



LIGURIA: QUELLA MEZZA LUNA TRA



Questa regione è una stretta fascia di terra delimitata a Nord dagli Appennini e le Alpi e si affaccia per mezzo del Golfo sul Mar Ligure; confina con la Francia, il Piemonte, l'Emilia Romagna e la Toscana.

Le province sono quattro: Genova che è il capoluogo, Savona, La Spezia e Imperia.

Il territorio è per la maggior parte montuoso e aspro, poi vicino al mare c'è una stretta fascia di terra pianeggiante.

Per via delle montagne l'agricoltura è molto limitata, ma i contadini hanno saputo sfruttare al massimo il territorio utilizzando delle terrazze sui monti, cioè: i monti tagliati e coltivati con ulivi, viti, ortaggi, agrumi e altro.

La pesca occupa un posto importante; la Riviera ligure è molto famosa per i suoi fiori che vengono coltivati in serre apposite. La maggior parte dei Liguri lavora, comunque, nell'industria e nel "terziario" con

grande importanza del turismo. Una ricorrenza importante è quella che cadrà nel 1992 perché 500 anni fa Cristoforo Co-

lombo arrivò in America e precisamente il 12 ottobre del 1492. Altri personaggi liguri furono: Mazzini, Garibaldi e Mameli.



Due tipici costumi liguri.



Salve!!! Siamo i lupetti del branco Seeonee del Genova 45 di Sestri Ponente (Ge). Eccoci qui.

Il nostro, è un branco formato da 5 sestiglie (Fulvi, Bianchi, Grigi, Neri e Pezzati) di circa 6 lupetti/e ciascuna.

La pelliccia (fazzolettone) che portiamo al collo, ha i colori giallo e blu, messi in modo assai originale; la promessa di tutto il Genova 45, infatti, è divisa a metà, ed i colori si scambiano di posto.

Carina, vero?!!!

Lo stemma che distingue tutti gli scouts della nostra splendida regione, cucito sulla manica della camicia e del maglione della divisa, ci ricorda l'importanza nella storia dello Scouting italiano, che ha avuto la Liguria; lo sapevate, infatti, che i primi gruppi di scouts italiani ebbero origine proprio a Genova, e che il primo campeggio dei lupetti si svolse a Cogoleto, in provincia del capoluogo ligure?

È per questo motivo che il nostro simbolo regionale, oltre alla "Croce di San Giorgio" (Croce rossa in campo bianco), che ricorda la gloriosa storia della Repubblica Marinara di Genova, raffigura un rametto con 7 foglioline, rappresentanti i primi 7 gruppi scout nati a Genova chiamati "Gioiose", di una pianta che sarebbe poi diventata grandissima: l'AGESCI. Colui che fece nascere queste prime foglie si chiamava Mario Mazza.



giochiamo

BELLA MONTI E IL MARE



FILASTROCCHÉ ANGELO

A te conto na foa?
(ti racconto una favola?)
Ente 'r pozo ghe sta a moa.
(dentro il pozzo sta la mora.)
A te 'n conto 'n po' üna?
(te ne racconto un po' una?)
Mia lassü' a lüna.
(guarda lassü' la luna)
A te 'n conto 'n po' n' outra?
(te ne racconto un po' un'altra?)
Mia lassü' come l'è auta.
(guarda lassü' come è alta)
A te 'n conto üna picenina picenina?
(te ne racconto una piccina, piccina?)
Ente 'r pozo ghe sta a Peina.
(dentro il pozzo c'è Pierina)
A te 'n conto üna lünga lünga?
(te ne racconto una lunga, lunga?)
Chì gh'è o dido, e chi gh'è l'ün-
gia.
(qui c'è il dito e qui c'è l'un-
ghia).

UNA RICETTA

Una prelibatezza della cucina genovese è il PESTO, uno squisito condimento per la pasta. Per fare un buon pesto:

- 3 mazzi di basilico
- 2 cucchiari di formaggio grana oppure
1 di grana e
1 di sardo grattugiati
- mezza manciata di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.
- olio d'oliva.

Pulire il basilico, tritarlo in un mortaio di marmo (o nel frullatore) con i pinoli, l'aglio e il sale sino ad ottenere una crema verde bandiera. Aggiungere poi abbondante olio.

CONSIGLIO: questo condimento va molto bene con le trenette (linguine larghe). Si possono inoltre aggiungere patate bollite insieme alla pasta e fagiolini bolliti.