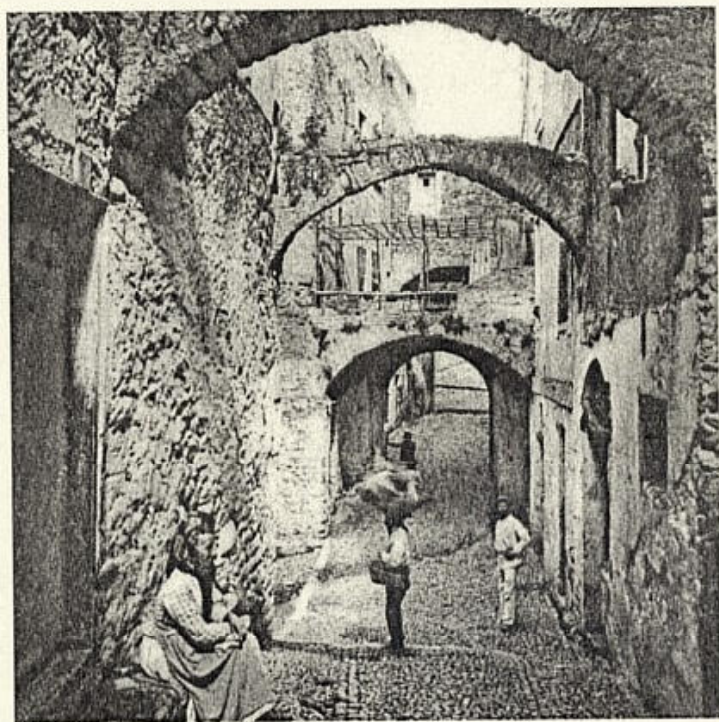


# INTEMEVION



# INTERMEVION

cultura e territorio

n. 14 (2008)

# INTEMELION

n. 14 (2008)

**cultura e territorio**

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

*Direttore:* Giuseppe Palmero

*Comitato di redazione*

Fausto Amalberti  
Alessandro Carassale  
Alessandro Giacobbe  
Beatrice Palmero


*Comitato scientifico*


Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3 - Università degli Studi di Siena)  
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)  
Fulvio Cervini (Università degli Studi di Firenze)  
Christiane Eluère (Direction des Musées de France, C2RMF, Paris)  
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)  
Sandro Littardi (pittore)  
Luca Lo Basso (Università degli Studi di Genova)  
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne,  
C.N.R.S., M.M.S.H, Aix-en-Provence)  
Silvano Rodi (Ispettore onorario del Ministero per i Beni e le Attività Culturali)  
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)  
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Sassari)  
Rita Zanolla (Cumpagnia d'i Ventemigliusi)

*Segreteria del Comitato scientifico:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

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

 <http://www.intemelion.it>

 [redazione@intemelion.it](mailto:redazione@intemelion.it)



Pubblicazione realizzata sotto il Patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Ventimiglia e della Civica Biblioteca Arosiana e con il contributo della "Cumpagnia di Ventemigliusi".

Luigino Maccario

## U figùn. Il venditore di fichi

A partire dalla più remota antichità, fino a giungere al secolo XVII, quando sul nostro territorio non era ancora stato impiantato in maniera estesa l'òrtu d'i limùì, ossia l'agrumeto, l'economia agricola ponentina si sosteneva con abbondanti piantagioni di fichi. Non c'era appezzamento di terra che non avesse contato su un albero di fichi, benché le radici di queste piante siano assai esuberanti a discapito delle altre coltivazioni.

Negli atti del notaio genovese Guglielmo Cassinese si legge come, nel 1191

« Ottone de' conti di Ventimiglia dona alla nostra chiesa di Santa Maria di Castello quattro sestari di fichi secchi di Bussana e conviene che quella donazione debba ogni anno rinnovarsi in perpetuo... ».

In quei tempi, il fico era considerato una specie d'albero sacro e gli statuti comunali di molta parte della Liguria prevedevano pene severe per chi lo danneggiasse. Dagli atti notarili dell'Amandolesio, "svelatici" da Laura Balletto, apprendiamo che la piana ventimigliese ed il basso corso del Roia, negli anni attorno al 1260, erano coltivati prevalentemente a fichi.

A fine estate, il massimo pregio dei fichi era quello di poterli consumare freschi, colti dall'albero; possibilmente la sera tardi in assenza del proprietario del fondo. Un uso questo, talmente diffuso da produrre tipiche espressioni dialettali: *Amigu o nemigu, zü dau mei figu* è una celebre intimidazione, con cui il contadino, reso vigile dalla impellente maturazione, avrebbe dovuto apostrofare i mariuoli, qualora avesse fatto un giro d'ispezione.

Lo Schmuckher riprende ancora una frase che correva volentieri, in quei tempi, tra quanti dovevano giustificare segni evidenti di percosse: *Intantu che stavimu a discurre, l'è arrivau l'omu d'é fighe, e ...*

Nel ponente ligure sono numerose le varietà di fichi, bianche o nere, che erano prodotte dalle nostre parti. Tra quelle di colore bruno: le più diffuse e pregiate sono senza dubbio *e mescie*, che quando sono ben mature diventano *mescie scrite*; ancora tra le nere abbiamo *e cagliàne*, di piccola taglia, più selvatiche sono *e belürfe*, piccole ma dolcissime. Di un nero che volge al rossastro sono le esotiche *türche*.

Tra quelle di colore verde chiaro, che volge al giallognolo, le più richieste erano *i còli de dàma*, le ultime a maturare. Ma non mancavano, piccole, dolcissime *e pissalüte*, oltre a *e brilasòte* ed alle classiche *e belùne*, che potevano diventare *bélune scrite*. Esiste anche una qualità di *mescie giànche*, e le selvatiche *e tapacardì*, rossastre come *e purcàsse*. Si ricordano ancora *e padréte*, *e paruchìne*, *e imperiàli*, oltre alle tipiche *ventemigliùse*. Ma si poteva contare anche: *a barçelùna*, *a belùna giànca*, *a calabrése*, *a dürréira*, *a rundéla*, *a turràna*, *a verdéta* e *a verdepàssa*.

Da fine agosto, la raccolta dei fioroni maturi, prevedeva il rito dell'essiccamento, eseguito dalle massaie su appositi graticci di canne, detti *gràe*, lungo la costa, e *virse*, nell'entroterra. I frutti, opportunamente scelti, venivano esposti su quelle stuoie al benefico sole d'autunno, evitando attentamente le giornate brumose.

Le vere e proprie piantagioni di fichi, molto presenti in vallata, prevedevano un apposito sito, ben esposto al sole, chiamato *virzériu*; il quale era dotato di un'adeguata costruzione colonica, dove si tenevano all'*assùstu* nei giorni umidi.

Ad essiccazione avvenuta e, qualche volta, passate al forno per evitare spiacevoli muffe, e *fighe séche* venivano raccolte in gruppi di due dozzine, detti *panéti*, inframmezzati con foglie d'alloro o di pesco per aromatizzarli, poi racchiusi in ampie foglie di fico ed opportunamente legati. Questi venivano poi stipati in barili o in opportune casse e conservati per l'inverno come preziosa scorta alimentare.

Secondo la tradizione, per cominciare a mangiare i fichi secchi, bisognava attendere il Natale perché, soltanto allora, si sarebbero ricoperti di quella finissima polvere zuccherina che li rende così piacevoli al palato.

I produttori di grandi quantità arrivavano ad esportare i barili, commercializzando l'attività; che per i frutti freschi era invece condotta da venditori ambulanti, i quali carichi di ampie ceste ripiene di frutti ben stipati, si recavano nelle regioni confinanti: Provenza, Pie-

monte ed persino l'Emilia e la bassa Lombardia, dove erano conosciuti come *figùì*. Ovviamente, nella stagione invernale, questi commercia-  
lizzavano i fichi secchi.

Con l'andare del tempo, il termine *figùn* si era caricato di significati negativi fino ad assumere quelli deteriori di vagabondo, persona poco raccomandabile, a volte persino infingardo; come spiega Girolamo Rossi nel suo *Glossario*, citando un documento riguardante famiglie originarie del ventimigliese, datato 1520, dall'Archivio genovese: *Racio grani siculi, cum armis missis ... pro subvenendis familiis figonorum nuper missis*. Dal che si evince che *Figoni* erano appellati i girovaghi abitanti di questa regione, che andavano in cerca di sorte migliore.

Tra gli abitanti di Mentone e Monaco, serviti dai *figùì* provenienti della ristretta zona ad occidente di Ventimiglia, troviamo che la terra di questi ultimi era chiamata addirittura *Figounia*; tanto che, ancora nel Novecento, la passeggiata domenicale dei mentonaschi a Grimaldi era definita: *andà in Figounia*, come ci ha ricordato Renzo Villa.

L'esistenza del cognome *Figone*, diffuso nel Levante ligure, con ampia frequenza a Varese Ligure e Casarza, ma attestato anche in Chiavari e Sestri Levante, potrebbe riflettere l'antica presenza di oriundi Ponentini nella Liguria Orientale.

Secondo un detto popolare, in uso a quei tempi, *Candu u figùn u l'è insciu figu, il se ne fùte de l'amìgu*; come a dire che, quando egli aveva raggiunto a fatica una certa sistemazione, che lo poneva al riparo dalla fame e dalla povertà, se ne infischiava dell'amico che magari si trovava ancora nello stato di bisogno.

Comunque siano ricordati i *figùì*, emigranti dell'Ottocento, già in quel periodo, erano più rari i soli venditori di fichi; giacché quelle piante erano state abbondantemente sacrificate all'agrumeto, togliendo, neppure troppo gradatamente dal mercato, la materia prima. L'agrumeto medesimo, alla fine di quel secolo, a causa delle numerose stagioni d'immani gelate, verrà sostituito, prima dalla coltivazione delle piante aromatiche ed essenziali, a sua volta rimpiazzate dai fiori.

Sulla parola *figùì* e sulla sua storia, esiste oggi una letteratura, più che completa, a cominciare da Girolamo Rossi, passando per Renzo Villa, fino allo studio di Fiorenzo Toso, apparso sul n. 1 di «Intelmelion», da considerare ormai definitivo in materia.

## *Bibliografia*

- L. BALLETO, *Atti Rogati a Ventimiglia da Giovanni di Amandolesio dal 1256 al 1258*, Bordighera 1993 (Collana storico- archeologica della Liguria occidentale. XXVI).
- L. BALLETO, *Atti Rogati a Ventimiglia da Giovanni di Amandolesio dal 1258 al 1264*, Genova-Bordighera 1985 (Collana storica di fonti e studi. 44, e Collana storico-archeologica della Liguria occidentale. XXIII).
- Guglielmo Cassinese: (1190-1192)*, a cura di M.W. HALL, H.C. KRUEGER, R.L. REYNOLDS, Genova 1938 (Notai liguri del sec. XII).
- G. DELFINO - A. SCHMUCKHER, *Stregoneria, magia, credenze e superstizioni a Genova e in Liguria*, Firenze 1983.
- G. ROSSI, *Glossario medioevale ligure: con appendice*, Torino 1896-1909 (rist. anast. Bologna 1971).
- A. SCHMUCKHER, *Folklore di Liguria*, 3 voll., Recco 1991-1992.
- A. SCHMUCKHER, *Feste e cucina in Liguria : ricette e tradizioni popolari della Riviera e dell'entroterra*, Boves 2000.
- M. STAGLIENO, *Proverbi genovesi con i corrispondenti in latino*, a cura di G. Feretto, Genova 2006.
- F. TOSO, *Appunti per una storia della parola figùn*, in « Intemelion », 1 (1995), pp. 83-96.

## INDICE

### Studi

FAUSTO AMALBERTI, <i>L'arte a Ventimiglia tra '400 e '500</i>	5
MARIA HELENA CRUZ COELHO - LEONTINA VENTURA, <i>Vatatsa – una Domina nella vita e nella morte</i>	43
ALESSANDRO CARASSALE, <i>Breve puntualizzazione in merito alla storia di un agrume caratteristico della Riviera ligure occidentale: il chinotto o “nanino da China”</i>	81
FIorenzo TOSO, <i>Il brigasco e l'olivettese tra classificazione scientifica e manipolazioni politico-amministrative</i>	103
ANTONIO PANIZZI, <i>Tracce di un soggiorno di Camillo Sbarbaro a Ventimiglia</i>	135

### Archivio della memoria

RITA ZANOLLA, <i>Roube e façun, ovvero: vestiti e fogge del secolo scorso</i>	143
ALBERTO CANE, <i>Processione del Giovedì Santo</i>	155
LUIGINO MACCARIO, <i>U figùn. Il venditore di fichi</i>	159
WERNER FORNER, <i>La tradizione culturale alpina risorta: A proposito di alcune produzioni recenti</i>	163

### Cronache e strumenti

PETER M. JONES, <i>Lo spazio pastorale tra La Brigue, Triona e Tende in età moderna. Prix Etienne Baluze 2008 - premio europeo di storia locale</i>	171
PHILIPPE PERGOLA, <i>Riflessioni transfrontaliere tra archeologia e storia nelle Alpi Liguri</i>	173
GIUSEPPE PALMERO, <i>Ai confini occidentali della Liguria</i>	193
GIUSEPPE PALMERO, <i>Atlante dei vitigni del Ponente Ligure</i>	197





## Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

*L'Alliance Française della Riviera dei Fiori* svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prosimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

*L'Alliance Française della Riviera dei Fiori* gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

*L'Alliance Française «Riviera dei Fiori»*, Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

*L'Alliance*, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare  
nel 2008*

*brigati glauco  
via isocorte, 15  
tel. 010714535*

*16164 genova-pontedecimo*