Vol. 1

VITA
DI DONNE E UOMINI

IL BIANCO DELLA CENERE

La forza delle piccole cose nel Lavoro di una Comunità

Con il contributo di:











Il ricavato di quest'opera sarà devoluto ad erogare borse di studio per le ragazze ed i ragazzi meritevoli dell'Alta Valle Arroscia.

edizioni
AMADEO
Centro Stampa Offset

Sede legale:
Via F. Airenti, 8 - IMPERIA
Tel. 0183 64912 - Fax 0183 753659
imperia@centrostampaoffset.com

Uffici e stabilimento:
Via Nazionale Sud, 1 - CHIUSANICO (IM)
Tel. 0183 52603 (3 linee r.a.) - Fax 0183 52704
www.centrostampaoffset.it

© 2013 - II° EDIZIONE
Tutti i diritti sono riservati.
È vietata la riproduzione dei testi
senza l'autorizzazione scritta.

Grafica e immagini di copertina:
Elisa Roggio

Disegni di:
Carla Maria Spada

"Questo solo conta nella vita di un uomo,
il ricordo che porta e il ricordo che lascia"

(C. Pavese)

A chi generosamente ci ha reso partecipi
della propria esperienza
e a chi vorrà giovarsi della nostra.

PRESENTAZIONI

La presente pubblicazione, per finalità e contenuti risponde ad una esigenza fondamentale che l'attuale amministrazione regionale, ritiene prioritaria: stimolare l'interesse per una più approfondita conoscenza del territorio ligure e delle sue tradizioni.

In un mondo sempre più globalizzato e interdipendente assai concreto è il rischio che, a fronte del dischiudersi di nuovi orizzonti, si impongano modelli di consumo standardizzati e omologanti, a discapito della preservazione di ciò che è tipico, genuino o tradizionale.

Senza indulgere in una visione troppo bucolica del mondo rurale, che non renderebbe giustizia alla nostra intelligenza ed alla consapevolezza storica che dobbiamo coltivare degli sforzi compiuti dalle generazioni che ci hanno preceduto per migliorare le proprie e le nostre condizioni di vita, non possiamo fare a meno di riconoscere l'importanza che rivestono per l'uomo contemporaneo, la ricerca e la riscoperta delle "radici" che, per gran parte di noi, affondano nella civiltà contadina.

Alla luce delle considerazioni di carattere generale suesposte, molteplici sono gli spunti di riflessione che questo libro fornisce nell'interesse di una migliore conoscenza di un territorio, quale quello di Mendatica, ricco di storia e di tradizioni. Una ricchezza illustrata in modo sintetico, ma eloquente, nelle pagine dedicate alla descrizione delle forme di solidarietà in cui si esplicava l'antico spirito di coesione, proprio della comunità contadina, nel cui ambito alla donna era riservato un ruolo molto difficile, ma al tempo stesso cruciale, nonché da quelle, forse più amene, in cui sono esposte alcune delle ricette della cosiddetta "cucina bianca".

Tali spunti appaiono in tutto e per tutto coerenti con l'obiettivo primario, proprio delle politiche regionali, di promuovere lo sviluppo socio-economico dell'entroterra, anche attraverso la valorizzazione turistica del suo patrimonio culturale.



Si tratta di un obiettivo essenziale, in vista della preservazione delle condizioni che rendono possibile il mantenimento di millenari insediamenti umani, nonché il recupero di paesaggi rurali storici, frutto degli sforzi alacri compiuti da generazioni innumerevoli di agricoltori e pastori, la cui opera rischia di essere cancellata da un diffuso stato di abbandono, prolungatosi ormai da diversi decenni.

Concludiamo formulando l'auspicio che questa pubblicazione possa conseguire lo scopo che si prefigge, e cioè stimolare la consapevolezza ed il senso di appartenenza di chi vive nel territorio di Mendatica e richiamare l'attenzione di chi, recandovisi in visita, può contribuire a sostenerne l'economia, favorendone la sopravvivenza.

Giovanni Barbagallo
Assessore all'Agricoltura, Floricoltura, Pesca e Acquacoltura

Questo libro è la sintesi che più amo nel mio compito di Assessore alla Formazione della Regione Liguria. Rappresenta la possibilità di immaginare la formazione come un sistema di competenze che dal territorio agli attori della formazione stessa, diventa patrimonio trasmissibile e da valorizzare.

Oggi sulla memoria di esperienze come quelle raccontate in questo libro, definiamo la nostra società come "conoscitiva" (cfr. Commissione europea, 1996) in quanto le capacità di accesso (Rifkin, 2001) al sapere ed alle informazioni determineranno e qualificheranno sempre più le competenze necessarie in ogni tipo di organizzazione.

La capacità di rinnovarsi e di stabilire sempre maggiori nessi fra la produzione del sapere e la sua distribuzione, anche e soprattutto attraverso l'istruzione e la formazione diventano momenti centrali per lo sviluppo economico e sociale. La riflessione sulla natura della conoscenza, sui meccanismi che ne favoriscono o ne rallentano lo sviluppo e la diffusione, è quindi particolarmente centrale in un contesto mondiale dove il "sapere" è destinato sempre più a rappresentare il "valore aggiunto" per eccellenza.

In questo libro abbiamo avuto la possibilità di ricordarci e anche di fare memoria sulla natura della conoscenza e su come questa abbia radici profonde nel nostro passato e in quello della comunità in cui abitiamo.

Sergio Rossetti
Assessore allo Sport e Tempo Libero,
Organizzazione e Personale

Ogni volta che mi è stato chiesto di scrivere la presentazione di un libro, ho sempre cercato di capirne i contenuti, di evidenziarne le linee generali, di inserire il tutto in un quadro più ampio, cercando sempre di far riferimento alla normativa, per poi "tirarne le somme", riconducendo tutto alla promozione della parità, definendo così, ancora una volta, il mio ruolo istituzionale.

Con questi presupposti avevo iniziato anche questa presentazione: lavoro, formazione, ruolo della donna …. Ma per la pubblicazione di questo testo, non ne ho semplicemente ricevuto la bozza, come sempre accade, bensì mi è stato chiesto di seguirne passo a passo la sua stesura.

Per diversi "fine settimana", quello era il momento in cui anche chi vive "a valle" ritorna nel proprio paese, ho partecipato ad "assemblare" non capitoli di un libro, ma parti di vita.

È stata un'esperienza unica: avevo persone vere che, sedute di fronte a me, attraverso le loro parole, i loro scritti, la loro testimonianza, hanno ricordato, rendendomi partecipe, la vita dei loro "vecchi".

In quel momento ho riscoperto il vero valore della donna degli anni passati, che "è l'ombra collaborativa del marito, pronta a condividerne le fatiche, ad alleviarne le sofferenze, a sostenerlo nelle scelte, a risolvere con lui i problemi ad accompagnarlo nella stalla, al pascolo e nei campi e, nella festa patronale, sulla pista del ballo campestre. (…) È la prima a destarsi all'alba per riscaldare la cucina e preparare la colazione a tutti, per accudire gli animali da cortile prima di iniziare l'attività lavorativa fuori casa" *(Emidia Lantrua). Donna che, non solo forza della casa, è educatrice dei propri figli,* "insegnando loro a crescere laboriosi ed onesti" *(Franca Roggio), è maestra che si "getta nell'impresa" di una scuola popolare serale, dove* "dopo qualche mal riuscito tentativo di scuola "tradizionale" *imposta* le attività sulla condivisione di interessi in amicizia. (…) e *approfondisce* concetti matematici di misurazione, di scienze con problemi concreti. I basilari elementi di lingua francese furono acquisiti con l'ausilio di dischi." *(Ginita Bruno). Ed ancora, è "donna rurale" che lavorava molto in campagna, riuscendo anche a partecipare a corsi di formazione.* "Il corso iniziava a novembre e si prolungava per tutto l'inverno, utilizzando quindi il periodo in cui il lavoro dei campi concedeva una pausa. Le prime lezioni erano tenute da una Dirigente dell'Ispettorato Agrario e le successive venivano curate

dalla Delegata Provinciale delle Donne Rurali, che era una insegnante di Pornassio, figlia di contadini e molto attenta ai problemi delle donne". *(Franca Roggio). Per non dimenticare che è sempre lei a preparare il pane e tutti quei meravigliosi piatti che sono gusti di altri tempi; ancora oggi lei custode di tutte le ricette.*

Non solo donne, questo lavoro è anche storia di uomini, artigiani, pastori, muratori, che oltre al loro grande lavoro quotidiano, "si premunivano di trasmettere ai figli gradualmente, ma fin dalla più tenera età, tutte le loro conoscenze. (…)Era consuetudine che i ragazzi seguissero i genitori durante il lavoro: erano guidati ad osservarne le fasi, le caratteristiche dei materiali, la loro possibilità d'impiego. Era questo tirocinio che formava quei giovani." *(Celestino Lanteri)*

Uomini e donne: comunità pronta ad aiutare l'altro, infatti nel 1904 nasce la Società di Mutuo Soccorso: "membri "da sucetai" erano fieri di far parte dell'associazione ed anche di operare con generosità a favore del socio in stato di necessità" *(Celestino Lanteri).*

Il paese è anche comunità religiosa, che contribuisce al suo benessere. Proprio con questa filosofia "tra gli anni Cinquanta e Sessanta (…) venne costituita la Pia Unione Pastori, per l'assistenza e l'aiuto alle famiglie degli addetti all'allevamento, che consisteva soprattutto in greggi di pecore, ma anche mandrie di mucche. *(Maria Rosa e Romano Floccia)*

Un'intera comunità, quindi, che ancora una volta, anche in occasione della stesura di questo libro, testimonia la condivisione ed, in poche parole, il credere negli stessi valori.

Mi rendo conto ora, rileggendo questa presentazione, che non ho scritto nulla di mio, mi sono semplicemente limitata, come è giusto che sia, a ripercorrere le voci di questa comunità che ha voglia di raccontarsi per far rivivere quegli insegnamenti che i "vecchi dalle mani ruvide" hanno saputo trasmettere, loro, veicolo di formazione vera e spontanea.

Con questo testo ho ricevuto molti insegnamenti ed in particolare ho riscoperto il valore della formazione "informale", di cui ognuno di noi può diventare veicolo, trasmissione di saperi, per rivivere ed essere portatori dei valori di un mondo fatto del candore del bianco e del calore del fuoco, che la cenere testimonia.

Laura Amoretti

Consigliera effettiva delle Pari Opportunità della Provincia di Imperia



Mendatica, gregge al pascolo nei dintorni di Santa Margherita.

Tutto o quasi avrei pensato di fare nella mia vita, ma non quello di scrivere la presentazione e partecipare alla stesura di un libro, anche perché, diciamocelo, questa è una materia in cui non sono mai stato molto bravo …… anzi!

È da tanto tempo che desideriamo, tutti insieme, scrivere un libro che sia testimonianza della nostra comunità, una testimonianza che vuole diventare ponte fra passato e futuro, fra i nostri nonni e le generazioni che verranno; finalmente ci siamo riusciti.
Ripensando ora al lavoro fatto in questi mesi, mi rendo conto che, ancora una volta, questo testo testimonia la coralità del paese con storie, aneddoti e con l'immancabile "Cucina Bianca", che nel suo "raccontarsi" sottintende la fatica, il lavoro per far nascere ogni ingrediente e l'amore nell'"assemblarli" in ogni ricetta, ricette che, per altro, non sono così dettagliate da fare capire il segreto fino in fondo, "guai au mundu" ci direbbero i nostri "Vecchi", fieri di quella identità territoriale che hanno conquistato e conservato con fatica, che ora chi ci governa, non solo in Italia ma anche in Europa, ci vuole fare perdere.

Un libro quindi fatto di storia, di passato, di tradizioni, di cultura, scritto con semplicità da persone che sentono, che hanno nel cuore l'amore e la passione per un territorio vero, sano; scrigno sicuro di quei Valori e di quelle Radici che non devono sparire, ma essere custodite gelosamente.
Mi auguro che i nostri giovani possano trarne quell'insegnamento che ancora esiste nelle famiglie di paese, quell'insegnamento silenzioso ma forte, fatto di esempi di vita semplice, fondata sulla solidarietà, sull'onestà, sull'umiltà e sulla tenacia della cultura contadina.
Solo così avremo la certezza che il territorio e tutto quello che chi ci ha preceduto ha saputo creare e costruire, a mano e con fatica, pietra su pietra, legno su legno, possa essere sempre valorizzato e mai dimenticato.

Piero Pelassa
Sindaco di Mendatica



Scuola estiva Valcona, fine anni '50.



Monesi, Pia Unione Pastori. La visita di Don Tassara.

Il Lavoro Femminile nell'Entroterra, tra Passato e Presente

di Raffaella Ranise

Ai Liguri, aspri figli dei monti,
insegnò la stessa terra che nulla si ottiene
se non con tenacia e fatica

Cicerone

Quando ero piccola ascoltavo i miei nonni che ripetevano spesso questa citazione. Per me rappresentava "qualcosa" di magico: era un monito, un richiamo alla determinazione, che doveva necessariamente venire fuori, perché parte del nostro essere liguri. Un ligure non può abbattersi, la fierezza fa parte del suo esistere, perché la terra gli ha insegnato che solo così può andare avanti.

La nostra non è una terra ricca, è una fascia di terra stretta tra i monti, che sembrano volerla schiacciare fino al mare. Il caos della riviera sembra competere con la calma dell'entroterra, ma alla fine nessuno dei due ha la meglio sull'altro, coesistono, da sempre, come due facce della stessa medaglia.

I paesi si susseguono, tra una valle e l'altra, con la propria storia, fieri delle proprie tradizioni e della propria identità, a cui non potrebbero mai rinunciare.

Quanta storia dietro ogni minuscolo paesello! Forse è per questo che ci fa così male vedere le piazze abbandonate.

Sarebbe bello ascoltare la storia che gli anziani saprebbero raccontarci, fermarci per un pomeriggio ad ascoltare i loro ricordi, pensando che noi siamo quello che siamo anche grazie a loro. Oggi siamo laureate, diplomate, affermate, ma non possiamo dimenticare quello che hanno compiuto tante donne silenziose prima di noi.
Ho accettato con piacere di partecipare a questo progetto del Comune di Mendatica, perché il nostro entroterra è un tesoro da scoprire, è il nostro passato e non solo non dobbiamo dimenticarlo, ma dobbiamo pensare che, se opportunamente valorizzato, possa divenire il nostro presente e garantire la sopravvivenza nel futuro.

La condizione della donna nelle campagne liguri

Oggi si parla di conciliazione dei tempi di lavoro, temiamo di non riuscire ad adempiere tutti i compiti che ci competono, ma siamo capaci di lavorare in fabbrica, negli ospedali, nelle scuole, nelle pubbliche amministrazioni, fino a ricoprire i ruoli di maggior prestigio e responsabilità.
Le nostre nonne andavano con il piccolo avvolto in una coperta a raccogliere le olive, le castagne, a seguire le bestie.
Le valli pullulavano di lavoratrici bambine, eppure del lavoro delle nostre ave esistono ben poche tracce. Quasi possiamo rivederle, silenziosi anelli di una catena di generazioni, in una realtà povera, rurale, dove le ragazze crescevano troppo in fretta, private anzitempo dei sogni di bambine.
L'istruzione femminile era limitata a pochi anni di scuola, le bambine venivano fin da piccole abituate ai lavori di casa, alla cura dei fratelli più piccoli, all'attività agricola e molto giovani diventavano a loro volta madri. La società era di tipo patriarcale: all'uomo per legge spettavano tutte le decisioni della vita familiare, economica, giuridica.

L'istruzione era un privilegio per pochi e tra questi pochi le fanciulle erano in un numero esiguo, quasi inesistente. Solo nel 1877 la Legge Coppino stabilì che l'istruzione elementare fosse obbligatoria per almeno tre anni e portò la durata del ciclo elementare a cinque anni. Nel 1904 la Legge Orlando estese il periodo scolastico obbligatorio fino ai dodici anni di età, prevedendo un corso "popolare" costituito dalla quinta e sesta classe.
Nel 1911 con la Legge Daneo-Credaro si giunse a garantire la scuola dell'obbligo a carico dello stato e non più gestita dai singoli comuni.
In poco tempo finalmente sorsero anche nei comuni e nei centri più piccoli le scuole elementari, che piano piano avrebbero cancellato dai nostri paesi la piaga dell'analfabetismo.

L'abbandono delle campagne

La vita in un secolo è cambiata in modo vorticoso, perché quel processo straordinario in termini di sviluppo che è stata la rivoluzione industriale ha innescato un meccanismo inarrestabile di sviluppo, di benessere, di cambiamento di vita.
Il mondo dell'industria in cent'anni ha portato ricchezza, trasformazione delle condizioni di vita, ma inevitabilmente ritmi vorticosi e spersonalizzanti che noi tutti ben conosciamo. Lo avrebbero capito i nostri avi? Penso di no. La saggezza contadina non avrebbe compreso i ritmi della città. È una contrapposizione ineluttabile sebbene oggi alcuni giovani tentino il salto controcorrente, potrei dire all'indietro. Se un giovane tornasse a lavorare nei campi, lo farebbe comunque in chiave attuale, ma rispettando le regole di ieri.



È possibile che il mondo di oggi conviva con il nostro entroterra?
Nel dopoguerra, negli anni del boom, le campagne sono andate via via spopolandosi. A poco a poco hanno chiuso i piccoli negozi, le scuole, le attività.
Oggi, che la crisi economica è davvero realtà e la spersonalizzazione della vita nelle città è ormai riconosciuta, qualche temerario tenta la strada inversa, il ritorno alla campagna.
E se davvero si vivesse meglio?
E se davvero ci fossero possibilità di sviluppo?
Possono i giovani pensare in controtendenza e investire i propri titoli di studio in un paese dell'entroterra ligure, anziché fuggire in una metropoli?
I dati sembrerebbero negare questa possibilità, ma se fossi nata in uno di questi borghi, accetterei la sfida. Oggi il lavoro nelle campagne è diverso, ma credo che possa ancora esserci spazio per le donne, anche se in chiave attuale.
I nostri paesi si stanno trasformando in borghi, villaggi di artisti, stanno aprendo piccoli musei, percorsi enogastronomici, centri di biodiversità, allevamenti biologici, cultura del benessere, visite guidate alle bellezze naturali.
La valorizzazione del territorio può, in un momento di crisi economica, rappresentare uno degli elementi vincenti e riscoprire la ruralità può divenire una risorsa.
Negli ultimi anni si è assistito, soprattutto dal parte delle donne, ad un ritorno alla campagna. Non è raro, infatti, incontrare nel nostro territorio delle aziende agricole gestite da donne. In una importante conferenza del 2004 Franz Fischler, che ricopriva la carica di Commissario Europeo per l'Agricoltura, ha sottolineato che le donne dovono rappresentare una priorità per l'agricoltura.
L'Unione Europea riconosce alla politica agricola comune,

Pac, un ruolo fondamentale nella realtà economico e sociale e garantisce i finanziamenti e le misure idonee ad assicurare lo sviluppo rurale e individua tre aspetti tra le priorità di questo quinquennio: migliorare la realtà dell' attività agricola e silvicola, valorizzare l'ambiente e il paesaggio rurale, migliorare la qualità della vita delle persone che vi abitano, cercando di investire anche nelle competenza professionali delle persone che operano in tali realtà, incentivando la creazione di microimprese, attività turistiche e di gestione e valorizzazione del patrimonio rurale

Se riuscissimo ad investire veramente nei nostri borghi, potremmo non solo salvaguardarne la sussistenza, ma creare nuove opportunità di lavoro.

Dove c'è bellezza naturale e attrattiva nascono alberghi, ristoranti, negozi di prodotti tipici.

Mendatica, per tradizione, bellezza naturale e desiderio di mantenere vivo il borgo da parte di tutti i suoi abitanti, è sicuramente sulla via giusta.

Per quanto riguarda il lavoro femminile è stata importante e innovativa la Legge 215 del 1992 "Azioni Positive per l'imprenditorialità femminile", rivolta a quelle ditte individuali il cui titolare sia una donna, oppure alle società di persone e le cooperative dove almeno il 60% dei soci sia costituito da donne e, nel caso di società di capitali, se almeno i due terzi siano detenuti da donne.

Le imprese devono essere di piccole dimensioni e le agevolazioni sono considerevoli, riferite agli impianti, alle attrezzature, alle spese murarie e alle acquisizioni di servizi destinati all'incremento della produttività.

È una legge per la donna, a tutela della sua affermazione professionale: un concetto che solo un secolo fa era impensabile.

Vi sono inoltre molte altre forme di lavoro che, senza la

necessità di un investimento economico importante possono essere svolte ovunque.
Mi riferisco al lavoro a domicilio, definito come quel lavoro effettuato sia in forma subordinata, sia senza vincolo di subordinazione dal proprio domicilio o comunque da un luogo diverso dalla sede dell'impresa.
Un caso particolare è sicuramente il telelavoro, che per molti aspetti è simile al lavoro a domicilio, ma si differenzia per l'oggetto del contratto e avviene in via informatica o telematica a distanza, mediante il supporto di tecnologie dell'informazione e della comunicazione.
Oggi, da un piccolo computer di casa, si possono svolgere i lavori più qualificati. Il telelavoro è una forma di lavoro a distanza nata in America negli anni settanta, grazie a Jack Nilles che nel 1973 ha coniato il termine telecommuting riferendosi alla "possibilità di portare il lavoro ai lavoratori piuttosto che i lavoratori al lavoro." È una tipologia di lavoro flessibile, che consente alle donne di svolgere la propria attività allontanandosi da casa il meno possibile, potendo quindi conciliare il lavoro e gli impegni familiari. Il telelavoro non è una professione, è semplicemente un modo per svolgere una determinata professione. Si può essere giornalisti, editor, traduttori, programmatori e per svolgere il lavoro non ci si dovrà recare in un ufficio, ma lo si potrà eseguire dal proprio computer. A seconda del tipo di attività il telelavoro assume caratteristiche diverse, dalla subordinazione, ma più frequentemente alla parasubordinazione o attività imprenditoriale, se la persona si avvalga di organizzazione propria secondo quanto disposto dall'art. 2082 c.c.

Ho pensato di raccontarvi una storia, una storia vera, che spero possa fare riflettere sull'importanza della qualità della vita e fare capire che davvero da un piccolo paese del nostro entroterra si possa lavorare in tutte le parti del mondo.
Anzi, potrei iniziare col raccontarvi che la storia inizia a Londra, dove una giovane donna brillante e di successo, una stilista di moda, a ventiquattro anni viene assunta da una importante azienda. Sono stati quattordici anni di vita sicuramente sfavillante, ma estremamente faticosa, quasi sempre in viaggio, da Parigi a New York, da Barcellona a Madrid e poi Roma, Firenze per volare nuovamente negli Stati Uniti. Una vita molto affascinante, non c'è dubbio, ma ad un certo punto l'ingranaggio si interrompe e qualcosa inizia a stridere.
Poi? Poi un giorno con il suo futuro marito vede un filmato sulla Liguria, proprio sul nostro entroterra, e insieme decidono di acquistare una casa dove trascorrere le vacanze.
Quando J decide di sposarsi e di avere un figlio fa una scelta coraggiosa, ma comune a molte donne. Dinanzi al dilemma lavoro o famiglia non esita e sceglie la famiglia e lascia il lavoro. Troppi viaggi, troppo tempo lontano da casa. Come sarebbe riuscita ad occuparsi della sua bambina?
J e il marito pensano che la vita del paesino ligure sia ideale per crescere la loro bambina e per vivere insieme. Volevano quella tranquillità e quella impagabile qualità della vita che troppe volte noi dimentichiamo.
Oggi sua figlia ha otto anni e J vive tuttora qui, anche se il destino le ha portato via il suo amato. Ora che deve da sola pensare al futuro della sua bambina, ha ripreso a lavorare e ha messo a punto un giusto compromesso: tanto tempo libero e qualche giorno di lavoro al mese, come professional

shopper per una grande azienda di Hong Kong. In sostanza cerca abiti particolari e li acquista per conto dell'azienda di Hong Kong, che poi riproduce, apportando le modifiche e le personalizzazioni, verso il mercato statunitense.
Con la storia di J vorrei trasmettere la fiducia nelle proprie forze, perché ciascuna di noi potrebbe trovare la propria realizzazione anche dal nostro entroterra. Si può scegliere di investire in un piccolo appezzamento di terreno, in un casolare, portare avanti in chiave moderna l'attività dei propri nonni, oppure, sfruttare le tecnologie di oggi per lavorare dalla quiete dei nostri paesi in ogni parte del mondo.
Il punto focale è quello di essere talmente brave da battere la concorrenza, avere la capacità di avere quel quid in più da superare gli altri, ovunque essi siano, allora ti verranno a cercare, anche da Hong Kong!

La Donna delle Alpi

di Emidia Lantrua

Sempre attenta, spesso silenziosa, comunque vicina intellettivamente, psicologicamente e affettivamente a tutti, la donna delle Alpi è la presenza, il pensiero, la forza, il coraggio della famiglia, del parentado, del quartiere e del paese.
Instancabile, tenace e creativa, sa crescere, educare e istruire i figli. Riesce ad accompagnarli nel processo di sviluppo delle capacità di scelta, nell' automazione del senso di responsabilità e di dovere verso se stessi e gli altri, nonché nell' integrazione coscienziosa nel gruppo.
Alle ragazze trasmette i segreti della tenuta della casa, fa conoscere le proprietà nutrizionali e terapeutiche degli alimenti e svela i principi dell'etnomedicina. Gradualmente le abitua alle pratiche igienico-sanitarie e culinarie, alle attività di cucito e ricamo. Le stimola ad allenare la pazienza, la capacità di ascolto attivo e la disponibilità verso i prossimi. Le porta a prendere consapevolezza del ruolo interattivo in casa e nel tessuto sociale che le attende.
Ai fanciulli e agli adolescenti propone compiti e lavori progressivamente più impegnativi per la manutenzione e la cura dell'abitazione.
La donna è l'ombra collaborativa del marito, pronta a condividerne le fatiche, ad alleviarne le sofferenze, a sostenerlo nelle scelte, a risolvere con lui i problemi ad accompagnarlo nella stalla, al pascolo e nei campi e, nella festa patronale, sulla pista del ballo campestre. Sa gioire quando nel pomeriggio di festa il coniuge si concede una partita a carte e alla morra, oppure un bicchiere e un canto nella cantina con gli amici.

È fiera di lui e lo sostiene nelle azioni di volontariato per la difesa del territorio e del suo impegno a sostegno dei deboli nell' attiva "Società di mutuo soccorso".
È vicina con affetto e rispetto agli anziani, conscia di aver ricevuto da loro il modello di vita e il patrimonio di conoscenze che le permette l'oculata gestione dei beni di famiglia e la gratificante manifestazione dei sentimenti profondi verso le persone care.
È la prima a destarsi all'alba per riscaldare la cucina e prepare la colazione a tutti, per accudire gli animali da cortile prima di iniziare l'attività lavorativa fuori casa. A sera, durante la recita del rosario da parte delle nonne e nel momento diella veglia è intenta a filare e a cucire, dopo, in inverno, scalda il letto per i piccoli cui racconta quotidianamente una breve favola, e ai vecchi ai quali offre sciroppi e tisane.
Quando tutti sono a letto e regna silenzio e quiete anche lei si corica.
Nel corso del mese dedica buona parte di una giornata ad incombenze particolarmente complesse: la preparazione del pane e la lescivia della biancheria.
L' acqua e farina, miscelate di sera con il lievito madre vengono agli albori mattutini amalgamate con tanta altra farina e lavorate alacremente fino a diventare un morbido e omogenneo impasto, dal quale ricavarne porzioni a cui far assumere la tipica forma da adagiare su una manciata di crusca sopra il "tagliau": il pane coperto con un telo di canepa e una copertina di cotone, attiva il processo di crescita, da favorirsi con una temperatura ambientale costante e piuttosto calda.
Non appena la lievitazione appare in via di completamento la massaia accende il fuoco, usando inizialmente sterpaglia e ramiglia, poi attende paziente che la volta del forno diventi nera e quindi che sbiadisca completamente. A quel punto il calore dovrebbe aver raggiunto la temperatura giusta e, per

provarlo, la cuoca lancia una manciata di crusca sul suolo, verificando che abbrustolisca senza bruciare. Il pane viene allora infornato e il forno sigillato. Nell'attesa solitamente la donna inizia a preparare pietanze da cuocere alla fuoriuscita del prezioso cibo: il "laite duse" una teglia di patate o di rape affettate e legate con crema di latte e formaggio, una torta salata di cavoli, zucca o patate, il "bastardun", una torta dolce, di solito "dura" e immancabilmente della frutta leggermente zuccherata. Passati venti minuti, controlla la cottura e non richiude del tutto il forno permettendo al pane di asciugare per una buona mezz'ora. Nel mentre divide una porzione di impasto non infornato, trattenendone in un piatto una metà perché possa trasformarsi in lievito e tagliando l'altra a fette da friggersi per i bambini.
Il pane ancora caldo, ricoperto dal telo per ammorbidire la crosta viene riposto nella madia. In tutta la casa all'aroma del pane si aggiunge quello dei piatti in cottura per la gioia della famiglia e la soddisfazione della donna che dimentica la fatica affrontata. Da lì a poco anche gli altri alimenti verranno sfornati per confermare che la giornata della panificazione, costringendo la donna tra le mura domestiche, porta in tavola la cena più abbondante ed elaborata!
Altra giornata campale è riservata alla lescivia, specie a quella delle festività più importanti e degli eventi familiari più significativi. Al chiarore del primo mattino, all'aperto, vicino ad una fonte si impianta "u sevarù", l'alto recipiente originariamente in legno, poi di alluminio pesante, dotato in basso di rubinetto, poggiante su solide e robuste gambe tra le quali accendere un fuocherello per garantire un tepore costante all'acqua detergente. In ogni camera lasciata liberata dagli occupanti la donna di casa cambia la biancheria del letto e dell'angolo della toilette e la ripone nel sevaru, il cui interno è foderato da un lenzuolo dal fitto ordito. Su uno strato di



panni sporchi, salendo su una panchetta, versa acqua calda, poi porta gli indumenti delle varie stanze ripulite e li inumidisce fino al limite della tinozza, dove depone un telo ripiegato contenente cenere setacciata. Per l'intera giornata rinnova l'acqua, facendola fuoriuscire dal basso e aggiungendone della calda dall'alto. A sera, dopo l'eliminazione della cenere, l'ultimo risciacquo a freddo. Poi la lunga stesa. Se la notte è serena e ventilata, bastano i primi raggi solari a completare l'asciugatura di un bucato bianchissimo e naturalmente profumato. Ogni fibra è rispettata. La seta più delicata, il capo ricamato o il pizzo più fine non subiscono l'usura del lavaggio, che non prevede strofinamenti e detersivi robusti.

Grande impegno e compiti gravosi vengono sostenuti dalla donna durante gli spostamenti della transumanza. È lei infatti che predispone i bagagli e distribuisce i carichi da trasportare. Prepara gli indumenti personali, la biancheria per la casa, le vettovaglie, i rimedi terapeutici e gli utensili. Aiuta nella predisposizione degli strumenti da lavoro nei campi e degli attrezzi zootecnici. Guai a dimenticare qualcosa! Non è possibile correggere gli errori e recuperare le dimenticanze in itinere. Presiede le operazioni di carico degli animali da soma, affida agli uomini gli zaini pesanti, ai ragazzi le "bersacche" stipate, ai bambini i sacchi leggeri, agli anziani le meneggevoli "mandigliae". Per sé prepara una "panera" da poggiare sopra il "Paglietto" sul capo e un "cavagno" da portare al braccio con l'occorrente per il viaggio, in primis le bevande e il cibo, poi gli indumenti per il variare del tempo nel corso della lunga giornata di cammino e con il mutare climatico spaziando tra diverse fasce altimetriche. Ad ogni sosta è pronta a sostenere tutti, ad alleviare il peso della fatica altrui, a controllare le situazioni di disagio e di malessere generale. A fine percorso ancora a lei compete la ristorazione e la sistemazione notturna dell'intera famiglia.

Crescere al Lavoro nella Comunità di Mendatica

di Celestino Lanteri

Tra i quattro e i cinquemila anni fa, secondo gli storici, l'umanità conquistò un nuovo importante livello di civiltà: sorgevano le città lungo i grandi fiumi: Nilo, Tigri, Eufrate, Indo, Huang-ho, Yang Tse-kiang.
Il cambiamento fu rivoluzionario. Non erano più tutti ugualmente impegnati nella caccia, nella pastorizia e nell'agricoltura, ma nacquero le specializzazioni, e quindi nuove categorie di persone, come i mercanti, i sorveglianti, gli artigiani, gli scribi ed altri ancora, che non producevano direttamente il cibo per il loro sostentamento.
Nel nostro paese questa specializzazione, in senso stretto, non si è mai concretizzata.
Anche le categorie più specializzate, come gli artigiani, i pastori, i muratori... non si impegnavano esclusivamente nella loro attività prevalente: tutti erano un po' agricoltori, boscaioli, sarti, tessitori, falegnami, barbieri, ciabattini, cuochi, allevatori... Ottimizzavano così le loro risorse e le loro competenze, nei campi più disparati, per un efficace funzionamento della famiglia, e per il mantenimento della stessa in momenti di particolare difficoltà. Gli adulti poi si premunivano di trasmettere ai figli gradualmente, ma fin dalla più tenera età, tutte le loro conoscenze.
La piccola glaciazione settecentesca o il periodo di relativo raffreddamento riscontrato nella prima metà dell'Ottocento sono alcune delle cause di penuria alimentare che hanno dato origine anche a cupe leggende. In quelle circostanze la

solidarietà e l'impegno di tutti era l'unico approccio possibile per superare i momenti di crisi.
C'era una solidarietà forte ed autentica tra i membri della famiglia e tra quelli di tutto il paese.
Il senso di appartenenza alla comunità ed alle malghe, che erano un sottogruppo estivo del villaggio, è testimoniato da numerose pratiche consolidate: dalla sistemazione delle strade comunali di accesso alle malghe, in cui tutti gli uomini validi erano impegnati gratuitamente il giorno di S. Giovanni, allo spalamento della neve nelle vie del paese, alle prestazioni volontarie, la domenica mattina, a favore dei membri che si trovavano in momentanea difficoltà per problemi di salute o altro. Gli esempi possono essere moltissimi, sono praticati da sempre, e vennero normati, a cavallo del Novecento, dallo statuto della Società di Mutuo Soccorso.
Oggi i tempi sono cambiati, ma non completamente: spesso mi capita di notare che subito dopo la nevicata sia stata fatta la "strassa" davanti alle case delle donne sole e degli anziani. Magari non si sa neppure chi abbia provveduto, se un vicino o un ragazzo di buona volontà, ma questo non è l'unico esempio che ci commuove e ci fa sperare di essere riusciti a passare il testimone alle future generazioni.
Tornando alla famiglia, in essa gli impegni erano graduati per sesso e per età. Le bambine erano avviate, fin dalla tenera età ai lavori donneschi: cucito, tessitura, pulizia della casa e delle stoviglie... ai maschi era riservate attività apparentemente più muscolari, quali ad esempio il trasporto della legna per le necessità domestiche.
Alcune attività erano considerate adeguate tanto per i maschi che per le bambine: entrambi venivano gradualmente abituati a portare al pascolo pochi capi di bestiame durante la bella stagione, a governare gli animali da cortile, attingere acqua,

portare il pranzo ai membri della famiglia che lavoravano in siti relativamente lontani da casa, a coadiuvare le attività legate alla raccolta del fieno e delle derrate alimentari, a raccogliere le castagne...
È ben evidente che le attività giocose dei bimbi erano comunque legate alla situazione in cui si trovavano: la realizzazione della "friccia" (una sorta di siringa che serviva per schizzare acqua) era legata alla conoscenza dell'essenza adatta - nello specifico una canna –, del momento idoneo per lavorare il legno e della modalità di lavorarlo. Lo stesso dicasi per la realizzazione di "muse" (uno strumento musicale) o di fionde. Anche l'esercizio della pesca, o la raccolta dei funghi e dei frutti di bosco consentiva ai ragazzi di esplorare il territorio, di memorizzarne le caratteristiche e di acquisire una sempre maggiore autonomia. Era attuata una sorta di "guardiania diffusa", per cui tutti gli adulti si accollavano il compito di sorvegliare, a debita distanza, i piccoli del paese che dovevano fare esperienza, pronti ad intervenire in caso di necessità, ovviamente col tacito consenso di chi doveva esercitare la patria potestà. I ragazzi erano quindi tutelati da una sorta di rete che consentiva loro di fare esperienze e di crescere, in condizioni di apprezzabile sicurezza.
D'altra parte era consuetudine che i ragazzi seguissero i genitori durante il lavoro: erano guidati ad osservarne le fasi, le caratteristiche dei materiali, la loro possibilità d'impiego. Era questo tirocinio che formava quei giovani: provavano prestissimo a cimentarsi con attività anche complesse: dalla messa in opera di semplici opere murarie, alle operazioni connesse alla lavorazione del latte, tra cui ad esempio la mungitura, alla realizzazione di semplici oggetti o giochi in legno – penso alla lippa -, alla capacità di operare derivazioni d'acqua a fini irrigui.

Era la scuola del saper fare che radicava conoscenze, permetteva la sperimentazione di soluzioni alternative, esercitava l'occhio, ed i sensi in genere, a cogliere le variabili di specifiche del materiale adoperato per cui due pezzi i legno, di pietra, di corda, apparentemente simili, non presentano identiche caratteristiche, e, quindi, devono essere utilizzati in modo diverso per esaltarne le singole particolarità.
Con tali esperienze crescevano persone con un bagaglio di competenze variegatissime che consentiva loro di cavarsi comunque d'impaccio in ogni situazione.
Scoprivano via via una flessibilità finalizzata alla sopravvivenza.



Ciappe, Gronde e Fornaci

di Secondo Pelassa

Ciappe

Levavano la terra e il primo strato di roccia, quindi squadravano quello sottostante e, con "polvere nera" lo spaccavano. Poi partendo dal centro la dividevano nel senso della vena. Le due metà ottenute venivano di nuovo dimezzate e così via fino ad ottenere "Ciappe" (Lastre di ardesia) di circa 3 cm.
Mendatica aveva due grosse cave, una a "U Bausu" sotto Monesi e una nel "Boscu da Sepaa", prima di Valcona Sottana.
Per venderle si usava come unità di misura la "Cannella" di mt 3 x 3; con una "Cannella" si coprivano 3 mq di tetto.

Gronde

Le gronde venivano predisposte con l'interno rosso del larice. Eliminata con l'accetta la parte esterna, si scavava con la "Sgorbia" il cuore e si creava così il canale di scolo.

Fornaci

Le fornaci erano costruite nel luogo dove si trovavano la roccia adatta per preparare la calce. Si innalzava una cupola con pietre, dal diametro di circa 3 mt e dall'altezza di 4 mt, lasciando una porticina per alimentare un fuoco interno.
Poi mettevano le pietre cotte in un recipiente pieno d'acqua.
Quando questa era evaporata, la poltiglia di risulta, ormai calce, era posta in una grossa buca scavata nel terreno.



La Pastorizia e la Transumanza

di Celestino Lanteri

Uno dei mestieri preminenti di Mendatica è senz'altro la pastorizia, sviluppata nel territorio fin dall'antichità. Per alcuni si trattava dell'attività economica principale anche se raramente veniva praticata in modo esclusivo. È vero invece che tutte le famiglie possedevano alcuni capi di bestiame, che consentivano di integrare il reddito, rendere più sana e variata la dieta alimentare attraverso il latte, tutti i suoi derivati e la carne e di accedere a risorse di prima necessità come la lana, che veniva filata ed usata per quasi tutti i capi d'abbigliamento, per le coperte, i materassi e molto altro ancora.

Affrontare però l'argomento in modo completo comporterebbe un lavoro ponderoso, che esula dai fini del progetto che abbiamo affrontato. Mi limiterò, pertanto, ad accennare ad alcune pratiche legate a tale lavoro, riferendomi a quella microattività legata all'allevamento che era praticata dalla quasi totalità delle famiglie, che, come ho già detto, possedevano un numero modesto di capi, tra cui soprattutto ovini, ma anche bovini e caprini, oltre agli animali da lavoro e trasporto, perlopiù asini e muli. Per le attività agricole poi lo strame offriva un concime naturale, indispensabile per migliorare la produzione orticola e dei cereali.

Nel periodo freddo ogni famiglia provvedeva direttamente ad accudire i propri animali, mentre nella bella stagione e, prevalentemente, nelle malghe si realizzava una sorta di gestione consortile che era conosciuta sotto il nome di "vexenda". Nella malga, al fine di liberare il più possibile

forza lavoro nel periodo di massimo impegno, i contadini al mattino riunivano il bestiame, che veniva poi condotto al pascolo da uno solo di loro. La rotazione dei turni avveniva in questo modo: ogni proprietario doveva assicurare una giornata di lavoro al pascolo per ogni capo posseduto. Esaurito il primo giro, si riprendeva dall'inizio. È vivo il mio ricordo della vexenda praticata alle Salse.
"U cravairau" invece, praticato anche in paese e per un tempo più lungo, consisteva nell'affidare ad una persona la custodia dei caprini, dietro pagamento di una quota proporzionale al numero delle bestie. Ricordo Marietta di Pescetti: attraversava il paese al suono del corno – una grossa conchiglia marina – quando al mattino radunava le bestie per portarle al pascolo e, la sera, le riconsegnava ai proprietari perché le accudissero e le riportassero nella stalla. Il cupo suono del corno scandiva il ritmo della vita del paese; quando al mattino i bambini sentivano "curnà" sapevano che poco dopo ci sarebbe stato per loro l'inizio delle lezioni scolastiche.
Diverso era il ritmo di lavoro legato al bestiame per quelle famiglie che si dedicavano prevalentemente all'allevamento. Tralascerò di parlare della gestione e della conduzione delle mandrie bovine, che mi riportano al lavoro che ha impegnato a lungo, e fino a poco tempo fa, la mia famiglia d'origine. A Mendatica era decisamente prevalente l'allevamento delle pecore: tra le due guerre, il nostro paese possedeva un patrimonio ovino di oltre 6.000 capi.
L'attività intensa dei pastori era scandita dalla monticazione effettuata nella tarda primavera verso gli alpeggi e dalla transumanza autunnale legata alla fiera di S. Matteo, il 21 settembre. La data non era casuale: dopo tale festività le mandrie e le greggi avevano diritto di pascolo – con le debite e ben codificate eccezioni – anche nei siti destinati,

ad esempio, allo sfalcio, se non utilizzati dal proprietario.
La transumanza primaverile avveniva in modo individuale, o al massimo era formata da piccoli gruppi di pastori che provenivano dalla "bandia" invernale, cioè dai paesi della costa o dell'immediato entroterra e si dirigevano verso i pascoli montani. Quella autunnale invece era diversa: si trattava di una vera e propria festa, perché il duro lavoro dei mesi estivi era terminato e si poteva gustare il sapore della comunità… che, per quelli che potevano fermarsi in paese, sarebbe durato almeno fino a Natale.
Nella tradizione i capi ovini venivano contati in "pastui" (50 pecore) secondo una regola risalente al diritto longobardo. Più "pastui" (500/600 pecore) costituivano un "vaì".
Un aspetto particolare legato all'allevamento ovino era la tosatura, che avveniva due volte l'anno, in primavera ed in autunno, ed era effettuata attraverso uno scambio di manodopera tra gli stessi pastori e rigorosamente durante la luna vecchia. Pierina Pelassa, decana dei pastori, mi ha raccontato che tale operazione avveniva dopo aver "bagnato" il gregge, cioè le pecore venivano sospinte in una pozza d'acqua affinché si potesse lavare il loro vello, ma anche perché era facilitata l'opera di tosatura in quanto il manto diventava più soffice. La lana primaverile era considerata particolarmente adatta per la filatura, mentre quella autunnale era normalmente utilizzata per confezionare materassi.

Il Bosco tra Economia e Mito

di Celestino Lanteri e Paolo Ramella

Il gruppo di Mendatica, che con un po' di presunzione si definisce Laboratorio Storico-Antropologico, ha raccolto, nel tempo, documenti, memorie e quel patrimonio orale che, purtroppo, in parte è andato perduto.
Una delle cose che ci hanno sempre affascinato da piccoli, e il cui ricordo ci intriga ancora, è il sapore delle storie, delle memorie e delle fiabe che ci raccontavano durante le cosiddette veglie: noi un po' attempati abbiamo infatti avuto occasione di vivere quei momenti, di assaporare quelle atmosfere e di gustare, in particolare, le fiabe.
Abbiamo notato, come avviene per i racconti più conosciuti, che molte di queste narrazioni erano ambientate nei boschi, spesso presentati come luoghi misteriosi, a volte cupi, che potevano, a seconda dei casi, perdere o salvare i protagonisti di quelle storie.
Ora, in età matura ci siamo chiesti il perché di una presenza così frequente del bosco nei racconti (di quelle persone) davanti al fuoco.
Abbiamo alcune riflessioni, che non vogliono essere nuove, ma che ci sembrano calzanti per la realtà che abbiamo preso in esame.
Innanzitutto per la vita delle persone che abitavano nell'Alta Valle Arroscia, il bosco era il punto di riferimento forse più importante e significativo del paesaggio e, faceva quindi parte, del vissuto di ognuno.
Spesso era un ambiente di lavoro ed una risorsa davvero significativa a cui attingere nei momenti di bisogno: l'uso

sapiente ed oculato delle varie piante, per poterne utilizzare e valorizzare al meglio le caratteristiche, permetteva di coprire e soddisfare alcuni importanti bisogni:
- realizzare un ricovero, la trabeazione del tetto, i solai, gli infissi… -riscaldare ed illuminare le fredde (rigide) serate delle malghe e dei paesi; quel fuoco assolveva inoltre ad un'importante funzione sociale: dilatava il tempo vivibile e permetteva l'incontro tra le persone ed il piacere della comunicazione, dello stare insieme: "vegià" ed aspettare insieme che il cibo fosse cotto rendeva più forti i legami e portava allo scambio di esperienze.
Permetteva inoltre di abbattere, con la cottura, le cariche batteriche dei cibi a volte conservati in modo precario.
Molte suppellettili e macchine erano realizzate con le essenze giuste: il quarto di acero stagionato per le ciotole (cuppe) e le forme per il formaggio (fixelle), il frassino per i manici o i carri, il maggiociondolo per le "gambixe" (collari per i campanacci delle pecore e delle capre o per i "chiodi" utilizzati per legare le orditure dei tetti…
Altre qualità di legno, considerate più nobili (il noce, il ciliegio…) erano adoperati (riservati) invece per mobili od opere di pregio: le troviamo nelle case e, in particolare, negli edifici più prestigiosi delle nostre comunità: le chiese.
Un'organizzazione del lavoro notevolmente diversa interessava il bosco di conifere rispetto al ceduo.
Il primo, consistente specialmente in Val Tanarello, prevedeva il sezionamento dei tronchi e la raccolta degli stessi lungo i principali corsi d'acqua: lì si creavano artificialmente degli sbarramenti ("ciuse") che venivano poi aperti durante il periodo di massima portata del corso d'acqua (in primavera, allo scioglimento delle nevi) per favorire la fluitazione del legname verso le segherie poste a valle, a Ponte di Nava. Si trattava di un lavoro duro, effettuato in condizioni

climatiche difficili: gli uomini bagnati dalla pioggia e dalle acque del disgelo, accompagnavano i tronchi lungo i corsi d'acqua cercando di evitare, con pertiche e ganci, che i tronchi restassero "puntati" e incastrati tra le rocce. Era un'attività molto faticosa e rischiosa che richiedeva abilità non comuni: colpo d'occhio, manualità e precisione nell'uso degli attrezzi, forza fisica, resistenza… Lungo il Tanarello le croci e la memoria della gente ricordano i luoghi dove boscaioli, pur di grande esperienza, hanno perduto la vita.
Anche l'utilizzo del ceduo aveva i suoi riti ed i suoi ritmi. Vorrei ricordare in particolare l'abilità dei nostri boscaioli nel trasformare il legname in carbone. Risparmio a tutti la tecnica costruttiva della carbonaia: una ricostruzione fedele e più efficace di molte spiegazioni, la possiamo osservare a Montegrosso.
Ricordo spesso ai miei alunni che tale trasformazione aveva il vantaggio di ridurre ad un quinto il peso del prodotto trasportato spesso per sentieri quasi impraticabili, mantenendo inalterato il valore economico complessivo, inoltre il mercato richiedeva questo prodotto: il fornello alimentato a gas da noi quotidianamente usato non esisteva: era il carbone che lo sostituiva assicurando un buon rendimento e, soprattutto, regolarità nelle combustione.
La vita del boscaiolo (carbunin o bilunèe) era sicuramente difficile. Vivevano in condizioni miserrime, le loro baracche, i loro ricoveri erano estremamente precari, poco più di una tana. D'altra parte la permanenza in loco del taglialegna era una condizione spesso inderogabile: il viaggio a piedi per raggiungere la malga o il paese avrebbe comportato un eccessivo dispendio di energie e di tempo (le corte giornate del periodo invernale limitavano ancor più le possibilità di spostamento). Per i carbonai, la vigilanza durante la "cottura" del carbone diventava indispensabile per evitare

che il tutto il lavoro andasse in fumo.
Voglio ancora ricordare che ancora recentemente il valore dei boschi ha contribuito ad assicurare risorse ai nostri Comuni: molte strade, ad esempio, si sono potute realizzare, sfruttando saggiamente le entrate provenienti dalla vendita dei lotti boschivi.
È importante invece rimarcare come il taglio del bosco fosse un evento di rilievo a cui venivano ricondotti fatti di per sé ben più significativi, incastonandoli quindi in una "linea del tempo" tarata sugli eventi della comunità: nell'autunno del 1918, quando Austin di Malussi faceva la carbonaia "pei Surii", è finita la guerra…
La consuetudine popolare ha sempre sostituito i freddi numeri dei mappali con il nome del proprietario o quelli delle famiglie in caso di comunaglie, ma più frequentemente col soprannome: "u boscu di Calabri" "i pin di Purnascin" "e castagne de Giacumò du Crosu"….
Anche i singoli alberi erano spesso quasi personificati e legati al nome del proprietario: "u figu di Curzei", "a ruve de Meran"(è rimasto il toponimo anche se della pianta non esiste più traccia…), "u fon de Michelò" (la pianta esiste tuttora, ma non è legata alla proprietà: ci piace pensare che appartenga a qualche fatto curioso o burlesco di cui si è perduta la memoria).
La gente di montagna ha quindi sempre percepito il bosco come un'importante fonte a cui attingere nei momenti cruciali … la famiglia in ogni caso poteva contare su una risorsa aggiuntiva che poteva essere sfruttata nei tempi di pausa dei tradizionali lavori agricoli.
Forse è stata la vita dura dei boscaioli, irta di pericoli -reali ed immaginari- raccontata nelle veglie, che portava, grazie alle abilità ed alla perseveranza del singolo, un po' di "benessere" alle modeste famiglie dei valligiani, a creare

quella struttura che è tipica della fiaba:
C'era la situazione di BISOGNO, la PROVA, il RISCHIO affrontato dal singolo, a volte l'AIUTO o l'intervento straordinario, l'incontro con ANIMALI PERICOLOSI e spesso, ma non sempre, la conclusione positiva con il ritorno agli affetti ed al calore della FAMIGLIA.
È la rielaborazione di questi stati d'animo, di queste emozioni a creare quel sostrato su cui sono germogliate le fiabe e i racconti che costituiscono un momento significativo ed importante del nostro patrimonio culturale tramandatoci dalla tradizione orale.
Il bosco è una presenza costante nella vita delle popolazioni delle Alpi Liguri-Marittime.
Risorsa economica, ma anche spazio da attraversare nei continui spostamenti tra il paese e le malghe, il bosco assume la funzione di tessuto connettivo tra i luoghi propri dell'uomo, da esso dominati e razionalmente organizzati.
Nonostante sia attraversato da un reticolo di sentieri il bosco non può che rimanere estraneo a questa organizzazione. Si presenta allora come luogo "altro", estraneo al rassicurante dominio dell'uomo, luogo-non luogo di difficile sistematizzazione nella percezione e nell'immaginario: ne è forse una prova l'abbondante produzione cartografica, sviluppatasi tra la fine del XVI sec. e l'età napoleonica a causa delle continue contese di confine tra lo stato sabaudo, la Repubblica di Genova e la Francia, in cui il cartografo, così sicuro nel tracciare confini, strade, nuclei abitati, appare quasi incerto, anche nel tratto grafico, rispetto all'enorme massa dei boschi.
Il bosco risulta analogo per le sue caratteristiche ad un altro luogo dell'immaginario e della toponomastica delle Alpi Marittime: l'**Ubagu**.
Con il termine Ubagu, nei dialetti del Ponente ligure, sia

pure i con varianti locali, si intende un luogo non esposto al sole, selvatico, molto spesso rivolto a Tramontana, poco accessibile e poco utilizzabile dall'uomo.
Contrapposto all'**Aprico**, l'Ubagu si presenta anch'esso come luogo "altro" rispetto all'organizzazione umana e alla sua razionalità.
Il bosco, come l'Ubagu (e molto spesso i due termini si identificano poiché i terreni esposti al sole sono stati via via dissodati e resi coltivabili) è il luogo del caos, della casualità, dove nulla è preordinato e nulla è preordinabile. Ed è proprio dalla casualità organizzativa che deriva l'alterità dei valori rappresentata da questi luoghi rispetto alla ragione umana. Per questo bosco ed Ubagu hanno sempre costituito una sfida all'uomo e alla sua organizzazione.
La sfida è il punto di partenza della struttura fantastica della fiaba, cardine del processo affabulativo dei racconti delle veglie.
Dal racconto della sfida, nasce il mito.
Il bosco e l'Ubagu costituiscono così un luogo mitopoetico, fonte inesauribile di miti e leggende.
La fantasia popolare ha creato, sulle soglie del bosco, una figura fantastica che ha popolato molti racconti, il **Vespusurdu**.
Questo immaginario maschio della vipera, con il corpo da serpe e la faccia da gatto, è velocissimo, particolarmente aggressivo e velenoso.
Imbattersi nel Vespusurdu è una prova quasi insuperabile, è lo scontro con l'irrazionale, il materializzarsi di tutte le angosce, di tutte le paure umane.
Gli incontri dettati dalla casualità del bosco sono spesso evanescenti epifanie, caratterizzate dalla mutevolezza delle forme che corrispondono alla mutevolezza del luogo. Figure mutevoli nell'aspetto delle loro apparizioni, che

hanno segnato non solo i racconti dei vecchi, ma anche la toponomastica di molti boschi, sono le **basure** o **masche**. I due termini sono in realtà geosinonimi, uno diffuso prevalentemente nei versanti liguri della Alpi Marittime e l'altro nelle valli piemontesi.
Pur somigliandosi e qualche volta confondendosi, le basure sono diverse dalle più generiche streghe. La basura non è di per sé negativa, può fare del male, ma può anche aiutare, guarire, il più delle volte è colei che possiede poteri magici e taumaturgici; ha il potere di mimetizzarsi ed apparire sotto diverse sembianze; la sua magia è una magia bianca, a differenza della strega, e la gente la guarda con timore, ma anche con rispetto.
Per le sue caratteristiche non malvagie e le sue apparizioni ha qualcosa in comune con le **banshee** irlandesi, le donne delle colline o le donne del bosco; ma quello che più sorprende è la somiglianza lessicale e fonetica fra i due termini: basure – banshee, che potrebbe far pensare ad insospettabili radici comuni.
La basura appare, solitamente nel bosco, canta, danza, possiede poteri magici, ha comportamenti che ci rimandano a quelli druidici, ricollegandosi così ad una religiosità celtica precristiana.
Anche la toponomastica *(prau da basura, bauma da basura, grotta da basura, prea da basura, bric da masca …)* evidenzia luoghi che potevano essere funzionali a tali ritualità.
È ipotizzabile una sopravvivenza di culti druidici fino ad epoca tardo – antica o alto – medievale, facilitata dalla scarsa romanizzazione delle Alpi Marittime, fino ad una contaminazione con il cristianesimo e tramandatasi nella magia bianca delle basure o masche.
La contemporanea compresenza di ispirazioni religiose

diverse è forse documentata da altre figure leggendarie delle montagne del Ponente Ligure e del Basso Piemonte: i **pagai** (i pagani), primitivi abitanti dei boschi, estranei al consorzio sociale del paese, le cui storie sono presenti nell'area brigasca e in alcuni centri della Liguria alpina.
Il termine *pagani* introduce una discriminante religiosa nella genesi di questi personaggi e rimanda ad una percepibile differenza liturgica e rituale dei comportamenti.
Le soglie del bosco rappresentano così una sorta di frontiera, non solo spaziale, ma anche antropologica, un discrimine tra ciò che è organico alla vita sociale del paese e ciò che è irrimediabilmente "altro". A questa dimensione sono riconducibile le storie del **om sarvaigh** diffuse nell'area brigasca.
Il confine, la frontiera tra realtà diverse, costituiscono il corollario della maggior parte delle storie; i racconti dei vecchi ambientano i fatti prodigiosi o semplicemente i fatti salienti in uno spazio fisico di transizione, di passaggio: la *Colla*, le *Collette*, quasi a ricercare un spazio di contatto fra un "di qua" e un "altrove".
Se il bosco, come abbiamo visto, appartiene all'altrove e può fare paura proprio per le sue valenze di alterità rispetto alla dimensione umana, nelle Alpi Marittime il bosco non è mai tabù, non assurge mai alla sacralità di luogo proibito come in tante leggende nordiche. La scarsità del terreno e la necessità economica di sfruttare tutte le risorse disponibili impedisce questo.
Il bosco rappresenta così una sfida, a volte una sfida paurosa, ma non può mai essere precluso all'uomo.
Gran parte dei miti creatisi contengono questa dimensione, lo sforzo titanico, prometeico dell'uomo per ricondurre a sé ciò che gli è estraneo, per assoggettare la natura selvaggia.
Franco Dante Tiglio, nella sua dotta introduzione al catalogo

della mostra *Le maschere di Ubaga* di Pieve di Teco, parla della presenza di Prometeo in Alta Valle Arroscia, citando un antichissimo manoscritto conservato nella parrocchia di Acquetico (frazione di Pieve di Teco). In tale documento intitolato *Jura Ecclesiae Acquetici*, l'anonimo cronista tramanda che un greco, di nome Euripide, avrebbe fondato il villaggio di Acquetico e che Prometeo, figlio di Giapeto e fratello di Atlante, avrebbe "sollevato a condizioni e costumi civili" gli abitanti dell'Alta Valle Arroscia, i quali "vivevano rusticamente e villanamente".
È chiaro il carattere fantastico della leggenda che può forse richiamare ad una presenza, nel Ponente Ligure, dei greci di Focea stanziatisi presso Marsiglia, ma che, nella contaminazione mitologica appare suggestiva proprio perché sottolinea con la figura di Prometeo, progenitore della civiltà montana, il nodo mitico ed esistenziale dei Liguri Alpini: l'assoggettamento di una natura ostile, il rendere domestico ciò che è selvatico, razionale ciò che è irrazionale.
Il titanismo prometeico è presente infatti in molti miti legati alle origini delle comunità alpestri.
A Mendatica i percorsi di transumanza che conducevano dal paese alle malghe e le veglie venivano animati dai racconti degli **Ommi da Faija**, una specie di locali Titani che la gente del luogo considera progenitori del paese.
Incerta è l'origine del nome: alcuni lo fanno risalire ad una radice occitanica dal significato di "favola, leggenda", ma è più probabile un'evoluzione dal latino *fagi*: uomini dei faggi, cioè uomini dei boschi selvatici, naturali, le faggete appunto, diverse dal bosco coltivato a castagno.
In ogni caso nell'immaginazione degli abitanti gli *Ommi da Faija* sono qualcosa di più di una semplice leggenda: vi è un luogo a monte dell'abitato che conserva il nome di Faija, in cui si trovano ancora resti di abitazioni con

fondamenta particolarmente robuste e la credenza in questi enormi progenitori è talmente radicata che alcuni operai impegnati nella ricostruzione della Piazza della Chiesa, avvenuta negli anni cinquanta, giurano di aver trovate nel sottostante sepolcreto ossa incredibilmente lunghe e teschi incredibilmente grandi.
Si narra che un uomo della Faija, nei pressi della Colla S. Bernardo, fu assalito da sette lupi famelici; l'uomo, dapprima, cercò di mettersi in salvo salendo su un albero, ma poiché i lupi lo insidiavano salendo uno sul dorso dell'altro a mo' di scala, l'uomo, con la sua forza brutale, divelse un larice ed usandolo come lancia infilzò in un solo colpo tutti i sette lupi.
Un altro uomo della Faija lavorava, anch'esso nei pressi della Colla, insieme ad un uomo normale (forse ci fu un periodo di convivenza di popolazioni diverse). Quest'ultimo continuava a lamentarsi per la fatica, mentre il primo lavorava senza sosta, quando, stanco delle continue lamentele, l'uomo della Faija sollevò il suo compagno e lo mise a sedere su una pietra dicendogli: "*Assetate in po' lì* (siediti un po' lì)", ma lo fece con tale forza che gli ruppe tutte le ossa.
La presenza di giganti nei miti delle origini si rileva anche a Lavina (frazione del comune di Rezzo). Qui troviamo la figura di Rolando, l'eroico paladino della tradizione carolingia, trasformato in gigante, con una singolare contaminazione tra elementi dotti ed elementi folklorici.
Il gigante Rolando, dunque, si sarebbe soffermato nei pressi del torrente Giara per rinfrescarsi dopo le sue innumerevoli fatiche; posti i piedi da una parte e dall'altra del corso d'acqua (ancora oggi due avvallamenti del terreno sulle due sponde del torrente prendono il nome *Peane* (orme) di Roland), il gigante si sarebbe chinato per lavarsi le mani da cui il nome di Lavina.



Il titanismo è la risposta mitologica alla sfida rappresentata dal contesto del territorio, una sorta di trasgressione all'ordine naturale. È in effetti la trasgressione la molla per la conquista del territorio, per il progresso dell'uomo, come nel mito di Prometeo, sia si tratti della deformazione titanica della misura umana, sia si tratti della rottura di una qualche regola morale come si riscontra nei miti delle origini di Piaggia e Upega, un tempo malghe di Briga Marittima.
A Piaggia venivano in transumanza estiva i pastori di Briga, ma durante il soggiorno estivo una vecchia zia si ammalò; la malattia continuava anche quando si fece il tempo di ritornare al paese di origine. Il viaggio era lungo e bisognava passare la Colla vicino al monte Saccarello e non era certo possibile portare una vecchia inferma, né si poteva tardare troppo la partenza perché l'autunno era avanzato ed un'improvvisa nevicata avrebbe bloccato definitivamente la famiglia lontano dalle sicurezze del paese e della comunità di origine. La zia stava male, così la lasciarono lì, con un po' di legna e qualche provvista, consapevoli che il sacrificio della vecchia fosse necessario per la salvezza collettiva. Ma quando la primavera successiva tornarono da Briga, sicuri di ritrovare il cadavere della zia, videro i campi già coltivati a grano, poiché la donna era guarita, aveva passato agevolmente l'inverno e aveva iniziato i lavori primaverili, scoprendo vivibile per tutto l'anno un luogo limite della presenza umana e dando così origine al nuovo insediamento.
Giovanni Spalla, che cita l'episodio in *Pietre e Paesaggi – L'architettura popolare in Liguria*, Genova, 1984 pp. 76 – 77, sottolinea il ruolo della vecchia zia come simbolo di rinascita, analoga alla dea madre preistorica. Evidente è il fatto che la vittoria della vita sulla morte nasca dal superamento di una prova, di una sfida provocata dall'inevitabile trasgressione dei vincoli familiari.

Diversamente trasgressiva è la nascita di Upega (il nome ci richiama l'Ubagu), altro insediamento ai margini dell'immensa foresta delle Navette, che, per le sue prerogative paesaggistiche e la sua suggestività mitopoietica, appare degna di una saga nordica.
Durante l'estate una giovane ragazza di Briga rimase incinta e non osando ritornare al paese con l'imbarazzante fardello, frutto del peccato, decise di rimanere ad Upega sfidando l'inverno in solitudine. Ma l'inverno passò, nacque il bambino e la giovane donna avviò i lavori primaverili, così quando i compaesani tornarono, trovarono i campi già seminati e la vittoria della vita sulla morte.
Un nuovo territorio lontano, circondato dal bosco, grazie a una nuova trasgressione, era passato sotto il controllo e il dominio dell'uomo.

La Cultura

di Emidia Lantrua

Gli affanni, le fatiche e gli stenti non hanno limitato il desiderio di conoscere e la voglia di trasmettere ai giovani un poliedrico bagaglio di saperi a cui poter ricorrere nei momenti di scelta e nelle situazioni di criticità.
Le fonti di formazione erano varie. Parroci, religiosi e suore dell'asilo infantile ricoprivano un ruolo essenziale di collegamento e di supporto alla scuola dell'obbligo, frequentata solo quando lo consentivano i ritmi agresti. Per questo si impegnarono nel tempo ad organizzare corsi serali ed estivi di istruzione sussidiaria e popolare. Sostenevano inoltre iniziative filantropiche di giovani studenti benestanti, pronti a riversare, sui compagni di giochi e di esperienze di vita meno fortunati, il frutto dei personali percorsi cognitivi. Sacerdoti e frati mettevano a disposizione delle famiglie di origine insegnamenti e testi. Non mancavano nelle case libri, giornalini e pubblicazioni religiose.
Su richiesta delle Istituzioni Locali, veniva attivato il servizio itinerante di bibliobus, che dava in uso alla popolazione saggi e documenti, fonti di aggiornamento, conoscenze pragmatiche utili alla vita domestica e lavorativa e dati capaci di illustrare principi normativi, spiegare eventi e stimolare la riflessione. Consegnava libri di narrativa e poesia, per appagare la brama di evasione e di scoperta, proiettando il lettore in epoche, situazioni e contesti diversificati. I racconti mitologici, fantasiosi e imprevedibili erano quelli preferiti dagli adolescenti, perché rispondenti a interrogativi profondi.

I giovani nelle ore di pastura estiva portavano appresso i libri e, con una cura meticolosa, li consultavano e ne leggevano brani, a voce alta, ai fratellini più piccoli loro affidati. Si trattava quasi sempre di opere scientifiche e classiche, capaci tanto di dare giustificazione ai fenomeni naturali quanto risposte alle inquietudini esistenziali.
Quando negli anni settanta venne meno il servizio del bus, si rese necessaria l'apertura di una biblioteca in loco, inaugurata nei locali comunali con testi donati da fondazioni e privati, per sostenere gli studenti nei corsi scolastici e la gente che aveva maturato il gusto del leggere.
E così tutti, ritagliando tempo al lavoro e agli impegni sociali, riuscivano a crearsi occasioni di crescita culturale permanente.
Mio nonno, con attestato di terza elementare, mi sbalordiva facendomi conoscere nell'infanzia i racconti favolistici del supplizio di Tantalo, del viaggio d'oltre tomba di Dante con l'amico "Virginio", il nome del vicino di casa, e delle avventure del furbo e spericolato Ulisse.
In un vecchio baule i miei amici Ginita e Italo hanno rinvenuto il diario di un'escursione al Mongioje, scritto da un mio antenato falegname, nel 1904. Con uno stile di scuola manzoniana, il testo di Francesco Lantrua descriveva, in modo sciolto e analitico, il tragitto percorso e ritraeva, caratterizzandolo, ogni personaggio incontrato, con buona padronanza linguistica e possesso di varie conoscenze generali. L'autore nella notte estiva trascorsa in vetta raccontava di aver scrutato a lungo il cielo stellato, domandandosi: -Dov'è Cassiopea?-, a testimonianza delle reminiscenze passate.
Lo studio infatti era considerato un mezzo sicuro di benessere personale e di riscatto sociale, da valorizzarsi costantemente e, di fronte ad un'intelligenza vivace e pronta,

non esisteva sacrificio tanto duro da sopportare per farla crescere convenientemente.
Pastori e contadini in alpeggio si avvalevano della collaborazione di maestri, liberi dalla scuola, per consolidare nel periodo estivo la crescita culturale dei figli. Così l'amena piana ai piedi del massiccio del Marguareis, nei pressi della chiesetta di Sant'Erim, viene denominata la Valle dei Maestri, luogo baricentrico volto a radunare i giovani dell' Alta Valle Tanarello che a cielo aperto erano guidati su percorsi scolastici strutturati.

La Scuola Popolare Serale

di Ginita Bruno

Era il giugno del 1959, terminato il mio iter scolastico, sognavo un'estate di completo riposo nel paese delle mie vacanze felici, fin dalla più tenera età.
Fui chiamata in direzione e mi fu proposto l'incarico presso la scuola popolare che già l'anno precedente era stata istituita a Mendatica. Fui sorpresa, contenta ed anche disorientata; avevo una formazione scolastica e brevi esperienze quale supplente.
Avrei dovuto lavorare con adolescenti e giovani miei amici, alcuni quasi coetanei. "Ero in grado di accettare?" Mi gettai nell'impresa, che non fu facile: i ragazzi avevano trovato solo un diversivo per trascorrere le serate. Dopo qualche mal riuscito tentativo di scuola "tradizionale" impostai le attività sulla condivisione di interessi in amicizia. Fu così che arrivarono i primi film, la cui visione era allargata a tutta la popolazione, il commento avveniva poi in aula.
Ci occupammo di approfondire concetti matematici di misurazione, di scienze con problemi concreti. I basilari elementi di lingua francese furono acquisiti con l'ausilio di dischi, a condividere le serate con noi c'era un ragazzo francese, in vacanza dai nonni mendaighini; le sue conversazioni in lingua furono una valida integrazione al nostro studio.
La scuola durò sei mesi, non sempre facili; spesso i ragazzi erano irrequieti, desiderosi di scherzare, di divertirsi e di applicarsi poco, ma, a distanza di anni, credo che l'esperienza sia stata positiva per gli "studenti" ed anche per me giovane

ed inesperta.
Ricordiamo con i "ragazzi/adulti" quei lontani mesi.
Conservo il tema (se così si può chiamare) di Nello che si rifiutava di scrivere e alla fine, per "accontentarmi" mi portò un foglio sul quale si leggeva "la mia maestra è cattiva fino in fondo, porta i tacchini per sembrare più alta, cerca marito ma non lo trova." Porgendomelo esclamò: "Tèh!" sottintendendo: "così sei contenta!" Ancora oggi è motivo di ricordo simpatico, allora dopo un primo momento di disappunto, fu spunto per ricercare i modi di dire, i diversi significati di parole simili, i gradi dei nomi e degli aggettivi.
Conservo anche un altro elaborato di Gianfranco che delineava con particolare senso critico, umoristico e ironico una persona del paese. Era un ragazzo molto bravo nel cogliere gli aspetti peculiari fisici e morali, si esprimeva con proprietà ed aveva una vena di arguzia che si avvicinava all'umorismo inglese.
Una simpatica testimonianza è quella di Giovanni che andato militare in Norvegia mi ha poi calorosamente ringraziato: il poco francese imparato gli era stato utile nella "personale" esperienza all'estero, durante una missione NATO. Momenti di aggregazione, briciole di culture, semi di vita sono le parole che meglio evidenziano la mia lontana esperienza.

La Cultura Solidale

di Celestino Lanteri

"Scrivo con la responsabile soddisfazione
di chi sa di essere stato invitato ad abitare
nel cuore della gente migliore"
Osvaldo Soriano

L'uomo, nei momenti di autentica necessità, sa mobilitare energie insospettabili che, spesso, egli stesso credeva sconosciute.
I gruppi, grandi o piccoli, spesso riescono a organizzare e coordinare le risorse in modo tale da tessere una rete solidale a favore dei più deboli, o in momentanea difficoltà.
La comunità di Mendatica ha nei secoli attuato molte forme di solidarietà, anche perché la sopravvivenza del singolo e del gruppo nelle nostre montagne sono da sempre state interdipendenti. La cultura antica dei Mendaighini fa in modo che tutti i membri la pratichino istintivamente, con convinzione e puntualità.
Solo più tardi, quando la società è diventata più complessa, si è proceduto a codificare tali interventi.

Società di Mutuo Soccorso

L'ultima e più completa codificazione delle norme è avvenuta il 28 dicembre 1904 a Mendatica con l'atto costitutivo della Società di Mutuo Soccorso. Ad essa si iscrivevano, di fatto, tutte le famiglie del paese, che si impegnavano a rispettare lo Statuto e le decisioni prese dal Consiglio ed attuate dal Presidente. I membri "da sucetai" erano fieri di far

parte dell'associazione ed anche di operare con generosità a favore del socio in stato di necessità. Quando lo stato sociale non esisteva, a Mendatica di fatto ne funzionava uno davvero efficiente.
Raccontavano i vecchi che quando una famiglia si trovava nel bisogno, specie in caso di malattia, e non era in grado di svolgere tutte le attività agricole essenziali per il suo sostentamento, il Presidente alla domenica mattina reclutava persone, prevalentemente giovanotti, affinché andassero a lavorare nei siti del socio in difficoltà, dopo aver soddisfatto il precetto religioso con la prima Messa. Si provvedeva così a svolgere tutte le attività legate alla stagione, dalla semina al raccolto, alla mietitura, alla fienagione... che non potevano essere rimandate, in modo che quell'azienda, cioè quel nucleo familiare, non accumulasse ritardi incolmabili nelle attività agricole o subisse perdite di derrate alimentari. Lo stesso avveniva per la cura degli animali.
Il 24 giugno, giorno di San Giovanni, le campane suonavano all'alba per radunare gli uomini, che, ricevuto un pane, si recavano alla propria malga a sistemare le strade e a riparare gli eventuali danni dell'inverno.
Anche la cura nell'ottimizzare le attività poteva consentire una maggiore efficienza, ed infatti la Società si muoveva in tale direzione, aveva organizzato una rete di cavi a sbalzo: le corde. Era un'evoluzione tecnologica importante per il trasporto dei raccolti della quale potevano usufruire tutti i soci. Per l'uso di tali mezzi ogni socio pagava una quota per carico, ed i pesi venivano controllati ufficialmente dai *campari*, una piccola magistratura che dirimeva anche eventuali controversie legate alle attività agricole, ma di fatto da tutti i soci. Italo ricorda che Censin di Merai controllava se sentiva fischiare le corde perché qualcuno

tentava di utilizzarle senza aver pagato e prenotato il viaggio. Era infatti tutto documentato, con ricevute e quaderni precisissimi. Con gli incassi la Società garantiva il mantenimento e l'efficienza di tale rete di trasporto, l'ampliamento della stessa e sosteneva anche le spese indifferibili per i soci, comprese quelle funerarie.
Ricordo ancora l'ultimo Presidente della Società di Mutuo Soccorso, Francesco Sciandini *(Fransè di Longhi)*: partecipava alle esequie di ogni iscritto portando il tricolore della Società listato a lutto, mentre i soci applicavano al bavero della giacca un quadratino di panno nero su cui spiccava una croce bianca, era il segno della tristezza e della partecipazione al lutto dell'intera comunità. Il socio più anziano accompagnava il defunto, portando quattro candele legate insieme.
La sede della "Sucietai" era per tutti un luogo di incontro, aggregazione e svago, un posto dove si trascorrevano le serate, chiacchierando o giocando a carte e a tombola. Una curiosità che ancora una volta dimostra come fosse naturale il contributo di ognuno per il benessere di tutti: durante la stagione fredda i soci arrivavano con un pezzo di legna sotto il braccio; lo stesso facevano bimbi e ragazzi andando a scuola. Anche questo era il segno della nostra coesione.
Altre notizie su questo argomento, e molti altri, sono state raccolte e scritte da Pierin da Posta, cultore appassionato delle tradizioni mendaighine, nel volume *"Mendatica. Appunti ed osservazioni di Pietro Porro"* – Tipolitografia S. Giuseppe Arma di Taggia (IM) - dicembre 2001.

Dopo il secondo conflitto mondiale la realtà mutò profondamente: i partiti, al bando durante il Ventennio, favorirono la nascita di nuovi centri di aggregazione, in particolare i "Coltivatori Diretti", le "Donne Rurali" e successivamente il "Club 3P".
Un ruolo importante per la nascita di questi nuovi soggetti è da riconoscere al senatore Aldo Amadeo, originario del paese, rappresentante della Democrazia Cristiana e legato alla rete dei Consorzi Agrari ed alla Coldiretti. Ricordo che fu proprio lui, sul finire degli anni Sessanta, a mettermi in contatto con Elzio Scarrone, allora segretario della Federazione di Imperia, che ci guidò nella costituzione della locale sezione del Club, il cui simbolo era un quadrifoglio su cui era spiegata la sigla: "provare, produrre, progredire".
Furono intraprese iniziative varie, dai corsi di aggiornamento relativi ad attività agricole o alla sperimentazione di "tecnologie" nuove come le chiocce elettriche utilizzate per l'allevamento di pulcini; specialisti davano lezione di economia rurale, di tecnologia agraria, botanica. Ricordo i consigli relativi alla concimazione ed alla rotazione della colture. Lo scopo era quello di insegnarci a gestire al meglio il nostro territorio; alcune lezioni risultarono troppo teoriche o poco adatte al luogo, altre furono realizzate con profitto.
Il ricordo più piacevole è però quello legato alle gite, vere e proprie visite di istruzione, che avevano lo scopo di far visionare e conoscere ai soci realtà economiche diverse e innovative attività di zone agricole all'avanguardia. Per esempio siamo venuti a conoscenza della realtà agrituristica, visitando le aziende sperimentali attuate in Trentino. Ricordo con piacere la gita organizzata in occasione della prima edizione dell' Euroflora di Genova. Era il 1975.

Tali esperienze hanno costituito per me, ma non solo per me, un bagaglio importante che è stato trasferito, almeno in parte, in altre forme associative. La Pro Loco, ad esempio, anche perché, a quell'epoca, Mendatica, con Monesi alle spalle in grande spolvero, sembrava avere un sicuro avvenire in tale settore. Queste associazioni spesso si integravano, evolvendosi in situazioni che erano tradizionali, quasi cristallizzate nel tempo. Da sempre i giovanotti del paese organizzavano serate danzanti in occasione della festa patronale o della fiera di S. Matteo. Gli utili di tale attività erano destinati ad una serata passata al ristorante quale compenso dell'impegno profuso nell'organizzare quelle manifestazioni. Ricordo le discussioni infinite tra chi, come me, sosteneva la necessità di dare costanza e progetti al turismo mendaighino e chi, nel solco delle tradizione consolidata, voleva lasciare le cose come stavano. Finalmente nel 1971 nacque la Pro Loco di Mendatica, costituita con atto notarile, come prevedevano le norme. Il primo Presidente fu il prof. Giovanni Ramella. All'epoca provai una sorta di rammarico perché avevo vent'anni, e quindi ero minorenne, così dovetti chiedere a mio padre di sottoscrivere l'atto costitutivo. Oggi di quella fortuita circostanza sono contento.

Ricordo le difficoltà dei primi anni, le contrapposizioni tra i mendaighini, le tensioni con le amministrazioni, le incomprensioni con gli esercenti e qualche rimbrotto guadagnato in famiglia per il tempo perduto. Sono contento anche di queste esperienze che hanno rafforzato (se ce ne fosse stato bisogno) l'attaccamento al mio paese, alla mia gente, alle mie radici. E pure di averle trasmesse ai miei cari, moglie e figli innanzitutto. Penso che l'impegno, le ansie, ed in alcuni casi anche le amarezze, siano stati un

buon investimento per la comunità: quello che negli anni Settanta era il progetto di alcuni sognatori ora è diventato un patrimonio condiviso da molti, se non da tutti. E la storia continua.

Ricordi e Testimonianze

Ripercorrere e ricordare tutte le esperienze della comunità è senz'altro un compito complesso e non esaustivo. Ricostruire il puzzle delle attività associative e solidali è difficile: qualsiasi lavoro risulterà facilmente incompleto e lacunoso, anche perché ognuno di noi ha vissuto ed interpretato quei momenti in modo personale ed ha valorizzato gli aspetti che sentiva più vicini. Dare un'immagine completa ed obiettiva d'insieme è praticamente impossibile, ma per rendere più completa la panoramica della nostra vivacità culturale e solidale è necessario ascoltare direttamente le voci che hanno condiviso esperienze simili, in particolare i ricordi di Franca, legati alla sua esperienza di delegata della "Donne Rurali", quelli di Maria Rosa e Romano, nipoti di don Tassara, vero deus ex machina della "Pia Unione Pastori" e di Ginita, maestrina dei corsi estivi e serali.



Mendatica, festeggiamenti della Società di Mutuo Soccorso davanti alla sede sociale, anni '20.

Le Donne Rurali

di Franca Roggio

Mendatica era un piccolo paese rurale della Valle Arroscia; la maggior parte dei suoi abitanti erano occupati a tempo pieno in agricoltura e nella pastorizia.
Le donne lavoravano molto in campagna, ma seguivano con impegno anche la casa e la famiglia, così che tutto procedesse in modo positivo e dignitoso.
Si occupavano dell'educazione dei figli, insegnando loro a crescere laboriosi ed onesti. Vi era tanta solidarietà ed aiuto reciproco, e si cercava sempre il modo di trascorrere insieme il tempo, anche solo lungo il tragitto che portava in campagna.
Oggi si parla di Banca del Tempo, ebbene a Mendatica si faceva da sempre: un giorno si lavorava nella terra di uno, il quale ricambiava e restituiva il suo tempo il giorno successivo. Era meno faticoso e non si trascorrevano in solitudine le lunghe ore nei campi.
Tra il 1965 ed il 1970, tramite il sindacato dei "Coltivatori Diretti", nacquero i "Club 3 P," per i giovani e per le "Donne Rurali": quelle del mio paese, io compresa, aderirono subito a questa organizzazione, che ci diede piccole, ma anche grandi soddisfazioni.
Prima di tutto abbiamo trovato il modo di trascorrere un poco di tempo "al femminile", imparando tante cose che da sole non avremmo neppure immaginato di realizzare.
La "Coldiretti" e l'Ispettorato Agrario di Imperia, vedendo il nostro entusiasmo, ci proposero di partecipare ad alcuni corsi. Le prime riunioni si tenevano nei locali della Società

di Mutuo Soccorso, poi nel salone parrocchiale. Il corso iniziava a novembre e si prolungava per tutto l'inverno, utilizzando quindi il periodo in cui il lavoro dei campi concedeva una pausa. Le prime lezioni erano tenute da una Dirigente dell'Ispettorato Agrario e le successive venivano curate dalla Delegata Provinciale delle Donne Rurali, che era una insegnante di Pornassio, figlia di contadini e molto attenta ai problemi delle donne.
Il primo corso riguardava il ricamo e l'uncinetto, poi ce ne fu uno gastronomico, nel quale imparammo a variare il menù giornaliero, arricchendolo di pietanze appetitose. Al termine ci fu regalato il libro "Cucchiaio d'Argento", che era formato da mille pagine e raccoglieva le ricette della tradizione italiana.
Il terzo corso ci ha insegnato i primi elementi di pronto soccorso, seguito dai consigli circa i prodotti indispensabili da tenere sempre nella farmacia di casa.
Il quarto ed ultimo, anche grazie alla rubrica "Il gusto della casa bella", ci ha insegnato a risolvere piccoli e grandi dubbi sull'arredamento di campagna, ha dato significato ed eleganza a quello che ora chiamiamo stile rustico, facendoci considerare soprattutto il valore umano delle persone che abitavano e vivevano quegli spazi.
In primavera le corsiste facevano domanda per ottenere i pulcini. Era un vantaggio, che evitava il dispendio di energia delle galline, non più costrette a covare per parecchie settimane. Il Consorzio Agrario, ricevute le richieste, faceva trasportare i pulcini a Pieve di Teco, poi due di noi a turno scendevano a prenderli e provvedevano alla distribuzione in paese.
Mendatica era sì un piccolo paese di montagna, ma ha saputo fare grandi cose, sempre all'insegna di profondi valori antichi, tra cui primeggiavano il rispetto e l'ospitalità nei confronti di tutti.



Pia Unione Pastori

di Maria Rosa e Romano Floccia

Tra gli anni Cinquanta e Sessanta, per interessamento del parroco di Mendatica don Giuseppe Tassara, un sacerdote intraprendente e determinato, che aveva a cuore i problemi vitali dei suoi parrocchiani in gran parte pastori, e anche con la collaborazione attiva del medico condotto dott. Mario Mariotti, venne costituita la "Pia Unione Pastori", per l'assistenza e l'aiuto alle famiglie degli addetti all'allevamento, che consisteva soprattutto in greggi di pecore, ma anche mandrie di mucche.
L'Associazione aveva nel direttivo rappresentanti dei vari paesi in cui venivano praticate tali attività; il territorio era vasto e comprendeva Carnino, Viozene, Upega, le Alte Valli Argentina ed Arroscia, sino a La Brigue, nel Dipartimento delle Alpi Marittime. La missione dell'Ente era quella di farsi portavoce, presso le autorità locali e provinciali, dei problemi che le famiglie dei pastori incontravano nelle varie fasi della loro attività, come ad esempio la casa, gli alpeggi, la mobilità del gregge durante la transumanza, la necessità di assistenza nelle pratiche sanitarie ed altro ancora.
Il Cappellano Don Tassara, con la sua mitica Topolino, che molti di noi ricordano con un sorriso, in estate faceva il giro delle malghe e degli alpeggi, poi, in inverno, continuava l'assistenza spirituale alle famiglie che si spostavano in *bandìa* verso la riviera e che, seppur provate dal duro lavoro, erano molto unite e generose, tra loro e con gli altri.
In estate erano numerose le feste nelle chiesette delle varie malghe; alcune continuano ancora oggi, contribuendo a

rinsaldare le nostre radici ed il legame con gli antenati.
Il Presidente, dott. Mariotti, insieme a Don Tassara e ad alcuni membri del Direttivo, hanno fatto conoscere anche a Roma l'attività dell'Associazione: sono riusciti così ad ottenere riconoscimenti da parte delle Autorità Vaticane e, tramite esse, dalla Pontificia Opera Assistenza.
Arrivarono così prodotti alimentari e capi di abbigliamento, molto graditi dalle famiglie che li ricevevano.
A volte i pacchi, giunti presso la Curia Vescovile, erano ritirati con un autocarro locale e distribuiti direttamente ai pastori, presso le loro abitazioni.
Questa attività è durata a lungo, ed è terminata con il languire della pastorizia. Oggi rimangono i ricordi in tutti noi, che abbiamo avuto la fortuna di conoscere quel tempo, fatto di fatica, ma purtroppo irripetibile.

La Scuola Estiva

di Ginita Bruno

L'interesse della "Pia Unione Pastori" andò oltre gli aiuti materiali, il suo scopo era anche l'assistenza morale ed educativa. Pertanto, nel 1958 e nel 1959, venne organizzata una colonia estiva diurna, con doposcuola, approvata dal Provveditore agli Studi. Durante l'estate le famiglie dei pastori dediti alla transumanza ebbero così l'opportunità, e la conseguente tranquillità, di lasciare i loro figli accuditi.
Il centro di raccolta era la malga di Valcona Sottana, dove convergevano i bambini abitanti nelle altre malghe: Valcona Soprana, Pigheugia, Salse, Tecciu veggiu, Barchei. Nella piccola borgata vi era una costruzione rustica e disadorna che venne adibita a refettorio, luogo di svago, di studio, di riparo in caso di pioggia. La cucina era predisposta sotto una tettoia con un semplice fornello e dotata solo dello stretto indispensabile. Liliana ed io, giovani insegnanti, ci occupavamo dei ragazzi non solo per le attività di studio. Con l'aiuto delle amiche di Mendatica, che a turno erano con noi, prestavamo assistenza per tutta la giornata, preparando "gustosi pranzetti" che i ragazzini gradivano con buon appetito e "senza tante storie". I ragazzi in età scolare, ed anche più piccoli, arrivavano al mattino: i più vicini a piedi. Ricordo, io cittadina e timorosa, Nando, di sette anni, che teneva per mano il piccolo Angelo che ne aveva solo quattro: sbucavano da una stradina nel bosco, li rivedo e, come allora, provo un sentimento di dolcezza e di ammirazione. Mi sembravano due piccoli gnomi coraggiosi e sentivo tenerezza. Poi, da Mendatica, arrivava il "Don"

sulla sua Topolino, ci portava i "viveri" essenziali, frugali, sempre abbondanti. Dopo aver scaricato proseguiva per Salse e, al ritorno, aveva un altro carico: sette, otto visi sorridenti sbucavano dalla piccola vettura scoperchiata ed erano accolti festosamente dai compagni già arrivati. Intanto i genitori potevano dedicarsi ai loro molteplici lavori quotidiani, le mamme sapevano che i figli erano occupati in giochi, pranzo, passeggiate, compiti delle vacanze, letture ed erano tranquille. Il tempo passava in allegria, anche se non mancavano piccole discussioni o monellerie. Giungeva il momento di ritornare alle rispettive borgate; era una passeggiata per i vicini ed anche per i più lontani. I bambini delle Salse erano accompagnati da una delle assistenti, fra canti, risate, corse; qualche bambina raccoglieva fiori da offrire alla mamma, i maschietti tiravano calci alle pietre e, a volte, erano un po' troppo impertinenti e dispettosi. All'arrivo salutavamo le mamme che ci accoglievano festose, anche se la loro giornata faticosa non era ancora finita e spesso avevano qualche cosa da offrirci: pane, pane fritto, torta di patate, funghi che avremmo cucinato il giorno dopo. Ci salutavano con semplicità, sempre con parole di riconoscenza e "scuse" per il disturbo ed il comportamento dei figli. Io mi fermavo un pochino, ritardando il momento del ritorno, speranzosa di trovare compagnia: contrariamente ai piccoli "gnomi" avevo paura ad affrontare la strada che attraversava il bosco degli "Aschei" e i "Nerci"; poi mi avviavo a passo spedito e… cantavo forte per superare i miei timori.
L'iniziativa della scuola estiva fu senz'altro utile, educativa, culturale e fu motivo di aggregazione per adulti e giovani che, in estate, vivevano a Valcona. La sera, anche se stanchi, ci si rilassava radunandoci nel prato vicino ai pagliai: si parlava, si scherzava, si cantava, a volte giocavamo al "tuccu" (nascondino) al chiaro della luna, fra le ombre degli alberi e

dei grandi pagliai. Ricordo gruppi di giovani in passeggiate notturne a Piaggia o alle Salse per il suggestivo "falò" di S. Bernardo; scambi di esperienze, convivialità, momenti irripetibili.
Ancor oggi (quanti anni sono passati!) con i coetanei ormai anziani, con i ragazzi ora adulti ricordiamo i bei giorni che certamente hanno influito sulla nostra vita.

La Cucina Bianca

di Emidia Lantrua

La Cucina Bianca è l'elemento identificativo di un territorio unico, quello alpino del Ponente Ligure, della montagna che permette allo sguardo di spaziare sulle acque del mar Mediterraneo per seguire la scia delle rotte e osservare il bagliore delle luci costiere. È il percorso etno-gastronomico di un luogo in cui si fronteggiano l'acero e l'abete bianco, convivono il lupo e l'agnello, si rincorrono le praterie di anemoni, lavanda e stella alpina, i prati naturali contrastano l'avanzare dei lariceti e delle faggete. Le falesie fiancheggiano il carsismo. Qui regna la biodiversità, perché punto di incontro dell'area biogeografica marittima, continentale e alpina. La morfologia è complessa, i declivi appaiono morbidi su un versante e aspri su quello opposto. L'ambiente, culla della Cucina Bianca, può quindi favorire o contrastare l'insediamento umano e le attività economiche. È un crogiuolo di sapori e saperi, di conoscenze ed esperienze, di capacità e abilità trasferite lungo i collegamenti di quota, nelle percorrenze storiche di una terra di frontiera, sui passi delle vie commerciali tra l'area Mediterranea e quella Mitteleuropea, al seguito dei pellegrini, che sostenuti da una fede radicata hanno affrescato le cappelle alpine, sulle orme degli armenti transumanti, che hanno ammantato le cime. Qui l'uomo ha sempre cercato tranquillità e pace, accettando la fatica e lo sforzo necessari per ottenerle e conservarle. A mano, ha modellato il profilo territoriale, con determinazione e sudore ha creato arditi terrazzamenti, ha regimato con tenacia e competenza le acque, con il continuo andare ha solcato il

suolo e tracciato le strade. Ha trasformato la roccia in casa e chiesa, il legno in arredo e utensile, la terra in campo e pascolo, il fuoco in calore, luce e strumento di forgia, l'acqua in elemento vitale e forza motrice. Nel gruppo ha trovato la sua sicurezza e nella sussidiarietà la sua regola.

La Cucina Bianca è l'alimentazione acromatica, del territorio e della tradizione, è il cibo delle Malghe dell'areale del monte Saccarello, di quella civiltà agro-pastorale diffusa ad alta quota in provincia di Imperia, nel basso Piemonte e nella vicina Francia, in quei nuclei alpini dove a tarda primavera, fino al calare della neve si recava la transumanza agricola e pastorale. Le malghe appaiono insediamenti riproponenti la tipologia urbana del capoluogo, con la cappella dedicata ai culti Mariani, legati alle litanie lauretane o intitolata ai santi che proteggevano dai pericoli o delle pestilenze. Sono caratterizzate dall'aia di uso comune per i rituali campestri, l'abbeveratoio, il forno e la fontana per le esigenze collettive quotidiane. Sono circondate dai terrazzamenti dei coltivi e dai prati della fienagione come testimoniato dagli alti pali dei pagliai e quindi sono protette dai boschi cedui per la legna da riscaldamento e dalle fustaie per l'edilizia e l'arredo. La visione delle malghe ancora oggi permette di cogliere l'operosità dei suoi abitanti nella cura dei luoghi e nell'utilizzo rispettoso e valorizzativo delle sue risorse, per potenziarne gli effetti futuri. Sebbene poste generalmente sopra i mille metri di altitudine, per le caratteristiche microclimatiche delle Alpi del Mare, permettono la coltivazione di prodotti non colorati naturalmente, biologici, di eccellenza: tuberi, cavoli, rape, aglio, porro per le minestre e le torte salate, cereali e legumi da macinarsi nel mulino per le paste piatto unico, da aromatizzare con le erbe spontanee e i gherigli selvatici, il tutto da insaporirsi con il candore dei latticini. Mandrie e greggi non sostavano a lungo nelle malghe:

con il progressivo sciogliersi delle nevi raggiungevano i pascoli della *monticazione* e le *vastere alpine*, mai tanto lontane da far mancare il latte fresco giornaliero, capace di legare e di profumare tutti i sapori della montagna né il contatto umano tra il pastore, la famiglia e il clan.

La Cucina Bianca è l'idea fondante di una filosofia di vita improntata alla consapevolezza e al senso di responsabilità, capace di esprimere lo spirito di appartenenza, di valutare le conseguenze derivanti dalle scelte personali e collettive. È il pensiero che evita di percorrere vicoli chiusi e strade a senso unico, le quali non consentono la rettifica dei percorsi infruttuosi e pericolosi e non favoriscono i processi di maturazione e di sperimentazione che stanno alla base della creazione dei piatti tipici. Questi infatti sono il risultato della sapienza, dell'impegno e dell'originalità delle donne, che manipolando, accarezzando e miscelando pochi ingredienti, farine, latticini, ortaggi di quota, erbe aromatiche di selva e frutti di bosco sono riuscite, con le tecniche di cottura e di conservazione del passato, a dare vita a ricette soddisfacenti i palati più diversi, a rispondere alle esigenze nutrizionali, a trovare rimedi etnomedici e principi di cosmesi naturale.
La Cucina Bianca è il risultato della collaborazione intergenerazionale, che mette in sintonia il patrimonio esperienziale delle nonne e la spinta evoluzionistica delle nipoti, è il dialogo costruttivo tra mondi complementari che riprendendo il passato, vivono coscientemente il presente e progettano insieme il futuro. Il menù proposto ha il sapore emotivo delle radici, il profumo sentimentale delle mani unite e la fragranza della semplicità. Costituisce un efficace antidoto per i disturbi alimentari, contrasta l'anoressia incentivando la voglia di vivere, il piacere della convivialità e il gusto del mangiare sano, si oppone alla bulimia abituando

all'equilibrio e alla moderazione cosciente, alla condivisione del cibo e alla fruizione comunitaria dei beni.

La Cucina Bianca è il mezzo che manifesta l'affetto, veicola le cure parentali, compone il tessuto sociale del paese. I laconici montanari non esprimono con le parole i sentimenti profondi, li manifestano con attenzioni e cure costanti: gli uomini offrendo una casa solida, un lavoro sicuro e una rete di certezze, le donne rendendo accogliente il focolare, dispensando attenta e collaborativa vicinanza, creando una cucina appagante. È quindi l'amore che da origine ai piatti della Cucina Bianca, i quali con i principi nutritivi trasmettono anche serenità e benessere interiore. Preparati per le singole persone risultano rispondenti alle individuali necessità ed esigenze, sanno aiutare la crescita giovanile, prevenire o allontanare patologie ricorrenti, sostenere lo sforzo fisico della maturità e alleviare il peso della malattia e della vecchiaia. Le castagne, le frittelle, il *laite duse* sono dedicati prevalentemente ai piccoli, le *turle*, i *sugelli* con il *bruss*, le *lumasse in ta' scorsa* agli uomini al lavoro, le lasagne e le tagliatelle alle partorienti, i *minietti* e il pancotto agli anziani, il brodo d'aglio o di erbe amare assume una funzione depurativa, il *turun* e il *vin brulé* combattono le malattie da raffreddamento. La *turta de' patate* cotta al suolo, il *pan fritu* riuniscono il gruppo nell'aia a condividere dopo la fatica di un lavoro collettivo, la mietitura, la tosatura, la vendemmia anche la soddisfazione di un ciclo lavorativo concluso, la gioia dello stare insieme e della festa comune. Ad ogni prodotto colto, a tutti i successi raggiunti seguiva il culto di ringraziamento e di perpetuazione dei risultati, consistente in un momento aggregativo, in cui il cibo ne era il rituale!

La Cucina Bianca è il segno che scandisce l'incedere della

vita, a partire dal pranzo di nozze, che, per rimarcare l'importanza della nascita di una nuova famiglia, primo nucleo della società, capace di stemperare le conflittualità e di fronteggiare le criticità, mediante una permanente funzione educativa, gestionale ed assistenziale, è il più completo, curato ed elaborato dei menù. Agli antipasti a base di torte di verdura cotte nel forno a legna e creme ai formaggi e alle erbe, seguivano i primi con ripieni e la gallina bollita con l'*aglié*, e quindi biscotti, torte e ricotte arricchite con i sapori dei frutti di stagione. Le tappe della crescita religiosa, Battesimo, prima Comunione e Cresima prevedevano pranzi familiari e rinfreschi nell'aia, profumati dall'aroma dell'orzo abbrustolito per l'occasione. Una festa collettiva con piatti piccanti, abbondanti libagioni e malinconiche serenate con la fisarmonica accompagnava i coscritti alla leva militare, inumidendo gli occhi delle madri e degli anziani con ricordi giovanili, memorie toccanti e preoccupazioni incombenti. Anche il raggiungimento della maturità e della laurea, come l'ordinazione religiosa costituivano occasioni di festeggiamenti da concludersi con un banchetto allargato all'intero paese. La vita lavorativa non era scansionata da incontri gastronomici, in quanto non se ne riconosceva con precisione né l'inizio né il termine, perchè era una costante di ogni età dell'esistenza, che si evolveva naturalmente con la crescita o la diminuzione della forza fisica, della capacità concentrativa e manipolativa, trasformandosi via via in un'esperienza riflessa. Tutti insieme si banchettava sempre per un traguardo collettivo raggiunto, un'opera comune realizzata, un'infrastruttura pubblica inaugurata, perché costituivano obiettivi progettati e conseguiti con l'intelligenza, la competenza e l'impegno di tutti e dimostravano l'efficacia del motto basilare del vivere e della cultura anche alimentare della nostra montagna "l'unione fa la forza".

Il Cibo ed il Calendario – i Ritmi delle Feste e delle Stagioni

di Celestino Lanteri

I nostri antichi compaesani erano persone quotidianamente parche e misurate, per cultura oltre che per necessità. Sapevano però gustare le poche eccezioni che le feste riservavano, offrendo loro uno stacco, una pausa dal ritmo di lavoro davvero sostenutissimo. E, non a caso, le feste patronali dei paesi circonvicini e delle malghe cadevano tutte nel periodo estivo, cioè nel momento in cui l'impegno era più intenso e le ore di luce, e quindi di lavoro, quasi interminabili. Infatti S. Pietro, S. Elisabetta, S. Giacomo, S. Anna, SS. Nazario e Celso, S. Rocco, S. Bartolomeo... erano motivo di incontro tra le varie comunità delle nostre valli ed occasione di ricreazione e svago.

Tra le feste che avevano una tradizione ed un risvolto anche gastronomico, oltre al fascino insito nel sapore di intimità domestica, spiccano le feste natalizie. Tradizionalmente nei giorni precedenti il Natale le famiglie realizzavano i torroni, agli uomini in genere toccava la preparazione delle "negge" (ostie) con le apposite pinze riscaldate sulla fiamma viva del focolare; a tutti, e quindi anche ai bambini, toccava sgusciare i gherigli delle noci e delle nocciole raccolte in autunno. Alle donne competeva la preparazione e la cottura della farcia: gherigli grossolanamente pestati, miele, buccia di mandarino.

La notte della vigilia, attendendo la messa di mezzanotte, venivano preparate "e veggette": erano le ultime castagne raccolte nel tardo autunno che, cotte a mo' di ballotte,

venivano distribuite ai bambini come leccornia e premio perchè resistessero al sonno e partecipassero con devozione al lungo rito che annunciava la nascita del Bambin Gesù. Ovviamente il giorno dopo i bambini buoni potevano trovare, nella scarpa sistemata sulla finestra o in prossimità del focolare, qualche mandarino, un po' di frutta secca e, i più fortunati, qualche "ciapeletta d'ordiu" e qualche "fenuggettu" (caramelle artigianali a base di zucchero). Naturalmente aprivano anche una temuta "paperà", che conteneva una piccola quantità di carbone, un po' di cenere, qualche buccia di patata. Ai piccoli veniva insegnato anche così che il loro impegno poteva migliorare ed imparavano quella dote ormai desueta che è la modestia: la perfezione non è di questo mondo.
Con l'ultima infornata di pane, le donne preparavano, per l'occasione, anche panettoni artigianali.
"Se a Santa Epifagna, nu se mangia né turta né lasagna, tuttu l'annu u se regagna". Quindi nelle case di Mendatica, il 6 gennaio, non solo i Re Magi (e non la Befana) rafforzavano l'insegnamento che i fanciulli avevano ricevuto a Natale con i doni di Gesù Bambino, ma le donne di casa offrivano alla famiglia un piatto impastato con le proprie mani.
Altro momento culinario calendarizzato era il Carnevale. Era il momento dell'anno in cui ci si poteva concedere qualche eccesso, in vista poi di una quaresima di penitenza. I ravioli e la salsiccia, o comunque la carne di maiale, erano di rigore, come sottolineava il proverbio: *"Carlevà (u veggiu, quello di rito ambrosiano) u l'è mortu imbriaigu cume in porcu, e u l'ha lasciau ai soi figlioi in piattu de raioi"*.
Con il giorno delle Ceneri (u giurnu du scurottu), iniziava il periodo di penitenza, di magro. In cucina si preparavano le lumache con il nostro *agliè*. Alcuni gusci delle chiocciole consumate erano conservati, perchè il 14 agosto, riempiti

d'olio e con la corolla di una primula come stoppino, avrebbero contribuito a realizzare artigianali lumini per adornare il santuario della Madonna dei Colombi, meta della fiaccolata notturna dell'Assunta.
Con l'arrivo della primavera ed il risveglio della natura le attività agricole riprendevano vigore ed i ritmi di lavoro diventavano serrati. Per le genti montane le ricorrenze religiose, oltre a rafforzare il senso di appartenenza alla comunità, costituivano una sorta di canovaccio per i lavori del periodo. Il calendario ritmava la vita agricola coadiuvato dai proverbi, saggezza dei popoli in pillole, che sottolineavano le scadenze più importanti. Così i vignaioli ricordano che *"fin a Nunsiàa tutti i san ligàa, daa Nunsiàa in là, liga chi sa"*.
La Settimana Santa, e quindi il primo plenilunio di primavera, è considerata il momento ideale per il travaso del vino.
I pastori, invece, temevano il ritorno di tempi difficili a fine marzo, quando si attendeva ansiosamente la crescita dell'erba e la possibilità di far uscire gli animali di stalla, perché la provvista invernale di fieno era terminata. Una leggenda racconta di un clamoroso litigio tra il mese di marzo ed un pastore, il quale, vedendo che ormai il mese pazzerello stava finendo, e credendosi quindi al riparo dai pericolosi rigori del freddo, lo apostrofò con insolenza: *"Marsu, Marsassu vattene cun u to capelassu che mi a me ne staggu cuu me agnellu grassu"*. Altrettanto dura fu la risposta del mese sbeffeggiato "Trei a l'ho di mei (giurni) e dui a mei fassu prestàa dau me cumpàa Abrìi e i toi agnelli a tei fassu tutti murì". E così avvenne.
Ritengo pure significativo esaminare un aspetto particolare, di tipo agricolo-culinario, relativo al periodo primaverile e tradizionalmente rispettato ogni Giovedì Santo. Uno dei lavori più importanti che si attuano nella vigna in questo

periodo è la sostituzione dei sostegni dei vitigni nei filari (le carasse), danneggiati dal maltempo invernale.
Nella logica della parsimonia contadina nulla deve andare sprecato, anzi, come si dice al giorno d'oggi, ogni cosa deve essere ottimizzata. E quindi anche le *carasse* dismesse. Esse hanno la caratteristica di essere stagionate e senza nodi e quindi, tagliate e bruciate nella stufa, sviluppano una fiamma uniforme e regolare, garantendo una temperatura costante, rivelatasi ideale per cucinare le frittelle. Oggi tutti utilizziamo fonti di calore perfettamente regolabili, dal gas all'energia elettrica, e quindi non ci rendiamo minimamente conto della grande abilità necessaria alle cuoche d'un tempo, per realizzare quotidianamente piatti semplici, ma energetici e cucinati a puntino. Dico "cuoche" perché nella divisione logica e sensata dei compiti, l'uomo, a cui da sempre si è riconosciuto un maggior vigore fisico, si incaricava di svolgere - ed ancor oggi succede - i lavori che necessitavano di maggiore forza, come "incarassare" appunto, mentre la donna, naturalmente dotata di altri talenti, valorizzava queste risorse a vantaggio della comunità familiare. E l'abilità culinaria era una di queste. Avere a disposizione combustibile di recupero con tali caratteristiche ha suggerito, nel tempo, di sfruttarlo per la preparazione di frittelle salate, che sono state poi conosciute come "i friscioi du Zoggia Santu". Si tratta prevalentemente di frittelle di verdura, recuperata negli orti o nata spontaneamente nei campi che veniva dapprima lessata e poi, mescolata ad una pastella a base di farina, fritta in padella con il prezioso olio d'oliva proveniente dalla costa.
Era una vera prelibatezza, specialmente per i mendaighini abituati ad utilizzare come condimento prevalente il burro che ognuno produceva in proprio.
Percorrendo le strette vie del paese, i carrugi, l'olfatto

veniva colpito dal profumo del fritto. Anche questi aromi contribuivano a creare un'atmosfera condivisa, a rinsaldare i legami di un paese che condivideva valori, tradizioni ed anche la cucina. La comunità era decisamente omogenea ed anche la gastronomia, che ha sempre marcato le differenze tra i ceti sociali, nel caso del paese ha contribuito a dare coesione.
La nostra gente è "agaribà": un termine che nell'italiano di oggi comprende non solo il garbo, ma anche la sobrietà e la moderazione che si manifesta in ogni aspetto della vita, anche nell'uso misurato delle risorse, alimentari e non.
Il venerdì Santo era giorno di magro e si cucinava pesce, che per noi era prevalentemente stoccafisso, sia lessato che in *Buridda*. Per quanto riguarda la preparazione del "crumbu", tipico dono pasquale delle madrine ai figliocci, si rimanda a quanto esposto nel testo "pan e pan fritu" di questo lavoro.
Il 24 giugno, giorno di S. Giovanni, la comunità offriva un pane a tutti coloro che, gratuitamente e con profondo senso di servizio a favore di tutti, si impegnavano a ripristinare ed a migliorare la viabilità tra il paese e le malghe.
Il 28 luglio, festa patronale del paese, era un appuntamento davvero imperdibile per tutti quelli che avevano una radice mendaighina. Anche coloro che abitavano lontano dal paese per i motivi più disparati, facevano letteralmente l'impossibile per rientrare e partecipare all'evento. In cucina le donne si facevano in quattro per gratificare familiari e ospiti, parenti ed amici, che erano chiamati a condividere quella gioiosa semplicità conviviale.
Vi erano poi i giorni dedicati specificamente ai pastori: il 16 agosto si festeggiava S. Rocco, loro protettore, e il 21 settembre scendevano con le loro bestie alla fiera di S. Matteo e tornavano dopo l'alpeggio in paese, dove gli "arpanti"si sarebbero fermati un poco, gustando affetti familiari e

rapporti interpersonali prima della nuova transumanza verso il litorale.
Con l'inizio di ogni nuova annata agraria, che cadeva l'11 novembre, giorno di S. Martino, era d'obbligo la tappa in cantina per spillare e valutare il vino novello… utilizzando un calice comune: l'imbuto, che veniva piantato in una patata (i tuberi ed il vino venivano conservati entrambi in questo luogo, buio e a temperatura costante), in modo da creare un recipiente alternativo.

Il 25 novembre, festa della copatrona Santa Caterina d'Alessandria, la gallina, ormai improduttiva, compariva, lessata o ripiena, sulla mensa di molti. Negli stessi giorni, nel Nuovo Mondo, è il tacchino che arricchisce le tavole degli americani. Forse è anche la stagione autunnale a favorire l'utilizzo di questi piatti.
Molte scelte e comportamenti dei miei concittadini mi hanno sempre meravigliato, come la voglia di stare assieme, nel lavoro e nella festa, che si manifestava nel piacere di suonare e cantare in compagnia. In tutte le famiglie qualcuno sapeva suonare uno strumento, non solo fisarmoniche, chitarre e mandolini, ma anche clarinetti, violini, violoncelli, trombe… E mi pare curioso che, accanto ai brani folcloristici e tradizionali eseguiti prevalentemente in cantina, contrastando il maltempo ed il freddo con generose bevute, quei musicisti autodidatti o quasi, eseguivano arie e romanze tratte dal nobile repertorio operistico.
Raccontano che in una serata invernale in cui nevicava, un folto gruppo di quei giocosi musicanti abbia iniziato un tour metodico, e completo, nelle cantine del paese. L'arte ed il piacere per le note era accompagnato a quello di spillare dalla botte il vino che aiutava a rendere più allegra e piacevole la compagnia. Pare che, terminato l'impegnativo percorso e restituito all'ultimo proprietario l'imbuto e la patata,

Attilio, calzolaio di professione e violoncellista per diporto, annebbiato dai fumi dell'alcol, abbia utilizzato il suo prezioso strumento musicale come slitta, scivolando sulla coltre di neve che nel frattempo si era accumulata. Erano davvero persone speciali: sapevano mitigare gli eccessi con qualcosa di arguto e divertente, che si esauriva in una risata.



Il Piatto Rituale

di Emidia Lantrua

Mendatica, era una reale comunità, fondata sul significato etimologico del termine "cum munus", dal greco "koinonia", che esprimeva il quotidiano senso del dovere, la generosità del dono da distribuire e il calore della relazione tra gli uomini. Il paese infatti risultava collaborativo, equilibrato e armonioso, in condizione di trarre forza e fiducia dall'impegno, dalla responsabilità, dalla cura di ognuno per il benessere di tutti. Era nel momento conviviale che il legame tra i cuori, il radicato spirito di appartenenza, l'unità di pensiero e di intenti si ufficializzava. Il piatto collettivo assumeva quindi funzione celebrativa e propiziatoria.
Il cibo era auspicio di fortuna, mezzo per cementare le idee e strategia per perseguire gli obiettivi.
I piatti della Cucina Bianca osservavano un rituale non codificato e svolgevano un ruolo prestabilito. Costituivano la palestra in cui si educavano le menti dei ragazzi al rigore morale, alla cura ambientale, all'impegno sociale e civile.
Le giovani leve, capaci di perpetuare la vita, erano ritenute la vera risorsa della comunità, in quanto fonte di gioia e di sorriso nel faticoso e incerto presente, sorgente di speranza per un futuro che si disegnava comunque con dedizione e decisione, motivo di ricordo e di rimpianto per un passato di amore e comprensione tanto forte da assicurare coraggio per l'intero cammino esistenziale.
Specialmente a loro venivano destinati, in occasione delle ricorrenze più significative in calendario, i piatti rituali.
Erano di solito le madrine che fedeli al ruolo accettato,

nel corso dell'anno preparavano piatti bene augurali per i figliocci loro affidati. Tra questi mi piace ricordare:

• *Il Canestrello di Capodanno*
Si iniziava l'anno confezionando un canestrello dolce, portatore di salute e di serenità per i piccoli e le famiglie. Preso l'impasto di pane si arricchiva con mezzo bicchiere di zucchero, un uovo, un etto di burro, semi di finocchio, alcuni gherigli di noci e di mandorle tritare.
Si lavorava alacremente il composto, ammorbidendolo con qualche goccia di marsala. L'impasto arrotolato chiuso a ciambella, veniva spalmato in superficie con albume e granelle zuccherate. Infornato in una teglia con al centro una coppetta capovolta per mantenerne la forma, si cuoceva a fuoco vivace per quaranta minuti. Avvolto in carta da zucchero decorata si consegnava nella serata di San Silvestro, dopo la partecipazione collettiva alla celebrazione di ringraziamento con il canto del *"Te Deum Laudamus"*.

• *Le Bugie di Carnevale*
A Carnevale, prima del digiuno e dell'astinenza imposti dalla penitenza Quaresimale si preparava *"la bugia che fa tanta alegria"*.
Mezzo chilo di farina , un uovo, una noce di burro, la scorza di un limone grattata, due ettogrammi di zucchero, un pizzico di sale erano amalgamati. di primo mattino, con vino bianco. L'impasto ottenuto era lasciato a riposo, coperto da uno strofinaccio di lino, per alcune ore, poi reso sottile con il mattarello era tagliato a strisce intrecciate o a rettangolo con un taglio centrale, quindi fritto con abbondante olio di oliva. Era servito spolverato da zucchero, quando possibile a velo.

• *La Strenna di Natale*

Sotto l'albero il giorno più atteso dai piccoli, accanto ai doni di Gesù Bambino, capi di abbigliamento quotidiano e sussidi per la scuola, non mancavano arance e mandarini e un pan dolce. Si trattava di una strenna natalizia, a forma di pane, impastata a mano con tre etti di farina, due uova, un pizzico di sale, un bicchiere di zucchero, lievito, gherigli tritati, fichi secchi sminuzzati, fette di mele sottili, tanto fior di latte appena scremato da rendere l'impasto soffice. Infornato a fuoco moderato, prima di fine cottura, veniva ricoperto da albume montato a neve e rimesso nel forno spento per alcune ore, al fine di consentire al bianco dell'uovo di formare una candida crosta meringata.



Mendatica, Scuola Elementare, dicembre 1960.



Mendatica, raduno Donne Rurali.

ANALISI
DEL CONTESTO SOCIO – ECONOMICO

a cura dell'Osservatorio Mercato del Lavoro della Provincia di Imperia

di Paolo Picollo

Relativi ai comuni di:

- *COSIO D'ARROSCIA*
- *MENDATICA*
- *MONTEGROSSO PIAN LATTE*
- *PORNASSIO*
- *TRIORA*

Demografia[1]

Nei cinque comuni considerati si trovano, nel Censimento ISTAT della popolazione e delle abitazioni del 2011, 1.532 persone residenti (lo 0,71% della popolazione provinciale), delle quali 78 straniere (lo 0,41% della popolazione straniera residente in provincia di Imperia).

All'interno del comprensorio in oggetto il peso percentuale delle persone di cittadinanza straniera è quindi del 5,1%; scorporando il dato a livello di singolo comune si notano grandi differenze, passando dallo 0% di Montegrosso Pian Latte al 6,7% di Pornassio e di Triora.

Per un confronto, a livello provinciale tale percentuale è dell'8,8%, a livello nazionale è del 6,8%.

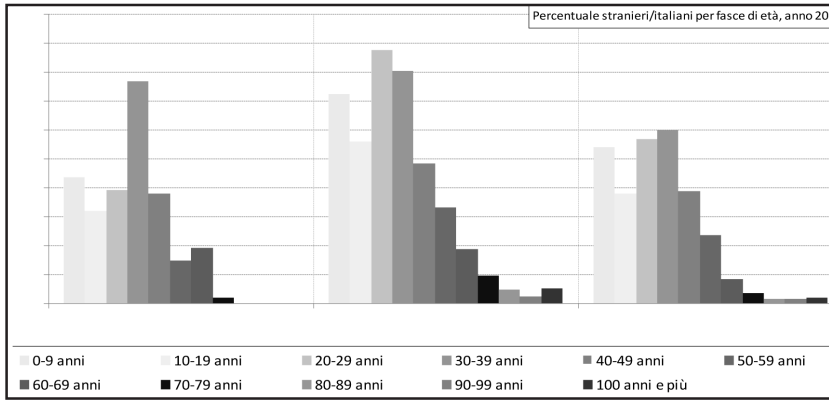
1. STAT, Censimento popolazione e abitazioni 2011, **Popolazione residente.**

Territorio	comprensorio dei 5 comuni									
Tipo dato	popolazione residente									
Anno	2011									
Cittadinanza	italiano-a			straniero-a/apolide			totale			stranieri/ totale
Sesso	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	
0-9 anni	36	37	73	4	3	7	40	40	80	
10-19 anni	46	42	88	2	4	6	48	46	94	
20-29 anni	39	43	82	4	3	7	43	46	89	
30-39 anni	71	67	138	8	17	25	79	84	163	
40-49 anni	104	91	195	9	7	16	113	98	211	
50-59 anni	133	97	230	2	5	7	135	102	237	
60-69 anni	123	102	225	3	6	9	126	108	234	
70-79 anni	117	125	242	1		1	118	125	243	
80-89 anni	53	105	158				53	105	158	
90-99 anni	3	19	22				3	19	22	
100 anni e più		1	1					1	1	
totale	725	729	1.454	33	45	78	758	774	1.532	

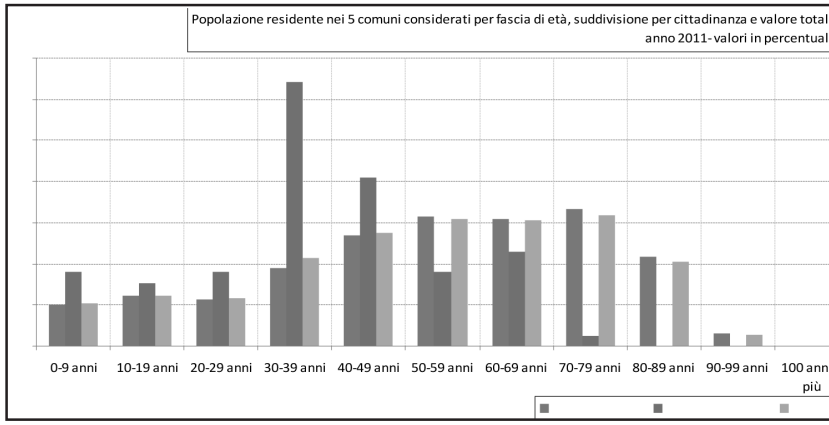
Territorio										
Tipo dato	popolazione residente									
Anno	2011									
Cittadinanza	italiano-a			straniero-a/apolide			totale			stranieri/ totale
Sesso	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	
0-9 anni	7.212	6.696	13.908	1.194	1.163	2.357	8.406	7.859	16.265	
10-19 anni	8.178	7.635	15.813	1.053	944	1.997	9.231	8.579	17.810	
20-29 anni	7.952	7.607	15.559	1.561	1.745	3.306	9.513	9.352	18.865	
30-39 anni	10.743	10.706	21.449	1.901	2.216	4.117	12.644	12.922	25.566	
40-49 anni	15.499	15.564	31.063	1.467	1.864	3.331	16.966	17.428	34.394	
50-59 anni	13.694	13.903	27.597	760	1.207	1.967	14.454	15.110	29.564	
60-69 anni	12.716	14.274	26.990	443	623	1.066	13.159	14.897	28.056	
70-79 anni	11.507	14.468	25.975	228	285	513	11.735	14.753	26.488	
80-89 anni	5.291	9.448	14.739	61	79	140	5.352	9.527	14.879	
90-99 anni	615	1.889	2.504	4	9	13	619	1.898	2.517	
100 anni e più	16	81	97		1	1	16	82	98	
totale	93.423	102.271	195.694	8.672	10.136	18.808	102.095	112.407	214.502	

Territorio										
Tipo dato	popolazione residente									
Anno	2011									
Cittadinanza	italiano-a			straniero-a/apolide			totale			stranieri/ totale
Sesso	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	maschi	femmine	totale	
0-9 anni	2.537.785	2.397.989	4.935.774	307.350	287.904	595.254	2.845.135	2.685.893	5.531.028	
10-19 anni	2.691.095	2.540.707	5.231.802	228.203	204.475	432.678	2.919.298	2.745.182	5.664.480	
20-29 anni	2.867.411	2.743.934	5.611.345	329.992	386.546	716.538	3.197.403	3.130.480	6.327.883	
30-39 anni	3.687.718	3.655.129	7.342.847	467.578	535.129	1.002.707	4.155.296	4.190.258	8.345.554	
40-49 anni	4.392.296	4.434.728	8.827.024	341.796	399.052	740.848	4.734.092	4.833.780	9.567.872	
50-59 anni	3.691.572	3.809.342	7.500.914	143.142	227.773	370.915	3.834.714	4.037.115	7.871.829	
60-69 anni	3.245.427	3.499.180	6.744.607	41.381	74.170	115.551	3.286.808	3.573.350	6.860.158	
70-79 anni	2.492.655	3.094.037	5.586.692	17.370	24.912	42.282	2.510.025	3.118.949	5.628.974	
80-89 anni	1.126.040	1.980.956	3.106.996	4.318	6.497	10.815	1.130.358	1.987.453	3.117.811	
90-99 anni	129.429	372.150	501.579	489	1.007	1.496	129.918	373.157	503.075	
100 anni e più	2.440	12.579	15.019	20	41	61	2.460	12.620	15.080	
totale	26.863.868	28.540.731	55.404.599	1.881.639	2.147.506	4.029.145	28.745.507	30.688.237	59.433.744	

All'interno dei cinque comuni considerati la percentuale maggiore di stranieri sul totale si registra all'interno della fascia *30-39 anni* (15,3%), quindi dalla fascia *0-9 anni* (8,8%). Nel seguente grafico si comparano questi valori con il dato provinciale e nazionale:



Risulta di grande interesse anche un esame della popolazione per peso percentuale e fasce di età. Come si può vedere nel seguente grafico, se per quanto riguarda la popolazione totale (in verde) le percentuali maggiori si trovano all'interno delle fasce più adulte (notoriamente la provincia di Imperia è "anziana", si nota una grande differenza all'interno delle due componenti, italiana e straniera, quest'ultima (in rosso) molto più "giovane" al proprio interno.



Territorio	comprensorio dei 5 comuni
Tipo di ind. dem.	popolazione straniera al 1 gennaio, prime 5 nazionalità
Sesso	totale
Anno	2011
Romania	26
	26
Polonia	12
Regno unito	9
Tunisia	7

Infatti, mentre per quanto riguarda la prima si nota un andamento simile al dato totale, la componente straniera se ne discosta completamente, presentando pesi percentuali più rilevanti all'interno delle fasce più giovanili, con importanti picchi soprattutto nelle fasce *30-39* e *40-49* anni, come esemplificato nel precedente grafico.
Entrando nel dettaglio della nazionalità della popolazione straniera, l'ultimo dato di ISTAT riguardante tale dettaglio a livello comunale è del 1 gennaio 2011; in tutti i comuni considerati si nota un considerevole aumento dei residenti stranieri; le nazionalità maggiormente presenti al 1 gennaio 2011 sono quelle *romene* e *marocchine*, entrambe con 26 unità.

Aziende[2]

Al 31/12/2012 le aziende attive presenti all'interno dei cinque comuni considerati contano 193 unità, in leggero calo nelle ultime quattro rilevazioni (nel 2009 erano 201, con una diminuzione in percentuale del -4%).

Appaiono in calo soprattutto le aziende appartenenti al settore *A Agricoltura, Silvicoltura E Pesca*, che nel periodo considerato perdono 6 unità, pari a -9,5%.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	X	TOT
5 COMUNI																					
2009	63		18		3	44	33	3	27	1			1	2				3	3		201
2010	60		17		3	43	34	3	28	1			1	1				3	3		197
2011	60		18	1	3	44	32	3	27	1				1				3	2		195
2012	57		19	1	3	42	32	3	28	1				1			1	3	2		193
differenza 2009/2011 assoluta																					
	-6		1	1	0	-2	-1	0	1	0			-1	-1			1	0	-1		-8
differenza 2009/2011 in valori percentuali																					
	-9,5		5,6		0,0	-4,5	-3,0	0,0	3,7	0,0				-50,0				0,0	-33,3		-4,0

Nel 2011[3] il rapporto tra aziende attive e popolazione residente, per quanto riguarda i cinque comuni considerati, è del 12,7%, leggermente superiore al valore provinciale (11,1%). Per singolo comune, si passa dal 5,8% di Montegrosso Pian Latte al 15,1% di Pornassio.

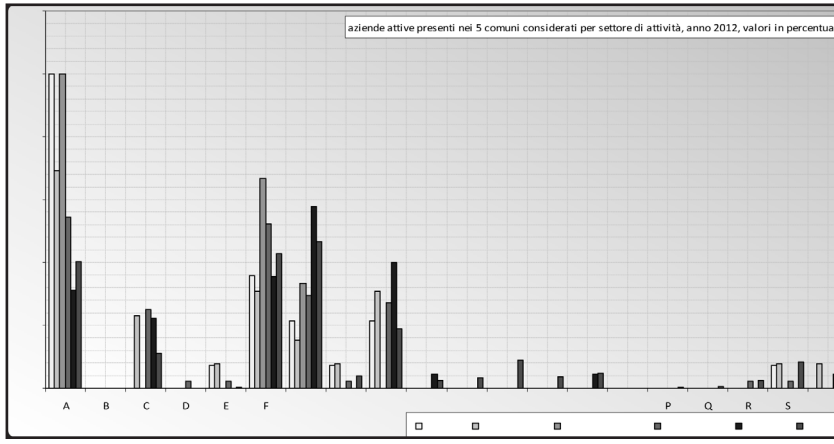
2 Per le aziende si segue la seguente classificazione:
A - AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCAK - ATTIVITÀ FINANZIARIE E ASSICURATIVEB - ESTRAZIONE DI MINERALI DA CAVE E MINIEREL - ATTIVITA' IMMOBILIARIC - ATTIVITÀ MANIFATTURIEREM - ATTIVITÀ PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHED - FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, VAPORE E ARIA CONDIZIONATAN - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESEE - FORNITURA DI ACQUA; RETI FOGNARIE, ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI E RISANAMENTOO - AMMINISTRAZIONE PUBBLICA E DIFESA; ASSICURAZIONE SOCIALE OBBLIGATORIAF – COSTRUZIONIP – ISTRUZIONEG - COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLIQ - SANITA' E ASSISTENZA SOCIALEH - TRASPORTO E MAGAZZINAGGIOR - ATTIVITÀ ARTISTICHE, SPORTIVE, DI INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTOI - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONES - ALTRE ATTIVITÀ DI SERVIZIJ - SERVIZI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONEX - Non Definita

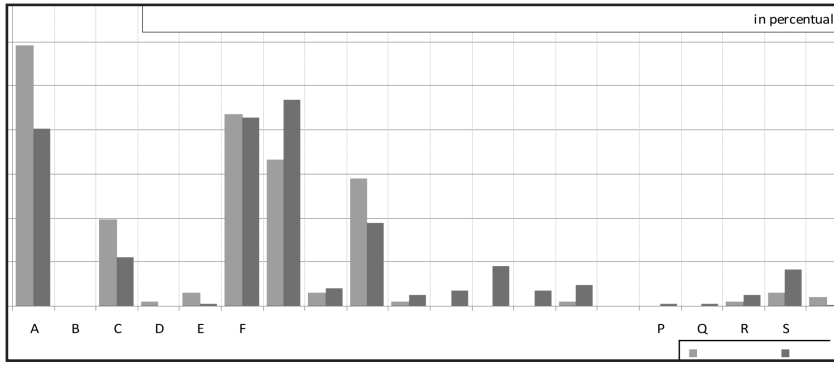
3 2011.

Cosio d'Arroscia	248	Cosio d'Arroscia	25	
	205		26	
	121		7	
Pornassio	584	Pornassio	88	
Triora	374	Triora	49	
	1.532		195	
	214.073		23.812	

Popolazione residente e aziende attive a livello comunale, anno 2011

La situazione nel dettaglio per comune nel 2012 è la seguente:





La comparazione tra il totale dei 5 comuni e il totale provinciale mostra per i primi soprattutto lo spiccato peso percentuale del comparto *A Agricoltura, Silvicoltura E Pesca* e delle aziende dei settori *C Attività Manifatturiere* e *I Attività Dei Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione* e un minor peso percentuale delle aziende del settore *G Commercio All'ingrosso E Al Dettaglio.*

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	X	TOT
5 COMUNI																					
2009	63		18		3	44	33	3	27	1			1	2				3	3		201
2010	60		17		3	43	34	3	28	1			1	1				3	3		197
2011	60		18	1	3	44	32	3	27	1				1				3	2		195
2012	57		19	1	3	42	32	3	28	1				1			1	3	2		193
2009	5.261	6	1.440	7	40	5.000	5.665	522	2.145	285	407	1.038	432	516	1	50	61	306	1.000	103	24.285
2010	5.114	7	1.410	7	41	5.091	5.691	510	2.178	296	396	1.055	430	553	1	53	63	315	1.020	48	24.279
2011	4.917	7	1.401	10	40	5.120	5.642	499	2.217	298	401	1.084	446	570	1	54	64	308	1.015	13	24.107
2012	4.784	6	1.343	10	39	5.087	5.580	484	2.241	307	399	1.076	430	575	1	55	66	307	1.005	17	23.812
5 COMUNI																					
2009	31,3%		9,0%		1,5%	21,9%	16,4%	1,5%	13,4%	0,5%			0,5%	1,0%				1,5%	1,5%		100,0%
2010	30,5%		8,6%		1,5%	21,8%	17,3%	1,5%	14,2%	0,5%			0,5%	0,5%				1,5%	1,5%		100,0%
2011	30,8%		9,2%	0,5%	1,5%	22,6%	16,4%	1,5%	13,8%	0,5%				0,5%				1,5%	1,0%		100,0%
2012	29,5%		9,8%	0,5%	1,6%	21,8%	16,6%	1,6%	14,5%	0,5%				0,5%			0,5%	1,6%	1,0%		100,0%
TOTALE PROVINCIA																					
2009	21,7%		5,9%		0,2%	20,6%	23,3%	2,1%	8,8%	1,2%	1,7%	4,3%	1,8%	2,1%		0,2%	0,3%	1,3%	4,1%	0,4%	100,0%
2010	21,1%		5,8%		0,2%	21,0%	23,4%	2,1%	9,0%	1,2%	1,6%	4,3%	1,8%	2,3%		0,2%	0,3%	1,3%	4,2%	0,2%	100,0%
2011	20,4%		5,8%		0,2%	21,2%	23,4%	2,1%	9,2%	1,2%	1,7%	4,5%	1,9%	2,4%		0,2%	0,3%	1,3%	4,2%	0,1%	100,0%
2012	20,1%		5,6%		0,2%	21,4%	23,4%	2,0%	9,4%	1,3%	1,7%	4,5%	1,8%	2,4%		0,2%	0,3%	1,3%	4,2%	0,1%	100,0%

Centro per l'Impiego

Per quanto riguarda le iscrizioni presso il Centro per l'Impiego di persone aventi domicilio all'interno dei cinque comuni considerati, nelle seguenti tabelle si riassume la situazione relativa agli anni 2011 e 2012[4].

			F	
	Disoccupato	2	4	6
			1	1
		2	5	7
	Disoccupato	1	2	3
		1		1
		2	2	4
	Disoccupato	2	1	3
		2	1	3
	Disoccupato	5	13	18
		1	1	1
		1		1
		7	14	21
	Disoccupato	7	10	17
			1	1
		7	11	18
		20	33	53

Anno 2011

4 Le tipologie di iscrizione sono:

- INOCCUPATO, se la persona non ha precedentemente svolto una attività lavorativa;
- DISOCCUPATO, se la persona è stato precedentemente occupata;
- SOTTOCCUPATO se la persona ha un rapporto di lavoro in grado di garantire un reddito annuo lordo inferiore a € 8.000 (in caso di lavoro dipendente) o a € 4.800 (in caso di lavoro autonomo). Se si tratta di lavoratore iscritto alle liste disabili i redditi lordi devono essere inferiori rispettivamente a € 9.600 e a € 5.760. In questo caso l'anzianità continua a decorrere anche durante il periodo di lavoro;
- OCCUPATO PRECARIO se la persona ha un rapporto di lavoro in grado di garantire un reddito annuo lordo superiore a € 8.000 (in caso di lavoro dipendente) o a € 4.800 (in caso di lavoro autonomo) e se tale rapporto ha durata inferiore a 8 mesi (se si tratta di lavoratore adulto) o a 4 mesi (se si tratta di lavoratore giovane). Se si tratta di lavoratore iscritto alle liste disabili i redditi lordi devono essere superiori rispettivamente a € 9.600 e a € 5.760. In questo caso la decorrenza dell'anzianità si sospende e ricomincia a decorrere dalla cessazione del rapporto.

		F		
	Disoccupato	2	4	6
			1	1
		2	5	7
	Disoccupato	1	2	3
		1		1
		2	2	4
	Disoccupato	2	1	3
		2	1	3
	Disoccupato	7	19	26
		2	1	3
		1	2	3
		10	22	32
	Disoccupato	7	11	18
			1	1
			1	1
		7	13	20
		23	43	66

Anno 2012

Come si può vedere, nell'ultimo biennio si nota un cospicuo peggioramento, con gli iscritti che passano da 53 a 66 unità (+13 unità, +24,5%). Per genere, è la componente maschile a mostrare la variazione maggiore, aumentando di 10 unità (+30,3%, componente femminile + 3 unità, +15%).
Per *fasce di età*, gli aumenti assoluti maggiori si rilevano nelle fasce *15-24* e *30-64*, entrambe con una crescita di +6 unità.

		15-24	25-29	30-64		
	Disoccupato			6		6
				1		1
				7		7
	Disoccupato			3		3
				1		1
				4		4
	Disoccupato		1	2		3
			1	2		3
	Disoccupato		1	16	1	17
				2		2
				1		1
			1	19	1	21
	Disoccupato			17		17
				1		1
				18		18
			2	50	1	53

Anno 2011

		15-24	25-29	30-64		
	Disoccupato			6		6
				1		1
				7		7
	Disoccupato			3		3
				1		1
				4		4
	Disoccupato		1	2		3
			1	2		3
	Disoccupato		1	16	1	17
				2		2
				1		1
			1	19	1	21
	Disoccupato			17		17
				1		1
				18		18
			2	50	1	53

Anno 2012

Entrando nel dettaglio comunale, quello che mostra l'aumento maggiore risulta essere Pornassio, che passa da 21 a 32 iscritti (+11 unità, +52,4%). Di questi, ben 6 appartengono alla fascia di età più bassa, dei quali 4 risultano iscritti alla tipologia *disoccupati*.



Il pascolo.



Le Salse, Cappella di San Bernardo.

Ringraziamenti

Si ringraziano tutte le persone
che hanno contribuito alla realizzazione del progetto.

Nella consapevolezza che
"le cose di cui nessuno sa e che non lasciano delle tracce non esistono"
(I.Svevo),
hanno collaborato:

per l'organizzazione dei volumi
Laura Amoretti
Tiziana Belli
Ginita Bruno
Tina Bonura
Celestino Lanteri
Emidia Lantrua
Piero Pelassa
Italo Porro
Paolo Ramella
Elisa Roggio

con ricordi e ricette
Ginita Bruno
Piera Grasso
Celestino Lanteri
Emidia Lantrua
Giuliana Pastorelli
Simona Pelassa
Donatella Sciandini
Rosella Solieri
Carla Maria Spada
Comune di Cosio d'Arroscia
Comune di Montegrosso Pian Latte
Comune di Pornassio
Pro Loco di Piaggia

Indice

PRESENTAZIONI

Giovanni Barbagallo
Assessore all'agricoltura, floricoltura, pesca e acquacoltura ..... *p. 7*

Sergio Rossetti
Assessore allo Sport e tempo libero, organizzazione e personale..... *p. 9*

Laura Amoretti
Consigliera effettiva delle Pari Opportunità della Provincia di Imperia ... *p. 10*

Piero Pelassa
Sindaco di Mendatica ..... *p. 13*

VITA DI DONNE E UOMINI

Il Lavoro Femminile nell'Entroterra, tra Passato e Presente
di Raffaella Ranise ..... *p. 15*

La Donna delle Alpi *di Emidia Lantrua* ..... *p. 23*

Crescere al Lavoro nella Comunità di Mendatica
di Celestino Lanteri ..... *p. 27*

Ciappe, Gronde e Fornaci *di Secondo Pelassa* ..... *p. 31*

La Pastorizia e la Transumanza *di Celestino Lanteri* ..... *p. 32*

Il Bosco tra Economia e Mito
di Celestino Lanteri e Paolo Ramella ..... *p. 35*

La Cultura *di Emidia Lantrua* ..... *p. 47*

La Scuola Popolare Serale *di Ginita Bruno* ..... *p. 50*

La Cultura Solidale *di Celestino Lanteri* ..... *p. 52*

Le Donne Rurali *di Franca Roggio* ..... *p. 59*

Pia Unione Pastori *di Maria Rosa e Romano Floccia* ..... *p. 61*

La Scuola Estiva *di Ginita Bruno* ..... *p. 63*

La Cucina Bianca *di Emidia Lantrua* ..... *p. 66*

Il Cibo ed il Calendario – i Ritmi delle Feste e delle Stagioni
di Celestino Lanteri ..... *p. 71*

Il Piatto Rituale *di Emidia Lantrua* ..... *p. 78*

ANALISI DEL CONTESTO SOCIO – ECONOMICO

a cura dell'Osservatorio Mercato del Lavoro della Provincia di Imperia *di Paolo Picollo* ..... *p. 82*

II° EDIZIONE

Finito di stampare
nel mese di Settembre 2013 dalle

Grafiche AMADEO
Centro Stampa Offset
IMPERIA - CHIUSANICO

Uffici e stabilimento:
Via Nazionale Sud, 1 – CHIUSANICO (IM)
Tel. 0183 52603 (3 linee r.a.) – 0183 64912 – Fax 0183 52704
chiusanico@graficheamadeo.it