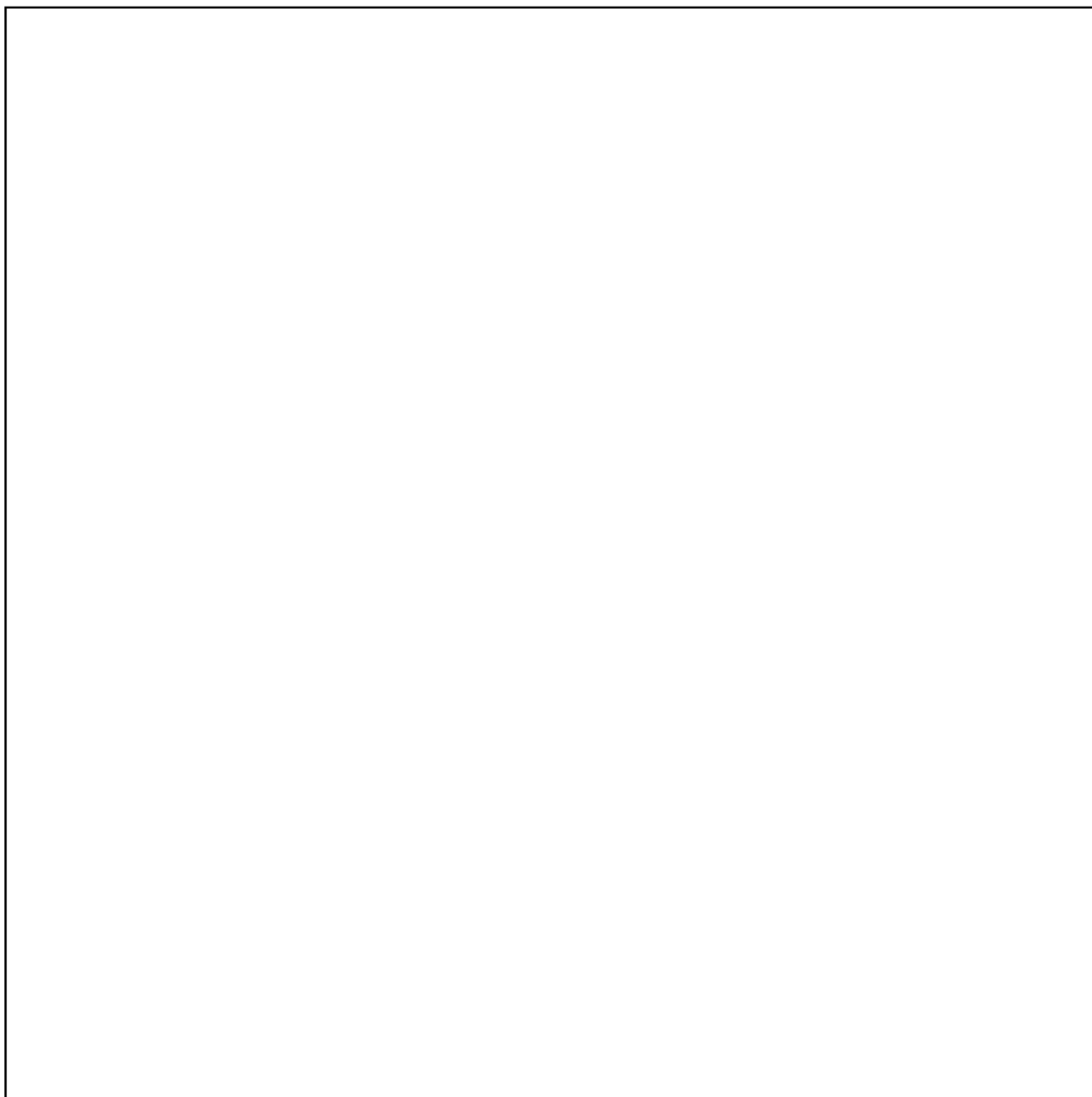




Istantanee di Bonassola

Febbraio 2004

Anno VIII, n. 1.

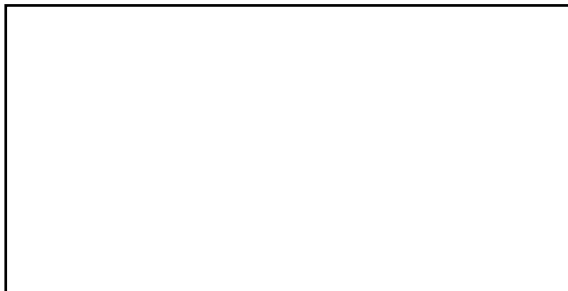


Disegno di Sandra

Questo pazzo Carnevale

Questo pazzo Carnevale
che ogni anno si rinnova
passa fra schiamazzi e lazzi
e poi lascia quel che trova.
Ma riporta alla memoria
tante belle mascherate
ricche di preparativi
con tantissime risate.
Nei caruggi risuonava
il vociare e l'allegria,
scompariva la stanchezza
e anche la malinconia.
Fra coriandoli, trombette,
striscioline a più colori,
i folletti un po' cresciuti
dai portoni uscivan fuori
e la notte si riempiva
di una magica armonia.
Poi pian piano si è dissolto
tutto quanto in una scia.
Ora restano i ricordi
anche di chi non c'è più,
è rimasta qualche maschera,
qualche vecchio Pantalone;
se ne stanno su in solaio
chiusi in uno scatolone.

Sandra

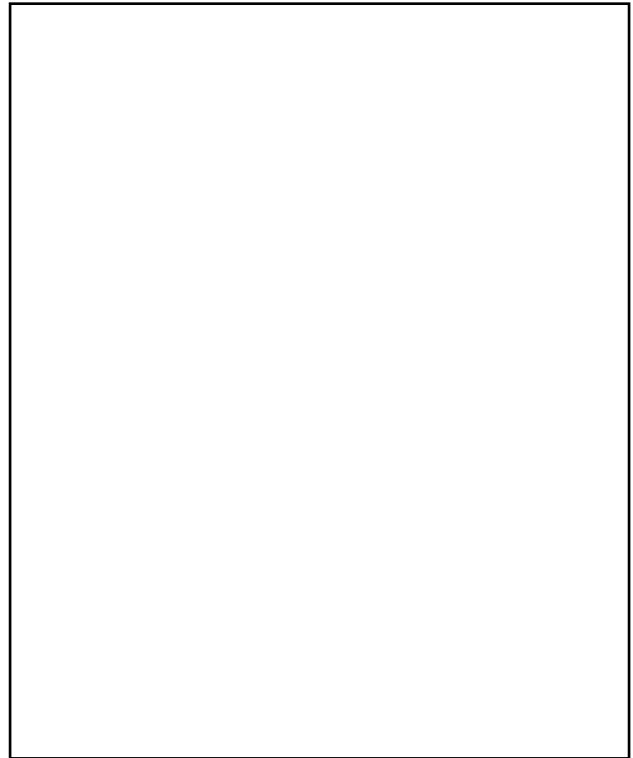


disegno di Renza

Carnevale

La C di Carnevale
si volle mascherare.
Mise un buffo cappellino
col fiocchetto penzoloni
e per naso un palloncino.
Si colorò le gote in rosso
e se ne andò a ballare...
E il povero carnevale
l'aspettò tutta la notte
seduto sulle scale.

Renza



Eleonora Scapparone (5 anni)
La mamma gioca con gli animali



Carnevale

Potrei, per te trovar mille parole
che faccian tutte rima con "amore",
dirti che sei bella come il sole,
la luce dei miei occhi e del mio cuore.

Potrei, per te, arrivare in capo al mondo,
o anche camminare sulle mani;
scendere dove il mare è più profondo
e non pensare all'oggi o al domani...

...Potrei... se poi non fosse Carnevale...
stare con te un'intera settimana
...Potrei... però io son Babbo Natale
...e tu, bruttona mia, sei la Befana!...

Elisa

Ricordi di carnevale

Il carnevale è alle porte, i primi coriandoli colorano i vicoli mentre nell'aria si spande il profumo di chiacchiere che la mia vicina ha appena fritto e dopo averle cosparse di zucchero al velo me ne offre un cestino. Ne assaggio una ed i miei pensieri ritornano a un carnevale di venti anni fa.

Da poco abitavo a Montaretto ed ogni sabato alla Casa del Popolo si ballava; quell'anno in prossimità del carnevale avevamo deciso di mascherarci, giovani e meno giovani, uomini e donne.

Alcuni giorni prima eravamo andati nella cantina di Sandra a provare i vestiti ed eventualmente ritocarli, e se necessitava comprare gli accessori mancanti. Ricordo l'annaspire in quegli scatoloni dai quali uscivano maschere, parrucche, cinture, cappelli, borsette, pantaloni larghi, stretti, colorati, vestiti lunghi, corti, avvitati, e già ci sembrava di vedere l'effetto indosso all'uno piuttosto che all'altro.

Il pomeriggio di Carnevale le sarte si apprestarono agli ultimi ritocchi, finché la sera nella cantina ci ritrovammo circa in quaranta. Prima aiutammo a vestirsi e truccarsi gli uomini (naturalmente da donne), poi toccò a noi. Mi sembra ancora di sentire risa e battute, e non posso dimenticare Bonarini con i tacchi alti, minigonna e giarrettiere, trasformato in un'appariscente bionda che qualsiasi uomo avrebbe voluto al suo fianco; e Renzino, trasformato in una giovane signora che sfoggiava un tailleur rosa taglia 42, che metteva in mostra le sue longilinee gambe ma aimè...con voluminose vene varicose fatte con collant attorcigliati.

Ricordo qualche anno dopo, quando con Edda decidemmo di mascherarci all'ultimo momento ma, visto quel suo chiletto di troppo, non riuscivamo a trovare un vestito che le andasse bene; lei voleva rinunciare quando, frugando nei cassetti di un vecchio armadio, mi venne un'idea e allestimmo un vestito con una vecchia tenda della sala.

Un'altra volta, sempre con Edda, decidemmo di vestirci da marito e moglie; io indossai un abito da sera lilla con scialle abbinato e una maschera che (poverina!) spaventò mia figlia quando mi vide. Per il pieno successo mi mancava un paio di sandali in tinta che mi slanciassero, ed Edda mi disse: "Ce li ho io un paio di sandali in tinta!", ma purtroppo erano due numeri in meno e con dei tacchi che mi sembrava di essere sui trampoli. Raggiunsi la Casa del Popolo scalza, e per tutta la sera un mal di piedi! ma quante risate, anche perché Edda (il mio consorte) indossava un paio di pantaloni di mio padre quando era giovane e tutti i ragazzi le palpavano il sedere convinti che fosse un cuscino di stoffa, invece...era un morbido cuscino di carne.

Ricordo anche, con Sonia, quella sera che

decidemmo di trascorrere il carnevale a Bonassola e lei perse almeno cinque chili sotto quell'impermeabile incerato; ci eravamo in parte preparate a casa e finimmo di farlo dietro un cassetto delle immondizie, attente che nessuno ci vedesse per poi arrivare alla palestra, nella speranza di non dover pagare l'ingresso dal momento che nel trambusto avevamo perso i soldi. Nessuno ci riconobbe perché pensavano che fossimo maschere bonassolesi; a mezzanotte in punto, come Cenerentola, lasciammo la sala per tornare a Montaretto.

Carla

Maschere di Carnevale

Una cinquantina di anni fa ballavano nel magazzino sotto casa mia, e di un lontano carnevale ho un ricordo di certe maschere così buffe.... Pietrin si mascherò da zappatore con un sacco di iuta per maglia, un paio di pantaloni rattoppati, scarponi pesanti con i chiodi come usavano una volta e i gambali, che erano fasce che gli zappatori mettevano sopra le scarpe perché la terra non ci entrasse dentro. Per maschera si era messo una zucca; l'aveva tagliata da un lato per farci entrare la faccia, due buchi per gli occhi e il manico della zucca per naso, un naso lunghissimo, grosso e storto che gli arrivava al petto, e due zappe sulla spalla; era molto buffo.

Invece Bosticca era arrivato in groppa al suo cavallo; mascherati tutti e due, hanno fatto due giri della sala da ballo tra le risa di tutti, perché il cavallo aveva lasciato un regalino in mezzo alla pista, con molto rumore e profumando tutta la sala.

Invece mio cugino Adriano e Franco, che nelle loro uscite erano speciali, si mascherarono come due mendicanti e in mano tenevano due vasi da notte di smalto bianco cerchiati di blu. Dentro i vasi da notte avevano messo del vino bianco e due o tre salsicce; il tutto faceva una gran brutta impressione, ma loro mangiavano tranquillamente offrendone anche al pubblico. Naturalmente i vasi erano nuovi e mai usati. Io guardavo perplessa; avrò avuto tre o quattro anni e ricordo che la mamma e la mia madrina di battesimo mi avevano mascherata da alpino: il cappello di mio padre in testa con la sua lunga penna, e una maschera di pezza che mi faceva soffocare...Siccome quando sono entrata così addobbata non mi riconosceva nessuno e sentii dire "Ma chi è quella?" io pronta informai:"Non mi conoscete? sono la Renza!" A quel punto mamma e madrina, che ce l'avevano messa tutta a mascherarmi per far sì che nessuno mi riconoscesse, mi avrebbero picchiata!

A quei tempi non avevamo soldi per comprarci i vestiti da maschera; ce li facevamo da soli, ma erano così buffi che forse divertivano più di quelli di adesso.

Lettera per Nanni

Caro Nanni, non dimenticherò mai più lo spavento che mi hai fatto prendere un po' di anni fa sotto le feste di carnevale dove ogni scherzo vale.

Eri giù in bottega a servire; io sono entrata, non c'era nessuno all'infuori di noi due. Mi hai detto "Ciao, Renzina, in che cosa posso esserti utile?" Ti risposi: "Dandomi il pane" e altre cose che avevo segnato su di un biglietto.

Tu per farmi uno scherzo di carnevale hai fatto finta di prendere qualcosa sotto il banco; nel chinarti hai tirato un colpo sulla pedana di legno o nel banco con qualcosa di pesante perché il colpo è stato forte. Io ti dissi: "Porca miseria, cosa hai combinato?"

Ad un tratto sei uscito fuori tenendoti un nasone finto e insanguinato tra le mani e gridavi "Ahia! che nasata che ho preso! Che male! che male!" Io sinceramente mi sono spaventata e ti dicevo: "Mettici subito del ghiaccio, che ti si gonfia." E tu: "Cercamelo che io non ce la faccio più dal dolore". Tutta allarmata ti ho detto: "Ti prendo un sacchetto di surgelati!"

Quando hai visto che c'ero caduta come un'allocca ti sei fatto una bella risata e mi hai detto: "Ma Renzina, ti sei spaventata davvero?"

Eri fatto così, avevi sempre voglia di scherzare, anche quando il carnevale era finito. L'ultima volta che ho sentito la tua voce venivo giù dal Maiulin a piedi e tu col camioncino andavi in su verso Reggimonti. Non ti ho riconosciuto perché era buio, ma ho sentito la tua voce che mi gridava dal finestrino: "Ciao Renzina!". Il giorno dopo non c'eri più.

Hai lasciato un grande vuoto per noi tutti che ti eravamo amici e ti volevamo bene. Nessuno ti dimenticherà e nelle feste alla Casa del Popolo sarai sempre con noi nei pensieri di tutti quelli che ti ricorderanno con affetto e simpatia.

Ci mancherai tantissimo per le tue iniziative e per tutto quello che avresti ancora fatto per organizzare feste allegre e divertenti. Ciao,

Renza

Una festa "in maschera"

Fra tutte le feste il carnevale è quella più cangiante: ballerino nelle date come la Pasqua o la Pentecoste, ma senza chiesa, chiassoso e misterioso nello stesso tempo, allegro e malinconico insieme, festa da bambini e festa da grandi, dell'essere e del non essere... Il carnevale a Bonassola ha un sapore particolare, ma ne avevamo scritto già molte volte e quest'anno pensavamo di non ripeterci. Ci sembrava di avere raccontato tutto. Invece non era vero.

Ci è arrivato molto materiale, tanti ricordi e tanta vita, insieme a tante ricettine, sempre gradite. Ne viene fuori un'idea della festa antica e attuale, piena di sfaccettature, pronta ad accettare l'arguzia e lo scherzo ma anche la povertà; pronta anche a vestirsi a lutto per il ricordo di una persona che quest'anno ci manca.

Strano e meraviglioso questo carnevale, che qui più che altrove è una festa per i piccoli, ma è soprattutto un laboratorio per la fantasia dei grandi, che attraverso la maschera raccontano la realtà e la speranza, il limite e la voglia di superarlo. Tutto entra in gioco, sotto la maschera (e per questo ancora meno mascherato), la fantasia, la sfida, la bravura, la nostalgia, l'amarezza, i desideri impossibili, la fame e la ricchezza. Una festa senza chiesa, per una volta, ma con un'anima antica radicata nella storia e nella fantasia, che interpreta la voglia di cambiare e insieme riesce a dare un'idea così concreta del mondo.

Non si sa mai cosa aspettarsi dal carnevale, anche perché i preparativi sono piuttosto segreti e poi ci sono gli *outsider* che appaiono all'ultimo momento giocando a non farsi riconoscere (e spesso ci riescono davvero, malgrado il paese sia piccolo!). Comunque la festa ci sarà, in piazza e nel privato, con molto colore, qualche stravizio mangereccio e la solita voglia di farla in barba all'incombente quaresima (quella del calendario e quella dei tempi e della vita quotidiana).

Buon carnevale!

Tiz

A.A.A. Cercansi divinità olimpiche, satiri, eroi, poeti tragici, ninfe, centauri, filosofi, argonauti, proci, ciclopi, oracoli e fenici...

Domenica 29 febbraio

Carnevale in piazza con tema "I Greci".

Ore 15, davanti alla Pro Loco

Per ora si sa che ci saranno dei carri... ma tutto può succedere..

La pagina marzolina

scende la pioggia

la luna e le stelle

il sole spunta delle nuvole

Marzo

Io sono Marzo che vengo col vento
col sole e l'acqua e nessuno contento;
vo pellegrino in digiuno e preghiera
cercando invano la Primavera.

Di grandi Santi m'adorno e mi glorio:
Tommaso il sette, e poi il grande Gregorio;
con Benedetto la rondine tornata
saluta e canta la Santa Annunziata.

(da un anonimo libretto)

*I disegni della pagina marzolina
sono di*

Eleonora Scapparone (5 anni)

L'angolo della memoria (e della buona tavola)

di Lina

Io mi sento in dovere di ringraziare chi mi ha dato l'opportunità di fare sotto il tendone il mio "saggetto" di cucina. Ringrazio anche gli amici che sono stati numerosi, attenti e.....contenti. Detto questo non posso fare altro che proporvi delle buone ricette che spero apprezzerete.

Cominciamo col "primo".

Fettuccine con salsa di formaggio e noci

Dopo aver lessato le fettuccine al dente, scolatele e tenetele al caldo; in una capace padella mettete del vino (mi raccomando che sia solo bianco, e un bel bicchiere), un etto di gorgonzola, un buon pugno di parmigiano grattato, dell'aglio pestato finemente e un cartoccio di panna. Quando il tutto prende il bollore abbassate il fuoco e fate cuocere per cinque minuti, dopodiché buttate nella salsa due manciate di noci già sgusciate che avrete tritato finemente (oppure passate al mixer). A questo punto fate saltare le fettuccine nella padella. Io sono solita aggiungere qualche noce che metto a tocchetti.



Un secondo buono e sfizioso? io adoro il maiale. Oddio, mi spiego meglio, la carne di maiale, specialmente l'arista, la lombata, il filetto; non parliamo poi delle salsicce e poi, e poi, insomma il maiale è buono tutto. Non per niente mia madre diceva spesso "l'ommu e u porcu u se ricunusce doppu cu l'é mortu" (trad."l'uomo e il maiale si apprezzano dopo che sono morti"). Ma torniamo alla mia ricetta.

Maiale in casseruola

Prendete un bel pezzo di maiale (se vi sembra utile legarlo, fatelo). Scaldate l'olio in una casseruola profonda, unite la carne e fatela cuocere a fuoco vivo fino a farla rosolare da tutti i lati; togliete la casseruola dal fuoco e mettete del brodo caldo (anche di dado), del miele, della cannella macinata, dei chiodi di garofano e della scorza di limone grattugiato grossolanamente. Rimettete al fuoco portando la fiamma al minimo; lasciate cuocere per più di un'ora, finché la carne diventerà tenera; aggiungete il succo del limone di cui avete grattato la buccia e fate cuocere per altri 10 minuti; togliete la carne dalla casseruola, mettete nel sugo rimasto un cucchiaio di fecola di patate per addensarlo (se non avete la fecola può andare bene anche la farina).

Il sughetto dovrà risultare cremoso, né liquido né

troppo denso, e lo verserete sulla carne affettata e già disposta nel piatto di portata.



A proposito di salsicce sopra indicate, visto che siamo ancora in inverno e se ne può fare ancora gran uso, vi passo una ricetta che senz'altro vi piacerà.

Salsicce con verdure

Prendete le salsicce in numero corrispondente ai commensali, fatele passare intatte in una padella a fuoco vivo girandole spesso, dopodiché tagliatele a metà; scaldate l'olio in una casseruola, aggiungete 2 porri tagliati a rondelle e fateli appassire per tre minuti rigirando spesso; aggiungete della buona passata di pomodoro, delle carote tagliate a rondelle e del sedano sempre a rondelle, un mezzo bicchiere di vino nero, un poco d'acqua e portate tutto ad ebollizione facendo cuocere bene a fuoco lento finché le verdure risulteranno ben cotte. A questo punto aggiungete le salsicce e continuate la cottura per altri cinque minuti, spegnete il fuoco e cospargete con una generosa manciata di prezzemolo tritato.

Ho preparato questo piatto l'altra sera servendo il tutto con un buon puré di patate; credetemi, è stato un successo. Un'altra volta ho servito le salsicce così cotte con del semplice riso bollito bello caldo; ed anche questa è stata una buona cena completa, ma soprattutto ottenuta con poca spesa e poco lavoro.

A questo punto dovrei passare al dolce e, dolce per dolce, vi abbraccio tutti, uno per uno, promettendo che vi darò altre ricette ghiotte alla prossima Lente. Sempre vostra

Lina



Primi giochi, nenie e cantilene

Vagamente ricordo ancora i primi giochi di quando noi, bambini piccolissimi, ci prendevano i grandi sulle ginocchia cantandoci nenie, poesiole, cantilene. Quanti strafalcioni ci dicevano, ma quanto ci piaceva, a noi, sentirle!!!

La più curiosa che mi ricordo e che mi faceva divertire era questa cantilena che sempre veniva eseguita facendo dondolare noi bimbi sulle ginocchia, come fossimo in barca e vogassero. La versione del resto ricorda anche con le parole l'atto della voga, e se ben ricordo, dice così:

Voga vughina
Madonna giacumina
prestême a vostra tina
pé mettighe a farina,
farina a l'é de gran
i uxeletti i sâ pissian.

Altre voci si aggirano nella mia memoria:
Inna valle d'Andiò
u ghe cantan i ruscignò
ruscignò che ài fattu li
mangi u pan e i pesci ascì.
Ti me ne puriesci dâ un buccun
pe purtâlu a u mê padrun.
U mê padrun u lé andou â féa
u l'â accatou unna pullea
a pullea à l'â fattu un sâtu
u mê padrun u n'â fattu un âtru

e, finito questo, ci buttavamo tutti a terra,
possibilmente senza farci male.

Lina

La prova del cuoco

Anche quest'anno il tendone ha dato vita a molte serate e pomeriggi interessanti e festosi. In uno di questi pomeriggi la nostra cara cuoca Lina, con microfono in mano, ci ha descritto in modo dettagliato e appassionante uno sfizioso cenone di fine anno a base di piatti che avrebbero deliziato il palato del più esigente commensale.

Davanti a sé una tavolata di torte, focacce e bocconcini di tutti i tipi e per tutti i gusti, mentre l'assistente Carla era all'opera con la macchina della pasta che, invece di fare tagliatelle, sfrangiava incarti per deliziose palline di marzapane al limone che, una volta incartate, poneva in un raffinato centro tavola. Poco più in là Stella, la figlia di Lina, si accingeva ad apparecchiare ed addobbare con profumati limoni, aromatici rami, fiocchi, candele e quant'altro, un tavolo rustico ed uno elegantemente raffinato.

Noi tutti ascoltavamo interessati e ci apprestavamo a chiedere informazioni, ma lo sguardo finiva sempre per cadere su quello sfizioso banchetto appetitoso che Lina aveva preparato. Stella, terminato il suo lavoro ci invitò ad osservare il suo operato da vicino; ci alzammo e dopo aver osservato ci complimentammo con lei.

L'aria olezzava di un intenso profumo di limoni; poi spostammo lo sguardo poco più in là dove si spandeva l'aroma invitante di cipolle soffritte e di salvia. Un forte languorino si faceva sentire, un peccato di gola irrefrenabile.... la tentazione era sempre più forte sinché si fece irresistibile...Fu allora che il palato venne deliziato, un po' fuori tempo, di tutto quel ben di Dio.

Carla

Dolci di carnevale

Frittelle filanti

Farina 250 gr.
zucchero g. 80
latte
una busta di lievito in polvere
3 uova
una bustina di vanillina
zucchero a velo
olio per friggere
sale

In una ciotola amalgamate la farina con le uova, lo zucchero e il lievito, la vanillina, un pizzico di sale, e il latte quanto basta per una pastella filante. Fatene scendere un poco a filo nell'olio bollente in modo da formare una girandola; toglietela appena sarà gonfia e dorata, ripetete l'operazione fino ad esaurimento della pastella. Passate le girandole su carta assorbente, spolverizzate con zucchero a velo e servitele calde.

Frittelle di pasta cresciuta

Farina 300 gr.
burro g.50
zucchero al velo g.80
lievito di birra g.5
limone
zucchero semolato
latte
olio per friggere
sale

Lavorate la farina col burro, lo zucchero al velo, il lievito sciolto in 120 g. di latte tiepido, sale e buccia grattugiata del limone; fate riposare 30 minuti, poi stendete la pasta in dischi sottili, frigeteli nell'olio bollente, passateli nello zucchero semolato e serviteli caldi.



leccati i baffi e volta pagina:
i piaceri della gola continuano...

Frittelle di semolino

Semolino 300 g.
uvetta g. 50
mandorle a scaglie g. 50
5 tuorli
mela, buccia d'arancia
farina, vanillina, zucchero
1 litro di latte, olio, sale

Nel latte aromatizzato con vanillina e buccia d'arancia grattugiata versate il semolino, g. 100 di zucchero e sale. Cuocete per 10 minuti, poi unite le mandorle, l'uvetta, la mela a dadini e (via dal fuoco) i tuorli; fate raffreddare l'impasto, formate delle palline, infarinatelo, friggetele in olio bollente e spolverizzate di zucchero semolato.

Frappe alla cannella

Farina 300 g.
zucchero al velo g.100
2 uova
cannella in polvere
lievito in polvere
latte
olio per friggere, sale

Lavorate la farina con le uova, g. 80 di zucchero a velo, un cucchiaino di cannella, uno di lievito in polvere, 3 cucchiaini di latte e un pizzico di sale; fate riposare la pasta 30 minuti; fate con la macchinetta delle sfoglie sottili che ridurrete a rettangoli, incideteli con due o tre tagli e friggeteli in olio bollente, scolateli su carte assorbenti e spolverizzate con zucchero a velo.

Nodi allo yogurt

Farina 350 g.
yogurt 150 g.
zucchero 100 g.
3 tuorli
lievito in polvere
buccia di limone
zucchero a velo
olio, sale

Lavorate la farina con i tuorli, lo zucchero, lo yogurt, un cucchiaino di lievito, la buccia grattugiata di limone e un pizzico di sale. Fate riposare la pasta 30 minuti, dopo di che passatela alla macchinetta in sfoglie sottili che taglierete poi a strisce da annodare. Friggete i nodi nell'olio bollente, scolateli su carta assorbente e spolverizzate di zucchero al velo.

Carla

Poesie... catartiche

1

"Amore", ti ho chiamato
quando m'hai preso il cuore...
...poi, per l'argenteria...
ho chiamato la Polizia...

2

La notte è come il giorno,
il mattino come la sera...
...cosa diavolo hanno messo
dentro a questa "pera"?...

3

Fra tante rime, ma tante,
per te, piccolo uomo potente,
ho cercato una rima importante:
...e, lo sai,...tu fai rima con "niente"!...

4

Ho raccolto per te "La Lente",
i panni stesi al sole,
mille fiori di campo
un milione di viole.

Ho raccolto, lo sai,
le tue carte, i giornali
tutti i tuoi "trucchi" sparsi,
e, forse, anche gli occhiali.

E ho raccolto, per ultimi,
quando tu m'hai lasciato,
i pezzi della tua lettera
che avevo strappato...

Elisa

Anni Cinquanta

Il paesino tutto grigio per le case di pietra, con qualche virgola di calce intorno alle finestre, appariva improvvisamente dopo gli ultimi tornanti e la bambina capiva che il disagio stava per finire.

La corriera, la strada tutta curve...

Inutilmente guardava fissa davanti a sé - come le dicevano di fare - nausea e mal di stomaco duravano per tutta l'ora del viaggio.

Finalmente i passeggeri scendevano in piazza, di fronte all'unico negozio: Caffè, emporio, tabaccheria, posto telefonico pubblico, trattoria con piatti di cucina casalinga. Minestrone, coniglio in casseruola, verdure lesse.

Sulla destra, un po' in alto, si distaccava dall'uniformità caratteristica del paese l'unico edificio nuovo, intonacato di giallo: la scuola elementare.

La bambina andava ancora all'asilo e così era libera di accompagnare, di tanto in tanto, la zia, maestra del paese, che tutti i giorni raggiungeva quel borgo nell'entroterra ligure; uno dei tanti sorti a corollario della strada per Genova.

Alcuni in piano, altri a mezza costa o in alto su cocuzzoli, oppure, come in questo caso, nascosti come funghi sotto le foglie, con nomi da manuale di toponomastica: Pian di Barca, Pian di Follo, Costa, Costella, Groppo, Pignone, Val di Pino...

Paesi poveri, in molti casi isolati in tutti i sensi; in cui il freddo, d'inverno, si vedeva attaccato ai muri delle case, ai vestiti di lana ruvida della gente, alle gambe e alle mani rosse dei bambini che, con sollievo, trovavano luce e calore nella scuola nuova e un tocco di gentilezza nella maestra.

In aula la nipotina si sistemava nel banco di legno nero, alto per lei: alzava la ribaltina che celava il vano per i quaderni, toccava il calamaio infilato nel foro apposito e la scanalatura per le penne con il pennino.

Respirava un'atmosfera che le piaceva perché sapeva di aria buona.

Si sentiva diversa da quegli scolaretti in grembiule nero con cui condivideva le ore di scuola e non ne sapeva il motivo, ma era contenta di andare con la zia perché, scavalcando quella riga sottile di monti, la corriera la portava in un'altra dimensione, fatta di gesti timidi e sguardi rispettosi.

Poi, e questo per lei era importante quasi quanto stare a scuola, si fermavano a mangiare nella trattoria.

Allora, accomodata nell'angolo del locale vicino alla stufa, al caldo, davanti ad un piatto fumante e gustoso, guardava la zia e pensava che avrebbe fatto la maestra.

Maria Giuseppina Di Tanno

Lo squalo e il pescatore

Nel profondo del mare viveva uno squalo di nome Annibale che nuotava alla ricerca di bocconi prelibati. Un giorno un pescatore lo avvistò dalla sua barca, si spaventò e scappò, ma Annibale lo seguì ed incominciò ad attaccare la barca per farla affondare e mangiarsi il pescatore e i pesci che aveva pescato.

Il pescatore appena in tempo accese il motore e gli tirò l'ancora; lo squalo la morse e gli rimase conficcata in bocca. Lo squalo pentito cominciò a gridare: "aiuto aiuto" ma il pescatore ormai era lontano.

Passò di lì un pesce-sega; chi meglio di lui poteva aiutarlo? Lo squalo gli chiese di segare l'ancora e lo avrebbe ricompensato con venti pesci. Il pesce-sega accettò vedendolo così malconco, ed inoltre il pasto era assicurato, visto che era ancora digiuno. Ma una volta libero lo squalo si immerse nel mare lasciando il suo amico a bocca asciutta. Il pesce-sega pensò: come sono stato ingenuo pensando di aiutare uno squalo malvagio più grande di me in cambio di 20 pesci. E' andata bene che non mi abbia mangiato.

La farfalla e l'ippopotamo

Una mattina una farfalla molto vanitosa dalle ali colorate rosso, blu, verde e giallo cominciò a volare sopra un prato verde con tanti alberi e fiori colorati cantando: "Son la più bella e colorata del mondo, e nessuno più di me mai lo sarà".

Ad un tratto passò di lì un cavallo e gli chiese un passaggio fino allo stagno perché aveva paura di sciuparsi, ma tanta voglia di specchiarsi nelle sue acque. Il cavallo accettò e lei continuando a cantare si posò sulla sua criniera ed insieme si avviarono verso lo stagno. Arrivata, scese con un volo leggero e lo salutò. Lui se ne andò trotterellando e lei cominciò a specchiarsi nelle acque dello stagno.

All'improvviso emerse un ippopotamo con uno spazzolone e una bottiglia di sapone con cui cominciò a lavarsi canticchiando. La farfalla cominciò a prenderlo in giro per il suo grosso faccione e i suoi grandi dentoni e gli disse: "Ma cosa ti lavi che sei brutto da morire! guarda me come sono bella e colorata". Lui secco rispose: "Pensa per te", e lei continuò: "Tanto, rimarrai brutto anche dopo esserti lavato". L'ippopotamo perse le staffe e con la sua bocca enorme le spruzzò una secchiata d'acqua; la farfalla fradicia cadde nello stagno rovinandosi le ali e per poco non annegò.

Mai essere vanitosi e darsi troppe arie perché, come avete visto, si può finire davvero male.

Mattia (11 anni)

La mia gatta

E' molto magra eppure mangia molto, ma forse è magra perchè si muove tantissimo. E' multicolore, ha un po' di marrone, un po' di nero, ma per la maggior parte è bianca.

Nel gioco è molto vivace, ma, a volte, mentre gioca si arrabbia, tira fuori gli artigli e graffia oppure si alza sulle zampe posteriori e si aggrappa alle mie gambe con gli artigli di quelle anteriori.

Quando vede il cibo è molto contenta, ma, a volte, non lo è. Quando dorme è molto carina e starei tutto il giorno a guardarla. Lei mangia delle cose fatte in casa o del cibo in scatola. Vive fuori perchè almeno può correre quanto vuole e poi cattura i topi che mangiano il grano delle mie quattro galline.

La mia gatta non ha ancora dei piccoli, ma ha un fidanzato. Io e mia sorella abbiamo deciso di chiamarla Camilla.

Francesco Defilippi (8 anni)

Il gatto e il topo

In una delle tante case che ci sono in città abitavano un giovane gatto scattante ed un topolino grigio.

I due erano sempre in competizione. Il topo, nonostante l'astuzia del gatto, riusciva sempre ad infilarsi in un buco nella parete non facendosi prendere.

Il gatto odiava molto quel piccolo animaletto grigio. Un giorno giocando con un gomito rimase impigliato nel filo al punto da non riuscire a liberarsi. Incominciò a chiedere aiuto. Lo sentì il topolino che scese a soccorrerlo.

Appena lo vide, il gatto gli disse: "Come puoi farcela, non ci riesco nemmeno io!". Ma il topo era sicuro che l'avrebbe liberato. Escogitò un modo: finalmente gli venne in mente di spezzare il filo con i denti.

In un batter d'occhio riuscì a liberare il gatto che si scusò per aver dubitato di lui.

Da quel giorno divennero amici, tanto che tutta la gente che passava di lì si stupiva.

La morale di questa favola ci dice che non bisogna mai sottovalutare le persone più piccole.

Sabrina Defilippi (11 anni)



Pescando i rossetti

La pesca del rossetto era abbastanza faticosa e molto impegnativa. La rete si chiamava *ruscetou*: era una rete fatta come una sciabeca o un rastrello, cioè come quelle che pescano tirandole dalla spiaggia, con la differenza che il *ruscetou* si tirava dalla barca.

Questo tipo di pesca si praticava solo di giorno perché di notte i rossetti si rinsabbiano. Ogni paese aveva le proprie usanze, considerate allora come una legge ed oggi del tutto abbandonate.

A Bonassola vigeva la regola che, appena spariva l'ultima stella, il primo che arrivava sulla posta doveva calare la rete; se non lo faceva aveva diritto di pescare il secondo arrivato. Per essere pronti, la sera precedente si preparava la rete ben stivata sulla barca e si aspettava l'ora di salpare; premesso che la pesca si praticava nel mese di novembre ed era già abbastanza freddo, sapevamo di dover fare i conti con la tramontana. Al mattino verso le quattro ci trovavamo sulla spiaggia vicino alla barca, poi si cercava un posticino riparato e stavamo con gli occhi ben aperti che non spuntasse qualche rivale, sapendo anche che più tardi si partiva meno freddo si prendeva e che, una volta arrivati sulla posta, dovevamo aspettare che sparisse l'ultima stella. Se ci accorgevamo che il rivale o i rivali erano pronti per partire facevamo in fretta a varare la barca e, a quel punto, iniziava la gara per accaparrarci la posta che il giorno prima aveva dato buoni risultati.

Poiché i motori non sapevamo nemmeno come erano fatti, il percorso era compiuto a forza di remi; partivamo tutti infreddoliti ma, specialmente quando andavamo nelle poste lontane, dopo Framura, si arrivava caldi e magari anche sudati. L'equipaggio era formato da tre o quattro persone; si gettava l'ancora in un punto dove si supponeva facesse adesione, si filava il cavo per una ventina di metri dove c'era attaccata una boa (*u bari*), alla boa si attaccava il cavo della rete, poi si ripartiva sempre sulla destra e si faceva una U (immaginate di vedere una U gonfiata) e si ritornava alla boa. Poi si prendeva la cima attaccata alla boa e, uno di poppa e l'altro di prua, si cominciava a tirare a turno. Sia sulle corde che nella rete c'erano dei segnali (piccoli stracci bianchi) che servivano per tirare la rete equilibrata e, una volta che questa era a bordo, se c'erano dei rossetti si preparava un secchio molto grande con dell'acqua; si buttavano dentro i rossetti e poi con un colino (un cerchio di ferro con una specie di tulle cucito tutto intorno) si cominciava a schiumarli per separarli dalle alghe e dalla sabbia. Era un'operazione che si faceva bene, perché il rossetto, avendo sulla pancia come una specie di bolla d'aria, tende sempre a venire in superficie. Mettevamo i pesci in un panierino ricoperti da uno straccio in modo che l'acqua potesse uscire e i rossetti rimanere asciutti.

Le poste per la pesca del rossetto erano molte. Partendo da Framura e venendo verso levante si incontrava *u Ciasun, l'Agua e a Panea* (nelle acque di Framura), poi nel golfo dello Sca, *u Groppu, l'Agua, e Canne, e Tacche Gianche, u Poggiu*; infine, nel golfo di Bonassola *u Mescu, a Pussetta e u Valun*.

Se la pesca con le prime calate era buona, si tornava a terra abbastanza presto, altrimenti si pescava fino sul mezzogiorno e poi il problema era come smerciare. Quando se ne prendevano tanti col treno si portavano sui mercati di Sestri o di Genova, altrimenti andavamo a venderli nei paesi limitrofi.

Una difficile contrattazione

Erano gli anni Trenta; avevano preso parecchi rossetti e decisero di andarli a vendere a Levanto; i personaggi sono *u Checchin u ganciu* e mio zio *u Checchin u Balledou*.

Partirono da Bonassola con un gozzo che si chiamava *Luda* e dopo aver remato per circa un'ora approdarono sulla spiaggia di Levanto. Era il mese di novembre, erano scalzi e con le braghe *arrebogate* fino al ginocchio, e magari anche bagnate. Tirata la barca sulla spiaggia, si avviarono verso il paese portando la paniera dei rossetti per le maniglie, uno da una parte e l'altro dall'altra. *U Checchin u ganciu* aveva la bilancia a traverso sulla spalla, era balzubiente e gridava *ru u u scetti*.

Li avvicina una signora, vede quei bei pesci ancora vivi ed esclama: "Che bei pesci! Quanto li fate?" *U Checchin u ganciu* risponde "Ven ven venti centesimi al chi chilo". La signora con un'esclamazione risponde "Eh, sono belli ma sono un po' cari". *U Checchin*: "Ca ca cara signora è da sta stamattina alle ci cinque che siamo in ma mare e siamo tu tutti ba bagnati!". La signora: "E va bene, ma fateli un po' a meno!". A quel punto *u Checchin u ganciu* si rivolge verso mio zio *u Checchin u balledou* e gli dice: "Co co cosse ti dixi, cuxiu?". Mio zio gli fa un cenno, come dire *va bene*. Allora *u Ganciu* si rivolge alla signora e le dice "Va bene, qua qua quanti ce ne diamo signora?" E la signora "Me ne dia un etto". Lui che aveva già impugnato la bilancia col dito dentro all'occhiello pronto per pesare, e la mano infilata dentro ai rossetti per metterne sul piatto un paio di chili, era rimasto lì, piegato com'era, simile a un cane in ferma quando punta la selvaggina. Sottovoce tirò un moccio da brivido. Mio zio, preso dalla voglia di ridere, si voltò dall'altra parte, e io, conoscendo il personaggio, rido ancora adesso che sono passati sessant'anni.

In zina

"In zina" era il nome per definire un certo tipo di pesca. Noi chiamavamo "zina" il fondale dove si pescava, che poi era lo stesso dove si pescavano i rossetti, sabbioso, con qualche ciottolo ricoperto di

alge; quei ciottoli sono rotondi e la rete non vi rimane impigliata. La pesca si praticava di notte e si faceva sempre in primavera, quando le notti cominciano ad essere più calde. Si partiva un'ora dopo il tramonto, quando cominciava a far buio. Iniziando dalla posta più lontana si proseguiva in quella successiva limitandoci ad una calata per ogni posta sia che si prendesse pesce, oppure no. I pesci che riempivano di più la paniera erano i totani, ma si prendevano anche sagari, occhiate, a volte qualche dentice e qualche orata, tutti pesci di ottima qualità.

"In zina" era una pesca affascinante non solo per il pesce che si prendeva, ma anche per quelle notti che si trascorrevano nello Scà. Nei miei ricordi c'è un mare calmo come un lago; il cielo brillava di stelle come uno specchio, tirava un po' di tramontana ma era tiepida e nella valletta cantavano gli usignoli; eravamo laggiù nello Scà solo noi. Tiravamo la rete parlando, raccontando magari quello che avevi fatto durante la giornata, e così arrivava il mattino che non te ne accorgevi e avendo respirato quell'aria così pura e profumata ti sentivi fresco come una rosa.

Forse allora, essendo molto giovane, non apprezzavo tutto quel fascino, ma adesso che sono una persona anziana e che cerco di descriverlo, me ne rendo conto e lo rivivo fino in fondo. E mi rendo conto anche che purtroppo quei tempi e quelle emozioni non torneranno mai più per nessuno.

Giovanni Battista Del Bene (Ciò)

A Vastera

Nella "Lente" di Natale abbiamo pubblicato una carta di Matteo Vinzoni che mostrava Viozene. La cosa ha incuriosito alcuni lettori, che pensavano che si trattasse di territorio vicino a Bonassola, o comunque nella Liguria di Levante. Invece no: Viozene si trova tutta dall'altra parte, in provincia di Imperia, vicino al confine francese, in montagna e in un territorio che conserva lingua e tradizioni miste, liguri, piemontesi e francesi. La zona di Briga, per intenderci, o di Triora, il paese delle streghe.

E' successa poi un'altra cosa divertente: Tino Vinzoni ci ha portato una rivista di quella zona, "A Vastera", che si occupa di cultura locale e viene pubblicata anche in francese. Aveva scoperto che anche loro hanno pubblicato la stessa carta, poco tempo fa.. Fra tante che Matteo ne ha disegnate... Si vede che quella è piaciuta a tutti.

Comunque ci è piaciuto avere in mano la rivista, con le sue belle foto di montagna e col suo sapore di confine. Abbiamo persino sognato un incontro, uno scambio, fra Bonassola e quelle terre lontane e diverse della nostra regione. Il mare e l'alta montagna, insomma, i pirati e le pastorelle, la spiaggia e la neve, i pesci e i caprioli.... Magia della Liguria! Ho scoperto fra l'altro che una cosa in più ci affratella: anche in quelle zone la festa del paese è la Madonna del Rosario.

Tiz

Corsari, schiavi, riscatti tra Liguria e Nord Africa nei secoli XVI e XVII

Nei giorni 7 ed 8 febbraio 2004, si è tenuto a Ceriale un convegno su corsari, schiavi e riscatti.

Nel 1637 i corsari magrebini rapirono circa 300 abitanti di Ceriale. Le conseguenze furono disastrose. Oltre un terzo della popolazione attiva era stata ridotta in schiavitù. Per pagare i riscatti le famiglie si indebitarono. Terreni e case furono venduti o svenduti. Fu un disastro umano ed economico. Ne rimase la memoria collettiva, ma i singoli cancellarono il ricordo: non si conoscono i nomi di chi ritornò.

Nel 1987, a 350 anni di distanza, fu indetto un convegno per ricordare questo avvenimento. Nel 1999 l'associazione "Amici di Peagna" ed il Comune di Ceriale ritennero opportuno ritornare sull'argomento. In quella occasione apparve chiaro che razzie e schiavitù erano opera di tutti: cristiani e mussulmani.

Quest'anno, per la terza volta, viene analizzato e discusso l'argomento delle razzie e della schiavitù nei secoli XVI e XVII. Ma questa volta il taglio del convegno è stato multiculturale.

Tra i relatori figurano studiosi delle università di Genova, Ginevra, Istanbul, Malta, Parigi, Pisa e Tunisi e di molteplici circoli culturali.

Tutti questi studiosi hanno messo in evidenza come le barriere ed i risentimenti si superano soltanto con la conoscenza ed il rispetto reciproci.

Con un certo orgoglio si è affermato che, dopo millenni di incomprensioni e di dispute, convegni come questo potevano avvenire solo nei paesi del bacino Mediterraneo. Condivido questa affermazione, tuttavia io ritengo che siamo solo all'inizio di un percorso di comprensione e di stima reciproca.

Due parole sul perché ero presente a questo convegno.

Nel recente passato ho studiato come Bonassola si è sviluppata nel XVI secolo.

I nostri predecessori affrontarono con risolutezza il problema della gestione dei riscatti.

Nel 1569 fu istituita "Cumpagnia di Bonasolla", mutua assicurazione creata per avere la disponibilità finanziaria per pagare i riscatti. Era un accordo preciso e ben articolato sottoscritto con atto notarile.

Volevo sapere se i partecipanti al convegno erano a conoscenza di accordi simili.

La Cumpagnia di Bonasolla rimane per ora un fenomeno unico.

Continuo ad auspicare che lo studio di questo accordo venga approfondito:

- Come erano investiti i soldi che si raccoglievano?
- Furono mai pagati riscatti?
- Perché dopo il 1584 non si hanno più notizie della Cumpagnia di Bonasolla?

Mi auguro che giovani studenti intraprendano ed approfondiscano lo studio di questi fatti.

Contatterò quanto prima la Preside di Economia e Commercio per verificarne la fattibilità.

Tino Vinzoni



Itinerari genovesi Il Museo Chiossone

Inauguriamo con questa breve nota una serie di "blitz" nei musei e in altri luoghi genovesi, più o meno noti. Lo facciamo come piccolo contributo al 2004 di "Genova capitale europea della cultura".

Ci sono molte cose belle da fare e da vedere a Genova, e ci piacerebbe pensare che qualche spunto inatteso possa spingere qualche lettore della "Lente" a un viaggetto nella "capitale"...

Il fatto è che molte bellezze genovesi sono un po' nascoste, o un po' trascurate dai mezzi d'informazione, così può succedere, come è successo a me, di scoprire solo recentemente dei veri tesori come il Museo di Arte Orientale "Edoardo Chiossone". Il museo è unico in Italia, non solo per la sua raccolta di opere orientali, tutte appartenute al Chiossone, un incisore genovese che operò in Giappone per 23 anni alla fine dell'Ottocento, ma anche per la sua sede, costruita dall'architetto Mario Labò apposta per questa collezione orientale.

Il museo è davvero molto bello, per il suo patrimonio artistico e anche per l'aria che ci si respira. L'ambiente è semplice: una costruzione liscia, con muri chiari e grandi vetrate panoramiche. L'interno è mosso da un gioco di piani sfasati che crea nuove prospettive. La luce è meravigliosa e naturale, bianca ma indiretta. Si può visitare velocemente, ammirando le grandi statue di bronzo, le minuscole scatole cinesi, le armature dei samurai... purché non si rimanga intrappolati dalla calma liscia e perfetta di qualche Budda, che rapisce in un mondo di meditazione, oppure dalla perfezione del microscopico intaglio di qualche scatola da tabacco cinese, o dallo scatto di qualche samurai che sembra ancora contenere un piccolo uomo sotto l'armatura... Un'atmosfera che ferma il tempo. Un museo piccolo, moderno, unico e affascinante, non solo per gli esperti, nel cuore della Genova ottocentesca di Piazza Corvetto.

Tiz

Museo Chiossone - Villetta Di Negro
Piazzale Mazzini - Genova - tel.: 010-542285
Sito internet: www.museochiossonegenova.it

Cara Lente...



le lettere alla redazione

Oggi mi è arrivato il vostro giornale. Volevo ringraziarvi perchè è sempre un piacere leggerlo e volevo mandarvi in allegato una cosa che ho scritto per voi, per la vostra Lente. Non voglio che ne facciate nulla, solo che lo leggate. E' per voi e basta.

Da quando stamattina ho preso in mano quelle pagine non riesco a togliermi dalla mente le sensazioni che mi ha lasciato e ho deciso di scrivervi per mostravi quanto io apprezzi quello che fate.

So che non è molto, so che non ho tutto questo significato, ma so anche che quando si crede con passione in un progetto fa piacere sapere che questo progetto è apprezzato e stimato.

Colgo anche l'occasione per augurare a tutta la redazione un buon 2004!

Cordiali saluti,

Michela Fantoni

Ci dispiace contraddire Michela... ma il brano allegato alla sua mail ci è piaciuto troppo per tenerlo solo per noi.

E' un bellissimo omaggio a Bonassola. Eccolo:

Io non sono mai stata a Bonassola.

Eppure quando ero piccola sentivo sempre mio papà che diceva: "Eh, Bonassola..." come se parlasse di un luogo incantato, eppure vengono da lontano, dall'Inghilterra, perfino dagli Stati Uniti, li vedo sul treno, bermuda kaki, facce arrossate, macchina fotografica e cartina. Li vedo che chiedono informazioni al controllore, ridenti e desiderosi di arrivare.

E io che abito a Genova non ci sono mai stata.

Un giorno, però, mentre uscivo di corsa dalla Biblioteca Universitaria di Genova, con un bloc-notes tra i denti, un libro sotto un braccio, le penne e il cellulare sotto l'altro, un giorno dicevo, il caso ha fatto cadere il mio sguardo su una locandina. La Lente, un racconto di mare, scadenza 6 aprile, @fastwebnet.it. E' stato un attimo, una frazione di secondo, eppure è stato importante. Non tanto perché ho trovato qualcuno a cui è piaciuto quello che ho scritto, non tanto per quel pomeriggio strano all'Universitaria in cui mi sentivo piccola e insignificante tra illustri e saggi intelletti, non per il magnifico pesce verde, premio insperato e per questo esaltante, che troneggia nella mia stanza.

E' stato importante perché ogni volta che tra la posta riconosco la busta che avvolge La Lente aumento il passo, mi arrampico sulle scale, corro alla mia scrivania, senza nemmeno il tempo di sfilarmi il cappotto.

Non lo dico per incensarvi. Che motivo avrei? Non siete la Nuova Antologia e io ho raggiunto le mie "vette letterarie", credo, proprio con voi. Più in là non vado. Lo dico perché io non sono mai stata a

Bonassola, eppure quando sfoglio quelle pagine casalinghe, "alla buona", quando leggo i racconti, le poesie, i saluti a chi non c'è più, le informazioni più spicciole, quando leggo che la nuova cassetta della posta si trova al nuovo indirizzo tra il negozio di ferramenta e il ristorante "Arcidiacono", mi sembra un po' di esserci. Quello che il vostro incredibile giornale tratteggia, è un mondo incantato davvero.

Si sente la forza delle piccole cose, del sentirsi "gruppo", dell'identità solidale. Delle cose antiche, semplici e per questo preziose.

Istantanee da Bonassola. E' perfetto.

Pagine piene di leggerezza e di passione, ricoperte dal velo di profonda serietà che protegge tutte le cose importanti.

Per me "forestiera" l'intensità con cui credete in quello che fate e in quello che siete ha qualcosa di magico.

E' affascinante, come quello sguardo dentro la sciarpa che mi è rimasto impresso nel profondo. Anche se non l'ho mai visto.

Michela

Cara Lente,

siamo appena tornati dalle vacanze di fine anno e sentiamo il bisogno di scrivere per ringraziare l'Amministrazione Comunale e quanti si sono adoperati per rendere piacevole il nostro soggiorno di camperisti nella vostra accogliente cittadina. Non è la prima volta che ci mettiamo in viaggio con l'idea di fare soltanto tappa a Bonassola e poi proseguire verso altri lidi ma è davvero difficile non indugiare in un luogo così bello reso ancora più invitante dalle golose proposte della tensostruttura; in particolare vorremmo dirti che non occorre **la lente** per vedere quanto sono belli i fuochi d'artificio nella cornice della baia e quanto è importante il concerto jazz di Capodanno: ormai nei nostri cuori ha soppiantato quello in TV!!. Grazie anche per averci dato modo di conoscere realtà sociali importanti come "Emergency" e "Atelier du non faire", grazie per averci tirato fuori dal camper facendoci ridere e intenerire con lo spettacolo teatrale e di averci fatto ballare tanti tanghi e mazurke in quelle piovosissime sere a cavallo tra il 2003 e il 2004.

Vorremmo concludere con una preghiera: visto che siamo appassionati di tango argentino e che gli estimatori di questa danza stanno diventando davvero tanti: ci sono scuole su tutto il territorio nazionale e anche Genova e La Spezia hanno parecchi adepti, sarebbe possibile organizzare uno spettacolo di questo genere? vi assicuriamo che sarebbe travolgente e che molti di voi ne uscirebbero ammaliati.

Vi salutiamo cordialmente assicurandovi che sentiamo ancora sulle guance la fresca brezza della marina e nelle narici il profumo stuzzicante di tutte, ma proprio tutte le vostre focacce.

Graziella e Mario Manassero

Sotto il tendone

Eravamo in tanti, forse molti più di quelli che gli organizzatori si aspettavano. Qualcuno sapeva a cosa andava incontro, ma i più erano semplicemente incuriositi e qualcuno si era infilato nel tendone per sfuggire al freddo o per riempire la serata. C'era una tranquilla atmosfera di dopocena.

Alle nove e qualche minuto sono saliti sul palco, scarno e alto come il cassero di un antico veliero, due musicisti dotati di sax e contrabbasso, seguiti da un terzo che si è seduto alla batteria. Applauso. Poi è entrato lui, con un'aria da signore di una certa età, disinvolto, con la chitarra in mano. Applauso di cortesia e di curiosità. Si sono seduti, hanno cominciato a suonare... e dopo due minuti eravamo tutti su un altro pianeta.

"Lui" è Giorgio Conte. Seduto lì a fare musica e a raccontare, proprio come dice il titolo del suo spettacolo, "Il Contestorie". Lo ascoltiamo rapiti, divertiti, emozionati, anche se non fa nulla per stupirci. Gli strumenti sono quelli di cento anni fa, non un aggeggio elettronico, niente cambi di luce, e dietro nessun passato televisivo che unisca la massa del pubblico in uno stesso ricordo, in una stessa aspettativa. Nessun luogo comune.

Eppure il luogo comune c'è eccome, se dopo due canzoni siamo tutti immersi in un'emozione che ci lega insieme, e ci divertiamo insieme a sentire lui e i suoi musicisti. Sono bravissimi e sono veri. Le storie di Conte sono frammenti di specchio che ci raccontano le nostre vicende, ma che hanno sempre, sul filo di una lingua che è semplice e coltissima insieme, i colori più cupi delle nostre delusioni insieme al bagliore dell'ironia. I personaggi di queste storie sono veri come noi, eppure lui ce li racconta sempre con qualcosa di fantastico e di magico, tanto che ci affezioniamo a tutti. Allo stesso modo la musica segue il filo dei ricordi, segue gli "eroi" di Conte nelle loro imprese, pronta sempre ad accogliere gli echi più sottili: da un brano di stile jazzistico escono improvvisamente le note di un passaggio klezmer, o una tarantella, o la mazurca di un'antica balera italiana... I personaggi camminano, agiscono, e la musica li segue. I musicisti si divertono con noi, perfetti ma vivi, soggetti suonanti ma anche attori, dando l'impressione più convincente di che cosa significhi la gioia di fare musica insieme.

Delle canzoni fuori dal tempo, e insieme capaci di conquistarci tutti, nate dall'esperienza severa della musica e della parola, eleganti, tutte diverse, piene di sapienza e di mestiere, ma leggere come piume.

Fra i tanti doni di Bonassola per il nuovo anno questo concerto è stato per me il più straordinario, perché mostrava insieme come si fanno le cose serie e come non ci si deve prendere mai troppo sul serio. L'ho preso come un augurio per il 2004.

Tiz.

Polisportiva Bonassola

Calcio femminile: Bonassola-Spezia è campione d'inverno

Il Bonassola-Spezia ha conquistato il titolo, seppur platonico ma sempre ambito, di campione d'inverno della serie C femminile (che ha come meta la serie A).

La squadra ha chiuso il girone di andata al primo posto, con CINQUE punti di vantaggio su Praese e Busalla. Dopo una prima sfortunata sconfitta, il Bonassola-Spezia ha conseguito dieci vittorie consecutive.

Le nostre ragazze si sono qualificate, per il secondo anno consecutivo, per la finale di Coppa Liguria (detentrici del trofeo), che si terrà a fine aprile, in luogo da definire, contro il Quarto-Genova.

Gianni Rezzano

Notizie dall'A.I.R.C. Associazione italiana per la ricerca sul cancro

Anche quest'anno Bonassola e Montaretto hanno contribuito alla ricerca sul cancro acquistando le "Arance della salute".

Ringraziando tutti, comunico che la somma raccolta è di € 610,00 e do appuntamento a maggio con l' "Azalea".

Grazie a tutti,

Maria Teresa

P.A. Croce Azzurra

La Croce Azzurra ci informa che sei dei suoi militi hanno sostenuto e superato l'esame del corso per l'uso del defibrillatore cardiaco, che è in dotazione alla pubblica assistenza. E' una notizia che rallegra e tranquillizza tutti noi.

Ecco i loro nomi: Lorenzo Del Bene, Giovanni Marengo, Vinicio Mazza, Fabio Moggia, Francesca Querzola, Arianna Rocca.

Associazione Jonas, Comunità Montana,
Comune di Bonassola, Vab, Guardia Forestale,
Legambiente, Circolo Arci Casa del Popolo

ORGANIZZANO

CAMPO DI LAVORO PER LA PULIZIA DEI SENTIERI

...per una Pasqua nel rispetto dell'ambiente

DOVE?

Sul territorio di Montaretto e Bonassola, sul
Monte Colletto - Provincia di La Spezia

QUANDO:

da Venerdì 9 a Lunedì 12 Aprile

RIVOLTO A:

10 persone di maggiore età

OSPITALITA' :

Casa Vacanze Jonas (Montaretto)

Per Informazioni e/o iscrizioni:

le iscrizioni si chiuderanno entro e non oltre
domenica 4 aprile

Silvia Laise

0187/814414 (mattina o segreteria)

iaiafro@libero.it

Week end Natura Anfibi

L'Associazione Jonas e Carlo Torricelli hanno
ideato un week end dedicato alla ricerca e allo
studio degli anfibi nel territorio di Bonassola-
Montaretto. L'attività è prevista nei giorni 2, 3 e
4 aprile 2004 ed è rivolta a un gruppo di
massimo 10 persone, preferibilmente universitari
o con particolare interesse per questo tipo di
studi, che dovranno iscriversi presso

Silvia Laise - 0187.814414

(mattina o segreteria)

e-mail: iaiafro@libero.it

Questi i recapiti anche per ottenere informazioni.

Concorso fotografico Pasqua 2004

Il concorso avrà luogo a **Montaretto**,
nell'oratorio di San Rocco.

Tema del concorso:

IL GIOCO

**GIOCHI DEI BAMBINI E DEGLI ADULTI,
DEL TEMPO E DELLA FORTUNA,
DELLA NATURA E DELLE FORME.....
SIETE LIBERI DI GIOCARE!**

- Il concorso riconosce due sezioni: la sezione generale e quella "ragazzi". Nella sezione "ragazzi" rientrano fotografi fino ai 14 anni compiuti.
- E' requisito necessario che le fotografie siano state scattate nel territorio di Bonassola.
- Ogni fotografo potrà presentare un massimo di 5 fotografie, a colori o in bianco e nero.
- Le foto dovranno essere montate a cura dei concorrenti su un cartoncino (bianco o nero) della misura massima di cm. 24x33.
- Le opere dovranno essere accompagnate da un titolo, scelto dal fotografo.
- Su un biglietto separato i fotografi dovranno segnare i titoli delle foto, il loro nome e recapito, l'indicazione del luogo dove le foto sono state scattate e, nel caso che concorrano nella sezione giovani, l'età.

**Termine di consegna
31 marzo 2004**

Consegna del materiale

presso **La Lente**

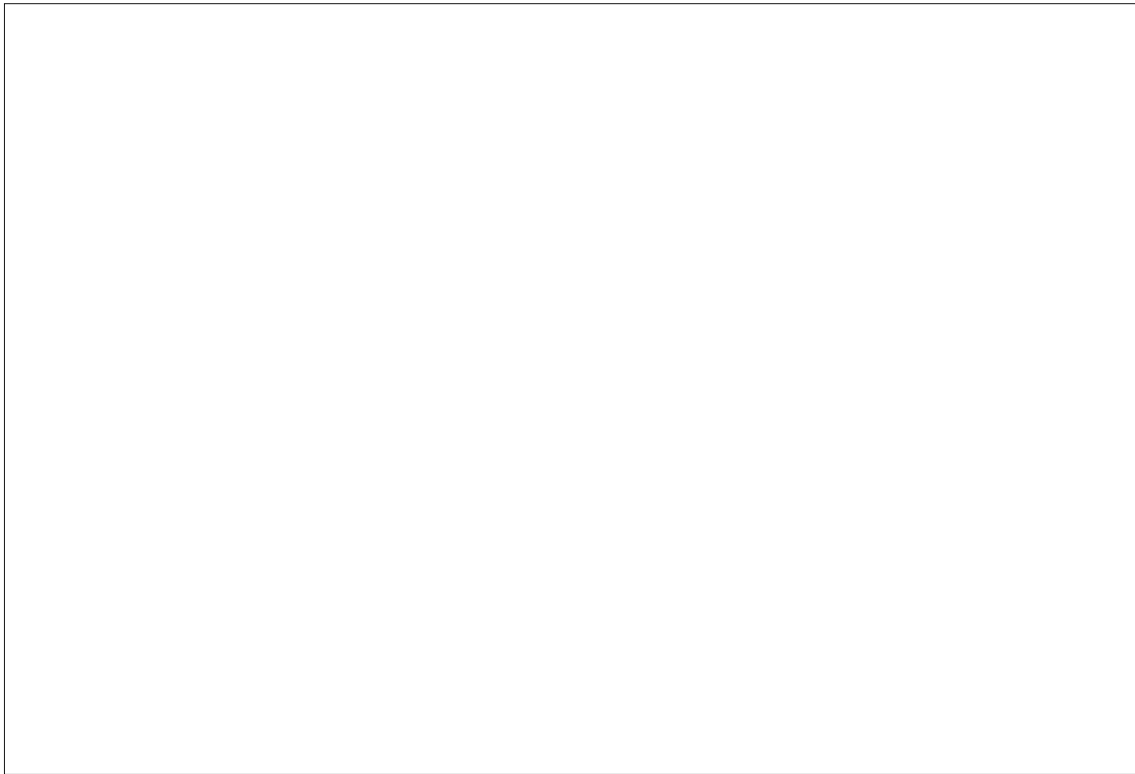
presso la **Pro Loco** - Via Fratelli Rezzano, 1 -
19011 Bonassola (Sp)

Per informazioni: "La Lente", 0187.813591

Carla Lanzone, 0187.814076

Pro Loco, 0187.813500

e-mail: lalente@fastwebnet.it



Questo bel disegno di Alice Buongiardino, allieva della quinta classe della Scuola Elementare di Bonassola, è pubblicato su un calendario elaborato dalle scuole materna, elementare e media di Levanto ed elementare di Bonassola, insieme alle Associazioni Volontariato di Levanto e al Centro Servizi per il Volontariato "Vivere Insieme" - La Spezia. Tutto il calendario è dedicato ai temi della solidarietà e per ogni mese c'è un disegno. Complimenti a tutti i ragazzi (di cui però spesso manca il nome) e alle loro insegnanti. Il calendario può essere richiesto alle insegnanti, particolarmente alla maestra Tatiana.

Ricordiamo ai collaboratori che la cassetta rossa per la posta in piazza Centocroci

NON E' PIU' FUNZIONANTE.

Per eventuali messaggi imbucate al nuovo indirizzo:

La Lente - Via Daneri, 18/4

oppure... c'è internet



Indirizzo e-mail:

lalente@fastwebnet.it

Arrivederci in edicola a Pasqua!



La Lente

Direzione e realizzazione grafica :

Tiziana Canfori

Coordinamento: Wilma Mannai

Assistenti di redazione: Elisa Rocca

Carla Lanzone

Distribuzione:

Pro Loco di Bonassola

Edicola di Bonassola

A Montaretto: Carla Lanzone

Pubblicazione a carico del Comune di Bonassola
Fotocopiato presso *Il Papiro*, Genova.

Hanno partecipato a questo numero:

Maria Teresa Buongiardino, Francesco Defilippi, Sabrina Defilippi, G.B. Del Bene, Michela Fantoni, Maria Giuseppina Di Tanno, Carla Lanzone, Graziella e Mario Manassero, Mattia Ratto, Gianni Rezzano, Elisa Rocca, Lina Rocca, Renza Scaramuccia, Sandra Scaramuccia, Tino Vinzoni.

Disegni originali di:

Alice Buongiardino, Eleonora Scapparone, Renza Scaramuccia, Sandra Scaramuccia.