



**LA BEFANA
È IN VIAGGIO VERSO
IL CASTELLO DI AMEGLIA DOVE ATTER-
RERÀ IL 6 GENNAIO
ALLE ORE 15 -
Programma a pagina 3**

AMEGLIA Informa

Ora possiamo dire: argini sì ma nel rispetto dell'ambiente

Un progetto da 472.500 euro per la riqualificazione urbana e infrastrutturale delle arginature lungo il fiume Magra.

Il progetto definitivo, finanziato quasi completamente con 450.000 euro del Fondo Strategico della Regione Liguria, è stato approvato nel corso del mese di dicembre. Questo è un grande intervento per il nostro Comune che, grazie alla Giunta Toti, può oggi contare su risorse importanti che ci consentiranno di dare risposte concrete per lo sviluppo turistico e per la valorizzazione ambientale del nostro territorio. L'intervento, diviso in più lotti funzionali, **consentirà di riqualificare** in maniera importante, come mai accaduto prima, zone strategiche degli abitati di **Fiumaretta, Bocca di Magra e Montemarcello**.

Numerose sono le attività previste nel progetto, innanzitutto la demolizione e il ripristino della vecchia pavimentazione dei percorsi pedonali della passeggiata lungofiume e la sistemazione delle aree verdi con un nuovo tappeto erboso, nuove piante e moderni arredi urbani su ambedue le sponde del Magra. Per Fiumaretta inoltre verrà effettuato il rifacimento della

piazzetta adiacente il Pilota, utilizzata come base di cantiere; contemporaneamente si procederà all'integrazione della pubblica illuminazione a Montemarcello.

Siamo inoltre nella fase finale di affidamento della progettazione delle **opere di autoprotezione di via Poggio Scafa** a Fiumaretta; entro fine gennaio dovranno essere presentate le offerte per lo studio di fattibilità tecnico-economico delle opere.

A tutto questo si aggiunge la recente **convenzione tra Regione Liguria e cantieri Sanlorenzo per la realizzazione del IV lotto dell'argine del Fiume Magra**, la cui progettazione era bloccata dal 2006. Un lavoro incessante e di continua collaborazione con la Regione Liguria e, in particolare, con l'assessore Giampedrone sempre attento al nostro territorio, che ci consentirà di dare quelle risposte che i cittadini amegliesi attendono da molto tempo.

A tutti voi, a nome di tutta l'Amministrazione Comunale, vanno i più sinceri auguri di Buone Feste e Felice Anno nuovo!

Andrea De Ranieri
Sindaco

27 gennaio: Giorno della Memoria

È la data simbolica per "ricordare la Shoah (sterminio del popolo ebraico). Lo scopo di questa giornata è indicato dalla legge istitutiva per **"conservare nel futuro dell'Italia la memoria di un tragico ed oscuro periodo della storia nel nostro Paese e in Europa, e affinché simili**

eventi non possano mai più accadere". Il nostro contributo è stato l'articolo del mese scorso sull'esodo degli Ebrei da Fiumaretta nel 1946-47.

Seguirà nel prossimo numero in anteprima mondiale un articolo con i nomi delle navi, le date di partenza, il numero di ebrei imbarcati e altre testimonianze inedite della CIA. **SF**

AMEGLIA Informa: il dono degli sponsor che dura un anno

AMEGLIA Informa con approfondimenti è online: www.amegliainforma.it

Arginature 4° lotto... e la protezione è completata

Cantieri Sanlorenzo e Regione Liguria per la sicurezza del territorio

È stata siglata la convenzione tra Regione Liguria e il Cantiere navale Sanlorenzo per la progettazione definitiva del **quarto lotto funzionale dell'arginatura del fiume Magra**, in località Piana di Ameglia, dal ponte della Colombiera fino a Camisano.

Alla firma erano presenti, oltre al sottoscritto, l'assessore regionale alla Difesa del Suolo **Giacomo Giampedrone**, il presidente del Cantiere Sanlorenzo **Massimo Perotti** e l'ad **Ferruccio Rossi**.

La convenzione per la progettazione è stata sottoscritta come primo atto propeudeutico alla successiva firma di un'ulteriore intesa per la **realizzazione, a spese dei cantieri, dell'opera**.

In questo modo si potrà mettere in sicurezza tutta l'area che comprende la zona artigianale e industriale di Ameglia. La realizzazione dell'arginatura è infatti necessaria per la messa in sicurezza per portate con tempo di ritorno di 200 anni del fiume Magra nel territorio del Comune di Ameglia dove ricade anche la proprietà dei

Cantieri Sanlorenzo.

Grazie a questa convenzione, frutto di un grande lavoro e della collaborazione tra uffici della difesa del suolo di Regione Liguria e la società privata, verrà garantito un tassello fondamentale per la messa in sicurezza di tutta l'area, per poi arrivare, con la realizzazione dell'opera, alla messa in sicurezza definitiva anche delle aree retrostanti il fiume Magra dove insistono numerose attività economiche e artigianali.

Si tratta di un modo nuovo di interpretare la difesa del suolo che vede una grande **collaborazione tra pubblico e privato**, in grado di accelerare i tempi di realizzazione delle opere e ridurre i costi di messa in sicurezza a carico dell'amministrazione pubblica. **L'arginatura del IV lotto** ha una lunghezza di circa 300 metri per una volumetria di 16.000 metri cubi. **L'importo dei lavori è di 960 mila euro di cui 460 mila a carico della società Sanlorenzo** che realizzerà tutta l'opera arginale mentre Regione Liguria si prenderà carico delle variazioni della viabilità per adeguarsi alle esigenze delle attività del po-

sto, completando l'opera di messa in sicurezza degli argini del Magra.

Grazie a questo intervento **i Cantieri Sanlorenzo raddoppieranno gli spazi produttivi ad Ameglia**: passando da 400 a 800 persone nell'area. Il progetto sarà presentato dai cantieri Sanlorenzo alla Regione Liguria entro gennaio e poi sottoposto dall'Ente allo studio di impatto ambientale, attraverso la società in house I-RE. La convenzione siglata oggi prevede che entro giugno al massimo si concluda l'iter approvativo, per poi procedere alla realizzazione dei lavori.

Sarà la Regione Liguria ad occuparsi successivamente di tutte le procedure di esproprio delle attività che insistono sull'area che rimarranno comunque nella zona.

È stata inoltre presentata la **convenzione con il Canale Lunense** del valore di 61.000 euro che la Regione Liguria ha messo a disposizione per attività di manutenzione delle opere di difesa idraulica e arginatura nel Comune di Arcola e Ameglia.

Un elenco di interventi suddivisi tra manutenzione delle valvole delle acque del Magra, manutenzione dei

(Continua a pagina 3)

<p>GIORGIO di Conti Giorgio s.n.c.</p>  <p>GIANNI SARZANA via Lucri, 33 tel. 0187-625873</p> <p>PARRUCCHIERI DONNA / UOMO Su appuntamento da martedì a sabato orario continuato 8.30-19.00</p>  <p>GIORGIO & GIANNI Via Castruccio Castracani, 8 cell. 334-5341213 e-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri</p>	<p>PASTRY SHOP Ameglia via Pisanello, 75 tel. 0187.65463 APERTURA ore 6.30 - 13 e 15.30 - 19.30 giorno di chiusura il lunedì</p> <ul style="list-style-type: none">• Pandolce e focaccia da Mègia• ★Spongata di Simone★• Caffetteria e colazioni con paste fresche, pasta di mandorle e Sacher• Rinfreschi su ordinazione <p>seguici su </p>
---	---

(Continua da pagina 2)

canali di scarico a valle delle portelle nei Comuni di Ameglia ed Arcola, reperibilità di un operatore per garantire

un pronto intervento entro 30 minuti dalla chiamata e azioni in corso di evento, compresa l'ulteriore manutenzione delle arginature nei

Comuni di Follo, Bolano, S. Stefano Magra, Sarzana, Vezzano Magra e Lerici.

Andrea Bernava

Assessore Lavori Pubblici



A gennaio occhio al mastello grigio e ai conferimenti

Dal mese di gennaio verrà introdotta la tariffa puntuale con le relative modifiche alle modalità di conferimento.

Nel nuovo calendario delle utenze domestiche, che verrà inviato a domicilio nella prima parte del mese, sono riportate le variazioni che vedono la possibilità di conferire il materiale indifferenziato tutti i venerdì ed il ritiro del vetro il secondo e quarto sabato del mese.

Il principio della tariffa puntuale si basa sull'effettiva produzione di "secco"

quantificato mediante il numero di svuotamenti annuo.

I mastelli del materiale indifferenziato sono dotati di chip che permette la lettura del conferimento. A tale proposito gli operatori Acam preleveranno solo ed esclusivamente il materiale all'interno del **mastello grigio**, si invita pertanto, chi non lo avesse ancora fatto, di ritirarlo presso il punto di distribuzione Acam situato presso il plesso scolastico Don Lorenzo Celsi, aperto al pubblico il sabato dalle ore

8.00 alle ore 12.30.

Questa tipologia di tariffa permetterà alle utenze più virtuose, che conferiranno meno materiale indifferenziato, di avere **tariffe più basse.**

Contestualmente partiranno **serrati controlli su tutto il territorio** da parte di Polizia Municipale, personale Acam e Guardie ecologiche volontarie, anche in borghese dove necessario, per bloccare il fenomeno degli abbandoni e degli eventuali conferimenti non corretti.

Andrea Bernava

Assessore Lavori Pubblici



6 gennaio ore 15: la BEFANA atterra al Castello

Festa, calze e merenda insieme alle famiglie

A chiusura delle festività natalizie non poteva mancare l'arrivo della vecchietta più dolce del mondo che, a cavallo della sua scopa, atterrerà al Castello di Ameglia sabato 6 gennaio alle 15.00.

Calze piene di dolciumi e merenda tutti insieme, così

si saluta il periodo natalizio e si dà il benvenuto al nuovo anno festeggiandolo assieme alle famiglie ed ai bambini.

L'atmosfera che si crea quando arriva la Befana è unica. Per i bambini è un'emozione che rimane impressa nei ricordi ed è per questo che come Amministrazione teniamo molto a questo tipo di esperienze.

Ci auguriamo che ci sia molta partecipazione da parte delle famiglie. Ringrazio personalmente i volontari del gruppo comunale di Protezione Civile per per la collaborazione e la disponibilità dimostrata anche in questa occasione e la Pro Loco di Ameglia che si occuperà della merenda dei bambini.

Emanuele Cadeddu

Vice sindaco e ass. Turismo

I DRAULICA PETACCHI

FIUMARETTA

via Baban, 6

Cell. 335-6857043

tel. 0187-648219



- Impianti di riscaldamento
- Condizionatori d'aria
- Pannelli solari

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

di Caputo Franco e C. s.n.c.

autorizzata PEUGEOT

VERNICIATURA A FORNO

CON GARANZIA 36 MESI

VERNICI STANDOX

auto sostitutiva

RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

E-mail: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 fax 0187-649656

cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori



Nuovi bandi per agriturismi e strutture ricettive

Importanti novità da parte della Regione Liguria in fatto di finanziamenti per agriturismi e strutture ricettive.

Riapre, dal 15 gennaio al 15 marzo 2018, **il bando della misura 6.4 del Piano di Sviluppo Rurale**, dedicato agli investimenti, fino a 200 mila euro di finanziamento, per la creazione e per lo sviluppo di attività extra agricole: **agriturismi e fattorie didattiche**.

Secondo le disposizioni previste dal bando sono ammissibili gli adeguamenti edilizi di beni immobili; l'acquisto o leasing di nuovi macchinari o attrezzature e l'acquisto di programmi informatici.

Maggiori informazioni su

www.agriligurianet.it

È stato inoltre approvato dalla Giunta Regionale l'avviso di finanziamento destinato a **single micro, piccole e medie imprese e consorzi** per promuovere progetti finalizzati alla **creazione** o al **miglioramento di servizi turistici**, anche innovativi, secondo le nuove forme di turismo esperienziale. **L'obiettivo** è offrire maggior qualità attraverso l'innovazione dell'offerta dei servizi turistici secondo la tematizzazione e gerarchizzazione dei prodotti previsti dal "Piano del Turismo 2020" approvato con la deliberazione del Consiglio regionale della Liguria n.10 del 26 luglio 2017. **Le domande** possono essere presentate a de-

correre dal giorno 13 aprile al giorno 14 maggio 2018.

Un altro avviso di finanziamento di rilievo è destinato alle **strutture ricettive all'aria aperta (campeggi, villaggi turistici e parchi per vacanze)**.

Il bando prevede la concessione di un finanziamento compreso tra 20.000 e 90.000 euro per una durata massima pari a 5 anni ad un tasso nominale annuo pari all' 1,75%. Le domande possono essere presentate a decorrere dal 23 gennaio 2018 fino al 20 aprile 2018.

Per maggiori informazioni relative a questi due bandi si può visitare il sito internet www.filse.it oppure www.filseonline.regione.liguria.it

Serena Ferti

Assessore Pubblica Istruzione

Insieme per Ameglia Autovelox e Ameglia Servizi

Dicembre sarà ricordato per due fatti: l'arrivo di migliaia di multe da autovelox a casa degli amegliesi e non e la dichiarazione di fallimento di Ameglia Servizi Turistici.



Quanto all'**AUTOVELOX**, su nostra richiesta si è tenuto un

consiglio comunale il 18 dicembre durante il quale il Sindaco ha difeso la sua scelta di installare un apparecchio in quel tratto. Facciamo rilevare che l'Amministrazione, per giustificarsi, ha fatto leva su una petizione presentata da un gruppo di residenti a Fiumaretta che chiedevano un **Tutor** per far rallentare i veicoli che transitano lungo la Litoranea lungo tutto il suo tratto che dall'incrocio con via Poggio Scafa arriva fino al semaforo di via Baban

(dove vogliamo ricordare che l'Amministrazione Giampedrone, con De Ranieri vice sindaco, ha messo un T Red).

In realtà l'autovelox bidirezionale non va incontro a questa esigenza in quanto fa rallentare nelle immediate vicinanze, ma poi la gente percorre il rimanente ad una velocità più elevata. La verità è che in quel tratto di strada il velox non serve a null'altro che a fare cassa e strumentalizzare la richiesta di un tutor da

(Continua a pagina 5)

Pixie's Lounge Pub drink & food (sala giochi)

per gli eventi e i party seguici su 

COLAZIONI - SNACK BAR

NUOVO ORARIO - NUOVO SERVIZIO

ore 06 - 22 (lunedì chiuso)

NEW Fast food - apericene

APERITIVI - DEGUSTAZIONI SPUNTINI
(anche da asporto) tel. 347-2679103

via XXV Aprile 13/15 AMEGLIA



AUTOFFICINA ELETTRAUTO

EMMECI

Via XXV aprile, 21 (dietro Ag. Migliorini)
AMEGLIA tel. e fax 0187-65980

- **Clima service**
- **Diagnostica computerizzata**
- **Revisioni periodiche**
per Motorizzazione civile
- **Tagliandi periodici**
per tutte le marche di auto

(Continua da pagina 4)

parte dei cittadini è scorretto. Ora il Sindaco dice che lo leverà quando la strada provinciale 432 (la Litoranea) passerà ad Anas. Ma siamo proprio sicuri che sia così?

E come la mettiamo con il contratto che il Comune ha siglato con la Service Net per 60 mesi a decorrere da agosto 2017? Il contratto prevede che per la lavorazione di ogni verbale (al netto delle spese postali), il Comune paghi alla Service Net € 12,08, per il noleggio dello strumento € 3.289,50 al mese e che l'importo complessivo stimato in 5 anni che il Comune dovrà pagare a Service Net ammonta a € 785.000,00. La stima si basa sull'ipotesi di lavorazione di 50.000 atti in 5 anni, cioè 10.000 atti all'anno.

Se si pensa che nel mese di ottobre sono stati lavorati 3280 atti e che l'autovelox è stato messo alla fine di agosto e quindi non tiene conto dei mesi di maggior traffico, pensiamo che la previsione sia sbagliata per difetto. La domanda è: con questi vincoli come farà il Comune a svincolarsi dal contratto e a spegnere l'autovelox?

AMEGLIA SERVIZI TURISTICI: l'ultimo colpo di teatro lo si è avuto sabato 16 dicembre quando siamo stati convocati in conferenza dei capigruppo per essere informati che il Comune avrebbe

chiesto l'autofallimento. Noi purtroppo da queste pagine lo avevamo previsto anche il mese scorso, ma ancor prima all'atto di messa in liquidazione della società, nel dicembre 2016 e, nel momento in cui si è chiesto il concordato in bianco, agosto 2017. Ci risulta difficile nascondere la rabbia per la situazione che si è venuta a creare.

Da tre anni e mezzo a questa parte si è lavorato perveracamente per arrivare alla chiusura della società e ne sono prova i numerosi errori, da noi preventivamente segnalati, che sono stati inascoltati da parte della Giunta Giampedrone prima e della Giunta De Ranieri poi. Progressivamente i sorrisi dei primi mesi, all'epoca della presentazione della prima delle due *diligence*, nelle facce dei consiglieri di maggioranza, si sono progressivamente spenti e la preoccupazione è vertiginosamente salita nelle ultime settimane.

Noi preoccupati li siamo sempre stati e le nostre critiche sono sempre state svilite a sterile polemica. Oggi purtroppo possiamo dire che questa fine l'avevamo prevista e appare chiaro ormai a tutti che questa vicenda è stata utilizzata per fare la propaganda che è servita a garantire carriere politiche. Il problema è che erano così intenti alle loro carriere che hanno preso sotto gamba la questione, si sono fidati dei consu-

lenti sbagliati e hanno preso decisioni sbagliate con superficialità.

Per anni hanno detto, anche da queste pagine, che dovevano mettere da parte i soldi per pagare i debiti fino a quando la Corte dei Conti gli ha risposto quello che noi gli abbiamo sempre detto, è cioè che il Comune non partecipa alle perdite della società e non deve pagare i debiti. Oggi su questo punto glissano e gli unici che ci hanno rimesso sono stati i lavoratori. Il bello è che la delibera per l'affidamento del porticciolo dal primo gennaio 2018 è stata ritirata e mai più portata in consiglio comunale.

La domanda è: chi gestirà il porticciolo nel 2018?

Si accettano scommesse.

Buone feste a tutti.

I consiglieri di Insieme per Ameglia: **Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Nicolò Caselli, Gervasio Benelli**

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail: amegliainforma@libero.it

redazione:

Oliviano Barenco, Andrea De Ranieri, Rosanna Fabiano, Serena Ferti,

Segretaria

Luciana Sabbatini

Stampato in proprio.

Pubblicazione registrata al tribunale della Spezia al n. 2 del 4.2.1998.

■ FAI DA TE ■ FERRAMENTA ■ BAGNO ■ GIARDINO ■ LEGNO ■ ELETTRICITÀ ■ VERNICI

Entra nel Club Premium.

Un mondo di vantaggi per te



- GUADAGNA PUNTI AD OGNI ACQUISTO E OTTIENI BUONI SPESA
- SCONTI PRESTIGIOSI
- OFFERTE SU PRODOTTI SEGNALATI
- INFORMAZIONI IN ANTEPRIMA RELATIVE ALLE INIZIATIVE PROMOZIONALI
- SCONTI E AGEVOLAZIONI SU PRODOTTI E SERVIZI FORNITI DAI NOSTRI PARTNER
- ACCESSO ALL'AREA RISERVATA ON-LINE

RICHIEDI GRATUITAMENTE LA PREMIUM CARD AL BOX INFO O SU www.bricofer.it

VEZZANO LIGURE (SP)

Via Aurelia, 227 (adiacente Eurospin Fornola)

Tel. 0187.98.12.73

LUNEDI-SABATO 8.00-20.00 DOMENICA : 8.30 -13.00/16.00-20.00



Bricofeer



Tra il dire e il fare.

Le prime benemerenze civiche per sport e cucina

Il 2018 inizia con un appuntamento davvero importante per il nostro Comune, verranno consegnate, infatti, le Benemerenze Civiche a due concittadini: **Marlene Ricciardi e Mauro Ricciardi**. Due figure che negli anni si sono contraddistinte portando onore e lustro a tutta la nostra comunità.

La consegna avverrà sabato 20 gennaio 2018 alle ore 11.00 nella sala consiliare del Comune di Ameglia. Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare.

Con la consegna di queste due onorificenze l'Amministrazione porta a termine la prima fase di un progetto, iniziato alla fine del 2016, che, a più ampio respiro, si pone l'obiettivo di consegnare ai cittadini, che si siano contraddistinti portando onore e prestigio alla comunità amegliese nel loro campo di appartenenza (sport, volontariato, lavoro...). Un importante riconoscimento istituzionale che resterà inciso nella storia del Comune di Ameglia.



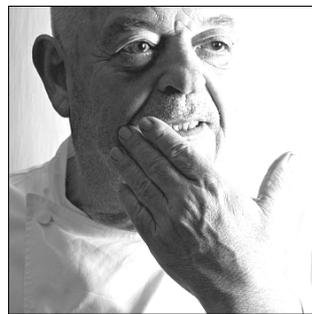
Marlene Ricciardi (foto sopra) la punta di diamante dello sport amegliese, una

vita spesa sul nostro fiume da dove inizia la sua strabiliante carriera. Si siede sulla prima canoa a sei anni, grazie ad un papà sempre presente che, da dirigente del gruppo sportivo della Marina Militare, le traccia il percorso che la renderà una delle atlete più forti al mondo, iniziando prima con la specialità kappa (canoa acqua piatta) per poi passare alla canoa fluviale dove inizierà a gareggiare nella categoria canadese e, da lì, la sua carriera prenderà il volo.

Passano gli anni e la giovane amegliese fa un'incetta di titoli che riempiono la sua bacheca personale e le permetteranno di toccare il tetto del mondo. Marlene però non si ferma alla sola attività sportiva e, alla vita da atleta, abbina lo studio, acquisendo il patentino di istruttore Fick di primo livello, pronta nel prossimo futuro a trasmettere a giovani caonisti tutto ciò che ha appreso in questi anni di vittorie.

Mauro Ricciardi, da vent'anni stella Michelin, due cappelli della guida dell'Espresso, riconoscimenti che lo inseriscono fra i migliori chef di tutta la Liguria.

Una vita spesa ad Ame-



Mauro Ricciardi

glia, prima alla "Locanda delle Tamerici" e poi nella sede in cui attualmente lavora, "La Locanda dell'Angelo" dove, un giovane Mauro Ricciardi alle prime armi, apprese la fine arte culinaria da uno dei suoi mentori, **Angelo Paracucchi**.

Chef ma non solo, un grande impegno anche con la sua scuola di cucina che dal 2009 organizza corsi di formazione cofinanziati dalla Provincia della Spezia e dalla Regione Liguria, finalizzati a formare personale pronto ad essere immediatamente occupato nel settore della ristorazione.

La scuola, grazie al contributo dei migliori chef nazionali, è diventata in poco tempo un centro culturale, culinario e artistico, dove, sia appassionati, sia professionisti del settore possono partecipare a corsi pensati ad hoc e protesi a migliorare la loro tecnica in cucina.

Gragorio Ravani

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

PACCHETTI TRATTAMENTI CORPO e VISO a gennaio SCONTATI FINO AL 50%

AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 (c/o Carige)

A

AGRI-HOUSE via Camisano 34

tel. / fax 0187-65834

Apertura ore 8-12.30 e 15-19.00
domenica ore 8-12.30

ARTICOLI PER L'AGRICOLTURA e il giardinaggio - sementi - ferramenta mangimi e attrezzature per animali



Apicoltura Ferti

In azienda via Litoranea, 35 FIUMARETTA
tel. 0187-64344 / 338-5296921 e ai mercati:
giovedì Sarzana, sabato Lerici e La Spezia p.zza Cavour

Produzione diretta di miele e di altri prodotti degli alveari in Val di Magra, Lunigiana e Cinque Terre

Festa del ciclismo amegliese al museo di M.M.



Volge al termine un altro lungo anno e, come consuetudine in questo periodo, si è tenuta la ormai tradizionale festa al Museo del Ciclismo di Montemarcello.

Questa particolare edizione è stata una vera e propria festa del ciclismo amegliese. L'Amministrazione Comunale infatti ha deciso di premiare tutte le figure che, nel passato e nel presente, hanno contribuito a rendere Ameglia un territorio dove il ciclismo si è trasformato, da semplice sport a vera passione di vita.

Nella giornata si è ricordata la nostra storia celebrando chi ce l'ha fatta come **Michele Ferti** e **Andrea Vatteroni**, diventati corridori professionisti, e menzionando tutti i presidenti, dirigenti, direttori sportivi e medici sportivi che con passione e costanza hanno fatto vivere a centinaia di ragazzi l'ebbrezza di sfidare se stessi in

sella a una bicicletta. Importante è stata anche la partecipazione dei piccoli ciclisti **dell'U.S. Fiuaretta**, premiati dall'Amministrazione Comunale per i grandi risultati ottenuti in questa stagione.

A loro e a tutta la società vanno i nostri complimenti per quanto di buono è stato fatto in questi anni; ad oggi è una delle poche società giovanili che ancora fanno attività sul territorio spezzino, rappresentando alla grande il nostro Comune e portando avanti settant'anni di tradizione.

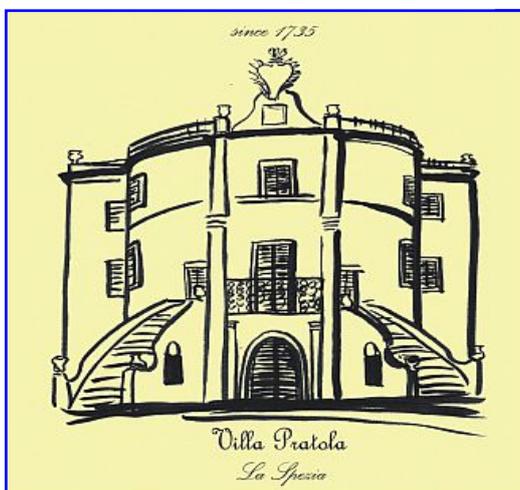
Super ospite della festa amegliese è stato **Damiano Cunego**, capitano della società professionistica spezzina **Nippo Vini Fantini** e campione indiscusso di questo sport, che per l'occasione ha ricevuto un riconoscimento in celebrazione della sua grande carriera in cui ha vinto, tra le altre cose, il Giro d'Italia 2004, tre Giri di Lombardia (2004, 2007, 2008) e un'Amstel Gold Race 2008, oltre ad un argento mondiale a Varese 2008.

Altro graditissimo ospite della giornata è stato il nostro assessore regionale **Giacomo Raul Giampedrone**, che inaugurò il museo nel 2015 dimostrando già allora grande passione e attaccamento a tutto il movimento ciclistico locale, a cui è stato consegnato un premio come sentito ringraziamento per quanto fatto fino ad oggi per lo sport a due ruote.

Ci tengo a fare i miei più sinceri ringraziamenti a tutte le persone che hanno partecipato a questa storica festa, era importante lanciare un segnale di vicinanza verso tutto un mondo che continua, nonostante le mille difficoltà, a portare avanti una passione che da sempre caratterizza il nostro territorio.

Ringrazio di cuore Damiano Cunego e tutta la Nippo Vini Fantini, per il loro attaccamento al territorio e ad un movimento sportivo che, ad oggi, ha l'opportunità di poter contare su una società professionistica di tutto rispetto. Infine vorrei ringraziare **Mario Gnaga** e **Gian Carlo Zoppi**, coordinatori del Museo del Ciclismo, perché, grazie al loro contributo, è stato possibile realizzare la nostra festa comunale.

Gregorio Ravani



Un'antica dimora di campagna,
in Lunigiana (SP),
**ambientazione ideale per:
incontri di studio,
cerimonie,
feste di compleanno.**
www.villapratola.com

Tra storie e leggende di pirateria, un fatto vero (1)

Tra storie e leggende di tempi lontani sulla pirateria nel Golfo, non possiamo dimenticare un fatto vero relativamente più vicino ai nostri giorni.

Una di quelle storie che fanno accapponare la pelle e che hanno dell'incredibile.

La sciagura si svolse tra il 22 e il 25 maggio del 1849 quando, proveniente dal porto di Genova, il bastimento "Nostra Signora delle Vigne" fa il suo ingresso nel Golfo.

A bordo si trovano l'armatore **Francesco Poggi**, **Domenico Tarabotto** al comando del veliero, e il nostromo **Zaccheo Roncallo**. Il resto dell'equipaggio è composto da Bartolomeo di 19 anni, Francesco di 17 anni e Pietro di 14 anni, figli dell'armatore, e dal figlio del comandante di 13 anni.

In lontananza si distinguono le fiavelle di Lerici e l'equipaggio si prepara a manovrare le vele per le consuete operazioni di avvicinamento e di attracco. Manca poco alla mezzanotte del 23; la notte è buia ma l'odore della terra, odore di casa in quella nottata primaverile, rallegra gli animi dei marinai che si trovano in coperta.

Sotto coperta le preziose merci sono state caricate a Genova e procureranno un buon utile di guadagno all'armatore e all'equipaggio. Tutto sta procedendo per il meglio fino a quando una piccola imbarcazione compare a babordo, uscendo dalla massa scura del Tino.

Un'imbarcazione veloce, senza luci che incrocia la rotta del veliero. A bordo pochi attimi di sbigottimento per rendersi conto di che cosa stia per succedere, poi una sorda botta sulla fiancata, e in men che non si dica, sei persone armate sino ai denti superano la murata e, con le armi spianate, ordinano all'equipaggio di non opporre resistenza e di arrendersi.

Il Poggi, evidentemente preoccupato per i figli, grida ai suoi uomini di non fare stupidaggini, cosa superflua da dirsi perché nessuno era armato e anche se avessero avuto armi a portata di mano, non avrebbero avuto alcuna possibilità di reazione verso quei sei energumeni che li tenevano sotto tiro.

Furono tutti legati e, senza troppe spiegazioni, rinchiusi sotto coperta. Lì, al

buio, capirono che il loro bastimento stava cambiando rotta e, a vele spiegate, dirigeva a levante, probabilmente verso Livorno. Era passata una notte, un altro giorno era iniziato e stava per passare per i nostri, rinchiusi, legati, senza acqua né cibo. Un tempo interminabile, dove tante erano le domande che però non avevano risposta, dove il terrore prendeva il sopravvento sull'angoscia. Era la notte del 23, quando due dei sei balordi che avevano abbordato il "Nostra Signora delle vigne" scesero nella stiva con le armi in mano e, fatti alzare i prigionieri, spintonandoli con le canne dei fucili, li fecero salire sul ponte.

C'era una leggera brezza e la notte era illuminata dalla luce del faro di un porto ...

(Continua)

Gino Cabano

PUBBLICITÀ su Ameglia informa

La spesa mensile (detraibile fiscalmente) per ogni modulo di pubblicità è di euro 26 + IVA (gratis una ogni 12). e-mail:

amegliainforma@libero.it

Ora Il decreto fiscale collegato alla finanziaria 2018 prevede anche un credito d'imposta sino al 90 %.



Pescheria 3 ESSE

Via Pisanello, 107-111

tel. 0187/608145

fax 0187/608132

e-mail: 3esseameglia@gmail.com

INGROSSO E DETTAGLIO

prodotti ittici freschi e surgelati

Il pesce del nostro mare

è sano è buono è nostro!

servizio a domicilio - chiuso domenica e lunedì -

al dettaglio da martedì a sabato ore 8.30-12.30

venerdì e sabato anche pomeriggio ore 15.30-18.30

PATATE - MELANZANE - PEPERONI -

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

FINOCCHI, INSALATE, CAVOLI

e quello che di fresco l'orto offre...

appena raccolte hanno + gusto

tel. 0187-600181 / cell. 346-4032508

Bocca di Magra via Fabbricotti, 62

Entrata dal lungofiume (cartelli gialli)

100 m sulla destra dopo C MARINE

direz. B. di M. - ex polleria



Consigli per una sana alimentazione: la cena

Dopo aver seguito i consigli per la colazione (vedi numero di agosto) ed il pranzo (numero di novembre) vediamo come comportarci per la cena.

E ora ... qualche consiglio per affrontare il pasto serale.

Solitamente è bene che la cena sia leggera e che apporti il giusto nutrimento necessario all'organismo per un buon riposo notturno durante il quale l'attività muscolare è ridotta al minimo ed entra in funzione l'attività rigenerante delle cellule, cioè eliminazione delle tossine e apporto proteico.

Ecco perché **vanno esclusi la sera sia i cereali in chicchi o in pasta sia i legumi**, sono tutti ricchi di amidi che danno energia necessaria ai muscoli per attivarsi. Cereali e legumi possono essere consumati la sera solo se dopo cena si svolge un'attività fisica intensa oppure anche una passeggiata di almeno due ore.

Si consiglia per cena un'insalata mista a crudo oppure della verdura cotta, dando la preferenza a quella verde scura, abbinata a un alimento proteico animale come carne o pesce o uova o ricotta o mozzarella, evitan-

do i formaggi stagionati, oppure abbinata ad un alimento proteico vegetale come frutta oleosa (mandorle o noci o nocciole, ecc... tutte tostate) oppure Tofu o Avocado, il tutto accompagnato da 1/2 fette di pane o patate lesse.

Alcuni esempi:

- torta di verdure
- insalata russa di tofu
- salsa di avocado
- frittata di zucchine con pure
- uova alla coque con pure
- passato di verdura e patate con uova o carne

A fine cena si consiglia di bere il brodo vegetale caldo fatto in casa, molto utile nel periodo invernale grazie alle sue proprietà alcalinizzanti soprattutto se a cena è stato consumato cibo asciutto e proteico come uova, carne o formaggio.

Preparazione del brodo vegetale

In una pentola si mette a freddo, per ogni litro di acqua, una carota + due gambi di sedano + una cipolla e, quando c'è, un pomodorino fresco, tutta verdura rigorosamente biologica, si pone sul fuoco con il coperchio, si porta a bollore, si abbassa la fiamma e si lascia bollire 30 minuti senza mettere sale.

Questo è molto importante in quanto, essendo le verdure molto più ricche di sali rispetto all'acqua, per osmosi questi sali migrano dalle verdure all'acqua durante questa mezz'ora; passata la mezz'ora si spegne e si lascia riposare il tutto per 10 minuti dopodiché si separa il brodo dalle verdure e queste ultime possono essere buttate via perché prive di sostanze nutritive.

Il **brodo vegetale** così ottenuto è utile oltre che da consumare così come è, anche in sostituzione del brodo di carne o del latte nelle preparazioni culinarie.

(Liberamente tratto da "la nuova dietetica" di Luigi Costacurta Edizioni di Medicina Naturale s n c)

Alessandra Callegari
BioLogica San Terenzo

NUMERI TELEFONICI UTILI

Carabinieri Ameglia

0187-65703 - tutti i giorni
ore 9-12.30 e 13.30-16.30

Ufficio locale marittimo

Fiumaretta tel.0187-648066
Feriali ore 9-12

Comune di Ameglia

centralino 0187-60921

Polizia Municipale

Giorni feriali dalle ore 11 alle
ore 13 - tel. 0187-609262 / 3

Emergenze 112



RISTORANTE
LA PARANZA
Bocca di Magra
Via Fabbricotti, 238
tel. 0187-65132

RIAPRIAMO a GENNAIO
BUON ANNO 2018

Seguici su facebook: la Paranza

Menù del marinaio - 25 €

spaghetti allo scoglio
frittura di pesce
Patate fritte
acqua, vino
Caffè - sorbetto

Pesce,
carne
Pizza ...
anche
da asporto

PALESTRA MenteCorpo

Via Municipio 40 bis FIUMARETTA
tel. 0187-64540 - cell. 347-8616583
da lunedì a venerdì

ZUMBA CORSI & WORKOUT

continuano tutti i giorni

YOGA E DANZA - CORSI DI GAG

KICK BOXING e ALLENAMENTO BOX

CORSO di GIOCOMOTRICITÀ per bimbi 3-5 anni
per avviamento allo sport - il martedì

SONO RIPRESE A PIENO RITMO TUTTE
LE ATTIVITÀ DELLA PALESTRA

Pilates di gruppo / individuale - ginnastica posturale

I benefici dell'olio e degli estratti delle foglie d'olivo

Avvertenza. Le informazioni e le tecniche proposte nei miei articoli pubblicati su "Ameglia Informa" hanno scopo esclusivamente informativo e divulgativo ed essendo prodotti fitoterapeutici **non possono sostituire l'azione di un farmaco o cure mediche in atto, perciò è sempre necessario consultare il proprio medico prima di assumere questi preparati.**

Al sottoscritto non può essere attribuita nessuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da un uso delle stesse diverso da quello **meramente informativo.**

Le foglie di olivo hanno proprietà ipoglicemizzanti, diuretiche e colesterolitiche.

Le proprietà benefiche sopraelencate sono dovute alla presenza nelle foglie di olivo di una sostanza particolare l'Oleuropeina (Oleuropein), un glucoside amaro.

L'idrolisi dell'Oleuropeina genera delle molecole impor-

tantissime per la nostra salute: l'Acido Elenolico, l'Idrossitirosolo, il Tirosolo e la Rutina.

Le foglie dell'olivo, così come l'olio di oliva, hanno diverse proprietà.

Azione antiossidante: l'assunzione quotidiana di estratti di foglie di olivo previene l'ossidazione delle cellule e contrasta i radicali liberi responsabili del loro invecchiamento con stimolazione del metabolismo di carboidrati e lipidi.

Proprietà depurativa: i preparati a base di foglie aiutano l'eliminazione di acidi urici, tossine, grassi e zuccheri nel sangue favorendo la depurazione di fegato e reni.

Azione cardio-circolatoria: le foglie dell'olivo, possiedono un effetto ipotensivo e sono in grado di aumentare l'elasticità delle arterie favorendo una regolare circolazione sanguigna andando a contrastare fenomeni come varici, gambe pesanti e vene varicose.

Controllo del colesterolo: le foglie di olivo riducono i livelli del colesterolo cattivo e alzano quelli del colesterolo buono. Anche l'olio d'oliva,



che contiene proteine vegetali e acidi grassi monoinsaturi aiuta a ridurre il colesterolo.

Sostegno immunitario: è stato dimostrato in laboratorio che gli estratti di foglie di olivo, in particolare l'oleuropeina, responsabile della longevità della pianta di olivo, è in grado di aumentare le difese immunitarie e svolge un'azione Antivirale (Herpes Simplex, Candida, ecc), Antimicotica e Antibatterica.

PREPARAZIONI

Estratto di foglia di olivo: Si può preparare un estratto di foglie di ulivo fatto in casa, utilizzando foglie di ulivo fresche (tra le 100 e le 150) ogni litro di acqua utilizzata. Lavare accuratamente le foglie con acqua e bicarbonato. Dopo averle ben sciacquate fate bollire una pentola di acqua, spegnete il fuoco e solo dopo mettere le foglie nell'acqua calda per circa 15 minuti. A questo punto filtrate le foglie e conservate il liquido ottenuto in bottiglie di vetro scuro. As-

(Continua a pagina 11)

Guardia medica
tel. 0187-026198

Funzionante nei giorni pre-festivi e festivi e servizio notturno dalle ore 20 alle 8 dei giorni feriali.

Tel. 0187-65579 cell. 335-6047907 / 335-1294361

Giovanelli 24 ORE SU 24
(anche festivi)

AMEGLIA - via Leopardi 25
GIOVANELLI
ONORANZE FUNEBRI

- Trasporti mortuari e funerali ovunque,
- camere ardenti, feretri, vestizioni,
- disbrigo pratiche, stampa manifesti, fiori,
- servizio cremazioni,

con personale qualificato

PHOTO & GOLD

- Gioielleria
- Oreficeria
- Argenteria
- Orologeria
- Bigiotteria
- Fotografia
- Lista di nozze

AMEGLIA Via Camisano 1 tel./fax 0187-65490

PREZZI ECCEZIONALI SU ampia scelta di bomboniere Valenti complete di scatola, confetti e biglietto
IDEE REGALO PER OGNI OCCASIONE



OTTAVIANI bigiotteria
Concessionario

PHOTO & GOLD

(Continua da pagina 10)

sumere 1 cucchiaino per 2 o 3 volte al giorno, meglio se durante i pasti.

Tintura madre:

È una preparazione idroalcolica ottenuta per macerazione a freddo in solvente idroalcolico (alcool a 90°) ottenuta dalle foglie fresche. In un barattolo di vetro ricoprire 100 foglie con alcool e lasciar macerare al buio per almeno 40 giorni, filtrare e conservare in bottiglie di vetro scuro.

UTILIZZO

Questa tintura madre si utilizza per la prevenzione di patologie connesse con gli organi reni, vescica, fegato e con il sangue. L'estratto e la tintura madre di foglie d'olivo sono efficaci anche nel combattere microbi, virus, batteri, funghi (candida per esempio) e parassiti (vermi intestinali).

Come già evidenziato, la tintura madre migliora la condizione delle arterie, migliorandone l'elasticità, favorisce la circolazione del sangue, riduce la pressione alta e previene lo sviluppo di altre forme di malattie del cuore. Dona sollievo per le infiammazioni, specialmente connesse all'artrite reumatoide, aiuta a rinforzare l'or-

ganismo, combattendo l'azione dei radicali liberi; infine stabilizza il livello di zucchero nel sangue, che può avere conseguenze positive per chi soffre di diabete

Generalmente si usano 30-50 gocce due volte al giorno, appena dopo i pasti.

EFFETTI COLLATERALI

Non si sono evidenziate particolari controindicazioni, se non relativamente all'ipersensibilità individuale. Si è registrato qualche caso di irritazione gastrica se assunta lontano dai pasti.

Oliviano Fabrizio Barengo

Vita da cani: e con il freddo è più dura nel canile



I nostri auguri di Buon Natale e Felice 2018 vengono fatti da SMITH, cane del Comune di Ameglia, ospite del "Rifugio del Cane" Parco Canile in Loc. Pezzino, dove prestiamo volontariato in via continuativa. Smith cerca casa, ha 8 anni, socievole, sta con altri cani ed adora i bambini. È un cane adatto alla vita familiare ed anche ad una coppia meno giovane che lo porti in giro con sé. Cagnolino educato ed allegro. Non solo in giardino:

come tutti i cani del Pezzino è abituato a stare in compagnia. Colloquio preaffido con gestori e volontari dell' "Associazione Sostenitori Rifugio del Cane".

Venite a conoscere Smith e i suoi amici, il canile, sito in Via del Pezzino Alto 27 - Portovenere (SP) osserva i seguenti orari di apertura al pubblico: lunedì-mercoledì-venerdì ore: 8-16 martedì-giovedì-sabato-domenica: 8-12 - Tel. 0187-792451.

Il comune di Ameglia ha inoltre stabilito che chi adotta un cane potrà usufruire di un incentivo di 500,00 euro l'anno per un massimo di due anni.

Sabina Guglielmone

(333-6312942) Presidente Comitato "Quattro Zampe in Verde Ameglia" e volontaria dell' "Associazione Sostenitori Rifugio del Cane"

RISTORANTE CAPANNINA

CICCIO

AMEGLIA - Bocca di Magra

via Fabbricotti, 71

tel. 0187-65568 fax 0187-609000

chiuso martedì

70 ANNI DI TRADIZIONE CULINARIA ... UNA STORIA DI FAMIGLIA

La Capannina di Ciccio, realizzata nel 1951 e tuttora gestita dalla famiglia Guelfi, è conosciuta per i suoi gustosi piatti e per l'incantevole paesaggio che la circonda.

Una splendida cornice, naturale ed artistica, arricchita da un'interessante raccolta d'arte.

Un luogo frequentato da letterati e artisti dove i sensi si incontrano: vista, gusto, arte e cucina.

Lezioni di *per corretti rapporti virtuali* (8) **bon ton**

(Precedenti puntate nei mesi di novembre e dicembre 2017)

Nell'uso di Internet c'è un'insidiosa tentazione, che è quella di pensare "mondo nuovo, regole nuove" ma non è così.

Il bon ton non è ipocrisia, è saggezza e maturità nelle relazioni sociali. Si basa sulla massima aurea del "non fare agli altri quello che non vorresti fosse fatto a te", che - nella sua versione in positivo - si traduce alla lettera "desidera per gli altri come per te": tutto quello di buono, di gentile, di appagante che vorresti ricevere, dallo tu per primo/a agli altri. E prima o poi ti ritornerà indietro.

Si tratta, in definitiva, di un'inversione di marcia: **sostituire a una spirale viziosa una virtuosa**; anche se queste parole possono sembrare non più attuali. Al giorno d'oggi ci si spinge al massimo possibile dell'individualismo e si fa di tutto pur di emergere.

Andando controcorrente, concediamoci allora di essere davvero originali e, in un mondo involgarito da una co-

municazione aggressiva, distinguiamoci dalla maggioranza per correttezza e cordialità. Ci metteremo un po' più di tempo e fatica ma il risultato è assicurato.

1. Non dimenticare mai che Internet non è la bacinella dove rigettare in continuazione tutto quello che ci rimane sullo stomaco. **Impariamo a digerire i nostri rospi**, a rielaborare i lutti delle nostre delusioni, a non scaricare sugli altri le nostre frustrazioni, perché ne hanno a sufficienza delle proprie.

2. Non rubare il mestiere agli psicologi; quindi, niente consigli gratuiti, elucubrazioni cervelotiche su questo o quel caso. **Le bacchette magiche lasciamole alle fate**, loro legittime proprietarie. Se non riusciamo a risolvere i nostri di problemi, perché ci sentiamo così bravi/e a districare quelli degli altri?

3. Un tempo scrivere una lettera presupponeva prendere foglio, busta e penna (o macchina da scrivere), fare più stesure del testo (leggere, correggere, riscrivere e rileggere), uscire da casa con la missiva in tasca o

borsetta, comprare un francobollo, imbucare, attendere per giorni la risposta.

Ora il foglio è immateriale, non c'è il costo del francobollo, non c'è l'onere di uscire da casa col solleone o la tempesta, la risposta può essere in tempo reale: tutto meglio? Sino a un certo punto. **La velocità diventa facilmente superficialità, la comodità inflazione.** Dobbiamo dire la nostra sempre: su tutto, su tutti. Le parole si logorano, la comprensione diventa più grossolana, trionfano il pressapochismo e la banalità.

4. Comunicanti si nasce, grafomani si diventa. Il "Taccio, dunque non esisto" ha sostituito in negativo il "Cogito ergo sum". E allora dai, almeno un interventino quotidiano sul web per dire agli altri, ma soprattutto a se stessi, che si è ancora in vita. Terrorizzati dalla paura inconfessata che, quando non saremo più in grado di pigiare un tasto, gli altri subito ci dimenticheranno, continuando a chattare fra di loro come se noi non fossimo mai vissuti.

5. Ricordare che una volta con il termine icona ci si riferiva solo ad una pregevole

(Continua a pagina 13)

di Lucchesi Rudy

PANE E ROTATORIA
ROMITO MAGRA
via Provinciale, 81
Parcheggio alla rotatoria di Romito Magra
Non solo **PANE** sempre fresco
ma anche
pizze e focacce da asporto
GASTRONOMIA take away
tel. 0187-918914

NOI PER LORO



**PER IL SOSTEGNO
DEGLI ANIMALI IN DIFFICOLTÀ
INFO E CONTATTI:**

noiperloro@virgilio.it
339-7984539 (Valentina Endrizzi Castellini)

(Continua da pagina 12)

immagine sacra: preziosa per il soggetto e per il materiale di cui è fatta. Nel mondo immateriale dell'informatica **l'icona è appena un bollino che etichetta una funzione**, un comando, un programma o un documento: uno strumento, insomma, che cliccando ci dà il potere di accedere, trascinare altrove, cestinare. Ma che scatena anche un inconscio desiderio: diventare noi stessi icone per gli altri, emblemi di uno stile, un ambiente, una filosofia di vita.

Attenzione, però, a Marilyn Monroe che così può continuare ad uccidere impunemente Norma Baker.

6. Rammentare che sin dalla preistoria gli uomini hanno coltivato un sogno: essere dèi, onnipotenti e immortali. L'angoscia della morte è stata placata attraverso riti e miti e, con la teoria della reincarnazione, dalla possibilità di tornare a vivere, eternamente, sotto diverse forme. L'angoscia dell'anonimato oggi è sopita in una sorta di abiogenesi, l'auto-generazione del proprio **avatar**. Cos'è? Un **gioco di ruolo per apparire quello che non si osa essere** o il rivestirsi dei panni del proprio idolo, il presentarsi co-

me l'uomo mascherato o il superman delle proprie fantasie infantili. Non far sì, allora, che questo travestimento ci fagociti prendendo il sopravvento su di noi e giocando con le nostre vite.

7. Chi ha mai decretato che le regole della grammatica vadano messe al bando nel macrocosmo del web?

Andiamoci piano con neologismi, locuzioni gergali, superlativi di avverbi e sostantivi, acronimi misteriosi da setta segreta e amenità di tal genere: se un pizzico di giocosità non guasta e un motto d'arguzia diverte, **un linguaggio infarcito di licenze verbali** come un mega hot dog è **francamente nauseante**.

8. Se non si ha niente di particolare da dire perché volerlo far sapere a tutti, ad ogni costo, in cento parole?

9. Lanci e rilanci: proverbialmente sono i cacciatori e i pescatori i campioni dell'esagerazione. **Cattivo gusto** nella comunicazione verbale ed in quella virtuale è il ribadire a qualunque affermazione con un **"io di più"**.

Ti è morta la nonna? A me ne sono morte due. Ti fanno male i calli? A me di più. Il tuo gatto ha preso un topo? Il mio ha ricevuto il diploma come miglior derattizzatore

dell'anno.

10. Mai cedere alla tentazione di violare la sicurezza della rete e di altri utenti. Oltre ad essere un'azione molto scorretta, non dimenticarsi in nessun caso che si tratta di un reato perseguibile penalmente. (*fine*)

Maria Luisa Eguez

**Cristian
Letizia e
Barbara vi
aspettano per
presentarvi i
regali per la Befana**

**Emporio casa
Tabacchi
giochi e lotto**

**Casalinghi, igiene personale, giardinaggio, ferramenta, profumeria, piccoli elettrodomestici
Ricariche, gratta e vinci**

**Per chi vuole
smettere di fumare**

Vasto assortimento di sigarette elettroniche e vari liquidi per sigarette.

**Via Ratti, 84 FIUMARETTA
tel. 0187-648703
Cell. 348-3552137
cristian.rosi@alice.it**

FARMACIA ZOLESI
via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA orario di apertura
giorni feriali ore 8.30 - 12.30 e 15,30 - 19.30
domenica chiusa

Nuova linea dermatologica ISDIN
Innovazione in ogni texture,
protezione per ogni tipo di pelle
**Siero antirughe: scopri il potere
delle cellule staminali di mela**
Nuova linea BIOSCALIN per rinforzare i capelli

**Onoranze Funebri
"Humanitas"**

**Servizi nazionali ed
esteri, diurni e notturni
- cremazioni -**

Pubblica assistenza "Humanitas"
Romito Magra 1914 ONLUS
trasporti sanitari e 118
aiutateci ad aiutarvi:
donaci il cinque x mille
C.F. 00233230119
Romito Magra via Provinciale, 68
tel. 0187-988015 fax 0187-989079

La vera ricetta del liquore di mirto

Ingredienti :

Alcool - 1 litro -
Bacche di Mirto - 1 kg -
Acqua - 1 litro -
Zucchero 400 grammi.

Preparazione :

Si lascia macerare 1 kg di mirto nell'alcool. Dopo un mese si sprema con il torchio il composto e si prepara lo sciroppo,

mettendo a bollire, per ogni litro di acqua, 400 g di zucchero.

Una volta preparato lo sciroppo si fa raffreddare.

A freddo si mischia l'essenza spremuta del mirto con lo sciroppo. Si lascia riposare un paio di mesi, al buio, ed è pronto per essere consumato.

Oliviano Fabrizio Barenco



Al via il restauro della chiesa di San Vincenzo

È di pochi giorni fa la notizia che, tra i 12 progetti finanziati dalla Fondazione Carispezia, nell'ambito del bando "Conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale del territorio" rientrano i **lavori di restauro conservativo della facciata principale e delle facciate del campanile della Chiesa di san Vincenzo Martire.**

Il contributo erogato ammonta a € 40.000,00 e servirà a cofinanziare l'opera.

Il bando era rivolto a enti, amministrazioni pubbliche, enti ecclesiastici e/o religiosi oppure organizzazioni senza scopo di lucro che potevano presentare una proposta relativa all'attività di restauro, conservazione e valorizzazione di beni tutelati dal Codice dei beni culturali e del paesaggio.

Si tratta di un intervento molto importante per la nostra comunità da parte della Fondazione Carispezia ed è stato reso possibile grazie alla intraprendenza e capacità da parte della Parrocchia nel redigere la richiesta.

La Fondazione è un ente di diritto privato dotata di un patrimonio, investito in attività diversificate, dai cui utili trae le risorse necessarie per sostenere interventi a favore del territorio, soprattutto nel campo del welfare e della cultura e questo è un classico esempio dell'utilità e dell'importanza dell'attività della Fondazione Carispezia.

Quando le istituzioni investono in determinati campi ci devono far riflettere ancora di più sull'importanza dei luoghi della nostra memoria, sull'opera dei nostri predecessori, sul simbolo di una

comunità che in tali luoghi ha vissuto, vive e vivrà momenti di fondamentale importanza che ne determinano non tanto il valore economico quanto quello morale e affettivo.

Alle altre risorse, che comunque serviranno per terminare il lavoro iniziato ci penserà la Provvidenza che, attraverso l'aiuto di coloro che vivono più da vicino la realtà del borgo amegliese, assicurerà certamente il compimento dell'opera intrapresa.

Rosanna Fabiano





AMEGLIA Via Camisano, 129
tel. 0187-65599 **AMPIO PARCHEGGIO**

Agenzia e Scuola Nautica
Delegazione ACI

rinnovo patenti auto e
patenti nautiche
Pratiche auto





MARIPOSA
via XXV aprile 37/B AMEGLIA
tel. 0187-65155 cell. 338-3933097

idee originali per i vostri regali
fiori recisi
piante ornamentali
Manutenzione del verde



MOMENTO RELIGIOSO GENNAIO 2018

Abbiamo celebrato le feste del Natale di Gesù e ci siamo ripromessi di cercarlo come lo hanno cercato i pastori e i magi "...trovarono un Bambino avvolto in fasce e deposto in una mangiatoia e prostratisi lo adorarono" e confidare in Lui come Maria che, riconosciuta l'opera in Lei dello Spirito, si affidò senza paura al progetto di Dio nella sua vita.

Il nuovo anno 2018 inizia proprio con la solennità liturgica di Maria SS. Madre di Gesù, sarà Lei con il suo Figlio Gesù, Verbo del Padre fattosi uomo nel suo seno purissimo a guidarci per tutto il nuovo anno, aiutandoci a superare tutte le difficoltà che incontreremo.

Un signore di Ameglia mi diceva che, ad un amico che condivideva con lui tutte le difficoltà della sua famiglia, consigliava per prima cosa di recitare un'Ave Maria, tutti i giorni, al mattino e alla sera. Anzitutto mettiamoci sotto il manto della Madonna!

Per la nostra Parrocchia si prevedono due avvenimenti di notevole importanza: **il restauro della facciata della chiesa** parrocchiale e del-

la torre campanaria. Con la conclusione del restauro dell'Oratorio, assolutamente necessario, la contabilità della Parrocchia era: attivo zero € e passivo zero €. Ora la situazione economica si è rigirata a nostro favore: grazie all'impegno dell'architetto **Tatiana Costa** abbiamo partecipato al bando indetto dalla Fondazione Carispezia e ci è stato riconosciuto un contributo di 40.000 € che, sommati a quanto già disponibile € 60.000 (40.000 di offerte e 20.000 del lascito Carla Luciani) siamo a quota 100.000 €. Salvo imprevisti, restiamo scoperti di circa 20.000 €, da trovarsi entro la fine di giugno. I lavori sono iniziati il 4 novembre e **dovranno concludersi entro il 28 giugno 2018** pena la perdita del contributo della Fondazione.

Il secondo avvenimento è già noto: **la partenza, dopo 102 anni di presenza attiva nella nostra parrocchia per il bene dei nostri ragazzi della Congregazione Salesiana** del servo di Dio Carlo Cavina da Lugo di Romagna. Grazie a tutte loro e un ricordo nella preghiera per coloro che ci hanno lasciato. La casa non resterà vuota ma entrerà a far parte del complesso caritativo del-

la nostra Diocesi e anche del nostro vicariato, in particolare della nostra Parrocchia.

Trattare, avere progetti chiari realizzabili non è cosa facile, occorrono tempo, disponibilità e personale.

Sento dire "tante cose diverse" che, al momento non hanno senso, sono solo fantasie di persone "preoccupate". Rassicuro che man mano che si delineeranno le cose saranno comunicate ai parroci del Vicariato e ai parrocchiani.

Ritornando all'inizio dell'articolo, sarebbe bene pregare spesso affinché questa operazione possa diventare un'iniziativa valida che continui, anche se in modo diverso, il bene degli altri "bambini e famiglie in particolare" secondo lo spirito di Carlo Gavina servo di Dio.

Tanti auguri a Tutti e ... buona collaborazione, il lavoro non manca.

Don Cesare Gianì

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	16.30		10.00
Cafaggio	17.45	8.30	11.15
Bocca di Magra	17.00	8.30	11.00
Fiumaretta	17.00		10.00
Montemarcello	17.45		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	18.00

VENUTO L'ISTITUTO SILVIO PELLICO

Al momento di andare in stampa apprendiamo da "La Nazione" che, dopo 102 anni di presenza nel nostro Comune, le suore salesiane danno l'addio ad Ameglia vendendo il loro istituto alla "Cooperativa Cometa" guidata da don Franco Martini.

Come verrà utilizzata la struttura non è dato ancora sapere.

La Cooperativa però svolge il suo impegno nell'ambito sociale fornendo prestazioni di assistenza a giovani con problemi di dipendenze ed emarginati in genere. S.F.

FERAL



WWW.FERALSP.COM
TEL. 0187-933658
**CARPENTERIA
METALLICA
INFISSI
IN ALLUMINIO**
esposizione
via variante Aurelia
Sarzana tel. 0187-691397

*Stadio A. Picco La Spezia
Struttura metallica per
ascensore e passarella*

SARZANA - Loc. Crociata, in complesso di recente costruzione, appartamento posto al PT con ingresso indipendente libero su tre lati composto da: ampio soggiorno con angolo cottura, disimpegno, camera matrimoniale, cameretta, bagno e portico d'ingresso. Giardino, posto auto e garage Completamente arredato. Rif: 3958 € 325.000,00

LUNI MARE - Al piano secondo, appartamento al piano secondo, composto da ingresso-soggiorno

con angolo cottura, camera, bagno, balcone. Completano la proprietà cantina e posto auto.
 Rif: 1075 € 100.000,00

VEZZANO LIGURE - Collinare, comodo ai servizi, in piccolo condominio, al piano primo, con ingresso indipendente, appartamento di recentissima costruzione composto da ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, ripostiglio, ampia terrazza, balcone, giardino e due posti auto. Possibili-

tà di scegliere pavimenti e rivestimenti interni.

Rif: 1375 € 199.000,00

BOCCA DI MAGRA - A pochi passi dal mare appartamento in trifamiliare, sito al piano terra, composto da: ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno, veranda, giardino con posto auto. Rif: 1720 € 200.000,00

Ove non diversamente specificato, la classe energetica è in fase di valutazione.

CUCINA: le ricette di nonna Gabriella

Marmellata di arance

Ingredienti

1 Kg. di arance
 800 g. di zucchero

Esecuzione

Con l'uso di un pelapatate sbucciare metà delle arance, dopo averle accuratamente lavate, facendo attenzione a togliere solo la parte arancione. Tritare la buccia così ottenuta nel mixer; eliminare la parte bianca alle arance sbucciate e l'intera buccia, compresa la parte bianca, delle arance rimanenti.

Tagliare a pezzi gli spicchi, togliere i noccioli e aggiungere alla buccia tritata la polpa.

Mettere tutto in una casseruola con lo zucchero e far

cuocere lentamente finché non si sia raggiunta una giusta consistenza.

Dopo circa un'ora utilizzare il frullatore ad immersione per omogeneizzare la marmellata. A cottura ultimata versare nei vasi e sterilizzare mediante la bollitura degli stessi contenitori ben chiusi.



Bucce di arancia candite:
 è un possibile utilizzo delle

bucce non tritate, in questo caso la buccia viene utilizzata intera con il bianco.

Dopo averle tagliate a striscioline e tenute in ammollo per circa due giorni, cambiando spesso l'acqua, bollire per 10 minuti. Scolarle e metterle in una casseruola aggiungendo un peso equivalente di zucchero. Mettere la casseruola su fiamma bassa e mescolare finché lo zucchero non si cristallizza; togliere poi dal fuoco prima che lo zucchero si caramelli.

Stendere un foglio di carta da forno, versarvi sopra le scorzette e farle raffreddare

Si possono conservare a lungo in un barattolo chiuso.

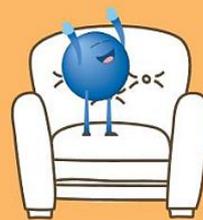
Gabriella Spadaccini



**Dal 18 al 21 gennaio solo con carta PAYBACK
 ti rimborsiamo il 20% della tua spesa.**

Per ogni spesa effettuata superiore a 5 Euro, **dal 18 al 21 gennaio** ricevi subito un **buono sconto del 20%** da utilizzare dal 22 al 24 gennaio su una spesa di almeno 25 Euro con SpesAmica PAYBACK, Carta PASS Carrefour e tutte le carte PAYBACK dei nostri Partner.

Per tutti i possessori di



Maggiori informazioni nel punto vendita.

Ameglia (SP) • via Pisanello, 27 - aperti tutti i giorni dalle 8.00 alle 21.00

