

La Lente

Istantanee di Bonassola



Bonassola, aprile 2010
Anno XIV, n. 2

La rinascita.....

A volte le cose rinascono (potrei persino dire "risorgono"...) dopo decenni di abbandono, e la loro vita nuova ci intenerisce e ci riempie di buon umore. Certo, non rinascono da sole: ci vuole un pensiero che le sveglia e le capisce, che riprende il contatto con loro e le rinnova per essere vive. Non basta togliere la polvere, dare un po' di lubrificante agli ingranaggi, ridipingere, ricucire: bisogna dare a queste cose recuperate un nuovo senso e una nuova utilità viva. Quando succede, anche a casa, di saper riutilizzare un oggetto vecchio e di rimmetterlo "in corsa", ci si accorge di aver aiutato a vivere una cosa rara, unica, che ha ritrovato attraverso il nostro affetto una continuità con il suo passato e viene ad intrecciare la sua vita antica con la nostra. Saper dare questo affetto rivitalizzante è per ogni umano sensibile fonte di una profonda gioia, perché significa trovare la pace di chi ha saputo ascoltare il mondo intorno a sé. Le cose infatti parlano, ne sono convinta, soprattutto quelle che hanno a lungo vissuto per essere usate dagli uomini. Solo, questa lingua silenziosa va recepita, accolta, tradotta, rimessa in uso con coraggio, rispetto e pazienza. E' come ascoltare una persona molto anziana: quello che ti vuole raccontare è prezioso, ma non puoi pretendere che te lo racconti alla velocità che vuoi tu. Devi fermarti e stare a sentire davvero...

Ultimamente ho vissuto a Bonassola due "rinascite" importanti, che mi hanno emozionata. La prima è quella del Caruggio dell'Oste (per chi ha la cartina di Bonassola... Via della Libertà). Come molti, amo profondamente quel vicolo perfettamente ligure, che unisce la via degli acquisti con quella della spiaggia, dove il tempo si ferma, i gatti sono di casa e il cielo notturno è più silenzioso e più nero che nel resto del paese. Il Caruggio dell'Oste è una parentesi nello spazio e nel tempo; corre fra i muri degli orti, offre ombra d'estate e riparo dal vento in inverno e alterna con misurata saggezza il profumo delle piante con quello del fritto di pesce.

Poiché questo piccolo paradiso era ultimamente sempre a rischio di allagamenti per la rottura di tubi, e la sua pavimentazione era brutta e rovinata da numerosi interventi e "toppe", quest'inverno è

stato fatto un lavoro di ripristino degli impianti e di ripavimentazione. Confesso che ho tremato, perché sbagliare il selciato sarebbe stato ammazzare la poesia del mio amato caruggetto.

E invece no! Andatelo a vedere! Le nuove pietre, compreso un acciottolato di stile antico ai margini della stradina, conservano una luce morbida e antica, mentre al centro si cammina finalmente su una superficie regolare. E' salvo! Ne sono felice e ringrazio di cuore per la sensibilità.

Il secondo grande recupero è quello, ben più vistoso, della galleria per Levante. Il 14 marzo è stato inaugurato il *waterfront* di Levante e con l'occasione, a sorpresa, è stata aperta anche la galleria (poi richiusa per terminare i lavori di illuminazione e messa in sicurezza). E' stato un regalo enorme: da Bonassola e da Levante si sono mosse centinaia di persone, a piedi o in bici, spinte da una curiosità e da un'allegria che si espandeva come un contagio benefico. In venti minuti circa si arriva dall'altra parte, un po' increduli di trovarsi lì a piedi, senza aver salito nemmeno un gradino... La galleria è interrotta più volte da aperture con spiazzi e vista sugli scogli, dove ci si può fermare piacevolmente. Nei tratti bui invece si vive il brivido del contatto con la montagna e si vedono ancora le antiche segnalazioni per i treni, lasciate a testimonianza del passato. Lo spazio è ripartito in tre sezioni: una per i pedoni e due per la pista ciclabile nelle due direzioni.

L'utilizzo della galleria cambierà molto la vita di Bonassola e di Levante. Le cose parlano, e c'è spesso molto da imparare a starle a sentire!...

Tiz



Buona Pasqua
dalla redazione della Lente

Riceviamo dagli organizzatori e volontari pubblichiamo:

TERRA E LIBERTÀ / CRITICAL WINE MONTARETTO - 4a EDIZIONE

CUOCHIARTISTIVISIONARI,
ARCI CASA DEL POPOLO DI MONTARETTO,
ASS. JONAS "D. PIETRINI"

IN COLLABORAZIONE CON
ASS. ANGELIRIBELLI LAB, A.N.P.I. LEVANTO, SERVIZIO CIVILE
INTERNAZIONALE LOMBARDIA, ARCI LOCOMOTIVA DI OSNAGO

Con il patrocinio della Provincia di La Spezia e del
Comune di Bonassola e del Comune di Framura

**3, 4 E 5 APRILE 2010
MONTARETTO**

CRITICAL WINE è una manifestazione itinerante che da anni fa conoscere ai cittadini, e quindi ai consumatori, piccole realtà vitivinicole, rispettose del lavoro contadino e della terra. Per la terza volta, Montaretto sarà una tappa di questo percorso.

Cinque anni fa dall'impegno comune delle associazioni presenti sul territorio nasce il gruppo dei CUOCHIARTISTIVISIONARI; l'intento del gruppo è quello di lavorare insieme, in modo assolutamente volontario, per la realizzazione di eventi che hanno come obiettivo primario non solo la rivalutazione delle tradizioni e delle risorse locali, ma anche lo sviluppo di una sensibilità culturale per la promozione di manifestazioni artistiche sempre attente alle tematiche civili e sociali.

Ci è sembrato quindi giusto scegliere come nostro biglietto da visita il CRITICAL WINE perché rappresenta tutti gli elementi per i quali questo territorio da sempre vive e lotta e i cui ideali e stile di vita sono condivisi da tutto il gruppo organizzativo. Quale miglior occasione per promuovere questo modo di vivere, se non con un evento che vedrà il paese aprire le sue cantine e i suoi "carruggi" a tutti gli espositori sia locali sia provenienti da tutta Italia.

Inoltre siamo contenti che alla quarta edizione della manifestazione le collaborazioni con altre realtà del territorio e di altre regioni, siano cresciute, coinvolgendo così l'ANPI di Levanto, Il Servizio Civile Internazionale, l'Associazione Terra Onlus!, ARCI La Locomotiva di Osnago, tutti partecipano all'iniziativa come volontari nella realizzazione della manifestazione.

Anche in questa edizione non mancheranno gli approfondimenti. Sono previsti due incontri nelle giornate di **sabato 3 e domenica 4 aprile:**

Sabato 3 alle ore 16 si svolgerà l'incontro-dibattito: *Acqua, tra diritto e business.*

Parole e iniziative contro la privatizzazione di un diritto primario

Partecipa Emilio Molinari, presidente del Comitato italiano contratto mondiale sull'acqua.

Domenica 4 alle ore 16 si svolgerà l'incontro: *Luigi Veronelli...cosa ci ha lasciato? Il senso della filiera corta, dei valori umani e dei piccoli produttori.*

Nelle serate di sabato e domenica la caratteristica piazza del borgo farà da palcoscenico a due spettacoli: una serata dedicata alla musica etnica e non solo quella di **sabato 3** con **L'ORCHESTRA DI VIA PADOVA**, quindici musicisti di nove nazionalità diverse - Estonia, Perù, Cile, Ucraina, Burkina Faso, Marocco, Serbia, Cuba e Italia - hanno dato vita alla prima orchestra multi-etnica di Milano, prendendo in prestito il nome a quella strada popolata da culture e suoni differenti che è Via Padova, ora più che mai al centro di fatti recenti di violenza e intolleranza. Nata nell'ottobre del 2006, l'Orchestra ha presentato il suo primo disco "Tunjà" (verità in lingua bambara) nel maggio 2008. Il suono dell'orchestra è un mescolamento di culture e tradizioni musicali di ogni parte del mondo: ritmi africani e latinoamericani, ballate dell'est Europa, musiche gitane, suoni arabi, ma anche musiche popolari, jazz, blues, soul, funky e bossanova.

Mentre Domenica 4 sarà la volta del quartetto femminile **ASSURD**, Tammurriate, Tarantelle, Serenate, Danze ..., lo scopo artistico delle "As-surd" è molto semplice ma ben preciso: far rivivere le tradizioni del canto, della musica e delle danze dell'Italia del Sud, che si estende da Napoli a Lecce. Sul palco non viene eseguito un mero concerto, ma l'atmosfera dell'esibizione accompagna il pubblico in una festa, in uno spettacolo delle emozioni, della vita! Il gruppo, fondato nel 1993, è stato rapidamente segnalato dai migliori cultori della musica tradizionale, alle più importanti manifestazioni europee. Le componenti del gruppo: CRISTINA VETRONE, voce, organetto, tammorra; LORELLA MONTI, voce, tammorra, nacchere e danza; ENZA PAGLIARA, voce tamburello nacchere, e danza; ENZA PRESTIA, voce, tammorra, tamburello e chitarra.

Nell'ambito della manifestazione verrà indetto un concorso fotografico dal titolo "**L'erba del vicino...**". Le foto selezionate verranno esposte per le vie del paese.

Verrà inoltre ospitata la mostra "Acqua Preziosa", 50 tavole di fumettisti affermati in tutto il mondo che hanno prestato la loro opera per questa causa così importante.

Il CRITICAL WINE di Montaretto è anche videoproiezioni, punti ristoro, passeggiate, bei tramonti e nuovi incontri.

Il Programma degli eventi si svilupperà su 3 giornate a partire dal 3 aprile 2010.

Oltre all'esposizione e alla degustazione dei prodotti dei piccoli produttori, l'iniziativa prevede momenti integrativi all'evento.

Dall'3 al 5 aprile apertura al pubblico banchetti e degustazioni:

Sabato e Domenica 10.00 - 21.00

Lunedì 10.00 - 15.00

Per la degustazione ad ogni ospite partecipante verrà dato un calice con apposita saccoccia a tracolla come ricordo dell'evento.

Info: +39 333.6950547

ostello@montaretto.org

www.montaretto.org

Una torta soffice, soffice.

La torta di Silvana

250 gr. di farina, 250 gr. di zucchero, 3 uova, 130 gr. d'acqua, 130 gr. d'olio d'oliva, una manciata d'uvetta ammollata e messa a macerare nel rum, 1 bustina di lievito.

In una terrina montare a neve gli albumi e metterli in frigo, intanto in un'altra terrina sbattere i tuorli con lo zucchero, unire l'acqua, l'olio, la farina setacciata, l'uvetta, il lievito ed infine gli albumi mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto in un tegame precedentemente imburato e infarinato e infornare a 180° per circa 35 minuti. Questa è una torta molto soffice, ma se volete renderla ancora più soffice ricordate sempre di mettere sul fondo del forno un pentolino d'acqua e sostituite 50 gr. di farina con 50 di frumina. Potete inoltre sostituire l'uvetta con pezzetti di mele o del cacao a piacere. (Con le mele è eccezionale)

Ma a proposito di torte... voglio raccontarvi un aneddoto di alcune estati fa che mi ha molto divertito.

Non tutte le ciambelle riescono col buco.

Era un tardo pomeriggio di settembre, la preparazione delle torte per il giorno della festa era appena terminata. Sulla piazzetta antistante la Casa del popolo le donne sedevano al fresco, nell'aria si spandeva l'invitante profumo di dolce appena sfornato. Subito una simpatica signora mi chiese in dialetto genovese: che turte avèi fetu? Raccontai i vari tipi di torte fatte, poi mi chiese se sapevo fare la torta allo yogurt, io le risposi di sì e mi apprestai a scriverle gli ingredienti e la preparazione su di un foglietto. La signora, procuratasi gli ingredienti, il giorno successivo si sarebbe dedicata ad una prima prova per poi il sabato successivo preparare una seconda torta per i suoi cari che venivano a trovarla.

Trascorso qualche giorno la incontrai, sempre alla Casa del popolo, e incuriosita le chiesi se la torta le era riuscita bene. Lei era seduta fra le solite amiche e alla mia domanda vidi sul loro viso balenare un sorriso: già, perché loro erano informate sull'accaduto! Poi cominciai a raccontarmi. La torta di prova era venuta buona ma non era lievitata abbastanza, eppure aveva sbattuto bene le uova con lo zucchero, montato a neve gli albumi e aggiunto tutti gli altri ingredienti e dopo averla infornata non aveva più aperto lo sportello per non ostacolare la cottura. Comunque non era poi così male, e l'aveva mangiata in compagnia del marito sperando in una miglior riuscita della seconda prova. Il sabato mattina si era rimessa all'opera sperando che tutto andasse per il meglio. Radunati sul tavolo gli ingredienti e seguite le indicazioni alla lettera aveva preparato l'impasto. Poi, soddisfatta, aveva infornato la torta. Il marito le era stato d'aiuto; mi disse che di solito lui si occupava di accendere il forno, regolare la temperatura e faceva la prova col "bachettu" (quella con lo stecchino, che si pratica infilzandolo nella torta e se esce asciutto significa che è cotta al punto giusto). L'unica cosa... una volta raffreddata non l'aveva cosparsa di zucchero a velo.

Io le dissi: poco male l'importante è che la torta sia riuscita bene. Dal suo racconto a me sembrava di rivivere i momenti in cui lei sbatteva le uova, aggiungeva uno ad uno gli ingredienti, e una volta versato l'impasto nel tegame, il marito accendeva il forno e, infornato il dolce, sedeva sul divano a leggere il giornale, mentre lei si apprestava a fare le faccende dando ogni tanto un'occhiata attraverso il vetro del forno, finché lui faceva la faticosa prova con lo stecchino e olè! la magnifica torta veniva sfornata e adagiata su di un vassoio per essere gustata in compagnia dei famigliari, che si sarebbero certamente complimentati leccandosi i baffi. Se aveva dimenticato la "spolverata" che avrebbe completato la sua opera, pazienza pensai...

Lei invece incominciò a raccontarmi di quando, presa la bustina, la setacciò sulla torta. Poi rivolta al marito disse: "certo che in questa bustina di vanillina ce n'è davvero poca...". Il marito, concentrato nella lettura, drizzò le orecchie e le disse: sulla ricetta c'era scritto "zucchero vanigliato" e non "vanillina". A quel punto lei, presa dallo sconforto, pensò a come riparare il guaio appena fatto. Quella meravigliosa torta che mi aveva descritto così bella alla vista, sarebbe stata tanto amara al palato! Fra sé pensò a come risolvere, mentre il marito borbottava: "Ma puscibile che nu ti capisci mai?!". Lei mi disse allora in dialetto con una marcata cadenza genovese: "Carla, ho cuminsò a sciusciaghe, fu! fuu! fuuu! Ma ninte. Alua ho pruvò cun in strassun. Ma ninte. Demuralizà o ditu: l'unica a le pruvà cu phon e cuscì o fetu. Mentre eu intenta, mae maiu u ma ditu: ninte da vanillina... oua a quella turta cusse ti ghe fè? A messa in piega?". Nella piazzetta dove eravamo radunate si levò una risata irrefrenabile.... A me tornò alla mente Govi e le sue indimenticabili battute.

Carla



Per Franca e Piero

Quella piazza, così coperta di ombrelli che la pioggia non arrivava neppure per terra; e quel piccolo cuore di fiori rossoblu ai piedi della bara.... Le parole commosse di chi, a nome di tutti, voleva dare un saluto per l'ultima volta....

Questa Chiesa, così piena di gente che sembrava la notte di Natale; il dolore dentro che nessuna parola potrà mai esprimere....

Le parole sincere di chi, nonostante il lutto, riusciva a comunicare una voce di speranza....

Due luoghi diversi per salutare due amici che se ne sono andati troppo presto.... diversi, certo, ma tanto uguali nel farci sentire quanto siamo piccoli e indifesi di fronte alla morte, quanto sia grande il valore dell'amicizia e soprattutto il vuoto che avete lasciato....

Elisa

Turismo e S.I.C.

Volevo portare a conoscenza dei Bonassolesi e degli amici villeggianti il patrimonio ambientale che Bonassola possiede.

Un S.I.C. è un sito di interesse comunitario o di importanza comunitaria; è un concetto definito dalla direttiva comunitaria n. 43 del 21 maggio 1992, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali della flora e della fauna selvatiche. Esistono due tipi di S.I.C., terrestri e marini. In Liguria esistono 125 S.I.C. (99 terrestri e 26 marini).

Fra i S.I.C. presenti nella Provincia di La Spezia, tre sono a Bonassola, due terrestri e uno marino.

Il sito n.81 è **Guaitarola** (comuni interessati Framura e Bonassola), ed è così descritto:

Il paesaggio - Zona di crinale con aree pianeggianti in quota e pendenze molto modeste coperte per lo più da vegetazione basso arbustiva alternata a pinete. Sono presenti diverse sorgenti e i tratti iniziali di affluenti del Torrente Deiva e del fiume Vara.

Le piante - Importanti i popolamenti a ginestra di Salzmänn (Genista salzmannii), crespolina ligure (Santolina ligustica), euforbia spinosa ligure (Euphorbia spinosa ssp. ligustica), che costituiscono ambienti caratteristici, legati a substrati ofiolitici.

Nell'area è presente una zona umida di straordinario interesse con bosco paludoso ad ontano ed una formazione a falaschi (Cladium mariscus) specie rarissima in Liguria. Il sito ospita altri habitat d'interesse prioritario come formazioni erbacee ricche di orchidee e lembi boschivi ripari.

Gli animali - Si segnala la presenza di anfibi come la rana appenninica (Rana italica) endemica della penisola italiana e il tritone alpestre (Triturus alpestris).

La geologia - Sono presenti estesi affioramenti rocciosi costituiti prevalentemente da ofioliti ed argille a palombini.

Gli itinerari per gli amanti del trekking sono:

1. Castagnola - Monte S. Agata
2. Foce - Monte Grumo - Tana del Lupo - Castagnola
3. Anello del Monte Guaitarola (Pian del Lago)

Il sito n. 90, **Costa di Bonassola e Framura**, è così descritto:

Il paesaggio - Il sito è costituito prevalentemente da un tratto costiero basso e roccioso con piccole spiagge ghiaiose. Il paesaggio rupestre appare estremamente suggestivo, sebbene poco accessibile.

Le piante - Le scogliere sono caratterizzate da formazioni a finocchio di mare (Crithmum maritimum) sovrastate da garighe con euforbia spinosa ligure (Euphorbia spinosa ssp. ligustica) e crespolina ligure (Santolina ligustica) specie endemica legata ai substrati ofiolitici.

Altre specie mediterranee interessanti sono l'euforbia arborea (E. dendroides) e l'ampelodesma

o lisca (Ampelodesmos mauritanicus) al limite settentrionale dell' areale di distribuzione.

Gli animali - Vari invertebrati interessanti per motivi biogeografici o perché rari popolano l'area: farfalle, come la bellissima ninfa del corbezzolo (Charaxes jasius) e la cleopatra (Gonepteryx cleopatra) oltre alla falena Euplagia quadripunctuaria, d'interesse prioritario per la direttiva Habitat. Tra i vertebrati si ricorda la luscengola (Chalcides chalcides), rettile piuttosto raro in Liguria, e numerosi uccelli stanziali o di passo.

La geologia - I substrati prevalente sono dominati da ofioliti.

L'itinerario per gli amanti del trekking è:

1. Bonassola - Salto della Lepre - Salice - Framura

E' S.I.C. marino il sito n. 25, **Fondali di Punta Levanto** (Comune interessato Bonassola), che viene così descritto:

Il sito - Sono presenti una prateria di Posidonia oceanica, in alcuni tratti frammista a Cymodocea, ed interessanti "fondi ad Anfiosso". Nella zona rocciosa si rinviene il Coralligeno.

Habitat - La prateria di Posidonia oceanica e il Coralligeno sono gli habitat più interessanti.

Specie - Si segnala in particolare la presenza dell'anfiosso (Branchiostoma lanceolatum), specie minacciata e indicatrice di buona qualità ambientale.

Per gli amanti del mare: escursioni fotosub.

Questo patrimonio ambientale che abbiamo, difendiamo, e facciamo in modo che tante persone lo possano conoscere.

Antonio Zoppi

La Lente

Istantanee di Bonassola



Mensile pubblicato dal Comune di Bonassola

Redazione

Tiziana Canfori - *direttore*
Elisa Rocca - Carla Lanzone
Giampiero Raso - Ilaria Tasso

Grafica del logo della "Lente"

Simone Fareri Design

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)

e-mail: lalente@mac.com