



SANBENIGNO newsletter

CIRCOLO RICREATIVO AZIENDALE "LUIGI RUM - CULMV / PARIDE BATINI"
CICLOSTILATO IN PROPRIO-PERIODICO - DIRETTORE RESPONSABILE: LUCIANO SOSSAI

L'isola degli uccelli.

A chi lavora nel porto di Genova penso faccia piacere conoscere un po' della sua storia.

Per capire la storia del porto bisogna partire dalle origini, quando il porto era poco più che un'insenatura naturale, difesa da una scogliera (dove ora si trovano i Magazzini del Cotone), allora denominata l'Isola degli Uccelli.

I primi abitanti si insediarono su questa isoletta (poco più di una scogliera), costruirono le loro case e cominciarono a impegnarsi alla costruzione di piccole barche che servivano per i contatti con la terra ferma, la pesca e il trasporto di piccole quantità di merce.

Intrapresero poi l'attività di commercio e iniziarono la costruzione di barche sempre più grandi che oltre le coste della Liguria si spingevano in Corsica e Sardegna (pesca del corallo).

La navigazione era affidata al vento, con le prime vele che servivano quando il vento era propizio. Si aggiunsero poi i remi, soprattutto per difendersi o offendere sul mare: la spinta dei remi rendeva più agevole la manovre anche in assenza di vento.

La voga, però, rompeva la schiena e dopo le prime esperienze più nessun cittadino, anche il più povero, volle andar per mare in questo tipo di lavoro: non c'era nessuna garanzia di fare ritorno alle famiglie.

Le Galee. Brillante invenzione: dalla costruzione alla navigazione, erano prigionieri galleggianti, veri luoghi di pena, dove venivano utilizzate maestranze provenienti dalle prigioni della Repubblica. Le grandi famiglie dei nobili i patrizi incaricavano la costruzione di queste imbarcazioni, spinte con la forza delle braccia; più erano grandi

più rematori venivano impiegati, sia per la navigazione che la costruzione. Si emanarono leggi che stabilivano che tutti i fuorilegge o delinquenti comuni diventassero maestranze, forza lavoro a basso prezzo.

In mancanza di galeotti si ricorreva alla conquista di forza lavoro conquistando città vicine che venivano depredate di tutto, compreso uomini per le galee e le donne, ancora giovani, per i loro bordelli.

La Repubblica, così legata ai suoi Dogi (Duci) giurava eterna fedeltà al Papa e alla chiesa cattolica che con la scusa di combattere gli infedeli mandava i cavalieri alla conquista di paesi quali la Terra Santa e il Santo Sepolcro. Con la benedizione del Papa e le insegne di San Giorgio, s'impadroniva di paesi con la forza, allargando i traffici e aumentando la ricchezza con il commercio di materie prime, specie i "coloniali", da noi introvabili.

Tornando alla nostra *Isola degli Uccelli* i suoi abitanti, per difendersi dalle incursioni dal mare, cominciarono la costruzione di punti di avvistamento, torrioni e le prime mura di difesa. Mura che furono edificate anche a difesa della città e delle sue porte sul mare.

La Porta del Molo e la Porta Siberia (che in lingua celtica Siberia=cibbu-pronuncia: "sibbu"- la porta del cibo). In quel punto la piazza dei mercanti fornita di una grande fontana che oltre a rifornire di acqua le navi, si abbeveravano i cavalli e i muli addetti ai trasporti pesanti. Le navi si riforniscono anche di derrate alimentari, di Gallette, che a bordo devono durare molti mesi; durante la navigazione questo

pane dei naviganti era preparato dai forni comunali che oltre le navi forniscono la città.

Nascono il Mandraccio e la prima Darsena o Arsenale. Tra il Mandraccio e l'Isola degli Uccelli c'era una lingua di mare aperto al vento di Libeccio. Spesso, con le mareggiate, questo canale si riempiva di detriti portati dal mare e andava ad insabbiare la Darsena. Venne così deciso il riempimento di questo spazio di mare e l'isola non fu più un'isola: diventa penisola, armata, a difesa del porto e della Repubblica. Il porto naturale si trasforma in porto artificiale. (confronta il sito www.circololuigirum.genova.it

- pagina *Esposizione_Palermo_1891*) Sul molo della Darsena (s'intende nel Mandraccio) verso ponente costruirono la chiesa di San Marco: in quella chiesa passavano l'ultima notte, prima di partire per le sante conquiste, i crociati. Nella chiesa di San Marco passavano la loro ultima notte in preghiera anche i condannati al patibolo per tradimento, assassinio, stregoneria o spergiuo della Chiesa e della Repubblica di Genova. Per la chiesa questi sacrilegi erano giudicati pari all'omicidio.

Questa storia, come tutti sappiamo, è infinita; tutti abbiamo sotto gli occhi le trasformazioni oltre che del porto anche della città e noi stessi continueremo con il prossimo numero del SANBENIGNO il racconto del porto e dei suoi lavoratori. Prossimo numero l'ampliamento del Mandraccio la costruzione della Marinetta. Andremo dai Velieri ai Vapori, ai Transatlantici.

Lo sapete chi erano i battibirba? E i condottieri?

.....Ciao, alla prossima!



Siamo vicini alle feste di Natale e Capodanno e non potrei lasciarvi senza augurare a Soci, Consiglieri e Revisori dei Conti del Circolo Luigi Rum, al Consiglio e ai Lavoratori della Compagnia Unica e ai suoi Pensionati, a tutti i nostri Attivisti/e che con impegno portano avanti le iniziative per l'aggregazione del nostro circolo, alla segreteria del circolo, ai responsabili dei settori di attività del Circolo, un Nuovo Anno di tanta buona salute e prosperità a voi e alle vostre famiglie.

Vi ringrazio tutti per la collaborazione e per la volontà e la voglia di andare avanti.

Luciano Sossai

Le tradizioni del Natale

DÉNÀ DA NOXE E BENEFICENZA

La tradizione di scambiarsi regali a Natale ha radici lontane. Il regalo manifesta un sentimento di affetto, di fratellanza che trova nell'occasione natalizia la migliore espressione e la vicinanza del nuovo anno aggiunge inoltre significati augurali al dono: già i romani erano soliti offrire coppe o ampole di vetro recanti la scritta: "*Annum Novum Tibi Faustum*", ti sia propizio il nuovo anno.

Nel medioevo vi era l'usanza di donare pani, focacce, tazze di latte, cime, uova, formaggio, cera, mirto e, naturalmente, il natalizio alloro.

I più ricchi donavano immagini o gioielli tempestati di perle. Questi doni erano detti *exeniæ*. Le *exeniæ* erano anche le regalie imposte in alcune zone dalle autorità che assomigliavano più ad una tassa: galline, formaggi, polli, castagne che i contadini di varie zone della Liguria "**offrivano**".

Né mancavano gli omaggi dovuti ai principali cittadini da parte di più autorevoli personaggi. Alla famiglia D'Oria, ad esempio, per una tradizione che durò fino al Settecento, la vigilia di Natale l'abate di S. Antonio offriva un grosso maiale avvolto in fronde d'alloro, su di un carro parato a festa e con tanto di accompagnamento musicale; pare per ricambiare le "liberalità" che dame della famiglia D'Oria erano solite fare alla stessa abbazia il giorno di Santa Lucia.

Ma la strenna natalizia più nota era il proverbiale **Dénà da Noxe**, così detto perché in origine si trattava proprio di noci, poi sostituite da danaro; era tanto nell'uso che il Banco di San Giorgio, nel 1444, ne consentiva l'accettazione ai propri messi cui invece vietava esplicitamente di accettare mance, regalie o mercedi.

Dénà da Noxe e beneficenza furono espressione del Natale già dai tempi dei primi Dogi; gli ufficiali di Misericordia, nominati dal Doge e dal Consiglio degli anziani, avevano il compito di raccogliere nelle case, botteghe e officine "**robba, danaro**" per i poveri.

Nel 1539 viene creato l'Ufficio dei poveri, composto da otto notabili che a Natale si impegnavano nell'aiuto agli indigenti e dal 1521 venne dedicato all'assistenza dei trovatelli l'Opera dei Presepi.

Dopo il 1700 venne l'uso di offrire un pranzo natalizio ai poveri, con il concorso economico dell'Amministrazione Pubblica e di circoli privati. Un'usanza che si sarebbe mantenuta nel tempo.

Un cronista racconta il Natale dei poveri in un articolo apparso il 27 dicembre del 1891 su Il Secolo XIX, un pranzo natalizio che il Circolo Mazzini con il "generoso concorso della cittadinanza" offrì a "cento infelici"... vecchi e giovani, donne e bambini, macilenti ed intrizziti dalla fame e dal freddo: maccheroni al sugo, stufatino, stracchino di Milano, pane a volontà e mezzo litro di vino".



Trippa alla "SBIRA"

(la vigilia aspettando il Bambin) (8 persone)

1500 gr di trippa accomodata in precedenza, (non dovranno mancare nelle varietà che la compongono, centopelli, croce, riccia, frangiata, ecc.) abbondante parmigiano grattugiato, 3 dadi da brodo, 16 fette di pane raffermo o tostato, aglio.

Preparare con i dadi un brodo per quattro persone. Versarlo caldo nelle singole ciotole da portata che avranno sul fondo due fette di pane. Se piace si possono insaporire strofinandovi dell'aglio. Cospargere di grana. Porre al centro della tavola la terrina con la trippa calda in precedenza preparata. Ciascuno si servirà con il mestolo della quantità di trippa che vorrà aggiungere al proprio brodo.



Baccalà con i cavoli

(Baccalà co-i coi) (8 persone)

1200 gr di baccalà già dissalato e ammorbidito, un piccolo cavolo nero e un cavolfiore, 35 gr di pinoli, 20 gr di capperi, 3 acciughe salate e diliscate, olio extravergine d'oliva, pepe e sale

Pulire il baccalà dalla pelle e dalle lisce; tagliarlo a quadrati grossi come una scatola di fiammiferi da cucina. Sbollentare in acqua salata, dopo averli ben lavati e puliti, i cavoli; colarli e tagliarli a tocchetti. Mettere nel tegame il baccalà e i cavoli e cuocerli in olio per cinque minuti. Pepare e salare. Tritare le acciughe e i capperi che, unitamente ai pinoli, andranno messi nel tegame con il resto. Fare insaporire per qualche minuto e porre il tutto in forno già caldo (a calore medio). Lasciare cuocere per circa 20 minuti

Vini consigliati

Golfo del Tigullio Bianchetta, Bianco di Pitigliano e Falerio dei Colli Ascolani, serviti a 11-12° in calici con stelo alto.

O pandòçe

- 250 g. farina
- 100 g. zucchero;
- 90 g. burro fuso -
- 170 g. uvetta;
- 70 g. di canditi misti;
- 30 g. pinoli -
- 10 g. finocchietto -
- 1 cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio -
- mezza bustina di lievito in polvere;
- latte;
- un pizzico di sale -
- eventualmente un uovo se si preferisce meno friabile

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina aggiungendo eventualmente poco latte se l'impasto è troppo consistente; mescolare impastando fino a quando è tutto amalgamato; formare una cupola e incidere la sommità con un taglio a croce.

Cuocere in forno pre-riscaldato a 180° - meglio se elettrico - per circa 1 ora.

Raffreddato ed avvolto in una pellicola o riposto in una scatola di latta perché non si inumidisca troppo, si conserva bene per giorni. Per seguire la tradizione, guarnire con un ramoscello di alloro nel giorno di Natale.

Alla fine del pranzo natalizio, il padre segnava con una croce "o pandòçe" che inalberava un rametto di alloro bene auspicante: il più vecchio segnava la croce e il più giovane tagliava la prima fetta.

All'atto della croce il più anziano esclamava: "n'atro anno con ciù dinæ e meno pecchè".

Al momento del taglio del pandolce venivano "scoperte" le letterine "coi brillantin" dei bambini che spesso recitavano la poesia di Natale



Strofogetto di Martin Piaggio

*Co-o mæ solito camallo
ve spediscio ben fasciòu,
(Ma però non de regalo)
O pan dôçe comandôu;
Cão Felice, che bon pan!
O pâ propio ùn marsapan...
Li gh'é drento do çetron,
Do fenoggio, do vin bon,
Pignêu freschi, e che zibibbo!
Ho accatou da-o sciò Garibbo.
In mancansa de l'ùghetta,
Ma però senza granetta.
Do bûtiro fæto apposta,
(Poi ve diò quanto o me costa)
Èuve fresche ùnn-a dozzenn-a
Èutto lil de sciò de fenn-a
Dixèutt'onçe (salvo o véo)
D'amè bon, de quello ebreo,
Ben menòu, co-a pasta sciocca
N'imbûzanco; l'ægua in bocca
Me ven sempre, Ohimè me sento
Asci in moto un svenimento
Pe-a frangansa che o mandava
Fin da quando o s'impastava,*

*Che... ma taxo, e in questo punto
Vèuggio dâve giùsto o conto.
O bûtiro àtre tràe lie
Che fan sei, contæ co-e die;
Pe-o zibibbo e pe-i pignêu
Trenta sòdi zà ghe vèu;
Due lie e meza costa a fenn-a,
Èuve? ... ninte ... ùnn-a dozzenn-a,
Che fa in tutto, in mæ zûamento,
Dexe lie, monæa d'argento;
Repasæle ché van ben.
No ve parlo da fattûa
E frústèua de tante moen;
Ninte vèuggio da cottûa,
Do fenoggio, vin, çetron,
Né da breiga do camallo;
Queste còse ve-e regalo.
Regallâve asci vèuggio
Ùnn-a ramma do mæ ôfèuggio,
Bello, fresco, verde, mòu,
Co-e ballette tütte d'òu,
Che o mettiei comme trofeo
In sce-o pan, Laudatus Deo!
E con questo... addio finiscio
E de chèu ve riveriscio.*



Con il mio solito fattorino vi spedisco bene incartato (ma non come regalo) il pandolce che mi avete ordinato. Caro Felice! Che buon pane, sembra proprio marzapane; lì, c'è dentro dell'arancia, del finocchio, del buon vino, pinoli freschi e che zibibbo! L'ho acquistato dal Sig. Garibbo in mancanza dell'uvetta, però senza semi. Del burro fatto appositamente (poi vi dirò quanto mi è costato). Una dozzina di uova fresche, otto lire di fior di farina, diciotto once (salvo il vero) di miele buono, di quello ebreo (Piaggio si riferisce ad un noto commerciante; l'uso del miele è dovuto all'alto costo, in quel periodo, dello zucchero, che infatti non è citato tra gli ingredienti), ben lavorato, con la pasta morbida, bello gonfio: mi viene continuamente l'acquolina in bocca... Povero me, mi sento persino la sensazione di svenire per la fragranza che emanava fin da quando veniva impastato, che... ma taccio e, a questo punto, voglio darvi un conto preciso. Tre lirette costa il miele, come paga un onest'uomo; il burro altre tre lire, che fanno sei, contate sulla dita; per lo zibibbo e per i pinoli ci vogliono già trenta soldi; due lire e mezzo costa la farina, le uova? Niente... una dozzina che fa in tutto, lo giuro, dieci lire in moneta d'argento; ripassate pure il conto, che è giusto. Non vi parlo della fattura, sarebbe consumata per le troppe mani; non voglio niente per la cottura, per il finocchio, il vino, il limone, né per la consegna: queste cose ve le regalo. Voglio regalarvi anche un rametto del mio alloro, bello, fresco, verde, moro, con le bacche tutte d'oro, perché lo mettiatelo, come trofeo, sul pandolce, sia lode a Dio! E con questo... addio, concludo e vi riverisco di cuore.



Piazzale San Benigno 1 - 16126 - GENOVA (I) - Tel.: +39 010261915 - Fax: +39 010265987
www.circololuigirum.genova.it e-mail: luigirum.genova@virgilio.it

2011
13 febbraio
Domenica

**POLENTA
&
DANZE**
alla
SALA CHIAMATA

ORE 19.00



AUGURIPERUNFELICE2011L'ANNO2011SARA'L'ANNODELGATTODIMETALLO.SAR
A'UNANNODIPACEEPROSPERITA'ENOICELOAUGURIAMOESOPRATTUTTOLOAUGU
RIAMOAVOIEATUTTLAVOSTRAFAMIGLIAAUGURIATUTTIDITROVAREERITROVA
RESERENITA'AMICIZIAAMORETRANQUILLITA'L'ANNOUOVOSIAPORTATOREDIN
UOVESCELTEMONDIALICHEPORTINOALPIANETAUNPERIODODIRINASCITA'ACULTUR
ALEESIPROVVEDA'AIMALIDELLATERRACONSCELTEGIUSTECHEPERMETTANOAT
UTTIDIAVEREUNA VITANORMALECONLALIBERTA'EILRISPETTODELLEIDEEDELLA
RELIGIONEDELSESSOELASSESSUALITA'DELL'ETNIAEDELLECONDIZIONISOCIALI

Tema : "Racconta come hai trascorso le vacanze."

Svolgimento

Le vacanze le ho passate come quelle dell'anno scorso che erano come quelle di due anni fa.

Stavolta in più ho aiutato mio barba Berto che fa il caigaro e gli facevo deslenguare la peixe nel cassolino: così mio barba un giorno, mi ha portato giù a Voltri che c'erano i banchetti e sui banchetti c'erano i sigari, i pescetti e i recanissi che me ne ha comprato uno che l'ho sussato ben bene prima di mangiarmelo.

Dalle galline non ci sono andato tanto perché mi hanno beccato e ci ho dovuto mettere il diacolone, mentre dai conigli ci ho fatto anche il barconetto con mio papà.

M'è piaciuto quella volta a San Pietro, quando mia mamma ha fatto le lumasse e piumpò me le mangio tutte.

Tutti i depuidirnarri andavo a pescare nel bè: una volta ho preso una saccata che sono andato a bagno perché sono montato sullo scoglietto che è sempre insavonato dove mia mamma e mia lalla ci roxentano i patelli.

Però queste vacanze sono state belle perché siccome ero promosso mio papà mi ha accattato una messoietta per segare l'erba e mi sono demorato tanto che n'avrò segato per così!

E' bello stare in vacanza perché botte ne prendo solo a casa e no anche dalla maestra e poi se vado a scuola desprendo di fare i mazzetti di radicione. Se però bisogna venirci a scuola dico: "Va ben, è bello anche imprendere a leggere e a scrivere".

Questo tema appartiene ad un piccolo ligure che ha frequentato le elementari a Voltri tra il 1909 e il 1913. La scuola e i bambini da allora, sono cambiati molto. Forse risveglierà qualche ricordo nei nonni e sarà l'occasione di sorridere, traducendo insieme gli "errori" ortografici di Oddone.

Maestra Daniela



"Luigi Rum-CULMV/Paride Batini" 2011



SANBENIGNO news - ANNO 2010 - N. 2

Dicembre 2010

Direttore Responsabile LUCIANO SOSSAI
Autorizzazione Tribunale Genova N°49/1996
Redazione e Pubblicità

CRAL L.RUM -CULMV Paride Batini
Piazzale San Benigno 1, 16149 GENOVA

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE

Gli associati LUIGI RUM hanno diritto ad uno **sconto particolare** in base alla convenzione con la CULMV/PARIDE BATINI. Informazioni e preventivi gratuiti. L'ufficio è aperto dal lunedì al venerdì, fino alle ore 14.30.