

Nell'ambito dell'Unitre

## Lezioni sulla Resistenza organizzati dall'ANPI

Il 4 novembre, a cura di Caterina Grisanzio e Giuseppe Laricchia, ha preso avvio un corso di dodici incontri, con tema "Dalla Resistenza alla Repubblica costituzionale". Chi è interessato al corso deve essere in regola con l'iscrizione alla Università delle Tre Età.

Le altre date saranno: il 2 dicembre con tema "il CNL" e il 16 su "l'importanza della comunicazione e dell'informazione nel regime". Il 20 gennaio l'incontro sarà dedicato all'8 settembre 1943.

Altri temi saranno trattati il 3 e il 17 febbraio; il 3 e il 17 marzo; il 7 e il 21 aprile; il 5 maggio. Gli argomenti degli appuntamenti del 2010 saranno comunicati sui prossimi numeri del Gazzettino.

I singoli incontri si terranno dalle 17,30 alle 19,00 nella sede della Sezione ANPI "Cioncolini-Musso" in via Rota 15 r a San Pier d'Arena. Questo corso è stato pensato come approfondimento degli avvenimenti di quegli anni, iniziando dalle conseguenze dirette della politica dittatoriale. Proseguiranno scandagliando anche aspetti poco conosciuti come quello dell'informazione in tempo di guerra (censura, radio, giornali); episodi del movimento resistenziale nell'Appennino; l'apporto significativo delle donne nella Resistenza; l'elezione del nuovo Parlamento. Lo scopo è leggere la storia dopo sessantacinque anni e tenere viva la memoria della Resistenza soprattutto nella nostra città, decorata della Medaglia d'Oro al Valor Militare.

Red.

"Occhio al prodotto"

## Vino o liquido rosso?

Come già tentai di fare parlando dell'olio di oliva, vorrei ora dire alcune brevi considerazioni in risposta a diverse richieste ricevute da amici e lettori del Gazzettino. In genere i dubbi riguardano i vini che troviamo ormai da anni nei supermercati, confezionati in "cartoncino", cioè quella confezione speciale fatta di un "accoppiato" di cartone e plastica o cartone e foglio di alluminio e che solitamente costano assai poco. Anche tra questi prodotti, comunque, ci sono vari livelli. Si va dalle marche famose e reclamizzate che sostengono come il vino buono possa anche essere in tali confezioni, al cosiddetto "cancarone", cioè quello che costa talmente poco da far realmente dubitare che possa provenire da uva. Parliamo dunque dei cosiddetti "vini da tavola", tralasciando la denominazione di origine controllata (D.O.C.) o il "top" della gamma. Nel corso del 2007, tanto per gradire, è stato scoperto uno dei più grandi scandali alimentari italiani, in termini di quantità e diffusione. Ventidue anni dopo il terribile crimine del "vino al metanolo", che causò 19 morti e 15 casi di perdita della vista nei consumatori, gli inquirenti hanno scoperto un sistema criminale tra industrie del settore, per mezzo del quale sono stati immessi in consumo ben 70 milioni di litri di vino che aveva solamente il 20% di mosto d'uva, mentre il restante 80% era costituito da acqua, concimi, fertilizzanti, zucchero, acidi. Questi ultimi (solforico e cloridrico!!!) avevano la funzione di rompere la molecola del saccarosio (che è proibito e facilmente identificabile all'analisi) trasformandolo in glucosio e fruttosio che sono normalmente presenti nell'uva. Ma vi rendete conto della criminalità di queste persone? Per chi non lo sapesse, l'acido cloridrico va tristemente noto anche come "acido muriatico", e potete immaginare quale regalo sia per lo stomaco dei consumatori. Naturalmente non è che agli incauti bevitori capitasse immediatamente una bella perforazione gastrica o cose simili, però è evidente il grave rischio corso alla lunga da moltissime ignare persone. Perché ho citato questo scandalo, che ormai sembra passato nel dimenticatoio? Solo perché il "viziato" di sofisticare il vino, specie se di "primo prezzo" è tutto tranne che raro, sembrerebbe. Un caro amico medico mi diceva in questi giorni come esistano purtroppo persone che abusano di alcol anche consumando questo tipo di "vino", per cui al danno epatico causato dall'alcol stesso (sperando almeno che sia etilico e non metilico) rischiano di sommare altri e pesanti danni da sostanze estranee al vino naturale. Che dire in conclusione, cari amici? Il famoso adagio: "poco, ma ottimo" è quanto mai vero, direi. Bere molto vino fa comunque male, anche se di eccellente qualità, ma se è anche "battezzato" in vari modi per mantenere prezzi impossibili, beh, forse è meglio lasciar perdere. Io resto comunque convinto che le grandi marche reclamizzate abbiano troppo da perdere, e non si possano permettere di farsi distruggere da qualche altro scandalo, per cui presumibilmente dietro ad un grande nome, sia pure in "cartoncino", dovrebbe celarsi un vino accettabile. Quando però vedete quei nomi di fantasia, quei richiami alla natura o a vari poteri o poggi assoluti ed un prezzo inferiore ad 1 euro al litro...ricordatevi quanto sopra. Se poi il gusto è "strano", beh...portatelo al N.A.S. dei Carabinieri. Senza esitare.

Pietro Pero

Scoperta all'interno di un negozio

## Una lapide medievale in via Rolando

Il fiore universalmente è usato quale ben preciso messaggio di amore, verso un compagno scomparso, per simboleggiare una fiamma ardente di passione, o celebrare un anniversario o esprimere una spirituale dolcezza, o una condivisa gioia di colori. Anche la musica dona queste sensazioni, ma in maniera più complicata e meno immediata da realizzare.

Intermediario è il fioraio, il quale come commerciante deve avere la fornitura ammucciata nei vasi; ma non è completo se non ha anche il senso della composizione (dell'ikebana, tanto per parlare un po' esotico) al punto che può diventare artista se, ripetutamente, crea il bello. Solo allora, vendere fiori è non solo commercio, ma anche arte.

Questo abbiamo visto nel negozio di fiori in via Carlo Rolando, nel quale siamo però entrati come curiosi delle volte a vela nelle stanze dell'antica villa genovese.

È stato in quel negozio, con l'amico Di Raimondo, pignolo ricercatore d'archivi, l'impatto con la lapide di ardesia riprodotta in fotografia; in uso nel basso medioevo (1300-1400). Sapientemente ripulita dal vicino di negozio, un intelligente lavoratore edile (*massacan* in genovese), che l'ha ritrovata pochi anni fa in quello stesso posto ma nello spessore del muro, invisibile perché ricoperta da intonaco.

Gli amici del "Cercamemoria" ci aiuteranno a chiarire; datarla; da dove potrebbe provenire; ecc. Cosa rappresenta è più facile, esistono altre nelle chiese (alla Cella, ma di marmo) e musei: ai due lati, gli stemmi di una (se uguali) o due famiglie nobiliari (marito e moglie; furono ambedue scalpellati come da ordine del governo francese nel periodo prenapoleonico di fine 1700); al centro un santo agnello (con aureola) portatore di bandiera crociata (cristiana o di Genova). Era simbolo di appartenenza o donazione da parte di una famiglia nobile, in genere a qualche struttura religiosa ma forse anche in casa se qualcuno di loro diventava - come d'uso - un alto prelato.

Quella casa, nel 1636 fu 'riedificata' per ordine di Gio Giacomo Lomellini q. Tomaso ("incarica il magister Pietro Francesco Cantone a riedificare la casa che egli possiede a Sampierdarena vicino alla chiesa di San Giovanni Decollato". Ricerche d'archivio dell'amico Di Raimondo); divenne possesso di Giovannetta Lomellini nel 1757 (carta del Vinzoni, con portone d'ingresso dove è la fioraia; ed un possedimento terriero esteso a via Stennio e, verso ponente, che arrivava grossomodo a via T. Grossi, al limite col torrente Polcevera); sappiamo poi comperata dal vicino a nord, Domenico Spinola (negli anni 1780); dal 1875 rilevata dalla Cooperativa di Produzione e Consumo (gestita da Carlo Rota; che per farne mulino, pastificio e negozio eseguirono decise ristrutturazioni); ed infine immobile da abitazioni con altrettanta rivoluzione interna, compreso il nuovo portone creato sulla strada, e due scale interne.

Ampi vuoti di non conoscenza quindi; ma presumibile nessun edificio religioso. Allora, largo alle ipotesi: una potrebbe essere che proviene già scalpellata dall'antica parroc-



chia di San Martino (era ove oggi è via A. Caveri) quando nel 1799 fu sconsacrata e demolita; e i buoni operai socialisti di Rota (mangiapreti ma ossequiosi), non se la sentirono di distruggerla ma la coprirono intonacandola.

Altra, che prima dei Lomellini ci fosse una chiesa-convento (improbabile perché nessuno lo cita). Terza ipotesi, che già negli anni del 1300 era abitata da un sacerdote

(Lomellini o no; gli stemmi scalpellati non lo diranno mai più); e poi il Gio Giacomo se la trovò in casa. Alla fine, concreta testimonianza che, nel medioevo, San Pier d'Arena era già un centro fiorento, con un'identità aggregata a Genova, ma capace di esprimersi autonomamente anche sul piano culturale.

E. Baglini  
A. Di Raimondo

## Bolzaneto capitale del vino genovese



Genova è una città multiforme e i genovesi sono "uomini diversi" ma non perché "pien d'ogni magagna" come inveiva Dante ma perché l'estrema varietà dei paesaggi cittadini li porta a svolgere professioni molto diverse: ci sono genovesi marinai, portuali, operai, professionisti, commercianti, pescatori, pastori, contadini, vignaiuoli... Anche viticoltori, sì, perché sulle colline della Val Polcevera si produce vino da almeno da 22 secoli: sulla Tavola Bronzea del 117 a.C. questi vini sono citati come

benefici di pagamento delle imposte. Parecchio tempo dopo giunse Stendhal ad assaggiare il Bianco di Coronata e a ricordarlo nel suo *Viaggio in Italia*. Oggi come 2126 anni fa i vigneti di Coronata e della Val Polcevera producono vini bianchi e rossi, nobilitati da una delle otto Denominazioni di Origine Controllata: la DOC Val Polcevera, istituita nel 1999. Dire vini della Val Polcevera è come dire Andrea Bruzzone: titolare di una famosa enoteca-osteria in via Bolzaneto, ultimo rappresentante di una famiglia di "osti" nel senso più nobile del termine, e lungimirante imprenditore al tempo stesso, ben conscio del valore culturale della tradizione enogastronomica della sua terra, Andrea Bruzzone è conosciuto dai viticoltori e gli enologi liguri come produttore di qualità e venditore sapiente. Attualmente produce quattro vini DOC, tre bianchi e un rosso. La Bianchetta Genovese (*Gianchetta*) è un vitigno autoctono del Genovesato che dà vita a un vino bianco secco ottimo coi piatti della cucina genovese di terra e di mare, minestrone, torte e polpettoni, mesciua, frittata di bianchetti; ha colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco e leggero; si beve fresco a 10 gradi nel suo primo anno di vita. Il Vermentino polceverasco è meno vigoroso dei vermentini delle Riviere Liguri: ha colore paglierino scarico con riflessi verdolini, profumo delicato e fruttato, sapore secco e armonico; anch'esso non tollera l'invecchiamento e si gusta fresco con pesci delicati, frittelle di ortaggi o di bianchetti, frittate di verdura. Il Bianco Valpolcevera Assùie nasce dagli assoluti vigneti di San Cipriano; è un uvaaggio a base di Vermentino (60%), Bianchetta Genovese (30%) e Bosco (10%), un vitigno tipico delle Cinque Terre che si trova anche in Toscana; colore giallo paglierino carico, profumo delicato con sentori di erbe, sapore secco più corposo della Bianchetta, accompagna la cucina ligure di terra e va bevuto nel primo anno a 10 gradi. E infine c'è l'unico vino rosso della zona: il Treipaexi (sono i tre paesi in cui si trovano i vigneti) è un uvaaggio di vitigni poco liguri ma apprezzati anche in Liguria, il toscano ciliegio (50%) e i piemontesi barbera (30%) e dolcetto (20%); 12,0°, colore rubino, profumo poco intenso ma persistente, sapore asciutto un po' tannico; accompagna pasta al "toccò" di carne, spezzatini, coniglio, salame di Orero; si serve a 16° e "tiene" un paio d'anni. Prosit!

Gianantonio Dall'Aglio