

Le antiche strade di San Pier d'Arena

Via Stefano Canzio: l'antica Crosa dei buoi

Durante la vita delle città succedono trasformazioni, a volte positive a volte meno. San Pier d'Arena, ahimè, ha subito trasformazioni solamente in negativo. Il progresso è arrivato, ma a che prezzo, si è portato via la spiaggia ed il mare, in sua vece ha lasciato un porto ed una via, Lungomare Canepa, dove la cosa più esotica non sono le palme ma prostitute nigeriane e cani con nomi da far paura: pitt bull, rotwiler, dogo argentino, cani che fanno deiezioni degne di un elefante e che i padroni si premurano di non raccogliere. Al posto delle barche sul bagnasciuga ci sono macchine bruciate, che il Comune non si decide a levare e a far pagare l'occupazione di suolo pubblico ai proprietari delle stesse. Palazzi storici, villa Moro Pallavicini ad esempio, sono stati distrutti per far spazio a palazzi "moderni" o lasciati al più completo abbandono, storici quartieri con famose trattorie, trattoria del Toro alla coscia, sono stati rasi al suolo per far spazio al WTC. A volte i mutamenti però sono meno drammatici e capita che delle vie cambino semplicemente nome: via Cristoforo Colombo diventa via San Pier d'Arena e la Crosa dei buoi diventa via Stefano Canzio. Questo succede perché ad un personaggio illustre bisogna dare più illustre collocazione, dedicandogli una via o piazza in una posizione più prestigiosa o perché la funzione che l'aveva finora caratterizzata è cessata, quest'ultimo è il caso della Crosa dei buoi. Questo vicolo, o crosa, si

chiamava così perché di lì passavano le mandrie di manzi provenienti dal ponente, per essere imbarcate su chiatte e trasportate fino in Genova città ed essere destinate ai vari macelli. Tale era il percorso obbligato perché non esisteva ancora l'odierna via di Francia. Un alto promontorio roccioso, difficilmente valicabile con una mandria, sbarrava il passaggio tra Genova e San Pier d'Arena. Era più agevole imbarcarle sulla spiaggia sopra a delle apposite chiatte e trasportarle fino dentro al porto, infatti vicino a porta Siberia esisteva uno dei tanti macelli genovesi.

Solitamente si pensa che la carne bovina anticamente fosse poco consumata, questo è vero solo a partire dalla seconda metà dell'800, con l'aumento considerevole della popolazione, l'urbanizzazione ed il relativo impoverimento di masse di contadini, venuti in città a cercare lavoro presso la nascente industria. A Genova, finché ha retto la Repubblica, sarà stata anche un'oligarchia di plutocrati ma le cose funzionavano, esisteva un'apposita "Magistratura", ossia un apposito apparato statale che si occupava di provvedere di carne bovina la città e che stabiliva anche il prezzo massimo di vendita. La carne più apprezzata dai genovesi era quella che proveniva da Moncalvo, allora Monferrato ora in provincia di Asti, un allevamento di qualità, probabilmente l'antenato del fassone piemontese, ma piuttosto limitato e che non poteva

soddisfare la totalità della richiesta. A questo proposito degli appositi "provveditori" andavano nei principali mercati bovini ad acquistare manzi per Genova. I bovini potevano anche arrivare dalla Pannonia, l'odierna Ungheria passando per Brescia, importante snodo per il commercio del bestiame. Ancora oggi in provincia di Brescia, a Rovato e a Montichiari, esistono dei mercati del bestiame, pallida ombra di quello che erano nel passato. A testimonianza di tutti questi manzi che passavano dal bresciano, nel paese di Rovato la specialità gastronomica è tuttora il "manzo all'olio", uno stracotto insaporito dall'olio extravergine d'oliva del lago d'Isèo. I bovini, ovviamente, non servivano solamente per la carne, i buoi venivano usati come forza motrice per l'agricoltura e per i trasporti, le vacche davano il latte e poi una volta macellati, tutti fornivano il cuoio. Scarpe, selle, finimenti per le cavalcature, cinture, tracolle per i fucili, borse, zaini, la società e gli eserciti assorbivano quantità impressionanti di cuoio. Un documento di fine XVII secolo, dell'archivio Durazzo, testimonia l'acquisto di migliaia di pelli salate di bovini provenienti da Smirne e destinate alla concia. La carne di queste mandrie ovviamente non fu "sprecata" ma seccata per rifornire le scorte dell'immenso esercito ottomano. Per lo spostamento i manzi non avevano altri mezzi di trasporto se non le loro gambe. Se dalla Pannonia arrivava un manzo con le proprie zampe sino a Genova, la carne sarà stata genuina e gustosa, perché proveniente da animali allevati con l'erba della Puzda, ma non sarà stata propriamente tenera. Venivano macellati, ovviamente, anche animali locali, ma erano solitamente buoi adibiti al lavoro dei campi che raggiunta l'età della pensione, venivano fermati dentro la stalla, pasciuti per un paio di mesi con il migliore fieno ed infine macellati, carne senz'altro buona ma non morbida. Bisogna tener presente che fino al sette-ottocento la prevenzione dentaria era pressoché inesistente, non esistevano spazzolini o collutori o antibiotici, i dentisti erano quasi del tutto sconosciuti, chi aveva mal di denti doveva rivolgersi al barbiere, che il più delle volte fungeva anche da chirurgo e l'unica terapia era di estrarre il dente malato senza nessuna anestesia se non il conforto di svariati bicchieri di vino. Non esistevano protesi dentarie, probabilmente si viveva in un mondo di gente sdentata e affetta dal mal di denti. Mangiare carne proveniente da manzi "muscolosi" doveva essere di difficile gestione per persone anziane ovvero coloro che solitamente hanno più problemi con i denti. A questo proposito, per far mangiare la carne anche a delle persone anziane, si diffusero preparazioni culinarie come gli stracotti, i bolliti, gli agnolotti, i ravioli, i pasticci ecc. L'abitudine di farcire la pasta con la carne, verdura e formaggio fresco risale almeno al milleduecento, lo testimonia frate Salimbene da Adam quando, nella cronaca di un viaggio scritta da lui, racconta di aver mangiato ravioli senza pasta, ciò vuol dire che al tempo i ravioli erano già ben



conosciuti. Erano dei preparati differenti: tortelli, agnolotti, tortellini, ravioli, pansoti, gobbi e che derivano i loro nomi da torte medioevali. Queste torte si chiamavano pastelli, pastè oppure altoscreas (pane e carne), empanadas. Il ripieno era quasi sempre di carne pestata nel mortaio con lardo e spezie diverse. La cottura veniva fatta per le torte in forno, mentre i ravioli, tortelli ecc. erano bolliti o fritti. A Genova è stato "creato" un salame, quello di Sant'Olcese, prodotto con una parte di carne magra di manzo e una parte di grasso di maiale, nello stesso periodo a Novi ligure si sono diffusi i salamini d'asino. Novi era nei tempi passati sede di un'importante fiera, quindi centro mercantile dove si incontravano i mercanti con le loro mercanzie

trasportate a dorso d'asino o di mulo. Questi animali da soma raggiunta l'età in cui non riuscivano a fare più un passo, venivano macellati, tritati con del grasso di maiale, preparati a salamino e cucinati bolliti. In Francia, per permettere anche alle persone anziane di mangiare della carne preparata in un modo raffinato, si diffusero a partire dal XVII secolo, le mousse. Il metodo era lungo e laborioso, non esistevano ne mixer ne cutter, bisognava innanzi tutto togliere i nervi alla carne con il coltello, pestarla lungamente al mortaio, metterla sopra a del ghiaccio per abbassare la temperatura, poi lavorarla lungamente per incorporare albumi d'uovo e materia grassa, (o burro o grasso o panna).

Romano Villa

Subito preso il rapinatore

Rapina alla Carige di Villa Scassi



"Chiuso per rapina": questo il biglietto appeso alla porta d'ingresso dell'agenzia della banca Carige di Villa Scassi lunedì pomeriggio. Un rapinatore, armato di una pistola giocattolo e con un berretto di lana colorato calato sulla fronte, aveva, infatti, fatto irruzione verso le 11,30 del mattino nell'agenzia situata accanto all'ingresso carrabile dell'ospedale sampierdarenese, portandosi via un bottino di circa dodicimila euro. Il bandito è riuscito a passare inosservato in una zona dove la sorveglianza - tra l'ingresso dell'ospedale custodito dai guardiani e la videocamera posta all'ingresso della banca - è davvero notevole; dopo la rapina, ha fatto perdere le sue tracce fuggendo con la sua auto parcheggiata poco lontano. Dopo un primo momento di inutili ricerche, il malvivente, che era stato ripreso dalle telecamere, è stato, poi, identificato e catturato dalla compagnia dei carabinieri di San Pier d'Arena. A tradirlo è stata una ulteriore infrazione: una multa presa a Mignanego che, grazie ad una vittima della rapina che era riuscita a memorizzare il numero di targa dell'auto del bandito, ha reso possibile l'identificazione. Il malvivente giura che sarebbe stato l'ultimo colpo e aveva già in tasca due biglietti per Amsterdam. Viaggio rimandato: per ora, lo attende il carcere.

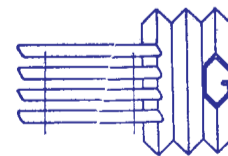
S.G.

FAI DA TE
DEL LEGNO
FERRAMENTA COLORI

LEGNO - PANNELLI AL TAGLIO - BORDATURA
 PROFILI - ZOCCOLI - RIVESTIMENTI
 PERLINATI - CORNICI - FERRAMENTA - UTENSILERIA
 VERNICI - MOBILI - SEDIE - PORTE - SCARPIERE
 MOBILINKIT PER CASA ED UFFICIO

16149 GENOVA SAMPIERDARENA
 Via Gioberti, 21 rosso
 tel. 010.41.27.17

consulenza specializzata



GARREDA s.n.c.
 di GARRONE ALESSIO e DANIELA

ESPOSIZIONE E UFFICI
 Via Buranello, 102 rosso (canc.)
 16149 GENOVA - SAMPIERDARENA
 Tel. (010) 41.20.72 - Fax: 646.85.15
 POSTEGGIO PRIVATO PER I CLIENTI

FABBRICA ARTIGIANA TENDE ALLA VENEZIANA
 ZANZARIERE
 PORTE A SOFFIETTO A LIBRO E DA INTERNI
 INFISSI IN ALLUMINIO
 TENDE VERTICALI PLISSE E A RULLO

PERSIANE IN ALLUMINIO E PVC

Sede Stabilimento a GENOVA-RIVAROLO
 Zona Trasta
 Via Castel Morrone 15 L 2 - Tel. 010-7406084