

La Lente "economica"  
ovvero

La Lenticchia



Bonassola, maggio 2007  
Anno 11, n. 3 - seconda serie



## Oudù de Bün

Escursione enogastronomica  
nel territorio di Bonassola.

Pro Loco Bonassola - Comune di Bonassola

**Domenica 13 maggio 2007**

**Partenza ore 9.00 c/o Pro Loco**

Quote di partecipazione: Adulti Euro 15,00

Bambini (inferiori a 9 anni) Gratis

Modalità di pagamento:

Presso la sede della Pro Loco;

Presso la sede dell' ARCI di Montaretto;

Attraverso versamento su c.c.p. n° 17755422 intestato a Pro Loco Bonassola - causale: "oudù de bün 2007" (previa verifica disponibilità di posti liberi presso la Pro Loco)

Limite partecipanti: Massimo 500 persone.

Termine iscrizioni: al raggiungimento del numero.

Si raccomanda l'uso di abbigliamento sportivo (trekking).

In caso di avverse condizioni meteo l'evento sarà rinviato al 20 maggio 2007;

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni arrecati a cose o persone.

### Informazioni

Pro Loco Bonassola, Via F.lli Rezzano, 19011 Bonassola (SP) Tel:0187 813500  
ARCI Montaretto, str. per Montaretto n. 5, 19011 Bonassola (SP) Tel:0187 813363

### Le tappe e i loro tesori gastronomici

Alla partenza dalla Pro Loco tutti i partecipanti riceveranno il cappellino della manifestazione e una bottiglietta d'acqua, buon compagno di viaggio di ogni camminatore, sempre reperibile ad ogni tappa.

La prima fermata sarà al **Poggio**, per la focaccia dolce di Bonassola.

Seguirà **Scernio** con una scelta di focacce salate e vino.

**San Giorgio**, patria dell'arte dei fritti, offrirà soprattutto Sgabei con stracchino, serviti con vino e bibite.

Alle **Terre Bianche**, prima di incamminarsi per Gaggi, tutti troveranno un frutto.

A **Gaggi** lo spuntino più gustoso, con il famoso Asado montarettino, formaggetta, pane cotto a legna e vino bianco.

A **Reggimonti** il tradizionale, ottimo minestrone e infine a **Montaretto** limoncino, dolci e l'omaggio dei limoni ricordo.

## Vino e consumo critico protagonisti a Montaretto

Da molti giorni in paese, nei paesi limitrofi ma anche fuori provincia, si facevano notare manifesti col simpatico Mario che stringeva sotto braccio una damigiana di vino, mascotte ufficiale della manifestazione "Critical Wine", svoltasi a Montaretto nei giorni di Pasqua.

Dopo un inverno tranquillo fervevano in paese grandi preparativi, finché per venerdì sera tutto era pronto e dopo cena già arrivavano gli espositori da varie regioni d'Italia, che per ben tre giorni avrebbero fatto gustare i loro vini e i loro prodotti: pasta, salumi, formaggi, pane con farina di castagne, con mais e persino con fichi secchi. Il sabato mattina quando i banchi erano ormai allestiti, i primi assaggiatori si apprestarono ad acquistare il calice Critical Wine e ad intraprendere il percorso gustativo. Anche due cantine erano aperte per l'occasione; una ospitava la signora Teresa di Framura, che presentava vino prodotto dai vigneti che coltiva col figlio e le sue ottime marmellate biologiche, disposte in bella vista sopra una botte. All'ingresso, vicino al banco dove erano disposte innumerevoli bottiglie di vino bianco e nero, c'era il torchio. Sui muri erano appesi spilli, cannelle, sportelli, mentre sulle mensole erano disposte damigiane a suo tempo riempite ma ancor più volentieri svuotate da nonno Nello a suon di bicchieri bevuti in compagnia, fra le quali penzolavano salami e salsicce poco per giorno affettati e gustati dal genero con gli amici, come tradizione montaretina vuole.

Nell'altra cantina si gustava il vino della Cantina Levantese, unica produttrice del "Costa di Montaretto d.o.c.", ottimo vino bianco ottenuto da uve albarola, bosco e vermentino.

A metà pomeriggio, in un angolo fuori la porta era stato allestito un tavolo estemporaneo, circondato da un affiatato gruppo che accompagnava il vino con un ottimo formaggio locale di pecora, mentre in piazza altre bancarelle facevano scambio "culturale": un assaggio di pane e bresaola in cambio di mezzo bicchiere di dolcetto.

Molta gente è arrivata da diverse città d'Italia e per la prima volta ha visitato questo meraviglioso "balcone affacciato sul mare"; altri invece lo conoscevano da tempo, ma ne hanno visitato per la prima volta l'interno, il fiorito caruggio di sopra dove fra l'altro era allestita la mostra-concorso fotografico "Dalla vite al bicchiere", e il caruggio di sotto, ricco di archi.

Lungo il percorso botti, torchi, tini, vecchie damigiane dalle vesti di paglia facevano da coreografia; la mente tornava al passato mentre molti ricordi riaffioravano nostalgici.

Nei pomeriggi la sala della Casa del Popolo si è trasformata in sala congressi e dibattiti, mentre i cuochi locali hanno ceduto il mestolo ad Andrea, giovane chef milanese che ha riscosso molto

successo e che da alcuni giorni prima, con i suoi aiutanti, si è prestato nella preparazione di piatti così apprezzati che le casalinghe pietanze montaretine hanno ceduto il posto a raffinati piatti degni di un grand hotel: dai cannelloni al sugo di asparagi al delicato tortino di patate e acciughe, all'ottimo dolce al cucchiaio di cioccolato.

Canti e musiche rom, pizziche e tarantelle hanno infine allietato la serata.

Martedì il paese è tornato alla tranquillità di sempre; qualche prolunga arrotolata e qualche tavolo erano ancora appoggiati a ridosso di un muro, mentre un barile aspettava di tornare alla sua cantina... C'era chi si caricava sulle spalle un'ultima cassa da riporre: il suo viso era stanco ma soddisfatto per l'ottima riuscita della manifestazione.

Carla



## Incontri ravvicinati di qualche tipo...

Salire fino alla Torre e poi girovagare nei dintorni, fra il silenzio degli ulivi, cercando fra l'erba alta gli asparagi selvatici...

Mi piace un sacco e mi rilassa...

E anche quel giorno ero lì sotto le vecchie mura del Castello.

Non c'era sole e un'aria leggera muoveva appena le foglie grigie: un tempo perfetto per quello che stavo per fare.

Uno qui, uno là, gli asparagi avrebbero dovuto spuntare numerosi tra i rovi e vicino agli alberi.

Un piccolo sentiero d'erba calpestata portava più in là verso le siepi più folte e mentre lo seguivo fiduciosa e attenta, d'un tratto, non c'era più: niente erba, neppure un filo; solo terra, spianata di fresco e, proprio nel mezzo (come potrei definirlo?), un "alloggio".

Un materasso poggiato su alcune cassette, un plaid a mo' di coperta, una tenda di plastica sospesa nell'aria e appesa agli ulivi come fosse un tetto, due corde da bucato con relativi calzini e slip stesi ad asciugare, una griglia di ferro ai piedi del "letto" (forse per cuocere qualcosa...)

E nella "casa" nessuno.

Solo quel silenzio, rotto appena dal fruscio delle foglie.

Non mi sono fermata troppo a pensare chi fosse l'"inquilino", perché quella "non presenza" era un po' inquietante.

Così in dieci secondi mi sono ritrovata sulla scalinata dietro la Torre, col cuore in gola, tanta inquietudine per quell'incontro inaspettato e, soprattutto, senza neppure l'ombra di un asparago....

Elisa

## Abbiamo rischiato di andare a fuoco!

C'è poco da scherzare: questa è una storia vera della cronaca bonassolese più recente! Il palazzo dove "abita" la redazione della Lente stava per andare a fuoco e i danni sono comunque ingenti. Non ne parlo ovviamente in relazione al nostro giornale, ma per la gravità del fatto e soprattutto perché apre alcune riflessioni importanti sulla sicurezza e sulla solidarietà.

Stiamo parlando del palazzo della banca, nel cuore di Bonassola, quel bel palazzone rosso restaurato da poco con le sue terrazze sulla strada e all'interno (provvidenziali terrazze!). Non voglio indagare sulle origini dell'incendio, sul quale c'è già sufficiente documentazione, o sui vistosi danni materiali: non è questa la sede. Vorrei piuttosto raccontare la storia dal punto di vista di Bonassola, come rimbalzava dalle telefonate che mi arrivavano quel giorno e dalle testimonianze successive.

Partiamo dall'incendio, che è stato un evento molto vistoso e rumoroso: partito durante una manutenzione dell'Enel da un contatore elettrico, che ha sviluppato una potentissima scintilla, il fuoco ha "contagiato" velocemente gli altri, numerosi contatori, creando una serie di esplosioni che ha spaventato tutta la strada. Sembravano inarrestabili fuochi d'artificio. Mentre l'operaio addetto cercava di fronteggiare l'inizio del guaio, il fuoco prendeva sempre più spazio, bruciava fili e plastica sviluppando un fumo densissimo e totalmente irrespirabile. Era da poco passato mezzogiorno di venerdì 20 aprile, avrebbero potuto esserci persone nella scala o nell'ascensore (e in questo caso, con la cabina bloccata in mezzo all'inferno, sarebbe stata morte certa...). Invece no, in quel momento la fortuna era stata favorevole. Anche l'operaio dell'Enel era vivo, benché ustionato in alcune parti del corpo non protette.

Questa l'origine dell'incidente. Il bello è raccontare ciò che è avvenuto subito dopo: si chiamano subito i vigili del fuoco, che però partono da lontano. Bisogna subito fronteggiare la situazione, provare a spegnere, salvare le persone intrappolate in casa, evitare le imprudenze, evitare che qualcuno impaurito apra la porta di casa diffondendo il fumo e le fiamme... In questo Bonassola è stata grande. In un attimo si sono radunati i soccorsi, una quindicina di estintori sono spuntati da ogni angolo e si sono radunati davanti al portone.

Dai negozi sono accorsi volontari, si sono trovate scale. Soprattutto sono arrivate persone capaci di intervenire sul fuoco, fra i quali spicca William Montano, che è riuscito a penetrare nell'ingresso del palazzo strisciando sul pavimento con l'estintore alla mano. Il fumo era densissimo e il calore poco lontano dai mille gradi quando finalmente sono arrivati i pompieri a spegnere definitivamente il tutto. Fra l'apprensione del paese, mentre una nuvola nera usciva dal tetto del giroscalo e si rendeva visibile dalla collina, Matteo Bennati saliva con la scala al terrazzo dell'anziana

signora Diana, per tranquillizzarla e tenerle la mano fino al cessato allarme e Fabio Moggia scalava il palazzo per cercare di entrare a casa della signora Maria, cento anni compiuti in dicembre, che non rispondeva ai richiami di parenti e concittadini. L'appartamento risultava irraggiungibile a causa del calore e del fumo e questa situazione ha preoccupato moltissimo tutti, finché i vigili del fuoco con tute e maschere sono riusciti a raggiungere le porta e a salvare l'anziana signora, che fortunatamente non si era accorta del pericolo e non aveva avuto la malaugurata idea di aprire la porta.

In mezzo ai camioncini dei pompieri e alle ambulanze, con il Sindaco, la Pro Loco e la Croce Azzurra impegnati a coordinare i soccorsi e i vigili urbani a dirottare il traffico, la gente di Bonassola è stata veloce, efficace, solidale. Li dobbiamo ringraziare tutti, perché senza di loro saremmo stati soli e sempre più in pericolo.

Dopo aver aiutato a spegnere l'incendio, alcuni si sono poi prodigati in un intenso fine settimana di lavoro per ridare al palazzo almeno un impianto elettrico volante: è il caso di Vinicio Mazza e Armando Marengo.

Fortunatamente le fiamme hanno interessato solo l'ala del giroscalo, ma la distruzione è stata radicale e ancora alcuni giorni dopo entrando nel portone sembrava di penetrare in miniera, nel cuore della terra, tanto il nero era totale, il luogo irriconoscibile e l'aria irrespirabile. Ancora oggi l'impatto è impressionante e ci consoliamo solo all'idea che per fortuna non ci sono state vittime.

Oltre al ringraziamento a quanti ci hanno aiutato, una riflessione sorge spontanea sulla necessità di seguire alla lettera le norme di sicurezza, sulla prudenza nei comportamenti e soprattutto sulla necessità che i nostri paesi, lontani dai centri di soccorso professionali, siano tutelati da gruppi di volontari capaci di fronteggiare o almeno arginare il pericolo del fuoco e di dare conforto e sicurezza ai cittadini coinvolti. Noi per fortuna ne avevamo alcuni molto bravi! Grazie.

Tiz



## Per lei

Per lei aveva chiuso col passato:  
un nuovo look, le scarpe ed il vestiario,  
tutto l'arredamento rinnovato,  
dal frigorifero, fino al lampadario...  
...la macchina, il giornale e poi l'ombrello,  
gli amici, le abitudini, la dieta...  
Un lupo trasformato in un agnello...  
Diventò un altro dalla A alla Z.  
Un giorno però lei volle strafare.  
Ma le rispose lui col cuore in mano:  
"La squadra? No! Non la posso cambiare!"...  
...Così rimase solo... e genoano!

Elisa



**Clorofilla:**  
*piccole storie di vegetali bonassolesi*

## La ginestra, bionda monella

La ginestra è una pianta bellissima. Lasciamo perdere per un momento Leopardi, che l'ha resa famosa. Pensiamo alla sua chioma scompigliata di fiori gialli, pensiamo ai rami sottili, tenacissimi, che si riescono a tagliare solo con sforzo. Pensiamo anche alle sue radici, affondate profondamente nel terreno, tanto che la ginestra è una delle piante che vengono utilizzate per il popolamento (e ripopolamento) dei pendii che erano stati bruciati. La ginestra è proprio una monella, che se la ride degli sforzi della gente: con il suo profumo tenue e con le belle fronde, somiglia a una ragazzina con le lentiggini, con il sorriso a trentadue denti, con una voglia matta di fare dispetti, cocciuta e testarda. È una bella pianta, la ginestra, piena di estate e di sole, piena di cicale e di luce. Che fa venire voglia di tuffarci il naso, di tuffarsi in mare, di ridere. È una pianta che sprizza allegria, che tinge di sé luoghi difficili: scarpate, terreni sabbiosi o rocciosi. Sembra abbia tanta voglia di fare bello tutto ciò che la circonda, che crea degli interi macchioni giallo dorato, vivace, luminoso. Bella pianta la ginestra, briccona, invadente, arruffata e gioiosa.

Ilaria

## Un nuovo Assessore per una nuova stagione

La primavera ha portato qualche movimento all'interno della Giunta comunale di Bonassola, particolarmente per quanto riguarda le attività turistiche e culturali: il dr. Luca Cozzani, per gravi impegni personali, abbandona l'Assessorato al Turismo e Cultura, che passa a Giampiero Raso. Il nuovo Assessore si è velocemente rimboccato le maniche, soprattutto perché siamo già a ridosso della stagione estiva, e sta definendo la lista degli appuntamenti per il "Mosaico d'Estate 2007". Salutando e ringraziando per la collaborazione l'Assessore uscente (che comunque conserva altri incarichi all'interno della Giunta), la Lente augura al suo nuovo "punto di riferimento" Giampiero Raso un buon lavoro, e promette da subito la sua più ampia collaborazione.

Tiz

## Ringraziamento

Dalla vendita pasquale di palme e limoni è stata raccolta la somma di **Euro 900,00** per il restauro della Chiesa di San Giorgio. Si ringraziano: la Pro Loco, tutto il personale, la sig.ra Wilma, la Gelateria Il Pertuso, la Focacceria Cinzia, tutta la popolazione bonassolese e gli ospiti per la gentile collaborazione. La somma raccolta dalla vendita di uova pasquali a favore dell' "Istituto G. Gaslini" di Genova per la ricerca scientifica sul neuroblastoma infantile è stata di

**Euro 1800,00.**

Un grazie a: Bonassolesi, ospiti e abitanti di Montaretto, per la realizzazione di tale somma. Grazie a tutti!

Maria Teresa



La Lenticchia torna in edicola a giugno, con l'illustrazione del cartellone estivo. Intanto auguriamo a tutti un buon inizio di stagione!

La Lente "economica"  
ovvero

La lenticchia



Mensile pubblicato dal Comune di Bonassola

Redazione

Tiziana Canfori - direttore  
Elisa Rocca - Carla Lanzone  
Luca Cozzani - Ilaria Tasso

Grafica del logo della "Lente"

Simone Fareri

Stampato presso

"Il Papiro" - Genova

Distribuito da

Pro Loco Bonassola - Edicola di Bonassola  
Per Montaretto: Carla Lanzone

"La Lente", Via Gino Daneri, 18 - 19011 Bonassola (SP)

sito: [homepage.mac.com/lalente](http://homepage.mac.com/lalente)

e-mail: [lalente@mac.com](mailto:lalente@mac.com)