

# Cimaferle News

*Semel Cima semper Cima*

Anno 8 N. 1 Aprile 2012

Bollettino d'informazione riservato ai Soci della Pro Loco di Cimaferle (15010 Ponzzone Al) e ai Cimaferlesi

redazione:(Gradi/Lepratto) gradi1927@libero.it



Sandro ci trasmette via e-mail tante belle fotografie, crediamo che su Cimaferle e dintorni ne abbia prodotte centinaia. E' la sua passione atavica per questa terra ereditata dal padre, il Dott. Guido uno dei precursori e artefici ai primordi di quello che oggi è la Pro Loco. Ma questa immagine scattata nel suo giardino ci è parsa significativa per la lotta alla sopravvivenza, la vittoria degli elementi della natura soffocati dalla neve e dal gelo che con la forza della volontà riescono a far sbocciare i narcisi ai primi raggi del sole primaverile. Lo intollereremmo **"il risveglio"** e ci piacerebbe tanto poter fare un confronto con i resti di quella immagine dei tempi passati della Cimaferle che abbiamo avuto la fortuna di conoscere e ci rimasta nel cuore. Ogni anno

che passa il Paese è sempre più deserto, l'unico punto di riferimento – per fortuna e caparbia tenace volontà dei titolari – è rimasto il "Salumificio Cima" che con le sue produzioni di alta qualità conferisce lustro e notorietà. Non c'è nessun negozio, l'albergo è chiuso, il Laghetto è sbancato, gli allevatori sono quasi scomparsi i coltivatori una rarità in via d'estinzione. E anche d'Agosto, il mese delle ferie, non è più quello di una volta: le permanenze dei soggiorni si limitano nella durata – d'altra parte mancano le strutture ricettive -, le famiglie che costituivano il nocciolo duro dei villeggianti non si sono rinnovate, è assente un marketing capace di diffondere, illustrare e far apprezzare le alte valenze naturalistiche di questo territorio. Eppure i fondamentali per **"il risveglio"** ci potrebbero anche essere; quanti prodotti di nicchia – che oggi fanno mercato – si producevano nelle coltivazioni di quei piccoli appezzamenti di terreno? le patate, le fragole, il granturco e le variegate verdure dell'orto, le chioce con i pulcini che razzolavano nelle aie e le stalle, quante c'erano: una accanto ad ogni casa. Noi che abitiamo in città, quando abbiamo tempo evitiamo di ricorrere agli incarti plastificati dei supermercati e andiamo alle bancarelle dei mercati rionali a cercare queste preziosità (li chiamano prodotti a kilometro zero) di cui è alta la domanda e spesso scarsa l'offerta. Certo il vivere tutto l'anno in questi paesi costa sacrificio e poteva essere possibile resistere soltanto per coloro che vi erano nati ma che per la necessità di un lavoro ed una certezza di vita conforme ai tempi si sono trasferiti abbandonandoli. Ma un filo di speranza per **"il risveglio"** si può intravedere in quelle che sono le infrastrutture che cercano di rendere la vivibilità il più confortevole possibile, con le strade, i mezzi di comunicazione, i servizi comunali porta a porta ed anche la possibilità di agevolare una permanenza di fine settimana che consenta un ravvivo del territorio. Ma il vero **"risveglio"**, quello che noi auspichiamo è nel sociale, ritrovare quel senso di comunità che è sfuggito e che si deve tendere a ripristinare. La Parrocchia è il nucleo centrale, infatti è alla Messa della Domenica che la gente si raccoglie attorno a Don Franco per celebrare la festa, ma passato quel momento, sfiorata quella stretta di mano simbolo del segno della pace, ognuno si allontana si isola nel proprio orticello sfaldando quella comunità che per un istante pareva comporsi. Eppure con tanto sacrificio di tempo e lavoro si è costruita nel Paese quella struttura che dovrebbe essere il polo di aggregazione per la popolazione sia di residenti che di villeggianti e dare la possibilità a tutti - bambini, giovani, anziani – di ritrovarsi "in sede" per vivere insieme e apprezzare quelle magnifiche bellezze di cui la natura ha fatto dono a questa terra. La Pro Loco cerca di fare il possibile per essere presente; promuove e partecipa alle iniziative che si svolgono, per la Pasqua ha preparato le ceste con le uova sode che sono state benedette e distribuite a tutti i presenti, la Sede è stata aperta ma le presenze sono state scarse. Ciò non è consolante ma non rammarichiamoci, quest'estate ci sarà il pieno (è un augurio e una speranza) e finalmente il popolo di Cimaferle troverà la sua Pro Loco e sarà premiato quel volontariato che ci mette tanto impegno.

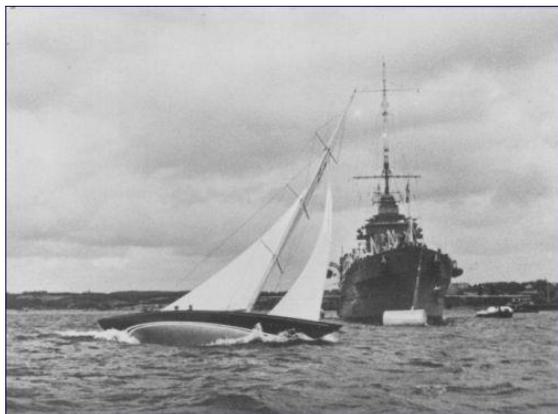


## Genova: la piazza Cavour



mattoni che venivano lucidati con una specie di smalto rosso (bicoccu) che penso fosse derivato da quello che usavano i carenanti per pitturare le chiglie delle navi in bacino. L'antica pesante credenza per i piatti da utilizzare alla Domenica e la cristalliera con la miscellanea dei bicchieri, tanti gingilli e la raccolta delle bomboniere che si accumulavano nel corso dei matrimoni che avvenivano nella parentela. Tra le fessure dell'intelaiatura che fissava i vetri c'erano infilate alcune cartoline che si tenevano per ricordo e il santino di qualche protettore a cui si raccomandava la buona sorte. C'era l'ottomana con i cuscini che serviva da salotto per la conversazione ed accanto un alto porta-vasi su cui poggiava una pianta e un tavolino dove era sistemato il grammofofono che si caricava a manovella per ascoltare i dischi di Govi, Marzari, i cori del trallallero, e le canzoni di Boccaccini e Carlo Buti. Sul banco della cucina c'era ancora un fornello ronfò che la zia Iolanda accendeva per far sobbollire "u tuccu" da condire "i taggen" che di prima mattina andava a comprare nel negozio della scia Gemma in Canneto il Lungo. Era una famiglia di estrazione cattolica ma non particolarmente praticante, non si sentiva l'obbligo della Messa anche se c'era piena consapevolezza e rispetto per l'osservanza della religione. Diciamo una famiglia laica ed a questo proposito ricordo che sopra alla porta di casa c'era appesa una spada nel logoro fodero e la stampa incorniciata della partenza dei Mille all'imbarco di Quarto. Infatti, senza precisazioni di particolari, si raccontava che nei Bertolero (il cognome della nonna) ci fosse stato un Garibaldino. Proprio accanto all'uscio l'interruttore di ceramica a chiavetta da dove partiva il filo a treccia fissato fino al soffitto da una lunga fila di piccoli isolatori piantati nel muro fino a raggiungere il grande lampadario in ferro battuto con cinque luci. In quelle Domeniche io mi sentivo solo in quanto non avevo compagni, erano tutti adulti che avevano da discorrere tra loro, mi mancava tanto il mio cugino Grado e l'unico passatempo era quello di stare al davanzale alternandomi alle due finestre che porgevano sulla piazza Cavour e mi passavo il tempo ad osservare il continuo via vai, il fermento di persone e mezzi che davano vita e movimento. Da un lato, la facciata della casa, che pareva collegata alla Caserma San Giorgio della Guardia di Finanza, non essendoci ancora l'attuale edificio del Mercato del Pesce (quello di allora si chiamava "in ciappa" - dai banchi che erano costituiti da una piastra di marmo o di ardesia - era in piazza Raibetta a ridosso del mare dove attraccavano i pescherecci), la vista spaziava lungo la grande strada (Aurelio Saffi) dove sottostanti erano i Cantieri del Tirreno, il bacino di carenaggio e proseguiva verso la Foce con le balneazioni della Cava e della Strega. Dall'altra parte della strada sopra le Mura della Malapaga si ergevano le alte case multicolori, una accanto all'altra tra stretti vicoli e pareva si abbracciassero per impedire l'assalto e proteggere la città da attacchi barbarici; dai davanzali, ingentiliti da qualche pianta in vaso, pendevano "e tagge" le corde collegate a due carrucole sulle quale venivano stesi ad asciugare "i drappi" del bucato. L'altra finestra sporgeva sulla grande piazza e assaporava tutto l'odore di fritto che saliva dalle "frixiulee"; le due sorelle la Giuli - la capa - che si copriva la calvizie con un fazzoletto legato come i pirati e l'Adriana, figlie della Cumba vicina di casa e amica della nonna. Un botteghino stretto e angusto dove durante tutta la giornata nelle padelle friggevano i frixeu, le panizzate, le fette di baccalà, privo della porta d'ingresso aperta estate e inverno, davanti alla quale nelle ore di punta del mezzogiorno si formava una lunga fila di operai e portuali. La piazza era divisa da una cancellata - "i rastelli" - che da via del Molo andava fino a Caricamento cingendo la calata Mandraccio dove nei magazzini generali si manipolavano le merci in sbarco e imbarco. Di fronte alla zona portuale sostavano schierati i carri trainati da cavalli che provenivano dagli orti delle riviere e dell'entro terra per approvvigionare i mercati. Al pomeriggio scendevo in via del Molo e dietro alla drogheria dove compravo l'intramontabile "Ave Roma" gustoso wafer della Saiwa, c'era vico Vela che si imbatteva nelle antiche mura e da lì intravedevo la Porta Siberia e la Casa del Boia, poi passavo davanti al ricovero "Masoero" che ospitava i barboni e disadattati, di fronte all'antica Chiesa di San Marco. All'angolo con la piazza sostava su uno sgabello un cieco chiamato Gioxe che si guadagnava la misera giornata vendendo ai passanti qualche copia del Secolo e del Lavoro. Prima di rientrare a casa, costeggiando il marciapiede e la bottiglieria Bonissone frequentata da allegri bevitori di barbera, mi soffermavo tra i vicoli dove c'erano "i treuggi" (pubblici lavatoi) e la donne che battevano i panni sulla piastra prima di risciacquarli, l'osteria del Bazarin con i tavoli in legno e gli sgabelli che nel sedile avevano un taglio ad esse per facilitarne la presa, specialista nelle antiche ricette genovesi e affollato dai portuali per il pasto del mezzogiorno. In quel vicolo c'era anche il barilaio che assemblava le doghe con i cerchi di ferro e riforniva i battelli che trasportavano il vino dal meridione e dai porti del mediterraneo. Mentre tornavamo a casa passavamo da via Conservatori del Mare e la mamma faceva un cenno di saluto alla sua amica d'infanzia Emilia che chiamavano (senza scherno) "Milia di leugh" perché in quella via gestiva un modesto servizio diurno pubblico di cui si servivano i passanti. In quelle Domeniche mi mancavano il divertimento, il gioco, gli amici ma erano belle lezioni di vita, di una cultura che non si apprende ne a scuola ne sui libri ma che ti penetra attraverso il contatto e la conoscenza diretta delle cose del mondo





La sezione di  
nai d'Italia,  
mente comu-  
vera-estate,  
attitudini  
possibilità  
dei corsi  
navi della



Ponzone dell'Associazione Mari-  
che ringraziamo, ci ha gentil-  
nicato che nella prossima prima-  
per i giovani che dimostrano  
marinaresche, ci sono delle  
per frequentare gratuitamente  
pratici che si svolgono a bordo di  
Marina Militare o di vela. Chi  
fosse interessato può rivolgersi direttamente per maggiori in-  
formazioni alla segreteria della sezione di Ponzone.  
([gruppomarinaiacquiPONZONE@gmail.com](mailto:gruppomarinaiacquiPONZONE@gmail.com))

Nell'edizione del 15 Gennaio scorso del settimanale L'Ancora, con un articolo e la foto, abbiamo ricordato **MARIO MASCETTI**, la persona a noi tutti tanto cara che resterà impressa come protagonista nella storia della nostra Associazione e di Cimaferle.

E' mancato il nostro amico **MARIO TESTA**, il decano della Pro Loco, appassionato del gioco delle bocce. Lo ricordiamo con tanta simpatia e stima per la sua leale sincera amicizia dimostrata nei confronti di tutti.

## Indovina chi è ?

il nostro Socio che l'obbiettivo di face book ha incontrato in gita (con la consorte) a **Castellaro Lagusello** (MN) borgo del XI secolo –



Avrà certamente gustato le ghiotte specialità della cucina locale e starà facendo quattro passi, sulla piazzetta ai margini dell'antico Castello, per facilitare la digestione del tipico piatto tradizionale "*il capunsel*".

Si tratta di una ricetta d'origine contadina e povera nella quale vengono utilizzati ingredienti di recupero per costituire una amalgama di pane raffermo grattugiato impastato con uova, croste di formaggio e verdure "*umili*" coltivate nell'orto della corte -. Si formano così dei piccoli gnocchetti che vengono versati nel brodo bollente avanzato dalla cottura delle carni pregiate che originariamente erano destinate ai "signori" e forse di cappone da cui ne traggono il nome.



# AGOSTO ? ..... io vado a Cimaferle !

**Avviso importante:** se ci sono dei giovani e meno giovani interessati a rinforzare o ripristinare la compagnia filodrammatica, sono cortesemente invitati a darne comunicazione alla Pro Loco. Ringraziamo tutti coloro che aderiranno all'invito, proponendosi seriamente a questo impegno.



dalla **PRO LOCO DI CIMA FERLE**

Il 26 Febbraio 2012 si è riunito presso la sala Consigliare del Comune a Ponzone (g.c.), il **Consiglio di Amministrazione** della nostra Pro Loco e, nonostante le sfavorevoli condizioni atmosferiche e i residui sulle strade dell'abbondante nevicata che si era abbattuta sul territorio, la partecipazione dei Consiglieri è stata numerosa e la presenza dell'Assessore Annamaria Assandri e del Vice Sindaco Fabrizio Ivaldi, hanno consentito l'opportunità di affrontare la discussione di importanti argomenti.

In apertura dei lavori il Presidente Massimo Fogliazza ha rivolto un pensiero in ricordo dell'indimenticabile **Mario Mascetti**, illustrando il grande contributo che nel lungo periodo della Sua Dirigenza ha dato per il consolidamento e la crescita dell'Associazione: dopo un minuto di raccoglimento, si sono aperti i lavori:

Si sono tracciate le linee base del programma di lavoro che si profila per la prossima estate; come si noterà si sono contenute le spese per le manifestazioni, nella consapevolezza che le incerte risorse della gestione dovranno coprire le spese fisse e le scadenze finanziarie;

Ecco i punti principali:

- si è celebrata la **Festività della Santa Pasqua** (Domenica 8 Aprile) con la Benedizione delle uova che, come tradizione vuole, al termine della funzione sono state distribuite a tutti i presenti e portate ai degenti nei ricoveri del Comune;
- **Sabato 7 Luglio** – nella struttura della Pro Loco - si svolgerà la **“Sagra della focaccia al formaggio”** con vari stand gastronomici, giochi per i bambini, musica e balli campestri;
- **Sabato 4 Agosto** nella Sede, l'esperta equipe di cucina e sala dell'associazione, si esibirà in una speciale **cena di apertura** della stagione (riservata ai soci);
- **Martedì 14 Agosto** la tradizionale **“Fiera di Cimaferle”** con bancarelle, giochi, intrattenimenti musicali, scivolo per bambini e specialità gastronomiche;

**Domenica 26 Agosto il pranzo sociale nei locali della sede;**

- **Domenica 2 Settembre** la **Marciaferle** “sulle strade di Nanni Zunino” : organizzazione CAI Sez. Acqui, Acqui Runners e Pro Loco di Cimaferle;
- **Sabato 8 e Domenica 9 Settembre** sarà presente con proprio stand alla **“Festa delle feste”** di Acqui Terme.



Questi i principali eventi fissati in calendario e nel corso dell'estate, - con tutte le riserve del caso - se le disponibilità di cassa lo consentiranno, fuori programma, si esaminerà la possibilità di organizzare qualche evento di particolare rilievo (prosa o musicale);

inoltre, in collaborazione con tutte le altre Associazioni che operano nel Comune, sarà organizzato un **torneo di bocce** in onore e ricordo del Presidente Mario Mascetti; ed un **torneo di calcio** tra squadre formate dai giovani.

La **sede sociale** sarà aperta (forse fin dal prossimo mese di Maggio) e disponibile ai Soci per i **giochi da tavolo** e il servizio bar;

i **campi sportivi**: calcio, pallavolo, tennis e bocce saranno messi a disposizione dei Soci e il recinto bambini allestito per accogliere i più piccini.



Si spera inoltre che i giovani e meno giovani ritrovino lo spirito e l'accordo per ripristinare quella **Compagnia Filodrammatica**, per quel teatro “fai da te”, che per tante stagioni ha significato il punto focale delle attività, con soddisfazione dei partecipanti e l'alto gradimento del numeroso pubblico. (e naturalmente con una ricca lotteria.....!) Sarebbe una grande risorsa.

Insomma, nel corso di questo Consiglio di Amministrazione si è rilevato tanto entusiasmo e buona volontà da parte dei Dirigenti della Pro Loco ai quali si attende altrettanto riscontro di partecipazione e il sostegno di tutti.



..... e se a qualche allevatore venisse in mente o la voglia di produrre **“La prescinseua”?**, potrebbe essere un ottimo prodotto di nicchia e i residenti, insieme ai villeggianti si delizierebbero in cucina con le torte al formaggio (diventata la Sagra del Paese), le torte pasqualine, quelle di gee (bietole) e di cipolle. Noi l’idea la buttiamo lì e scriviamo la ricetta; non si sa mai che qualche gastronomia locale, per le feste non metta l’avviso: **“domani c’è la prescinseua – prenotatevi!”**

Il latte dei pascoli...dell'Appennino è la materia prima per ottenere questo formaggio, la difficoltà di conservazione e la scarsa produzione ne rendono inevitabile il consumo nelle aree di origine.

**Come si fa** ci vogliono 3/4 di litro di latte crudo, ¼ di litro di panna fresca, 5 grammi di caglio (acquistabile in farmacia o presso le erboristerie). Versate il latte in una pentola e lasciatelo riposare per 48 ore. Trascorso questo tempo versate un quarto di questo latte, in un altro contenitore e portatelo alla temperatura di 40-50° C. A questo punto sciogliete il caglio e mescolate molto bene. Unite il latte e caglio al restante latte e lasciate riposare per 4 ore. La cagliata che si formerà non sarà compatta, ma a fiocchi molto piccoli: estraetela con una schiumarola a trama fine e mettetela a scolare in una fucella per circa 1/2 ora. Trasferitela in una ciotola ed aggiungete la panna mescolando.



**C’era una volta** ..... sotto il balcone soprastante il portone d’ingresso del famoso albergo Sanfront, icona storica di Cimaferle, un nido costruito da una rondine che ogni anno tornava diventando, nel corso dell’estate, il punto di curiosità e di ammirazione dei residenti e dei “tanti” villeggianti.

Il nido purtroppo è stato distrutto, la rondine non torna più e pure l’albergo è chiuso e tutto questo ci manca.

Quanta e quale tristezza per il Paese!

Questa immagine della nostra Parrocchiale, mostra lo squallore e la solitudine in cui Cimaferle trascorre il lungo periodo autunno-invernale. Ormai è diventato un problema serio che riguarda tante piccole comunità dell’Appennino e delle Alpi, dove mancano le risorse produttive e occupazionali. Il Prof. Andrea Mignone è stato promotore, qualche tempo addietro, di una importante lodevole iniziativa che richiamava gli operatori economici della zona ad una conferenza collegiale per esaminare, insieme ai Dirigenti del Comune, (a prescindere dai bandi della Gal Borba) tutte le opportunità che si offrono per avviare una possibile ripresa locale. Per due volte la convocazione pare sia andata deserta o quasi e pensiamo sarebbe opportuno, in prossimità della stagione estiva e l’attesa speranza di un flusso di presenze, che si assumessero, col privato e magari con un appoggio pubblico, quelle iniziative atte a favorire e facilitare l’accoglienza e la permanenza degli ospiti.



**Una bella notizia!**

i nostri amici **Renata e Gianni Durando** sono diventati nonni! Per la gioia dei genitori **Marina ed Emilio**, ai quali partecipiamo la nostra felicità per il lieto evento, è nato a Torino un bel bambino:

**GIOVANNI OLIVERI**

Auguri di cuore per tanta serenità al nostro nuovo Socio che accogliamo con un caloroso abbraccio sincero e affettuoso.

**da Maggio ad ogni week-and la sede sarà aperta.**



## Omaggio alla compagnia "Mon Amour"

La Compagnia dell' Operetta "Mon Amor" di cui è ideatrice e direttore artistico **Gabriella Mazza** è nata nel 2006 e dopo le prime rappresentazioni a Lucca e in alcuni teatri toscani è approdata su importanti palcoscenici tra cui il Teatro Ariston di San Remo, il Teatro della Gioventù e il Teatro Verdi di Genova, il Teatro San Babila di Milano e il Teatro civico di Vercelli.

E' doveroso ricordare il loro successo sul nostro **teatrino della Pro Loco di Cimaferle**, sfidando notevoli difficoltà tecniche durante il **Ferragosto del 2009**.

Le rappresentazioni sono caratterizzate da una scenografia di spettacolare impatto e dal canto di tenori e soprani di grande professionalità sotto la regia dell'interprete **Andrea Binetti**.

**Gabriella Mazza** dopo una lunga carriera da soprano in Italia e all'estero ora mette a frutto la sua grande esperienza in ruoli da protagonista caratterista, affiancata da suo marito **Gianpiero De Santi**, Maestro del Conservatorio di Genova che dirige l'orchestra Diapason composta da valenti musicisti professionisti. Il repertorio è quello della grande tradizione dell' Operetta come La Vedova Allegra, L' Acqua cheta, Il Paese dei Campanelli, La Scugnizza, La Duchessa del Bal Tabarin , Al Cavallino Bianco e La Principessa della Czardas. La "Vedova allegra" si avvale della partecipazione del simpaticissimo comico **Enrico Beruschi** noto al pubblico televisivo per la sua espressività.



Le opere coniugano il canto di famose melodie con la commedia teatrale leggera fatta di momenti ad effetto e situazioni comiche recitate con gusto. L'Operetta trova nel pubblico maturo il suo habitat naturale ma la sua piacevole e rilassante natura riesce a far presa anche su di una platea più giovane stanca di volgarità e di spettacoli nevrotici.

Alla fine di ogni esibizione **Gabriella** e gli altri artisti ricevono prolungati applausi da un pubblico in piedi mentre il **Maestro De Santi**, salito sul palco, coinvolge tutti dirigendo il motivo finale.

Va sottolineata la passione e la fede che alimenta questi amici di Cimaferle in un momento di grande difficoltà del Teatro dove la televisione e il computer ci hanno allontanato dalla verità e dalla realtà dello spettacolo dal vivo.

Sandro

*I coniugi Gabriella Mazza e Gianpiero De Santi sono tradizionali villeggianti (da sempre) a Cimaferle.*

**Forse una prossima estate torneranno ad accendere le luci della ribalta sulle scene del nostro teatro.**