

N° 44 LUGLIO DICEMBRE 2005

**Rivista etno-antropologica e linguistica
delle culture delle Alpi Liguri-Marittime**

Via F.D. Guerrazzi 14/14 16146 - Genova Tel. 010 3621829 e-mail: massajoli@libero.it

Autorizzazione Tribunale di Genova 12/9/83 n. 26 - Spedizione in abbonamento postale
Tariffa regime libero: "Poste italiane S.p.A.- Spedizione in Abbonamento postale - 70% - DCB Genova"

SOMMARIO

- PAG. 3 "TRADIZIONI POPOLARI LIGURI NELL'AREA DELLE ALPI MARITTIME"
di *ATTILIO G. BOANO*
- PAG. 7 "IDENTITÀ LINGUISTICA ROIASCA"
di *PIERLEONE MASSAJOLI*
- PAG. 15 "CARÉE E CARÜGI DA BRIGA"
di *PIERLEONE MASSAJOLI*
- PAG. 17 "NEORURALISMO COLLETTA BAJARDO TORRI"
di *FABIO COSTA*
- PAG. 28 "ABÈSSUNÀA RA BRIGA - TRIÖIRA"
di *PIERLEONE MASSAJOLI*
- PAG. 30 "PASCOLI DI PECORE BRIGASCHE - LAVML"
di *ENRICO PELOS*
- PAG. 33 "ANTICHI MESTIERI IN VAL D'AVETO"
di *SARA MEDICA*
- PAG. 35 "VEGLIE INVERNALI IN VAL TREBBIA"
di *GUIDO FERRETTI*
- PAG. 38 "TRADIZIONI RIGUARDANTI LE STREGHE A PIGNA E A BUGGIO"
di *MARCO CASSIOLI*
- PAG. 43 "SCANDINAVI A CASTELVECCHIO DI R. B."
di *ENRICO PELOS*
- PAG. 46 "DISCORSO SUL G.E.C."
di *PIERLEONE MASSAJOLI*
- PAG. 48 "L'ANTICA MULATTIERA DELL'ANTOLA"
di *LUIGI FELOLO*
- PAG. 52 "SI COMINCIA DA UNA FIGLIA-LIBRO DI P.G."
a cura di *PIERLEONE MASSAJOLI*
- PAG. 53 "TRIORA: DUE NUOVE PUBBLICAZIONI DI LEF."
a cura di *ENRICO PELOS*
- PAG. 54 "RECENSIONI LETTURE NOTE VARIE"
di *Aa Vv*

CONTRIBUTI

COPERTINA	ETTA LANZA <i>Rupicapra rupicapra</i>
ULTIMA DI COPERTINA	ELENA PONGIGLIONE <i>Danza di streghe</i>
CARTINE	COMUNE DI BRIGA PIERLEONE MASSAJOLI ENRICO PELOS
DISEGNI	ETTA LANZA ELENA PONGIGLIONE SARA MEDICA
FOTOGRAFIE	LAURA CASTELLI LUANA BERTOL LUIGI FELOLO PIERLEONE MASSAJOLI ENRICO PELOS PATRIZIA PETERLONGO GABRIELLA STANCHI
REALIZZAZIONE GRAFICA VIDEO IMPAGINAZIONE	ENRICO PELOS

CONSIGLIO DI REDAZIONE

PIERLEONE MASSAJOLI	direttore responsabile
ROBERTO MORIANI	vice-direttore
ENRICO PELOS	vice-direttore (grafica informatica)
ALBERTO CASELLA	assistente
MARIA A. BERINGHELI	antropologa culturale, Genova
ATTILIO G. BOANO	docente fonetica fonologia linguistica generale, università di Verona
GUIDO FERRETTI	ricercatore storico, Genova
MARINA TRANCHINA	antropologia culturale, Imperia
ANNIBALE SALSA	consulente area scientifica socio-antropologica

Ë NÍ D'ÁIGÛRA

Il nido d'aquila - Le nid de l'aigle

Rivista etno-antropologica e linguistica delle culture delle Alpi Liguri-Marittime e delle altre culture alpine e montane

Rivista semestrale - n.44 - Dicembre 2005 - ANNO XXIII
Autorizz. Tribun. Genova n.26/83

Pierleone Massajoli

Direttore responsabile / Editore

IL CENTRO STUDI IL NIDO D'AQUILA - Tel.010.3621.829

<http://www.liguri.net/portappennini/rnidaigura.htm>

<http://www.global.village.it/~pelos/rnidaigura.htm>

<http://www.pelos.it> > research > r ni d'aigura

<mailto:massajoli@libero.it> <mailto:pelos@village.it>

Spedizione in abbonam. postale / Art.2 Legge 662/96 -
Direz. Commerc. Genova, Tassa Pagata - Taxe perçue -

**Stampata dalla SCUOLA TIPOGRAFICA del
SORRISO FRANCESCANO, Genova, Via Riboli 20**

Abbonamenti / Associazioni

Nuovi Soci/Abbonati per l'Italia per persone fisiche:	€ 15,00
Vecchi Soci/Abbonati per l'Italia, per persone fisiche:	€ 10,00
Soci/Abbon. per l'Europa, per persone fisiche:	€ 20,00
Enti territoriali, economici, Istituti Universitari:	€ 20,00
Socio sostenitore:	€ 30,00
Numero sciolto:	€ 10,00
Numeri speciali 39 e 43:	€ 15,00
Numero in formato elettronico: file pdf, a colori):	€ 15,00

+costo cd + spese postali

CONTO CORRENTE POSTALE :

IL NIDO D'AQUILA, GENOVA 15.462.161

Tariffa regime libero: Poste italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento postale - 70% - DCB Genova

La rivista e' ammessa ai contributi di legge delle province di Cuneo, Imperia e Genova, che si ringraziano vivamente.

L'editore dà il consenso a riportare testi, fotografie o parti di esso purchè si citi l'autore dell'articolo, della foto e la fonte

Rivista chiusa in redazione il 15 Novembre 2004

PASCOLI DI PECORE BRIGASCHE Lungo l'Alta Via dei Monti Liguri

di Enrico Pelos



A colloquio con uno dei pastori da uno dei punti più panoramici della Liguria. Da qui l'orizzonte spazia fino al mare - Foto Enrico Pelos



L'Alta Via dei Monti Liguri ha il suo punto più alto sul Monte Saccarello a 2.200 ed è raggiungibile da diverse direzioni.

Alcuni dei sentieri secondari partono dalle colle del Garezzo e dal Collardente o dal Monte Frontè, la terra di pascolo più alta della Liguria.

La sostenibilità ambientale e la difesa del territorio sono due emergenze importanti per la Liguria ed in quest'ambito hanno un loro ruolo ben preciso la zootecnia bovina e ovina con la produzione di carne e dei suoi derivati. In questo interesse la pecora occupa una ben precisa collocazione; qui si può trovare una delle razze più tipiche liguri, quella cosiddetta "Brigasca".

L'origine del nome della razza sembra derivare dal monte Briga, dall'omonimo passo sulle Alpi Marittime da La Brigue. Il paese della Val Roia, è stato

in passato il più importante centro di pastorizia dell'area di confine tra Liguria, Piemonte e Provenza. Da qui deriva il nome "brigasca" per indicare la razza ovina opportunamente selezionata e tradizionalmente allevata fra queste montagne. La brigasca è una pecora di taglia medio-grande a duplice attitudine: carne e latte. E' una razza specifica nella zona delle Alpi Occidentali e principalmente nella zona ove si congiungono la Val Roia, la Valle Argentina, la Valle Arroscia, la Val Tanaro ed in alcuni altri comuni litoranei per la provincia di Imperia e nel comune di Albenga per la provincia di Savona.

In questi monti, dove passa la strada maren-

Il pastore Nevio Balbis di Collardente con alcune delle sue pecore brigasche - Foto Gabriella Stanchi



ca, essa era l'animale prediletto, poichè è resistente al freddo, dcon un peso che si aggira sui 50 kg per le femmine mentre nei maschi adulti di 3-4 anni il peso minimo arriva 80 kg. Alcuni soggetti arrivano anche oltre i 100 kg. E' un animale docile e fornisce una buona produzione di lana, latte e carne. E' caratterizzata da un profilo frontale più pronunciato e dall'aspetto in generale più ruspante.

All'inizio del secolo XX si contavano circa 60.000 pecore Brigasche pascolanti in queste aree, per loro senza confini, della Liguria, del Piemonte e della vicina Francia. Oggi sono rimaste meno di due migliaia allevate da pastori che passano lunga parte del tempo lungo questi sentieri e che la transumanza porta poi da Mendatica ad altre direzioni, quali il Col di Nava o Sanremo. Le pecore durante l'inverno pascolano nei prati sulle alture di Sanremo o della valle Arroscia. All'inizio della primavera vengono portate al Colle di Nava, dove brucano la prima e tenera erba, ricca di nutrimento, che garantisce la produzione di un buon latte. Alla fine di giugno il gregge si trasferisce all'alpeggio sul Monte Saccarello e ridiscende a Nava o ad Albenga solo ad autunno inoltrato. L'allevamento tradizionale prevede, infatti, un periodo di tre-quattro mesi in alpeggio, e di circa quattro mesi in bandia, la zona costiera ove il clima mite permette di mantenere il



"Cuera di pecore brigasche verso Mendatica
Foto Patrizia Peterlongo

pascolo all'aperto anche nei mesi invernali.

I piatti basati sui prodotti di questo animale hanno un sapore gradevole sia per il particolare ambiente dove crescono (il massiccio del Saccarello è la zona europea con la più grande varietà di specie vegetali con la benevola influenza del Mediterraneo) sia per le tradizioni culinarie, frutto dell'incrocio tra la cucina mediterranea, quella alpina e quella delle Alpi Liguri, la cosiddetta "cucina bianca".

Le piccole dimensioni aziendali, la dispersione delle aziende sul territorio, l'orografia e la viabilità, con strade strette e tortuose, determinano costi di produzione e di trasporto molto alti, se rapportati ad altre zone italiane ed europee, ma la produzione del formaggio fresco si trova ancora presso alcune malghe distribuite sul territorio. Infatti su questi alpeggi viene prodotto da generazioni di pastori di

Brigasche un latte di pregiata qualità e formaggi quali la "Söra" il "Bruss" e la gustosa "Tuma", indicata con del pane casereccio abbinato ad un gotto di vino rosso. Le pecore si nutrono unicamente di vegetali, senza aggiunta di mangimi.

L'importante ruolo di presidio territoriale che questi allevatori svolgono sulle Alpi Marittime e le indiscusse qualità organolettiche del prodotto ottenuto, hanno portato la Slow Food a creare, nell'estate 2003, il "Presidio sulle Tome di Pecora Brigasca" sulla produzione del pastore Nevio Balbis (*uno tra*

Uno dei locali adibiti alla stagionatura del formaggio di pecora e di capra in una delle malghe



Foto Enrico Pelos



Un agnellino brigasco nato da poco e che ancora stenta a stare in piadi sulle sue zampe - Foto Gabriella Stanchi

i due soli produttori a potersene fregiare, l'altro è Lo Manto di Albenga) per i suoi formaggi, per la qualità del gusto e della lavorazione artigianale di solo latte di pecora Brigasca.

Egli lavora con tecniche e attrezzi legati alla tradizione millenaria della transumanza. La lavorazione del latte viene eseguita con cura e nel rispetto degli antichi metodi. Si eseguono due mungiture al giorno: una all'alba e l'altra al tramonto, mentre per tutta la giornata le pecore sono al pascolo e nutrono gli agnelli partoriti. La toma è ottenuta mediante tradizionali fiscelle, e dopo un breve periodo di stagionatura (70-80 giorni), il formaggio acquista il suo sapore definitivo. Il peso di ogni singola toma varia da 6 a 12 kg. Tanta cura e maestria donano a questi formaggi un sapore squisito.

Ogni anno a settembre viene celebrato a Mendatica il rito della transumanza, una manifestazione ricca di iniziative che coinvolge tutto il paese ed i comprensori della valle Arroscia e della val Tanaro. E' questa un incontro di festa che non deve essere solo un momento celebrativo ma anche occasione per far conoscere le linee di sviluppo del territorio della montagna coinvolgendo insieme giovani e anziani.

Una lunga ed antichissima

tradizione: per secoli Mendatica è stata il crocevia della strada della transumanza, un punto di passaggio dei pastori che a fine estate scendevano dalle terre brigasche ai pascoli invernali della costa.

Enrico Pelos

Si ringraziano l'amico Franco Gagliano, le sig.re Gabriella Stanchi e Patrizia Peterlongo del Col di Nava ed il pastore Nevio Balbis e i "gariùn" di Collardente e del Colle Garezzo per notizie e fotografie.

Bibliografia

- "LA PECORA BRIGASCA E' SEMPRE VALIDA", di Pierleone Massajoli, R Ni d'Aigura n.ro 12, luglio-dicembre 1989
- "ALTA VIA DEI MONTI LIGURI", Testo di Renato Grattarola, Fotografie di Enrico Pelos e Rodolfo Predieri, ed. Union Camere Liguri/Ass. Alta Via Monti Liguri - Az. Litografica Genovese, Genova.
- "LA LIGURIA CERCA PIU' VISIBILITA'" di Andrea Begnini, Il Sole 24 Ore, settembre 2005
- "PRODOTTI CASEARI", www.sv.camcom.it Camera di Commercio di Savona, pagina del 19.10.2005
- "FESTA DELLA TRANSUMANZA", www.liguria-notizie.it Liguria notizie, pagina del 19.10.2005
- "PECORA BRIGASCA" www.agriligurianet.it, pagina del 19.10.2005



Pecore brigasche pascolano intorno ai ruderi dell'oratorio di S. Raffaele, un tempo Jure Patronato de' Cavalieri di Malta. Riedificato nel 1711 esisteva già nel 1300 - Foto Gabriella Stanchi



L NIDO D'AQUILA (R'ni d'aigüra) è una rivista semestrale, che è nata a Genova nel 1983: ha quindi più di 22 anni di vita operosa.

Si era constatato che le più antiche culture della Liguria e delle Alpi Marittime, quelle alpine e di montagna, erano state trascurate dagli studiosi e dai mezzi di informazione, tutti concentrati sulla più accessibile e nota fascia marittima.

Fu così deciso di dare voce alle popolazioni delle Valli, rimaste per lungo tempo senza che fossero note, nelle loro caratteristiche tradizionali, nei loro dialetti arcaici, nelle loro antiche tecniche agricole, pastorali e artigianali, nei loro sistemi sociali e spirituali. Un mondo affascinante e segreto, che rinserra i discendenti attuali degli antichi Ligures preromani.

La rivista si è occupata quindi di **salvare il più possibile** di queste tradizioni, prima che sulla

memoria scenda il buio. Ha portato studiosi e appassionati, in fertile collaborazione con gli abitanti del luogo, nelle valli per anni, allo scopo di registrare (a mano o mediante mezzi meccanici) tutto il registrabile, vivendo con le genti del luogo, attuando l'**osservazione partecipante**.

Sono scaturiti finora 46 numeri della rivista (44 normali + 2 speciali), per un totale di oltre 2500 pagine.

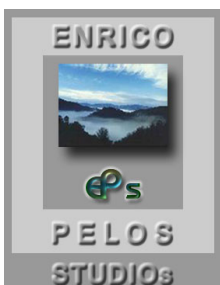
I testi, tutti inediti, sono opera di specialisti, ma scritti in forma non accademica, in modo da essere accessibili alle persone medie, sono arricchiti da disegni fatti appositamente da valenti artisti, e corredati da fotografie, cartine geografiche e alberi genealogici. I testi sono per lo più in Italiano, ma contengono spesso interventi in Brigasco, Occitano, Ligure nonché in Francese. Gli autori sono Italiani, Francesi, Tedeschi.

L'aspetto grafico è quello di una rivista seria, ma fatta con semplicità. Ad evitare gli eccessi tecnologici di oggi, ha fatto la scelta del bianco e nero, che esalta con linee semplici una immagine più vicina alla vita degli antenati, di cui interpreta la mentalità.

Sono oggetto di studio, fra l'altro, le preghiere, i canti, i proverbi, i 'racconti attorno al fuoco', così come le tecniche pastorali, agricole e degli artigiani del legno, del ferro e della pietra.

Vi invitiamo alla lettura della nostra rivista, a visitare i siti web *dove ci sono tutte le copertine ed i sommari* ed a rendervi partecipi dei suoi scopi - senza fini di lucro né politici - ad aiutarne lo sviluppo con il vostro abbonamento, (€15,00) a ripercorrere con noi le vie dei vostri antenati.

www.liguri.net/portappennini/rnidaigura.htm
www.pelos.it > research > rnidaigura



**gis foto multimedia
 studio
 projects&research**

www.pelos.it
pelos@village.it
010 362 82 85

Consulenza informatica Web design

Progettazione e realizzazione cd-rom multimediali, siti internet, con realizzazioni, tra le altre, per il Comune (Ambiente, Gis-Sit) e la Provincia di Genova (Gis/Sit). Design edizione web, in it-ing, portale dei "Monti e Appennini di Liguria" per l'URPL (Un. Reg. Province Liguri) della testata giornalistica on-line liguri.net.

Foto multi media

Realizzazione di cd-rom/mostre interattive multimediali. Progettazione e realizzazione, tra gli altri, quello della Costa di Genova per la Provincia di Genova, quello del ZAC-Ambiente e Gis del Comune di Genova e la realizzazione multimediale per l'Alta Via dei Monti Liguri.

Come giornalista pubblicista collabora alla rivista "R'Ni D'Aigüra" curandone il sito, la parte di elaborazione grafica-informatica, videoimpaginazione, articoli e fotografie.



Pongiglione
Elena Pongiglione Danza di Streghe