

# AMEGLIA Informa

## I 70 anni della Costituzione e gli 80 dalle Leggi Razziali

Non abbiamo ancora parlato dei **70 anni della Costituzione Italiana**, entrata in vigore il 1° gennaio 1948. Lo facciamo ora per mettere in rilievo l'importanza dell'**articolo 3, primo comma**, che prevede: *"Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali"*.

Una doverosa riparazione per cancellare ed impedire il ripetersi di quei vergognosi provvedimenti che proprio **ottant'anni fa presero l'avvio con l'inizio dell'anno scolastico: l'applicazione delle leggi "per la difesa della razza"**, già preannunciate da Mussolini.

*Docenti e studenti italiani di religione israelita dovettero abbandonare colleghi e compagni, le loro cattedre e i loro banchi nella scuola pubblica per essere ghettizzati in istituti improvvisati.*

Furono banditi inoltre i libri di testo ai quali avesse collabo-

rato un autore ebreo, fosse pure stato un matematico.

Le cosiddette "Leggi Razziali", che oggi molti storici cominciano a definire piuttosto "Leggi Razziste" per rimarcarne la matrice di carattere discriminatorio, si estesero alle forze armate, a tutti gli uffici pubblici, a banche, ad assicurazioni, all'esercizio da parte degli ebrei di professioni come quella di notaio o di giornalista, alla proibizione di matrimoni misti e comportarono persino il divieto per gli ebrei di avere al loro servizio domestici "ariani".

Maria Luisa Eguez



La Stampa del 3 settembre

## 1938: fuga per la libertà della scuola tedesca di Recco



### La Scuola del Mediterraneo di Recco

Anche se molti degli stessi abitanti di Recco ne ignorano l'esistenza, poco lontano dal

centro città esiste ancora una bella villa in stile liberty, dove **negli anni bui del Nazismo trovarono rifugio decine di giovani ebrei tedeschi.**

A Villa delle Palme, infatti, sorgeva la Scuola del Mediterraneo, **fondata nel 1934 da Hans Weil**, giovane e brillante professore universitario che si era trasferito in Italia con la famiglia poco dopo l'ascesa al potere di Hitler.

Era una scuola senza voti e

(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.

**AMEGLIA Informa: il DONO DEGLI SPONSOR che dura un anno**

**AMEGLIA Informa con approfondimenti è online: [www.amegliainforma.it](http://www.amegliainforma.it)**

(Continua da pagina 1) **dr. Hans Weil** senza diplomi, che accoglieva soprattutto figli di famiglie ebrei, ma aveva anche insegnanti non ebrei interessati ai nuovi metodi educativi basati sull'alternanza di momenti di studio, in particolare della storia e delle lingue straniere, con attività pratiche come la cura di orti e giardini, l'insegnamento del nuoto e della fotografia.

Da notare che, nonostante la città si fregiasse del titolo di III Fascio d'Italia, l'esistenza della scuola non fu mai disturbata dai fascisti, probabilmente perché dava lavoro a diverse persone del posto.

Purtroppo la Scuola del Mediterraneo **fu chiusa d'autorità nel 1937** ancora prima dell'emanazione delle Leggi Razziali fasciste. Leggi che consideravano gli ebrei come pericolosi "corpi estranei" all'interno della nazione, vietandone la frequenza nella scuola pubblica e nell'Università, ma anche il possesso della radio, il commercio in abiti usati e lana da materassi e persino l'allevamento piccioni viaggiatori.

Inoltre tutti gli ebrei stranieri dovevano lasciare il paese e così fu per i Weil, ma prima, tutti gli studenti furono messi in salvo "adottati"

da famiglie in varie parti del mondo. Pare addirittura che il professor Weil abbia portato in salvo molti di loro fingendo una gita sugli sci, ma in realtà guidandoli attraverso le Alpi fino in Svizzera.

Infine, prima la moglie e i figli, poi anche il professore riuscirono a riparare come profughi stranieri negli USA.

Il professor Weil non poté mai più riprendere il suo ruolo di educatore e dovette adattarsi a fare il fotografo. I suoi figli, però, poterono studiare e crescere liberi in America.

### La nuova vita della Scuola

La memoria della Scuola del Mediterraneo tornò a nuova vita una sessantina d'anni dopo i fatti narrati, quando una coppia di docenti universitari abitanti nella villa, ricostruì tenacemente l'intera vicenda, rintracciando nel Museo dell'Olocausto di Washington, D.C. lettere, scritti, fotografie, persino depliant pubblicitari che i Weil avevano conservato e trasportato negli USA.

**La figlia dei coniugi Weil, Constance** è potuta così tornare come cittadina onoraria di Recco alla Villa, lasciata tanti anni prima a causa delle persecuzioni raz-

ziali.



### Il Progetto didattico

Durante il suo ultimo soggiorno nel 2015 **Constance Weil** (sopra) ha incontrato anche gli studenti della scuola locale. È nato così il progetto di realizzare un docu-film interpretato dagli stessi ragazzi che ripercorre la storia della scuola di Villa Palme.

Il progetto è stato finanziato dalle Amministrazioni Comunali di Bogliasco e di Recco, ma anche da decine di privati cittadini con fondi raccolti in Internet.

Purtroppo mentre il video era ancora in lavorazione, **Connie è morta** in un ospedale dello Stato di New York con accanto le due amate figlie Katie ed Emily.

Le sue ceneri riposano in un piccolo cimitero, di fronte al primo mare della sua vita, quello di Recco.

**Carla Debarbieri**, insegnante dell'Istituto Comprensivo Bogliasco, Pieve Ligure, Sori

**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 seguici 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**

## Sport a scuola: nuovo progetto dell'Amministrazione

L'Amministrazione Comunale di Ameglia, in particolare l'Assessorato all'Istruzione, intende aggiornare il **catalogo di progetti e servizi offerti alle scuole** cittadine, per l'anno scolastico 2018-2019, dato il successo delle scorse edizioni.

Il catalogo ospiterà le **proposte provenienti dalle associazioni e vari organismi** operanti nel territorio nell'ambito dell'offerta alle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado (associazioni culturali, associazioni sportive e del tempo libero, associazioni operanti nel sociale, cooperative, professionisti del settore infanzia - scolastico ecc).

Tale strumento consentirà alle scuole di avere una **conoscenza globale di tutti i progetti** e le attività ad esse offerte, e potrà diventare un efficace supporto ai docenti per la selezione delle attività da inserire nella programmazione didattica.

**Possono rientrare nel catalogo** le offerte inerenti: educazione alimentare, laboratori di cucina, arti visive, espressioni artistiche, benessere della persona, educazione alla sostenibilità, e-

ducazione al consumo consapevole, educazione musicale, laboratori teatrali, laboratori musicali, laboratori di lettura, corsi di approccio alle varie discipline sportive, eccetera.

Inoltre per l'anno 2018-2019 si intende realizzare il progetto **"Sport a scuola"** per consentire agli alunni delle scuole di vario ordine e grado di **sperimentare varie discipline sportive**.

Le associazioni sportive interessate, operanti sul territorio, avranno la possibilità di fornire un pacchetto di ore da cui le scuole potranno attingere nel corso dell'anno

scolastico. Alle associazioni sportive che verranno selezionate sarà corrisposto un contributo economico di euro 200,00.

Per partecipare è necessario compilare le schede progetto utilizzando il fac-simile scaricabile dal sito del Comune di Ameglia all'indirizzo [www.comune.ameglia.sp.it](http://www.comune.ameglia.sp.it).

➡ (aggiornamento del catalogo di progetti e servizi-offerti alle scuole)

**entro sabato 6 ottobre.**

Per info: rivolgersi all'Area Amministrativa - Servizio Scuola, via Caffaggio, 15 (tel. 0187/609221 - 273).

**Serena Ferti** - Assessore alla Pubblica Istruzione

### La ricetta semplice di Assia: l'insalata di carote



#### Condimenti per l'insalata di carote

6 grosse carote  
Sale qb  
Limone  
Olio  
Pepe  
2 cucchiaini di semi di sesamo tostanti e macinati.

Basilico  
Timo  
Origano  
Dragoncello  
Erba cipollina  
Salvia maggiorana  
Erba curry.

#### Procedimento

Tagliare le carote alla julienne condirle con olio limone sale e pepe.

Dividerle in 2 parti.

Una parte condirla con il sesamo e l'altra con tutte le erbe tritate.

**Assia Cervia**

## I DRAULICA PETACCHI

FIUMARETTA  
via Baban, 6  
Cell. 335-6857043  
tel. 0187-648219



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

## AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

Prodotti e verniciature  
ecologiche all'acqua  
**VERNICI LECHLER**



auto sostitutiva

Fiumaretta - via Litoranea 19

fax 0187-649656 - email: [car.castagna@tin.it](mailto:car.castagna@tin.it)

tel. 0187-64416 cell. 333-8009628

**Controllo e ricarica condizionatori**

**GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE**



PEUGEOT



tel. 0187-600462 cell. 392-3080025

## EDICOLA UMILI SPORT

via XXV aprile, 1 Ameglia

[www.ciclobike.it](http://www.ciclobike.it)

Visita il nostro sito con vendita on line



**BICICLETTE E ACCESSORI**  
Vendita, riparazione, assistenza  
**OFFERTA SPECIALE: controllo generale bici e lubrificazione parti mobili euro 5,00.**  
**ESCHE VIVE e VENDITA ATTREZZATURE DA PESCA**



## Il sindaco De Ranieri e i capi area del Comune



Il rapporto tra De Ranieri e i capi area non è sicuramente dei migliori.

Il suo predecessore Giampedrone, nel suo brevissimo mandato, oltre ad introdurre per la prima volta uno staff, assunse in comando dal Comune di Fosdinovo il geom. Lorenzo Plicanti a cui attribuì la responsabilità dell'Ufficio Ambiente e Lavori Pubblici e del settore Protezione Civile.

Dopo due anni, nonostante le grandi aspettative riposte dalla Giunta nei suoi confronti (aspettative evidentemente deluse), il geom. Plicanti ha risolto il suo rapporto lavorativo con il Comune di Ameglia ed ha fatto ritorno a Fosdinovo nell'indifferenza generale. Non solo, ma tra Plicanti e Comune di Ameglia è nato un contenzioso, tutt'oggi in corso, perché il geometra chiede il pagamento di

somme, secondo lui, dovute gli dal Comune.

Dopo Plicanti, la responsabilità di Ambiente e Lavori Pubblici sono stati affidati all'arch. Nicoletta Giangarè, mentre la Protezione Civile è passata sotto la direzione della comandante della Polizia Municipale Marina Mussetti. Ebbene qualche mese fa l'arch. Giangarè si è dimessa da responsabile dei settori Ambiente e Lavori Pubblici e da allora ne è diventato responsabile tecnico il sindaco De Ranieri in persona, che non è un tecnico, ma un politico. Si tratta di un'anomalia quanto meno inopportuna, che il sindaco aveva definito transitoria, ma che in realtà si protrae da qualche mese e pare destinata a durare a lungo.

È notizia di questi giorni, invece, che anche la comandante Mussetti ha presentato al sindaco le proprie dimissioni da capo area della Poli-

zia Locale, Demanio e Protezione Civile.

I fatti descritti dimostrano inequivocabilmente che, per quanto riguarda il personale, quest'Amministrazione ha fallito e questo si ripercuote sulla qualità dei servizi erogati ai cittadini e negarlo ci pare veramente impossibile.

**Gruppo consiliare Insieme per Ameglia: Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Rosanna Fabiano, Gervasio Benelli**

### Centro raccolta comunale RIFIUTI DIFFERENZIATI località "La Ferrara"

per contribuenti Tari Ameglia

**APERTURA: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e sabato ore 7.30 - 12.30, giovedì chiuso domenica ore 14.00-17.00 (04)**

**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 edili, ingombranti.

## 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 qualità e risparmio è vicino casa?**

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

0187-674671

# 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**

## Daniele Marselli tra "Mitiliade" e corsi di cucina



Un affresco di Stefano Sergiampietri, al Bagno Venezia raffigurante Vittorio Marselli da giovane

La "Bagnaverde", il tipico sugo fiumarettese reso famoso da Vittorio Marselli, ora sbarca alla festa dei muscoli, la "Mitiliade", grazie allo chef Daniele Marselli, figlio di Vittorio, invitato sabato 15 settembre scorso per presentare, sulla terrazza più alta del Castello di Lerici, questa gustosa e particolare interpretazione del sugo ai muscoli originaria del territorio del Magra (foto sotto).



**D.: Come è nata la "Bagnaverde"?**

**R.:** È una ricetta tipica della nostra zona per condire la pasta. Le donne di un tempo mischiando muscoli, vongole e altri aromi facevano una bagna che prendeva il colore verde per la gran parte di prezzemolo che colorava il sugo, così il suo nome. Mio papà ha ritoccato e modernizzato questa ricetta per renderla più leggera e digeribile. Questa ricetta è stata registrata e la nostra famiglia continua a portare avanti questa tradizione.

**D.: Quindi alla Mitiliade porti questo sugo?**

**R.:** Sì perché almeno il 60% di questo condimento è composto dai muscoli (o cozze) ed è una variazione molto particolare di condimento che, al contrario di quanto praticato nel "Golfo", non prevede la presenza del pomodoro.

**D.: Dopo un po' di assenza ritorni quindi a fare lo chef a tempo pieno?**

**R.:** Ho preso la gestione del Ristorante di famiglia del bagno Venezia ed intendo portare avanti, oltre la tradizionale cucina di famiglia, anche la pizzeria e piatti più

elaborati di mia interpretazione. Il ristorante resterà aperto tutte le stagioni la sera ed i fine settimana anche a pranzo.

Ma, oltre a questo, dal 5 novembre al 17 dicembre apriremo anche una **scuola di cucina**.

**D.: Cosa insegnerai?**

**R.:** Abbiamo organizzato **7 appuntamenti** a cadenza settimanale, **aperti a tutti**, ad iniziare **dal 5 novembre** della durata di tre giorni dal lunedì al mercoledì, dalle 18 alle 21: dal 5, pasta frolla e crema pasticciera, biscotteria; dal, 12 meringa bavarese, crema al burro; dal, 19 gestione della cucina casalinga; dal, 26 il panettone; il 3, dicembre cucinare il pesce; il 10, cucinare la carne e infine il 17, la cucina per i bambini.

**Sandro Fascinelli**

**Direttore Responsabile**

Sandro Fascinelli

e-mail: [amegliainforma@libero.it](mailto: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.



\* I marchi LAVAZZA, NESPRESSO e CAFFITALY non sono di proprietà della Crastan caffè S.r.l. né di aziende ad essa collegate

# CRASTAN caffè

**PRODUCE direttamente CAFFÈ in GRANI e MACINATO, CIALDE e CAPSULE COMPATIBILI per macchine da caffè**

**LAVAZZA\* - NESPRESSO\* - CAFFITALY\***

**IL NEGOZIO È APERTO AL PUBBLICO da lunedì a venerdì ore 8 -12 e 14 - 17.30**

**A richiesta consegna a domicilio**

**CRASTAN caffè - Romito Magra**

via Ameglia, 114 tel. 0187-988492 [crastan@crastancaffe.com](mailto:crastan@crastancaffe.com)



## Helene e Simone de Beauvoir in val di Magra

Lo scorso anno abbiamo parlato di Helene de Beauvoir che dimorò dalle nostre parti. La capannina Ciccio di Bocca di Magra ospitò anche una sua mostra retrospettiva curata da Walter Tacchini.

Ora parliamo brevemente anche della ben più famosa sorella Simone. (ndr)

Fra i tanti personaggi letterari che nel corso del tempo vennero a conoscere queste lande, nei primissimi anni Settanta dello scorso secolo arrivò anche Simone de Beauvoir, un'intellettuale che accompagnò Jean Paul Sartre nella sua avventura esistenzialista e che impugnò la bandiera dei diritti delle donne quando quasi nessuno sventolava quello stendardo.

Del suo peraltro breve soggiorno qua, lei dice nel libro "A conti fatti", scritto soprattutto per parlare di sé che, superati i sessant'anni d'età, cerca di tirare le somme della sua esistenza.

In questo discorso sulla sua vita rientra anche uno spicchio di Liguria. Sono appena tredici righe in cui descrive brevemente anche la visita di Trebiano.

Vede il villaggio dalla pia-

na e ne resta affascinata: per il castello, l'imponente chiesa di stile barocco, il circuito delle mura che piombano maestose al suolo dando un'idea di forza e potenza. Simone è accompagnata dalla sorella e con lei entra in paese portata dalla macchina che guida e che parcheggia non appena arrivata.

Prosegue il cammino a piedi e, superata la porta principale, si ferma con Henriette su una terrazza e sta in silenzio con lei. Insieme si beano della vista della campagna ai suoi piedi e del mare che sbrilluccica lontano.

Che senso hanno queste poche righe nel contesto di un lavoro che dice della necessità di parlare delle ragioni dell'infelicità umana per superarla?

Io penso che la de Beauvoir voglia comunicarci che i veri valori dell'esistenza non consistono tanto nella maestosità delle opere quali possono essere i monumenti di Trebiano, quanto piuttosto l'appagamento dei piccoli piaceri che portano chi vi si dedica ad essere in pace con se stesso: un messaggio su cui vale la pena di soffermarsi.

**Alberto Scaramuccia**



Hélène de Beauvoir, Jean-Paul Sartre e a destra la sorella Simone de Beauvoir

### 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 manifestazioni o degli uffici, nonostante la nostra più scrupolosa attenzione, poiché predisposti con largo anticipo, dovranno essere verificati sempre prima dell'evento.

**ZUCCHINI e FAGIOLI**  
DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA  
**AZIENDA AGRICOLA**  
NONNA LUISA di Conti Elisabetta  
**INSALATE di tutti i tipi**  
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

## Sarà l'ora di Ameglia alla Giornata FAI 2018?



### Giornate del FAI (Fondo Ambiente Italiano)

**Sabato 13 e domenica 14 ottobre 2018 si svolgeranno in tutta Italia le Giornate FAI di autunno**, evento nazionale, per mettere in luce la bellezza a volte dimenticata dei luoghi della nostra vita quotidiana e raccogliere, con nuove iscrizioni, fondi per il **FAI**, il Fondo Ambiente Italiano che da oltre 40 anni

protegge la natura e l'arte italiana, contando circa 40 mila metri quadrati di edifici storici tutelati e oltre 5 milioni di metri quadrati di paesaggio naturale.

Le **Giornate FAI di autunno**, pensate ed organizzate dai **Gruppi Giovani del FAI**, in collaborazione con la Delegazione, hanno come obiettivo quello di **far scoprire luoghi nei quali i cittadini sentano il bisogno di ritornare**, perché finalmente li hanno visti con "occhi diversi", occhi nuovi che solo grazie al FAI potranno avere: le nostre città mostrano sempre nuovi dettagli, tesori e segreti anche nelle cose apparentemente ordinarie, sono musei a cielo aperto e come tali de-

vono essere vissute!"

**Nelle precedenti edizioni delle** Giornate d'Autunno la Delegazione della Spezia ha fatto "conoscere":

"Riomaggiore e Manarola, tutto ciò che non è stato ancora scoperto";

"Alla scoperta dell'antico contado di Tivegna";

"Sarzana medievale e rinascimentale: porte, torrioni, mura, fossati";

"Golfo dei Poeti - dal Castello di Lerici al Castello di San Terenzo".

**Marinella Cure**

Capo Delegazione FAI La Spezia



## Profilo di una frittata ricordando le vecchie ricette

Ogni tanto mi fa piacere **riscrivere sulla cucina** e ricordare qualche piatto o modo di cucinare che sono parte integrante della nostra cultura.

L'occasione è nata dal mio pranzo di oggi, dove, trovandoci in campagna, era costituito da una frittata di erbe varie accompagnato da un'insalata di pomodori e una di cannellini bolliti, scolati, fatti raffreddare e mischiati con patate lesse tagliate in quattro. Tranne la frittata conditi con olio buono, timo e basilico sminuzzato. Un'uniformità di profumi su gusti diversi che bene si amalgamano.

**Ma parliamo della frittata**, considerato un piatto unico sino oltre la metà del Novecento. Si cuoce nella padella di ferro a fiamma vivace; va capovolta per consentirne la cottura dalle due parti, e lo faremo con l'aiuto di un piatto o di un coperchio di diametro uguale oppure maggiore di quello della nostra padella.

La frittata deve presentarsi morbida all'interno ma ben asciutta esternamente.

**La preparazione** si divide sostanzialmente in tre fasi. Battitura delle uova con un poco di sale. Preparazione dei rimanenti ingredienti che possono variare a seconda degli stessi. Amalgama delle uova con il composto. L'olio deve essere ben caldo e usato con parsimonia.

**Le ricette** che generalmente troviamo sulla carta stampata riportano 2 uova a persona mentre nella realtà dei nostri luoghi, con 2 o 3 uova veniva confezionata una frittata, con la quale si dovevano sfamare da quattro a più persone; questo perché, la frittata (*a frutà*) non è un qualche cosa che si frigge ma un qualcosa che deve rendere.

Provate a pensare che cosa è un uovo. Peso: dai 45 ai 65 gr., è composto da proteine, grassi, vitamine, fosforo e ferro. Il suo contenuto calorico egua-

glia la carne a parità di peso. Comunque più uova mettete, più la vostra frittata diventerà abbondante, soffice e nutriente.

**Fra gli ingredienti** oggi non manca quasi mai la mortadella. In origine si usava mollica di pane rafferma ammollata nell'acqua oppure nel latte, per aumentarne il volume e risparmiare sulle uova.

La maggiorana e l'origano sono indispensabili per un tocco di identità gastronomica legata al territorio. Anche noce moscata e pepe oggi, ne regolano il gusto.

**Un piatto simile originariamente veniva elaborato per recuperare gli avanzi di casa** e, accompagnato al pane, ha rappresentato, fino al dopoguerra, il tipico piatto unico di tutti coloro che erano soggetti a lavoro a giornata.

Le ricette, come la totalità dei nostri piatti, non sono canoniche. Ognuno deve trovare le "misure" adatte al proprio gusto.

**Gino Cabano**

## L'epoca d'oro dei transatlantici: G. Cesare e Duilio

La Giulio Cesare e la Duilio sono state due grandi navi, ancora molto ricordate nella storia della marineria italiana, che entrarono in servizio dopo la prima guerra mondiale e chiusero la loro carriera durante la seconda guerra mondiale.

Furono progettate da **Nabor Soliani**, uno dei maggiori ingegneri navali italiani. Nacque a Brescello in Emilia nel 1850 ed iniziò la sua carriera nel Genio Navale della Regia Marina raggiungendo il grado di colonnello, tenuto in grande stima dall'ammiraglio **Benedetto Brin**, famoso per aver rinnovato tutti gli Arsenalì. Passò poi all'industria privata lavorando per le navi da guerra e mercantili, come direttore del Cantiere Ansaldo.

Faceva anche parte dei Consigli di Amministrazione dell'Ansaldo Meccanico, della Transatlantica Italiana e società affiliate, oltre a rivestire numerose cariche pubbliche legate alla marineria ed alle costruzioni navali. Morì nel 1930 dopo una intensa attività svolta.

La progettazione della classe Duilio e la costruzione di tale nave fu l'opera culmi-

nante della sua attività.

*Giulio Cesare* e *Duilio* furono progettate per la linea del Nord America in un momento in cui la nostra marina mercantile non aveva ancora osato lanciarsi sulla via delle grandi costruzioni e si era sempre tenuta alle modeste dimensioni (poco sopra le 10.000 tonnellate) e ad un tipo di nave mista per emigranti con alcuni passeggeri di classe.

Di tale concezione tradizionale furono le unità costruite sino al 1911, così la Dante Alighieri, la Giuseppe Verdi e la San Gennaro.

La marina britannica, la germanica e la francese, dominatrici del Nord Atlantico, avevano già da tempo messo in servizio piroscafi di lusso con grande stazza. Nel 1906 la White Star Line faceva costruire l'*Adriatic* molto lussuosa di 24.000 tonnellate, senza contare gli altri super liner inglesi quali *Mauretania*, *Lusitania* ed *Aquitania*, *Olympic* e *Titanic* ed i tedeschi *Bismark*, *Vaterland*, *Imperator*, tutti apparsi dal 1907 al 1914, ed il francese *France* di 24.000 tonnellate del 1912.

Erano quindi in servizio

sull'Atlantico queste unità celeri con vasta capacità dei passeggeri in classe e non più di emigranti in camerone. Considerando che nel primo decennio del 1900 solo il 17% dei passeggeri della rotta Nord America era stato trasportato da piroscafi battenti bandiera italiana, occorreva cambiare strategia e quindi il *Giulio Cesare* ed il *Duilio* furono ispirati a velocità, conforto e lusso e quindi rappresentarono un netto distacco dalla tradizione seguita fino allora dal naviglio italiano. All'epoca il tentativo apparve molto azzardato e rischioso, ma i fatti posteriori al 1922 dettero ragione alla scelta.



Furono le prime navi italiane veramente da passeggeri di lusso, capaci con le loro caratteristiche e la loro

(Continua a pagina 9)

**Pescheria 3 ESSE**  
Via Pisanello, 107-111  
tel. 0187/608145  
fax 0187/608132  
e-mail: [3esseameglia@gmail.com](mailto: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 1° giugno  
al dettaglio da martedì a sabato ore 8.30 - 12.30  
pomeriggio ore 15.45 - 18.45 / domenica e lunedì chiuso

**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) **G. Cesare e Duilio** velocità di trasformare completamente il volto esteriore della nostra linea Nord America e farne una linea di alta importanza internazionale e turistica che si chiamò negli anni 30 "La rotta del Sole", con la coppia di transatlantici REX e Conte di Savoia.

Furono esse a creare la moda degli scali di Nizza, Cannes e Villafranca per favorire il movimento della più ricca clientela internazionale, affluente nella Costa Az-

zurra ed in un certo senso anche al cuore dell'Europa Occidentale.

In fatto di sicurezza superavano largamente le norme del tempo, seguendo le indicazioni tecniche originate dalle inchieste sull'affondamento del Titanic. Ad esempio avevano 17 compartimenti stagni contro i 12 richiesti della prima conferenza internazionale di Londra per la salvaguardia della vita umana in mare. Potevano perciò galleggiare anche con

4 compartimenti allagati. Primi tra i piroscafi italiani, avevano un impianto completo di casse antirollanti nello scafo per aumentare il confort dei passeggeri. (segue)

**Flavio Testi**

**Guardia medica**  
**tel. 0187-026198**  
**Funzionante nei giorni pre-festivi e festivi e servizio notturno dalle ore 20 alle 8 dei giorni feriali.**

## #ioleggoperché: un'idea per donare libri alle scuole



**#ioleggoperché è una grande raccolta di libri a sostegno delle biblioteche scolastiche.** È la più grande iniziativa nazionale di promozione della lettura, ed è organizzata dall'Associazione Italiana Editori.

Quest'anno è alla quarta edizione. Grazie all'energia e all'impegno di messaggeri, librai, insegnanti e cittadini di tutta Italia, degli studenti

stessi e degli editori che hanno contribuito al successo dell'iniziativa, nel 2016 sono stati donati alle scuole oltre 124.000 libri e nel 2017 ben 222.000, andati ad arricchire il patrimonio librario delle biblioteche scolastiche.

**Da sabato 20 a domenica 28 ottobre 2018**, nelle librerie aderenti sarà possibile **acquistare libri da donare** alle Scuole dei quattro ordinamenti: Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo e secondo grado.

Al termine della raccolta, **gli Editori contribuiranno con un numero di libri** pari alla donazione nazionale

complessiva (fino a un massimo di 100.000 volumi), donandoli alle biblioteche scolastiche e suddividendoli secondo disponibilità tra tutte le Scuole iscritte che ne faranno richiesta attraverso il portale.

Come lo scorso anno la **Libreria Piccadilly** di Ameglia **supporterà le nostre scuole** in questo grande progetto di donazione, per arricchire la biblioteca scolastica.

Questo progetto è organizzato in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, il Ministero dei Beni culturali, le associazioni dei librai e altri sponsor.

**Alessia Lo Franco**



**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**

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

## **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**

## Alla Sanlorenzo i World Yachts Trophies 2018

**Partenza vincente della Sanlorenzo** alla stagione dei saloni nautici con la conquista dei tre **World Yachts Trophies 2018** assegnati il 15 settembre al Cannes yachting Festival ai suoi nuovi modelli **SL102** e **SX76**, presentati ufficialmente al mercato italiano dal 20 al 25 settembre al **58° Salone nautico di Genova** e al **500 Exp** esposto al **Monaco Yacht Show** dal 26 al 29 settembre. Con queste nuove proposte, il cantiere Sanlorenzo di Ameglia è nuovamente protagonista sulla scena internazionale con progetti audaci ed evoluti.



L'idea di realizzare (sopra) lo **yacht asimmetrico SL102** nasce da un pensiero progettuale ben preciso che fonda le radici nel DNA dell'azienda e nella sua capacità intrinseca nel ridisegnare gli ambienti interni di una barca. L'obiettivo è stato quello di ottenere una maggiore fruibilità degli spazi interni e una migliore comunicazione

con l'esterno, **SL102** ripensa così il layout canonico di uno yacht, mantenendo il solo passavanti sul lato di dritta ed eliminando quello sinistro, che viene portato sul tetto della struttura, consentendo attraverso questa configurazione asimmetrica, mai sperimentata prima, di recuperare circa 10 metri quadrati di superficie a favore degli ambienti interni.

L'**SX76** è invece è invece una felice e intelligente sintesi tra il classico motor-yacht con flying bridge e la recente e crescente tipologia explorer con l'obiettivo di mantenere in una dimensione minore, tutte le caratteristiche stilistiche di SX88:

la disponibilità di grandi spazi aperti e di grandi superfici vetrate;

la timoneria collocata sul ponte superiore, il flying bridge, chiudibile e climatizzata;

la zona a prua del salone sul ponte di coperta che, liberata dalla timoneria, può essere dedicata alla sala da pranzo adiacente alla cucina o diventare un ambiente unico da poppa a prua;

la spiaggia di poppa aperta con funzione di garage o beach club.

Il **500Exp** è caratterizzato

da una zona di poppa allungata, fuori tutto di 47 metri e una larghezza massima di 9,60 metri, pensata per ospitare una **piattaforma di atterraggio per un elicottero**, prestazione assolutamente inconsueta in yacht inferiori ai 50 metri.

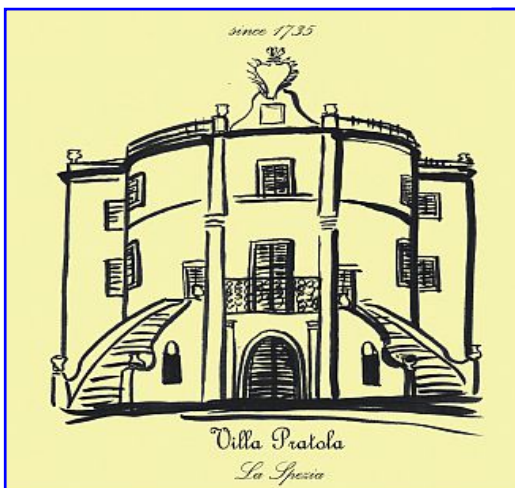
Il **SX76** si è aggiudicato la vittoria dell'**"Interior design Trophy"** per l'enorme piattaforma a poppa che può ospitare sia una moto d'acqua che un tender e per la timoneria sul flybridge che libera spazio a favore del salone.

L'**SL102** è stato premiato con l'ambitissimo **"Innovative Trophy"**. Con una configurazione mai vista prima, questo yacht ridefinisce infatti completamente il concetto di spazio.



Infine **500Exp** (sopra) ha vinto il **"Most Achieved Trophy"** grazie alle sue eccezionali caratteristiche estetiche, di abitabilità, navigazione e soprattutto per la possibilità di accogliere un elicottero.

**Sandro Fascinelli**



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

## Le industrie della val di Magra: Il pastificio Biava (4)

Dopo la metà di giugno del 1945, la famiglia Biava si trasferì a Rapallo per sfuggire alla persecuzione dei partigiani spezzini. Finita la scuola media a Rapallo e il liceo a Genova, Claudio si iscrisse all'Università genovese per studiare Medicina. Poi si trasferì in Belgio, nel 1952, per terminare gli studi all'Università Cattolica di Louvain. Dopo la laurea in Medicina, Claudio emigrò negli Stati Uniti, nel 1954, e sposò una giovane infermiera, June Winne, dalla quale ha avuto quattro figli: Nerina, Colette, Donna e Don. Dal 1974 abita in California vicino a San Francisco sulla costa dell'Oceano Pacifico.



L'altro figlio di Giuseppe era **Gino** (n. 1895) (*sopra*); come i fratelli Alfio e Turiddu, combatté durante la Prima Guerra Mondiale con il grado di Tenente, conquistandosi anche una Meda-

glia d'Argento; finita la guerra si era laureato in Economia e Commercio, aveva lavorato per un certo periodo in un'industria a Biella, poi tornò a Sarzana e si sposò con Mimì, una donna molto elegante, da cui ebbe il figlio chiamato Giuseppino (in onore del nonno), detto Pino; fu proprio Gino a occuparsi della fabbrica di famiglia dopo che le sorelle, Pamela e Gilda, avevano cercato di tenere aperto il pastificio, in seguito all'uccisione di Turiddu e di Marcello e, visto che il padre, distrutto dal dolore per la perdita degli amati figli, non aveva più energie per occuparsene; e fu sempre lui a chiudere definitivamente la gloriosa fabbrica di famiglia di Sarzana, quando la concorrenza a questo punto era diventata troppo forte e l'industria era ormai prossima al fallimento.

Si è detto che Pippo ebbe anche due femmine: **Pamela** e **Gilda** (1890 - 1994) che si unirono in matrimonio rispettivamente con Pongiglione e Cesare Ghizolfi di Sarzana ed ebbero due figlie a testa.

**La famiglia Ghizolfi** me-

riterebbe un capitolo a parte. Cesare era figlio di un noto e facoltoso personaggio di Sarzana, Pietro Ghizolfi che aveva una ditta di costruzioni di tegole e orci. La sua specialità era la produzione di mattoni inventati e brevettati da lui stesso che resistevano all'acqua marina. Pietro migliorò la lavorazione: costruì un grande forno a fuoco continuo e perfezionò il processo produttivo al punto che il suo materiale, giustamente apprezzato dalle autorità governative, fu adottato in tutte le costruzioni dell'Arsenale e delle fortificazioni della Spezia. Grazie alla committenza pubblica, trovò i fondi per fare un salto di qualità e immettere sul mercato anche oggetti artistici in ceramica, quali vasi da giardino. Nel 1907, il re lo decorò come Cavaliere del Lavoro.

**Pietro Ghizolfi** edificò la sua casa a Sarzana, in via Sobborgo Spina 45. Lì vicina vi era anche una piccola ma graziosa fattoria, in cui vivevano i contadini. Durante la guerra la fattoria venne bombardata e fu in parte ricostruita. L'orto ed il giardino, però, in tempi recenti, vennero espropriati dal Comune per costruirvi il parcheggio

(Continua a pagina 12)



**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**



OTTAVIANI bigiotteria  
Concessionario  
**PHOTO & GOLD**

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



(Continua da pag. 11) **Pastificio BIAVA** fuori Porta Parma. Pietro Ghizolfi fu un personaggio sopra le righe. Possedeva un organo che suonava a tutto volume, con le finestre aperte, per offrire spettacolo ai passanti.

Gilda, moglie di Cesare Ghizolfi, era una donna di una bellezza quasi leggendaria ma sfortunata, perché il marito tornò dalla Grande Guerra gravemente provato nel fisico e gli affari non andavano più così bene: la sua famiglia avrebbe perso tutto, se non fosse intervenuto in suo aiuto il padre Pippo.

Gilda e la sorella Pamela, nate entrambe a Romito, mandarono avanti il pastificio, dopo la morte del padre Giuseppe. Come si è detto, Gilda ebbe due figlie femmine: **Elena** e la secondogenita **Adriana** che non si sposò mai e, per tutta la vita, si dedicò come una santa alla cura della madre che si spense all'età di 104 anni e la aiutò anche nella conduzione del pastificio di Sarzana, dopo che gli uomini della famiglia erano stati uccisi.

Elena, invece, convolò a nozze con John May ed i due ebbero due figli: **Riccardo** e **Loredana May Brind**, autrice di un libro sulla storia della sua famiglia e che oggi

vive in Canada.

Queste le vicende dei discendenti di Giuseppe. Ma come si è detto, dal capostipite Domenico, derivò un altro ramo della famiglia, quello dei **figli di Luigi**.

**Luigi** (1877-1935), fratello di Giuseppe, contrasse matrimonio con Angela Cresci di Cerri. Da Luigi e Angela nacquero **Ambrosinetta** (dal nome della zia Ambrosina), **Lola** e **Francesco** (1902-1962) il quale, nel 1927, prese in moglie Bruna Moretti di Tommaso (1904-1990), originaria dalla Bergamasca; il padre di Bruna, Tommaso, era sposato con Carlotta Falcinelli (1867-1935), sorella di Cesare. Cosicché tutte le famiglie più importanti, legate alle industrie della zona, come i Biava, i Falcinelli, i Fresco, i Ghizolfi, avevano finito con l'imparentarsi tra loro.

Dalle nozze di Francesco e Bruna nacquero quattro figlie: **Angela**, **Franca** (n. 1932), **Carluccia**, morta da bambina ad appena 22 mesi di età, il 1° febbraio del 1936 e **Maria Pia** (1939-2010). Siccome gli affari del padre non andavano molto bene, Francesco Biava era andato a lavorare anche in Africa (ad Asmara). Quando tornò in Italia, risanò la situazione

economica del padre e poi aiutò la moglie nelle sue attività, recandosi a comprare le mucche a Parma perché la sua consorte era proprietaria di tre macelli: uno al Guercio, uno a Bocca di Magra ed uno a Romito.

Nell'edificio basso e lungo, dietro le case dei Biava e dove oggi c'è una pizzeria (che non a caso si chiama "Mattatoio"), c'erano le stalle dei Biava. Francesco tornò dall'Africa nel 1938. Nel 1939 nacque la sua ultima figlia, Maria Pia. Siccome era la quarta femmina, Franca aveva paura che suo padre non fosse contento. Ma lui la tranquillizzò e la prese in giro dicendole: la chiameremo "Benvenuta".

Negli anni Quaranta Francesco ottenne una licenza di vendita di commestibili e vino a Romito che si svolgeva nella palazzina di famiglia, di fronte al pastificio. Francesco dovette lasciare l'Italia nel dopoguerra, per aspettare che le acque si calmassero. In paese si narra che, nonostante la famiglia Biava fosse politicamente schierata, Francesco avvertisse sempre gli oppositori del regime, quando c'era in programma qualche spedizione di squadristi, in modo

(Continua a pagina 13)



- ATTREZZATURE E PRODOTTI PER CANTINA E VITICOLTURA
- CONTENITORI IN ACCIAIO
- ANALISI E CONSULENZA ENOLOGICA

**ENOLOGIA di Giorgio Baccigalupi**  
Via Aurelia, 142  
Dogana di Ortonovo (La Spezia)  
Telefono e fax 0187 - 66466



**DANIELE Marselli**  
e **CHIARA Baruzzo**  
VI INVITANO al  
**Ristorante**  
**Bar - Pizzeria**  
**APERTO TUTTO L'ANNO**  
GAZEBI SUL MARE **Bagnò Venezia**  
FIUMARETTA via Kennedy, 18-b  
tel. 0187-64284 **SEGUICI su**   
**SALA per CERIMONIE**

(Continua da pag. 12) **Pastificio BIAVA** che avessero il tempo di mettersi in salvo.

Franca (n. 1932) si laureò in Lettere, non senza sacrificio. Quando chiese il permesso di iscriversi all'università, la madre le disse che i genitori avrebbero pensato al cibo ed all'alloggio, ma lei avrebbe dovuto provvedere

da sola a pagarsi le tasse universitarie ed i libri; e così fece. Appena laureata, ottenne la sua prima cattedra a Fivizzano. Grazie alla sua professione si comprò la prima automobile, di cui era molto orgogliosa (una Seicento, di cui ricorda ancora la targa); abita tuttora a Romito e molte delle notizie qui

raccontate sulla famiglia Biava si devono alla sua memoria prodigiosa. È stata per anni insegnante di Lettere alle scuole medie, fino a diventare Dirigente Scolastico e venne anche eletta Presidente della Pubblica Assistenza Humanitas, dal 1999 al 2010. (fine)

**Luciana Piazzi**



Il nostro Comitato Animalista accudisce 9 colonie (70 gatti circa) tutte sterilizzate, con cucce, zone mensa pulite ogni giorno e collabora con molti altri "gattari" sul territorio comunale.

La disinformazione che ancora esiste in questo campo, rende necessario un piccolo riassunto della normativa vigente.

I gatti randagi sono protetti ed è fatto divieto a chiunque di maltrattarli o di allontanarli dal loro habitat/colonia felina, da qualsiasi territorio o parte di esso, urbano o extraurbano, pubblico o privato nel quale vivono (più di 2) in modo stabile.

È vietato a chiunque ostacolare l'attività di gestione di

## Quello che si deve

una colonia o asportare o danneggiare gli oggetti impiegati.

Le colonie possono essere gestite da associazioni animaliste ma anche da cittadini singoli.

La somministrazione di cibo e cura delle colonie non può essere impedita. In caso di controversia, il Comune provvede alla delimitazione di un'area all'interno dell'habitat della colonia da riservare alle operazioni e al posizionamento dei ripari e delle attrezzature.

Gli animali liberi possono essere prelevati dalle colonie di appartenenza e trattenuti presso le abitazioni e le sedi dei soggetti di cui sopra per favorire il loro benessere e noi lo facciamo con i gatti che necessitano di terapie, nonché con quelli adottabili ai quali troviamo casa.

Si ricorda che anche i gatti di proprietà possono essere lasciati liberi di girare sul territorio, ma devono essere sterilizzati/castrati.

Chi non ama i felini deve in ogni caso rispettarli, pena denunce alle autorità competenti.

Ci sono situazioni fuori controllo sul territorio comunale e stiamo collaborando per sistemarle, sia con la campagna sterilizzazione in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, che con supporto e consigli ai referenti di colonia.

Ricordiamo che al Carrefour Express di Ameglia abbiamo un mastello per la raccolta di cibo per i nostri randagini.

**Sabina Guglielmonne**

Presidente "Quattro Zampe In Verde - Ameglia"  
333/6312942



**FARMACIA ZOLESI**

via XXV Aprile tel. 0187-65415  
AMEGLIA

Apertura nei giorni feriali  
ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30

- 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**

## “Partorite dal Padre” di MARIA Luisa Eguez



È appena uscito presso le Paoline un altro libro della nostra collaboratrice Maria Luisa Eguez e vogliamo sapere di cosa tratti.

La presentazione del libro è fissata per **martedì 16 ottobre** 2018 alle ore 17 presso il **circolo culturale Fantoni** in via Cavour, 371 alla Spezia con l'intervento anche del sen. Egidio Banti e della prof.ssa Barbara Sussi.

**D.: Cosa significa questo titolo, “Partorite dal Padre”?**

**R.:** Capisco che possa apparire un po' strano, ma in realtà è proprio in questo modo che si esprime la Bibbia attraverso l'uso del verbo greco tikto. Nel greco del Nuovo Testamento, in riferimento a Dio, c'è il verbo “ghennào” che significa “generare da parte di padre” ma troviamo anche il verbo “tikto” (e i sostantivi da esso derivati) che vuol dire “partorire, generare da parte di madre”: lo usa lo stesso Gesù nei confronti dei propri discepoli o Giovanni e Paolo per le loro comunità.

I vocativi che vengono in

genere tradotti con “figlioli, figliolini miei” alla lettera sono “partoriti da me”. Si tratta di espressioni di una grande potenza affettiva.

Le Scritture, tanto prodighe di immagini che rivelano il volto paterno di Dio, ce ne fanno così scoprire anche quello materno, rimasto sinora più in ombra, in tutta la sua dolcezza. Come in questo libro che narra l'amore di Dio per quattro mistiche europee le cui pagine più intime hanno segnato il cammino spirituale del Novecento.

**D.: Chi sono queste quattro donne?**

**R.:** Si tratta di Gabrielle Bossis, Madeleine Delbrèl, Etty Hillesum e Simone Weil.

**Gabrielle Bossis** (1874-1950) era un'attrice teatrale francese che portava sui palchi di quattro continenti i copioni da lei scritti.

**Madeleine Delbrèl** (1904-1964) era un'assistente sociale che lottava con la classe operaia nei sobborghi di Parigi e scriveva poesie, spesso mentre fumava seduta al tavolino di un bar.

**Etty Hillesum** (1913-1943) era un'intellettuale che di giorno lavorava per il Consiglio Ebraico del campo

di transito di Westerbork in Olanda e di notte scriveva il suo struggente diario.

**Simone Weil** (1909-1943) era un'insegnante di filosofia e giornalista che si opponeva con forza alle ingiustizie sociali e alla guerra.

**D.: Ma non avevi detto che erano delle mistiche?**

**R.:** Nell'immaginario collettivo i mistici sono spesso immaginati come persone con poteri paranormali, che vivono al di sopra, ma comunque al di fuori dalla comune realtà. Ma non è un modo esatto per intendere questa parola.

La mistica, sempre attraverso il significato originario greco e latino del termine, indica un'esperienza di ricerca e dialogo con Dio, nasosta nel senso di molto intima e magari un po' misteriosa per gli altri, ma ben radicata nella personalità e nel vissuto di chi la sperimenta.

Cattoliche le prime due, ebreo le seconde, queste quattro laiche davvero eccezionali hanno con il divino un rapporto personale, anticonvenzionale, appassionato, da cui scaturiscono pagine bellissime, che io ho voluto portare alla conoscenza di un più vasto pubblico.

**Sandro Fascinelli**



# 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

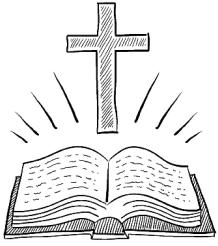
via XXV aprile 37/B AMEGLIA  
tel. 0187-65155 cell. 338-3933097



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



## MOMENTO RELIGIOSO OTTOBRE 2018



Tra le raccomandazioni care a Papa Francesco e che, in modi diversi, rivolge a tutti noi cristiani, c'è quella di conoscere la Sacra Scrittura, antico e nuovo Testamento: in una sola parola **"La Bibbia"**.

Alle donne raccomanda di portare nella borsetta in mezzo a tutte le altre cose anche una piccola edizione del Vangelo, sempre a portata di mano, per una breve lettura in ogni momento di pausa. La preghiera che "non fa perdere il tempo".

In un'udienza in piazza S. Pietro raccomandava di portare con sé e di amare la Bibbia come si fa con il telefonino, oggetto considerato ormai prezioso e necessario.

**Nell'ultima settimana di settembre** chiede a tutte le parrocchie di fare una campagna di diffusione affinché in ogni famiglia sia presente una Bibbia, non come oggetto di ornamento, magari in bella figura sul comodino, ma diventare **"lettura e preghiera quotidiana"**.

Il Papa, desideroso di applicare alla vita cristiana gli insegnamenti del Concilio Ecumenico Vaticano II, all'inizio del nuovo anno catechistico ci ricorda il cap. VI, 21 della Costituzione "Dei Verbum": "La Chiesa ha sempre venerato le Divine Scritture come ha fatto per il Corpo stesso di Cristo, non mancando mai, soprattutto nella sacra Liturgia, di nutrirsi del Pane della vita dalla mensa sia della parola di Dio che del Corpo di Cristo, e di porgerlo ai fedeli.

Insieme con la Sacra Tradizione, la Chiesa ha sempre considerato e considera le Divine Scritture come la regola suprema della propria fede...".

Iniziamo con profondo impegno l'anno catechistico per i nostri bambini, soprattutto in preparazione ai Sacramenti, anche del Matrimonio.

**Sarebbe cosa bella e buo-**

**na se potessimo anche noi adulti realizzare un corso di lettura della Sacra Scrittura per la conoscenza e l'approfondimento.**

**Chi fosse interessato potrebbe mettersi in contatto con il Parroco o con le Catechiste.**

**P.S.**

Tra i firmatari della Dei Verbum, il 18 nov. 1965 era presente anche Mons, Siro Silvestri (amegliese) allora Vescovo di Foligno.

**Don Cesare Giani**

### ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
<b>Ameglia</b>	16.30		10.00
<b>Cafaggio</b>	17.45	8.30	11.15
<b>Bocca di Magra</b>	18.00	8.30	11.00
<b>Fiumaretta</b>	19.00	8.30	10.00
<b>Montemarcello</b>	17.45		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	18.00

### 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**

**Non rinunciate alla  
PIZZA  
IN BOCCA DI MAGRA  
ora potete gustarla  
guardando su SKY  
le partite UEFA,  
quelle di Champions  
e di Campionato**



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

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

**LA PIZZA in  
BOCCA di  
MAGRA**

**PIZZERIA  
BIOLOGICA**

**FERAL**

**INFISSI IN ALLUMINIO**  
esposizione via variante Aurelia



WWW.FERALSP.COM

TEL. 0187-933658

**CARPENTERIA  
METALLICA**

**Sarzana**

tel. 0187-691397

[www.feralsp.com](http://www.feralsp.com)

Vetrate panoramiche  
alla piscina della Venere  
Azzurra di Lerici

**Classi energetiche in fase di valutazione**

**LUNI MARE** - A due minuti da Marinella vendesi appartamento al piano terra composto da: ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno finestrato, corte esterna e giardino. Buone rifiniture.

Rif: 1243 € 140.000,00

**AMEGLIA** - Prima periferia - collinare casa indipendente su due livelli composta da bilocale con servizio, ampio garage al piano terre-

no; ingresso, cucina abitabile, soggiorno, camera, bagno; possibilità di realizzare la seconda camera. Terrazza. Terreno di circa mq. 800. Rif: 1538 € 220.000,00

**AMEGLIA** - A pochi minuti dalle spiagge appartamento al piano secondo oltre mansarda, in perfetto stato, composto da ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, balcone; ampia camera con bagno e terrazza vista mare e monti. Posto auto. Possibilità di ac-

quistare un box auto sotto la proprietà. Rif: 1059 € 190.000,00

**FIUMARETTA** - A pochi minuti dalle spiagge, appartamento al piano primo composto da ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, due balconi, cantina e box. giardino e posto auto condominiale.

Rif: 1544 € 160.000,00

**Venite a trovarci in agenzia per altre interessanti opportunità in zona e fuori zona**

**West Nile Virus e corsa podistica del 13 ottobre**



**Qualche aggiornamento in merito al**

**West Nile Virus.**

Da giugno a fine agosto sono stati segnalati 250 casi di infezione e 10 decessi.

Il ministero della salute non parla però di emergenza in quanto dal 2008, anno nel quale la malattia venne registrata per la prima volta, tale malattia viene tenuta sotto stretta osservazione. Non essendo disponibile alcun vaccino ed essendo la trasmissione del virus basata su un organismo "vettore", prevalentemente zanzare, il

ministero ha adottato alcuni accorgimenti in merito alle donazioni di sangue.

In molte province italiane si è provveduto ad attivare un sistema di test NAT effettuato al momento della donazione su persone che abbiano soggiornato anche solo una notte nelle diverse province interessate dal virus e località estere.

La provincia della Spezia ad oggi è esclusa dai luoghi a rischio ma è comunque disponibile il test sopra citato per soggetti che abbiano frequentato tali zone consentendo così la donazione controllata.

Si ricorda che **sabato 13**

**Ottobre dalle ore 16:30** si terrà la 10<sup>a</sup> edizione del festival dello sport, **memorial F.lli Rosselli**. La corsa podistica competitiva è aperta a tutti se muniti di certificato medico sportivo valido. La manifestazione si terrà in presenza di qualsiasi condizione meteo presso la Necropoli preromana in Via Canal Grande ad Ameglia.

Si ringraziano inoltre gli sponsor ufficiali della manifestazione: Evolution Sport, La Bireta, Crastan Caffè.

**Elia Alberti**



Con la Collezione  
**"Grande Chef"**  
 la tua cucina raggiungerà livelli altissimi

Dall'1 ottobre al 25 novembre  
 colleziona le nuove pentole Moneta

1 bollino ogni 10€ di spesa  
 e ogni 10€ di prodotti acceleratore.\*

\*Regolamento completo su [carrefour.it/moneta](http://carrefour.it/moneta)



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