

# CIPRESSA GEOGRAFIA-novies

Edizione speciale on line 30 aprile 2020

Cari lettori, il nono numero di questo giornale on line vi arriva alla fine di aprile, a un giorno dalla Festa del Lavoro, che ogni anno viene snobbata da molti (salvo approfittare dell'interruzione delle attività) perché ritenuta ormai priva di significato.

In effetti, sono oltre 130 anni che le manifestazioni dei lavoratori e delle loro organizzazioni per ottenere la riduzione a 8 ore della giornata di lavoro hanno portato a quest'importante risultato (negli Stati Uniti nel 1887, in Italia nel 1923) e tutto appare perciò superato.

Ma lo è davvero? In apparenza sì, ma se approfondiamo il discorso ci sarebbe ancora molto da dire sui diritti di chi lavora. Pensiamo alla tuttora esistente ineguaglianza di salario tra uomo e donna a parità di mansioni, pensiamo alla scarsa o nulla tutela che molte persone devono vivere sulla propria pelle ogni giorno, cosa che noi ignoriamo o più spesso facciamo finta di non sapere. Quando mangiamo un bel pomodoro o scartiamo una confezione di fragole non ci poniamo quasi mai il problema di come vive il raccoglitore di frutta e verdura, di solito uno straniero assunto stagionalmente con accordi (che non si dovrebbero definire contratti, perché non c'è proprio nulla di contrattato) spesso vergognosi, in cui tra gli agricoltori e i raccoglitori si insinua (particolarmente nel Mezzogiorno) la losca figura dei "caporali" che approfittano delle situazioni di disagio di chi cerca lavoro per impadronirsi di una buona parte del loro misero salario.

Coloro che, per improvvise decisioni di passati governanti, si trovano in Italia senza una posizione legalmente tutelata sono oggi impossibilitati a farsi le proprie ragioni, vivono in catapecchie (quando non si tratti di baracche prive di qualsiasi servizio) e, se non trovano un modesto lavoro, proprio ora - in tempi di covid-19 - rischiano letteralmente di morire di fame, se non osano chiedere l'elemosina o non hanno il coraggio di andare a rubare.

Il fastidio di non poter uscire di casa e la paura di prendersi il virus avrebbero dovuto farci meditare in queste lunghe settimane di confinamento: in particolare, pensare a quanto i nostri atteggiamenti e comportamenti privati e collettivi di tutti questi anni possono aver bisogno di una revisione, quando non di un quasi totale ca-

povolgimento; ma basterà probabilmente l'attenuazione delle misure imposteci per farci dimenticare gli eventuali buoni propositi.

Anche la Festa della Liberazione, che molti di noi hanno voluto ricordare con l'esposizione della bandiera, proprio

quest'anno in cui ricorrono i 75 anni dagli avvenimenti avrebbe dovuto far pensare che i molti che hanno combattuto e si sono sacrificati per la libertà hanno consentito che essa fosse poi goduta da tutti, anche da coloro che erano dalla parte opposta della barricata, e che oggi sono tornati ad abbracciare almeno in parte (o comunque a non rinnegare) le folli idee liberticide che hanno insanguinato l'Europa per tanti decenni, e si dichiarano "post-fascisti", come se il prefisso "dopo" li liberasse



*Foto aerea dell'isola di Santa Margherita, la principale delle isole di Lerino, al largo di Cannes, una meta vicina e molto interessante per ... quando saremo "liberati"*

(www.vivereinviaggio.com)

da ogni presa in carico della responsabilità storica di quelle ideologie.

Sempre in queste settimane un altro pensiero ho avuto (e non solo io, perché parecchi amici e colleghi me ne hanno parlato), quello dell'incapacità dell'UE di avere una sola voce di fronte alle gravi difficoltà legate all'epidemia: manca in molti europei anziani e di mezz'età la volontà di proseguire in quel sogno che avemmo alla fine degli anni 50, e i giovani - che godono dei frutti di quell'unità di intenti - non se ne accorgono quasi perché ci sono nati e ci vivono dentro.

\* \* \*

Ma passiamo ora alle parti più descrittive del nostro giornale on line.

A pag. 2 una notizia curiosa e preoccupante sulle sardine. Ma anche la ricetta della sardenàia, una specialità semplice da fare, ma pressoché introvabile in vendita

A pagina 3 trovate un articolo sulla Lituania, preparato da **Daniele Ferrando** (che avrebbe dovuto tenere una conferenza ad Imperia, purtroppo rimandata non si sa a quando): peccato che ci dobbiamo accontentare delle foto!

Un breve intervento (pag. 6) è dedicato alle isole di Lerino, di cui vedete qui sopra un'immagine: ho trovato una vecchia pagina di appunti e ve la offro insieme ad alcune foto.

A pag. 7, per insaporire il tutto, un articolo storico dedicato al commercio e al contrabbando del sale, che arriva da **Gianfranco Benzo**.

## Povere sardine!

Il collega Jean Sarraméa, che odiando il pc (pardon, l'*ordinateur*) non potrà mai leggere queste righe, mi manda per posta (cartacea, ovviamente) alcuni ritagli di giornali e riviste francesi.\* In uno si parla, in dialetto di Marsiglia, di sardine. Ve ne trascrivo un pezzo, tentando la traduzione:

### La sardina s'estrechis

Una sardina d'un an dins lo gof de Gasconha podia mesurar en mejana 18 cm en 2008, segon leis estudis reguliers de l'Ifremer, mai solament tres centimètres mens en 2019, e son pes s'es divisat per dos. Pièger, dins lo gof dau Lion es passada de 13 a 10 cm e sa corporança a fondut tres còps. E amb aquò totjorn que mens bòrd qu'en Meditarranèa la biomassa dau pelagic s'es dividada per tres en pas manco dètz ans. E ne'n avèm totjorn que mens : 20 000 tonas desembarcada en 2018, pas mai que 2000 l'an passat. L'Ifremer considèra ara que l'espècia es en "desequilibri ecologic" en Mediterranèa".

Il testo prosegue dicendo che, mediante il progetto di ricerca Defipel, l'Ifremer dovrebbe saperne di più sul rapporto tra il riscaldamento e la taglia delle sardine. Come le acciughe, esse si tengono più vicine alla superficie, dove trovano maggior quantità di plancton, di cui esse si cibano, ma l'aumento della temperatura dell'acqua ne diminuisce la disponibilità.

Nella stessa pagina del giornale (che dovrebbe essere il mensile bilingue "Aquò d'aquí"), un articolo, che fa riferimento alla notizia sopra riportata, si occupa della "sardina nel parlare marsigliese", ricordando - per cominciare - la famosa sardina che avrebbe ostruito il porto vecchio della città\*\*, ciò che sarebbe all'origine della leggendaria esagerazione dei Marsigliesi. Infatti la parola "sardina" è onnipresente nella cultura locale e nel linguaggio quotidiano: per esempio, si dice "toccarsi le cinque sardine" per "stringersi la mano" (in dialetto: *se tuca le cinq sardino*). Esiste "le sardinal" (*lu sardinu*), rete da pesca per il pesce minuto come sardine e acciughe e anche imbarcazione per svolgere tale pesca (rete e imbarcazione in francese sono parole maschili).

Da oltre un trentennio c'è l'abitudine di organizzare di quando in quando una bella "sardinade" (*la sardinata*), che è una manifestazione in cui si preparano e si gustano grandi quantità di sardine alla griglia (per completezza, diciamo che esistono anche le *anciùade* in qualche centro vicino).

Ma c'è pure una canzone di Reggae d'oc intitolata "La sardine" e "La mechante [=cattiva] sardine" era una marca di magliette fabbricate in città. E non dimentichiamo "Le roman de la sardine" del marsigliese Jacques Bonnedier, Ediz. Alain Barthélémy, Avignone, 1993. (G.G.)

\* Una mail viaggia a velocità non paragonabile in alcun modo a quella della posta tradizionale, ma—approfittando delle abitudini del Collega—posso vedere come la situazione sia peggiorata da quando siamo tutti in quarantena. Di solito le lettere da Saint Raphael a Cipressa impiegavano una settimana, massimo 8-9 giorni, quella arrivata il 28 è partita il 10 (dunque 18 giorni).

\*\* L'espressione è nata probabilmente perché a fine Settecento la nave "Monsieur de Sartine" si incagliò all'ingresso del porto di Marsiglia bloccandone l'accesso e per scherzo si disse che una ...sardina aveva bloccato il porto.

Ma le sardine, come pure le acciughe o una pasta ottenuta dalle stesse, nota in dialetto come *machettu*<sup>1</sup>, una volta salate, erano usate molto in cucina nei mesi invernali, dopo che se ne erano preparate molte *arbanelle*<sup>2</sup> approfittando delle abbondanti pescate fatte nella tarda primavera.

Uno degli utilizzi più noti è quello di guarnire con dei filetti (oggi prevalentemente di acciuga) la focaccia nota come *sardenàia* (termine usato a Santo Stefano al Mare, Riva Ligure e Arma di Taggia: a Sanremo, si chiama *sardenàira*), di cui nel Ponente esistono molte varianti (anche a carattere familiare), da quella più tipica di Ventimiglia (la *pisciadèla*, ricoperta di un sugo di pomodoro con cipolla e olive, capperi sott'aceto, aglio in spicchi) a quella (di tanti bar) con solo qualche oliva annegata in una spessa salsa di pomodoro (e definita di solito "pizza") a quella onegliese nota come *piscialandrèa*<sup>3</sup>.

## La sardenàia

Ma poiché qui a sinistra si parla di sardine, voglio approfittare per dare la ricetta della *sardenàia*, che in questi tempi di vita domestica può essere preparata da molti di voi, soprattutto da quelli che hanno fatto incetta settimane fa di farina e di lievito (che era addirittura scomparso dai negozi) e, ovviamente, ne hanno ancora in dispensa (il lievito, nel surgelatore, dove si conserva benissimo). E' molto semplice, nella versione di Angiolina Alberti Tasso, a *scià Pina*, che la preparava ogni mattina nella sua bottega di piazza Cavour a Santo Stefano.

Si tratta di impastare farina "zero" con acqua tiepida in cui è stato stemperato il lievito di birra e un po' di sale (25 g di lievito bastano per circa 900/950 g di farina), badando ad aggiungere dell'olio nell'impasto in modo da far risultare poi la focaccia più morbida<sup>4</sup>. Dopo una prima lievitatura di tutta la massa, la si suddivide in quattro parti e, aiutandosi con uno spianatoio o mattarello (*u canèllu*), la si sistema in altrettante teglie (il solito modello da cm 24x32), dopo averne oliato il fondo. Prima che riprenda la lievitatura, è il momento di porvi sopra - premendo leggermente - olive taggiasche salate, capperi (*tàpani*) sotto sale, piccoli spicchi (o pezzetti) di aglio (meglio se *àju de Vessàlico*), filetti o pezzetti di acciughe salate, origano secco sminuzzato. Sopra a tutto si spargono piccole cucchiainate di polpa di pomodoro allungata (e qualche fetta di pomodoro sopra le acciughe, perché queste non secchino in cottura). Irrorare infine con olio. Completata la ri-lievita-

Le 4 sardenàie prima della cottura



tura, infornare e cuocere a 180° per circa mezz'ora o poco più. Non c'è bisogno, naturalmente, di augurare buon appetito. (G.G.)

<sup>1</sup> Probabilmente dal latino *maccare*, 'schiacciare'. La sua preparazione era varia, e a volte risultava molto simile al *garum* dei Romani.

<sup>2</sup> Nome dialettale generico di recipienti di vetro di forma cilindrica e senza chiusura, su cui si poneva un coperchio di ardesia di diametro leggermente inferiore (oggi si usa la plastica), sopra il quale si sistemava poi un peso (di solito un sasso arrotondato). Naturalmente esistono anche *arbanelle* col coperchio (sempre di vetro), per altre esigenze.

<sup>3</sup> La parola è una probabile deformazione del nizzardo *pissaladièra* (focaccia analoga a quella di Ventimiglia, ma senza sugo), creata da qualche furbacchione che ha pensato di nobilitarla (ma ce n'è forse bisogno?) inserendo la figura dell'onegliese Andrea Doria. ("pizza all'Andrea").

<sup>4</sup> *Ciù ti ghe ne metti, ciù bona a vèn*, diceva l'esperta, ma io direi il 25-30% dell'acqua (naturalmente, l'olio deve essere extravergine).

# Lituania, questa sconosciuta



Quando mi chiedono come mai sia andato a cercare la mia dolce metà fino in Lituania, rispondo scherzando che, in un certo qual senso, ho ripercorso un po' l'antica strada che si ipotizza potrebbero aver seguito gli antichi Liguri. Suddivisi in numerose tribù, si pensa abbiano occupato un territorio che dalla Provenza arrivava fin quasi a ridosso del fiume Arno e che potrebbero aver raggiunto la costa orientale del Mar Baltico alla ricerca dell'ambra. Una preziosa resina fossile alla quale le popolazioni di quelle terre attribuivano proprietà curative e valori mistici, ma anche valenza economica in quanto potevano scambiarla con rame, bronzo e oro.

Non sono state ancora raccolte informazioni così esaustive da far piena chiarezza sulla nascita e sull'evoluzione delle prime genti che vivevano nei territori ad est della costa baltica, nonostante diversi studiosi abbiano affrontato il tema con valide ricerche. Si presume che l'antico popolo dei Balti, dal quale si possono far discendere gli attuali Lituani e Lettoni, si sia formato ai tempi dell'Età della Pietra per il susseguirsi di alcune ondate migratorie da parte di genti indoeuropee. I Balti, di religione politeista, erano suddivisi in numerose tribù, a seconda dei territori occupati, ognuna indipendente. Col passare dei secoli, seppero darsi una certa qual forma organizzativa, finché nel XIII° sec. il tenace duca Mindaugas, riuscì a unificarle per poter fronteggiare le sempre più frequenti incursioni straniere, come

quelle dei Cavalieri Teutonici che miravano a conquistare nuovi territori col pretesto di diffondere la religione cristiana. Convertendosi al Cristianesimo, nel 1253 Mindaugas fu incoronato dal Papa come primo re di Lituania. Con i successori di Mindaugas, che tornarono al paganesimo, il granducato di Lituania seppe strutturarsi al meglio anche militarmente, espandendosi ad est e sud-est, verso le aree delle attuali Bielorussia e Ucraina. Nel frattempo, a fine XIV° sec. fu messa in piedi un'alleanza ufficiale col vicino Regno di Polonia e, contemporaneamente, da lì in avanti i

Lituani si convertirono via via in maniera definitiva al Cristianesimo, ultimo popolo a farlo in Europa. Dopo l'unione con i Polacchi, il Granducato di Lituania arrivò a controllare un territorio che dal Mar Baltico si estendeva fino al Mar Nero.

L'Unione di Lublino del 1569, che diede vita a una vera e propria Confederazione polacco-lituana, si rivelerà un passo falso per i Lituani. Le due nazioni si unirono sotto un'unica corona, con governo misto, capitale a Varsavia e lingua ufficiale polacca. La Lituania andò progressivamente perdendo sempre più influenza politica e territoriale a vantaggio della Polonia, ma la Confederazione stessa, per una serie di ragioni politiche e di strategie militari, finì per indebolirsi, uscendo definitivamente di scena a fine XVIII° sec. Da quel momento una piccola parte della Lituania, affacciata sulla costa del mar Baltico, passò sotto l'influenza prussiana, mentre il resto del paese dovette subire il dominio dell'Impero zarista, intervallato nel 1812 da una fugace invasione dell'esercito napoleonico.

Durante il periodo zarista vi fu il tentativo di annientare la storia e l'identità culturale e religiosa lituana, nel nome di una 'russificazione' totale. Ciò comportò numerose rivolte soffocate nel sangue e una serie di deportazioni in Siberia. Dopo l'occupazione tedesca durante la Prima Guerra Mondiale, nel 1918 la Lituania proclamò ufficialmente la sua indipendenza, non riconosciuta dai Tedeschi e neppure dagli alleati polacchi di un tempo che, nel 1920, riuscirono a impadronirsi di Vilnius. Con Kaunas nuova capitale, il paese, pur non senza tormenti, rimase indipendente fino al 1940, quando rientrò sotto l'influenza dei Russi, i quali non lesinarono arresti e nuove deportazioni. Nel frattempo la capitale era ritornata a Vilnius.

La Seconda Guerra Mondiale riportò la Lituania sotto il giogo tedesco, ma alla fine del conflitto tornò ad essere una delle Repubbliche Sovietiche. Nel 1990, sulla scia del vento nuovo portato dalla *perestroika* e dopo la comparsa di importanti movimenti a favore della democrazia, la Lituania fu la prima tra le repubbliche federate dell'U.R.S.S. a proclamare l'indipendenza, riconosciuta dai Sovietici e a

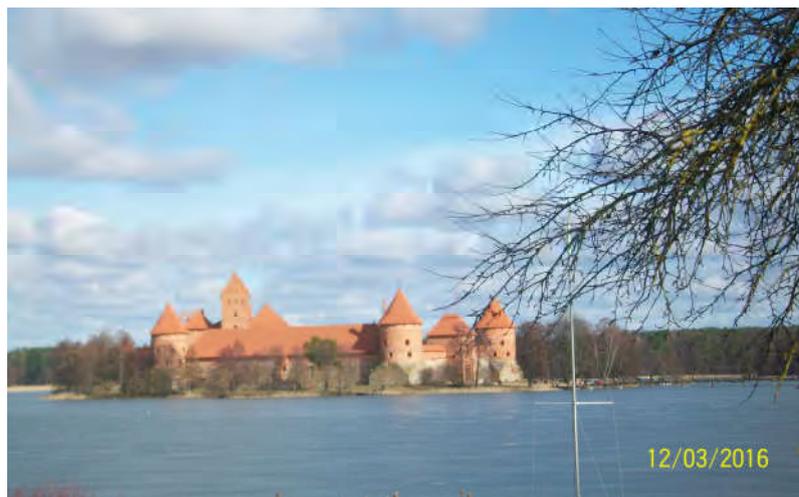
livello internazionale soltanto l'anno successivo, e dopo un ulteriore spargimento di sangue. Nel 2004 la Lituania è entrata a far parte dell'Unione Europea e della NATO, mentre nel 2015 ha adottato l'euro come moneta ufficiale.

Senza voler dare stucchevoli etichette, in questo costellarsi di vicissitudini della pur breve storia lituana e dalla mia esperienza personale radicata negli anni, mi par di

riconoscere un po' il carattere dei suoi abitanti, schivi, diffidenti, suscettibili e riottosi se è il caso, il cui legame con la patria è fortissimo.

La Lituania è una delle nazioni più verdi d'Europa, quella a più basso rischio sismico, una di quelle dove si leggono più libri e quella dove ci si sposa di più, ma è anche tra gli Stati che hanno subito una crisi demografica negli ultimi trent'anni, con perdita di circa 700.000 abitanti (tuttora l'incremento reale è negativo: annualmente -6%).

La Lituania, bagnata ad ovest dal Mar Baltico, confina a



Lago Galvé ghiacciato e Castello dell'Isola a Trakai (Lituania orientale)

nord con la Lettonia, a est e a sud-est con la Bielorussia, a sud-ovest con la Polonia e con l'exclave russa di Kaliningrad. Delle tre repubbliche baltiche è quella più estesa (65.300 km<sup>2</sup>) e popolata (2.794.184 ab., stimata a inizio 2019), quella posta più a sud e con la più breve linea di costa.

Le glaciazioni del Quaternario hanno plasmato un territorio che si presenta in gran parte pianeggiante, ma con gradevoli ondulazioni che arrivano solo a sfiorare i 300 m di altitudine (295 m il punto più alto) e portato alla formazione di diverse migliaia tra laghi, stagni, paludi e torbiere, seppur di dimensioni contenute.

Il nome Lituania, in lituano *lietus* ovvero 'pioggia', rispecchia in un certo senso quello che è il suo clima continentale temperato, con inverni rigidi ed estati tiepide e umide, soggetto a precipitazioni per circa 1/3 di giorni all'anno, mai troppo abbondanti a dir la verità e spesso nevose nelle stagioni fredde. Tale clima ha influenzato la copertura forestale, che occupa quasi il 25% del territorio, con conifere e betulle in bella evidenza, e che l'uomo ha saputo sfruttare intensa-



**Vilnius, la chiesa gotica di Sant'Anna**

mente nei secoli. Visto che la densità di popolazione è di quasi 43 abitanti per km<sup>2</sup> e che poco meno di 1/3 dei Lituani vivono nella capitale Vilnius e a Kaunas, si capisce che la pressione antropica non ha un peso eccessivo sull'ambiente naturale, tanto che circa il 12% del territorio è soggetto a protezione, con 5 parchi nazionali, 30 parchi regionali, 3 riserve naturali integrali e una riserva della Biosfera.

Durante i miei 10 anni di girovagare in lungo e in largo per il Paese alla ricerca di laghi e fiumi, ho voluto prendere contatto non solo con i 'fiori all'occhiello' che più lo contraddi-



**Alksnenai (Lituania centrale), chiesa di legno risalente al 1925**



**Il lago Lusiai a Maironys, nella regione delle Terre Alte**

stinguono, ma soprattutto con gli angoli più remoti e meno 'sponsorizzati'. Appena fuori dalle città (non troppo peraltro) si può respirare un'atmosfera che ci porta indietro nel tempo. In Lituania la campagna, che occupa circa il 40% della superficie e dove sonnecchiano i fantasmi delle centinaia di fattorie collettive dei tempi dell'URSS, non parrebbe subire l'agricoltura intensiva come in altre parti dell'Europa. Nei moltissimi villaggi sparsi, dove i 'cittadini' amano ritornare nel week-end, la vita scorre semplice e genuina: quasi ogni famiglia ha i propri animali da cortile, il proprio appezzamento, le proprie mucche da mungere, rigorosamente incatenate al terreno, ed attinge ancora dal pozzo acqua freschissima.



**Campi di colza vicino a Prenai (Lituania centrale)**

Ed è ancora possibile incontrare un carretto trainato da muli o cavalli lungo le strade impolverate e scarificate dal passaggio dei trattori.

Nella variopinta tavolozza di colori del paesaggio lituano un ruolo non marginale spetta alle oltre 600 chiese di legno. Esse si integrano alla perfezione con l'azzurro degli specchi d'acqua, col giallo luminoso dei campi di colza e di senape selvatica, col giallo dorato dei campi di grano, col verde manto forestale che in autunno, quando le foglie diventano protagoniste, partorisce le vivaci sfumature rosse degli aceri o gialle dei larici e delle betulle, o, ancora, col candido e accecante tappeto invernale che le rende più suggestive. Autentici gioielli di arte popolare, in alcuni casi, come a Paluse e a Stelmuze, sono state costruite col solo aiuto di un'ascia e senza l'uso di chiodi e martello.

E che dire delle decine di mulini a vento che, seppure

non più in uso, sembrano sentinelle intente a sorvegliare la campagna che si risveglia, o dei numerosi mulini ad acqua, in alcuni casi ancora funzionanti con le attrezzature originali di un tempo, quand'erano indispensabili per la popolazione.



**Mulino a vento a Pakruoyis (Lituania settentrionale)**

Anche visitare le decine e decine di villaggi etnografici dislocati in tutte le 5 regioni storiche del Paese significa portare indietro le lancette dell'orologio, a volte anche di 3-4 secoli. Alcuni di essi sono riprodotti fedelmente nel Museo lituano della Vita popolare di Campagna di Rumsiskes, tra i più grandi in Europa nel genere.

Vi è poi la Lituania più gettonata dall'offerta turistica. Quella della capitale Vilnius, nell'est del paese, chiamata la "Gerusalemme del nord" per le 105 sinagoghe di un tempo e per la foltissima comunità ebraica sterminata durante la Seconda Guerra Mondiale. Ricordato che essa possiede 4 volte il verde di Parigi, si può aggiungere che è considerata da molti la più grande città barocca a nord delle Alpi e che il suo centro storico è tra i più interessanti dell'Europa centrale e orientale, ospitando quasi tutti gli stili architettonici europei, dal gotico sino al neoclassico.



**Un'immagine di Vilnius** (Stockphoto, da Internet)

A una trentina di km da Vilnius, la bucolica cittadina di Trakai è quanto di meglio possa offrire il paesaggio nelle tre repubbliche baltiche. Pare come uscita da un libro di favole, immersa nella quiete di una natura incontaminata e cosparsa da una serie di laghi cristallini, col castello medievale (ristrutturato a metà del secolo scorso) costruito su un'isola del Lago Galvé e unico fortilizio insulare nell'Europa centrale e orientale.

Al centro della Lituania, in felice posizione presso la

confluenza dei fiumi Nemunas e Neris, si trova Kaunas, la città dove vivo buona parte dell'anno, che offre eccellenti vedute da ciascuno dei colli che cingono la sua parte bassa. Anch'essa propone nella Città Vecchia un corollario di monumenti religiosi e civili di prim'ordine, ma anche diversi parchi e soprattutto musei, tra i quali quello dei Diavoli, autentica rarità nel mondo, oltre al suo castello trecentesco più volte distrutto e ricostruito, e al Viale della Libertà, una lunga striscia alberata intrisa dei colori di un'indipendenza non così lontana nel tempo.

Il fiume Nemunas è la madre dei fiumi lituani e già dal XIII° sec. è citato come fondamentale via d'acqua per i flussi commerciali del granducato di Lituania, che costruì lungo il suo corso numerose fortificazioni difensive, alcune delle quali ancora in bella mostra. Percorsi in Bielorussia 462 dei 937 km complessivi, è paragonabile ad un lunghissimo serpente che striscia con i suoi spettacolari meandri, attraversando poi la Lituania da sud verso nord e quindi verso ovest, e segnando per un centinaio di km il confine con l'exclave russa di Kaliningrad, prima di raggiungere il Baltico con un vastissimo delta che è il 'paradiso' dell'avifauna migratoria.

La costa baltica lituana, lunga un centinaio di chilometri, riserva al visitatore un colpo d'occhio sorprendente, ovvero la penisola dei Curoni, considerata una delle meraviglie naturali d'Europa. Si tratta di una lunghissima striscia che separa le spiagge del mar Baltico dalla laguna dei Curoni e comprende una distesa di dune di finissima sabbia bianca in perenne lotta con il vento, punteggiate e protette in parte dalle conifere. Un ecosistema fragilissimo, creatosi solo



alcune migliaia di anni fa e rigorosamente protetto, ma che, a detta degli studiosi, potrebbe scomparire tra 2-3 secoli. Cosicché, chiunque voglia fa ancora in tempo a venire a dare un'occhiata a questo lembo di natura da sogno, come alle altre chicche custodite da questa terra dei Balti. E se volete assistere all'arrivo in massa delle cicogne, simbolo del paese, venite qui il 25 marzo, oppure il 24 agosto, quando ripartono dal loro nido costruito sullo stesso palo della luce di sempre, precise come un orologio svizzero, anzi lituano.

**Daniele Ferrando**

Riferimenti bibliografici

G. JANKEVICIUTE, *Lithuania*, Vilnius, R. Paknio leidykla, 2006  
 AA.VV., *Domiausios keliones po Lietuva*, Kaunas, Terra Publica, 2013

Fotografie

Le foto senza referenza sono dell'Autore.

# Le isole di Lerino



Sopra: *L'isola di Sant'Onorato vista da SW; a sinistra, un lembo di Santa Margherita e, nello sfondo, la costa italiana fino a Bordighera* (Stile.it)  
 Sotto: *L'attuale monastero cistercense sull'isola di Sant'Onorato visto da S e l'antica fortezza* (le due foto di A. Fernandez Fernandez, 2007, su Wikipedia)



Un'antica carta delle isole, col Nord in basso (direzione di SSW) e molti particolari fantastici

Si estendono a breve distanza dalla costa (Santa Margherita è a poco più di un km dalla punta della Croisette), al largo di Cannes, e si presentano di forma piatta (massima elevazione m 28) e abbastanza regolare.

**Santa Margherita** è lunga 3,2 km, larga al massimo 960 e ha una superficie di circa 210 ettari; di proprietà pubblica (salvo l'area del Grand Jardin a S), l'isola è quasi tutta ricoperta da vegetazione arborea (eucalipti e pini) e arbustiva (piante della macchia); ad ovest, lo stagno del Batéguier (alimentato da una sorgente artesianiana) ospita numerosi uccelli acquatici. Anticamente denominata Lero (dal nome, secondo Strabone, di un antico eroe ligure cui era dedicato un tempio), ospitò in età romana un centro portuale, come risulta da Plinio e come dimostrano gli scavi archeologici effettuati (con resti databili dal 3° sec. a.C. al 1° d.C.). Nel Seicento fu costruito, per volere di Richelieu, un forte, restaurato e rafforzato dal Vauban nel 1712: utilizzato come prigione di Stato, esso ospitò nel 1687 il celebre ma enigmatico personaggio noto come "la Maschera di Ferro", in cui fu identificato ora un fratello adulterino di Luigi 14° ora un segretario del duca di Mantova ora il medico di Anna d'Austria. Una leggenda ne fa addirittura un antenato di Napoleone. Di certo si sa che morì alla Bastiglia nel 1703.

**Sant'Onorato**, lunga 1.500 m, larga 400, ha una superficie di circa 40 ettari. Appartiene al Monastero benedettino ed è in parte coltivata (i monaci, tra l'altro, vi producono il liquore "Lerina") e in parte ricoperta da una foresta di pini domestici e d'Aleppo, di eucaliptus e di qualche cipresso. L'isola fu abitata nel 4° secolo da sant'Onorato e dai suoi discepoli e nel monastero fu introdotta nel 660 la regola benedettina. Esso ebbe un grande sviluppo e arrivò a ospitare (considerando anche alcune "dipendenze" in terraferma) fino a 3.700 monaci, ma le incursioni dei Saraceni e poi dei corsari genovesi, la trasformazione in commenda, gli attacchi spagnoli, le guarnigioni poste nell'isola ne provocarono la grave decadenza e, verso la fine del Settecento, la chiusura. Rioccupato dai monaci nel 1859, il monastero appartiene oggi ai Cistercensi. Oltre all'edificio moderno (che ingloba anche parti dell'11° e 12° secolo), è ancora in piedi l'antico monastero fortificato, eretto nel 1073 dall'abate Aldeberto. Dall'alto della vecchia torre (o mastio) si gode una bella vista sulle isole e sulla costa dall'Esterel al capo di Antibes, dietro alla quale si profila la catena alpina. (G.G.)

## Sapore di sale ...

Ieri, ancor più di oggi, il sale era un prodotto molto importante. Parliamo di quello che chiamiamo comunemente sale da cucina, il cloruro di sodio con formula chimica NaCl. Oltre che per insaporire gli alimenti, il sale è utilizzabile per conservarli, per disinfettare le ferite e per cicatrizzarle, per conciare le pelli e per preparare molti composti del sodio. E' necessario in tutte le forme di vita degli uomini e degli animali. E' un elemento essenziale nei riti religiosi, negli esorcismi, nella stregoneria, nelle superstizioni e nel folclore popolare. E' ripetutamente citato nella Bibbia.

Tutto il sale ha origine dal mare: il "sale marino" è prodotto nelle saline per evaporazione dell'acqua di mare, il "salgemma" è stato depositato dal mare nel corso di vicende geologiche durate milioni di anni e racchiuso nel sottosuolo, il "sale vacuum" è ottenuto per ricristallizzazione di una salamoia satura. I differenti processi produttivi danno luogo a differenze qualitative anche rilevanti.

Per quanto riguarda i nostri territori, i Genovesi in antica epoca si erano procurati il privilegio del monopolio del commercio del sale in tutto il mare Mediterraneo tra il Monte Argentario e Marsiglia<sup>1</sup>. Già nel 1293 il solo monopolio del sale rappresentò ben il 21% di tutte le

entrate dello Stato. Nel 1496 l'imperatore Massimiliano I confermò il privilegio a Genova. Il sale proveniva principalmente dalla Provenza, dalla Sardegna, dalla Catalogna e dalle Baleari. Poteva essere trasportato solo da navi genovesi, le altre erano fortemente penalizzate. In Liguria si produceva pochissimo sale. Un poco a Porto Maurizio, ad Albisola e a Ventimiglia. La vendita era possibile solo in appositi magazzini detti *stàpole*<sup>2</sup>; nella Liguria occidentale esistevano *stapole* solo ad Albenga, Pieve di Teco, Alassio, Diano, Porto Maurizio, Taggia, Sanremo e Ventimiglia.

Nel 1510 il Banco di San Giorgio divenne il monopolista della vendita. Di fatto continuava l'antico privilegio di monopolio concesso ai Genovesi dall'Imperatore del Sacro Romano Impero considerato ancora, come nel Medio Evo, capo e signore dei popoli.

Il Duca di Savoia tentava però di sfuggire al monopolio genovese procurandosi uno sbocco al mare più comodo di quello di Nizza attraverso il Colle di Tenda. Nel 1576 Emanuele Filiberto acquistò Oneglia dalla potente famiglia

Doria e la sua Valle, quella del Maro, dalla nobildonna Renata d'Urfé. Rimaneva però impossibile raggiungere il Piemonte da Oneglia senza attraversare qualche tratto di territorio genovese. Nel maggio 1595 fece affiggere, direttamente in molti paesi del Genovesato quali Cosio, Mendatica e Montegrosso, situati ai confini tra i due Stati, degli avvisi che imponevano a coloro che conducevano il bestiame sugli alpeggi di servirsi di sale controllato e sotto gabbella "savoiarda".

La gelosia tra i due stati rivali causava gravi disagi alle popolazioni dei paesi sperduti sulle montagne ed isolati per mancanza di strade. Alcuni di essi, pur appartenendo ad uno stato, erano a volte più facilmente raggiungibili attraverso il territorio ...nemico. Non osando sfidare le ire sovrane con il contrabbando, tentavano di ottenere il permesso di comprare il sale da fornitori concorrenti. Solo a volte riuscivano. Anche più tardi, nel periodo napoleonico, vennero mantenute pressoché inalterate le vecchie leggi sul sale.

Il sale era oggetto di guadagno, simbolo di potenza. Chi lo trattava era considerato un "signore". Le vie del sale erano numerose nella Liguria occidentale, alcune con diramazioni secondarie per sfuggire ai gabellieri e portare il sale di contrabbando.

Col passaggio di Oneglia ai Savoia, il percorso del sale verso Ormea divenne uno dei più importanti. Vi fu un gran lavoro di cartografi tesi a progettare una nuova e più comoda strada, di cui il Duca avrebbe preteso la proprietà dei territori at-

traversati. A complicare le cose ed il lavoro dei tecnici erano le gelosie per i confini e per le proprietà di molte terre contese per secoli tra paesi confinanti, sostenuti sia dalle autorità genovesi, sia da quelle sabaude. Da parte genovese si tentava di dimostrare che non era possibile raggiungere Ormea da Oneglia senza attraversare qualche territorio di Genova. Da parte sabauda si dimostrava il contrario: che il previsto tracciato avrebbe attraversato un territorio controverso, di non sicura giurisdizione genovese.

Mentre a Genova e a Torino si discuteva, e nei tribunali si litigava per questioni di confini, il sale continuava a transitare per le montagne. Le gravose gabelle imposte sulla vendita, sia dal Governo della repubblica di Genova sia da quello sabauda, facevano aumentare molto il prezzo di quello venduto dal monopolio di entrambi gli Stati.

Il costo del sale nei porti era assai inferiore a quello imposto dai Governi e spingeva numerose squadre di mulattieri e carrettieri a fare il carico sulle banchine e raggiungere il Piemonte attraverso vie nascoste, lontane dai percorsi noti e controllati dai doganieri. Impervi sentieri non segnati tra le strade ufficiali, conosciuti solo dagli intraprendenti contrabbandieri, erano le strade degli *sfrogadui*<sup>3</sup>.

Entrambi i Governi davano una caccia spietata all'attività considerata illecita, si accusavano reciprocamente di insufficiente o mancata sorveglianza, di non punire i colpevoli. Stabilirono dei posti di blocco sui valichi e nei passi obbligati. I soldati provvedevano al controllo delle merci. Il capo-posto riceveva severe istruzioni in merito al sale trasportato.

Gli abitanti di Montegrosso, Mendatica, Cosio e Pornas-



Il sale passava anche dalla colla di Prale (foto M. Fossati)

<sup>1</sup> N. CALVINI - A. CUGGÉ, *Gli antichi percorsi del sale / Les anciennes routes du sel*, Imperia, Dominici, 1994

<sup>2</sup> *Stàpola* o *stàpula* (dal francese antico *estaple*), mercato in cui si dovevano portare determinati prodotti prima di immetterli nel normale commercio. A Genova era il nome della *cànova* - o magazzino - in cui si effettuava l'ammasso e la vendita in privativa del sale e di altri prodotti.

<sup>3</sup> *Sfrogadui* o *sfròxadui* (la *x* va pronunciata alla ligure) o *sfrasadori* (e in italiano moderno *frodatori*, che però ha perso il significato originario) sono termini usati per indicare i contrabbandieri.

sio vivevano in territorio genovese, ma per antiche convenzioni avevano diritto di sfruttare, da giugno ad ottobre i pascoli al di là della strada Marencia, nei territori di Tenda e di Ormea. Al rientro portavano sacchi di sale che i gabellotti (doganieri) volevano sequestrare. Ma i pastori avevano una facile giustificazione. Dicevano essere sale regolarmente acquistate in territorio genovese al momento della partenza per l'alpeggio, ritrasportate al rientro perché avanzate!

I gabellotti piemontesi erano altrettanto attenti: a Ponte di Nava, al confine ligure – sabauda, stazionavano 12-15 dazieri (o “*corridori*” nel linguaggio di allora). Al loro controllo sfuggivano solo alcuni robusti *camalli* che passavano di notte carichi di sale portato a spalle da Pieve di Teco.

Quando scoprivano gli *sfozadori* intervenivano energicamente: il 22 luglio 1663 spararono numerose archibugiate su una colonna di 9 muli carichi di sale provenienti da Pieve di Teco. Fecero un morto e tre feriti tra i conducenti, tutti di Frabosa. Il carico sequestrato fu portato a Ormea.

Le cronache della seconda parte del Seicento sono ricche di episodi. Per i Piemontesi era particolarmente conveniente recarsi a Pieve a comprare il sale da portare di nascosto in Piemonte; erano molti coloro che tentavano il lucroso commercio. Il duca di Savoia concesse ai suoi *corridori* persino la facoltà di uccidere i contrabbandieri del sale e di ricorrere a qualsiasi astuzia per scoprirli. Valendosi di versamenti in denaro ottenevano informazioni dagli abitanti di Mendatica sui movimenti dei contrabbandieri per poter intercettare il carico. Seguirono anche conseguenze politiche perché gli inseguitori non esitavano a superare il confine di Stato pur di raggiungere i contrabbandieri, che fuggivano in territorio estero per mettersi in salvo.

Nel 1662 il Governo genovese si allarmò avendo avuto notizia che dazieri e soldati sabaudi si erano appostati sul suo territorio per catturare alcuni contrabbandieri di Frabosa che sarebbero passati sull'alpe di Viozene. Infatti i Frabosani passavano per il Colle dei Termini o transitavano per il passo delle Saline, o il Bocchin d'Aseo, allora alpeggi della Balma. Anche l'anno seguente furono segnalati sconfinamenti da parte dei *corridori* sabaudi che erano di stanza ai

“Tacci di Formento”, vicino a Ponte di Nava. Il 2 giugno 1665 i Piemontesi catturano alcuni mulattieri in località Salse, che i Genovesi consideravano loro territorio. Ci furono anche casi inversi: nel 1667 un contrabbandiere di Frabosa, certo Gabriele Sibilla, fu arrestato con un mulo carico di sale presso Pieve di Teco. Fu incarcerato prima a Pieve, poi ad Albenga; imbarcato in una galea per trasportarlo alle carceri di Genova, morì lungo il viaggio.

Un luogo in cui transitava molto sale di contrabbando erano i Barchei, vicino al Colle di San Bartolomeo. Ci sono notizie di tanti animali carichi di sale, fermati e poi venduti all'asta dai Genovesi, perché molti conducenti riuscivano a fuggire abbandonando il carico.

Il 17 luglio 1696 il capitano di Pieve, certo Gio Maria Porrata, segnalò al Governo ligure che ogni settimana colonne di 20-25 muli carichi di sale giungevano a Mendatica, Cosio e Pornassio. Provenivano da Briga Marittima (l'attuale La Brigue) ed erano diretti a Nava e ad Ormea. Compravano il sale a Nizza al prezzo di sole 5 lire ogni 14 rubbi (un rubbo equivaleva a poco più di 9 kilogrammi) e lo rivendevano in Piemonte a prezzi ben più elevati.

I casi di contrabbando furono numerosissimi. I governanti, specie i Sabaudi, volevano stroncare l'illecito commercio a fronte dell'ostinazione dei contrabbandieri (per necessità di guadagno?) nel continuare quel rischioso lavoro.

Il contrabbando ebbe dolorosi sviluppi che sfociarono in quelle che vengono dette Guerre del Sale del Monregalese, tra il 1680 ed il 1699. Un susseguirsi di rivolte, di lotte di gruppi e di clan, di faide nobiliari e paesane, un groviglio di interessi e di contrasti sfociati in una sanguinosa guerra civile che portò alla riconversione del Piemonte barocco nello Stato moderno di Vittorio Amedeo II°. Dalla valle Corsaglia e da altre valli monregalesi furono persino deportate quasi 5.000 persone nelle allora malsane risaie vercellesi.

**Gianfranco Benzo**



**Suggestive immagini di saline del Trapanese. Nella foto in alto i cumuli di sale sono parzialmente protetti dalla pioggia mediante embrici.**

(foto tratte da Wikipedia)

