa non una, ma ben due volte quando, non resistendo più alla tentazione di ammirare la bella Pellina, guardò dal buco della serratura e... orrore! Vide una dama anzianotta, grassa, dalle forme flaccide... Certo che oggi il nobile in cerca di compagnia ne troverebbe a volontà nella zona di vico del Duca! L'olimpica dama continuava a resistergli, sicura di sè e del suo comportamento, e fu così che il gran seduttore se ne tornò scornato in patria, dove avrà sicuramente glissato sulla sua disavventura genovese. La virtuosa Pellina si accontentò della riconoscenza, oso ben sperare, del marito Rodolfo e di un sonetto del patrizio genovese Giambattista Richieri, pieno di lodi per la dama e di allusioni all'amore di Richelieu.

Se un lettore vuol rendersi conto della decantata bellezza di Pellina, può ammirare nei musei di Strada Nuova-Palazzo Rosso un suo ritratto, opera del pittore fiorentino Sigismondo Betti, che la rappresenta a mezzo busto mentre accarezza un cagnolino.

Al Duca Genova dedicò una statua e un forte sulla collina di Camaldoli, anche se forse avrebbe dovuto essere intitolato alla incrollabile resistenza della Dama...

Così finisce questa esilarante storia con il borioso duca francese che viene abbindolato da due donne genovesi: viva a *scià* Pellina, burlona d'altri tempi.



Sigismondo Betti, *Pellina Lomellini Brignole Sale*, Musei di Strada Nuova-Palazzo Rosso, Genova.

Note da: Francesca Di Caprio Francia, Donne genovesi tra storia e leggenda dall'antichità all'età dei lumi, Genova, De Ferrari, 2018.

¹ pp.59-63 *Intendyo* è parola di matrice provenzale che potrebbe tradursi con empatia, intesa spirituale. L'impulso che unisce i due personaggi si collega all'amor cortese, nato e cantato in Provenza e originato dal movimento trobadorico, che promuove la cortesia ed ispira le più elette azioni. Non bisogna quindi trascurare questo aspetto per poter comprendere la storia del rapporto di *intendyo* tra Tommasina Spinola e il Re francese.

² pp.57-59.

³ pp.54-59.

IN SCENA AL CARLO FELICE IL SIMON BOCCANEGRA DI GIUSEPPE VERDI

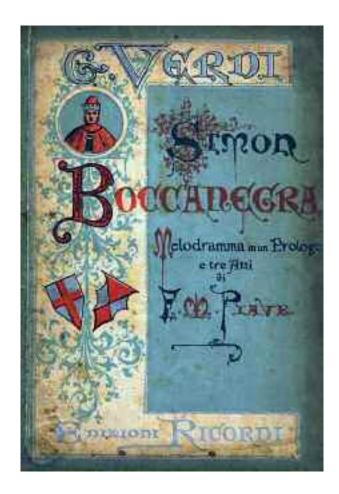
A Compagna ha collaborato all'attività promozionale per la divulgazione storica dell'opera che ricorda un punto vitale nella storia di Genova: l'istituzione del dogato. Infatti nel 1339 Simon Boccanegra, fu eletto primo doge di Genova. Di seguito un estratto dell'intervento dell'avvocato Roberto Pani, vicepresidente del Consiglio di indirizzo del teatro, fatto alla conferenza stampa di presentazione dell'opera il 18 gennaio scorso al Museo di Sant'Agostino, vicino al monumento funebre di Simone Boccanegra, alla quale era invitata col gonfalone anche la Compagna.

In corrispondenza del celebre "secolo dei genovesi" secondo la perfetta sintesi del poeta spagnolo Francisco de Quevedo: "il denaro nasce onorato nelle Indie e in giro dove il mondo lo accompagna, viene a morire in Spagna, mentre a Genova qualcun lo seppellisce..." attribuendo alla Superba, protagonista di una stagione splendida in architettura, economia, pittura e urbanistica, e ai banchieri genovesi il ruolo di creditori principali dello stato più potente dell'epoca: l'impero spagnolo. Tanta grandezza ha un prologo e soprattutto un nome, quello di una cospicua famiglia di origine popolare: i Boccanegra.

Questa famiglia, dedita alla mercatura, è menzionata fino dal 1190 e da essa uscirono mercanti attivi ed esperti oltre a uomini d'armi; fra i primi ad emergere fu Guglielmo, eletto Capitano del Popolo nel 1257, che assicurò a Genova per primo un ruolo nel commercio orientale, commissionò il palazzo di San Giorgio e realizzò le fortificazioni di Castelletto, ma il personaggio più celebre di questa famiglia è sicuramente Simone Boccanegra, primo Doge di Genova, eletto per acclamazione popolare nel 1339, esattamente 680 anni fa.

All'epoca le finanze erano esauste, le gabelle ipotecate in favore dei creditori, i commerci ostacolati dalle scorrerie corsare e la situazione non era delle più semplici, ma il doge dette subito prova di grande fermezza: assunto il comando delle forze militari e delle fortezze, riuscì a recuperare i possedimenti genovesi sulle due Riviere e nell'Oltregiogo, rafforzò la stabilità e la potenza delle colonie genovesi in Oriente, sconfisse i tartari, che gli chiesero la pace, e fece raccogliere in un unico corpo, conosciuto con il nome di *Liber Gazariae*, tutte le leggi per la tutela del commercio e della navigazione nel Mar Nero.

Abbandonata spontaneamente Genova, il Boccanegra vi fece ritorno anni dopo quando venne proclamato doge per la seconda volta, riscuotendo nuovi successi in Corsica dove, per merito suo, i genovesi, che prima occupavano solo alcune basi commerciali e castelli, iniziarono una penetrazione in tutto il territorio pochi sostituendosi ai pisani ed agli aragonesi. Anche con Venezia, nonostante la rivalità commerciale tra le due repubbliche, il doge cercò di



appianare ogni divergenza e soprattutto di unire in una lega le forze genovesi e veneziane contro il pericolo turco: la morte improvvisa, forse per avvelenamento, gli impedì di portare a termine questo grandioso progetto che aveva l'appoggio dell'imperatore d'Oriente e del papa.

Al Teatro Carlo Felice va in scena proprio "Simon Boccanegra", opera "genovese" di Giuseppe Verdi.

Soggetto del dramma è la crisi politica che sconvolge la Genova del Trecento, potenza mercantile in espansione, vittoriosa su Pisa e rivale di Venezia per il controllo commerciale del Mediterraneo, in cui le vetuste istituzioni comunali cedono all'evoluzione storica verso un potere signorile accentrato, dove nel 1339 il Boccanegra fu acclamato "Dux Ianuensium et defensor populi": niente meno che il primo doge della storia di Genova; è un capolavoro che racconta una storia aspra e tormentata, caratterizzata da una straordinaria aderenza della musica al dramma, così intensa da restituire più di altre opere i caratteri dell'uomo Verdi: pessimista e scuro, ma - come la sua opera - sempre umano e profondo.

"È nostra patria Genova!", come si declama nel corso dello spettacolo, e il Simon Boccanegra è l'opera di Genova.



Ospizio Marino Milanese, Celle Ligure (SV). Foto dell'autore, 2009

AL MARE E AI MONTI: COLONIE PER L'INFANZIA IN LIGURIA

di Daniele Libero Campi Martucci

La ricerca che conduco dal 2008 affiancando il reportage fotografico al collezionismo e allo studio in archivio, è volta a riscoprire le colonie per l'infanzia in Liguria al fine di rivalutare il ruolo che la nostra Regione ha avuto nella salvaguardia e nella tutela della salute, nell'ambito di un più vasto fenomeno che ha profondamente segnato l'economia, il costume, il territorio e il paesaggio di oltre un secolo e mezzo di storia italiana. Ad oggi questa indagine mi ha consentito di individuare 2.247 strutture in Italia, di cui 458 nella sola Liguria.

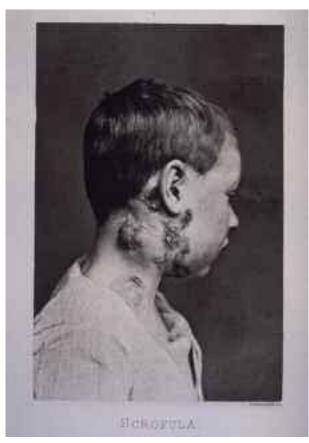
Per comprendere appieno le ragioni storiche e sanitarie che hanno ispirato la nascita degli ospizi marini e delle colonie climatiche per l'infanzia, è necessario partire dalla seconda metà del Settecento quando, sulla spinta della rivoluzione industriale, masse contadine confluirono nelle città per cercare lavoro nelle nascenti fabbriche, trovandosi frequentemente costrette a vivere in condizioni di coabitazione forzata, con ritmi di lavoro estenuanti e in ambienti malsani. Dall'altra parte nelle città europee la qualità dell'aria si andava deteriorando a causa dell'inquinamento industriale, mentre la penuria alimentare, collegata anche all'esplosione demografica registrata in quegli anni, costituiva un'ulteriore causa di debilitazione. Tutto ciò favorì

una diffusione epidemica della tubercolosi, in particolare nelle fasce giovanili delle classi sociali meno abbienti. La tubercolosi è una malattia infettiva e contagiosa, causata prevalentemente dal batterio Mycobacterium tuberculosis isolato nel 1882 dal medico tedesco Robert Koch (1843-1910), che colpisce nella maggior parte dei casi i polmoni ma che può localizzarsi in numerosi altri organi, tra i quali il rene, le meningi, l'apparato scheletrico e quello urogenitale. Con ogni probabilità già nel Paleolitico l'uomo era interessato dal contagio, tanto che questi ha storicamente rappresentato una delle principali cause di morte in tutta la popolazione mondiale, ricoprendo un ruolo di primo ordine non solo nella letteratura medico-biologica ma anche nell'opera di grandi artisti degli ultimi due secoli. Una variante extrapolmonare della tubercolosi è l'adenite tubercolare, nota in passato come scrofola, termine coniato nel 1230 dal medico inglese Gilbertus Anglicus (1180-1250 ca.) nel capitolo De scrophulis et glandulis del suo Compendium Medicinae, diminutivo tardo latino derivante da scrofa "perché pei tumori scrofolosi s'in-

Tale affezione a carico dei linfonodi latero-cervicali inte-

grossano talmente i colli umani, da diventar simili a quelli

del porco" (Giuseppe Milani, 1862).



Bramwell, Byrom. *Atlas of Clinical Medicine*. Edinburgh, Constable, 1892, p. 5

ressa prevalentemente la prima e la seconda infanzia (1-5 anni), con un picco intorno ai 3 anni.

Nel Settecento e per quasi tutto l'Ottocento la tubercolosi e la scrofola erano ancora ritenute malattie distinte, così come lo stesso meccanismo di contagio era ignoto, tanto da considerarlo legato a fattori ambientali o ad un "vizio ereditario" trasmesso dai genitori ai figli.

Non esistendo un rimedio specifico la medicina dell'epoca si concentrò maggiormente sulla profilassi anziché sulla cura, nella convinzione che sottraendo il malato alle "cattive influenze" e ponendolo in buone condizioni igieniche, questi potesse giungere con le proprie forze ad una completa guarigione.

I bagni marini, in particolare, furono ritenuti il metodo più efficace per trattare queste patologie: già nel 413 a.C. il drammaturgo greco Euripide (485 a.C. - 407/406 a.C.), dopo esser stato curato in Egitto con i bagni di mare, scriverà nell'Ifigenia in Tauride "mare abluit omnia hominum mala". Per un impiego sistematico della balneoterapia occorrerà arrivare tuttavia al 1750 con la pubblicazione del trattato De tabe glandulari sive de usu aquae marinae in morbis glandularum dissertatio del medico inglese Richard Russell (1687-1759) il quale, nello stesso anno, costruirà a Brighton un ospizio in cui somministrare terapie a base di acqua marina. L'edificio, demolito nel 1823, è considerato il primo "ospedale marino" in Europa. Sempre in Inghilterra, a Margate, nel 1791 il medico londinese John Coakley Lettsom (1744-1815) fonderà il "Royal Sea Bathing Hospital" il primo ospedale marino ad ammettere anche i bambini, per la maggior parte affetti da tubercolosi extrapolmonare, mentre il secondo verrà istituito nel 1842

a Viareggio sotto la direzione dell'Ospedale di Lucca. La struttura verrà ampliata nel 1865 ma completamente rasa al suolo nel corso della Seconda guerra mondiale.

Il 17 marzo 1861 fu proclamato il Regno d'Italia, che contava una popolazione di 26 milioni di persone (inclusi i territori non ancora annessi), con un'età media di 27 anni, il cui 44% viveva in condizioni di povertà assoluta, mentre il 70% era analfabeta. Le città più sviluppate presentavano condizioni ambientali particolarmente degradate, l'aspettativa di vita si aggirava intorno ai 50 anni e il 30% dei decessi avveniva per malattie infettive e parassitarie e ogni anno morivano oltre 220mila bambini nel primo anno di vita. Sull'onda della presa di coscienza dettata da questi dati statistici, nel clima generale di crescita sociale e di impegno politico a favore delle masse lavoratrici, si sviluppò nel Paese un movimento d'opinione importante e consapevole che individuò nei bagni marini lo strumento di prevenzione e cura delle malattie tubercolari, pur con quasi un secolo di ritardo rispetto alle prime esperienze nordeuropee.

L'affermazione in Italia degli ospizi marini gratuiti per bambini scrofolosi è in larga parte dovuta al medico fiorentino Giuseppe Barellai (1813-1884) che dal 1853 ne promosse la creazione, partecipando attivamente ai congressi organizzati nella Penisola e coinvolgendo diversi intellettuali per la raccolta dei fondi. Tali sforzi furono coronati nel 1861 con la posa della prima pietra dell'Ospizio Marino "Vittorio Emanuele II" di Viareggio, il primo edificio in Italia appositamente realizzato per questa funzione. Sulla scia dell'esempio toscano, nacquero negli anni '60 dell'Ottocento numerosi comitati locali che avviarono iniziative in Toscana, in Liguria e lungo le coste dell'Adriatico, per quanto non necessariamente legate ad una programmazione organica e territoriale. In relazione alle loro capacità finanziarie, infatti, i comitati promuovevano la costruzione di un proprio ospizio marino oppure inviavano i bambini negli ospizi di altri comitati. Questo elemento condizionò la consistenza architettonica degli edifici: accanto a quelli progettati appositamente, si trovavano fabbricati già esistenti e riadattati, generalmente di capienza più ridotta, oppure semplici padiglioni in legno. I numeri furono in ogni caso degni di nota: da circa 3.000 bambini ospitati in 10 ospizi nell'estate del 1869 si passò a 54.165 bambini in 19 ospizi nel 1885.

La Liguria, in particolare, ha beneficiato della peculiare conformazione fisica e orografica: l'esposizione a mezzogiorno, il libero accesso dei tiepidi venti sud-occidentali, la protezione esercitata dall'alto spartiacque contro le correnti fredde del nord, l'effetto termoregolatore del mare sono tutti fattori che conferiscono alla regione costiera un clima particolarmente mite. Fin dall'epoca del Grand Tour, infatti, i visitatori erano attratti non solo dal patrimonio storico e artistico ma anche dal ricco e variegato paesaggio naturale, mentre a partire dagli anni '40 dell'Ottocento, quando mosse i primi passi un turismo inteso in senso moderno del termine, alcune località divennero rinomate per i bagni marini, nonostante il fenomeno fosse ancora sporadico. Occorre attendere la metà del secolo perché il Ponente ligure divenisse meta prediletta anche per la prevenzione e la cura delle malattie polmonari. Il completamento della ferrovia tra Genova e Ventimiglia

avvenuto nel 1872 consacrò definitivamente la Regione ad un turismo balneare ormai non più elitario, bensì accessibile a larghe porzioni di popolazione grazie ai prezzi contenuti dei biglietti ferroviari.

Lo stesso Barellai il 17 luglio 1862, in una seduta della Sezione medica della *Società d'incoraggiamento di scienze, lettere ed arti* di Milano, parlò dell'azione terapeutica del mare sui bambini scrofolosi. Invitò pertanto la platea a farsi promotrice di un ospizio marino presso l'Ospedale San Carlo di Voltri, in facile comunicazione con Milano per mezzo della ferrovia. Questo divenne di fatto il terzo ospizio italiano dopo Viareggio e Livorno, seguito nel 1863 da Fano nelle Marche, nel 1864 da Sestri Levante e l'anno successivo da Nervi.

Nel 1876 il pastore protestante svizzero Hermann Walter Bion (1830-1909) realizzò la prima esperienza di "colonia di vacanza" inviando in montagna 68 bambini poveri di Zurigo, accompagnati da otto insegnanti. I bambini furono alloggiati presso le case dei contadini, contribuendo ai lavori domestici e partecipando ad attività formative e ludico-sportive. L'iniziativa di Bion, il quale coniò l'espressione *Ferien-Kolonie* ispirandosi ai coloni in cerca di una nuova e migliore vita, pose le basi per un'esperienza integrale di natura socio-educativa che presto ispirerà l'istituzione di numerose altre colonie – marine e montane – in tutta Europa, Italia inclusa, superando perciò gli intenti esclusivamente sanitari.

Le colonie climatiche modificarono infatti il concetto di "centro terapeutico" per la cura di una malattia in stato avanzato, orientandosi alla prevenzione per migliorare e rafforzare la salute dei giovani sani. Nonostante avessero obiettivi diversi rispetto agli ospizi, andarono ad affiancarli senza una sostituzione tout court. In entrambe le esperienze, in ogni caso, l'assoluta e totalizzante importanza rivestita dalla cura e dalla profilassi delle malattie infantili riduceva le funzioni e le attività ospitate nelle strutture al ricovero in camere di vaste dimensioni, al refettorio ed ai locali per le specifiche attività ludiche e terapeutiche. A tale semplicità funzionale volta ad assistere il maggior numero di bambini corrispondeva un altrettanto semplice assetto strutturale e formale, risolto generalmente con un unico corpo di fabbrica di proporzioni compatte, con facciate improntate ad un uniforme rigore neoclassico e copertura a padiglione, secondo i consueti schemi compositivi della edilizia sanatoriale, ed ospedaliera in genere, del XIX secolo.

Allo scoppio della Prima guerra mondiale, l'Italia contava una ottantina di colonie nel centro-nord e una ventina di ospizi. Tuttavia il problema legato all'assistenza ai figli dei combattenti e delle madri occupate nelle fabbriche stimolò una prima timida assistenza statale, che promosse colonie estive per i figli dei militari al fronte e, a conflitto concluso, per gli orfani di guerra.

In tale contesto storico Genova vanta un indiscusso primato nella campagna antitubercolare, sia per l'importanza degli studi scientifici che vi sono stati compiuti, sia per il numero e il valore delle applicazioni pratiche istituite nella città per combatterla. Il nome di Genova è infatti indissolubilmente legato a quello del dottore Edoardo Maragliano (1849-1940), che vi promosse nel 1889 la Clinica della Tubercolosi e, nel 1896, un dispensario antituberco-

lare, i primi in Italia. Nel 1899 ottenne il primo vaccino antitubercolare (il *siero Maragliano*), la cui efficacia tuttavia non fu considerata soddisfacente dalla comunità scientifica tanto da orientarsi verso un vaccino con batteri vivi attenuati, sviluppato poi nel 1921 in Francia da Albert Calmette (1863-1933) e Camille Guérin (1872-1961), ma adoperato massicciamente solo dopo la Seconda guerra mondiale. Ciò nonostante a Maragliano spetta il merito di essere stato il primo ad aver concepito la possibilità di una vaccinazione antitubercolare e di averla attuata.

Altra istituzione nota in Italia e all'estero come modello per la lotta antitubercolare fu l'Associazione Genovese contro la tubercolosi, istituita nel 1905 dal dottore Camillo Poli (1865-1923), organizzando inizialmente squadre di soccorso composte da volontarie che portavano a domicilio degli ammalati assistenza e sussidi. L'Associazione fondò nel 1908 l'Asilo Campestre "Enrico Belimbau" in via dei Bedinotti, dove venivano inviati fanciulli ancora sani per sottrarli al pericolo di contagio derivante dalla loro convivenza con familiari malati di tubercolosi. Allo stesso scopo era stata creata nel 1913 la Colonia Campestre "Matteo Cipollina" in via Bologna. L'Associazione istituì l'anno successivo l'Istituto Elioterapico "San Giorgio" sulla spiaggia della Strega, nell'area attualmente occupata dal Padiglione C della Fiera del Mare di Genova, nel 1915 l'Istituto Marino "Luigi Merello" di Bergeggi, in grado di ospitare 350 bambini, e nel 1933 il Preventorio "Emilio Bruzzone" a Priaruggia.



Istituto Elioterapico "San Giorgio", Genova. Cartolina d'epoca, anni '30

Tra gli ospizi marini si ricordano quello di Voltri, già citato, trasferito nel 1863 in una palazzina a Vesima, attualmente sede della Fondazione Renzo Piano; il palazzo Lagorio di Sestri Levante al quale vennero inviati i bambini dal comitato milanese e l'adiacente ex Convento dell'Annunziata, che ospitò a partire dal 1885 i bambini inviati dai Comitati di Biella e Casale. Nel 1872 il comitato torinese inviò i propri assistiti nel palazzo Doria di Loano, salvo poi realizzare nel 1911 una propria struttura. Nel 1895 l'Opera Bergamasca per la Cura dei Fanciulli fondò il proprio ospizio marino a Celle Ligure, mentre poco distante l'Opera Pia per la Cura Balnearia degli scrofolosi poveri di Milano nel 1903 fece altrettanto per sopperire alla carenza di posti letto negli ospizi di Vesima e di Sestri Levante. A partire dall'estate 1906 i bambini inviati dall'Opera Pia per la cura balnearia degli scrofolosi poveri della città di Crema furono ospitati nell'Ospizio Bergamasco di Celle Ligure e nell'Ospizio Marino Piemontese



Ospizio Marino Bergamasco, Celle Ligure (SV) 2018

di Loano, fino a quando furono reperiti i fondi necessari per edificare un proprio Ospizio a Finalpia.

Il 27 ottobre 1922 la marcia su Roma, organizzata dal Partito Nazionale Fascista guidato da Benito Mussolini, segnò l'ascesa del fascismo in Italia. In quegli anni la mortalità infantile sotto i cinque anni si attestava ancora al 30%, tanto da indurre il regime a riconoscere l'importanza di continuare a promuovere i centri climatici per prevenire e curare le più diffuse malattie dell'infanzia. Tale impegno era in ogni caso volto a superare le finalità strettamente terapeutiche, eredità dell'ospizio ottocentesco, al fine di trasformare la colonia climatica in una sorta di palestra per il "perfezionamento dello sviluppo fisico, intellettuale e morale" dei bambini, indipendentemente dalla presenza di patologie cliniche, indirizzandovi quelli "bisognosi ma fondamentalmente sani" – perlopiù di famiglie povere o piccolo borghesi, con particolare riguardo ai figli degli ex combattenti e degli italiani all'estero – mentre della cura delle specifiche patologie si fecero carico gli ambulatori e i sanatori.

Avendone inteso appieno il potenziale propagandistico e il valore di aggregazione, il regime trasformò pertanto le colonie climatiche in uno degli strumenti più evidenti ed efficaci per assicurarsi il consenso ed una delle sedi di iniziazione all'organizzazione di natura paramilitare, grazie ad una scansione della giornata in momenti rigidamente definiti, con variazioni minime da una struttura all'altra. Questi obiettivi vennero perseguiti da una parte esercitando un controllo assoluto sulle nuove strutture e, dall'altra, affiancandosi ai comitati e agli enti che fino ad allora avevano svolto in autonomia la propria attività di beneficenza privata.

Da 107 colonie ospitanti circa 60.000 bambini nel 1926 si passò a 4.526 colonie ospitanti 806.694 bambini nel 1939.



La Domenica del Corriere, 21 luglio 1935, XXXVII, n. 39

Queste strutture si differenziavano non solo in base alla tipologia del luogo (marine, montane, fluviali, lacustri e termali), ma anche in relazione alla stanzialità: le *permanenti*, aperte tutto l'anno, avevano un dichiarato carattere curativo di malattie croniche, come la tubercolosi, che le rendeva più simili a un ospedale per lunghe degenze; le *temporanee* svolgevano una generica azione di profilassi e di svago; le *diurne elioterapiche*, attive solo durante i periodi di vacanze scolastiche, non prevedevano il soggiorno. Furono proprio queste ultime due tipologie a svilupparsi maggiormente.



Colonia Lomellina, Chiavari (GE). Foto d'epoca, 1927



Colonia Montana, Renesso (GE), 2018

Da un punto di vista progettuale le trasformazioni si manifestarono gradualmente nell'arco degli anni compresi fra il 1924 e il 1940: le realizzazioni degli anni '20 riprendevano infatti il più delle volte le caratteristiche proprie degli ospizi prefascisti, mentre la novità era data dalle dimensioni degli immobili, di volume generalmente superiore al passato, e nelle diverse proporzioni degli ambienti necessari per rispondere al nuovo obiettivo della formazione fisica e spirituale dei coloni (palestre, sale e spazi aperti per adunate, teatri, cappelle, aule per l'istruzione e le altre attività collettive). Solo a partire dagli inizi degli anni '30 tali modifiche giunsero ad interessare l'intero assetto distributivo e morfologico dei fabbricati, con approcci progettuali che resero di fatto ciascuna co-



Colonia Montana, Renesso (GE). Foto d'epoca, 1938

lonia un autonomo campo di sperimentazione del linguaggio architettonico, dando attuazione ad espressioni formali razionaliste e neofuturiste.

Le riviste di settore dell'epoca si limitarono a segnalare le architetture più interessanti senza sviluppare un approccio critico, ad eccezione di *Casabella-Costruzioni* che, nel 1941 e nel 1942, pubblicò due studi organici di Mario Labò (1884-1961) in cui veniva proposta una classificazione, individuando quattro tipologie alle quali ricondurre tutte le colonie: i) a villaggio, ii) a torre, iii) a monoblocco e iv) a pianta aperta.

Se si esclude la prima colonia alpina genovese edificata nel 1929 a Piazzatorre in provincia di Bergamo, la quale presentava ancora una struttura improntata ai canoni sanatoriali, occorre attendere il 1933 con la prima delle colonie progettate dall'ingegnere Camillo Nardi Greco (1887-1968) a Renesso, frazione di Savignone, per vedere enunciati gli stilemi propri dell'architettura razionalista che tuttavia non incontrarono gli unanimi favori della critica dell'epoca. La sua seconda realizzazione a Rovegno, inaugurata l'anno successivo, riscosse invece gli elogi dello stesso Labò.

Sempre a Nardi Greco si deve la realizzazione nel 1935 della Colonia Marina "Gustavo Fara" di Chiavari, una delle tre colonie italiane a torre insieme a quelle progettate da Vittorio Bonadè Bottino (1889-1979) per la FIAT a Marina di Massa e a Sauze d'Oulx in Valle d'Aosta. L'ultima realizzazione di Nardi Greco fu la Colonia Montana di Montemaggio, inaugurata nel 1938.

Nello stesso anno vennero aperte la Colonia delle Cartiere Burgo a Moneglia e la Colonia Marina "IX Maggio" a Marinella di Sarzana, in provincia della Spezia, costituita da un corpo unico lineare lungo 134 metri e profondo 30. L'anno successivo verranno inaugurate la Colonia Montana "Bruno Mussolini" a Calizzano, in provincia di Savona, e la Colonia Montana per i Figli dei Tranvieri di Genova a Crocefieschi, su progetto dell'architetto Lorenzo Castello (1902-?), già collaboratore di Nardi Greco nella realizzazione della Colonia Fara.

Nel 1940 l'ingegnere Luigi Carlo Daneri (1900-1972) progettò la Colonia Montana "Rinaldo Piaggio" a Santo Stefano d'Aveto, in provincia di Genova, caratterizzata da uno sviluppo planimetrico curvilineo e dall'impiego di materiali e forme locali che creavano un equilibrato dialogo con l'ambiente circostante.



Colonia Montana "Rinaldo Piaggio", Santo Stefano d'Aveto (GE), 2018

Tra il maggio e il settembre 1940 in previsione dell'imminente entrata in guerra che avrebbe rischiato di trasformare la Libia in un campo di battaglia, il regime procedette all'evacuazione di 13.000 figli di coloni libici che trasferì in 37 colonie adriatiche e tirreniche, tra cui l'Ospizio Cremasco e la Colonia Fara. Tra il settembre 1943 e l'aprile 1945 la Colonia di Rovegno venne occupata dal Comando partigiano della VI Zona Operativa che vi stabilì il proprio quartiere generale e una prigione per militari della Repubblica Sociale Italiana, soldati tedeschi e civili appartenenti al Partito Fascista oppure ritenuti simpatizzanti: i prigionieri condannati a morte furono fucilati nei boschi circostanti e seppelliti in fosse comuni. Le stime ufficiali parlano di 160 cadaveri recuperati, di cui solo 75 identificati. L'Ospizio

Bergamasco, tra il 1944 e il 1945, venne trasformato in un campo di sosta per circa 300 prigionieri politici e civili da inviare ai campi di sterminio in Germania e Polonia. Anche la Colonia Merello di Bergeggi ebbe un destino simile, mentre un terzo campo fu realizzato a Cairo Montenotte. Il 12 maggio 1944 Chiavari e Lavagna subirono un bombardamento che causò 83 vittime tra la popolazione e colpì numerosi edifici civili, tra cui la Colonia Fara. I danni di maggiore entità vennero riparati nel 1946 per ospitare, tra il 1947 e il 1955, il Campo Profughi Giuliani n. 72 per gli esodati istriani fuggiti dalle repressioni messe in atto dal regime jugoslavo di Tito in Venezia-Giulia e Dalmazia.



Colonia Marina "Gustavo Fara", Chiavari (GE). Cartolina d'epoca, 1943

Nel 1943 il microbiologo statunitense Albert Schatz (1920-2005) isolò la *streptomicina*, uno dei primi antibiotici ad essere impiegati nella lotta alla tubercolosi, inaugurando di fatto l'era del trattamento antibiotico della malattia, con il conseguente progressivo declino delle strutture sanatoriali.

Nel Secondo dopoguerra vennero meno, da una parte, la funzione profilattica e terapeutica nei confronti di malattie che ormai andavano scomparendo e, dall'altra parte, l'inquadramento ideologico dell'infanzia della vecchia e invisa retorica fascista. Tramontò pertanto il modello assistenziale della colonia, nel quale rimase vitale solo la funzione ricreativa per i figli di famiglie meno abbienti che, a sua volta, inizierà a incrinarsi a partire dagli anni '70. In questo periodo, infatti, il modello depersonalizzante della "colonia" si evolverà nel modello del "centro di vacanza" ispirato alla personalizzazione. Ciò consentì di superare la rigida scansione del tempo e dello spazio per approdare ad un approccio basato sulla flessibilità e sulla ricerca del benessere psicofisico dei bambini, rispettandone inclinazioni e gusti.

Gli spazi vennero parcellizzati per rendere più familiare l'ambiente, passando dalle grandi camerate da 20-25 bambini a stanze da 4-8 persone al massimo. Venne bandita la divisa, lasciando libertà nella scelta dell'abbigliamento, in modo da accentuare l'aspetto più informale della vita di gruppo. Questo nuovo modello di vacanza richiedeva inoltre non più semplici "signorine" con compiti di sorveglianza e assistenza, bensì veri e propri educatori con conoscenze di psicologia, oltre ad una seria preparazione nelle attività ludiche e sportive per le quali erano chiamati a svolgere il ruolo di animatori. Nei due

decenni successivi alla fine del conflitto è ragguardevole il numero di nuove strutture portate a termine (nel 1957 4.120 colonie - tra permanenti, temporanee e diurne - ospitarono 955.267 bambini), anche grazie ad un incremento dell'iniziativa privata, dell'assistenzialismo cattolico e delle grandi industrie, per quanto l'importanza delle singole opere sia stata inferiore a quella delle colonie fasciste, sia per la ridotta rilevanza storica e culturale del fenomeno, sia sotto il profilo della creatività compositiva e della varietà architettonica dei fabbricati, presto appiattite da una sorta di omologazione stilistica.

A partire dagli anni '80, con il diffondersi della disponibilità di beni e di servizi fra ampi strati della popolazio-



Colonia Marina Valdese "G.P. Meille", Borgio Verezzi (SV). Cartolina d'epoca, 1995

ne, si sono progressivamente esaurite le condizioni sociali ed economiche che avevano determinato la riuscita di questo tipo di turismo e sono entrate in crisi le strutture che erano state realizzate per soddisfarne la domanda. Ad oggi permangono pochi edifici ancora deputati a luogo di svago e di vacanza, mentre numerosi altri hanno cambiato destinazione d'uso, sono stati demoliti oppure versano in condizioni di abbandono, si pensi all'Ospizio Milanese e a quello Bergamasco di Celle Ligure, all'Ospizio Piemontese di Loano, alle colonie di Calizzano, Crocefieschi, Marinella di Sarzana, Mezzanego, Montemaggio, Piazzatorre, Renesso, Rovegno e Santo Stefano d'Aveto. Un destino simile hanno avuto anche diverse strutture realizzate nel Secondo dopoguerra, come la Colonia Pirelli di Pietra Ligure e la Colonia Unitalsi "Ezio Vanoni" di Borghetto Santo Spirito, entrambe



Colonia Marina "IX Maggio", Marinella di Sarzana (SP) 2018



Colonia Marina Provincia di Alessandria Giuseppe Giraudi, Arenzano (GE) 2018

in provincia di Savona, oppure la Colonia EASIL di Bordighera, in provincia di Imperia, e la Colonia Alpina della Città di Genova ad Ayas, in Valle d'Aosta.

Occorre infine evidenziare come non solo la storia e l'architettura si riflettano nel fenomeno delle colonie, ma anche l'arte in senso più ampio.

La cappella del padiglione Sessa nell'Ospizio Milanese di Celle Ligure, infatti, venne decorata nel 1967 con delle vetrate di Amalia Panigati (1901-1975); all'ingresso dell'ex Convento dell'Annunziata a Sestri Levante è tuttora presente una scultura del fondatore dell'Ospizio realizzata da Leonardo Bistolfi (1859-1933); i due grandi dipinti murali che presentano motivi futuristici e dell'aeropittura, collocati ai lati degli ingressi principali della Colonia Fara, vennero realizzati da Demetrio Ghiringhelli (1892-1960).

I busti in bronzo dei fondatori della Colonia Montana "Fondazione Antonio Devoto" di Mezzanego, originariamente collocati al suo interno, furono realizzati da Francesco Falcone (1892-1978).

Il busto in bronzo del senatore Rinaldo Piaggio a Santo Stefano d'Aveto venne invece realizzato da Guido Galletti (1893-1977), noto per la statua del Cristo degli Abissi (1954). Sempre con riferimento alla Colonia Piaggio è infine opportuno ricordare la *Sedia impilabile modello S5* ideata da Gabriele Mucchi (1899-2002), facente parte degli arredi originali della struttura, alcuni dei quali oggi conservati presso la Wolfsoniana di Nervi.



Colonia Marina "Gustavo Fara", Chiavari (GE) Demetrio Ghiringhelli, pittura murale lato nord

IL SOBBORGO DI SANT'AGATA

di Matilde Porcile

Superato l'arco di sant'Agata, ci si trova nell'antica piazzetta: qui sembra che il tempo si sia fermato.

La chiesa, risalente al XII secolo, definita allora "edificio sacro di campagna", conserva ancora il suo antico suggestivo fascino. Attualmente è molto ben custodita dalle Suore del Convento, fondato nel 1800 da Vittoria Giorni. La scuola parificata attigua anticamente era solo scuola "al femminile".

Il riscaldamento nelle aule scolastiche era fornito da un braciere di ceramica nel quale bruciava la "sansa", attizzata ogni tanto da una solerte bidella.

Nell'orto adiacente al convento, confinante con l'ex mercato di Corso Sardegna, all'ombra di un grande albero di fichi si trovava un pozzo detto "a cigheugna".

L'attrattiva di noi bambini era osservare il secchio, legato ad una pertica, immerso da un contadino nel pozzo per attingere acqua.

Da Borgo Incrociati partiva il ponte di Sant'Agata composto da 28 arcate delle quali, per vari e nefasti motivi, ne rimangono soltanto tre.

Soltanto due arcate seminterrate restano alla fine del Ponte e sono visibili dall'interno del giardino delle Suore di Sant'Agata.

Tanto tempo è trascorso dalla mia nascita 91 anni fa in via San Fruttuoso, ora via Giuseppe De Paoli, ma il ricordo di un'infanzia trascorsa serenamente e con tanta semplicità è sempre vivo in me.



L'inizio del ponte in via De Paoli



qui due mie opere per S. Agata





La chiesa di Sant'Agata nel giorno della festa

A CROXE DE SAN ZÒRZO

di Isabella Descalzo

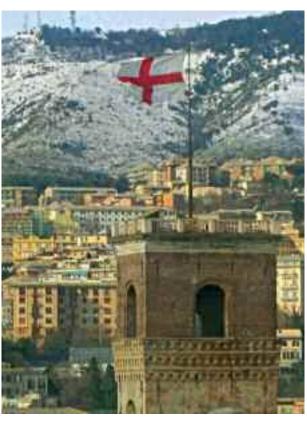
Ògni vòtta pensemmo che questa rubrica a segge a-a fin pe mancansa de matêia primma, e tò-u lì ch'ariva tante fotografie e ben ben interesanti: chi a-a drita, eceçionalmente, 'na bandea, in sciâ Grimaldinn-a co-o sfondo da néive in Granaieu. E atre didascalie en comme senpre in fondo, pe lasciave o piaxei de provâ a indovinâ dove s'atreuvan.



foto 1 (Guido Luigi Carbone)



foto 2 (Riccardo Pronzato)



(Pietro Costantini)



foto 3 (Mario Gerbi)



foto 4



foto 5 (Stefania De Maria)



foto 6 (segnalata da Elvezio Torre)



foto 7 (Eolo Allegri)

Didascalie

- foto 1: Spianata di Castelletto 4 (PostaMat)
- foto 2: Chiesa di San Rocco sopra Principe
- foto 3: Palazzo della Meridiana, atrio
- foto 4: Polena, proprietà privata
- foto 5: Palazzo Rosso, mostra "Sul mare. Immagini di Genova dal XVI al XIX secolo"
- foto 6: Ovada, chiesa di Santa Maria delle Grazie, detta di San Domenico
- foto 7: Ex mercato di corso Sardegna



foto 1

PLACCHE DEGLI SPINOLA AL RIJKSMUSEUM DI AMSTERDAM

Se sa, quande niatri zeneixi semmo feua e vedemmo quarcösa che ne reciamma a nòstra çitæ, sentimmo o bezeugno de condividde a nòstra scovèrta.

Coscì, a nòstra sòccia Maura Malatesta, che a novenbre a l'é stæta a Amsterdam, a l'à fotografòu pe niatri into Rijksmuseum questa vedrinna (foto 1) con drento çinque placche d'argento travagiæ a rilievo: feua gh'é scrito che raprezéntan epizòdi da vitta da famiggia Spinoa e che l'à fæte do 1636 Mattheus Melijn (1588-1653), o ciù famozo di argentê òlandeixi che inte quelli anni travagiâvan a Zena.

Into scito Internet www.fondazioneterradotranto.it se leze che queste placche ean e facce de 'n cofanetto grande ciù ò meno 65 x 25 x 40 citti, comiscionòu da-o Giovan Féipo Spinoa in ocaxon de seu nòsse co-a Veronica Spinoa.

E scene raprezentan o matrimònio (foto 2), l'asedio da citæ de Gulik (foto 3), a consegna de ciave de Breda a l'Ambrogio Spinoa (foto 4), l'Ambrogio Spinoa durante l'asedio de Cazale (foto 5) e a préiza de posèsso do feudo de Borgo San Pê a Galatinn-a (foto 6).

E fotografie de placche en pigiæ da-o scito do muzeo www.rijksmuseum.nl.

Pe savéine de ciù gh'é questo libbro de Farida Simonetti e Franco Boggero, *Argenti genovesi da parata tra Cinque e Seicento*, ed. Umberto Allemandi & C, Torino 1991.





foto 2



foto 3



foto 4

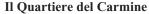




foto 5 foto 6

L'ANTICO COMPLESSO DI SAN BARTOLOMEO DELL'OLIVELLA AL CARMINE

di Patrizia Risso



A Genova, per fortuna, se si ha voglia di gironzolare, sciortindo da o borboggio da cittae, come scriveva Edoardo Firpo, non è poi tanto infrequente capitare in luoghi dove il tempo sembra aver rallentato la sua corsa frenetica, piccoli "borghi" che ci riportano a una realtà antica e contemporaneamente viva e presente.

E' il caso del quartiere del Carmine, zona di antica urbanizzazione, ma quasi remota compresa tra i caroggi e il traffico della Zecca, della Nunziata e di via Balbi. Zona agricola, proprietà della chiesa di San Siro, prese ad essere abitata stabilmente al termine del XII secolo e divenne poi sede di tintori e artigiani del cuoio che sfruttavano le acque dei rii Carbonara e Pietraminuta, e di droghieri, le cui attività hanno lasciato traccia nella toponomastica della zona (vico del Cioccolatte, vico dello Zucchero). Sorsero le Chiese di Sant'Agnese (fondata nel 1192 e poi distrutta nell'800) e di N. S. del Carmine (1262); la zona assunse sempre più il carattere di insediamento artigianale. Alla fine del XIX sec. inizia a Genova una serie di costruzioni, demolizioni e inglobamenti, per adeguare il tessuto urbano ai tempi. Nella zona del Carmine, le trasformazioni più radicali avvengono con l'apertura delle attuali via Polleri e via Brignole De Ferrari. Eppure, nonostante gli interventi urbanistici, il quartiere è riuscito a salvaguardare la propria identità e a conservare traccia di tutti i periodi storici e delle attività dei suoi abitanti.

Il complesso religioso dell'Olivella

Abbiamo parlato di borgo del Carmine, forse sarebbe più appropriato parlare di borghi adiacenti.

Uno di questi testimoni del tempo che fu è la piazza di San Bartolomeo, che prende nome dalla chiesa e dal monastero omonimi, detti dell'Olivella, probabilmente perché sorti su terreni coltivati ad olivi; due piccoli alberi,



che resistono orgogliosi ai margini della piazza, ci ricordano questa antica vocazione agricola.

Nella piazza sorge la chiesa di San Bartolomeo dell'Olivella (detta anche San Bartolomeo del Carmine), fondata nel 1305 dal banchiere genovese Bonagiunta Valente, padre di Giovanni, terzo doge della Repubblica di Genova il quale, accanto alla chiesa, fece costruire anche un monastero per le monache dell'ordine cistercense, provenienti dal monastero di Santa Maria in Vezzulla a Masone, dipendenti dall'Abbazia di Tiglieto. Un'epigrafe su marmo, che ancora oggi si può vedere all'ingresso del chiostro, ricorda l'evento (foto 1).



foto 1

L'intitolazione della chiesa, forse, è collegata al fatto che San Bartolomeo è patrono di macellai, cuoiai, pellicciai, conciatori.

Le monache cistercensi abitarono il complesso fino alla fine del XV secolo quando, ridotte ormai a pochissime, forse anche a causa di un'epidemia di peste (1453), cedettero il complesso alle Canonichesse Regolari Lateranensi, che seguivano la regola di Sant'Agostino e erano note anche come "Rocchettine" per via dell'abito (indossavano infatti un velo nero sul capo e una tonaca di lana bianca con sopravveste lunga fino a mezza gamba, il cosiddetto "rocchetto").

Con l'ingresso del nuovo ordine, il convento aumentò di prestigio e crebbe il numero delle monache professe, che appartenevano a famiglie aristocratiche.

La Chiesa tuttavia era quasi in rovina e si ritenne quindi necessario restaurarla e ampliare l'intero complesso. Ottenuto il permesso papale, nel 1616 iniziarono i lavori e nel 1640 Monsignor Francesco Spinola, vescovo di Savona, consacrò solennemente la chiesa rinnovata. Documenti del XVIII secolo testimoniano la prosperità del convento, che allora amministrava importanti possedimenti terrieri e immobiliari. Le leggi napoleoniche, relative alla soppressione dei conventi, costrinsero le monache a lasciare l'Olivella e a trasferirsi a Santa Maria delle Grazie la Nuova e successivamente a Santa Maria in Passione, insieme alle monache del soppresso convento di S.Andrea della Porta.

Nel 1800 la chiesa divenne alloggio delle truppe napoleoniche; iniziò il saccheggio e la dispersione di opere d'arte e arredi e furono tamponate le maniche medievali del chiostro. Nel 1807 la chiesa fu venduta all'asta e adibita a magazzino. Soltanto nel 1820 la chiesa fu riaperta al culto, officiata dalla confraternita di Nostra Signora del Carmine, cui, nel 1842, subentrò quella dei Santi Giacomo e Leonardo, che era stata costretta a lasciare la primitiva sede vicino a Santa Limbania in seguito all'apertura della carrettiera Carlo Alberto (l'odierna via Gramsci). Dal 1863, a seguito dell'estinzione dell'antica Confraternita, la chiesa venne officiata dalla Congregazione di San Raffaele e Santa Dorotea per l'istruzione cristiana della gioventù.

Presso l'ex area conventuale, il pegliese Cristoforo Bonavino tenne dal 1846 al 1856 una scuola elementare e ginnasiale; a Bonavino, noto anche con lo pseudonimo di Ausonio Franchi, sacerdote, scrittore, educatore, teologo



foto 2

e filosofo, è dedicata la piazza di Pegli dove ha sede il Museo Navale. Un privato, certo Giuseppe Boggiano, acquistò l'area conventuale e ne ricavò abitazioni: questa destinazione del complesso conventuale è rimasta tale fino ad oggi, tuttavia il chiostro e le sue decorazioni, sebbene trasformati dal nuovo utilizzo, sono ancora ben leggibili all'interno di quello che oggi è un condominio (foto 2). La chiesa, sconsacrata nel 1920, divenne nel 1928 sede delle attività ricreative della vicina Parrocchia del Carmine, ad iniziativa del parroco abate Nicolò Stagno. Per agevolare questo utilizzo, nei primi anni 50 del novecento venne distrutto il coro delle monache e dimezzata

l'altezza della navata con la costruzione di un soppalco in

cemento armato, che trasformò l'edificio e consentì di ricavare nella parte bassa un cinema e teatrino, nella parte alta spazi da adibire alle attività parrocchiali.

Come si ricorderà, qualcosa di simile avvenne anche per Santa Maria delle Grazie la Nuova, dove, fino agli imponenti restauri del 2003-2004, erano evidenti le trasformazioni in caserma, teatro, magazzino, sala da ballo, palestra. Oggi l'edificio della chiesa di San Bartolomeo è utilizzato per le attività della Parrocchia del Carmine.

L'architettura dell'esterno

La facciata, nell'attuale forma, è il risultato dei restauri degli anni cinquanta del Novecento e successivamente del 2012. Si notano elementi ascrivibili all'origine trecentesca, così come nel portico di accesso al complesso, che si apre su salita san Bartolomeo del Carmine.

Sopra la porta d'ingresso della chiesa è ancora parzialmente leggibile un affresco, riconducibile al XIV sec., che raffigura la Madonna con il Bambino e i Santi Bartolomeo, effigiato secondo l'iconografia tradizionale con il coltello con cui fu martirizzato, e Bernardo, fondatore del monastero cistercense di Chiaravalle. (foto 3)

Al rifacimento secentesco si devono la copertura alzata con volte a vela, le finestre rettangolari ai lati del portale, il lunettone barocco, il campanile a vela sul fianco meridionale della chiesa con tre archi sovrapposti per le campane. Allo stesso periodo risale il portale di accesso al monastero su salita Carbonara (foto 4).

L'interno della Chiesa

L'interno, a una sola navata, presentava, addossato alla controfacciata, il coro delle monache poi distrutto.



foto 3

La volta e le pareti sono decorate con affreschi che le monache commissionarono nel 1676 a Giovanni Battista Carlone, che effigiò episodi della vita di san Bartolomeo ("Gloria di San Bartolomeo", "San Bartolomeo atterra un idolo" e il perduto "San Bartolomeo libera un'indemoniata") e nel 1691 ai suoi figli Giovanni Andrea e Nicolò, autori del "Battesimo e Gloria di Sant'Agostino" e delle Virtù, degli angeli e dei fiori che decorano la volta e le pareti. (foto 5 e 6)

Le ricche quadrature architettoniche sono opera del pittore bolognese Paolo Brozzi, molto attivo a Genova a metà del Seicento, che collaborò con il Carlone anche per la decorazione della Chiesa di San Siro, con Domenico Piola per



foto 4



foto 5

la chiesa dei Santi Gerolamo e Francesco Saverio (ex Biblioteca Universitaria) ed i palazzi Balbi-Senarega e Pantaleo Spinola, e con Valerio Castello per la chiesa di Santa Maria in Passione.

Nel XIX secolo un Anonimo, probabilmente su commissione della Confraternita, arricchì la decorazione aggiungendo gli affreschi che raffigurano "San Giacomo Matamoros" (foto 7), la "Madonna Immacolata" e "San Leonardo"; forse lo stesso pittore è anche l'autore di una "Deposizione" che si può ancora vedere nel corridoio del Chiostro. Nonostante le pesanti vicissitudini subite dall'edificio, la leggibilità di buona parte delle pitture è discreta. I tre altari seicenteschi (altar maggiore e altari laterali), in marmo con colonne, furono ceduti nel 1933 e hanno trovato collocazione nelle chiese di San Nicola a Genova, dei Santi Nazario e Celso ad Arenzano e dei Santi Rocco e Sebastiano a Parodi Ligure. Sopra gli altari erano collocate tre pale di Luca Cambiaso, di cui due, "Assunta e Apostoli" e "Sant'Agostino e Santi", sono oggi nella chiesa di San Bartolomeo di Vallecalda a Savignone, mentre la terza, raffigurante il "Martirio di San Bartolomeo", fu distrutta da un bombardamento durante la seconda guerra mondiale, mentre si trovava nell'oratorio dei Re Magi, vicino a Santa Maria di Castello.



foto 6



foto 7

Bernardo Castello nel 1612 eseguì fedeli copie dell'Assunta e del Martirio di San Bartolomeo per la vicina chiesa di San Nicolosio, dove ancora si trovano.

Bibliografia

- Lazzaro De Simoni, "Le chiese di Genova", Genova, 1948. Stefania Costa, "Il monastero di San Bartolomeo dell'Olivella in Genova" in Arte Lombarda n. 132, 2001.
- AA.VV., "700 anni di storia al Carmine", Genova 2005.
- Ezia Gavazza e Lauro Magnani, "Monasteri femminili a Genova tra XVI e XVIII secolo", Genova, 2011.

Le foto sono di Giacomo Bottaro.

Ringrazio don Davide Bernini, appassionato studioso del Carmine, per i preziosi spunti che mi ha fornito, e don Roberto Ghiara che mi ha dato la possibilità di fotografare la chiesa.



a cura di Isabella Descalzo

Adriano Silingardi, *La città invisibile. Una storia foto-grafica di via della Madre di Dio*, Il Canneto Editore, Genova 2018, pagg. 152

Ai zeneixi a facenda da demoliçion de Maddre de Dio a no ghe va pròpio zu, e ansi, ciù passa o tenpo e ciù a ghe ritorna, indigèsta comme i pevioin de séia. Questo interesantiscimo libbro fotografico o comensa co-ina cartinn-a bèlla ciæa do quartê primma da goæra, con evidençiæ e parte caciæ zu e rifæte, e o prosegoe co-in'infinitæ de fotografie inédite, comoventi, fæte da l'aotô primma, durante e dòppo quella desgraçiâ rivoluçion urbanistica: imagini che se coméntan da sole e fan vegnî o magon pe-o degraddo e l'abandon che réndan ancon ciù lùvego e inospitale tutto o neuvo quartê, ma se sofèrman anche in sce quello pitin (ma pròpio pöco!) de bèllo che gh'é ancon arestòu.



Roberto Grisley e Raffaele Mellace (a cura di), *Paga-nini Rockstar. Incandescente come Jimi Hendrix*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo 2018, pagg. 200

Roberto Iovino, Nicole Olivieri, Gino Andrea Carosini e Marco "Mastro" Mastroianni, *Paganini*, De Ferrari Editore, Genova 2018, pagg. 96

Mauro Salucci, Forti pulsioni. Romanzo biografico di Niccolò Paganini, InSedicesimo, Genova 2018, pagg. 108

Zena, ch'a l'à in sciâ coscensa l'avéighe caciòu zu a caza, a l'à vosciuo dedicâ a-o Paganin 'na grande mostra a-o Ducale, confrontandolo co-in muxicista ciù vixin ai nòstri tenpi, o Jimi Hendrix, che co-a seu chitara o l'à fæto o diao comme lê co-o violin. O primmo de questi libbri o n'é o catalogo: chi no à vixitòu a mostra o ghe-a troviâ tutta (meno, l'é ciæo, filmati e sonoritæ) e o poriâ rendise conto che o paragon o no l'é azardòu.

O segondo libbro, pe grendi e picin, o l'é 'na biografia do Paganin a fumetti, "voxe narante" o seu Canon, con di aprofondimenti tematichi che 'n agiuttan a inquadralo inta seu epoca e inta nòstra.

O tèrso o l'é, comme dixe o sototitolo, 'na biografia romanzâ, ch'a se sofèrma ben ben in sciô rapòrto do Paganin co-e dònne.

Marco Rinaldi, *Centottanta. Racconti in tre minuti e altre storie*, Liberodiscrivere, Genova 2016, pagg. 152

Tommaso Fregatti, Marco Grasso, Matteo Indice e Marco Menduni, *Il comandante e la valigia. Delitti e misteri di mare in Liguria*, Gedi News Network, Torino 2018, pagg. 120

O primmo libbro o l'é intitolòu coscì perché l'aotô o l'à conscideròu che a-a giornâ d'ancheu se va tutti de corsa e no gh'é ciù tenpo pe leze de cöse troppo longhe, aloa o s'é dæto a mezua de trei menuti (çentötanta segondi) pe ògnidun di primmi trezze racontin; pöi ghe n'é di atri in stisin meno curti.

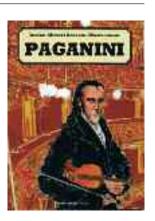
Solo i ùrtimi sei rigoàrdan Zena, en o pasapòrto pe intrâ inta biblioteca da Compagna. I aotoî do segondo en tutti giornalisti de crònaca neigra, giudiçiâia e criminale, e chi "fan o ponto" in sce sei caxi dove gh'intra i viagi pe nave, o mâ e Zena, con di sospetæ, tanti indìççi, tante indàgini ma sensa colpévoli aseguæ a-a giustiçia.

O taggio giornalistico e a documentaçion anche fotografica o-o réndan 'na letua insòlita e interesante.











Angelo Terenzoni, La diplomazia genovese al tempo della Pace di Vienna (1735-40), s.d., pagg. 96

Angelo Terenzoni, La diplomazia della Repubblica Ligure. I – Da Montebello all'Assedio di Genova (1797-1800), s.d., pagg. 162

Questi atri doî libbri "fæti in caza", fruto de continoe riçèrche inte l'Archivio de Stato, precêdan e sêgoan quello za prezentòu into boletin 3-2018, ch'o parlava da diplomaçia zeneize de fronte a-a Rivoluçion Françeize (1788-97). O primmo o ne conta comme s'en mesciæ i nòstri diplomatichi inte corti de Vienna, de Versailles e de Torin, e cöse àn posciuo ò no àn posciuo fâ pe-a seu patria.

O segondo o descrive l'òperato di nòstri anbasciatoî inta Pariggi do Diretöio e pöi do Consolato, inta Milan Cizalpinn-a, a-a corte de Madrid, inta Romma republicann-a, a-e corti de Vienna e de Londra. Scicomme davanti a-o sototitolo gh'é in "I", ghe saiâ sens'atro o ségoito.

Anche stavòtta no manca cartinn-e, ritræti e fotografie pe 'na pontoale anbientaçion.





Silvana Ghigino, *Il parco nascosto. Villa Pallavicini a Pegli*, Sagep Editori, Genova 2018, pagg. 240

Perché questo titolo, se o parco o l'é li a-a luxe do sô, o se vedde beniscimo e se ghe caminn-a drento? Perché quello che l'é ascozo, ma solo pe chi no-o sa vedde, o l'é o scignificato che comitente e progestista, o marchéize Ignaçio Lusciandro Pravexin e o Michê Cançio, gh'àn vosciuo dâ. L'aotrice, che da-o 2016 a dirigge e a cura o parco, a l'à studiòu e a se gh'é dedicâ pe ciù de trent'anni, pe scrovine i segretti e sarvalo da l'incuria e da l'abandon, ma anche da interventi sconscideræ che in cangio de risanalo l'aviéivan aroinòu do tutto. Pe nòstra fortunn-a sò fadiga a l'é stæta premiâ: do 2017 o parco o l'é stæto riconosciuo comme o ciù bèllo d'Italia tra quelli pùblichi, e òua con questo libbro inte man poemmo vixitalo con ciù sæximo e anche ciù piâxéi.



Giuseppe Felloni e Guido Laura, *Genova e la storia della finanza: dodici primati?*, Riccardo Campanella Begliomini Editore, Savona-Genova 2017, pagg. 112

Giuseppe Felloni, *La Casa di San Giorgio: finanza pub-blica e credito*, Genova 2018, pagg. 112

O Felloni (1929-2017) o l'é stæto profesô de stöia econòmica de l'Universcitæ de Zena e, specce dòppo ese anæto in penscion do 2004, o s'ea pigiòu a cheu e sòrti de l'inmenso e interesantiscimo archivio do Banco de San Zòrzo, arivòu pe möma intrego finn-a a-i nòstri giorni e conservou inte vinti sale de l'Archivio de Stato, ma sensa ese inventariou in moddo da rendilo consultabile da-i studioxi no solo d'economia ma da stöia in generale. Con quarche agiutto, o l'é ariescio a fâ a schedatua de tutte e ciù de 43.000 unitæ archivistiche e a métila inte 'n scito internet, www.lacasadisangiorgio.it, prezentòu o 10 de mazzo do 2013 davanti a-e aotoritæ çitadinn-e e da aloa a disposiçion de tutti. O primmo libbro o l'é scrito in italian e in ingléize, o segondo o l'é o catalogo da mostra fæta in quel'òcaxon, co-in ciù quattro saggi in sce l'argomento scriti da-o profesô tra o 1984 e o 2008.





Francesco Pittaluga, *Racconti d'oltremare*, Erga Edizioni, Genova 2018, pagg. 240

Dòppo o seu primmo libbro, *Dinanzi... il Mare* (boletin 1-2018), dove o n'à contòu esperiense da sò vitta mescciæ con cöse de fantaxia, o nòstro Pitaluga o s'é torna feliçemente açimentòu co-a narativa con queste *Storie di uomini di terre e di mari vicini e lontani*, comme dixe o sototitolo. Anche stavòtta en vinti raconti, stöie de personn-e ciù ò meno sconosciûe che però inte quarche mainea en intræ inta sò vitta, e lê o l'à sentio o bezeugno de sarvane a memöia a mòddo seu, con sentimento, tra realtæ e fantaxia. Gh'é tanto da leze perché o l'à a penna façile (ansi, a tastea), a scritûa a l'é bèlla scciassa e no gh'é de figue, e no manca e noçioin de stöia e giögrafia, pe nòstra coltûa.



Carmela Lavezzari, *Memoirs of a "person of interest"*, Padana Press, Sydney, Australia, 2014, pagg. 160

O titolo o l'é in ingléize, ma o libbro o l'é bilingoe e o se peu leze anche in italian. L'aotrice a l'é emigrâ con sò maio Unbèrto do 1955, primma in Svìsera e pöi in Oustràlia, dove a vive ancon òua. O maio o l'é mancòu do 2012 e lê a gh'à vosciuo dedicâ questo libbro, dov'a conta a vitta ch'an visciuo insemme, fæta de tanta fadiga e de tanti inpegni, perché én senpre stæti ativi anche politicamente in favô di emigræ comme lô: pròpio pe questa raxon in Oustràlia ean conscideræ "personn-e d'interèsse" dai serviçi segreti, ma lô no se n'êan mai acòrti, àn scovèrto solo do 2012 che tante personn-e che credéivan amighe êan di informatoî. 'Na stöia d'emigraçion contâ de primma man, ben ben interesante.



Matteo Fochessati e Gianni Franzone, *La trama dell'arte. Arte e design nella produzione della MITA*, Sagep Editori, Genova 2016, pagg. 144

Made in Italy. MITA textile design 1926-1976, Sagep Editori, Genova 2018, pagg. 96

Da MITA n'emmo za parlòu a propòxito de 'n atro libbro (boletin 2-2017). Questo chi o fa parte da Colann-a de Studi da Fondaçion Conservatöio Fieschi e o l'é stæto publicòu in ocaxon da mostra *Tessuti d'artista*. *Arte e design nella produzione della MITA 1926-1976* stæta fæta a-o Ducale e pöi portâ a Sanremmo. O l'é in libbro richiscimo de fotografie a colori, che ne móstran e mâvegge sciortie inte çinquant'anni da quella fabrica, pe-a quæ àn travagiòu artisti comme Luzzati, Saccorotti, Rambaldi, Carmi, Gio Ponti... Gh'é anche a biografia do fondatô da MITA, Mario Alberto Ponis, 'na personn-a davéi feua de l'òrdenaio, co-e testimonianse di doî figgi, Alberto e Aldo.

O segondo, in ingléize, o l'é o catalogo da mostra stæta fæta in America, a-a Wolfsonian-Florida International University de Miami Beach.





Andrea Castagnino, Genova con Gabriele D'Annunzio da Quarto dei Mille alla presa di Fiume, Genova 2018, pagg. 74

E pascioin nàscian a vòtte da l'incontro co-ina personn-a ch'a ne fa intravedde in mondo sconosciuo, ò a ne fa amiâ e cöse da 'n atro ponto de vista: pe l'aotô questa personn-a a l'é stæta o profesô de italian a-o liceo, figgio de 'n ex tenente di Granatê de Sardegna che quande D'Anonçio o l'é vegnuo a inaogorâ o monumento de Quarto o l'ea lì anche lê. Sentindo contâ quelli fæti squæxi de primma man, o l'à scovèrto che o D'Anonçio o no l'é stæto solo in poeta ma anche in patriöta ch'o l'à infiamòu d'entuxa-smo tanti zoeni anche zenéixi, tra i quæ o Mario Maria Martini, un di fondatoî da Compagna. Chi, insemme a-a documentaçion anche fotografica di ligammi do Vate co-a nòstra çitæ, gh'é l'elenco de tutti i Legionai che da Zena én anæti a Sciumme pe liberala.



Matteo Frulio (a cura di), Villa Duchessa di Galliera tra principesche sale e giardini di fama europea, Genova 2011, pagg. 56

Giardino all'italiana. Villa Duchessa di Galliera, Genova s.d. (post 2014), pagg. 48

Doe publicaçioin in sciâ villa de Votri ch'a l'é, scì, no pròpio derê a-o canto, ma a se meritiéiva d'ese in pö ciù conosciua, vixitâ e frequentâ da-i zeneixi.

O primmo o l'é in libbro fæto in òcaxon da fin do restàoro do tiatro da villa, preçiozo perché o l'é l'unico do Seteçento arestòu in Liguria: se parla de chi l'à comiscionòu e de chi l'à realizòu, ma anche di aredi de l'apartamento privòu di ducchi, do parco, de létie e carte da famiggia conservæ a Votri, con tante inlustraçioin. O segondo o l'é in libretto ch'ò fa a stöia do giardin davanti a-a villa e pöi o n'aconpagna a vixitalo, dedicando anche ben ben de pagine a-a coleçion botanica scistemâ inte aiöle.





Francesca Di Caprio Francia, *Donne genovesi tra sto*ria e leggenda dall'antichità all'età dei lumi, De Ferrari, Genova 2018, pagg. 158

Dòppo Donne genovesi tra fine settecento e primo novecento (boletin 1-2015) e Donne genovesi nell'età dei lumi (boletin 2-2017), l'aotrice a l'à conpletòu o trìtico anando inderê finn-a a-i arboî da nòstra çitæ, e anche stavòtta gh'é di nommi famozi e atri meno ò ninte do tutto. In capitolo o l'é dedicòu âdreitûa a-a Madònna, perché do 1637 i zenéixi l'àn fæta Reginn-a da çitæ (in pö pe conveniensa, solo a niatri ne poéiva vegnî 'n idea scimile...). Anche chi, comme into primmo libbro, a Di Caprio a lamenta con gàibo che inta toponomastica de Zena gh'é 1507 intitolaçioin a di òmmi e solo 136 a de dònne: escì che bastiæ leze i sò libbri pe vedde che ben ben de atre meritiéivan l'önô! O libbro, ch'o se leze voentea, o finisce co-in "raconto dialogòu" in sciâ vitta de Santa Catænn-a Fieschi Adorno.



Fabrizio Càlzia e Loris Davide Fiore, 8 maggio 1898 – Il primo scudetto. Il mito del foot-ball, Galata, Genova 2018, pagg. 96

Fabrizio Càlzia, Le ragazze del '68. Come nasce in Italia il calcio femminile, Galata, Genova 2018, pagg. 80

Doî libbri picinetti ma ben ben sostançioxi e pin de preçioze imagini d'epoca. O primmo o ne pòrta a-i arboî do zeugo do balon in Italia, quande do 1887 o *foot-ball* o l'é arivòu da l'Inghiltæra a Torin e pöi a Zena, aloa zeugo *d'élite* pe inprenditoî forèsti e nòbili italien. I aotoî, un zeneize e l'atro torineize, àn misso insemme i fruti de riçèrche fæte pe anni ògnidun pe sò conto e o rizultato o l'é davéi interesante.

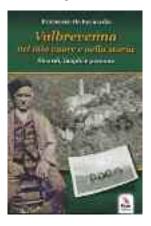
O titolo de l'atro libretto o dixe za tutto, meno che o zeugo do balon feminin o l'é nasciuo pròpio chi a Zena, e inte ùrtime pagine gh'é de testimonianse de quelle figge che, anche lô com'àiva za fæto i mascci, àn vinto o primmo scudetto do neuvo canpionato.





Francesco De Bernardis, *Valbrevenna nel mio cuore e nella storia. Ricordi, luoghi e persone*, Erga Edizioni, Genova 2018, pagg. 112

Valbrevenna o l'é o nomme de 'na valle ch'a fa comune, in comune sparpagiòu fæto de ben sezze fraçioin. Inta valle se gh'intra da 'n varco stréito in mezo a doe caze do pàize de Avosso, e a no l'é de pasaggio perché in fondo a l'é serâ da l'Àntoa, coscì a l'é arestâ in pö izolâ e sarvæga. Òua però questa seu carateristica a l'é diventâ in preggio, perché a natûa a l'é incontaminâ, se ghe vive ben e in paxe e a fraçion de Senarega, co-o seu castello, a reciamma i turisti. L'aotô o l'é òriginaio de li e o ne conta con tanto amô a stöia da sò famiggia, e da valle, inte l'erco de 'n secolo e mezo; pe niatri o l'à misso into libbro tante bèlle fotografie do seu archivio personale.



Anna Maria Parodi, *Un percorso nel tempo. Genova, la via "Romana di Levante"*, Genova University Press, Genova 2017, pagg. 250

A profesoressa Parodi a l'à insegnòu Disegno e Rilievo a-i studenti d'Architetua e a stradda "romana" a l'é stæta argomento de studio e canpo d'ezercitaçioin, ma pöi a l'à pensòu che tutto quello travaggio o no dovéiva restâ seròu inte miage de l'Universcitæ ma ese misso a dispoxiçion de tutti perché, com'a dixe inta dédica a-i sò nevi, "imparino a conoscere e amare la loro città". A l'à fæto questa beliscima goidda, scentifica ma ch'a se leze con piâxéi, che da-a Pòrta Soprann-a a n'aconpagna finn-a a-o Coulongo, faxéndone amiâ tanti particolari che da soli no vediêscimo e dàndone ascì tante notiçie stòriche. Chi no peu ò no veu caminâ, o faiâ a-o mæximo 'n interesante pasegiata virtoale amiando e tante fotografie.





a cura di Maurizio Daccà

Eccoci nel 2019 si ricomincia con la grande alacrità, che è propria di questa associazione, e si inizia con la Santa Messa da *Pasquêta a-a Abaçîa de Sàn Nicolò do Boschétto* allietata dai canti del Coro UNITRE.



Ma sono i giovani: i Lupetti, del Branco di S. Teresa del Bambin Gesù in Albaro che, per primi, fanno vivere la nostra sede dopo averli accompagnati a conoscere le bellezze del centro storico.



Ricordo che questo movimento di formazione giovanile in Italia nacque alla Basilica delle Vigne.

Le visite guidate organizzate da Eolo Allegri in questo trimestre ci hanno fatto conoscere una Genova diversa e straordinaria: quella sotterranea.

Guidati dal Centro Studi Sotterranei di Genova, che rin-



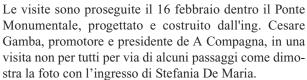
graziamo, siamo partiti il 2 febbraio con la visita della cittadella, il ricovero antiaereo degli anni'40, realizzato sotto il monte Coronata, ad uso degli operai ed impiegati della SIAC, già Fonderie Ansaldo.





Timoty Bonassi spiega come calarsi





Anche in questo primo trimestre dell'anno alle nostre conferenze dei "Martedì in Compagna" i relatori, come sempre veramente bravi e preparati, ci hanno proposto temi interessanti e variegati.

Tra questi ne cito alcuni per far comprendere ad esempio per la nostra storia e tradizioni "dalla Tavola bronzea di Polcevera alla nostra tavola ed i nostri vini" quindi ai miti e fantasie con "Bagiue, strie e altre creature della notte in Liguria" oppure di arte con "il restauro della tavola dell'Ultima Cena del Procaccini sulla controfacciata della Chiesa



Franco Bampi, Graziella Martinoli, Daniel, Andrea Incandela

della Nunziata" e ancora con la musica "da Spoon River: nove interpretazioni di Fabrizio De André" oppure "A braccetto con Edoardo Guglielmino, medico della mala". Sempre in tema culturale i nostri incontri de i "Venerdi",

per la presentazioni di libri a tema Genova o Liguria, si infittiscono perché hanno grande successo; siamo sommersi da richieste di presentazioni, ne gioisce la nostra biblioteca che si arricchisce sempre più come si può notare anche dall'elevato numero di recensioni che pubblichiamo.

Venite nella nostra biblioteca a leggerli!

Ecco alcuni temi: "Schermi di qualità. Storia della cultura cinematografica in Liguria" oppure "Un percorso nel tempo. Genova, la via 'Romana di Levante" e ancora "Genova con Gabriele D'Annunzio da Quarto dei Mille alla presa di Fiume".

CONSEGNATO UN CONTRASSEGNO DELL'INIZIATIVA



Contrassegno n° 29 sòccio **Bruno Vallebona** Bar Cabella, stradda Cesare Cabella (in çimma)

Raccomandiamo ai nostri collaboratori di inviare alla Redazione del Bollettino testi preferibilmente scritti a computer (carattere Times new Roman corpo 10, salvato in Word.doc) corredati da materiale informativo-illustrativo (foto ecc.) attinente l'argomento trattato.

Si ricorda che il materiale inviato **non si re- stituisce** e che la Redazione - in accordo con l'Autore - si riserva di esaminare ed uniformare ed eventualmente correggere o tagliare (senza, ovviamente, alterarne il contenuto) i testi inviati e di deciderne o meno la pubblicazione. Chi possiede un indirizzo di posta elettronica è pregato di darne comunicazione a:

posta@acompagna.org

Grazie

GITA SOCIALE 2019

Domenica 26 maggio è organizzata la Gita Sociale 2019 de A Compagna con meta Ameglia, Bocca di Magra e Monte Marcello. Costo tutto compreso 60,00 a persona. Prenotazioni ai Martedì in Sarzano e ai Venerdì al Ducale o chiamando ai numeri Francesco Pittaluga 349 6042603 o Licia Oddino 338 1665723

"I VENERDÌ" A PAXO

Diamo qui di seguito il calendario degli appuntamenti che concludono questo ottavo ciclo dei nostri "Venerdì" nei quali sono stati presentati ben diciotto volumi. Abbiamo spaziato dalla storia alla letteratura, all'architettura, alle tradizioni, all'urbanistica, offrendo una gamma variegata di titoli interessanti che proseguirà anche nel prossimo ciclo 2019 e 2020 con nuovi libri e argomenti che stiamo già prendendo in esame.

Come di consueto gli incontri, organizzati da Francesco Pittaluga, Eolo Allegri, Isabella Descalzo e Luigi Lanzone, si terranno con inizio alle ore 17 a:

Palazzo Ducale Sala Borlandi

Società Ligure di Storia Patria (entrando da piazza De Ferrari, seconda porta a sinistra).

Programma aprile-maggio, ciclo 2018-2019:

- venerdì 5 aprile 2019, Felice Pozzo, "Emilio Salgari. Il capitano della fantasia" (De Ferrari): come la diretta conoscenza dei naviganti e dei lupi di mare liguri sia stata fonte di ispirazione per uno dei nostri più grandi romanzieri.
- venerdì 19 aprile, Gabriella Airaldi, "La congiura dei Fieschi. Un capodanno di sangue" (Salerno Editrice): una

delle pagine più fosche e controverse delle vicende della nostra Repubblica esaminata dallo sguardo attento di una grande storica.

- venerdì 3 maggio, Giancarlo Pinto, "Un tesoro di monumento. Emergenze storico-artistiche della Provincia di Savona" (InSedicesimo): un doveroso omaggio al patrimonio artistico e culturale di Savona e provincia.
- venerdì 17 maggio, Gerardo Brancucci e Adriana Ghersi, "Geodiversità dei vigneti liguri. Le relazioni tra paesaggio, suolo, vitigni e vino" (Edifir Edizioni Firenze): approccio innovativo, scientifico e socio-culturale, nell'analisi di uno degli aspetti più importanti dell'economia agricola della Liguria.
- venerdì 24 maggio, Paolo Tachella, "L'Albergo dei Poveri di Genova. Vita quotidiana, continuità e cambiamento di un' «azienda benefica» tra Sette e Novecento" (Stefano Termanini Editore): le vicende di una delle più grandi istituzioni genovesi colte attraverso la realtà di chi vi ha vissuto e operato nei secoli.
- venerdì 31 maggio, Domenico Carratta, "I racconti della Duchessa di Galliera. Aneddoti, immagini, leggende" (De Ferrari): percorso affascinante che ci porta, fra vero, verosimile e invenzione, ad una maggiore conoscenza dei Duchi di Galliera.

"I MARTEDÌ" DE A COMPAGNA

Anno sociale 2018-2019

Abbiamo il piacere di annunciare il calendario degli appuntamenti che A Compagna organizza, da settembre a giugno, al martedì alle ore 17.00, alla Scuola Politecnica dell'Università di Genova (ex facoltà di Architettura), Aula San Salvatore in piazza Sarzano (350 posti), vicinissima alla stazione della metropolitana.

L'Aula San Salvatore è la chiesa sconsacrata presente in piazza Sarzano. È raggiungibile, oltre che con la metropolitana, anche con il 35 attraversando il Ponte di Carignano o seguendo la direttrice, tutta in piano, piazza Dante, Porta Soprana, Ravecca.

Terzo Trimestre

Aprile

Martedì 2 - Pietro Germi: grande regista; a cura di Virgilio Bozzo

Martedì 9 - Un genovese di cento anni fa. La testimonianza orale di un prigioniero della Grande Guerra; a cura di Lorenzo Coveri

Martedì 16 - I Compianti: il teatro della Passione; a cura di Filippo Maiani e Domenico Ricci

Martedì 23 - I giganti di marmo. La storia delle statue dei benefattori da Pammatone a San Martino; a cura di Luciano Rosselli

Martedì 30 - *Una Tv capace di ascoltare*; a cura di Paolo Zerbini

Maggio

Martedì 7 - Scagni e carrette: gli imprenditori portuali genovesi a cavallo fra Otto e Novecento; a cura di Francesco Pittaluga

Martedì 14 - Dai ghetti ai diritti: Istituto Chiossone 150 anni di storia; a cura di Mirella Pasini

Martedì 21 - L'aristocrazia genovese, una storia a n dimensioni; a cura di Gabriella Airaldi

Martedì 28 - Un martedì nel pozzetto: la pallanuoto a Genova, in Italia, in Europa; a cura di Matteo Sacco

Giugno

Martedì 4 - I tesori del Geoparco del Beigua; a cura di Marco Firpo

Martedì 11 - Finale a sorpresa!



Quote sociali 2019

Le quote deliberate dal Sodalizio per il 2019 sono le seguenti:

Soci Ordinari residenti in Italia	euro	30,00
Soci Ordinari residenti in altri Paesi Europei	euro	35,00
Soci Ordinari residenti in altri Continenti	euro	40,00
Soci Sostenitori	euro	90,00
Giovani e Studenti	euro	15,00
Enti e Società	euro	350,00

QUOTA UNA TANTUM SOCI VITALIZI:

Residenti in Italia	euro 350,00
Residenti in altri Paesi Europei	euro 400,00
Residenti in altri Continenti	euro 450.00

Ai soli Soci Ordinari, oltre alla loro quota associativa annuale, è richiesta all'atto dell'iscrizione la somma di euro 10,00 A tutti i nuovi Soci consegneremo:

la tessera, lo statuto, il distintivo e l'adesivo per l'auto Per chi non abbia ancora provveduto al pagamento della quota sociale ricordiamo che, anche per quelle arretrate, questo può essere effettuato a mezzo:

- bonifico sul conto corrente:
 CARIGE IBAN IT59 X061 7501 4000 0000 0976 480
 BANCOPOSTA IBAN IT13 A076 0101 4000 0001 8889 162
- assegno non trasferibile intestato A Compagna
- bollettino di c/corrente postale n. 18889162 intestato a:
 A Compagna p.zza della Posta Vecchia, 3/5 16123 Genova

Per contatti segreteria e biblioteca, tel. e fax 010 2469925 E-mail: posta@acompagna.org

Direttore responsabile: Aldo Repetto - Impaginazione e grafica: Elena Pongiglione Redazione: Maurizio Daccà - Isabella Descalzo - Alfredo Remedi - Foto: Elvezio Torre

Autorizzazione Tribunale di Genova n. 13/69 del 2 aprile 1969 - Direzione e Amministr.: Piazza Posta Vecchia, 3/5 - 16123 Genova - Tel. 010 2469925 - e-mail posta@acompagna.org Stampa: B.N. Marconi srl – Arti Grafiche e Fotografiche - Passo Ruscarolo 71 - 16153 Genova - Tel. e Fax. 010 6515914 - Grafica: Loris Böhm