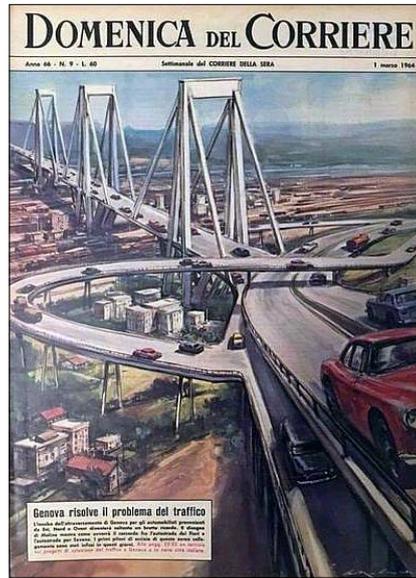




AMEGLIA Informa



La Domenica del Corriere del 1° marzo 1964 con il disegno dell'avveniristico ponte dell'ing. Riccardo Morandi inaugurato il 4-9-1967, che avrebbe dovuto risolvere il problema del traffico a Genova. Il 14 agosto 2018 siamo ritornati indietro di 54 anni...

Un amegliese a pochi metri dal crollo

A trovarsi al momento sbagliato sulla parte sana del ponte Morandi di Genova è stato l'amegliese **Marco Biso** di 53 anni, artigiano titolare della ditta **"Arredobar"** di Vicopisano e, proprio per questo, molto conosciuto sia ad Ameglia che in tutta la provincia per aver arredato numerose attività commerciali e figlio di **Aldo Biso** che vide la

partenza delle navi Fede e Fenice dalla Spezia nel lontano 1946 e testimone di questo nell'articolo di Ameglia Informa del mese di maggio 2018.

Sentiamo come Marco Biso si è trovato coinvolto in questa poco invidiabile circostanza.

D.: Raccontaci di quando ti sei trovato sul ponte Morandi.

R.: Percorrevo l'autostrada da Novara, con direzione da nord a sud, per arrivare a Sarzana dove dovevo terminare altri lavori. Era poco prima di mezzogiorno del 14 agosto e pioveva a dirotto.



Subito dopo il crollo del 14 agosto 2018: gli automobilisti scampati alla morte si rifugiano nella galleria che fronteggia il ponte.

Appena uscito dalla galleria che immette sul ponte Morandi, ho visto dei rallentamenti perché ci avvicinavamo allo svincolo per Livorno quando, all'improvviso, ho visto davanti a me i piloni del

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa

non ha fine di lucro
e non ha finanziamento pubblico

**È OFFERTO GRATIS
AI CITTADINI
DALLE AZIENDE
INSERZIONISTE
mediante
la pubblicità**

Questo mese diffuso in 1.700 copie più la versione online.

Iniziano i lavori di messa in sicurezza del territorio

L'arrivo dell'autunno con le potenziali piogge stagionali non deve far trovare impreparato il nostro territorio.

L'impegno dell'area lavori pubblici si incentrerà di conseguenza principalmente **sulla difesa**

del suolo e quindi sulla sistemazione di eventuali criticità, sulla manutenzione ordinaria e dove occorre anche su quella straordinaria.

In primis verranno quindi puliti i principali canali lungo il

(Continua a pagina 3)

Napoleone ebbe antenati sarzanesi? Tutto falso secondo nuovi studi. Vedi l' articolo a pagina 8 del prof. Calzolari.

AMEGLIA Informa: il DONO DEGLI SPONSOR che dura un anno

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

(Continua da pagina 1) **Marco Biso** ponte che franavano e la carreggiata sparire mentre molte macchine davanti a me cadevano nel vuoto, tra cui una che mi aveva appena sorpassato. Ho fatto in tempo a fermarmi poco dietro dell'ormai famoso camion del Basco e ho immediatamente cercato di fare marcia indietro mentre la strada ondeggiava da destra a sinistra per diversi secondi. **Sono riuscito a percorrere in retromarcia** non più di 400 metri poi la carreggiata si è intasata per l'arrivo di altri mezzi, così sono sceso e, dopo aver preso chiavi e documenti, mi sono diretto insieme agli altri verso la galleria.

D.: Che cosa hai provato al momento del disastro?

R.: La paura c'era in quel momento ma il mio pensiero era rivolto di più a quei poveretti che erano stati inghiottiti dalla caduta del ponte. Dopo aver realizzato di essere scampato al pericolo è subentrata immediatamente la preoccupazione per le persone che tribolavano o erano morte nella voragine.

D.: Cosa è successo dopo arrivati alla galleria?

R.: La polizia è intervenuta prontamente per bloccare il traffico per coordinare gli interventi e dare le istruzio-

ni. Ci hanno chiesto di lasciar loro le chiavi delle auto con l'indicazione del numero di targa e tipo di veicolo e ci hanno invitato ad attraversare a piedi la galleria.

Dall'altra parte sono iniziati ad arrivare degli autobus che hanno cominciato a portar via le persone che avevano dovuto abbandonare le auto o i mezzi nella zona a rischio: prima le donne, i bambini e gli anziani. Per ultimi alle 16.30 sono restati i 27 più giovani, tra cui io.

Molta gente si lamentava della situazione ma per me il pensiero era solo per quelli che erano restati sotto le macerie. Io, al contrario di altri, ho rifiutato l'aiuto psicologico, il cibo o un centro di accoglienza, tutte cose inutili per me, volevo solo tornare il più presto possibile a casa, così mi sono fatto accompagnare alla stazione ferroviaria. Dopo il primo intervento, ben organizzato, ci siamo però trovati un po' disorientati per riavere i mezzi lasciati in autostrada.

Poi dopo vari messaggi ed il tam tam tra gli scampati sono riuscito a capire che per riavere il mezzo occorreva contattare il commissariato di Sampierdarena, che infatti mi ha segnalato che



Marco Biso col furgone recuperato potevo ritirare il mio mezzo al parcheggio di Novi Ligure.

D.: Hai conosciuto l'autista del camion di Basco?

R.: Sì l'ho conosciuto nei momenti di attesa e mi ha detto che aveva lasciato il mezzo col freno a mano ma col motore acceso, forse per salvaguardare i surgelati, penso quindi che l'abbiano trovato ancora in moto perché ha detto che aveva fatto da poco il pieno di gasolio.

D.: Cosa ti ha insegnato quest'esperienza?

R.: Che come minimo siamo gestiti da persone incompetenti e questi episodi ne sono i risultati.

Sandro Fascinelli



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

Barberia

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 1.30 - 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
- Panbriacone panettone al rum e cioccolato
- Fresche monoporzioni: Tiramisu, Chantilly...

Rinfreschi su ordinazione

(Continua da pagina 1) **Sicurezza territorio** loro sviluppo da monte a valle, prevedendo il decespugliamento, il taglio e lo sfalcio di canne palustri e di vegetazione arbustiva, la rimozione dagli alvei di eventuali tronchi e ceppaie nonché le lavorazioni con mezzi meccanici per ripristinare, ove occorra, la quota di corretto deflusso delle acque meteoriche.

Quest'intervento che necessita dell'impiego di euro 13.500,00 circa, messi a disposizione dal Comune e dalla Regione Liguria anche per interessamento dall'assessore Giampedrone, è previsto lungo il Canal Grande, il fosso Bozon, il torrente Cagalofa, il torrente Boccabello,



il canale della Visola, il Rio d'Ameglia, il fosso Grifonara ed alcuni canali e fossi minori quali il canaletto di Desaudò, il canale della Fancellà, il canale della Punta-

rella e il fosso su via Arena.

Le principali criticità sulle quali verrà concentrata maggiormente l'attenzione sono due. La prima è la frana sulla SP 29 in località La Ferrara, per la quale da tempo è stato redatto il progetto esecutivo non cantierabile fino ad oggi, a seguito di alcune problematiche non dipendenti dal Comune ma da figure terze.

La seconda criticità riguarda il canale Boccabello nel suo sviluppo a monte dove, oltre ad una prima progettazione portata a termine riguardante la messa in sicurezza di una delle due sponde, l'Amministrazione ha come obiettivo principale quello di regolare il corretto deflusso delle acque meteoriche nel medesimo alveo.

Osservato speciale sarà il Canal Grande in quanto, oltre alla classica manutenzione ordinaria riguardante gli sfalci, verrà rimosso il materiale di sovralluvionamento sia nella parte terminale sia lungo tutta la parte coperta.

Per aumentare la sicurezza, a fronte dell'arrivo della stagione delle piogge, il sindaco sta redigendo una serie di ordinanze in cui vengono intimati ai proprietari

dei terreni di fare manutenzione e tagliare le piante pericolanti, il tutto allo scopo di evitare ostruzioni lungo l'asta del canale stesso che provocherebbero a loro volta potenziali problemi di tracimazione delle acque. I terreni oggetto di ordinanza sono quelli contigui al Canal Grande nel tratto che va dal cimitero fino alla foce.

Andrea Bernava

Assessore ai LL.PP.

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.

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

Centro raccolta comunale RIFIUTI DIFFERENZIATI località "La Ferrara"

solo per contribuenti Tari di Ameglia (s. 09)

APERTURA: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e sabato ore 7.30 - 12.30, domenica ore 16.00-19.00

CHIUSO: il giovedì

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

Prodotti e verniciature ecologiche all'acqua
VERNICI LECHLER



auto sostitutiva

Fiumaretta - via Litoranea 19

fax 0187-649656 - email: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori

GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE



PEUGEOT

L'assessore Cadeddu lascia il Turismo e ci fa un resoconto

Una decisione difficile e molto meditata quella di **Emanuele Cadeddu**, vice sindaco del Comune di Ameglia che, dal 2014, ricopriva anche la carica di assessore al Turismo. Una scelta dettata soprattutto dai troppi impegni lavorativi che, nell'ultimo periodo, gli impedivano di seguire come avrebbe voluto, tutti i difficoltosi passaggi della sua delega.

“Mi sento tranquillo nel comunicare la mia decisione pubblicamente, dopo averne discusso con il Sindaco e la mia giunta - **racconta Cadeddu** - purtroppo, o per fortuna, i molti impegni professionali mi stanno assorbendo molto ed il tempo che mi rimane per dedicarmi a questo assessorato è troppo poco rispetto alla mole di lavoro che invece richiede. Credo che l'aspetto turistico del nostro Comune sia importantissimo, forse il settore primario. In questi anni, assieme al mio ufficio, **abbiamo portato avanti importantissimi progetti e raggiunto gran parte degli obiettivi** che mi ero prefissato all'inizio tanto che i dati sui flussi turistici del nostro territorio confermano il buon lavoro svolto sino ad oggi.

Abbiamo un nuovo regolamento che permette al Comune di poter incassare, con trasparenza, fondi da destinare agli eventi estivi ed altre opere legate al turismo.

Abbiamo aderito al patto del Turismo che ci permetterà di migliorare i servizi per i nostri cittadini e per i visitatori che ogni anno trascorrono le vacanze qui da noi; molti i progetti ai quali abbiamo aderito anche tramite Regione Liguria, che ringrazio enormemente per le tante opportunità che continua a fornirci, dal red carpet alla Liguria d'Autore, dalla Liguria a Strisce al grande Show di Del Debbio fino alle varie sovvenzioni senza le quali sarebbe stato ancora più difficile portare avanti i molti eventi a calendario.

Ameglia, in questi anni, ha vantato un calendario più ricco rispetto a quello degli altri Comuni della provincia, considerate le esigue risorse del nostro bilancio: Ameglia Story Tellers, rassegna nata nel 2014, ha portato grandi nomi internazionali come Cristiano De Andrè, Irene Grandi, l'orchestra del Carlo Felice, i Musici di Francesco Guccini, Giuseppe Cederna per citarne alcuni.

RespirArte ha valorizzato, come mai nessuno prima, il nostro splendido Borgo Medievale facendo finalmente capire la grande potenzialità che il Centro Storico racchiude, aprendo la strada anche a realtà esterne che iniziano a sceglierlo come location di grandi eventi come ad esempio il Castello Stravagario che in questa primavera ha riscosso un successo enorme, portando visitatori da molte parti d'Italia; mi piacerebbe poi citare l'importante appuntamento con la notte dei fuochi, che ogni anno attira migliaia di turisti;

L'intensa collaborazione con il Teatro Pubblico Ligure, grazie alla quale siamo riusciti a valorizzare i siti archeologici portando grandi nomi del Teatro ad esibirsi alla Necropoli, nella Villa Romana e nella Corte del Castello e molti altri piccoli grandi eventi, in collaborazione con le associazioni, che hanno animato (e continuano ad animare) la nostra comunità, abbiamo per la prima volta in assoluto riportato in auge le nostre antiche tradizioni marinare e di pescatori organizzando il Palio della Foce.

Lascio con rammarico per-

(Continua a pagina 5)

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 e le date delle mani-festazioni o degli uffici, nonostante la nostra più scrupolosa attenzione, poiché predisposti con largo anticipo, dovranno essere verificati sempre prima dell'evento.

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

Giovanelli

0187-674671

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

(Continua da pagina 4) **Cadeddu x turismo** ché la passione con la quale ho lavorato è ancora la stessa. Sicuramente la stessa passione anima il consigliere **Gregorio Ravani** che **raccolle il mio testimone.**

Rimarrò Vicesindaco con le due deleghe della protezione civile e della polizia municipale.

Concludo col ricordare che per la prima volta Ameglia può contare anche sulla **grande forza della comunicazione mediatica**: ho voluto fortemente un **sito web dedicato agli eventi**, dove chiunque potesse seguire il calendario degli eventi e ag-

giornarsi sulle manifestazioni estive, www.viviameglia.it, posizionato molto bene sulla rete e costantemente aggiornato, diversi canali social anch'essi gestiti dal nostro ufficio ed ovviamente differenti campagne di marketing che vengono studiate ad hoc per ogni progetto.

Insomma, il lavoro portato avanti fino ad oggi mi ha reso molto fiero dei risultati raggiunti, con non pochi sacrifici però necessari.

Voglio ringraziare in primis il mio ufficio la dottoressa Quadrelli e la dottoressa Cesare che, assieme a me, non si sono mai risparmiate

mettendo sempre il massimo impegno in ogni progetto.

Ringrazio il mondo dell'associazionismo, soprattutto locale, senza il quale sarebbe stato impossibile riempire un'intera stagione e mi auguro che continuino così perché il nostro territorio si merita di essere valorizzato al meglio.

Per ultimo ma non per importanza ringrazio tutti coloro che in questi anni mi sono stati vicini per portare avanti svariati programmi, mi riferisco agli sponsor, alle attività commerciali e al mondo dell'associazionismo".

SF

Da ora scuole ermetiche in caso di alluvione

Le scuole diventano ermetiche in caso di alluvione. Questo grazie al **progetto «Proterina 3»** promosso dal dipartimento di protezione civile della Regione Liguria che ha individuato nell'Istituto Comprensivo di Ameglia e Arcola una serie d'investimenti per mettere in sicurezza gli edifici scolastici vicini ai corsi d'acqua.

Sul fronte amegliese gli edifici individuati sono la scuola materna di Fiumaretta e la scuola don «Celsi» del Cafaggio che ospita anche la palestra e la sede comunale

della Protezione Civile.

Lo stanziamento regionale prevede 70 mila euro per l'installazione di portelle mobili da utilizzare come autoprotezione di caso di pericolo di esondazione del fiume, per Fiumaretta, e del canal Grande per il Cafaggio. È un sistema di emergenza assoluta anche perché, in condizioni meteo ritenute pericolose, le scuole verrebbero comunque chiuse. Tenendo presente la sicurezza dei bambini, un supporto in più non guasta.

Nei giorni scorsi i tecnici regionali e l'assessore Ema-

nuele Cadeddu hanno visitato la scuola del Cafaggio per predisporre la realizzazione dei supporti che garantiranno la base per l'installazione delle paratie a tenuta stagna. Verranno sistemate anche altre chiusure e infissi con un indice di sicurezza molto elevato. Infine, in caso di risparmio sull'acquisto delle barriere, sarebbe possibile l'installazione di un generatore di corrente che, in caso di black out, integrebbe quello in funzione attualmente per la sede della Protezione Civile.

SF

La Verde LUNA

Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A
Lungofiume
Fiumaretta
Ameglia (SP)

APERTI
tutti i giorni
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)

La tappa amegliese del Giro della Lunigiana



Dopo la positiva esperienza del 2016, Ameglia torna ad essere capitale del grande ciclismo ospitando la 43ª edizione del Giro della Lunigiana. Uno dei giri cat. Juniores più importanti al mondo che, negli anni, ha visto tra i suoi partecipanti campioni del calibro di Pavel Tonkov, Maurizio Fondriest, **Damiano Cunego**, Davide Cassani, Davide Rebellin, Michele Bartoli, Gianni Bugno, Mirko Celestino, Paolo Bettini, **Vincenzo Nibali**, Ivan Basso, Jean Ulrich, Alessandro Petacchi, Diego Ulissi, Tony Martin, Adriano Malori, Lars Boom, John Degenkolb, Wilko Kelderman, Michael Kwiatkowski, **Moreno Moser**, Fabio Aru e l'attuale Campione del mondo **Peter Sagan**.

Molte le compagini che hanno preso parte a questa edizione, presenti tutte le rappresentative delle regioni

italiane, oltre alla squadra di corridori della U.S. Casano che ha partecipato come rappresentativa della Lunigiana, spazio garantito anche per le rappresentative estere che, ovviamente, non sono volute mancare all'importante appuntamento sportivo tra cui: Germania, Belgio, Slovenia, Austria, Repubblica Ceca, Polonia, Russia, Norvegia, Slovacchia, Israele.

Il nostro Comune per l'occasione ha ospitato la 2ª tappa, il percorso, lungo 100 km, ha attraversato il nostro territorio partendo da Bocca di Magra, passando poi dallo storico Gran Premio della Montagna di Montemarcello per concludersi con l'arrivo alla litoranea di Fiumaretta.

Una tappa tanto impegnativa quanto entusiasmante che ha messo a dura prova tutti gli atleti protagonisti di un spettacolo emozionante e divertente, tanti gli spettatori sia al Gran Premio della Montagna di Montemarcello, sia all'arrivo di Fiumaretta.

La tappa amegliese, come nell'edizione 2016 che si è svolta in ricordo di Giglio Parodi, questa volta è stata in ricordo di una figura ame-

gliese legata alla storia di questo sport: Massimo Vanello, ciclista fiumarettese prematuramente scomparso, grande atleta della nostra squadra di ciclismo giovanile U.S. Fiumaretta.

Per la circostanza l'organizzazione del Giro e Regione Liguria hanno deciso di mettere in palio per il vincitore della tappa amegliese una maglia speciale in memoria di Massimo Vanello, premio che ha reso ancor più blasonato il nostro tracciato.

È forte in noi la grande consapevolezza che Ameglia è un territorio fortemente legato a questo sport tanto appassionante quanto faticoso, una disciplina fatta di tanto sacrificio e per il quale molti amegliesi hanno dato anima e corpo arrivando anche in qualche occasione a far parte di quel mondo professionistico a cui tutti i piccoli ciclisti ambiscono.

Ringraziamo la Regione Liguria per il grande supporto istituzionale che il nostro Comune ha ricevuto con la possibilità di promuovere questa lodevole disciplina abbinandole anche un pizzico di promozione territoriale, garantito dal grande seguito nazionale ed internazionale

(Continua a pagina 7)

ZUCCHINI, CIPOLLOTTI, FAGIOLI

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

INSALATE - POMODORI...

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) **Giro Lunigiana** che il Giro della Lunigiana può vantare.

Vorrei infine ringraziare tutta l'organizzazione del Giro della Lunigiana e in particolar modo Lucio Petacchi e Marco Franceschini, componenti del comitato di tappa, che hanno fortemente voluto far ritornare questa manifestazione ad Ameglia.

Gregorio Ravani

Melinda Rodosti e il suo team al campionato mondiale

Il gruppo "Girls of Ghetto" (nella foto) dell'allenatrice **Melinda Rodosti** classificata 1^a al campionato italiano di Hip Hop categoria street show, rappresenterà l'Italia ai prossimi **campionati mondiali** che si svolgeranno nella repubblica Ceca e a quelli europei in Macedonia. Potrete vedere sugli approfondimenti di questo mese il

video dell'esibizione vincente: www.amegliainforma.it



Autovelox attivato senza autorizzazione prefettizia



Fin dall'inizio avevamo segnalato all'Amministrazione Comunale i nostri dubbi sull'installazione dell'autovelox a Fiumaretta. Ritenevamo assurdo che fosse posizionato un nuovo apparecchio a meno di un chilometro di distanza dall'altro autovelox bidirezionale situato sul ponte della Colombiera e in una zona dove non risultavano essersi verificati incidenti dovuti a velocità pericolosa.

Avevamo segnalato in anticipo l'incoerenza all'Amministrazione Comunale che, per giustificarsi, ha dichiarato che lo avevano chiesto i cittadini, strumentalizzando una petizione di alcuni cittadini che abitano lungo la via Litoranea che

chiedevano il posizionamento di un Tutor per far sì che la velocità lungo tutto il tratto abitato non fosse superiore ai 50 km/h. Nonostante ciò la Giunta ha deciso di andare avanti: autovelox installato e pioggia di verbali per chiunque passasse dalla Litoranea, cittadini di Ameglia e non.

Tutto questo un anno fa in piena stagione estiva quando sul nostro territorio transitano migliaia di automobilisti.

A fine novembre dello scorso anno tantissimi utenti si sono visti recapitare numerosi verbali e una minoranza di questi hanno presentato ricorso, chi al Giudice di Pace e chi al Prefetto.

Nella seconda metà del mese di luglio di quest'anno abbiamo appreso della pronuncia

del Prefetto che ha disposto l'archiviazione dei verbali emessi dalla Polizia Locale del nostro Comune, a seguito dei ricorsi presentati da centinaia di multati.

La decisione del Prefetto è clamorosa in quanto sancisce che tutti i verbali emessi (15/20.000 verbali notificati) sono illegittimi in quanto l'autovelox non era stato preventivamente autorizzato dal Prefetto. Tale pronuncia avrà ripercussioni anche sui numerosi contenziosi in corso presso il Giudice di Pace della Spezia.

Nel frattempo però migliaia di utenti hanno pagato e vogliono sapere come il Comune intende comportarsi nei loro confronti.

Inoltre l'autovelox è spento da gennaio ma il Comune con-

(Continua a pagina 8)

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?

(Continua da pagina 7) **Autovelox nullo**
tinua a pagare il noleggio circa € 3.500,00 al mese.

Infine il Sindaco aveva chiesto l'innalzamento del limite di velocità da 50 a 65 Km/h e la Provincia aveva consentito ad innalzare il limite a 70 Km/h dato che il limite di 65 non esiste. Nonostante ciò il limite è rimasto ai 50. Nel frattempo la strada è passata ad Anas e il Sindaco aveva garantito che in quel caso l'autovelox sarebbe stato rimosso. In realtà pare che il Comune si appresti a riattivare l'autovelox con il limite dei

70 Km/h.

Noi abbiamo richiesto che nel Consiglio Comunale fissato per il 30 luglio scorso fosse inserito un punto all'ordine del giorno avente oggetto: "Relazione del Sindaco e dell'Assessore competente in merito all'installazione dell'autovelox avvenuta a fine agosto 2017 e alle sue conseguenze" alla presenza della comandante della Polizia Locale Marina Musetti. In quella sede avremmo voluto sapere quanti ricorsi erano stati presentati e a quanto ammontava l'importo complessivo delle violazioni

impugnate davanti al Prefetto e come l'Amministrazione Comunale intendesse procedere nei confronti di chi aveva già pagato e nei confronti di chi ha in corso cause davanti al Giudice di Pace.

Tutto questo non è stato possibile perché la nostra richiesta non è stata inserita all'odg dell'ultimo Consiglio Comunale e il Sindaco ha dichiarato che non ha nessuna intenzione di portarla neanche alla prossima seduta. Alla faccia dei cittadini.

**Il gruppo consiliare
"Insieme per Ameglia"**

Napoleone ebbe antenati sarzanesi? Ora sembra falso



In Lunigiana si crede, soprattutto a Sarzana, ma anche a Stadano, che Napoleone provenga da una antica famiglia sarzanese citata nel Codice Pelavicino. La casa dei Bonaparte viene indicata nella centralissima Via Maz-

zini. Ora a **Nicosia** (Cipro), nel marzo 2014, **Lambis George Costantinides**, manager e studioso delle influenze greche sulla cultura francese, ha tenuto una conferenza in cui ha dimostrato come Napoleone derivi dalla famiglia degli imperatori Comneni, i cui antenati provenivano da Comne, villaggio della Tracia. La antica nobile famiglia bizantina cercò di lasciare Trebisonda dopo l'occupazione dei Turchi (1463), ma i suoi membri vennero uccisi perché cristiani. Solo il più piccolo dei figli, Nikifo-

ros Comneno si salvò e si unì ai Maniotes, gli abitanti di Magnes, che più volte combatterono e sconfissero i Turchi.

Quando, sotto la pressione turca, una parte dei Maniotes lasciò Magne e si stabilì in varie isole, la famiglia Comneno si rifugiò in Corsica (1676), ove ebbe il riconoscimento della antica nobiltà da parte dei Genovesi, che governavano la Corsica.

Gli esuli greci vissero attorno a Niolu, quindi, per la **durezza** di quelle popolazioni montane, si trasferirono ad Ajaccio (1731). Nel 1768 la

(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 Orario sino al 16 sett.
al dettaglio da martedì a sabato ore 8.30 - 12.30
pomeriggio ore 16 - 19.30 - domenica ore 8.30-12.30

ESTETICA IBIS
Con l'autunno niente di meglio di un massaggio / scrub € 40,00
AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 c/o Carige
338-7978810 o tel. 0187-609025



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) **Origini Napoleone** Francia occupò la Corsica e i Comneno vennero riconosciuti nella loro nobiltà di discendenza. Un figlio di una famiglia collaterale dei Comneno, chiamati i **Calomeros**, fu inviato a Firenze, presso la corte dei Medici, che erano protettori degli esuli greci. Durante la sua lunga permanenza presso i Medici il nome **Calomeros fu italianizzato in Buono + Parte (kalos + meros), cioè in Buonaparte.**

Da questo ramo dei Calomeros-Buonaparte, ritenuti erroneamente di origine toscana dagli studiosi, nacque un Carlo Calomeros Buonaparte, che ebbe dalla moglie Maria-Laetitia otto figli, Giuseppe, Lucien, Marianne, Louis, Pauline, Caroline, Jerome e **Napoléon**, che nacque il 15 agosto 1769.

La madre ebbe le doglie nella cattedrale di Ajaccio! Napoleone lasciò la Corsica a 9 anni e fu inviato alla scuola militare di Brienne-le-Chateau. La sua aspirazione era però quella di entrare nella grande Scuola Militare Reale di Parigi. Mancando di mezzi finanziari, il governatore della Corsica gli fece avere un sussidio come "figlio

di poveri nobili" e così, il 14 ottobre 1784, all'età di 15 anni, Napoleone entrò nella scuola di Parigi. Successivamente Napoleone, divenuto ormai famoso, modificò il suo cognome in Bonaparte, per renderlo più adatto alla lingua francese. Lo studioso cipriota Lambis George Costantinides, nella sua conferenza, ritiene peraltro che in Italia vi fosse un'altra famiglia con il nome di Buonaparte.

Citazioni della famiglia Bonapars - Bonapartis si trovano nel Codice Pelavicino in atti del 1214 - 1230 - 1256 - 1257 - 1262 - 1269 - 1270 - 1278.

Questa ricerca storica fa meglio capire la personalità di Napoleone, soprattutto perché egli decise di attaccare la Russia. A spiegare ciò non basta infatti l'ipotesi che egli fosse un Maestro Massone e che volesse abbattere il più grande stato cristiano del tempo, ma egli aveva nella sua genetica la smisurata ambizione di divenire, oltre che il più grande condottiero, anche l'imperatore totale dell'Europa, degno emulo degli antenati di Bisanzio.

Enrico Calzolari

Un'APP per AMEGLIA INFORMA sul telefonino: scarica da play store o google play, l'App ISSUU, poi aprila e scrivi nello spazio di ricerca: Ameglia Informa così puoi vederla a colori su iPad o iPhon.



Bocca di Magra via Fabbricotti 242 cell. 338-8434562

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



★★★ HOTEL Sette Archi telefono 0187-609017



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

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

Pesce, carne
Pizza ...
anche da asporto

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

CORSI DI ACQUAGYM
NELLA NOSTRA PISCINA
ACQUACITÀ PER BAMBINI

CORSI CORPO LIBERO PILATES (in sala)
CORSI DI GINNASTICA PERSONALE
su appuntamento

SONO RIPRESE A PIENO RITMO
TUTTE LE ATTIVITÀ DELLA PALESTRA

Le piante del territorio: la lavanda, uso e proprietà

La **lavanda** è una pianta che resiste benissimo sia alle temperature molto alte che a quelle invernali. Cresce bene in **terreni asciutti, calcarei**, tollera male quelli acidi; mentre si adatta benissimo a quelli alcalini.



Gli **Antichi Romani** mettevano mazzetti di fiori nell'acqua dei **bagni termali** e già allora veniva utilizzata come base per raffinati **profumi** e nella preparazione di **decotti** e **infusi** usati per la bellezza della pelle e dei capelli. In un passato più vicino a noi, sappiamo che in ogni casa di città o di campagna non c'era armadio o cassettoni che non avesse sacchetti di lavanda per profumare la biancheria e allontanare le tarme.

La lavanda è una pianta aromatica abbastanza facile da coltivare e possiamo tranquillamente crescerla in vaso. Cresce a cespuglio e presenta, durante la fioritura, una colorazione che varia nelle diverse tonalità di viola. La sua profumazione è

molto apprezzata sia come pianta ornamentale sia per l'estrazione della sua essenza usata per la preparazione di profumi, prodotti per l'igiene e la cosmesi.

La lavanda ha molteplici usi sia in cucina che per il benessere, per l'igiene della persona e della casa.

Solitamente sono i **fiori che contengono la percentuale maggiore di olio essenziale** che, una volta raccolti, vengono trasformati o essiccati. L'**essiccazione** può avvenire **tradizionalmente** inserendo a testa in giù i rametti di lavanda in un sacchetto di carta appeso in un luogo all'ombra e ben areato, oppure "sgranando" le spighe con successiva essiccazione nel telaio. Una volta ottenuta, la lavanda essiccata si può conservare **in un vaso di vetro scuro con coperchio** per mantenere le sue proprietà per almeno un anno.

In cucina la lavanda è utilizzata per **aromatizzare dolci** come biscotti e torte. Il **fiore** fresco può essere utilizzato come **guarnizione** o come **alimento** vero e proprio essendo commestibile. I fiori o le foglie essiccate possono essere utilizzate per la preparazione di **bevande calde o fredde**.

I rimedi con la lavanda sono molteplici: tisane, olio essenziale, pomate, unguenti, oleoliti, ecc. **La tisana di lavanda** è molto indicata ne-

gli **stati di ansia e nervosismo**; è infatti un calmante e ansiolitico naturale indicato sia per gli adulti che per i bambini.

Per le sue proprietà rilassanti viene spesso usata come **antidepressivo, antimicrania e analgesico** naturale e in ultimo, nel caso di problemi alle vie respiratorie, grazie alle sue proprietà antisettiche naturali.

L'**olio essenziale di lavanda** è ottimo per distendere, rilassare, calmare e ritrovare il proprio equilibrio; può essere utilizzato in diffusione aerea oppure a contatto, poiché è uno dei pochi oli essenziali utilizzabile puro sulla pelle.

Preparazione della tintura madre di lavanda

La tintura di lavanda è una preparazione idroalcolica ottenuta per **macerazione a freddo** in solvente idroalcolico **di pianta fresca o essiccata**. La tintura di lavanda si prepara con un rapporto in peso droga / solvente di 1:5 ed una gradazione della soluzione idroalcolica di 60.

Utilizzo:

La tintura madre di lavanda viene utilizzata come **tonico del sistema nervoso, per calmare le vertigini, l'emicrania e il mal di testa**; si usa anche per alleviare problemi gastro-intestinali, come flatulenza; placa l'insonnia e allevia disturbi delle vie respiratorie, come tos-

(Continua a pagina 11)

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**



(Continua da pagina 10) **La lavanda** se (tosse convulsa, laringite), asma, raffreddore, influenza.

Si presta ad essere un ottimo rimedio naturale per per le infezioni delle vie urinarie e intestinali e per la ritenzione idrica.

Se ne consigliano generalmente **30 gocce, 3 volte al giorno**, dopo i pasti. **Non presenta particolari controindicazioni.**

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

Rachela Guidarini
(Naturopata e fitoterapeuta)

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

IN ADOZIONE al CANILE DEL PEZZINO

VIA PEZZINO ALTO 27 PORTOVENERE

T. 0187/792451 SABINA 3336312942

APERTURA: LUN MER VEN H 8-16 e MART GIOV SAB DOM H 8-12
Il Comune di Ameglia eroga contributo a chi adotta.



OMERO



RALF



PEPITO



GINO



MATTEO

I fichi "Binèi" di Montemarcello, ora come allora

Assieme alle regioni meridionali, soprattutto Puglia, Calabria, Sicilia e Campania, dove si concentra la coltivazione di fichi, anche il paese di Montemarcello può vantare la nomina di produttore di fichi. Perfino in una "prestigiosa guida" di viaggio se ne fa menzione definendoli "prodotti eccezionali del borgo". Si tratta di una qualità di pic-

cole dimensioni ma dal sapore dolcissimo, sono "i binèi".

Il fico ha una storia lunghissima, è uno dei frutti più antichi, originario probabilmente dell'Asia Minore, diffuso in molte parti del mondo antico e raccomandato da Platone perché, a suo dire, stimolava l'intelligenza. Egli stesso ne era così ghiotto da essere soprannominato "man-

giatore di fichi". Sia l'albero di fico che il frutto vengono citati più volte anche nella Bibbia: simbolo di prosperità e di serenità. Fino a qualche anno fa Montemarcello gli dedicava addirittura una festa, che si svolgeva verso la fine d'agosto: si potevano gustare fichi freschi oppure trasformati in marmellate o inseriti nella preparazione di dolci di vario genere.

(Continua a pagina 12)

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**

PHOTO & GOLD

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

AMEGLIA Via Camisano 1 tel./fax 0187-65490
IDEE REGALO PER OGNI OCCASIONE E PER TUTTE LE TASCHE

OTTAVIANI bigiotteria Concessionario
PHOTO & GOLD

(Continua da pag. 11) **Fichi Montemarcello**

Nonostante l'abbandono delle campagne qui resistono comunque molte piante di fico anche se solo pochi abitanti li raccolgono. Non era così un tempo! Lo testimonia il libro di Luciano Figoli intitolato, non a caso, **"I FICHI SECCHI"** dove quasi ogni capitolo termina con un nostalgico ricordo del misero cibo di allora **"...la polenta, i cipollini e i fichi secchi..."**.

Rosanna Fabiano



Tempi duri in campagna per la raccolta dei fichi, anche per le malattie che sin da allora riempivano i rami dell'albero con quei parassiti che noi chiamavamo **"piatón"**: erano dei piccoli insetti rossi che schiacciandoli facevano venire le mani rosse. Talvolta vi salivamo sopra per il tentativo di eliminarli senza ricorrere all'uso delle medicine.

Il fico dava raccolti abbondanti, ogni sei giorni circa si dovevano raccogliere e

per quasi due mesi rimanevamo con lo sguardo rivolto al cielo verso le nuvole che in tempo di fine estate, nelle fasi lunari, non era difficile vedere accompagnate da grandi temporali che avrebbero potuto danneggiare tutto il raccolto.

Quindi era da tenere tutto ben in considerazione se si voleva fare come le formiche che pensano all'inverno futuro e avere qualcosa da mettere sotto i denti per il debilitato stomaco.

Oltre che nutrizionali per noi questi frutti erano molto graditi anche agli animali in quanto il magro fieno era troppo poco per avere latte, formaggio e ricotta. Gli animali si dovevano quindi aiutare anche con l'abbeverata, la **"giotta"**, che tutte le sere veniva cotta e data il mattino dopo prima della solita erba anche con l'aggiunta di piccole patate e qualche fico assieme al cavolo, bietole, rapini e altri scarti vegetali della cucina.

In quel periodo non potevano mancare piccole malizie e accortezze riferite anche ai fichi secchi: una manciata in tasca era un ottimo metodo contro l'appetito che rodeva lo stomaco inoltre, specialmente durante il pascolo, era un ottimo rimedio

per richiamare le pecore se sconfinavano dove trovavano erba migliore e pertanto anche per evitare molte liti con i vicinanti. In secondo luogo avere una manciata di quei dolcetti era molto utile nei riguardi dei bambini. Erano la frutta secca dei nostri antichi che dovevano rinforzarsi e accumulare energie per il giorno successivo prima del riposo notturno.

Ma non ci si doveva dimenticare, coricandosi, che fosse rimasto qualche fico nella tasca perché nella notte, con il calore corporeo, si sarebbero appiccicati ai pantaloni come una tacca. Si portavano a vendere nella vicina Marina di Carrara, luogo d'incontro con i Carrarini specie per i **"fichin d' Montmarzè"** come li chiamavano loro.

Non posso dimenticare la **"madonna"** dei fichi di cui ricordo il nome, la Maria. Tanta era la bellezza fisica che, quando arrivava lei, ben presto vendeva la sua cesta di fichi ed era la prima a tornarsene a casa. Tutti volevano comprare le **"dozene d' fichin"** tanto dolci e saporiti perché maturati in questi terreni sassosi e aridi che li distinguevano dagli altri.

Luciano Figoli

Ragazzi a scuola il 17 settembre



Costanza Pescetto



**DANIELE Marselli
e CHIARA Baruzzo**

**VI INVITANO alla
NUOVA GESTIONE del
Ristorante
Bar - Pizzeria**

GAZEBI SUL MARE Bagno Venezia

FIUMARETTA via Kennedy, 18-b

tel. 0187-64284

SALA per CERIMONIE

Le industrie della val di Magra: Il pastificio Biava (3)

Precedenti puntate sui numeri di luglio e agosto 2018.

Dopo l'assassinio del padre, i figli di Turiddu e la moglie vendettero la fabbrica di Romito, che venne trasformata in appartamenti e negozi ed il pastificio definitivamente chiuso; Rosetta avrebbe potuto mandare avanti l'attività del marito, ma non volle farlo. Restò a vivere nella villetta di Marina di Massa, dove morì, in estrema povertà, nel 1962.

L'altro figlio di Pippo ed Emilia, **Marcello**, fu ammazzato per vendetta, due mesi dopo il fratello Turiddu, ma pare che la politica avesse poco a che fare con la sua morte che avvenne più per "questioni di cuore" e gelosie. Marcello non era alto di statura, ma era un tipo in gamba, geniale come uomo d'affari, una mente brillante.

Era preciso, tranquillo, molto accorto e capace nel gestire le attività economiche. Nel 1936 fondò una terza ditta, un panificio su scala industriale, alla periferia della Spezia. Si sposò con una bellissima ragazza belga, **Virginia Philippart** detta "Ninette", che aveva incontrato quando era studente in Chimica Industriale all'Uni-

versità di Liege (Belgio) nel 1929. L'anno prima aveva già intrapreso i suoi studi universitari in Chimica Industriale a Berlino dove riuscì anche ad imparare alla perfezione la lingua tedesca.

Durante questi studi, ebbe l'occasione di familiarizzare con i nuovi macchinari tedeschi, più tardi adottati dal Pastificio e dal Panificio Biava per modernizzare la loro produzione di pasta e pane. Anche Virginia era una donna molto in gamba. Per un breve periodo insegnò Ragioneria a Sarzana. Più tardi, ebbe una vita travagliata a causa della guerra, dell'uccisione del marito e la conseguente perdita del patrimonio familiare. Fortunatamente, la strettezza finanziaria di quel periodo fu un po' migliorata da aiuti ricevuti dalla madre belga.

Dal loro matrimonio nacquero due figli: **Claudio** e **Willy**. Claudio era un bambino talmente bello che la sua foto, quando aveva circa due anni di età, venne utilizzata dal padre per un disegno brevettato usato per la pubblicità della pasta Biava, sia sui giornali che in tabelloni stradali (foto a lato).

Nacque a Sarzana nel 1932,

nella casa di famiglia, posta in via Sobborgo Spina, ma poi la sua famiglia si trasferì alla Spezia in una casa costruita entro il perimetro di un'azienda costituita da un panificio a scala industriale, da magazzini per la vendita all'ingrosso di generi alimentari e negozi della provincia della Spezia.

Nel 1941, un terzo bombardamento colpì la Spezia. Tre bombe scoppiarono a distanza di due-trecento metri dalle mura dell'azienda, fortunatamente in campi vuoti. Ma questo pericolo convinse Marcello a far sfollare la moglie con i due bambini a Busana, un paesetto sull'Appennino Emiliano, già conosciuto anni prima, quando il piccolo Claudio ebbe la tosse che allora si chiamava "asinina" (pertosse) e il pediatra consigliò di portarlo in un posto di aria fine, in montagna.

Mentre Marcello rimase alla Spezia, per continuare a seguire gli affari dell'azienda, la famiglia godette un buon periodo di tranquillità dal 1941 al 1943 a Busana (RE),

(Continua a pagina 14)



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415

AMEGLIA

Apertura giorni feriali
ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

- Nuova linea antiage e trucchi Avène
- **SCONTO 20%** sulle calzature dr. Scholl
- omeopatia - alimenti per diabetici
- apparecchi aerosol e misuratori di pressione - misurazione, glicemia, colesterolo, trigliceridi
- prenotazioni esami e analisi al CUP



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) **Pasta Biava**
(foto sotto).



Purtroppo quella tranquillità fu bruscamente interrotta nel 1944 da atti di sabotaggio dei partigiani e guerriglie tra partigiani e soldati tedeschi. Ponti e strada provinciale furono danneggiati fino al punto che divenne impossibile per il padre Marcello andare a visitare la famiglia sia col furgoncino che in motocicletta. Infine, alla fine di maggio del 1944, la famiglia dovette fuggire da Busana dopo che i partigiani, approfittando di una temporanea assenza degli inquilini, avevano completamente svaligiato la casa compresi il cibo, utensili di cucina, materassi, coperte e cuscini.

Quasi senza soldi e mancando mezzi di trasporto, la famiglia era stata costretta a marciare a piedi, zaini in spalla, per andare da Busana a Lerici dove Marcello a-

veva affittato una villetta in Via Cavour. Di quel periodo lericino durato fino alla fine della guerra, nell'aprile del 1945, Claudio ricorda ancora la stretta entrata alla casa con cancello e una scalinata che arrivava sul terrazzo e giardino della villetta, situata a destra. Un locale a pianterreno compreso di veranda e cucina si apriva direttamente sul terrazzo. Il giardino era terrazzato e la scalinata continuava in su fino ad un'altra casetta situata a sinistra che in alto aveva la stanza assegnata a Claudio come studio. Un po' più su, a destra, c'era una capannina di legno che lui (12 anni) e suo fratello Willy (11 anni) usavano per giocare e come rifugio dai genitori.

I loro giocattoli erano tutti fucili e rivoltelle di legno con cui, imitando i "grandi", immaginavano di compiere eroiche azioni di guerra. Purtroppo, un giorno ebbero l'occasione di portare di nascosto alla capannina dei veri mezzi di guerra: bastoni di dinamite, cartucce, e un fucile con un otturatore rotto, bottino prelevato da una delle casematte del lungomare lericino, appena abbandonate dai tedeschi alla fine della guerra.

Dopo molte prove fallite Claudio, ingenuamente, riuscì a farsi scoppiare in mano una delle cartucce inserite nel difettoso otturatore del fucile. Risultato: lacerazioni e schegge in due dita della mano destra con cospicua perdita di sangue.

Suo fratello con una veloce corsa a casa, gli procurò un asciugamano per fermare l'emorragia e impedire alla loro madre di vedere la mano ferita. Il giorno dopo, non riuscendo a levare le schegge senza lacerare ancora più la pelle, decise di lasciarle dov'erano confidente che Madre Natura avrebbe fatto il necessario lavoro di guarigione. E così fu.



Claudio e Willy nel 1990 in USA

Oggi giorno, le schegge sono ancora nella cicatrici del pollice destro di Claudio a ricordo delle bravate compiute da ragazzo. (segue)

Luciana Piazzì



MASTER

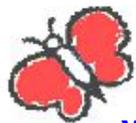
AMEGLIA Via Camisano, 129
tel. 0187-65599 AMPIO PARCHEGGIO

Agenzia e Scuola Nautica

Delegazione ACI

rinnovo patenti auto e
patenti nautiche





MARIPOSA

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

Pensa al tuo...
GIARDINO
e ORTO

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

MOMENTO RELIGIOSO SETTEMBRE 2018

Gli strascichi ci sono sempre, anche quando si cerca il meglio e si lavora in sinergia. Così è successo anche per il restauro della facciata della nostra chiesa parrocchiale. Ovviamente non può piacere a tutti e qualche cosa si poteva fare diversamente o meglio, il risultato nasce dalla collaborazione di tanti sotto la sorveglianza della Soprintendenza ligure.

Alcuni giustamente hanno osservato che si poteva fare prima la facciata di sinistra che dà sulla "pomposa" via Dante, con l'antico ingresso segnato dalla sovrapporta in ardesia prima dell'arco.

Anche noi abbiamo avuto la stessa idea, completare il

restauro della "nuova facciata" con quello della "vecchia facciata d'ingresso", ma l'abbiamo abbandonata per due motivi: la situazione visivamente indecente di cavi e tubi (di vari enti pubblici) che l'attraversano, soprattutto sull'ingresso della vecchia canonica, con l'impossibilità di rimuoverli e quindi di poterci lavorare; l'inutilità del ripristino dei pluviali in rame sotto pressione dei trattori carichi di materiali (anche nostri) e dei buontemponi che si divertivano a schiacciarli coi pugni per far dispetto, penso, agli abitanti della via, e che avevano reso vane le varie sostituzioni.

Ho voluto sottolineare questo problema non tanto per rispondere alle critiche, quanto per sottolineare che i

problemi si vedono e si affrontano soprattutto da coloro che li vivono e hanno interesse a risolverli per evitare prima o poi danni peggiori.

Siamo oramai alla fine delle vacanze. I più giovani torneranno a scuola e noi, in parrocchia, riprenderemo gli incontri di catechismo per tutti ma in particolare per i due gruppi che si preparano alla prima Comunione e alla Confermazione o Cresima.

Quest'anno, almeno a livello vicariale, inizieremo attività varie presso l'ex scuola delle nostre suore. Potremo convivere così con il Centro diretto da don Franco Martini e, per quanto possibile, cooperare.

Don Cesare Gianì

La Corrida di Ameglia con apericena al "Crab"



VENERDÌ 7 SETTEMBRE alle ore 21.30 al Crab c/o la darsena Azzurra di Fiumaretta.

Per tutti coloro che sanno cantare, ballare, recitare o hanno qualche particolare abilità arriva "Amegliesi allo sbaraglio".

Le iscrizioni sono aperte sino al 3 settembre (€ 5,00). I moduli sono c/o edicola di Archimede via Cafaggio e circolo Arrivederci Fiumaretta.

La serata ricalcherà il celebre programma tv, nel quale i concorrenti si

esibiscono tra canzoni, balli, poesie e spettacoli fantasiosi. Giudice delle esibizioni è il pubblico che dovrà munirsi di campanelle, campanacci, mestoli di legno o altri oggetti atti a produrre rumori per disapprovare l'esibizione o applaudire se favorevole.

APERICENA con prenotazione dalle ore 20,00 ricco di portate e cocktail.

Ospite della serata la scuola di ballo ASD My Dance Crew di Sarzana di Melinda.

Presenta: Roberto Iannone.

Info 340-2618723

ORARIO SS. MESSE

(S. Croce s. dal 15.09)

	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	19.00	8.30	10.00
Montemarcello	18.15		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	19.00

**Guardia medica
tel. 0187-026198**

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



**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**



**WWW.FERALSP.COM
TEL. 0187-933658
CARPENTERIA
METALLICA**

**INFISSI IN ALLUMINIO
esposizione via variante Aurelia**



**Sarzana
tel. 0187-691397
www.feralsp.com**

Vetrate panoramiche
alla piscina della Venere
Azzurra di Lerici

Classi energetiche in fase di valutazione

AMEGLIA - Collinare, vista mare, casa indipendente su 2 livelli composta da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, ripostiglio, al P. rialzato; bagno al P. intermedio, 2 camere e studio al piano 2°. Completano la proprietà 3.050 mq. di terreno, cantina di c/a mq.13, legnaia, locale caldaia. € 330.000,00 tratt. Rif: 1630
 Nel caratteristico borgo di **MONTE-MARCELLO**, casa terratetto su 4 livelli, così composta: P.T. tre ingressi, soggiorno, cucinino, bagno,

ripostiglio; P. 1°, disimpegno, camera, cameretta, bagno; P. 2° ampio soggiorno, cucina; mansarda con splendida vista mare e isole.
 € 430.000,00 (Rif: 1039)

MARINA DI CARRARA - Centrale, comodo ai servizi, in condominio signorile appartamento al piano secondo composto da ingresso, soggiorno, cucina, camera, cameretta, bagno, balcone, garage e cantina
 € 170.000,00 (Rif: 1002)

FIUMARETTA - A pochi min. dalle spiagge, al P. rialzato, porzione di

bifamiliare con ingresso indipendente, composta da ingresso, angolo cottura, soggiorno doppio, camera matrimoniale, bagno, ripostiglio, corte esterna di circa 45 mq. Possibilità di ricavare la seconda camera da letto. € 155.000,00 (Rif: 1270)

CANIPAROLA Comodo ai servizi, appartamento al piano primo, composto da ingresso - soggiorno, cucinino, camera, cameretta, bagno, veranda, cantina, buone rifiniture.
 € 170.000,00 (Rif: 1106)

Altre opportunità in agenzia



Come sempre l'estate rischia sempre di farci trovare impreparati nelle

emergenze per carenza di sangue. Quest'anno si sono registrati valori di rischio ma comunque superabili, nelle regioni del sud invece la situazione è stata più tragica, infatti sono stati molti gli inviti e le campagne emergenziali di raccolta del sangue.

Il modo migliore per far fronte a questi eventi e poter trascorrere l'estate ma anche il resto del periodo dell'anno in tranquillità è quello di donare regolarmente per quanto riguarda i donatori abi-

AVIS: estate 2018

tuali e diffondere ancora meglio la voce di AVIS per raccogliere nuovi donatori.

Una grande notizia invece riguarda l'inaugurazione della nuova sede dell'AVIS comunale di Amatrice. A due anni da quel tragico evento, il Comune di Amatrice ritorna ad avere una sede per i volontari dell'AVIS, speranzosi che possa dare un forte segnale positivo e incoraggiante in una regione come il Lazio con elevata carenza e non autosufficiente in termini di raccolta sangue.

Anche quest'anno nell'estate Amegliese siamo stati presenti con un piccolo stand gastronomico nella manife-

stazione Respirarte svoltasi nel borgo di Ameglia in data 25 agosto.

Ricordiamo che chi volesse partecipare e collaborare nell'organizzazione e nello svolgimento di manifestazioni a cui l'AVIS comunale di Ameglia partecipa è sempre il benvenuto.

Contatti AVIS Comunale di Ameglia:

Cell. 3452349659

e-mail. ameglia.avis@gmail.com

Elia Alberti

**ROSTICCERIA
al Tesoro**



FIUMARETTA

VIA NOCE angolo via Baban
 cell. 338-1910209

APERTA TUTTO SETTEMBRE



Per tutta l'estate aperto tutti i giorni

**DALLE 8.00
ALLE 24.00**

Ameglia (SP) • via Pisanello, 27

 **express**
tutto subito