

(Continua da pagina 1) **Palio del Magra**
il palcoscenico naturale di una serie di iniziative legate allo sport ed alla tradizione, in grado di coinvolgere adulti e ragazzi.

Si partirà alle 10.00 con l'apertura ufficiale della manifestazione per poi passare subito alla prima sfida ovvero, la **GARA DI PESCA**.

Alle 14.00, saluti istituzionali; **alle 14.30** i partecipanti si sfideranno nella gara di **TIRO DEL REZZAGLIO**, una delle competizioni più sentite poiché legata radicalmente al nostro territorio ed alla nostra gente.

Dalle 15.30 si darà il via alle **REGATE SENIOR MASCHILE, FEMMINILE** e infine **JUNIOR**;

ore 17.00 TIRI IN CONCERTA e a conclusione, **alle ore 18** ci sarà la **premiazione dei migliori atleti**.

IL PALIO DELLA FOCE DEL MAGRA è una manifestazione che rappresenta per noi tutti un **ritorno alla tradizione ed alla collaborazione tra realtà territoriali** che l'attuale Amministrazione appoggia con grande orgoglio. Riscoprire e ridare vita a tutte queste discipline significa dare il giusto valore al nostro passato ed alle nostre tradizioni. Voglio, quin-

di, ringraziare a nome di tutta l'Amministrazione, tutte le persone che in questi mesi hanno lavorato duramente alla realizzazione dell'evento, **tutti volontari mossi da grande passione per il nostro paese**.

Ringraziamenti doverosi anche per la Regione Liguria e il Parco di Montemarcello per aver rilasciato il Patrocinio all'evento, un riconoscimento al suo valore ed alla sua importanza a livello istituzionale.

Invito tutti i concittadini a venire a sostegno degli atleti in gara, facendo sentire loro tutto il nostro sostegno ed ammirazione.

Appuntamento, quindi, a Domenica 27 Maggio a Bocca di Magra.

Per l'occasione, i ristoranti e le attività commerciali proporranno menu a tema ed altre iniziative speciali.

Presente anche Spezia Tv che trasmetterà in diretta streaming su web la competizione.

Seguite tutti gli aggiornamenti sulla pagina facebook ViviAmeglia.

L'evento è a cura di Associazione Bocca di Magra, Vivere Fiumaretta, Proloco Ameglia, Proloco Montemarcello, promosso e patrocinato

dal Comune di Ameglia, con il Patrocinio di Regione Liguria ed Ente Parco Montemarcello Magra-Vara.

Emanuele Cadeddu
Vicesindaco
e assessore al turismo

Centro raccolta comunale RIFIUTI DIFFERENZIATI
località "La Ferrara"
per contribuenti Tari Ameglia
APERTURA: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e sabato
ore 7.30 - 12.30,
domenica ore 16.00-19.00 (s.09)
CHIUSO: il giovedì + 1° maggio
Si può CONFERIRE
indicativamente: gas in contenitori a pressione, - imballaggi, carta e cartone, vetro, rifiuti organici, apparecchiature fuori uso, oli e grassi vegetali o minerali, vernici, inchiostri, batterie e accumulatori, apparecchi elettrici ed elettronici, plastica, metalli, rifiuti misti dell'edilizia, rifiuti ingombranti.

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.

GIORGIO
di Conti Giorgio
s.n.c.



GIANNI
SARZANA
via Lucri, 33
tel. 0187-625873

PARRUCCHIERI DONNA / UOMO
Su appuntamento da martedì a sabato orario continuato 8.30-19.00



GIORGIO & GIANNI
Via Castruccio Castracani, 8
cell. 334-5341213
e-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it
su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri

PASTRY SHOP
Ameglia **via Pisanello, 75 tel. 0187.65463**
APERTURA ore 6.30 - 13 e 15.30 - 19.30
giorno di chiusura il lunedì

- Pandolce e focaccia da Mègia
- **Spongata di Simone** segui su 
- **Caffetteria e colazioni con paste fresche, pasta di mandorle e Sacher**

I PANINI DI BISCOTTO - memorizza la data: SABATO SERA 12 MAGGIO

(Continua da pagina 1) **sconto TARI** riale differenziato ed all'ottimizzazione dei servizi.

Tale valore ha permesso di andare a ridurre le tariffe di circa il 15 %.

L'aumento percentuale della raccolta differenziata è in primis il frutto del notevole senso di responsabilità in tema ambientale e della grande costanza da parte dei cittadini che, seguendo in maniera precisa le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, hanno raggiunto notevoli risultati.

Dati alla mano, l'aumento dell'RD è iniziato in concomitanza con gli incontri che si sono svolti nelle frazioni per preannunciare l'inserimento del vetro nel porta a porta e per spiegare le nuove modalità di raccolta del secco. Alternando settimanalmente le prese dell'indifferenziato nel 2017 si è registrato il maggior aumento di materiale differenziato, a dimostrazione della bontà riguardo alla scelta fatta.

Il grande risultato è quello di essere riusciti a diminuire le tariffe mantenendo tutti i servizi inseriti in questi anni. Come più volte spiegato le scelte fatte negli anni scorsi sono state funzionali a definire le necessità del paese,

raggiungendo il giusto compromesso tra servizi e costi. L'anno scorso si è arrivati a regime e, dopo aver modificato la raccolta, quest'anno sono arrivati i primi frutti. I costi saranno quindi destinati a diminuire. In realtà si arriverà ad un punto in cui la produzione del materiale indifferenziato diventerà minima e quindi poco influente sulle tariffe.

A tale proposito l'Amministrazione Comunale sta già lavorando in prospettiva per creare due punti di prossimità sperimentali, ad Ameglia e Montemarcello - borghi dove le problematiche sono plurime, per dare un servizio migliore e iniziare a ridurre i costi di raccolta anche del materiale differenziato; questa sarà la strategia futura per continuare ad avere tariffe in calo.

Tali punti saranno video sorvegliati, chiusi, accessibili mediante carte magnetiche e dotati di strumentazioni per definire il volume di secco conferito da parte dei vari utenti. Parallelamente avvieremo più controlli sul territorio per stanare i trasgressori seriali dell'abbandono dei rifiuti e per monitorare le attività commerciali che non rispettano le regole.

Per avere un'idea del trend positivo dell'aumento delle quantità del materiale differenziato si fa presente che nel 2014, dopo aver modificato un carente calendario, si è arrivati ad una percentuale del 62,91, passando al 69,95 nel 2015, al 72 % nel 2016 per poi toccare l'80 % circa del 2017, dati in continuo aumento in quanto nei primi mesi del 2018 la percentuale è stabile all'82,5 %. Per quest'anno, a seguito dell'entrata a regime della tariffa puntuale, si spera di raggiungere l'85% medio annuo.

Andrea Bernava
Assessore ai LL.PP

AVVISO

Gli articoli devono essere preventivamente concordati con il direttore responsabile.

Saranno pubblicati solo articoli di pubblico interesse, articoli sul territorio, eventi, cronaca, storia. Non verranno pubblicate polemiche sterili che possono trovare spazio sui blog o Facebook.

Gli orari delle manifestazioni nonostante la più scrupolosa attenzione, poiché predisposti con largo anticipo, dovranno essere sempre verificati prima dell'evento.

IDRAULICA 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



(Continua da pagina 1) **Ameglia medaglia oro** la base dell'Aliyah Bet Nord Italia e per i suoi barcaioli che nascosero e aiutarono a imbarcare, in 7 partenze clandestine notturne, un totale di 4.314 ebrei sfuggiti alla Shoah e il secondo per essere stato luogo di ristrutturazione clandestina di nu-

merose imbarcazioni nei suoi cantieri, tra cui la Exodus (non quella del film, a volte impropriamente utilizzata).

Non si vuole sottovalutare quello che La Spezia ha rappresentato come immagine, per l'Aliyah Bet, ma ci sembra che lì la questione sia stata risolta a livello di auto-

rità più che di partecipazione perché gran parte della popolazione era alle prese con le distruzioni della guerra. La gente fu invitata solo alla partenza. A conferma la **testimonianza di uno spezzino "vero" trapiantato nel nostro Comune: Aldo Biso.**

Sandro Fascinelli

Un'interessante testimonianza su **La Spezia affair**



La dichiarazione di

Aldo Biso (nella foto in un selfie con la moglie Carlina e un'amica argentina)

"Nella primavera del 1946 avevo sedici anni ed abitavo tra il Canaletto e Fossamatra e da lì vedevo il molo Pirelli dove, da un certo giorno, una gran moltitudine di persone aveva iniziato a raccogliersi: erano prevalentemente donne; erano accampate alla bell'e meglio e abbigliate miseramente. In giro si diceva che erano un migliaio di ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento nazisti e in viaggio per la Palestina.

Non potevamo avvicinarci al molo perché la polizia presidiava la zona ma, per soddisfare ugualmente la mia curiosità decisi, assieme al mio amico **Vittorio Cardini**, di avvicinarmi via mare con la mia barca a remi. Arrivati proprio sotto il molo e girandovi attorno vedemmo queste persone che ci salutavano e poi con una mano tiravano su la manica e ci mostravano un tatuaggio con dei numeri. Erano persone giovani, ma non abbiamo visto dei bambini. Noi salutavamo ma non capivamo, all'epoca, il significato di quei tatuaggi né comprendevamo il loro linguaggio. Sulla stessa banchina c'era attraccato un motoveliero e sapevamo da mio padre Duilio che il suo amico e collega di lavoro **Renzo Bargiacchi** stava allestendo, nella sua officina, dei letti a castello da montare su quella nave.

Mio papà aveva un'offici-

na meccanica e, per i suoi lavori, si appoggiava spesso a Renzo Bargiacchi che lavorava anche lui per l'Arsenale della Marina. Non ho visto la partenza degli ebrei e poco tempo dopo la notizia venne dimenticata.

Non ricordo di mobilitazioni a sostegno degli ebrei. In quel periodo ne avevamo viste di tutti i colori: bombardamenti, rastrellamenti e la popolazione era veramente stremata. Questa vicenda mi sembra sia stata gestita alla chetichella anche da parte delle Autorità che forse volevano tenerla segreta.

Io l'ho saputo solo perché abitavo nelle vicinanze del molo Pirelli ma, nelle altre parti della città distrutta dai bombardamenti, la gente cercava di riorganizzarsi e penso che si sia accorta vagamente di questo episodio che è stato messo in evidenza solo in seguito".

S.F

NOI PER LORO

PER IL SOSTEGNO DEGLI ANIMALI IN DIFFICOLTÀ
INFO E CONTATTI:
 noiperloro@virgilio.it
 339-7984539 (Valentina Endrizzi Castellini)

blu 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**

I barcaioli del Magra testimoni dell'Aliyah Bet



“Noi non credevamo affatto di fare qualcosa di eroico, per noi è stato veramente un dovere”.

(Da sinistra a destra, nella foto sopra, alcuni barcaioli del Magra nella loro ultima dichiarazione certificata).

Giovanelli Andreino

Giangarè Renato

Carlo Germi

Ing. Gualtiero Morpurgo

Ing. Mario Pavia

I tre barcaioli e i due ingegneri che realizzarono l'allestimento delle cuccette nelle navi in partenza da Bocca di Magra sono stati intervistati, in un breve documentario realizzato per conto della Rai una ventina di anni fa, forse mai diffuso, dal titolo “Dalla Liguria alla Palestina” di Gui-

do Torlai, ora direttore del TG 3 Toscana, che siamo riusciti ad avere da lui.

Loro non possono più testimoniare ma le loro dichiarazioni sono state registrate e ora possiamo renderle pubbliche. La trascrizione audio conferma le nostre precedenti ricerche con le incontrovertibili dichiarazioni di alcune persone che hanno vissuto le vicende dell'emigrazione clandestina degli ebrei in partenza da Bocca di Magra e **non ne hanno mai fatto una questione di vanto o di riconoscenza.**

Commento: L'ing. Gualtiero Morpurgo rifugiato in Svizzera per sottrarsi ai nazisti, collaborò sin dal 1945 con l'Aliyah Bet, l'im-

migrazione 2, il tentativo, spesso riuscito degli ebrei europei di raggiungere clandestinamente la terra che da lì a tre anni sarebbe diventato lo **stato d'Israele.**

Commento: “Erano giorni tremendi perché a Milano c'era una confusione enorme, c'erano masse di gente che si spostavano, arrivavano, partivano. In quegli stessi giorni era arrivata a Milano **Ada Sereni**, chiamata dal capo di questa organizzazione **Yehuda Arazi** detto **Alon**, era persona eccezionale.

Voleva mandare il maggior numero di profughi in Palestina che era un mandato britannico e noi, che nel complesso avevamo combattuto i tedeschi, alla fine della guerra, ci portava a combattere gli inglesi che erano padroni della città e dell'Italia settentrionale”.

Commento: L'organizzazione clandestina in Italia contava sull'appoggio della cosiddetta brigata palestinese composta da ebrei in parte già residenti in Palestina e inquadrata nell'VIII armata alleata che occupava la penisola.

Commento: (Parla della sede dell'Aliyah Bet di Milano) “Nel primo piano c'era

(Continua a pagina 6)

La Verde LUNA

Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A
Lungofiume Fiumaretta Ameglia (SP)
APERTI
tutti i giorni
dalle 8 alle 20.30
Info e prenotazioni
Milena 328-8969586



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI,
MUSICA CON DJ

Colazioni con
paste fresche
panini e focacce
fornite da una
antica forneria
della zona
piadine
bruschette
insalatone
aperitivi cocktail
pasti veloci

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

Gelateria

L'INCONTRO

PRODUZIONE PROPRIA

Torte Semifreddi
Torte di compleanno



AMEGLIA Via Pisanello 27/D
tel. 348-2393294 (di fronte al Carrefour)

(Continua da pagina 5) **Barcaioli del Magra** il Circolo Ufficiali del *British Army* e noi ci eravamo messi ai piani superiori.

Quindi tutto avveniva sotto il naso delle truppe inglesi e spesso utilizzando i loro stessi mezzi, l'organizzazione era segretissima e a compartimenti stagni, a parte i capi. Ciascuno si occupava solo del proprio compito.

Mi avevano detto che dovevo andare nei cantieri (si trattava dei cantieri navali di Portovenere) dove mi sarebbe stata consegnata qualche navicella da 300/350 TN e attrezzarle per mettere all'interno il maggior numero possibile di ospiti passeggeri".

☒ **Ing. Mario Pavia** (ha collaborato con l'ing. Morpurgo all'allestimento delle prime navi in partenza verso la Palestina): "Lui era l'architetto mentre io ero il direttore dei lavori. Mi infilarono in uno di quei grossi camion Dodge e, senza sapere dove andavo, mi portavano in un porto".

☒ **Commento:** Le navi venivano acquistate grazie alla solidarietà degli ebrei di tutto il mondo e riadattate allo scopo dai due ingegneri italiani Morpurgo e Pavia.

☒ **Morpurgo:** "Le navi le consegnavano in qualche piccolo cantiere vicino alla

Spezia o a Genova o a Vado o a Savona.

In quell'epoca erano apparse per la prima volta le strutture Innocenti (che si vedono ancora oggi, perfezionate, nei cantieri edili) che, dopo aver liberato completamente le stive, unite da giunti le usavamo per fare le intelaiature, una specie di gabiotti".

☒ **Pavia:** Si mettevano queste intelaiature alle quali venivano attaccati dei teli confezionati in modo da poterli legare e formare una cuccetta".

☒ **Commento:** "Dall'Italia partirono circa 25.000 ebrei di tutta Europa. Il momento più delicato era quello dell'imbarco sulle navi che li avrebbero portati in Palestina. Gli imbarchi avvenivano da tutta Italia.

Alcuni degli imbarchi più avventurosi ebbero inizio da Bocca di Magra, tra La Spezia e Marina di Massa. **I marinai del posto aiutarono gli ebrei nelle operazioni".**

☒ **Carlo Germi:** "Esattamente da questa banchina (lato Fiumaretta) dove ora noi siamo imbarcavamo questi ebrei. Si facevano salire sulle barche per portarli fuori tre/quattro miglia al largo dove

li incontravamo dei motovelieri di 400/500 tonnellate, quindi li trasbordavamo su questi motovelieri che poi proseguivano per la Palestina.

L'aspetto era di gente che aveva sofferto, tanto è vero che portavano un numero impresso sul braccio e la provenienza (Polonia, Cecoslovacchia Austria mi pare anche Bulgaria)".

☒ **Pavia:** "Molte persone erano grasse, ma ingrassate malamente, un grasso mal sano, ma si vedeva in questa gente una luce di speranza e faceva piacere vederle salire a bordo".

☒ **Commento:** Spesso per le cattive condizioni del mare le centinaia di profughi dovevano soggiornare per alcuni giorni in dei finti campi di villeggiatura.

☒ **Arduino Giovannelli:** "Era un terreno coltivato che il proprietario aveva messo a disposizione con delle tende, erano delle tendopoli. Qui intorno era tutto minato. Questa gente camminava, passeggiava e noi avvertivamo: "State attenti che qui intorno ci sono le mine, cercando di farci capire con *achtung minen*".

☒ **Commento:** Gli imbar-

(Continua a pagina 7)

FAVE E CIPOLLOTTI

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA
NONNA LUISA di Conti Elisabetta

INSALATE MISTE
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**



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



(Continua da pagina 6) **Barcaioli del Magra** chi avvenivano di notte in mare aperto per il timore di essere scoperti dalle navi da guerra guidate dal servizio segreto inglese che tentava di porre un freno all'arrivo degli ebrei in Palestina.

📄 **Giangarè Renato:** "partivamo alle dieci di sera".

📄 **Arduino Giovannelli:** "Al buio, al buio, non c'erano luci né fari, c'era solo la nave di poppa che aveva un punto di riferimento con un fanalino e noi oramai eravamo come i gatti".

📄 **Giangarè Renato:** "Pen-savamo che erano dei disperati e quindi c'era poco da fare in quel momento lì, c'era poco da pensare, bisognava darsi da fare".

📄 **Pavia:** "Certo doveva essere una traversata spaventosa perché queste erano piccole navi da carico. Era un rischio che però la gente correva molto volentieri".

📄 **Commento:** Dal 1946 in poi le navi che partivano

dall'Europa venivano sempre più spesso intercettate dalla Marina Britannica davanti alle coste della Palestina. Le navi poi venivano dirottate su Cipro dove i profughi venivano ammassati in campi di internamento.

Alla fine però tanti sforzi furono premiati e il **14 maggio 1948** alle celebrazioni per la **fondazione dello stato d'Israele** parteciparono anche gli 84.333 ebrei fuggiti dalle macerie dell'Europa con l'operazione Aliyah Bet.

📄 **Morpurgo:** "Noi non credevamo affatto di fare qualcosa di eroico, per noi è stato veramente un dovere e oggi siamo ancora un po' sorpresi che a distanza di tanti anni ancora ci troviamo davanti a cose che...".

Ma è certamente necessario che noi dobbiamo raccontare questo perché noi siamo gli ultimi testimoni, più o meno".

Sandro Fascinelli



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242
cell. 338-8434562

Un pasto completo... ma un po' diverso dal solito

Sette Archi



HotelRistoranteCaffetteria
Prop. e Direz.: Famiglia Bibolini dal 1950

HOTEL
Sette Archi
telefono
0187-609017

Guardia medica
tel. 0187-026198

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

Statistics Of Aliya Bet After WW-II

Departure Country	No. of Ma'apilim	No. of Voyages
Italy	22,002	34
French Algeria	854	2
Bulgaria	19,292	4
Belgium	510	1
Yugoslavia	8,310	4
Greece	1,249	4
France	15,913	15
Romania	1,666	1
Sweden	614	1
Total	70,420	66



BAGNO ARCOBALENO
www.bagnoarcobalenofiumaretta.it

La Bottega di Nonna Nita

di Daniela Pruno tel. 0187-65800
Nuova gestione (ex FANTASIA ALIMENTARE)
Via Santa Croce, 4 - BOCCA DI MAGRA
Consegna a domicilio o in barca (in frazione)

- Generi alimentari
- Frutta e verdura
- Prodotti da banco - gastronomia
- Panini farciti, torte di verdura

Perché andare lontano se la qualità la trovi vicino casa?

Com'era una volta la gita della domenica al Corvo



Punta Corvo la domenica mattina ... pranzo al sacco nel "secolo scorso"

Si partiva la domenica mattina di buonora, anche se io avevo ancora tanta voglia di dormire: era estate ed andavamo al mare.

La scogliera che ci aspettava era proprio sotto al paese e per raggiungerla occorreva scendere più di cinquecento scalini di legno: al solo pensiero, cominciavo a lamentarmi. In casa mia erano già pronti i miei genitori e i miei due cugini undicenni, che facevano un chiasso infernale per la frenesia di partire; ultimi arrivavano i miei zii e mia cugina che aveva solo cinque anni. Poi si partiva.

Tra uno sbadiglio e l'altro scendevo gli scalini, in fila indiana con il resto della famiglia invidiando i due maschi che camminavano velo-

cissimi e ridendo di mia cugina che si faceva tenere per mano da sua mamma e si fermava titubante ad ogni scalino.

Dall'alto si godeva un panorama davvero incantevole: boschi, mare e, all'orizzonte, le isole. Quando arrivavamo agli ultimi scalini io ero finalmente completamente sveglia, o meglio, diventavo decisamente euforica alla sola vista del mare e chiedevo subito di poter fare il bagno.

"Non ancora, sei sudata!", era la risposta incontestabile dei miei genitori. Bastavano quelle parole, che non mi andavano a genio, a farmi mettere di nuovo il broncio, ma spariva appena ottenuto il permesso.

Ero come un pesciolino, sapevo nuotare sicura, sempre pronta ad inseguire i due maschi che, naturalmente, si coalizzavano contro di me.

I genitori preparavano la tenda tendendola con lo spago a ridosso della scogliera, le mamme sistemavano all'ombra le borse con il cibo e le bevande, poi si sedevano a chiacchierare sulla battigia o sfogliavano qualche rivista, fino a quando noi bambini cominciavamo a

LIBRERIA PICCADILLY

Sabato 5 maggio ore 17.00

"Il piccolo Faro", di e con **Daniela Tresconi**. Edizione illustrata dai bambini delle classi seconda e quarta della primaria di Ameglia, a.s. 2017/2018.

Lettura animata e firma copie

Lunedì 7 maggio ore 17.30

"The Afternoon Tea and ... Book", **Reading Club** 2° appuntamento **tee time** dedicato a tutti i lettori appassionati. Incontro con **Alessandro Zanoni** autore di "La leggenda di Berenson" e firma copie.

Ingresso libero e gratuito

lamentarci: "Ma quando si mangia?".

Il pranzo consumato in quel luogo diventava qualcosa di speciale, pur trattandosi di cose semplici ... uova sode, carne in scatola, tonno, pomodori e frutta.

I genitori consumavano il tutto lentamente accompagnando il pranzo con conversazioni mentre noi scalpitavamo per poter tornare in acqua.

"C'è tempo! Ora state quieti e cercate di dormire". Sì, dormire!..." Non se ne parlava proprio! Comincia-

(Continua a pagina 9)



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
pomeriggio ore 15.45 - 18.45

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

Prova il nuovo trattamento

SINECELL a soli € 35,00

NO CELLULITE / NO ADIPE

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



Libreria, cartoleria

Stampe e fotocopie

Tutto per la scuola

Idee regalo



Libreria Piccadilly tel. 0187-1859784

Via Pisanello, 35 - Ameglia - cell. 339-7508697

(Continua da pagina 8)

vamo a farci i dispetti, tirandoci i sassolini e finivamo col litigare. A quel punto i genitori, spazientiti ci separavano, relegandoci chi in un angolo chi in un altro, a debita distanza. Tale strategia a volte funzionava e qualcuno si addormentava, lasciando così tranquilli gli altri. Verso le quattro finalmente arrivava il permesso tanto agognato: "Ora potete fare il bagno!"

Fino a quando non avevamo le labbra viola non uscivamo dall'acqua; le povere mamme ci richiamavano dalla riva con gli asciugamani aperti tra le braccia, pronte ad avvolgerli intorno alle nostre spalle, ma minacciosamente severe: "Quando arriva il babbo glielo dico ... e te al mare non ci vieni più!"

Il babbo e lo zio erano sugli scogli a fare i muscoli. A quel tempo non c'era da meravigliarsi se in un'oretta si potevano procurare diversi chili di muscoli e patelle, che in genere la gente del paese consumava direttamente sulla spiaggia all'ora di cena.

Si pulivano i muscoli sugli scogli per privarli di quei duri parassiti che chiamavamo

"denti di cane", poi si preparava il fuoco con pochi rametti secchi: lì sopra, dentro una vecchia pentola di alluminio si cuocevano muscoli, patelle, arnèi...

Mentre cenavamo, piano, piano il sole calava sul mare ed arrivava il tramonto con i suoi splendidi colori che invadevano di un tenue colore rossastro ogni angolo della spiaggia: tutto diventava incredibilmente ancora più bello! A me sembrava di vivere in un luogo incantato e mi veniva voglia di correre in ogni dove, di salire e scendere dagli scogli e di rotolarmi sulla ghiaia tiepida: ero terribilmente felice!

A quell'ora la spiaggia era quasi tutta deserta; restavano solo le tende blu dentro le quali alcune famiglie di paesani si preparavano a trascorrere la notte; un saluto amichevole, poche battute con loro e poi ci avviavamo su per la salita che portava al paese.

Io guardavo verso l'alto della collina e due considerazioni mi rendevano insopportabile l'idea di dover risalire tutti quei gradini: dover lasciare il mare, che a quell'ora diventava ancora più invitante e dover affrontare la ripida salita.

Mentre tentennavo e mi lamentavo, già all'altezza dei primi gradini, mi arrivava la voce minacciosa della mamma

"Rosanna, ti sbrighi? Se resti ultima... ti mangeranno le volpi e le faine!"

Rosanna Fabiano

A FIUMARETTA

via Ratti, 84

**Cristian
Letizia e
Barbara vi
aspettano per
presentarvi**

le ultime novità su ...

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
tel. 0187-648703
Cell. 348-3552137
cristian.rosi@alice.it



**Pesce,
carne
Pizza ...
anche
da asporto**

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

**Menù del marinaio - 25 €
spaghetti allo scoglio
frittura di pesce**

**Patate fritte
acqua, vino
Caffè - sorbetto**

**GAZEBO chiuso o APERTO
DAVANTI AL PORTICCIOLO
Seguici su facebook: la Paranza**

ASD PALESTRA MenteCorpo

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

**TUTTI I GIORNI I CORSI DI
GINNASTICA con METODO YOGA e GAG
GINNASTICA per ALLENAMENTO BOX
GINNASTICA CON METODO PILATES
di gruppo / individuale - ginnastica posturale**

APERTURA PISCINA COPERTA

Impariamo a conoscere le erbe del territorio

Maggio è il mese ideale per fare delle belle camminate alla ricerca delle erbe commestibili ed altre belle sorprese. È il periodo in cui cominciamo a trovare erbe spontanee ricche di oli essenziali e aromi; queste erbe crescendo spontaneamente e non avendo inaffiature regolari devono prendere forza e concentrare le proprie essenze. Questi oli sono tipici delle piante del clima mediterraneo proprio perché devono resistere al caldo estivo e al vento di mare.

Ogni foglia ricoperta da queste gocce oleose preserva l'idratazione interna ed evita l'evaporazione. Questi oli essenziali attirano insetti utili e respingono gli animali erbivori e gli insetti dannosi alla pianta stessa.

Gli oli essenziali "lavorano", come il nostro sistema immunitario, per la pianta e l'uso in cucina di queste erbe aiuta l'uomo ad arricchirsi dei molti nutrienti che contribuiscono al benessere psicofisico.

Quali erbe, germogli e foglie possiamo trovare durante maggio nei nostri prati e boschi ?

ERBA ALLIARIA

(*Alliaria Petiolata*)



Predilige i nostri terreni boschivi e, come si intuisce dal nome, il suo profumo e sapore ricordano quello dell'aglio. L'erba alliaria

è una pianta spontanea perenne che si raccoglie prevalentemente da maggio in poi, molto digeribile, delicata e utilizzabile in tanti modi diversi. In cucina l'alliaria è utilizzabile in tutte le sue parti: i fiori bianchi si possono gustare a crudo nelle insalate; i semi per aromatizzare zuppe e minestre, visto che il loro profumo ricorda quello speziato della senape; le foglie arricchiscono gli infusi, succhi, pesti a crudo, zuppe, minestre o per insaporire torte salate e piadine.

FINOCCHIO SELVATICO

(*Foeniculum vulgare*)



il finocchio selvatico, usato

Il nome locale "Finocchietto" è usato per intendere

in cucina come spezia per il suo profumo e la forte aromaticità. In genere si usa l'apparato fogliare, detto volgarmente barba. Le altre parti utilizzabili sono i fiori e i semi, ovvero le parti a più alto contenuto di oli essenziali e di anetolo, il composto responsabile del profumo e del gusto tipico del finocchietto, assai dolce e dolcificante, fresco, che ricorda l'anice.

Oltre ad essere un protagonista di molte ricette tradizionali, spaziando dai primi piatti, alla pasticceria fino ai liquori, il finocchietto vanta molte virtù salutari: è particolarmente indicato nel combattere l'aerofagia e i problemi di digestione, in particolare gli spasmi addominali e le coliche d'aria; è inoltre un ottimo antiemetico, antispasmodico e antinfiammatorio.

Infine in India si trova nel mix di spezie multicolori che si usa masticare a fine pasto per rinfrescare l'alito e favorire la digestione.

GERMOGLI DI ROVO

(*Rubus ulmifolius*)



Noi tutti conosciamo i rovi perché accostiamo la pianta alle sue mo-

(Continua a pagina 11)

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)

re, è un peccato però trascurare i suoi germogli.

La pianta del rovo, spontanea e perenne, cresce nei terreni incolti e nei boschi: il rovo dà vita alle dolci more, frutto che si raccoglie tra agosto e settembre.

I giovani germogli si raccolgono in maggio e sono buonissimi crudi in insalata.

MELISSA



(*Melissa Officinalis*)

Pianta spontanea perenne tenuta in considerazione dai Greci antichi, conosciuto il suo legame con le api (l'insetto ne

è ghiotto) e quindi con il sole (l'ape è un animale di sole), la melissa è stata adorata soprattutto per le sue proprietà: risolve lo spirito e calma il nervosismo.

Le "Melisse" erano le sacerdotesse dei misteri di Eleusi e di Efeso, nei cui segretissimi riti si utilizzava il miele per lavare la lingua e le mani degli iniziati, per

rendere pure le loro parole e le loro azioni. La melissa cresce nei pascoli e nei prati umidi, lungo le siepi o sui ruderi; oggi la melissa viene anche coltivata.

Si utilizzano le sommità fiorite e le foglie, fresche o secche che conferiscono un gustoso aroma a formaggi, ai funghi, alle insalate, macedonie e frittate. La melissa si utilizza anche per preparare un delizioso tè.

Per questioni di spazio non riporto ricette o preparazioni a base di queste erbe, se interessati, contattatemi direttamente e sarò ben disposto a inviarvele.

Fabrizio Oliviano Barengo
Fitoterapeuta ad Ameglia



I moduli di adesione sono reperibili presso il BAR MIRÒ al Bivio di Ameglia.



OMERO è IN ADOZIONE

Taglia medio piccola, 5 anni e mezzo. Carattere giocoso, vitale, sta con altri cani e gatti, cerca il contatto umano, cresciuto sino a poco fa in una casa, in situazione difficile, Omero ora si merita la felicità!

Colloquio preaffido con gestori del canile, controlli post affido, firma modulo adozione.

Il Comune di Ameglia ha inoltre stabilito l'erogazione di un contributo per chi lo adotta.

Canile del Pezzino, via Pezzino Alto 27. Orari apertura Lun. Merc. Ven. h 8-16 e Mart. Merc. Giov. Sab. Dom. h 8-12. Per info Canile 0187-792451 o Sabina 333-6312942.

ROSTICCERIA al Tesoro *Very in*

Fried fish bag il cartoccio di pesce da passeggio

- Pizzeria, sgabei, farinata, torte di verdure, dolci
- Cucina pronta di mare
- Pizza party per feste



FIUMARETTA
VIA NOCE angolo via Baban

tel. 0187-64787
cell. 338-1910209

tel. 0187-600462 cell. 392-3080025

**EDICOLA
UMILI SPORT**

via XXV aprile, 1 Ameglia

www.ciclobike.it

Visita il nostro sito con vendita on line



BICICLETTE E ACCESSORI

Vendita, riparazione, assistenza
OFFERTA PRIMAVERA: controllo generale bici e lubrificazione parti mobili euro 5,00.

**ESCHE VIVE e VENDITA
ATTREZZATURE DA PESCA**



Tra fiume, collina e Mare: a piedi o mountain bike



Domenica 13 maggio si svolgerà la consueta marcia non competitiva **“Tra fiume, collina e mare”**. Anche quest’anno la gara si svolgerà su due percorsi a piedi e uno in mountain bike, entrambi con partenza e arrivo dalla Batteria Chiodo di Montemarcello.

Nella mattinata del 19 aprile le associazioni AVIS, AIDO e ANPI di Ameglia hanno accompagnato i ragazzi della terza media dell’istituto di Ameglia nella ormai usuale passeggiata nel nostro territorio, con l’intento di far conoscere storia, cultura e ambiente che ci circonda.

Il ritrovo è stato fissato per le ore 8.30 nella piazza XIII dicembre di Montemarcello, primo luogo simbolo in cui i membri dell’ANPI han-

no potuto ricordare gli eventi che hanno condizionato la vita del paese durante la II Guerra Mondiale. Si è proseguito poi verso il punto panoramico di Punta Corvo dove anche qui si è parlato della logistica storica del golfo spezzino, da Portovenere ad Ameglia.

Ci siamo diretti poi verso la Batteria Chiodo, postazione antinave nella I guerra mondiale e convertita in antiaerea nella II.

Da Montemarcello, ci si è incamminati verso Punta Bianca attraverso i sentieri interni.

Ultima tappa storica è stata appunto la targa commemorativa dei 15 soldati italo-americani giustiziati dall’esercito tedesco nel 1944 al termine dell’operazione “Ginny II” presso Pun-

ta Bianca dove ancora una volta i membri dell’ANPI hanno raccontato la storia dell’operazione di sabotaggio verso l’esercito tedesco, tragicamente fallita.

Ci siamo in seguito diretti verso i bunker antinave di Punta Bianca dove abbiamo sostato per un breve recupero per poi riprendere e concludere il percorso verso Bocca di Magra attraverso il sentiero che costeggia il monastero S. Croce.

Per l’occasione il giorno antecedente alla passeggiata, presso le scuole si è tenuto un incontro istruttivo in ricordo degli eventi della seconda guerra mondiale condotto da ANPI e alla presenza del Sindaco, dove i membri AVIS hanno lasciato un ricordo ai partecipanti consistente in un librofumetto narrante la storia di AVIS.

Si ringraziano tutti coloro che hanno preso parte a questa escursione, i membri di AVIS e AIDO di Ameglia, di ANPI, le Professoresse che hanno accompagnato i ragazzi e tutti i collaboratori che hanno organizzato tale giornata.

Per info e contatti AVIS: 345-2349659

Elia Alberti



**Bar Ristorante
Bagno San Marco**
Fiumaretta - via Ratti, 1
tel. 0187-64242 cell. 331-1998873 - Davide

**SPECIALITÀ DI MARE
e gli originali spaghetti
in bagna verde ®**

APERITIVI
Terrazza e gazebi sul mare
Parcheggio privato



**DANIELE Marselli
e CHIARA Baruzzo**
VI INVITANO alla
**NUOVA GESTIONE del
Ristorante
Bar - Pizzeria
Bagno Venezia**

GAZEBI SUL MARE
FIUMARETTA via Kennedy, 18-b
tel. 0187-64284
SALA per CERIMONIE

Don Giovanni Rogozinski. Il parroco venuto dall'Est



Dall'otto dicembre dello scorso anno **don Giovanni Rogozinski** (nella foto sopra) è il nuovo parroco di Bocca di Magra. Dopo qualche mese di ambientamento lo abbiamo voluto intervistare per farlo conoscere a tutti i nostri cittadini e ai suoi parrocchiani.

D. Da poco è alla guida della Comunità Parrocchiale di Bocca di Magra, quale realtà religiosa ha trovato e quali particolari esigenze ha individuato?

R. Come nuovo pastore di questa Comunità ho trovato una calorosa accoglienza e ho visto con immensa gioia e gratitudine tante persone piene di fede che dedicano e offrono il loro tempo, la loro competenza e soprattutto il loro amore per questa Co-

munità Parrocchiale.

Da parte mia sono venuto alla Parrocchia di S. Andrea Apostolo con grande gioia a servire questa comunità, a servire tutte le persone, credenti e non credenti. La nostra chiesa ed il nostro cuore è aperto sempre a tutti.

Come ho detto nel mio saluto, nell'occasione di assumere questa parrocchia: "Ringrazio don Regolo, parroco emerito in questa parrocchia, voi parrocchiane e parrocchiani che mi date la fiducia di svolgere questo compito di pastore tra voi e per voi.

Nella mia vita sacerdotale, **chiedo incessantemente al Signore di rendermi sempre più capace, sempre più utile, per il servizio della sua Chiesa dovunque io mi trovi.** Questo, appunto, è il motivo principale del mio lavoro pastorale, dovunque sono stato inviato in questi trenta anni della mia vita sacerdotale.

«Il mio cuore è tutto aperto per voi» (2 Cor. 6, 11).

Il mio desiderio tra di voi è di offrire la mia persona, le mie energie, la mia disponibilità per il vostro e mio bene spirituale. Vi assicuro che non risparmierei nessuna

energia, per quanto mi è possibile, nel dedicarmi totalmente a questa comunità parrocchiale.

Conto sulla vostra comprensione e indulgenza. Accoglierò con molta gratitudine, i vostri consigli che mi aiuteranno a svolgere efficacemente questo compito pastorale con voi, in mezzo a voi e per voi".

D. Ci piacerebbe conoscere qualcosa della sua esperienza di vita sino ad ora e quando e come ha sentito la vocazione al sacerdozio?

R. Sono diventato sacerdote perché mi sono innamorato del Vangelo e del Buon Pastore Gesù che ci salva. Sono di origine polacca ed arrivai in Italia 17 giugno 1981, prima dello stato di guerra nel mio paese. Entrai nel Terz'Ordine di San Francesco a Roma e proseguì gli studi di filosofia ad Assisi e poi quelli teologici a Roma, nella Pontificia Università di S. Tommaso (Angelicum). Sono fiero di appartenere al grande movimento francescano. San Francesco d'Assisi è "alter Christus", che significa "altro Cristo", nel senso di "secondo", non in senso sostitutivo. L'essere "alter Christus" di Francesco

(Continua a pagina 14)



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA

Apertura giorni feriali da aprile
ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

domenica ore 9 - 12.30

Nuova linea antiage e trucchi

Avène

Nuova collezione calzature

Dr Scholl



**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**

(Continua da pagina 13)

significa la profonda validità della sua vita e della sua via.

Ma nessuno di noi è chiamato a seguire un uomo, ma solo l'uomo-Dio, Gesù Cristo. Non sono chiamato a seguire Francesco, ma Gesù Cristo, secondo l'esempio di Francesco. Egli amò Gesù Cristo fino a conformarsi a lui anche nella morte, perché l'amante vuole in tutto assimilarsi all'amato. Anche noi dobbiamo fare lo stesso.

Sono nella diocesi della Spezia-Sarzana-Brugnato dal 1° gennaio 1994 e sono stato il cappellano dell'Ospedale Civile della Spezia nel 1994; amministratore parrocchiale di Muggiano e di Ruffino dal 1994 al 2000; amministratore parrocchiale di Vernazza dal 2000 al 2017. Ora dalla "perla delle Cinque Terre" vengo qui a Bocca di Magra "perla del Magra", in questo bellissimo borgo assetato della Buona Novella.

D. Quali progetti, iniziative religiose, culturali e sociali pensa di realizzare per i bambini, i ragazzi e le persone della terza età?

R. Sono arrivato da poco nella parrocchia di Bocca di Magra ma mi accorgo che i giovani sono i primi che in-

tuiscono le tensioni di una cultura e il suo orientamento, per questo, a volte, ci è difficile capirli ma in realtà loro vivono una dimensione profetica, annunciandoci da che parte stiamo andando... tutti, perché anche noi adulti non siamo così diversi da loro! Come comunità di Bocca di Magra vorremmo metterci all'ascolto dei giovani e capire quali stimoli danno alla Chiesa, quali interrogativi ci pongono, ascoltandoli come "sentinelle del mattino".

I giovani sono il futuro, il nostro futuro. Mi stanno a cuore anche le persone della terza età e ho cominciato a conoscerle. Per le feste di Natale e di Pasqua sono andato nelle loro case e lì ho portato la Comunione.

D. Al giorno d'oggi molti credono in Dio ma non praticano, altri si dichiarano atei. Secondo lei quale potrebbe essere la motivazione e quale eventualmente la via per riavvicinarli a quella fede autentica in Dio che "arricchisce" la vita?

R. La mia speranza è che tutti coloro della nostra Parrocchia, uomini e donne di buona volontà, che riescono ad avere un po' di tempo li-

bero, si aggregino al nostro gruppo per un momento di preghiera comunitaria; per portare nuove idee creative e di solidarietà.

Incominciamo il nostro cammino nella famiglia parrocchiale e non lottiamo per difendere il passato, ma lavoriamo con pazienza e fiducia, in tutti gli ambienti che quotidianamente frequentiamo, per costruire il futuro.

Ci sono molti cuori che aspettano ancora il Vangelo.

Come ci insegna Papa Francesco: "Portare il Vangelo è portare la forza di Dio per sradicare e demolire il male e la violenza; per distruggere e abbattere le barriere dell'egoismo, dell'intolleranza e dell'odio; per edificare un mondo nuovo".

Con l'occasione saluto cordialmente tutti i miei parrocchiani e tutte le donne e gli uomini del nostro Comune di Ameglia.

Sandro Fascinelli



Interno della chiesa di S. Andrea a B.di M.



MASTER

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 MAGGIO 2018

Maggio è per tradizione popolare il mese dedicato a Maria, Madre di Dio e Madre nostra, a Lei siamo stati affidati da Gesù sul Golgota, il suo testamento prima di esalare l'ultimo respiro.

Nella nostra parrocchia la devozione è tanto grande, da dedicare alla Madonna Assunta in cielo una chiesa, l'oratorio della Confraternita. Così **il mese di Maggio lo celebriamo all'oratorio:** alle 16.30 recita del Santo Rosario e alle 17.00 vespro e S. Messa.

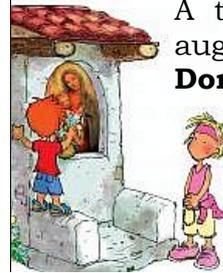
Il 17 maggio, festa del nostro Patrono S. Pasquale, alle 10.30 un gruppo dei nostri ragazzi, per l'imposizione delle mani da parte di Mons.

Vescovo, riceveranno il dono dello Spirito Santo, il **sacramento della Cresima** o Confermazione. È un dono per tutta la Parrocchia, in modo particolare per le loro famiglie, stiamo accanto a loro con la preghiera, perché sia veramente un momento di crescita e di inserimento nella Comunità.

Il 23 maggio, la reliquia del Preziosissimo Sangue sarà in mezzo a noi per rinnovare la fede che ci unisce tutti alla Madre Chiesa di Luni, da dove partirono i primi missionari per portare anche a noi la fede e fondare la nostra Pieve.

Il 27 maggio, un nutrito gruppo di bambini riceverà per la prima volta l' **Eucarestia**, il Corpo di Gesù. Sa-

rebbe un vero peccato che tanta grazia andasse perduta per distrazione o per poca partecipazione. I bambini sono un dono prezioso, la casa forte, perché non vada perduto o sia rubato da lestofanti è l'amore.



A tutti tantissimi auguri.

Don Cesare Gianì

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	17.00		10.00
Cafaggio	18.15	8.30	11.15
Bocca di Magra	18.00	8.30	11.00
Fiumaretta	17.00		10.00
Montemarcello	18.15		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	18.00

La ricetta di Assia: le Cotolette vegetariiane



Ingredienti

- Un cespo di bietole a coste bianche e spesse
- Pane grattato q.b.

- 2 uova
- 1/2 limone
- Farina 00 q.b.
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio per friggere

Procedimento

Separare la parte bianca dalle foglie verdi delle bietole e togliere delicatamente i filamenti, lavarle e cuocerle in

acqua bollente, salata.

Scolarle al dente, asciugarle bene, passarle nella farina, nelle uova sbattute con la scorza del limone grattugiato, il sale e il pepe, poi nel pane grattugiato mescolato con il parmigiano.

Friggerle in abbondante olio bollente. Scolarle e servirle calde. Si possono mangiare fredde accompagnate da succo di limone.

Assia Cervia



**LA PIZZA in
BOCCA di
MAGRA**

**PIZZERIA
BIOLOGICA**

Via Fabbricotti 126 BOCCA DI MAGRA
tel. - Fax 0187-1862419

**Aperta tutto l'anno la sera ...
La pizza in Bocca... di Magra**

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**

Classi energetiche in fase di valutazione

FIUMARETTA - a cinque minuti dalle spiagge e dai servizi, appartamento al piano rialzato composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno. Due posti auto, giardino in uso
 Rif: 1492 € 210.000,00

AMEGLIA - Appartamento al terzo piano, completamente ristrutturato, in perfetto stato, composto da corridoio, soggiorno doppio, cucina abitabile, due camere matrimoniali,

bagno, ripostiglio, sottotetto, due balconi e terrazza di 109 mq. Posto auto. Rif: 1135 € 250.000,00

FIUMARETTA - Centrale, a pochi metri dalle spiagge, al piano terreno, trilocale da ristrutturare con giardinetto e posto auto.
 Rif: 1728 € 100.000,00

AMEGLIA - centro storico - appartamento completamente e finemente ristrutturato composto da ingresso, soggiorno con camino, al piano terra; tinello con soppalco, angolo

cottura in muratura, camera, bagno. Le rifiniture risultano in sintonia con l'antichità del borgo di Ameglia. Rif: 1088 € 170.000,00

MONTEMARCELLO - Nel caratteristico borgo di Montemarcello, con vista mare, terratetto completamente ristrutturato, composto da soggiorno con angolo cottura, al piano terra; camera, cameretta, bagno al piano primo.
 Rif: 1275 € 210.000,00

Altre imperdibili offerte in agenzia

Ad Ameglia Orli Bach, la nipote di Yehuda Arazi



Orli Bach, la nipote di Yehuda Arazi, capo dell'emigrazione clandestina ebraica in Italia (Le Aliyah Bet) è venuta in visita a Fiumaretta dove è stata accolta dal sindaco Andrea De Ranieri (foto sopra) e dall'assessore alla cultura Serena Ferti. Orli, che è in Italia per raccogliere testimonianze per un film sulla vita del nonno, ha visitato il bosco, dietro il bagno

Arcobaleno, dove soggiornavano gli ebrei in attesa di imbarco.

Proseguendo la sua visita sul lungofiume, da dove partivano nottetempo gli ebrei per raggiungere le navi al largo, ha raggiunto la rotonda dove si è emozionata nel rivedere quei luoghi carichi di ricordi e ha avvertito il forte desiderio di visitare la casa ritenuta il comando dell'organizzazione clandestina de "Le Aliyah Bet" negli anni 1946-47 da dove il nonno Arazi e Ada Sereni tiravano le fila delle partenze clandestine degli ebrei.

Orli ha incontrato il dr. Ferruccio Accame (foto a destra) che, in un inglese per-



fetto, ha confermato all'ospite come la sua casa esistesse già dal 1934 ed era annessa al vicino cantiere come uffici e cucina.

Poiché all'epoca era l'unico edificio esistente tra il cantiere ed il bosco "climatico" non poteva che essere quella la base segreta de "Le Aliyah Bet" e questa sensazione è stata avvertita con emozione anche da Orli.

SF



**HAI MAI PENSATO DI FARE
LA SPESA AL TELEFONO?**



DA OGGI PUOI, CON NOI!

È facilissimo, per ordinare la tua spesa basta chiamare il numero gratuito **800203999**, dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00, **te la consegneremo a casa entro 3 ore.**

Per maggiori informazioni e costi rivolgiti al personale del punto vendita o al numero sopraindicato.

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

 **express**
tutto subito