



*I racconti e le favole aprono le porte ad una realtà
abbordata da un altro punto di vista. Dove gli eventi, le
persone e le idee si emancipano dalle costrizioni logiche
e fluiscono liberamente negli spazi infiniti della fantasia.
La complessità umana si disvela spontaneamente, senza
pudori e reticenze, mentre i nostri cuori sembrano
riscoprire la propria ingenuità originaria.*

*Le favole aprono i nostri occhi e le nostre menti al mondo
magico e simbolico a cui apparteniamo.*

*Da diverso tempo creo e scrivo favole con la gente, con i
paesi. Raccogliendo i ricordi degli anziani, i suggerimenti
dei bambini, le vive tracce del passato racchiuse nelle
strade, nei luoghi...*

Angelo Cacciola Donati

*I disegni che appaiono nel racconto sono stati realizzati dai bambini
delle scuole elementari dell'Alta Valle Scrivia*

A cura dell'Associazione Culturale "La Convivialité",
con il Patrocinio della Regione Liguria e dei Comuni
di Busalla, Casella, Montoggio e Savignone.

La sfida segreta tra gli Spinola e i Fieschi

ovverosia

La leggenda del pesto genovese

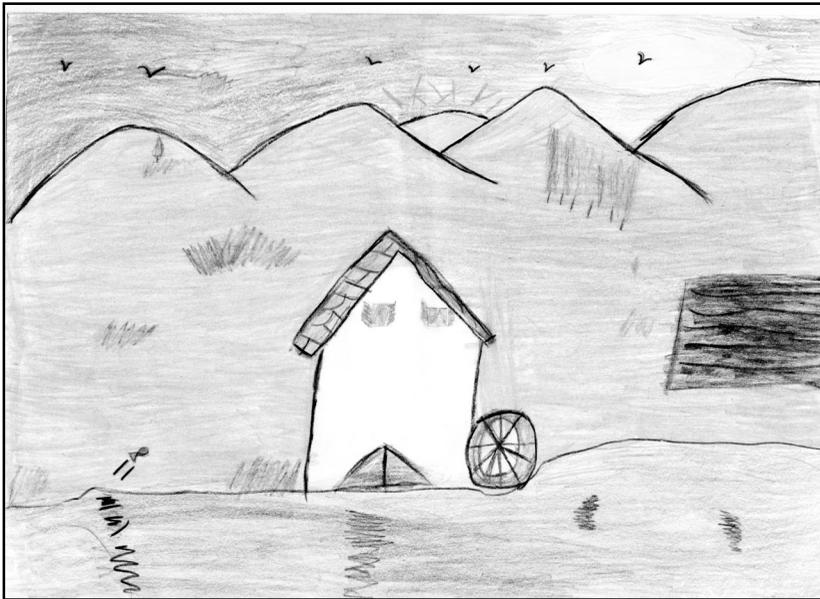
di

Angelo Cacciola Donati



Nel lontano 1579, a Prà, sulle rive del rio San Pietro, si ergeva il molino di mastro Samuele. A poca distanza, invece, una ridente casa si mostrava tra i pini con il suo cortile, l'orto e due bambini che giocavano a rincorrersi. Erano questi Biagio e Clara, i figlioli del mugnaio, noti nella contrada per la loro vivacità.

Il pomeriggio era ormai inoltrato quando i due fratellini, stanchi di correre e sentendo un certo languorino nello stomaco, si dileguarono in cucina, dove la loro madre li attendeva con del pane e un bel pezzo di pecorino.



Giovanna

Dimensione Donna

PARRUCCHIERA UOMO DONNA

ORARIO CONTINUATO
dal Lunedì al Sabato dalle 9.00 alle 18.30

E' gradito l'appuntamento

Tel. 010.96.43.543

Largo Millite Ignoto, 10 - 16012 Sariscola - Busalla (Ge)

BAR CAIE'

gelati,
aperitivi
biliardo



via Roma 63, Montoggio - GE

Presero con cura la merenda e si diressero verso il molino, col proposito di consumarla sotto il porticato dinanzi al fiume. Quante belle cose si trovavano in quel luogo! Sacchi colmi di farina e di sale, otri d'olio e tanti vasi e vaschette in terracotta...



Dopo aver dato qualche morso vorace al formaggio e aver così ripreso energia, i due diedero a guardarsi intorno progettando il prossimo gioco.

Ad un tratto, lo sguardo di Biagio si posò su di una vaschetta piena d'olio accanto ad un sacco aperto di farina bianca e,

BAR
RISTORANTE ANTOLA



Molino Vecchio 3 - VALBREVENNA (Genova)
Tel. 010 9390024 Fax 010 9390256

Ristorante

EL TUPAMARO

Pizzeria

Patita Cicorane

Via Tavella, 36 - (strada per Crocefieschi) - Camarza - BUSALLA - (GE)
tel. 010 964 80 19 - 329 989 16 77

rivolgendosi a Clara, disse: — Guarda che bel laghetto potremmo improvvisare laggiù! E con le foglie di quella piantina tanto profumata avremo anche le barchette.

In breve raccolsero numerose foglie di basilico ed iniziarono le loro regate immaginarie nel piccolo laghetto d'olio racchiuso nella vaschetta. Continuando a mangiare il loro pecorino, soffiavano sull'olio per sospingere le foglie e intanto pezzi interi di formaggio cadevano sul fondo creando piccole onde concentriche.



— Mancano i marinai! — esclamò la bambina, aggiungendo poi:
— Potremmo usare i pinoli... Ecco una pigna. Rompiamola!

la bottega dell'arredo

di Baggini Michele

VENDITA MOBILI E LAMPADARI

Via Vittorio Veneto, 159
16012 Busalla (Ge)

Tel. 010 9642876
Cell. 338 6070497



Hair Style
by Paola

Via Roma, 45 r
Tel. 010/938689

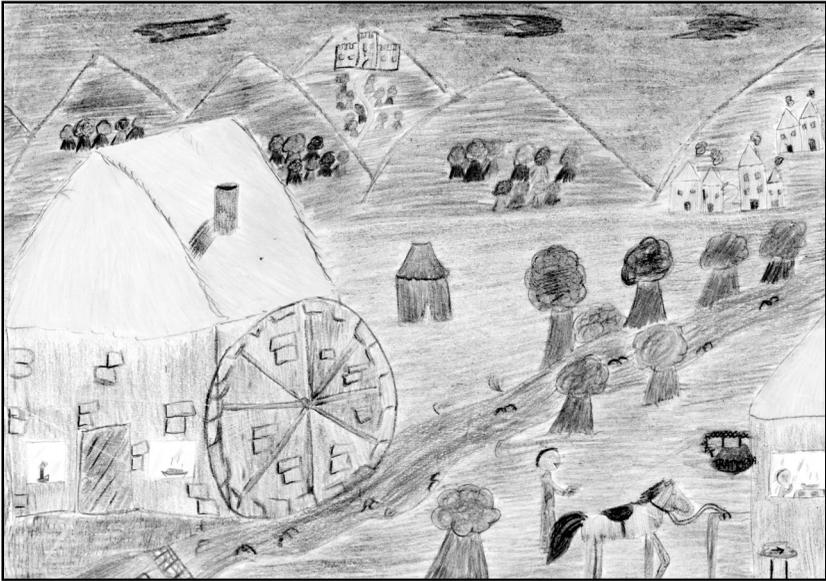
Tagli in style
uomo, donna

Coiffeur

Montoggio (GE)

E' gradito l'appuntamento

In breve tempo, le foglie di basilico ondeggianti sulla distesa oleosa si popolarono di equipaggi color avorio e, a quel punto, il gioco cominciò a prendere un ritmo più sostenuto. Le competizioni si intensificarono, i bimbi soffiavano a pieni polmoni per far vincere le loro effimere imbarcazioni senza disdegnare, all'insaputa l'uno dell'altro, vere e proprie spinte manuali. In una di queste intrepide azioni, Clara rovesciò fortitamente il sacco aperto di farina nella vaschetta, trasformando il piccolo lago in una palude verdastra.



Fratello e sorella, preoccupati che la loro sventatezza venisse scoperta, raccolsero con cura la poltiglia e la infilarono nel sacco

MEDICA
arredamenti

Via Roma, 12b • Montoggio (Ge)

Tel e fax - 010 / 938909

www.medicarredamenti.com

e-mail : info@medicarredamenti.com

EDILBLU S.R.L.

MATERIALI ED ATTREZZATURE PER
EDILIZIA • CERAMICHE • GIARDINAGGIO

Via Milite Ignoto, 10
16012 Busalla (Ge)

Tel. 010 9761449
Fax 010 9762214

con la farina rimasta, mescolarono ben bene il tutto e, confidando nell'oscurità che ormai sopraggiungeva, rientrarono a casa.

Nel frattempo, ultimati i lavori della giornata, mastro Samuele si era ricordato dell'impegno preso con la moglie: — Devo preparare gli gnocchi per il pranzo di domani. È il compleanno di mio cognato. — commentava nei suoi pensieri, — Ecco un sacco aperto! Adesso lo porto dentro al molino, unisco la farina a quelle patate bollite ed anche se c'è poca luce impiegherò ben poco a preparare qualche centinaia di gnocchi.

E così la nostra poltiglia verde prese la strada della madia del mugnaio, il quale, pur notando qualcosa di strano al tatto, ne attribuì l'origine alle scorie della farina.



**CANESTRELLI
DI
MONTOGGIO**

Piazza Serra 3 MONTOGGIO (GE) TEL 348 5621585 Fax 010 938234

PANIFICIO BARSOTTI
www.panificiobarsotti.it
albbars@libero.it

TRATTORIA *Viavai*

Vieni al Viavai
e...
non te ne pentirai!

*Gradita la prenotazione
chiusura il mercoledì*

16029 Torriglia (Ge)
Via N.S. Provvidenza, 14-16
Tel. 010.945.10.05



Ormai era tanto buio che, nonostante alcune candele accese, il ripiano si distingueva appena...

Riposti con cura gli gnocchi, mastro Samuele si avviò verso la sua dimora per il meritato riposo.

L'indomani la quiete mattutina fu rotta dalle grida della consorte del mugnaio: — Samuele! Cos'hai fatto? Gli gnocchi sono verdi! Preoccupato, il nostro si precipitò nel molino. In effetti, gli gnocchi distesi sulla madia avevano un colore verdastro. Ma ormai era tardi per rimediare! I parenti sarebbero arrivati da un momento all'altro. Samuele prese tra le mani un piccolo gnocco e, dopo averlo annusato ed assaggiato, esclamò: — Profumo intenso e sapore gradevole! Proviamo a servirli ugualmente ai nostri ospiti... Non essendoci altra soluzione, anche la moglie acondiscese di buon grado.

La tavola era stata imbandita nel cortile e gli ospiti, dopo i primi bicchieri di buon vino, chiacchieravano allegramente. Però, quando venne servito il primo piatto, il silenzio piombò tra i commensali e Clara e Biagio si nascosero sotto la panca. Pian piano, i più coraggiosi assaggiarono un tocchetto... Infine, qualcuno azzardò: — Non son cattivi! Anzi...

Allo stupito commento si aggiunsero vari cenni di approvazione. E in breve, tutti si misero a ripulire i piatti con grande impegno di forchetta.

Alla fine, non mancarono né le repliche né i complimenti alla padrona di casa che continuava a scambiare sguardi interrogativi



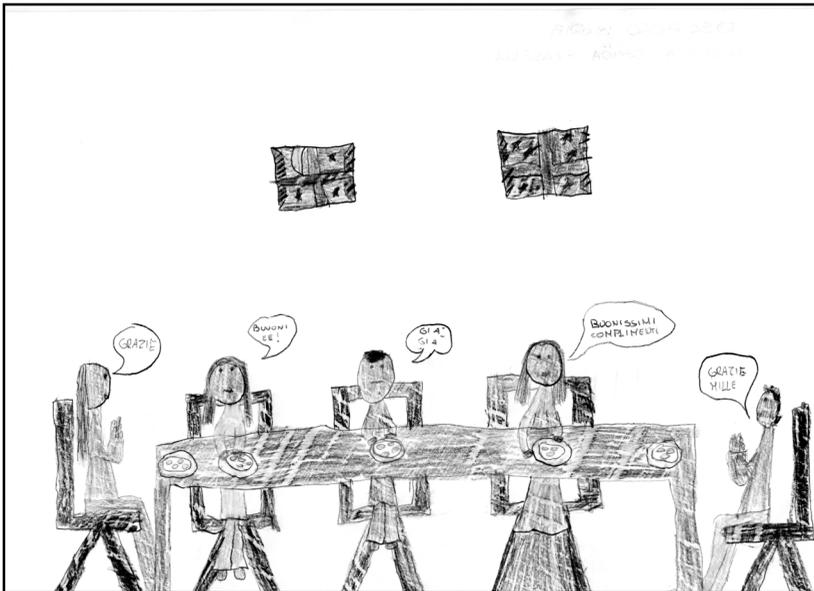
TRATTORIA IL CAMINETTO
Nenno Inferiore • Valbrevenna
Tel. 010.96.90.986 - 338.20.95.983
Genova
spedemontc@iscali.it

FRIENDS
ABBIGLIAMENTO SPORTIVO

lotto **lee** **PUMA**

Via Fieschi, 1 - Casella (Ge)
Tel. 010 9682072

con lo sposo. Intanto, anche i due bambini erano usciti dal loro nascondiglio e mantenevano un inusitato silenzio, educatamente seduti al loro posto.



Il pomeriggio era inoltrato quando gli ospiti, ringraziando e cercando ancora inutilmente di carpire il segreto degli squisiti gnocchi, decisero di rientrare alle loro dimore.

Clara e Biagio non si erano mossi di un millimetro dai loro posti a tavola e attendevano rassegnati le dure rampogne dei genitori. Nascondevano già il viso tra le mani allorché videro la madre avvicinarsi e si stupirono quando, invece dell'impatto degli

TRATTORIA AUTISTI

specialità alla brace - cucina casalinga

via Nazionale 10 - Morasco - Montoggio GE

tel. 010 938975 - 010 9670792

chiuso il lunedì



schiaffoni, sentirono una mano accarezzar loro i capelli. — Cosa avete combinato? Lazzaroni!

— Adesso dovete spiegarci quali ingredienti avete usato per creare quella poltiglia. — aggiunse il padre che nel frattempo si era seduto accanto a loro.

In breve, i due bambini raccontarono le varie fasi dei loro giochi attorno alla vaschetta dell'olio, senza tralasciare alcun dettaglio. Intanto il mugnaio trascriveva su di una vecchia pergamena ogni ingrediente: olio, pinoli, basilico, pecorino... Quindi si ritirò nel molino, dove restò rinchiuso fino a tarda sera. Rientrato infine in casa, porse alla consorte una scodella ripiena di una profumata salsa color verde scuro. Questa, perplessa, intinse un dito nella ciotola ed esclamò: — Che bontà! È squisita!

La scodella fece il giro del tavolo: c'era chi affogava il pane nell'intingolo, chi preferiva il cucchiaino, chi continuava con le dita e rapidamente non restò più niente, mentre i volti assumevano un'aria soddisfatta.

— Ho le mani indolenzite dal tanto pestare nel mortaio. — commentò il nostro Samuele, ed aggiunse: — Pertanto mi sembra giusto battezzarla col nome di "PESTO"!

Passarono i mesi e la fama di quella deliziosa salsa si era diffusa in tutta Genova, tanto che la moglie del mugnaio aveva aperto una piccola osteria accanto al vecchio molino. La preparazione del pesto continuava invece ad essere esclusiva prerogativa di Samuele, che svolgeva l'operazione nelle ore notturne, lontano

SUPERBRICO

fai da te ■ bricolage ■ arredo ■ giardinaggio

Via Marconi 18B1 (1300 mt dal casello di Busalla) - Ponte di Savignone

Tel. 010 / 936319 3 linee r.a.

Aperto Sabato e Domenica

Numero Verde
800019766

e-mail: info@superbrico-savignone.com
www.superbrico-savignone.com

dagli sguardi indiscreti. Soleva ripetere a tutta la famiglia l'importanza, per il loro benessere finanziario, di mantenere segreti gli ingredienti del pesto.

Col passare del tempo, anche Clara e Biagio confondevano i protagonisti dei loro giochi accanto al molino: erano pinoli o semi di zucca? Nella vaschetta che cosa c'era? Acqua o aceto? E così, il nostro mugnaio divenne l'unico depositario del *vero pesto alla genovese*. Anche se, come ben sappiamo, esisteva pure la pergamena sulla quale egli aveva meticolosamente trascritto la ricetta.

Intanto l'Osteria del Molino, con il suo pesto, era divenuta la meta culinaria preferita degli artigiani e dei commercianti genovesi, tanto che la domenica i commensali si accomodavano anche sul prato pur di mangiare un po' di pasta condita con la meravigliosa salsa.

Naturalmente, i tentativi di imitazione furono innumerevoli anche se nessuno diede risultati simili al pesto di mastro Samuele. La salsa venne addirittura fatta pervenire ad un noto alchimista per essere analizzata, il quale però confuse un'erba con un'altra, dando così origine a quelle brutte copie del pesto che lasciano un certo pizzicore sulla lingua.

I nobili genovesi erano anche loro amanti della buona tavola e, quindi, non poterono mancare di interessarsi alla scoperta culinaria. Inizialmente, si recavano nella pineta adiacente al mulino e, dopo aver fatto allestire le loro lussuose tende da campo, i tavoli, le sedie e tutto il necessario, inviavano i loro servi fino

BAR RISTORANTE PIZZERIA

IL BIVIO

via Colletta 1, MONTOGGIO - GE
tel. 010 938957
www.ilbivio.com



all'osteria di Samuele per acquistare i piatti di pasta conditi con il pesto.

Tra la nobiltà divenuta assidua frequentatrice della pineta e della cucina del molino, troveremo i Fieschi e gli Spinola, sempre presenti nelle novità della mondanità e del palato.

Proprio in quel periodo le due famiglie gareggiavano nell'offrire le migliori feste ai ricchi armatori della città, nella speranza di portarli dalla propria parte nelle vicende politiche della Repubblica. In breve, entrambe le casate iniziarono a pensare che il pesto sulle loro tavole poteva essere quel granellino in più necessario a far pendere la bilancia in loro favore.

E così apparvero i primi emissari nel cortile di mastro Samuele: ogni volta la quantità d'oro offerta cresceva... Arrivarono persino le profferte di nomine a cavaliere! Però il nostro mugnaio avrebbe prima regalato la ricetta del pesto, piuttosto di vedere la sua salsa relegata nelle corti e nei palazzi, pretenziosi e superbi quanto mai.

Spazientiti, i nobili iniziarono a tramare... I più rapidi nell'eseguire un losco piano furono i Fieschi che, nottetempo, inviarono tre loro uomini con il compito di setacciare il molino alla ricerca di una qualche ricetta scritta e, infine, di mettere il tutto a ferro e fuoco. — Bisogna far vedere al villico chi comanda davvero! — ripetevano i vegliardi della famiglia.

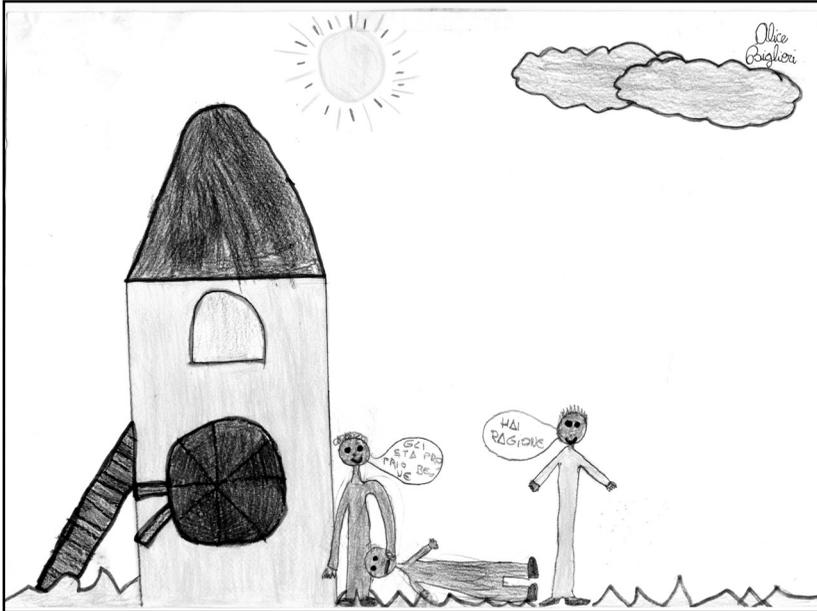
La fatalità volle che quella stessa notte mastro Samuele si attardasse nel molino fino a tardi. Allorché udì dei rumori sospetti, prese una candela e corse a vedere, scoprendo così i manigoldi:

<p>FORMAGGERIA "SMILE"  Formaggi Salumi</p> <p>Via Giotto 41 R. - GE SESTRI - Tel. 010 6512287 Via Isorelle, 15 b 1b - SAVIGNONE (GE) Centro Comm. Valle Scrivia Tel. 010 9642447</p>	<p>Locanda dei Cacciatori</p> <p></p> <p>dal 1881</p> <p>Albergo Ristorante</p> <p>Tel. 010 96.89.236 Piani di Creto - Ge Tel. e Fax 010 96.89.205</p>
--	--

ne scaturì una furiosa rissa nel corso della quale il pover'uomo fu ridotto in fin di vita.

I tre manigoldi, oramai liberi da ogni cautela, frugarono e ruppero ogni cosa fino a trovare quel che andavano cercando: la famosa pergamena scritta dal mugnaio.

Soddisfatti, dopo aver appiccato il fuoco, si allontanarono dal molino, correndo a portare il prezioso plico ai loro padroni.



Mastro Samuele venne salvato dal fuoco dai vicini accorsi a spegnere l'incendio: era ancora esanime a causa dei colpi ricevuti

<p>BURRO FORMAGGI</p>  <p>SALUMI</p>	 <p>Ezio Ponte s.n.c.</p> <p><i>Assemblaggio Verniciature industriali</i></p> <p>via Fontanelle 18/20 Busalla - GE tel. 010 9640939</p>
---	---

dai ladri. La famiglia intera lo attornì di cure e preghiere per giorni e giorni ed infine, lentamente, egli si riprese. Aveva però smarrito la memoria! Riconosceva a malapena la moglie e i figli. Dell'assalto notturno, dell'incendio, del pesto non ricordava nulla... Con il molino distrutto e senza più il pesto che attraeva tanti commensali, la famiglia si trovò a navigare in brutte acque, sicché, appena riprese le forze, Samuele decise di imbarcarsi per mettere insieme il denaro necessario per ricostruire il molino.

Intanto i Fieschi offrivano feste dopo feste, dove non mancava mai il celeberrimo pesto. Sembrava quasi che fosse una loro invenzione e, infatti, come tale lo presentavano ai casuali invitati provenienti dalle altre nazioni. Sulle ali del profumo della prelibata salsa, la considerazione di cui godeva la casata crebbe assai, ma parallelamente aumentò anche l'invidia delle altre famiglie: in particolare degli Spinola, i potenti vicini, che non riuscivano a darsi pace nel vedersi sminuiti agli occhi degli altri nobili. In quella torrida estate del Cinquecento, entrambe le famiglie villeggiavano in Alta Valle Scrivia: gli Spinola nel castello vicino ad Isola del Cantone ed i Fieschi a Montoggio.

Una sera, nel castello degli Spinola, dopo il consueto banchetto, i giovani della famiglia si ritirarono nel salone delle armi. — Avete udito cosa ripeteva il Doria? — esordì il più bellicoso, ripetendo la frase pronunciata dal nobile ospite, — Nessun banchetto può competere con quelli che si tengono a Montoggio, nel castello dei Fieschi. Il sapore del pesto alla genovese è ineguagliabile! — e continuò, — Non dobbiamo tollerare oltre tale stato di cose! Ne va del nostro onore! Propongo di mettere sotto assedio il castello di Montoggio, fino a che i Fieschi non cederanno la preziosa ricetta.

Detto e fatto! All'indomani, alle prime luci dell'alba, le truppe degli Spinola attraversarono l'Alta Valle Scrivia e raggiunsero il maniero nemico. Si accamparono e montarono le loro macchine da guerra. Nelle settimane che seguirono le catapulte mieterono numerose vittime tra gli abitanti del castello, i quali iniziarono anche a soffrire per la mancanza di cibi freschi e la scarsità di acqua. La situazione

non era certo più allegra tra gli Spinola: le frecce e l'olio bollente avevano ridotto notevolmente i ranghi degli assediati. Nei paesi circostanti cresceva l'insofferenza da parte delle popolazioni per le devastazioni dei campi, i saccheggi e i soprusi subiti, a causa di una guerra di cui ignoravano le ragioni.

Infine gli anziani delle casate uscirono dal loro riserbo e decisero di porre fine alle inutili ostilità. Così si incontrarono in incognito a Molino Vecchio, nell'osteria del vecchio Carlo.

— Smettiamo di scannarci per una cosa tanto insignificante! — disse il Fieschi aggiungendo, — Se dipendesse da me, ti avrei già regalato la ricetta. Ma le donne e i loro giovani mariti piuttosto mi ucciderebbero!

— Però si potrebbe organizzare un torneo. Chi vince si tiene la ricetta! Ma, mi raccomando: niente copie! Ho la tua parola? — propose lestamente lo Spinola.

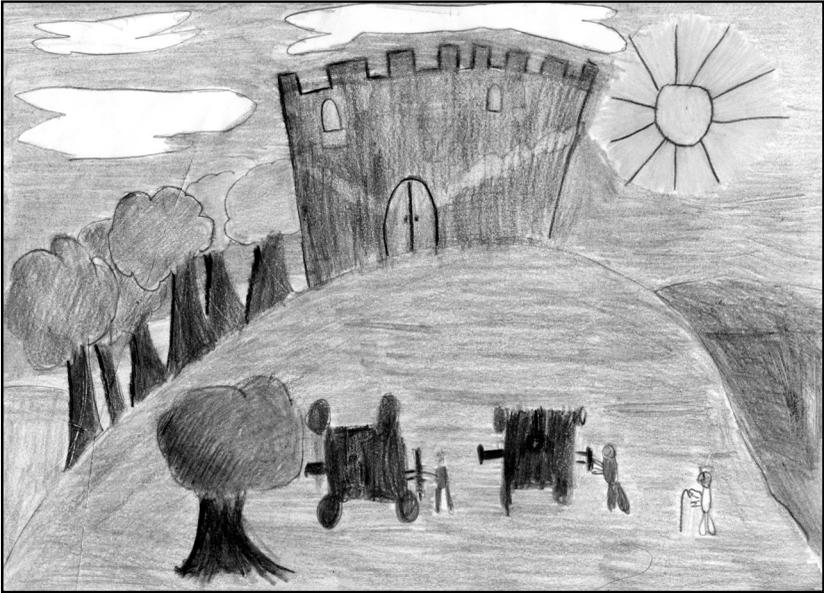
— D'accordo! Nondimeno ci occorre un pretesto: non possiamo di certo indire un torneo per il pesto! Potrei mettere in palio la mano della mia nipote Adalgisa, corredata da una consistente dote. Così finalmente me la tolgo di casa! — commentò sarcastico l'altro nobile.

— Per me sta bene ciò che vuoi: basta che la smettiamo al più presto di ammazzarci tra di noi liguri! Ordinerò immediatamente il ritiro dei nostri soldati.

La pace venne celebrata con messe solenni in tutte le chiese della vallata ed i paesani poterono tornare alle loro mansioni quotidiane.

Alcuni mesi dopo, cogliendo l'occasione di una visita pastorale del vescovo di Genova, i Fieschi decisero di indire pubblicamente il Grande Torneo dello Scrivia, ponendo in palio la mano della giovane Adalgisa con la sua ricca dote. Si fissò la data e venne scelta come teatro della sfida la vasta piana di Casella.

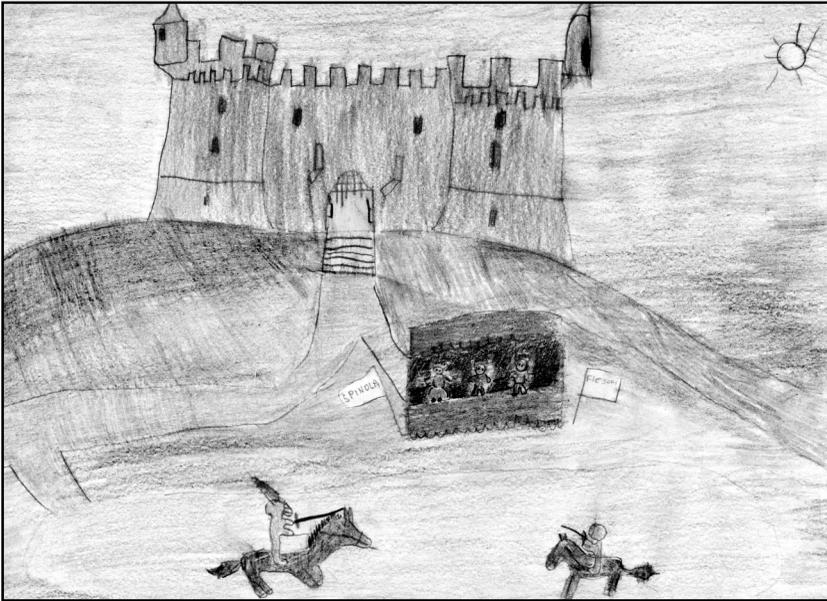
Si spedirono banditori in ogni angolo della Repubblica e le adesioni furono numerose: i cavalieri provenivano dal Ponente e dal Levante, con le loro armature e gli scudieri, gente da far tremare le gambe dalla soggezione.



I giovani Spinola e Fieschi si allenavano con impegno e tenacia, anche se, confortati dalla loro lunga esperienza nelle armi, davano per scontato che la competizione finale si sarebbe svolta esclusivamente tra le proprie famiglie. Ma era chiaro che la ricetta del pesto, per quegli uomini, rappresentava un premio tanto ambito da meritare le più dure fatiche.

In pochi giorni la piana di Casella venne letteralmente trasformata; sembrava un enorme cantiere all'aperto: numerosi alberi vennero abbattuti, si dissodò il terreno e vennero disegnate le piste, si montarono le tribune e si prepararono i campi per le varie prove. Intanto dalle provincie vicine confluiva nella valle il colorito popolo di venditori ambulanti, di maghi, di attori, di musicisti, di vagabondi che sempre accompagnava gli eventi di tale portata. Le osterie e le locande erano stracolme ed ormai anche i fienili erano stati trasformati in dormitori; per le viuzze di Casella il clima di festa era palpabile di giorno come di notte.

E finalmente arrivò il grande giorno! La famiglia dei Fieschi sedeva al gran completo nella tribuna centrale, mentre il più anziano, con al suo fianco la bella Adalgisa, dava il benvenuto ai contendenti. I cavalli fremevano d'impazienza, i cavalieri erano coperti di sudore nelle loro pesanti armature e, finalmente, si poté dare inizio al torneo con la prima prova. I gareggianti, al galoppo sui loro destrieri, dovevano dapprima centrare con la loro lancia un palo posto a debita distanza, quindi con la spada tranciare di netto la testa ad un fantoccio di legno.



Al termine di questa prima esibizione, mentre i giudici discutevano tra di loro sui punteggi da distribuire, gli scudieri disposero i cavalli sulla linea di partenza: adesso i cavalieri dovevano competere in velocità lungo un impervio percorso attorno al paese. Poco dopo suonarono le trombe di avvio ed iniziò a formarsi una grande nuvola di polvere che si muoveva con una rapidità incredibile: al suo interno i cavalieri lottavano con accanimento l'uno contro l'altro, senza disdegnare spinte e trabocchetti. Molti furono



disarcionati, alcuni caddero insieme al loro destriero e solo sulla retta finale uno Spinola ebbe la meglio sugli altri.

Intanto un giovane di Genova, che aveva chiesto di partecipare col viso coperto e nel completo anonimato, si segnalava per la sua abilità. Era minuto ed indossava una armatura leggera con la visiera dell'elmo costantemente chiusa: emergeva solamente uno sguardo, cangiante dalla dolcezza all'ostinatezza, che incuteva a tutti un riservato rispetto.

La mattina si concluse con le sfide a fil di spada dette a *singular tenzone*, nelle quali il giovane genovese impose la propria maestria sconfiggendo la totalità degli avversari.

Durante la sosta meridiana, gli Spinola e i Fieschi, incontratisi a desinare, si confidarono le rispettive preoccupazioni in merito allo sfidante favorito. — Se vincesses costui, avremmo organizzato tutto per un bel niente! — diceva l'uno. — Occorre impedirlo con ogni mezzo! — rispondeva l'altro.

Ed andarono avanti su questo tono per alcuni minuti, finché l'anziano Fieschi non propose di ricorrere ai servigi di Gioanin, un modesto stalliere, ubriacone ed intrigante, sempre disposto per qualche moneta d'oro a rendere i più sordidi servigi ai suoi signori. Posto al corrente dei desiderata dei nobili, l'ometto iniziò a tessere una delle sue abituali tele di intrighi: sparse ad arte la voce che il misterioso cavaliere in realtà fosse un musulmano e che era questa l'unica ragione tener celata la propria identità.

Il dubbio corse rapidamente lungo tutta la contrada: le donne si guardavano spaventate e negli uomini cresceva la rabbia. Sarebbe senz'altro scoppiato un pandemonio e il povero giovane avrebbe corso il rischio di essere linciato, se non fosse stato per l'intervento del mago Irubat, anch'egli presente al torneo, sebbene in qualità di stimato spettatore.

Irubat, raggomitolando il filo delle insinuazioni che avevano artificiosamente creato quel clima di discordia e paura, scoprì che il capo del filo era tra le mani, o meglio, sulla lingua di Gioanin. Fissò negli occhi l'ometto ed ebbe immediatamente chiaro l'inganno e, siccome non sopportava simile gentaglia capace solo di distruggere quello che gli altri costruivano, lo trasformò in un maiale.

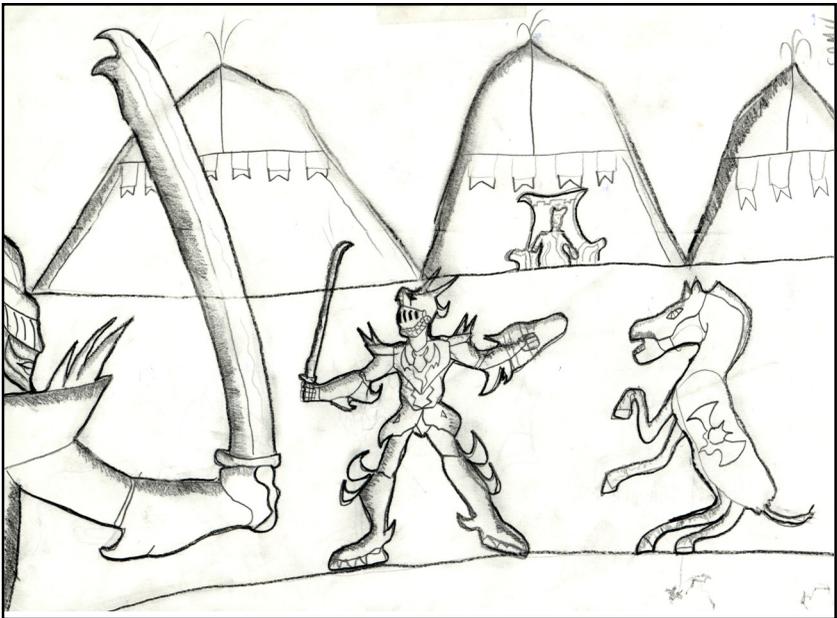
Dopo essersi rifugiato nei boschi, col trascorrere del tempo Gioanin si inselvaticò e divenne sempre più simile ad uno dei tanti cinghiali che ancor oggi scorrazzano sulle nostre alture.

Il torneo riprese senza altri intoppi e si concentrò su altre prove d'armi, questa volta ad eliminazione; cosicché, a metà del pomeriggio, restavano in gara non più di venti contendenti: per

 <p>PASTICCERIA ARTIGIANALE ALTA VALLE SCRIVIA</p> <p>S.N.C. - di MINAGLIA Paolo & Francesco</p> <p>Via Milite Ignoto 48 16026 MONTGGIO GENOVA - ITALY</p> <p>Telefono 010 938433 Telefax 010 9379521</p>	<p>Albergo - Ristorante “LA BRAIA” di Tacchella Eliseo</p> <hr/> <p>Crocefieschi</p> <p>☎ Albergo 010 931279 ☎ Abit. 010 931647</p> <p>☎ 010 931413</p>
---	--

lo più erano delle casate degli Spinola e dei Fieschi e, naturalmente, l'ignoto cavaliere.

La folla acclamava con compiacimento quel misterioso personaggio che faceva mordere la terra ai nobili loro padroni. Dopo gli spettacolari salti a cavallo in mezzo al fuoco, i cavalieri vennero congedati tra gli applausi per un breve e meritato riposo, in attesa della competizione finale. I finalisti erano oramai solamente dieci: cinque Fieschi, quattro Spinola e il giovane genovese. L'ultima prova si svolgeva a cavallo, imbracciando delle lunghe lance e cercando di disarcionare con esse l'avversario.



Ristorante

Camugin
dal 1800

via Privata Camugin, 7 Casella - GE
Telefono e Fax 010 967.08.60

www.camugin.com

Suonarono le trombe e risposero le campane di Casella, seguite a poca distanza da quelle di Valbrevenna, poi di Savignone e quindi, in lontananza, da quelle di Montoggio e di Busalla. Infine, quando i dieci finalisti si presentarono davanti alla tribuna centrale, le grida di ammirazione scossero e pervasero definitivamente il cuore della folla.

Il primo scontro fu tremendo: i cavalieri si disarcionarono l'un l'altro e caddero malamente restando esanimi sul terreno. Dovettero intervenire gli scudieri e gli inservienti per liberare la pista.



Antichità Mennone

vendita, perizie
e restauri

via G.Govi, 3 Casella - Genova
Tel. 010 9677135
www.mennone.com



**ALBERGO
BIRRA**
S.R.L.

LOCALITÀ BIRRA, 3/A - 16010 SAVIGNONE (GE)
TEL. 010/9761322 - 9761002 - 9761227

L'ignoto cavaliere, nel suo primo incontro, dopo essere stato colpito poderosamente almeno due volte, non solo resistette in sella sopportando il dolore, ma riuscì a far cadere l'avversario al primo tentativo andato a segno. Il nostro ignoto cavaliere non sembrava dotato di una particolare forza, però dispiegava un'agilità ed una prontezza di riflessi ineguagliabili.



IMPERIAL ZOO FISH

CANI, GATTI, UCCELLI

SPECIALIZZATI IN PESCI
CORALLI E PIANTE

ACCESSORI

CENTRO.COMM.VALLE
SCRIVIA.SAVIGNONE.GE
TEL.FAX.0109640900
APERTI LA DOMENICA



Ristorante Pizzeria Il Quadrifoglio



via G. Suardi 52
Busalla - GE tel. 010 9641791

Era ormai l'imbrunire quando i due finalisti si recarono davanti al palco centrale per presentare le loro armi alla giovane Adalgisa: l'uno era il cadetto di un ramo degli Spinola e l'altro il giovane cavaliere di Genova. Si salutarono a vicenda militarmente, raccolsero i due fiori che la nobile promessa sposa aveva lanciato loro e si allontanarono al galoppo, dirigendosi ognuno verso un estremo della pista. — Vinca il migliore! — gridò all'unisono la folla, mentre al seguito le trombe presero a squillare.

Il rumore degli zoccoli dei cavalli rimbombava nell'aria in un crescendo maestoso, le voci tacquero e gli sguardi rimasero come sospesi nel cielo azzurro. I cavalieri si avvicinarono... quando, con un simultaneo scarto, entrambi si allontanarono nuovamente. Si girarono e ripresero la rincorsa: questa volta, il cavaliere ignoto puntava con la sua lancia direttamente e inesorabilmente contro l'avversario. Lo Spinola riuscì a schivare miracolosamente il primo ed il secondo assalto, ma restò impotente dinanzi all'ultimo e definitivo attacco, cadendo con fragore sul selciato.

La folla ruppe gli argini e raggiunse il suo beniamino, sollevandolo ed acclamandolo. Le guardie tardarono non poco a ristabilire l'ordine e a calmare gli animi...

Infine, il cavaliere si presentò al cospetto dell'anziano Fieschi per riscuotere il giusto premio, si tolse l'elmo ed apparvero dei lunghi capelli biondi che contornavano uno dei più splendidi volti che il sole abbia mai avuto la fortuna di baciare coi suoi raggi. Le esclamazioni di stupore seguirono quelle di meraviglia, confuse con l'ammirazione più profonda.



Paninoteca - Birreria

Località Casalino 11, Montoggio
Te. 010 938978
www.lacambusa.com



Ristorante
"Il Fantasmino"

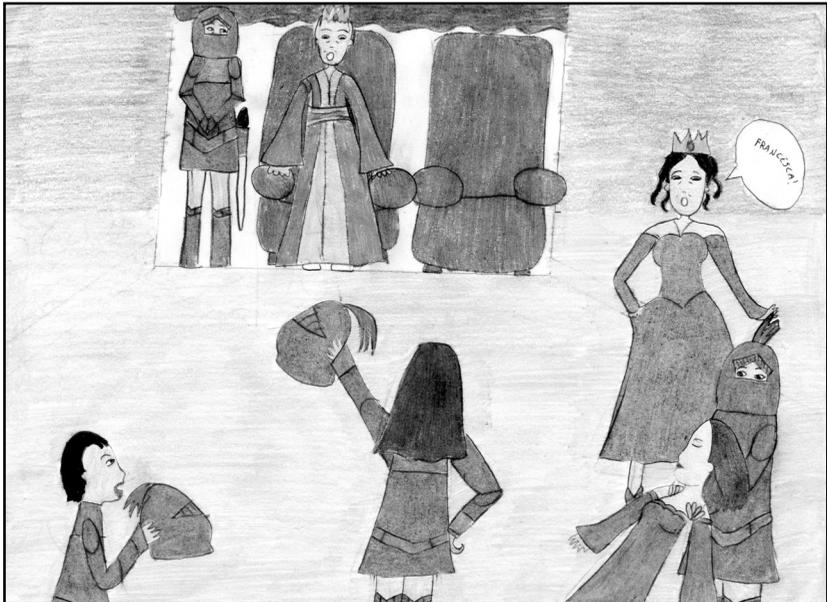
Loc. Camarza
16012 BUSALLA - GE

Tel. 010.96.48.192
oppure 340.80.25.758

Chiuso il Mercoledì

www.vallescrivvia.info/ristofantasmino

La giovane donna si avvicinò ulteriormente alla tribuna e, giunta accanto a quello che riteneva essere a capo dei Fieschi, esordì presentandosi: — Sono Clara, la figlia del mugnaio di Prà e vengo a riprendere ciò che appartiene a me e alla mia famiglia. Imbarazzato, il nobile fece cenno di volersi ritirare momentaneamente a colloquio privato con la giovane.



Antichità Mennone

vendita, perizie
e restauri

via G.Govi, 3 Casella - Genova
Tel. 010 9677135
www.mennone.com



TRATTORIA IL CAMINETTO
Neno Inferiore • Vallreventina
Tel. 010.96.90.986 - 338.20.95.983
Genova
speciemonte@iscali.it

Occorre, a questo punto, fare una breve digressione.

Dopo il furto della pergamena, la distruzione del molino e la conseguente dipartita del proprio padre, la piccola Clara era piombata nella disperazione più profonda; a nulla bastando le carezze della madre e l'affetto del fratellino Biagio, la bambina si era chiusa in un ferreo mutismo.



Finché una notte non le apparve un minuscolo personaggio tutto verde: — Sono la fatina del basilico. — disse gentilmente presentandosi e proseguì, — Sono piccolina ma dotata di poteri enormi! Vengo ad avvertirti che, tra qualche settimana, si svolgerà nella piana di Casella un importante torneo. Pubblicamente verrà

annunciata la messa in palio della mano di Adalgisa Fieschi, ma in realtà il vero guiderdone, tra le nobili famiglie dell'Alta Valle Scrivia, sarà costituito dalla pergamena contenente la ricetta del pesto, sottratta a tuo padre tempo addietro.

Clara ascoltava a bocca aperta e non osava interrompere la fatina, la quale proseguì: — Devi dire a tua madre che vuoi trascorrere qualche giorno da tua zia Rosa, quella che vive a Montoggio. Non oserà rifiutarti niente, visto lo stato in cui ti trovi. Durante il viaggio ti trasformerò in un cavaliere e sotto tali vesti, senza però rivelare mai la tua identità femminile, parteciperai al Grande Torneo dello Scrivia. Abbi fede in me e tutto si concluderà per il meglio! — aggiunse la fatina del basilico concludendo e scomparendo misteriosamente.

Seguendo le sue istruzioni, Clara si unì ai cavalieri partecipanti al torneo e, grazie ai poteri conferitigli dalla fata, ottenne la vittoria che avrebbe riscattato l'onore e il benessere della sua famiglia. Ritornando alla conclusione del torneo, l'anziano Fieschi condusse la giovane donna, ancora coperta dall'armatura, all'interno del suo padiglione privato e, immediatamente, le consegnò la pergamena con la ricetta. — Tieni figliola! Non capisco cosa sia successo. Tu dovresti avere non più di dieci anni! Eccoti anche la dote che avrei dato allo sposo di mia figlia. Non voglio più avere conti in sospeso con voi. — disse con voce tremolante il nobile. E, allontanandosi, mormorò a bassa voce: — Davanti alla magia è meglio arrendersi subito.

Durante il cammino di ritorno, al riparo da sguardi indiscreti, la fatina del basilico fece ritornare Clara allo stato di bambina e la seguì, sorvegliandola, fino alla porta di casa.

Quando la vide, la madre le corse incontro abbracciandola. — Ero in pensiero per te, figlia mia! Nessuno sapeva dove fossi sparita. Credevo ti avessero rapito i banditi! — esclamava tra le lacrime e la gioia la brava donna.

Ma ancor più grande fu la sorpresa quando la piccola Clara pose sul tavolo l'agognata pergamena ed un sacchetto pieno di monete

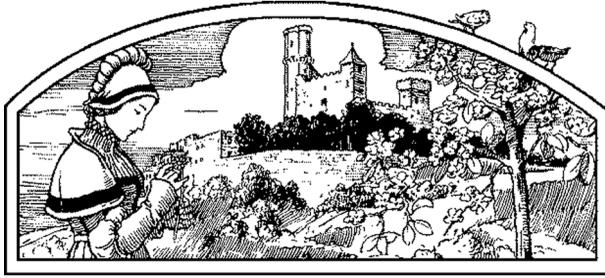
d'oro. All'inizio nessuno volle credere alla sua strana avventura ma, quando giunse la notizia della giovane e misteriosa donna che aveva vinto il Grande Torneo dello Scrivia tutti si arresero all'evidenza.

Dopo essere stato avvertito dell'insperata fortuna, Samuele rientrò a Prà e, invece di far ricostruire il molino, aprì una bella locanda con osteria.

In quanto alla ricetta del pesto, l'ex mugnaio, avendo compresa appieno la lezione che il destino gli aveva inflitto, ritenne più saggio divulgarla. E così, la pasta al pesto divenne il primo piatto che unisce tra loro, ancor oggi, i liguri di tutto il mondo!

Comunque, si mormora da più parti che il vero segreto del buon pesto non sia mai uscito dagli orti di Prà!





Los cuentos-guía® di Angelo Cacciola
www.talesite.com

Precedenti pubblicazioni:

In Italia

Il pirata Dragut ritorna a Rapallo”, Rapallo (Genova)

“La Regina dell’Ardesia”, Val Fontanabuona (Genova)

In Spagna

“Por las calles de Lekeitio”, Lekeitio (Bizkaia)

“Uno gnomo en Lekeitio”, “El Mundo” del 29/7/94, Madrid

“Por las raíces del Arbol de Gernika”, Gernika (Bizkaia)

“Cuando vuelven las Lamiak...”, Bermeo (Bizkaia)

“¡Cuidado!, que viene Leokadi...” Ondarroa (Bizkaia)

“La Dama de Anboto y su Señorío...”, Durango (Bizkaia)

“Hernani y su fiesta del solsticio...”, Hernani (Gipuzkoa)

“La gran competición de traineras”, Deba, Mutriku, Zumaia

La ricetta del pesto

In un mortaio di marmo si mettono le foglie di basilico lavate, perfettamente asciugate, private del gambo e, se occorre, della nervatura centrale, assieme ad uno spicchio d'aglio, ai pinoli ed a una manciata di sale grosso da cucina in cristalli e si inizia a lavorare col pestello in legno di bosso, ricordando che gli ingredienti non vanno "pestati" bensì "schiacciati" a lungo contro le pareti del mortaio, con un movimento rotatorio del pestello. Quando si è ridotto il tutto in poltiglia, si aggiunge il formaggio e si riprende pazientemente a lavorare prima col pestello e poi con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto si versa l'olio extravergine d'oliva della riviera ligure e si mescola fino ad ottenere una crema densa ed omogenea.



Si ringraziano le seguenti aziende:

- **Ballarino Fabio - distributore Oil Italia**, via Roma 79, MONTOGGIO
- **Pasticceria Vicario**, Largo Italia 38, BUSALLA
Tel. 010 932791
- **Nuvole Rosa**, Via V.Veneto 82, BUSALLA
Tel. 010 9641276
- **Banca Carige, Agenzia di Casella**, Via Mandelli, CASELLA
- **Albergo Garrè**, Via G. Garrè 19, Loc. Prelo SAVIGNONE
Tel. 010 9670794
- **Ortofrutta Manny**, Via Roma 85, MONTOGGIO
Tel. 010 938427
- **Morando Wanda**, Piazza Balilla 7, MONTOGGIO
- **Tabacchino Costa Sandra** , Via Roma 18, MONTOGGIO
Tel . 010 938907
- **Ristorante Roma**, Via Roma 15, MONTOGGIO

