

Tra fede e leggenda

La fiaccola di Sant'Agostino a San Pier d'Arena



Il 6 novembre ha fatto tappa a San Pier d'Arena la fiaccola di S. Agostino, accesa il 23 ottobre in Algeria a Souk-Ahras, l'antica Tagaste, sua città natale.

La fiaccola del dialogo è il messaggio di pace col quale i religiosi agostiniani hanno voluto celebrare i 750 anni dalla nascita dell'Ordine, per far sì che l'esperienza umana e spirituale di Sant'Agostino costituisca un ponte tra le sponde del Mediterraneo e

fra varie culture e religioni. Non a caso, quindi, la fiaccola ha attraversato le due sponde del Mediterraneo, facendo tappa anche a Cartagine, Malta, Roma fino a giungere a Pavia, proprio per il giorno 13 novembre, natale di S. Agostino, nella basilica di San Pietro in Ciel d'Oro dove riposano le spoglie mortali del santo.

Ma perché proprio San Pier d'Arena tra le tappe?

Perché probabilmente davvero da qui sono passate le spoglie per raggiungere Pavia e ne è testimonianza la chiesina di Sant'Agostino presso Santa Maria della Cella.

Una leggenda, da alcuni smentita, riporta che intorno al 725 il re longobardo Liutprando si fermò ad attendere le ceneri di Sant'Agostino, provenienti dall'Africa, sulla spiaggia di un piccolo borgo, i primi nuclei della nostra delegazione, e quando queste arrivarono le depositò in una piccola "cella" all'interno di una chiesetta costruita dai pescatori del luogo e dedicata a "Sancti Petri ad Arenae" per essere custodite prima di essere trasportate a Pavia, capoluogo italico dell'Impero.

Si narra anche di un miracolo all'origine di questo fatto: l'urna si fece improvvisamente tanto pesante da non poter essere spostata, così da indurre Liutprando a promettere in voto l'erezione di un monastero sul luogo genovese ove accadde il prodigio. Del fatto comunque si ha la precisa testimonianza tramandata da Beda il Venerabile, storico inglese vissuto dal 674 al 735 e quindi contemporaneo di Liutprando, nel trattato *De sex aetatibus mundi*.

Silvia Robiglio

Tra storia e cucina

La ricette di "magro" del 1880

Il Calendario liturgico, dal IV secolo in poi, obbligò tutti i cristiani ad osservare la distinzione tra giorni di "grasso" e giorni di "magro", ossia periodi in cui si potevano o non potevano mangiare prodotti e grassi animali. Il mercoledì, il venerdì, in certi periodi anche il sabato e durante la Quaresima, era proibito mangiare carne; la maggior parte della gente, perlomeno quella che abitava vicino al mare, mangiava pesce come "surrogato". Voltaire a questo proposito nel suo *Dizionario Filosofico* si interrogava sul motivo perché: "se un povero di venerdì rosicchia un osso di montone va all'inferno, mentre se un ricco, lo stesso giorno, mangia un'orata da uno scudo ha le porte del Paradiso spalancate".

La carne era "l'alimento" con buona pace dei vegetariani. I nobili e i guerrieri, dalle invasioni barbariche in poi, divoravano grandi quantità di carne. Mangiarla era sinonimo di potenza, intesa sia come forza sia come forza sessuale. Se la carne era proibita durante la Quaresima e il pesce no, voleva dire che quest'ultimo non era abbastanza nutriente e mangiarlo era come "digiunare". Bartolomeo Scappi da Cremona, bibliotecario in Vaticano, alla fine del XV secolo scriveva che la natura dei pesci "è fredda e umida come l'ambiente da cui provengono, in qualsiasi maniera siano cucinati i pesci di mare sono considerati poco sani, in effetti non sono un buon alimento e fanno venire sete... ciò non di

meno i pesci di tutte la qualità si digeriscono a fatica a causa della loro umidità e viscosità e per di più generano sangue freddo e flemmatico, dal quale hanno origine gravi malattie come la debolezza di nervi, la predisposizione alla paralisi...". Nonostante queste premesse, nel 1880 un frate francescano genovese, Gaspare delle Piane, dà alle stampe un libro sulla cucina di strettissimo magro, dove, oltre alla carne, vengono banditi tutti quegli alimenti di origine animale come il latte e i suoi derivati e le uova. La tradizione letteraria è abbastanza ricca di frati o prelati in genere che si dilettevano di cucina o a cui piaceva mangiare; basta ricordare Rabelais, che, durante le sue lunghe giornate di rigoroso digiuno, inventava Gargantua e Pantagruel, due giganti dall'appetito prodigioso, o di Papa Martino IV, che Dante fa precipitare nel

purgatorio perché troppo amante della cucina "purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la Vernaccia". Nel libro di cucina di strettissimo magro padre Gaspare cerca di rendere meno traumatica la rinuncia alla carne, cercando di trovare qualcosa che gli somigli, come fanno i vegetariani moderni quando mangiano il seitan, bisticchine vegetali ricavate della soia. A questo proposito frate Gaspare propone le salsicce ed i salami di pesce, ma anche i sanguinacci di tartaruga e di lontra, o la lontra in umido.

Bisogna ricordare che il Concilio di Nicea aveva dichiarato la lontra e alcuni volatili, come ad esempio il piviere, la folaga e l'oca delle nevi carni di magro in quanto vivevano il maggior tempo della loro vita in mare; anzi, a proposito delle oche si pensava che nascessero dall'acqua.

Romano Villa

Sempre aperto il supermercato dei disperati in via Cantore: questo mese è la volta di un attrezzo ginnico, tipo vogatore, abbandonato vicino allo staccapanni di fronte alla sede del nostro Gazzettino. Anche questa volta facciamo appello agli operatori AMIU, ai quali chiediamo un servizio più capillare, ma, soprattutto, ai cittadini: perché rovinare con la maleducazione e la superficialità la strada centrale delle delegazione?



CONDOR
Motor Service

VENDITA E ASSISTENZA NUOVO E USATO

YAMAHA HONDA
PIAGGIO KYMCO
SUZUKI Malaguti
KTM SPORTMOTORCYCLES
aprilia



**GENOVA
SAMPIERDARENA**

VIA P. RETI 25 R.

**TEL. 010.469.46.80
FAX 010.868.77.46
CELL. 393.93.06.420**