

C'era una volta la neviere, una cavità artificiale che serviva a conservare la neve per mantenere freschi cibi e bevande quando il caldo diventava insopportabile. Oggi il ghiaccio viene prodotto artificialmente con frigoriferi e congelatori. In passato e fino all'Ottocento tutto dipendeva dalla Natura. Un'abbondante nevicata si attendeva con ansia. A questo bene era legato un vero e proprio mestiere, quello del nevierai (giassin). Preparava la neviere, stendendo sul fondo della cavità numerosi rametti e foglie per evitare che il ghiaccio toccasse il suolo. Era necessario pressare la neve il più possibile per ricavare spazio. La profondità delle neviere, scavate nel terreno, impediva alla neve di sciogliersi, anche perché protetta da un tetto di paglia a forma di pagoda che la sovrastava.

La neve ghiacciata, avvolta in sacchi, era trasportata a valle con le gerle od i vaiardi, portantine in legno a quattro mani; con muli o carretti arrivava in città di notte per evitare le temperature troppo elevate.

Questo prezioso bene rappresentava una importante fonte di guadagno. Con la neve si preparavano gelati e sorbetti e si curavano febbri, ascessi e contusioni. Si caricava sulle barche per conservare il pesce. Poteva costituire una riserva d'acqua nei periodi di siccità.

Le nonne tramandano ricette di una volta, quando i cubetti di neve venivano spruzzati con caffè o liquore all'amarena, una delizia anche per i palati più raffinati.

A Genova, la produzione e il commercio del ghiaccio furono per secoli soggetti a monopolio governativo, tanto che era persino vietato accumulare la neve raccolta in strada al fine di produrre ghiaccio.

Il ghiaccio poteva essere conservato anche nei sotterranei di alcuni forti che coronano la città. Il commercio della neve fu sottoposto nel 1640 ad una tassa chiamata la Gabella della Neve che rimase fino al 1870. La produzione e la vendita del ghiaccio erano conferite con un appalto che nei secoli XVII e XVIII aveva una durata di dieci anni. Tra l'altro l'appaltatore genovese si impegnava per tutto il periodo della sua concessione a vendere il ghiaccio ad un prezzo prestabilito e, come riferiscono i documenti, a non far mancare il ghiaccio durante le principali festività.

La via delle Capanne di Marcarolo appare già citata nel 1130 quale importante via di comunicazione di Genova con l'Ovadese e quindi con la pianura Padana; da Ceranesi e Campomorone risaliva entrando nel Bacino del Gorzente dove si concentra un numeroso gruppo di neviere; sono situate a cavallo della dorsale che va dal Prato del Gatto al Passo di Prato Leone ad un'altitudine media attorno agli 800 metri.

Da oltre un secolo le neviere e le ghiacciaie hanno concluso la loro storica funzione e come qualsiasi altra struttura se non gli conferiamo un nuovo ruolo sono destinate a decadere. La nuova funzione delle neviere sarà quella, per loro e nostra fortuna, di ricordare un capitolo di storia economica e di diventare nuovamente parte attiva della valorizzazione e della vita sociale dell'Alta Valpolicvera. Anche grazie alle neviere la comunità può prendere maggior coscienza del proprio passato e i suoi giovani possono attivamente riappropriarsi di un dimenticato frammento di spazio vissuto.

Club Alpino Italiano



Sezione di Bolzaneto

# L'anello delle Sette Neviere

**ACCESSO AL PERCORSO:** dalla SP n. 4 che collega Ceranesi e Campomorone ai Piani di Praglia; al km 9,400 immettersi sulla sterrata per i Laghi del Gorzente fino al Gioigo di Paravanico, dove inizia l'anello indicato con cartelli bianchi.

Tempo di avvicinamento	20 min
Tempo di percorrenza anello	1h 30 min
Lunghezza percorso	2,5 km
Dislivello	200 m



Comune di Ceranesi



Comune di Campomorone



**ANELLO delle 7 NEVIERE**

nevia  
**6**

nevia  
**5**

nevia  
**7**

Sentiero  
Naturalistico  
laghi del Gorzente

nevia  
**1**

Gioigo di Paravanico

Termine della  
Tavola Bronzea  
di Polcevera

nevia  
**2**

Strada dei  
Laghi del Gorzente

nevia  
**4**

**P**

nevia  
**3**

Strada di Praglia  
SP. n.4  
km 9.4

**P**

Scala 1:5 000

