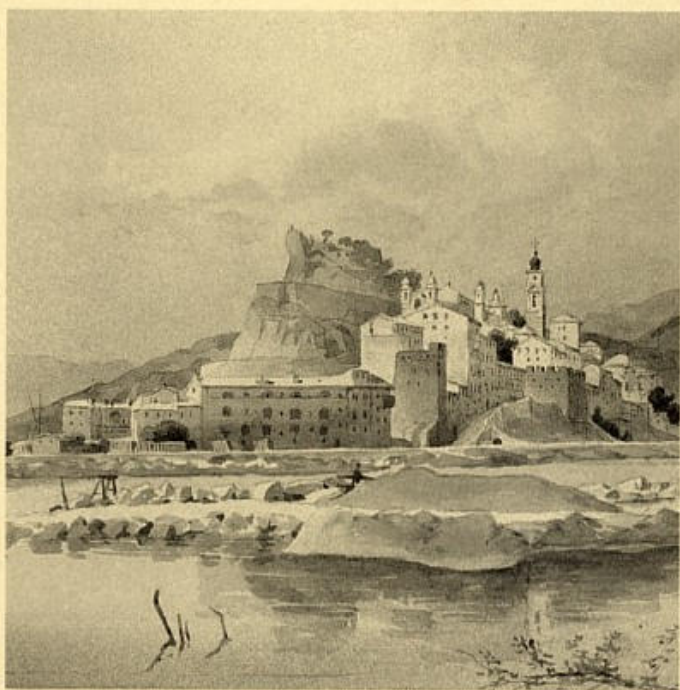


# INTEMEVION



# INTERMEVION

cultura e territorio

n. 7-8 (2001-2002)

# INTEMELION

n. 7-8 (2001-2002)

**cultura e territorio**

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

*Direttore:* Giuseppe Palmero

*Comitato di redazione*

Fausto Amalberti  
Beatrice Palmero  
Patrizia Scarsi Tonet  
Fiorenzo Toso

*Comitato scientifico*

Mario Ascheri (Università di Siena)  
Laura Balletto (Università di Genova)  
Fulvio Cervini (Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico e  
Demoetnoantropologico del Piemonte)  
Paki Cudemo (antiquario)  
Christiane Eluère (Direction de Musées de France L.R.M.F. - Paris)  
Werner Forner (Università di Siegen - Germania)  
Daniela Gandolfi (Istituto Internazionale di Studi Liguri)  
Sandro Littardi (pittore)  
Silvano Rodi (ispettore onorario del Ministero dei Beni Culturali)

*Segreteria del Comitato scientifico:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM) – tel. 0184356294



<http://www.intemelion.masterweb.it>



[beapalmer@libero.it](mailto:beapalmer@libero.it)



Pubblicazione realizzata con il contributo  
della “Cumpagnia d'i Ventemigliusi”

Luigino Maccario

## Note sulla *nöte* di Natale

Anche se la maggior parte della popolazione ne ha perso la memoria; nell'estremo Ponente Ligure, il periodo temporale legato al Solstizio d'inverno conserva ancora segni evidenti di antichissime consuetudini popolari. Quella tuttora assai evidente, consiste nell'accensione di duraturi fuochi solstiziali in quasi tutti i villaggi delle vallate intemelie.

Un verdeggiante addobbo domestico è stato in uso costante, molto prima che l'albero di Natale della tradizione nordica lo sostituisse.

Nei primi giorni dicembrini, l'esecuzione di biscotti a figura antropomorfa ed a durata illimitata, permetteva un'affascinante decorazione di quell'addobbo.

L'intera giornata del venticinque dicembre è ricordata come *a giornà d'u pan*, a motivo di un'abbondante panificazione che si concludeva con la confezione del *pandùçe*.

Una questua, molto simile a quella praticata dai bimbi americani per Halloween, veniva condotta dai ragazzini ventimigliesi nella notte di vigilia del Natale.

Una gradevole pozione da bere durante il solstizio era realizzata dai farmacisti medievali con ingredienti d'estrazione araba.

### *U fògu d'u bambin*

La legna, per mantenere acceso il fuoco rituale del solstizio, veniva portata in piazza da tutti i capifamiglia, in abbondanza.

Il nucleo familiare che avesse dovuto dimenticare il rispetto dell'usanza, avrebbe potuto riconoscere la porta della propria stalla o della cantina tra le fiamme della pira.

All'imbrunire del ventiquattro, dopo essersi assicurati una reale abbondanza di viveri e bevande, i tutori del falò appiccavano il fuoco

alla catasta, precedentemente predisposta, curando di mantenerlo costantemente vivace.

Questi fuochi rituali sono conosciuti *come u Fögu d'u Bambìn* e restano accesi, secondo la tradizione, almeno fino all'Epifania, mentre un tempo conservavano attive le loro braci ancora nel giorno della Candelora, il due febbraio; legando tra loro due importanti momenti calendariali.

La giornata del Natale, nel nostro parlare, è chiamata *Deinà*<sup>1</sup>.

### *Verde addobbo natalizio*

A metà dicembre, ancora a fine Ottocento, nelle magioni benestanti, si provvedeva ad inghirlandare i saloni da ricevimento con frasche d'alloro, secondo l'uso genovese.

A questi, veri e propri alberelli di *auribàga*, d'alloro appunto, erano appesi arance, limoni e mandarini, oppure nastri colorati, ad imitazione dei frutti; quasi fossero stati precursori del moderno albero d'abete, di tradizione nordico-europea<sup>2</sup>.

Il sempreverde alloro trova ancor oggi impiego nella ripresa del rituale *Cunfögu* pubblico genovese e savonese. Altra pianta, considerata simbolica del periodo autunnale, era il mirto, *a mùrtura*.

Veniva esposta durante i rituali per la vendemmia, in settembre, e conservata in bella vista fino al solstizio d'inverno, come ci ricorda lo stesso Thomas Hanbury, attraverso la memoria di Renzo Villa<sup>3</sup>.

### *E bugatète*

Nel corso dell'Avvento, le cuoche che operavano nelle cucine dei cosiddetti *scignùri*, preparavano una sorta di biscotti, impastati con il

---

<sup>1</sup> Rimando a E. AZARETTI, *L'evoluzione dei dialetti liguri, esaminata attraverso la grammatica storica del ventimigliese*, Sanremo 1977, § 81/151/318.

<sup>2</sup> Nella settimana precedente il Natale, mio padre provvedeva a raccogliere abbondanti frasche di alloro con le quali addobbava, per le feste, la nostra macelleria, appoggiandole ai sostegni che reggevano i ganci, tutt'attorno alle pareti. Con mia somma meraviglia, la baronessa Maria Galleani mi ha raccontato come, lo stesso uso di sostegno per le frasche d'alloro, in periodo natalizio, era sostenuto dalle ferramenta atte a sorreggere gli arazzi, nei salotti delle case signorili liguri.

<sup>3</sup> Consulta Ligure/C.d.V. - *Commemorazione di Sir Thomas Hanbury nel 150° anniversario della nascita 1832/1982*. Relazione di Renzo Villa - Alzani Pinerolo.

grasso bovino, per renderli morbidi più a lungo; così da poter resistere appesi ai serti di alloro, esposti nei salotti, fino al termine delle festività.

La caratteristica di questi biscotti, detti *Bugatéte*, era la forma antropomorfa, che li rendeva simili a quei pupazzetti che si realizzano ritagliando strisce di carta, abilmente ripiegata.

Le *bugatéte* alimentari avevano sostituito le statuette in terracotta che venivano scambiate durante i Saturnali d'epoca romana o nelle strenne popolari ottocentesche<sup>4</sup>, come vedremo più avanti parlando della questua infantile (*E stròpe d'i figliöi*)

In Val Nervia, proprio per Natale, le bimbe ricevevano come strenna a *Mariéta inscia càna*. Si trattava d'un grosso biscotto antropomorfo a forma di donnina, confezionato con farina ed olio, da venditori ambulanti, che frequentavano ogni fiera o mercato stagionale.

A Camporosso, facendo dono di *Mariéta* ad una bimba, le si diceva: *Eccu Mariéta, tàighe a téta, ciàntighe in ciòn e fàra girà*. Inviti assai cruenti se non si fosse trattato di un gioco<sup>5</sup>.

### *A giurnà d'u pan*

Nel pomeriggio della vigilia di Natale, quando ancora non si aveva l'impegno della messa notturna, la tradizione conduceva le donne di casa ad aprire la madia, onde preparare il pane, perché il giorno successivo si diceva fosse *a giurnà d'u pan*, il sacrosanto giorno del pane.

Dopo aver confezionato i grossi pani, sufficienti ai pranzi festivi che sarebbero seguiti; lasciate volutamente da parte abbondanti riserve di pasta, vi aggiungevano pinoli, pezzi di mandorle e buccia di agrumi candita, misti con uvetta e semi di finocchio, per confezionare *u pandùçe*, quello che oggi viene riconosciuto soltanto alla tradizione genovese.

---

<sup>4</sup> L'antichissima tradizione delle *sigillaria* d'epoca romana, tra le famiglie, prevedeva lo scambio delle statuette in argilla con l'intenzione di sostituire incruentamente le vittime sacrificali. In Albissola, operavano note *figuline*, artigiane della ceramica che creavano le statuette per il presepe, sulla scia delle *sigillaria*, esportandole in tutta la Riviera di Ponente, dov'erano molto apprezzate.

<sup>5</sup> Assieme alla *Marieta*, gli ambulanti portavano, infilati nelle lunghe canne di sostegno, attraverso il buco centrale connesso alla figura, altre realizzazioni, dette: *u Fantin* e *u Galétu*. L'informatrice di questa tradizione è Olga Anfosso, classe 1940.

Si tratta del pane con il rametto d'alloro, *l'auribàga*, con in mostra nel bel mezzo le tre incisioni benaugurali, marcate sul culmine dell'impasto, precedentemente alla cottura, per dar forma ad un triangolo privo di angoli, di chiara ispirazione magico-simbolica<sup>6</sup>.

Il pandolce del Ponente non è massiccio ed elaborato come quello genovese; in effetti si tratta di semplice pasta di pane alla quale venivano aggiunti: *secümi*, *sciacümi*, *zezibu* e *fenugliéti*, oltre agli *agrümi* glassati, o alla più popolare zucca candita, non tralasciando un'abbondante inaffiata d'olio d'oliva, per ammorbidirlo.

Fino agli Anni Trenta, a Camporosso ed in Val Verbone, invece del pandolce con i medesimi ingredienti e l'aggiunta di miele, si confezionavano *i scunföghi*, che appena fuori del forno si gustavano attorno al falò in piazza, distribuiti per convenzione<sup>7</sup>.

Era il responsabile delle feste, l'*Abau* di turno, che badava a confezionare la maggior parte dei dolcetti, tenendo conto – nei secoli passati – di farne omaggio all'autorità genovese in loco.

### *E stròpe d'i figliöi*

La vigilia di Natale, dopo l'imbrunire, era usanza da parte dei bimbi, di riunirsi in numerose masnade, dette *e stròpe* per scorrazzare

---

<sup>6</sup> Aidano Schmuckher, nei suoi scritti inerenti la cucina ligure, è stato un caparbio sostenitore della teoria occulta attorno ai segni ed all'alloro sul pandolce. Il significato più ricorrente tramandato dalla popolarità diffusa del dolce è legato, ovviamente, alla Trinità; ma rovistando in epoche precristiane sembra invece collegato a riti di fertilità, sopravvissuti nella devozione verso la Maddalena, in veste della Grande Madre. Dalla Catalogna alla Lunigiana, la Maddalena conserva un culto assai popolare e poco ortodosso, che si svela nella *Madalena d'i Boschi*, in Taggia e si conferma in Val Nervia, dove il mese di luglio si chiama semplicemente *a Madaøena*. In Provenza, sopravvive un'usanza molto significativa. All'interno della grotta della montagna della Sainte Baume, dove Maria Maddalena sarebbe vissuta fino alla morte, si usano appendere le *madeleneto*, anelli o fiale che contengono amuleti oppure gli *iðu*, reliquiari in forma di uova o di mammella di donna simboli di fertilità. Di nascosto, le ragazze da marito costruivano, i *castelletti*, costituiti da tre ciottoli piatti disposti a triangolo, al centro dei quali veniva infissa una pietra oblunga. Il pandolce ha forma di mammella umana ed i segni sul culmine sono assai simili ai tre sassi, mentre il ramoscello sostituisce degnamente la pietra oblunga (A. CATTABIANI, *Lunario*, Milano 1994, p. 246).

<sup>7</sup> Sulla pratica attorno alla confezione ed all'uso degli *scunföghi* mi ha informato, negli anni Cinquanta, Lisciandrina Sasso, camporossina e parente, classe 1887. In Val Verbone è ancora viva la memoria attorno agli *scunföghi*.

tra vicoli e *chintagne*, di casa in casa, al canto della filastrocca natalizia, che il dottor Emilio Azaretti ha mantenuto viva in una canzonetta<sup>8</sup>.

La cantilena, esternata attraverso una opportuna caciara, invitava le donne di casa a fornire un dono, una piccolissima strenna, ritrovata tra le materie prime nella fabbricazione del pandolce, per soddisfare l'ingordigia della masnada, onde ottenere il risultato di farla proseguire, al più presto, per altre case.

Un po' come avviene per la notte di *Halloween*, quei bimbi, nelle case dei signori trovavano ad attenderli rigonfie *mandrigliàe de buga-téte*, a volte, altri dolcetti più raffinati e forse qualche spicciolo.

Il testo della tiritera era basato sul concetto della visita che il topolino di casa, o forse il bimbo medesimo, avrebbe condotto nella madia per il pane, proprio in quell'occasione:

*Pigliaru, pigliaru u ràtu intù tòuru;*  
*pigliaru, pigliaru, làsciru andà.*  
*Làsciru andà ch'u va a méssa,*  
*làsciru andà ch'u va a l'autà.*

### *La clàrea rituale*

Nella tradizione medievale ligure, esisteva una bevanda, col nome di *clàrea*, che rispondeva al significato di «gradevole pozione che gli speciali erano obbligati a preparare nel Natale e che non potevasi smerciare più di due soldi la pinta»<sup>9</sup>.

Dunque il Natale veniva popolarmente festeggiato bevendo un intruglio che la legislazione della Serenissima Repubblica poneva in commercio, obbligando gli speciali a produrla.

Molti popoli dell'Europa medievale si rifacevano ai riti celebrativi del Solstizio d'inverno, con corpose bevute di una pozione speziata e zuccherata, tanto che il lemma *giule*, che troviamo nelle voci derivate dall'arabo *giuleb* porta ai termini: *giulebbe*, col significato di: *pozione fatta con acqua e zucchero e cotta a giusta consistenza*; ma anche: *giulebbare*, che riflette *cuocere nello zucchero* ed altresì *conciare per le feste*.

<sup>8</sup> *Cansun ventemigliuse*, (ed. Cumpagnia d'i Ventemigliusi), Ventimiglia 1971.

<sup>9</sup> G. ROSSI, *Glossario medioevale ligure*, Torino 1909, Appendice p. 24.



Tra i Celti delle isole, una ricorrenza situata a cavallo dello stesso Solstizio, che veniva chiamata *Yule*, prevedeva riti di iniziazione assai simili ai Saturnali romani<sup>10</sup>.

Purtroppo non ci è dato di conoscere la totale composizione della bevanda che ha caratterizzato i nostri Natali medievali, anche se sappiamo che tra gli ingredienti era il *gingiberu*, una spezia aromatica per bevande dal nome anch'esso di derivazione araba.

---

<sup>10</sup> R. TARAGLIO, *Il vischio e la Quercia, spiritualità celtica nell'Europa druidica*, Grignasco 1977.

# INDICE

## Studi

- WERNER FORNER, *Per una archeologia della memoria. Bricioli sparsi della tematica popolare del pastore* 5
- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, *I racconti di Roccabruna. Raccolti da James Bruyn Andrews* 29
- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, *La figlia astuta* 53
- SIMONA CIURLO, *Il chirurgo Benedetto de Iudicibus de Diano: la sua famiglia, la sua casa, i suoi libri fra Tre e Quattrocento* 55
- LUCA TOSIN, *Forme e norme di vita familiare negli statuti medievali del Ponente ligure* 125
- FRANCK VIGLIANI, *Due vedute inedite di Ventimiglia* 153

## Archivio della memoria

- LUIGINO MACCARIO, *Note sulla nöte di Natale* 163

## Cronache e strumenti

- VALENTINA SILVIA ZUNINO, *La schedatura informatizzata dei beni culturali ecclesiastici: uno strumento per la conoscenza e lo studio del patrimonio artistico del ponente ligure* 171
- MARIO ASCHERI, *Il ringraziamento per il 'San Segundin' 2003* 191

*finito di stampare  
nel 2003  
brigati glauco  
via isocorte, 15  
tel. 010714535  
16164 genova-pontedecimo*