



# AMEGLIA Informa

## Un monumento per ricordare l'esodo degli ebrei dal Magra

"Tra il 1946 e il 1947, il Magra raccolse le lacrime degli Ebrei, non più di dolore ma di gioia!



Furono 4.314 ad affrontare il mare che benevolo si apriva davanti ai loro occhi, bambini, donne e uomini lasciarono Fiumaretta sognando Gerusalemme.

I contadini del Piano di Ameglia diedero ristoro a queste persone, protezione e accoglienza, i pescatori della Magra li condussero alle navi nella clandestinità. Amegliesi siate fieri dei vostri avi che offrono la loro umiltà per donare un sogno di speranza!"

Il giorno 2 ottobre scorso noi alunni della classe 3<sup>a</sup> A della scuola media don Celsi abbiamo avuto l'onore di essere invitati ad una cerimonia commemorativa a Fiumaretta. Abbiamo assistito curiosi ed interessati all'**inaugurazione del monumento che è stato collocato sul Lungofiume**. Su di esso, da una parte è inciso, accompagnato dalla stella di David, il salmo ebraico in ricordo della deportazione a Babilonia, e dall'altra il ringraziamento agli Amegliesi che hanno contribuito all'esodo ebraico dopo lo sterminio nei campi di concentramento tedeschi dell'ultima guerra.

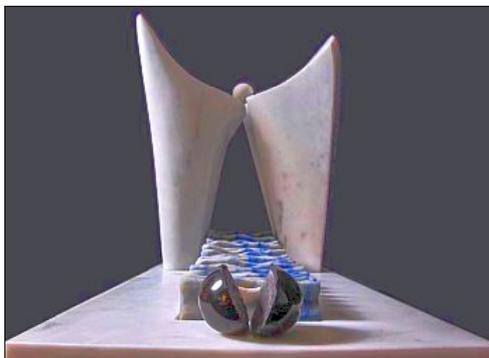
*(Qui sopra il testo della lapide ideato da **Andrea De Ranieri**)*

A questa celebrazione commemorativa erano presenti le autorità politiche tra cui il sindaco di Ameglia **Andrea De Ranieri**, il presidente della provincia **Giorgio Cozzani** e Carla Roncallo Presidente del Porto della Spezia che hanno tenuto un discorso rivolgendosi anche a noi, simbolo delle nuove generazioni che hanno il compito di ricordare quanto accaduto. Era presente anche Alberto Funaro, rappresentante della comunità ebraica spezzina.

Ma tra tutte le personalità, la

*(Continua a pagina 2)*

## Mentre è di Walter Tacchini il monumento della Spezia



la cancellazione della memoria dell'esodo dal molo Pagliari, ora sconvolto dalle ruspe per edificare un club nautico, ha approvato l'edificazione di un monumento per mantenere il ricordo di quanto accaduto nel 1946.

L'apposita commissione, sui 13 progetti presentati, ha unanimemente scelto, come primo premio, la soluzione presentata dal maestro **Walter Tacchini** (nella foto a lato) strettamente legato

*(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 1.500 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 pag. 1) **Monumento Ebrei** persona che ci ha colpito maggiormente - dice Asia - è una donna, **Orly Bach**, che è venuta da Israele proprio per questa occasione. Lei, molto sorridente, ci ha fatto conoscere una storia di coraggio e di determinazione, quella del nonno **Yehuda Arazi**, militare israeliano, che, insieme ad **Ada Sereni**, una esponente del movimento sionista, che aveva organizzato le partenze clandestine degli Ebrei in Italia.

“Dalla testimonianza di Orly” -afferma Matilde- abbiamo appreso che, data l'impossibilità delle partenze dal porto della Spezia, era stato allestito un piccolo campo di raccolta a Fiuma-

retta, in un boschetto vicino al mare, dove migliaia di Ebrei hanno avuto la possibilità di essere nascosti e sfamati dalla comunità locale prima di essere imbarcati speranzosi, dopo il dramma dei campi di concentramento, di ritornare a Gerusalemme, la loro Sion.

“Noi ragazzi siamo rimasti molto colpiti da ciò che abbiamo ascoltato in quanto molti di noi non erano a conoscenza dei fatti” dice Aurora. “Per questo motivo questa uscita è stata un'occasione formativa utile e toccante per apprendere fatti avvenuti sul nostro territorio negli anni successivi alla Seconda Guerra Mondiale”. Molti di noi sono stati

colpiti anche dalla benedizione al cippo fatta da un parroco cattolico in ebraico.

“Abbiamo capito” dice Alessio “di essere fieri dei nostri concittadini amegliesi che hanno aiutato tantissimi ebrei a scappare su piccole barche per raggiungere le navi che li attendevano vicino alla costa”.

**Ogni volta che passeremo sul Lungofiume** e vedremo quel cippo non ricorderemo solo i fatti accaduti, ma **impareremo ogni volta a non dimenticare ciò che è stato**, e soprattutto a riflettere sull'importanza della pace, sul rispetto degli altri e sulla convivenza civile.

**La classe 3<sup>a</sup> A**



(Continua da pag. 1) **Walter Tacchini**

ad Ameglia per il tradizionale carnevale dell'Omo ar Bozo, al quale abbiamo fatto una breve intervista.

**D. Cosa rappresenta il monumento che andrai a realizzare in ricordo dell'esodo degli ebrei dalla Spezia?**

**R.** La sfera spezzata in basso rappresenta il cuore

spezzato del popolo ebraico uscito distrutto dalla terribile esperienza dei lager ma pronto ad affrontare un nuovo viaggio per mare verso la Terra dei Padri. Due ali di marmo, a mo' di porta, fanno pensare ad un ingresso nella nuova vita. Al nero della prima sfera spezzata fa da riscontro una sfera marmorea bianca, sulle due ali, simbolo di limpidezza. Una

simbologia che trasmetterà alle future generazioni il senso della speranza di una nuova vita che, al Molo Pagliari, si è concretizzata nel forte senso di amicizia tra la popolazione locale e i profughi ebraici.

**D. Quando e dove verrà realizzato il monumento?**

**R.** Tra breve verrà dato l'incarico ufficiale all'ATI, un gruppo di professionisti spezzini di cui faccio parte come scultore, che dovrà portare a termine l'opera per la prima-

(Continua a pagina 3)

**Pastry Shop - Si avvicina il Natale: consultaci e prenota ... i tuoi dolci su misura!**

**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 15.30 - 19.30  
giorno di chiusura il lunedì

- . Pandolce e focaccia da' Mègia
- . Panbriacone al Rum seguici su 
- . Caffetteria e colazioni con paste fresche, pasta di mandorle e Sacher
- . Panettoni classici o farciti
- . Gradita la prenotazione

**Si confezionano cesti natalizi**

(Continua da pag. 2) **Walter Tacchini**  
vera prossima. Io sarò di base presso l'AMA Marble di Marina di Carrara per realizzare la scultura in marmo bianco di Carrara per la parte che rappresenta la porta e le ali, dell'altezza di due metri e 30 cm. Il mare che in basso attraversa le ali verrà realizzato con un marmo policromo blu di provenienza

pakistana.

#### **D. Dove verrà posizionato il monumento?**

**R.** Il monumento sarà la parte qualificante di un percorso, liberamente accessibile a tutti, che consentirà di valorizzare al meglio ciò che resta del molo Pagliari e mantenere viva la memoria dei fatti del 1946.

**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.

### **Altri tasselli per una maggiore sicurezza dei cittadini**

Diverse saranno le opere fondamentali che verranno realizzate durante la prossima stagione invernale, per il gruppo di Protezione Civile comunale e per la tutela e la sicurezza dei cittadini, grazie ai fondi messi a disposizione dalla Regione e dall'Amministrazione Comunale. Nei mesi scorsi abbiamo parlato del **progetto Proterina** che ha visto i Comuni di Arcola e Ameglia in prima linea per la totale messa in sicurezza delle scuole con l'installazione delle portelle anti acqua.

Alla fine di questo mese, grazie al lavoro impegnativo degli uffici e dell'assessorato alla Protezione Civile, finalmente arriverà il tassello mancante: le **barriere fornite dalla ditta acqualock** di Venezia, impresa leader nel-

la fornitura dei sistemi di autoprotezione.

Altro importante intervento atteso da tempo e finalmente realizzato è stato l'**acquisto delle tubazioni** per una nuova postazione fissa sul Canal Grande, importo totale della spesa 3.100 €, per un sistema di aspirazione da installare sulla bocca del Canal Grande così da collegare una delle pompe da 12.000 litri. In questo modo garantiremo maggior sicurezza a chi ha vissuto con terrore le piene del Canale. Con questo intervento potremmo anche dislocare più pompe, che fino a oggi erano fisse sul Canale, in altri punti critici del territorio.

**Altra grande novità**, in arrivo nelle prossime settimane **per i mezzi della Pro-**

**tezione Civile, sarà il trasferimento dal vecchio deposito** in località Senato di Lerici, dove purtroppo erano sotto le intemperie, ad Ameglia, dove potranno finalmente godere di una **copertura fissa**. Il capannone non sarà una semplice copertura dei mezzi ma, essendo una vera e propria attrezzatura di Protezione Civile, potrà essere utilizzata anche in maniera diversa: insomma una struttura polivalente capace di adattarsi a qualsiasi uso in caso di emergenze.

Gli sforzi sia economici che lavorativi da parte dell'Amministrazione sono stati enormi ma finalmente è stato raggiunto un maggior grado di sicurezza per affrontare con più tranquillità le emergenze stagionali.

**Emanuele Cadeddu**

Assessore alla Protezione Civile

## **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](mailto:car.castagna@tin.it)

tel. 0187-64416 cell. 333-8009628

**Controllo e ricarica condizionatori**

**GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE**



PEUGEOT

## Porticciolo di Bocca di Magra: tutto da rifare



Il 17 ottobre scorso il Tar Liguria (Sezione seconda), ha accolto il ricorso presentato da Italia Marine Service S.r.l. per l'annullamento della gara per l'affidamento della gestione del porticciolo di Bocca di Magra ed ha condannato il Comune di Ameglia, la ditta Valerio Rafanelli e Marine Luxury Management S.r.l., in solido tra loro, al pagamento in favore della ATI ricorrente, al pagamento delle spese di giudizio che si liquidano in complessivi € 10.000,00 oltre IVA e CPA come per legge.

Il Tar ha poi ordinato che la presente sentenza sia ese-

guita dall'autorità amministrativa (cioè il Comune).

In buona sostanza il Comune ha affidato la gestione del porticciolo a chi non ne aveva titolo e, cosa succederà ora... non è dato saperlo.

Il Comune non si è ancora degnato di comunicare le sue intenzioni e il porticciolo è destinato sempre più alla precarietà.

Di certo c'è solo che lo sciagurato comportamento dell'Amministrazione Comunale ha portato a spendere € 10.000 per il proprio avvocato, altri € 5.000 per l'avvocato di Italia Marine Service S.r.l., come previsto dalla sentenza, e altri € 4.600 per l'incarico all'avv. Piciocchi di

redigere il bando.

Il Sindaco, a fronte di tutto questo, non ha trovato di meglio che scaricare la responsabilità genericamente ai tecnici.

Tutto questo, più o meno, accade nell'indifferenza generale. Di sicuro questo è un altro pasticcio che questa Amministrazione può inserire nel proprio curriculum e si aggiunge ad una lunga serie di atti amministrativi sbagliati che stanno provocando un danno non solo economico, ma anche di immagine al nostro Comune.

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

## La raccolta delle olive e il frantoio di Montemarcello

*E' il tipico scenario del paesaggio ligure, l' ulivo abbarbicato sui crinali scoscesi e sui terrazzamenti strappati alle montagne. E la collina di Montemarcello, con il suo versante marittimo, soprattutto nelle zone di Acquadolce e Canetro, dove le condizioni climatiche sono le migliori, rientra proprio in questo contesto. I suoi centenari ulivi hanno da sempre gratificato i contadini del borgo: abbon-*

*danti raccolte di olive e conseguente notevole produzione d'olio. Non a caso un tempo lontano il paese vantava la presenza di ben tre frantoi che lavoravano a pieno ritmo accogliendo ogni giorno le centinaia di "paniè" e di sacchi di olive.. quando era la stagione della raccolta e tutto il paese si concentrava su quell'attività.*

*Il racconto di Figoli parte da un aspetto, diciamo dome-*

*stico-famigliare, per passare ad una attenta descrizione che coinvolge tutti i nostri sensi facendoci "vedere, sentire ed annusare" quel tempo storico ...*

**Rosanna Fabiano**

"Devo cenare alla svelta, Federica perché, se il torcio (frantoio) dovesse per qualche motivo saltare una stretta (gramola) mi ha promesso Narcì che avrebbe fatto le nostre (ci si riferiva alle olive da frangere). "Va bene" - ri-

*(Continua a pagina 5)*

### 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**

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**



sponde la nonna "la *mesc'ia* è già cotta basta che getto i *tagiain* nella *pugnatina*...".

L'indomani mattina bisognava mettere le olive nei sacchi e preparare la legna per la *caugea* (caldaia per acqua calda per scaldare la pasta della gramola).

Il nonno Isaia aveva diverse fascine di sarmenti di oliva e poi le tacche di pino. Doveva dare una bella lavata al bigoncio con l'acqua calda perché altrimenti poteva restare il cattivo odore nell'olio. Al mattino della frangitura si racimolavano quelle piccole patate, che non erano idonee da sbucciare, per portarle nel frantoio da cuocere nella *burnisce*, (la cenere) e poi inzuppare nell'olio nuovo tra una stretta e l'altra... non esistendo ancora le moderne presse che, con una compressione di circa 360 atmosfere, attualmente danno una resa più forte.

Allora, invece, i contadini dovevano provvedersi anche

a stringere l'argano, e con la forza delle proprie gambe e schiena, il grosso canapo racimolando quanto più possibile da mandare nel bigoncio. Cambiato e lasciato emergere, l'olio sfioriva a galla e il caratteristico *zucco* serviva per invasarlo a seconda della quantità: nel *bariloto* che equivaleva a 40 kg o nel quarto (20 kg) detto anche *meza soma*. Due mezze some erano una carica bilanciata per il *bastro* dell'asino. Nel travaso dell'olio andava a finire anche un po' di morchia e, appena depositato nelle giare, andava travasato facendo attenzione al fondo morchioso, ma nulla veniva gettato via: l'olio più scadente si usava per il lume ad olio e per ungere le formagette in maturazione. L'olio di morca forte, miscelato alla cenere, possibilmente di sarmenti di olivo, dava al formaggio, riposto nella giara, quel forte profumo che era incomparabile sia nel gusto

che nel profumo.

Il profumo dell'olio nuovo, del vino nuovo, del fumo del camino, del formaggio sulla tavola ad essiccare, dei cavoli al fuoco, della legnaia, del tabacco forte, della naftalina nel baule con le maglie di lana, lavorate a mano, del caffè d'orzo abbrustolito, del letamaio fuori casa, dello scalpettino degli zoccoli, del volgo parlare. Del ronzio delle mosche, delle punture dei tafani, del belare delle pecore, del fruscio del vento, delle nuvole vaganti nel tramonto... all'infinito roseo, con il tocco delle campane dell'Ave Maria nella sera... un moccolo, un preghiera, il piatto caldo per la notte di riposo, mentre il barilotto scolava per poi riconsegnarlo in tempo utile per servire ad altri. Il pensiero svanisce con la digestione delle patatine che quel giorno avevano cambiato il pasto quotidiano...

**Luciano Figoli**



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

**A RICHIESTA  
consegna a domicilio**

# CRASTAN caffè

**PRODUCE direttamente CAFFÈ in GRANI o MACINATO  
e CIALDE COMPATIBILI per macchine da caffè  
LAVAZZA\* - NESPRESSO\* - CAFFITALY\***

**Apertura da lunedì a venerdì ore 8 -12 e 14 - 17.30**

**PROMOZIONE DI NOVEMBRE: OMAGGIO di una tazzina da caffè con piattino,  
da collezione, dipinta e firmata del maestro Walter Tacchini  
A CHI ACQUISTA UNA CONFEZIONE DA 200 CAPSULE DI CAFFÈ CRASTAN**

**CRASTAN caffè - Romito Magra**  
via Ameglia, 114 tel. 0187-988492 [crastan@crastancaffe.com](mailto:crastan@crastancaffe.com)

## Un gran successo per le Giornate FAI d'Autunno



Sabato 13, un gruppo di visitatori al monastero di Santa Croce accompagnati da un ragazza del liceo classico Costa

Bocca di Magra e Montemarcello sono stati i protagonisti delle Giornate FAI d'Autunno 2018 organizzate dal Gruppo FAI Giovani della Delegazione della Spezia.

Oltre 2.000 sono stati infatti i visitatori che tra sabato 13 e domenica 14 ottobre hanno potuto visitare il Monastero di Santa Croce del Corvo e il borgo di Montemarcello grazie ai volontari del FAI che hanno portato in questa due giorni alla (ri-) scoperta di uno degli angoli più belli ma forse meno conosciuti della provincia spezzina! Una grande macchina organizzativa alle spalle che ha avuto il supporto fondamentale del Comune di Ameglia e della Pro Loco di Montemarcello. I visitatori sono

stati accompagnati da oltre 120 apprendisti ciceroni, ragazzi formati appositamente e provenienti dagli istituti superiori Costa, Pacinotti, Cardarelli (artistico e CAT), Fossati - Da Passano, Casini, Parentucelli - Arzelà e scuola media Fontana.

Nella giornata di sabato l'apertura del Monastero di Santa Croce durante la quale i visitatori hanno potuto ammirare lo splendido crocifisso ligneo e quindi, risaliti per il bosco, ammirare lo splendido panorama che si può godere dalla terrazza panoramica della ex villa Fabbricotti.

Domenica 14 poi le tantissime persone accorse sono state accompagnate lungo un ricco itinerario che partiva dal borgo antico di Montemarcello del quale hanno sentito narrare la storia dal Medioevo ai fatti della II Guerra Mondiale, con particolare enfasi sui tragici fatti del XIII dicembre 1944 e dove hanno potuto ammirare la chiesa di San Pietro con le bellezze artistiche in essa contenute.

Seconda tappa del percorso domenicale è stata quindi la Batteria Domenico Chiodo

della quale è stata ricostruita la storia dal 1910, anno della sua costruzione, fino al recente recupero dopo anni di abbandono.

Apertura poi assolutamente unica quella della terza tappa dell'itinerario, il giardino della Marrana, la residenza privata di Grazia e Gianni Bolongaro che hanno fatto del loro parco uno spazio di arte ambientale contemporanea con oltre 30 opere facenti parte della loro collezione privata e che grazie al FAI della Spezia sono state mostrate per la prima volta e in una sola giornata a un numero eccezionale di persone molte delle quali mai entrate a visitarlo.

La domenica è stata poi arricchita dalla Pro Loco di Montemarcello che ha preparato sul momento i tipici testaroli al pesto e sgabei farciti di ottimi salumi locali!

La visita del borgo di Montemarcello è stata resa possibile anche grazie alla collaborazione con la Commissione Europea, partner delle Giornate FAI d'Autunno, che con i suoi fondi ha contribuito al recupero o alla valorizzazione del borgo.

**Emanuele Costamagna**  
Capo Gruppo FAI Giovani SP

**FINOCCHI e CAVOLI**  
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**

**Gianni Bolongaro ci ha inviato** a corollario queste **poesie su Montemarcello** di due grandi poeti:

**Gabriele D'Annunzio** 1863-1938

*Dal Capo Corvo ricco di viburni  
i pini vedess'io della Palmaria  
che col lutto dè marmi suoi notturni  
sta solitaria.*

**Paolo Bertolani** 1931-2007

*"Piccolo cabotaggio"  
Montemarcello  
"...come un terrazzo alto  
sui paesi a ventaglio intorno  
ma qui un micro-mondo  
folto di muretti, di campi in disuso,  
di case, e con il grande prato*

*all'ingresso  
del mistero dei vicoli, degli amori...  
e poi – alla foce  
di un viottolo – l'aperta vertigine  
di Punta Corvo,  
e laggiù, guarda,  
il duplice fondale del fiume, del  
mare.*

## Il ringraziamento del FAI per le giornate amegliesi

Caro Andrea,  
**volevo ringraziare** te e per tuo tramite il Consiglio, la Giunta e **il Comune tutto di Ameglia** per il fondamentale supporto che ci avete dato nella preparazione e nello svolgimento delle Giornate FAI d'Autunno di sabato 13 e domenica 14 ottobre a Montemarcello.

Fin da subito avete aderito alla nostra proposta con entusiasmo e questo è stato per noi molto importante perché ci avete messo nelle

migliori condizioni per preparare le GFA che sono un evento di carattere nazionale. L'adesione del Comune di Ameglia, non solo a parole ma soprattutto fattiva, è stata una delle chiavi del grande successo che questa edizione 2018 delle GFA ha avuto nella provincia spezzina, con oltre 2.000 visitatori, numeri triplicati rispetto all'edizione 2017!

Siamo stati felici di aver lavorato insieme per la promozione e la valorizzazione

di un territorio bellissimo quale quello di Ameglia che, con il Monastero di Santa Croce, il borgo antico di Montemarcello, la Batteria Chiodo e La Marrana Arte Ambientale, rappresenta uno degli angoli più ricchi di storia, cultura e bellezze paesaggistiche della provincia spezzina.

Speriamo di poter in futuro collaborare insieme per la valorizzazione del nostro bellissimo territorio!

Con stima e riconoscenza  
**dr.ssa Marinella Curre Caporuscio**  
Capo Delegazione

## Le giornate FAI, una spinta per un turismo a 360°

Anche Ameglia ha partecipato quest'anno alle giornate d'Autunno del FAI, evento nazionale che ha toccato 250 città e paesi facendo scoprire le realtà artistico/culturali "nascoste" della nostra bella Italia.

Nell'occasione si è cercato di mettere in risalto luoghi di una sicura importanza culturale che rappresentano appieno quanto di bello il nostro territorio abbia da offrire, tutto ciò non dimenticando quanto ci sia ancora da scoprire e valorizzare con ancor più coscienza e capacità.

In questi anni l'obiettivo dell'Amministrazione comunale è stato quello di dare un'opportunità diversa al turismo locale cercando di mettere in risalto le varie caratteristiche che rendono A-

meglia unica nel suo genere.

Dapprima abbiamo messo mano ai nostri siti archeologici che ad oggi, oltre ad essere palcoscenico di molteplici eventi, sono costantemente oggetto di visite grazie alla collaborazione con l'associazione VaraMagra, siamo poi passati alla valorizzazione dei nostri centri storici e dei punti d'interesse culturale e ambientale, coinvolti anch'essi da un importante progetto che speriamo porti nel tempo ai risultati sperati.

La nostra adesione a manifestazioni come le giornate d'Autunno del FAI sono parte di questo progetto per fare turismo 365 giorni all'anno.

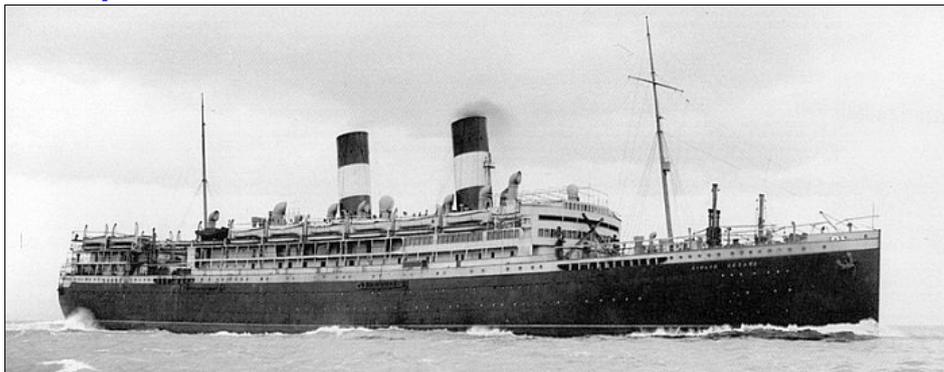
Per il futuro sarà importante rafforzare tutti i servizi legati al nostro territorio per sfruttare al massimo quanto

di bello abbiamo da offrire, per raggiungere la definitiva destagionalizzazione che è un risultato da conquistare.

Un dovuto ringraziamento va al FAI per l'impeccabile organizzazione delle giornate d'Autunno, alla Pro Loco, al Parco la Marrana e al Golfo dei Poeti Relais & SPA per aver contribuito attivamente a far risplendere il borgo di Montemarcello, ai Padri Carmelitani del Monastero Santa Croce e ai 120 apprendisti ciceroni per la loro grande professionalità. Un grazie infine alla Croce Rossa di Fiumaretta e ai volontari del Gruppo Comunale Protezione Civile e Antincendio Boschivo di Ameglia che come sempre hanno vigilato sulla sicurezza dell'evento.

**Gregorio Ravani**  
Consigliere con delega al Turismo

## L'epoca d'oro dei transatlantici: G. Cesare e Duilio (2)



Segue dal mese di ottobre.

Nel 1919-20 il *Giulio Cesare* è in costruzione nel cantiere Swan Hunter & Whigham Richardson di New Castle on Tyne, già costruttore del *Mauretania* al tempo detentore del Nastro Azzurro, ed il *Duilio* costruito nei Cantieri Ansaldo a Sestri Ponente e varato il 9 Gennaio 1916, in allestimento nel Porto di Genova. Il *Cesare* entrava in servizio nel 1922 dopo aver completato l'allestimento a Palermo, ed il *Duilio* nel 1923, entrambi in linea Nord America.

Il fatto che le due navi fossero costruite da due cantieri differenti, di cui uno inglese, non deve stupire perché a quell'epoca l'industria siderurgica italiana, e l'industria cantieristica, erano decisamente arretrate rispetto agli standard europei. Nes-

sun cantiere nazionale avrebbe potuto, anche con la miglior volontà, cimentarsi nella costruzione di una nave di quelle dimensioni.

Tant'è che la stessa dirigenza dell'Ansaldo accettò la commessa con una certa ansia, in quanto il *Duilio* con le sue oltre 20.000 tonnellate arrivava a rappresentare da solo quasi un terzo di tutto il tonnellaggio costruito dal cantiere in quarant'anni di storia. Esisteva quindi una grande sfida dell'Ansaldo, rivolta al cantiere inglese, che stava costruendo la nave simile, non proprio gemella essendovi alcune differenze nella forma dello scafo.

Le capacità costruttive dell'Ansaldo di Genova e il sodalizio con la N.G.I. consolidato dal successo del *Duilio*, avrebbero portato al contratto di costruzione del *Roma* e

dell'*Agustus* e, qualche anno più tardi, del REX.

L'impianto di propulsione del *Duilio* era quanto di più moderno ci fosse all'epoca. Veniva sviluppata una potenza di 23.000 CV, equamente ripartita su quattro linee d'assi; questi muovevano quattro eliche di 3,18 metri di diametro alla velocità di 290 giri al minuto. Velocità di servizio 19,5 Nodi, massima 21,5 Nodi.

La linea esterna e la disposizione dei ponti e delle installazioni per i passeggeri non si discostavano molto dalla tradizione italiana, ma quello che dava un aspetto nuovissimo e che a qualcuno parve poco ortodosso fu la poppa ad incrociatore che permetteva una maggiore robustezza e spazio per alloggiare quattro assi. Oltre al record dimensionale, il *Duilio* fu il primo transatlantico costruito in Italia ad avere la propulsione su quattro eliche e la poppa ad incrociatore, caratteristiche che avrà poi anche il *Conte di Savoia* nel 1932.

*Giulio Cesare* e *Duilio* avevano **la prima classe** lusso disposta su sei ponti. Sul ponte lance la palestra per esercizi fisici, sul ponte di

(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

**Promozione dal 1° al 30 novembre**  
**una pulizia viso + un trattamento a € 30**

**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** passeggiata i saloni: pranzo, grande salone delle feste, scrittura, lettura, gallerie con atrio. A poppavia gli appartamenti di lusso, di cui uno dotato anche di sala da pranzo privata.



Il ponte di passeggiata inferiore conteneva ancora il vasto salone da pranzo sottostante al primo (foto sopra), la sala per i bambini, un ampio atrio e vestibolo. C'erano anche 12 appartamenti di lusso e 12 camere di lusso.

Sul ponte dei casseri 41 camere ad 1 o 2 posti e sul ponte di batteria 28 camere e sul ponte di primo corridoio 53 camere per un totale di 257 posti di classe lusso. Nessuna camera dava all'interno e non c'erano letti sovrapposti, ma solo qualche divano Pullman.

La seconda classe comprendeva 12 cabine a 2 po-

sti, 61 a 4 posti e 5 a 6 posti per un totale di 306 posti. A disposizione dei passeggeri erano il salone da pranzo con tavolini singoli di non oltre 8 posti, salone fumatori e saletta musica.

La terza classe era in piccoli cameroni con refettori e sale di soggiorno.

Passeggeri totali 1.673 in 4 classi: prima 257 posti, seconda 335, economica 332, terza classe 749. Equipaggio di 542 persone.

Giulio Cesare e Duilio ebbero un grande successo in linea Nord America, nella quale dopo il 1927 vennero sostituiti dal Roma ed Augustus, e trasferiti in linea Sud America, dalla quale furono radiati tutti i vecchi piroscafi di costruzione prebellica.

Dopo il 1932 vennero trasferiti in linea Sud Africa via Gibilterra, ricevendo adeguati adattamenti: i fumaioli vennero accorciati e gli scafi furono colorati di bianco. Nel 1936 furono trasferiti al Lloyd Triestino continuando nello stesso servizio.

Nel 1940, all'entrata in guerra dell'Italia, furono posti in aspettativa a Genova fino al 13 aprile 1942, quando partirono da Genova per tre viaggi di rimpatrio degli

italiani internati dagli alleati in Somalia ed Etiopia, accompagnate dalle motonavi gemelle Saturnia e Vulcania.



Entrambe furono messe in disarmo e spostate, il Duilio a San Sabba (TS) (foto sopra), il Giulio Cesare a Trieste e vennero affondati da bombe degli aerei inglesi il 1 luglio e l'11 settembre 1944.

Nel 1948 i relitti delle navi vennero recuperati e demoliti nel cantiere San Rocco di Muggia. (fine)

Flavio Testi

#### 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**



**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**

#### **PALESTRA MenteCorpo**

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

**GINNASTICA CON METODO YOGA**

**NOVITÀ:**

**GINNASTICA COREOGRAFICA**

**CORSI CORPO LIBERO PILATES DI GRUPPO  
ANCHE SU REFORMER**

**CORSI DI GINNASTICA PERSONALE**

**SONO RIPRESE A PIENO RITMO  
TUTTE LE ATTIVITÀ DELLA PALESTRA**

## 10° Festival dello sport ad Ameglia con la marcia

Ad Ameglia quest'anno si sono festeggiati i 10 anni d'attività di uno sport davvero affascinante: la marcia, una disciplina che può insegnare molto anche ai comuni spettatori, che non possono fare a meno di ammirare il grande sacrificio che ogni atleta mette nel suo percorso, affrontando una sfida con se stesso per raggiungere il proprio "traguardo".



*I figli dei f.lli Rosselli e la vincitrice assoluta delle donne Margherita Cibeï*

La manifestazione ha avuto anche l'onore di essere svolta in memoria dei F.lli Rosselli, due figure importanti per la nostra comunità che in vita hanno realizzato molto per Ameglia facendo, dell'umanità e della solidarietà, ragione di vita in favore dei propri concittadini.

L'organizzazione, targata ASD Caprione Outdoor, ha voluto anche per questa edizione abbinare l'evento sportivo al momento culturale dando l'opportunità a tutti i partecipanti di poter scoprire la necropoli del Cafaggio, uno dei siti archeologici più importanti della zona. Usa dire che l'unione fa la forza e, proprio da qui, è partita la fortunata collaborazione con l'Associazione VaraMagra.

Per le edizioni future si prospettano interessanti novità che potrebbero dare una svolta innovativa alla manifestazione.

L'Amministrazione comunale sarà comunque sempre in prima linea per la promozione della disciplina sportiva della marcia che qui continuerà ad avere sempre la sua casa.

Faccio i miei complimenti agli organizzatori del Caprione Outdoor che hanno messo in campo un evento impeccabile sotto ogni aspetto, anche grazie alla collaborazione dell'Avis di Ameglia e dell'Associazione VaraMagra che ha seguito l'aspetto culturale della manifestazione.

Un grazie anche al Gruppo Comunale Protezione Civile e Antincendio Boschivo di Ameglia e alla Croce Rossa di Fiumaretta per non aver fatto mancare, anche in questa occasione, il loro supporto nel vigilare sulla sicurezza della manifestazione.

**Gregorio Ravani**

Consigliere delegato allo Sport

**Ricordiamo che nei giorni di sabato 3 e domenica 4 novembre si svolgerà, a cura dei volontari AVIS, nel borgo di Ameglia, la tradizionale Festa d'Autunno.**

### AVIS Comunale

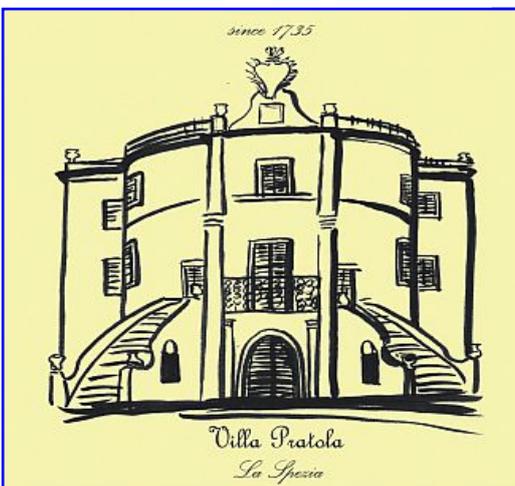
Nel pomeriggio di sabato 13 ottobre presso la Necropoli del Cafaggio di Ameglia si è svolto il nostro **10° Festival dello Sport**, seconda edizione del Memorial f.lli Rosselli organizzato da ASD Il Caprione Outdoor.

La gara competitiva si è svolta su un percorso di circa 12 Km all'interno del territorio comunale toccando la punta di Montemarcello e ritorno poi presso la Necropoli preromana ormai base fissa di questa manifestazione.

Alla manifestazione hanno partecipato circa 60 atleti i quali hanno affrontato egregiamente il percorso preparato dai più giovani ai più anziani, con una forte componente femminile. Al termine del percorso ogni atleta ha ricevuto un pacco gara.

Si è proceduto poi alla premiazione degli atleti secondo la classifica di arrivo da parte dei familiari Rosselli e dall'assessore allo sport Gregorio Ravani, attribuendo un premio di partecipazione ai migliori classificati.

**Elia Alberti**



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)

## Cinque consigli su come scrivere in inglese

Mi chiamo Aubrey Hill, vivo a Montemarcello e per lavoro aiuto le persone e le aziende a comunicare in inglese. Una delle domande che i clienti mi pongono spesso è:

**“Come posso migliorare il mio inglese scritto?”**

In questo articolo, cercherò di rispondere a questa domanda dando qualche consiglio che spero torni utile a chi per lavoro, studio o piacere si trova a scrivere in inglese.

Se la traduzione è il primo passo per scrivere il tuo sito/blog/post in inglese, il secondo è quello di riscrivere il testo inglese tenendo in mente cinque consigli:

- **Usa frasi corte:** per assicurarti che il tuo testo sia letto e compreso da tutti, la lunghezza media delle tue frasi dovrebbe essere tra le 15 e le 20 parole.
- **Fai attenzione all'ultima parola:** ove possibile, la parola più significativa dovrebbe concludere la frase. Questo perché l'ultima parola è quella che i lettori si ricorderanno. Ad esempio, non scrivere: “At ABC, quality is our priority” (Alla ABC, la qualità è

la nostra priorità); ma scrivi: “At ABC, our priority is quality” (Alla ABC, la nostra priorità è la qualità).

- **Scegli parole brevi:** usa parole composte da poche sillabe, in quanto sono più facilmente comprensibili. Ad esempio, non scrivere: “We endeavour to purchase at the most advantageous prices”; ma scrivi: “We try to buy at the best prices” (cerchiamo di comprare ai prezzi migliori).
- **Utilizza la voce attiva:** meglio usare la voce attiva ed evitare l'uso della voce passiva per permettere al lettore di identificare facilmente il soggetto della frase. Ad esempio, non scrivere: “Your orders are shipped within 24 hours” (I vostri ordini saranno spediti entro 24 ore.); ma scrivi: “We ship your orders within 24 ours” (Spediremo i vostri ordini entro 24 ore).
- **Adotta un linguaggio inclusivo.** Non presupporre che i tuoi lettori siano solo maschi (o solo femmine). Scrivi rivolgendoti ad entrambi. Ad esempio, evita di scrivere: “Our customer knows what he wants” (Il nostro cliente sa cosa

vuole.); ma scrivi: “Our customers know what they want” (I nostri clienti sanno cosa vogliono.).

La maggior parte di coloro che usano l'inglese, per lavoro o navigano su Internet, non è di madrelingua. Il testo della versione inglese del tuo sito/blog/post deve dunque essere facilmente comprensibile. Le frasi e le parole lunghe e l'uso della voce passiva sono perfettamente accettabili in italiano, anzi per molti versi sono considerati indice di un linguaggio più raffinato.

**In inglese, invece, la scrittura più efficace è quella più semplice.** Non a caso Winston Churchill, eloquente oratore e premio Nobel della letteratura, diceva:

“Broadly speaking, the short words are the best, and the old words best of all”. (In generale, le parole brevi sono le migliori, e le parole antiche le migliori di tutte).

**Aubrey Hill**

([aubrey.hill@bizenlishsrl.com](mailto:aubrey.hill@bizenlishsrl.com))

**Guardia medica**

**tel. 0187-026198**

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



OTTAVIANI bigiotteria  
Concessionario  
**PHOTO & GOLD**

# PHOTO & GOLD

dal 15 NOVEMBRE al 15 DICEMBRE

- **Sconti favolosi**
- **Argenteria 30%**
- **Gioielleria 20%**
- **Orologeria 20%**
- **Oreficeria 20%**
- **Bigiotteria 30%**

**FOTOGRAFIA - LISTE DI NOZZE**

**IDEE REGALO PER OGNI OCCASIONE E PER TUTTE LE TASCHE**

**AMEGLIA Via Camisano 1 tel. / fax 0187-65490**

## CUORE E "SALITE"

Sabato 29 settembre la nostra concittadina **Elena Baruzzo**, su invito del cardiocirurgo professor Fabio Magrini, ha partecipato alla 14<sup>a</sup> edizione della Manifestazione "Cuore e Salite" patrocinata dall'Associazione per il Policlinico e dall'Università degli studi di Milano che prevedeva la **"Scalata" dei 251 scalini del Duomo** con misurazione dei parametri cardiaci prima e dopo la salita.

### Questi i risultati:

su 824 "scalatori" di varie nazionalità, il 48% ha usato meno del 70% della frequenza massima, quindi cuori allenati.

Il cuore che ha più impressionato gli specializzandi della cardiologia di Milano ed il professor Magrini, è stato quello della dottoressa Elena dello Staff della Farmacia Zolesi di Ameglia che ha pressoché **mantenuto lo stesso battito: 62. SF**

## La ricetta di Assia: tortino di acciughe alla ligure



### Ingredienti

500 gr di acciughe fresche,  
400 gr di spinaci,  
2 uova,  
1/2 cipolla,  
1 spicchio di aglio,  
4 cucchiaini di parmigiano,  
pangrattato, origano, timo,  
limone grattugiato, sale e pepe qb, olio evo.

### Procedimento

Pulire le acciughe e dislicarle, lavarle e farle asciugare su di un panno.

Lessare gli spinaci. Una volta cotti, tritarli.

Soffriggere la cipolla trita-

ta insieme all'aglio con 3 cucchiaini di olio, quindi aggiungere gli spinaci per farli insaporire qualche minuto.

Mettere gli spinaci in una ciotola ed unire le uova, il parmigiano, l'origano e il timo tritati, il sale ed il pepe.

Ungere il fondo ed i bordi di una teglia da forno, stendervi una parte di acciughe leggermente salate e grattugiarvi un po' di scorza di limone, ricoprirle con il composto di spinaci sui quali andranno adagiate le restanti acciughe, sempre leggermente salate e cosparse di scorza di limone grattugiata. Cospargere il tutto con il pangrattato e un filo d'olio. Infornare a 180° per c/a 30 min.

**Assia Cervia**

## 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.

## Ultimi posti disponibili alla scuola di cucina dal 5 novembre presso il ristorante VENEZIA

Tre giorni dal lunedì al mercoledì, dalle ore 18 alle 21: dal 5, pasticceria 1; dal 12 pasticceria 2; dal 19 gestione della cucina casalinga; dal 26 il panettone. **Altri corsi nel mese di dicembre.**

### VENEZIA apertura:

**Lunedì, giovedì, venerdì**  
ore 18 - 23 (1° nov. + pranzo)

**Sabato** ore 9 - 23 (pizzeria chiusa a pranzo)

**domenica** ore 9 - 23 (pizzeria aperta anche a pranzo)



- 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**

## 82 anni, contadino per hobby (a tempo pieno)



Si tratta di **Giancarlo Chiappini**, classe 1936, che il contadino l'ha fatto fin da piccolo, sino all'età di 26 anni ma poi è passato a fare il macellaio sino a una ventina di anni fa, senza lasciare mai completamente la sua passione originaria.

Ora a 82 anni è sempre nei campi a veder crescere i suoi capolavori: bietole selvatiche, puntarelle, insalata

riccia, scarola, radicchio, finocchio, cavolfiori ...

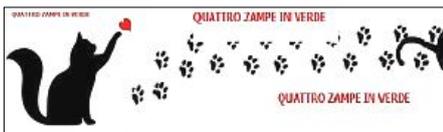
Mentre il problema dei problemi ora è quello dell'allungamento dell'età pensionabile che dovrebbe arrivare a 67 anni, per lui il problema è quello di mantenersi al lavoro il più a lungo possibile. Dall'alba al tramonto è sempre sui campi a tracciare i solchi, seminare e raccogliere per il piacere di veder crescere le sue piante. "Mi è piaciuto studiare, mi dice, e preferivo la matematica all'italiano ma, quando si è trattato di lavorare, ho preferito il lavoro all'aria aperta".

Ora il suo orto è un capolavoro matematico: tante righe perfettamente parallele

di varie produzioni, ogni riga un tipo di pianta (*vedi foto*). È sempre lui che cura il ciclo continuo dalla produzione: dal seme al raccolto.

E ha ragione ad appassionarsi al suo lavoro. Anche da una ricerca del quotidiano inglese "The Guardian" il lavoro dei campi o dei giardini è uno dei sette lavori più belli del mondo. I vantaggi sono tanti: stare all'aria aperta e lavorare con la natura, tenersi lontani da una scrivania, la varietà del lavoro, gli effetti terapeutici del verde e anche la possibilità di creare paesaggi con le proprie mani. Ora anche tanti giovani cominciano a capire che lavorare all'aria aperta è meglio.

**SF**



### IL CANE IN ADOZIONE

**Pepito**, setter inglese, circa un anno, dolcissimo e coccolone, trovato vagante col fratello, affamato, sporco, terrorizzato, senza dubbio abituato ad una vita di stenti. Adora prendere le coccole e i biscottini, che di sicuro non aveva mai assaggiato.

Si cede previo colloquio preaffido con i gestori del

canile, firma modulo adozione, controlli post affido, come cane da compagnia (no cacciatori).

Si altri cani, no gatti.

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

Per informazioni canile del Pezzino tel. 0187-792451 o Sabina 333-6312942"

**Sabina Guglielmone**

Presidente "Quattro Zampe In Verde - Ameglia"



**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

## Il Codice Pelavicino e i suoi contenuti (1)

*Sentiamo parlare in continuazione del Codice Pelavicino ma non tutti ne conoscono le origini e il contenuto.*

Publicato nel 1912 negli Atti della Società Ligure di Storia Patria vol. XLIV, da **Michele Lupò Gentile**, dopo cinque anni di duro e assiduo lavoro. Il principale curatore del codice è stato **Enrico da Fucecchio**, vescovo-conte della Diocesi di Luni-Sarzana dal 1273 al 1292.

I documenti raccolti in origine erano 546 ma ne mancano 51, che sono stati trafugati dagli interessati, o smarriti nel 1487, quando, volendo rilegare il Codice, venne inviato per la vidimazione al Vicario Generale della diocesi di Modena, deputato a quest'ufficio per ordine del papa Innocenzo VIII. Tra le altre curiosità, forse la parte più interessante è proprio la biografia del vescovo Enrico; *Nos Henricus... libellum istum composimus... dove sono raccolti i redditi e i proventi nonché i possessi della Curia ...qui fuit editus a nobili viro Oberto Pelavicino tunc Vicario Provinciae Lunisiane.*

Fu proprio grazie alle disgrazie di questo vescovo, il

più battagliero fra tutti quelli della diocesi, che è possibile ricostruire su dati certi buona parte della storia economica e giuridica della vita medioevale, che interessa gli attuali Comuni di Ameglia, Arcola, Lerici e Sarzana.

I documenti purtroppo non sono quelli autentici ma, senza ombra di dubbio, sono stati copiati dagli originali ad opera dell'amanuense **Maestro Egidio**.

**Il lavoro eseguito in due anni, dal 1287 al 1289**, con precisione e minuzie di particolari, riproduce esattamente i monogrammi e i sigilli notarili. In bella grafia, sempre la stessa, tranne che in due documenti di epoca posteriore. La parte per me più affascinante è stata indubbiamente quella che riguarda Ameglia e Barbazzano.

**Ameglia** è citata nel Codice in 64 atti che documentano l'attività di sette vescovi. In 37 di questi Guido I dal 1020 al 1029, Gottifredo II dal 1129 al 1155, Pipino I dal 1170 al 1177, Pietro dal 1178 al 1190, Gualterio dal 1228 al 1273, Enrico dal 1273 al 1292.

**Barbazzano** compare in 17 atti del codice. Quest'ultimo, ormai riesumato, com-

pare nel libro "Barbazzano e dintorni, le terre ritrovate" edizioni Milanna, maggio 2011, voluto dalla Società di Mutuo Soccorso di Tellaro e inserito in una interessante trilogia con "Tellaro sapori e profumi della vecchia cucina di casa" di Patrizia Cabano e Gabriella Molli e "Tellaro tra realtà e fantasia", di Giovanni Cabani, pubblicati in occasione del Festival dei Borghi in Liguria.

Ora il mio interesse si è rivolto alla storia lericina, stimolato dalla rilettura dei primi capitoli di "Lerici e il suo castello", vol. I di Francesco Poggi, dove l'autore palesemente manifesta dubbi su alcuni periodi bui del nostro paese, e auspica che sia dato alla stampa il Codice Pelavicino per poter fare un po' di luce; siamo nell'anno 1907.

Probabilmente fra qualche anno il Codice sarà tradotto in italiano e chiunque potrà gustarne le curiosità e le finenze. Il codice non finisce mai di stupire. *(continua)*

**Gino Cabano**

**TOMBOLA AL BORGO  
di Camisano ore 21.15  
dei giorni 14 --21 - 28  
novembre e super tombola  
finale 5 dicembre**



# 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 NOVEMBRE 2018



### L'ORATORIO COMPIE 250 ANNI

Sabato 20 ottobre, mentre ci si apprestava a celebrare la S. Messa prefestiva, mi è stata posta la domanda: "Don Cesare quanti anni avrà la statua della Madonna che domina il nostro oratorio?".

Pronta la risposta, basta leggere lo scritto al centro dell'arco che apre al presbiterio:

**Ora potete guardare  
su SKY  
le partite UEFA e  
quelle di Champions  
gustando  
la PIZZA  
IN BOCCA DI MAGRA**



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

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

"ET APERTUM EST TEMPLUM DEI IN COELO ET VISA EST ARCA TESTAMENTUM EIUS ET TEMPLUM EIUS". (Apoc.) e la data 1768! Sono ben 250 anni dalla sua dedicazione a Maria Santissima assunta in cielo dell'Oratorio!

In quegli anni Ameglia era la parte estrema, verso il ducato di Massa e il Principato di Carrara, della Repubblica Genovese, lo si deduce anche dallo stemma ligure che appare nell'affresco (Cm 445 x 260 - m<sup>2</sup> 11,57) al centro della volta della navata, come anche dalla tela rappresentante Maria Regina di Genova, Gesù Bambino porta il cartiglio con scritto "et rege eos".

In quel periodo, dal 1754 al 1776 era stato parroco di Ameglia il sac. Domenico Bordigone (dal cognome originario forse di Brugnato), e sotto la sua guida, la piccola cappella dedicata a S. Pasquale, che si trovava all'inizio della strada che portava alle chiese suffraganee sul mare, divenne il bell'oratorio dedicato a SS. Maria assunta in cielo e contemporaneamente sorgeva la omonima Confraternita, ancora esistente (almeno sulla carta).

### 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

Troviamo altre due date scritte nell'intonaco 1883 e poi 12 - 1956 con evidenti riferimenti a restauri. Dovremmo aggiungere anche il 2016 con l'ultimo restauro da noi fatto per salvare e riportare l'oratorio al suo primo splendore.

Un compleanno che aspetta di essere festeggiato.

**Don Cesare Gianì**

### Un'APP per vedere AMEGLIA INFORMA:

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, iPhone o tablet.

Ameglia Informa è pubblicata a colori in Internet sul sito del Comune di Ameglia e con approfondimenti su:

[www.amegliainforma.it](http://www.amegliainforma.it)  
[www.issuu.com](http://www.issuu.com)

**ARREDO URBANO FERAL  
PANCHINA** Certificato Istituto Giordano nr. 354311

**LA PIZZA in  
BOCCA di  
MAGRA  
PIZZERIA  
BIOLOGICA**

**FERAL**

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



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

Panchina composta con sostegni in lamiera sagomata di spessore 5 mm, rivestimento seduta con 6 tubolari rettangolari 60x40, schienale supportato da lamiere laterali - Certificato Ist. Giordano n. 354311

**Classi energetiche in fase di valutazione dove non citato.**

**AMEGLIA** Zona darsene, a cinque minuti dalle spiagge, completamente ristrutturato, ampio monolocale con antibagno, bagno e balcone; possibilità di realizzare la camera da letto. € 115.000,00 (Rif: 1240)

**AMEGLIA** A pochi minuti dal mare e rimessaggi, appartamento al piano secondo composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, balcone con vista fiu-

me e mare ampia camera al piano mansardato. € 150.000,00 (R. 1409)

**SARZANA** In zona servita e vicina ai negozi, a pochi minuti dal centro, bifamiliare libera su 3 lati, sviluppata su 3 livelli, composta da: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, bagno; 2 camere, terrazza, bagno con idromassaggio al piano sup.re mansardato; ampia taverna con cucina, caminetto e servizio, con accesso al giardino nel piano seminterrato. Ottime rifiniture, predispos-

sta per aria condizionata, pavimenti in parquet. Giardino con posti auto, cancello automatico. Classe energetica: C - valore att.le 66.68 kWh/m<sup>2</sup> anno. € 300.000,00 (Rif: 1228)

**AMEGLIA** Centrale, appartamento al piano secondo, completamente arredato, composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, balcone, posto auto. Riscaldamento centralizzato. Libero a dicembre 2019.

€ 100.000,00 (Rif: 1224)

## Sanlorenzo avvia corsi di formazione professionale

Il cantiere **Sanlorenzo** di Ameglia, tra i principali produttori al mondo di yacht e superyacht, si prepara ad avviare un nuovo importante progetto indirizzato ai giovani diplomati: la "**Sanlorenzo Academy**" che si propone come ponte tra istituti tecnici professionali e le aziende.

L'Academy, nata da un'idea del presidente **Massimo Perotti**, punta a **creare figure professionali specializzate** al momento mancati e molto richieste dal mondo del lavoro, fornendo opportunità di **formazione ai giovani volte poi all'assunzione**. La realizzazione di questo progetto è stata

possibile grazie alla collaborazione con l'ente di formazione **CISITA**, e con il supporto di Confindustria La Spezia, Regione Liguria, Alfa Liguria, Comune della Spezia e Autorità Portuale.

Sia Sanlorenzo che le ditte appaltatrici coinvolte nel progetto si sono impegnate ad assumere, al termine del periodo di tirocinio, il 60% degli iscritti all'Academy che supereranno l'esame finale; l'assunzione prevede un contratto a tempo determinato per un periodo di almeno 6 mesi.

Il primo corso della durata di un anno, tra lezioni in aula, laboratori e 6 mesi di

tirocinio sarà avviato a metà novembre.

Sono però in preparazione ulteriori corsi, da attivare ad inizio 2019, per la formazione di nuove figure professionali: installatore, manutentore di impianti idraulici nautici e installatore, manutentore di impianti elettrici nautici. Entro fine anno dovrebbe arrivare l'approvazione ufficiale con le modalità per l'iscrizione ai corsi.

Per maggiori informazioni contattare **CISITA - Formazione Superiore** - via del Molo 1/A - La Spezia- tel 0187-578411 Fax 018-578444 **orario segreteria:** da lunedì a venerdì ore 9.00-12.00 e 14.00-17.00.

**Sandro Fascinelli**



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