



Festa dei Lavoratori

AMEGLIA Informa

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 1.600
copie più la versione online.

19 maggio 2019 - Giornata della Famiglia a Fiumaretta

Torna la giornata della famiglia sulla lungofiume a Fiumaretta, **domenica 19 maggio a partire dalle ore 14.30.**

L'ormai consueto evento dedicato ai bambini e alle loro famiglie anche quest'anno sarà pieno di tante attività per tutti: dal truccabimbi, al laboratorio d'argilla, alla pet therapy, allo spettacolo e al laboratorio di circo, letture, musica e giri in pony per baby cowboy.

Tanto divertimento garantito per grandi e piccini e una bella occasione per passare del tempo in spensieratezza.

Non mancate!

Serena Ferti

Assessore Pubblica Istruzione e Turismo



FIUMARETTA batte USA a Braccio di ferro: era il 1946



Il campione americano di "arm wrestling" (*braccio di ferro*) del 1946, **Ian Mac Bachelor**, che vediamo a destra nella foto sopra, in una gara ufficiale

Trovato questo riscontro, ora si può rendere pubblico questo episodio raccontato da **Delmo Giovanelli**, il marinaio che a Fiumaretta nel 1946 partecipò all'imbarco clandestino degli ebrei, scampati dai campi di sterminio tedeschi, sulle navi dirette ad Israele (vedi Ameglia Informa

del febbraio 2019).

Questo il racconto di Delmo:
«Nella seconda metà del 1946, mentre attendevamo l'arrivo di altri ebrei da imbarcare sulle navi dirette in Palestina, ci arrivò dal dr. Padolecchia l'ordine di andare a San Rossore per scandagliare il fondale ed accertare fino a che punto si poteva avvicinare alla costa una nave per imbarcare in sicurezza gli esuli ebrei in partenza per la Palestina (sarà la nave **Raffaelluc** **cia** ribattezzata **kadima** n.d.d.).

Arrivati a San Rossore fui io ad essere incaricato di immergermi per controllare la profondità del fondale. A quell'epoca, oltre ad essere il più giovane, ero anche il più prestante e il più allenato alle apnee. Abbiamo calcolato così che ci sarebbero voluti tre barconi, uno di fila all'altro dalla spiaggia alla

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa: il DONO DEGLI SPONSOR che dura un anno

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

(Continua da pag. 1) **Braccio di ferro** nave, per un ancoraggio sicuro. Al sopralluogo assisteva anche un gruppo di americani, probabilmente della vicina **base di Camp Darby**, incaricati dall'Aliyah Bet di indicare con boe l'attracco prescelto per un futuro imbarco. Tra gli americani c'era anche un uomo mastodontico (almeno tre volte me) che prese a punzecchiare noi italiani sfidandoci a braccio di ferro e scommettendo su due casse di birra. Un certo Arcolino di Fiumaretta accettò la sfida e disse: "Ok. Qui abbiamo il rosso (cioè io perché avevo capelli e carnagione rossicci) che accetta la sfida". Questo perché sapeva che già dall'età di 13 anni praticavo questo sport, all'epoca in voga tra i marinai, appreso da un appassionato che mi aveva insegnato a lavorare di polso e a guardare con sfida negli occhi l'avversario. Tra le urla d'incitazione generale per l'uno o per l'altro iniziò la sfida; dopo diversi tentativi, andati a vuoto dell'americano, di abbattermi, trovai il momento giusto per stenderlo.

"Dimmi il tuo segreto! Come hai fatto? - mi disse - **Io campione americano di Arm Wrestling** (Braccio di Ferro), non ho mai perso in

gara ma ho perso ora con un dilettante! Com'è possibile?"

"Gli spiegai allora che oltre a praticare regolarmente il braccio di ferro, la forza mi veniva dal mio lavoro: dall'età di 13 anni, infatti, sollevavo le cofane piene di sabbia o di ghiaia (del peso da 30 a 70 chili), che alzavo con una sola mano per caricarle in spalla e scaricarle poi nelle carene dei barconi del Magra. Ecco il mio segreto.

L'americano si complimentò ed onorò la sua scommessa, così brindammo per un bel po' con le birre "made in USA" che avevamo vinto».



*Effettivamente **Delmo Giovanelli** (foto sopra), ancor oggi a 92 anni, conserva un braccio ed un muscolo di "ferro" da far invidia ad un culturista: l'ho toccato e ne sono rimasto stupito.*

Il racconto di Delmo è stato registrato il 20 gennaio di quest'anno quindi non è stato

*influenzato dalla foto di **Ian Mac Bachelor** che, nonostante il tempo trascorso, ha riconosciuto come il suo avversario del 1946: un ricordo indelebile per lui.*

***Nel 1947** dalla spiaggia di San Rossore (PI), nel quadro dell'operazione "Alyah Bet", coordinata da Ada Sereni, **794 scampati** ai campi di sterminio, giunsero clandestinamente da Milano e dal Lazio a San Rossore a bordo di 37 corriere. Facendosi passare per stravaganti turisti americani, riuscirono a passare i vari controlli e furono traghettati **sulla nave Raf-faelluccia**, probabilmente con l'ausilio dei battellieri del Magra che avevano fatto il sopralluogo. Delmo in quella occasione non era presente in quanto marinaio di leva.*

Sandro Fascinelli

Direttore responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail: amegliainforma@libero.it

redazione:

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

segretaria

Luciana Sabbatini

Stampato in proprio.

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

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



Ristorante
Bar - Pizzeria
Di Daniele Marselli
e Chiara Baruzzo
APERTO TUTTI I GIORNI
MARTEDÌ GIORNO DI RIPOSO

Bagno Venezia **GAZEBI SUL MARE**
FIUMARETTA via Kennedy, 18-b
info tel. 0187-64284 **SEGUICI su** 
PASTICCERIA espressa in loco
sabato e domenica pizza anche a pranzo

I Volontari di Protezione Civile a Tione

Sono passati dieci anni dal terremoto ma il rapporto di amicizia non si è mai interrotto. Difficile se non impossibile per i pochi abitanti del piccolo borgo collinare di Tione degli Abruzzi dimenticare i volti e la disponibilità oltre alla competenza della squadra di Protezione Civile che da Ameglia arrivò poche ore dopo il terribile terremoto che distrusse l'Aquila ed i paesi limitrofi. Il borgo rimase scoperto per giorni mentre il grosso dei soccorsi venne indirizzato nelle principali località devastate.

A distanza di tanto tempo i volontari, che hanno mantenuto rapporti di amicizia, tanto che uno di loro partecipò alle nozze di una coppia conosciuta durante quei tragici giorni, sono tornati compatti a Tione per la ricorrenza della tragedia dopo aver sfilato con le altre squadre nella fiaccolata dell'Aquila. Il nostro Comune ha sempre mantenuto un legame affettivo con gli abitanti e anche l'estate successiva al terremoto venne aperta una sottoscrizione per acquistare un mezzo da portare a Tione. Abbiamo approfittato delle celebrazioni della tra-



gedia per tornare in Abruzzo e confermare l'umanità oltre che la professionalità dei nostri ragazzi.

Erano presenti (vedi foto) Claudio Scaletti, Ilario Leonardi, Edoardo Valletta, Claudio Petacco, Francesco Petrosino, Fioravante Conte, Gervasio Benelli, Eleonora Benelli, Ilaria Benelli, Franca Bertola, Monica Calabrese e Marco Bernabbi.

Emanuele Cadeddu vicesindaco e ass. prot. Civile

Maggiore sicurezza con più vigili stagionali

Con l'imminente arrivo della stagione turistica e il notevole aumento sia delle presenze che del traffico sul nostro territorio sono stati stanziati in questo bilancio circa 40.000 euro per garantire maggiore sicurezza con tre vigili stagionali.

Nel periodo che va dal 1° Maggio al 30 settembre, l'organico dei vigili urbani verrà portato dagli attuali tre agenti a sei agenti più la comandante. Ciò permetterà all'Amministrazione di risolvere le criticità di un territorio

che, numeri alla mano, raddoppia le presenze passando dagli attuali 4500 cittadini circa, ai 9000 tra proprietari di seconde case e turisti giornalieri, per non parlare dei weekend.

È inutile dire che un aumento così corposo della popolazione, se non si interviene, può portare a disagi: il nostro compito è ridurli al minimo. Nel periodo estivo non c'è solo il problema della viabilità selvaggia ma anche altre tematiche importanti per la tutela dei nostri citta-

dini; stiamo parlando della lotta al commercio abusivo, delle serate mondane, dei reati ambientali legati agli abbandoni dei rifiuti per i quali ultimi l'Amministrazione ha dato un forte segnale già nei mesi scorsi.

Non ultimo c'è il tema del controllo del territorio dal rischio incendio che, ahimè, durante il periodo estivo aumenta esponenzialmente. Insomma la stagione estiva è in arrivo e gli strumenti per affrontarla al meglio ci sono.

Emanuele Cadeddu

Assessore alla Polizia Municipale

IDRAULICA PETACCHI

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



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

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

Prodotti e verniciature
ecologiche all'acqua
VERNICI LECHLER



auto sostitutiva

Fiumaretta - via Litoranea 19

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

tel. 0187-64416 cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori

GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE



Un bilancio di previsione che non convince

INSIEME PER AMEGLIA

Il 30 marzo scorso abbiamo preso parte all'ultimo consiglio comunale per l'approvazione del bilancio di previsione che deve rispettare, come termine ultimo di presentazione, proprio tale data. Finalmente, per la prima volta da quando è Sindaco De Ranieri, il Comune di Ameglia ha rispettato il termine per l'approvazione previsto dalla legge per il 30 marzo. E pazienza, se sono serviti ben due ricorsi al Tar per far sì che il Comune si attenesse alle previsioni normative!

Il nostro voto è stato contrario per diversi motivi:

- la pressione fiscale è rimasta invariata e anzi, per quanto riguarda la Tari, sono state ridotte le detrazioni per le utenze domestiche site in località più isolate e per le utenze commerciali che decidono di aprire soltanto per un periodo durante l'anno;

- è stata confermata la tassa di soggiorno, che per il 2018 è stata utilizzata per voci di spesa che poco o nulla hanno a che fare con il turismo e i servizi offerti al turista;

- le opere pubbliche previste secondo noi non sono prioritarie. Il Comune prevede di spendere per il 2019 la somma considerevole di € 1.226.000 circa (tutte risorse comunali) per opere pubbliche che noi in larga parte non riteniamo prioritarie. Di tutte queste risorse, non un euro è speso per interventi di miti-

gazione del rischio idraulico. La parte del leone la fanno i lavori di ristrutturazione del campo sportivo della Ferrara (tra i quali - si badi bene - non rientra il rifacimento del campo in erba sintetica) e i lavori di sistemazione e arredo dell'area dell'Avenza nel centro storico di Ameglia. Solo per questi due interventi si spenderanno € 840.000,00 circa...

Si tratta di somme che il Comune si è trovato improvvisamente, nell'ottobre del 2018, a poter utilizzare a seguito di una circolare della Ragioneria Generale dello Stato, la n. 25/2018, che ha disposto che per il 2018 gli enti locali potessero utilizzare liberamente l'avanzo di amministrazione per finanziare gli investimenti. E ciò a seguito di due sentenze della Corte Costituzionale. In pratica, quindi, via libera all'utilizzo dell'avanzo, ma solo per investimenti e solo per il 2018, ad un'unica condizione: disporre di progetti già cantierabili entro il 2018.

Ed è proprio per questo che il Comune ha puntato su Ferrara e Avenza: nel primo caso - la Ferrara - perché il progetto (in realtà uno studio preliminare) era ed è molto semplice da realizzare in poco tempo (entro cioè dicembre 2018) mentre nel secondo caso - l'Avenza - perché esisteva già un progetto preliminare risalente all'epoca del sindaco Pisani.

È del tutto evidente che quindi si tratti degli unici interventi che il Comune era in grado di garantire, ma non certo i più importanti.

Noi ci chiediamo: è mai possibile che il Comune per la prima volta, a seguito di due sentenze della Corte Costituzionale, ha la possibilità di spendere tutti questi soldi e **non spende un euro per il dissesto idrogeologico e in particolare per il rischio residuo?**

Certo, se poi proprio si volevano spendere soldi in modo diverso, pensiamo che, per il centro storico, si sarebbe dovuto puntare sull'ampliamento del parcheggio spostando i magazzini del Comune nella zona artigianale dove il Comune dispone di un capannone. Per lo sport invece pensiamo che sarebbe valsa la pena puntare su di un nuovo impianto polivalente in una zona più idonea e cioè a Fiumaretta.

Sul fronte delle entrate la "parte del leone" la fanno le multe: si prevede un introito pari a 1.600.000 euro per le violazioni al codice della strada, basate sulla riaccensione del velox.

Segnaliamo inoltre che l'approvazione del Pud ha certificato la scelta di una riduzione della percentuale di spiagge libere passando dal 38% al 32%, nonostante la soglia minima prevista dalla Legge Regionale sia del 40%.

Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Rosanna Fabiano, Gervasio Benelli

Non solo moda...

OUTLET (merce firmata scontata)

sconto 50%

su tutto l'abbigliamento

AMEGLIA - via Pisanello, 4 (Bivio) tel. 0187-65649

Un'attività del buon gusto in riva al mare a Fiumaretta

Si tratta del **Bagno Ristorante Venezia** che, grazie a due giovani imprenditori, **Chiara Baruzzo** e **Daniele Marselli**, è divenuto un centro del buon gusto che potrebbe essere di traino e di esempio per un rilancio di **FIUMARETTA TUTTO L'ANNO**, non solo nel periodo estivo.



Lo staff con le paste appena sfornate

Qualche domanda a **Daniele** così ci sarà "**Chiara**" la sua strategia: **D. Perché FIUMARETTA TUTTO L'ANNO?**
R. Abbiamo deciso di aprire tutto l'anno il Bar Ristorante

Venezia, con aggiunta della pizzeria, per dare un servizio a chi ama, anche nel periodo invernale, frequentare le nostre località ma trova tutto chiuso. Non ci siamo limitati solo a rimettere a nuovo il locale ma a dare anche un servizio mai realizzato prima: **la pasticceria in riva al mare**, una cucina di qualità e una cantina vini.

Mi affianca un pasticcere che dalle 4 del mattino inizia a preparare paste, brioche integrali o ai cereali, bomboloni, marmellate, creme, cioccolata... per **colazioni a "metro zero"**. Non compriamo neanche il pane perché lo cuociamo al forno ogni mattina in vari tipi, anche aromatizzati, alla curcuma, ai cereali

Io seguo costantemente la filiera e la qualità.

D. Oltre la pasticceria cosa proponete?

R. Siamo autonomi sia per il dolce che per il salato, abbiamo i cornetti impastati col

nero di seppia, una valdostana di mare con le acciughe e pomodoro, pizza e focaccia calda. La nostra pizza ha una lievitazione di 72 ore ed è digeribilissima. Abbiamo una cantina di vini di qualità, di diverse provenienze, generi alimentari come pasta, riso, olio, di prima qualità che usiamo anche per i nostri piatti o da acquistare e poi marmellate, confetture, nutelle, biscotti...

D. La pasticceria è tornata la tua passione?

D. Dopo lasciata la pasticceria GiuBea a Sarzana ho sempre desiderato ripetere quell'esperienza ed ora ho trovato l'occasione giusta per sperimentare anche nuovi dolci e nuovi sapori.

D. Chi sono stati i tuoi maestri?

R. Per la pasticceria ho avuto la maestria all'istituto superiore di arti culinarie "Etoile" di Venezia mentre per la ristorazione il mio maestro è stato Angelo Paracucchi.

Sandro Fascinelli

FINOCCHI e CAVOLI
DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA
AZIENDA AGRICOLA
NONNA LUISA di Conti Elisabetta
FAVE - Insalate di stagione
 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

ROSTICCERIA al Tesoro *Very in*
Fried fish bag il cartoccio di pesce da passeggio
 • Pizzeria, sgabei, farinata, torte di verdure, dolci
 • Cucina pronta di mare
 • Pizza party per feste

FIUMARETTA
 VIA NOCE angolo via Baban cell. 338-1910209



La ricetta di Assia: Fave accomodate



Ingredienti

- 2 kg di fave
- Un cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- Un bicchiere di vino bianco

- Timo
- Rosmarino
- Maggiorana
- Alloro
- Sale e pepe
- Olio qb
- Brodo (anche di dado)

Procedimento

In un tegame con abbondante olio fare rosolare il trito di cipolla, aglio, maggiorana, timo, rosmarino ed una foglia di alloro.

Appena la cipolla è dorata unire il bicchiere di vino e la

salsa di pomodoro, aggiungere le fave e fare cuocere a fuoco lento per circa 70/80 minuti, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo e facendo attenzione che non si attacchino.

Aggiustare di sale e pepe e servire su crostoni di pane tostato

Aggiungendo ancora brodo, si può diluire e diventa una buona zuppa da accompagnare con crostini di pane tostati.

Assia Cervia

Il ballo fa rivivere la scuola di Montemarcello



La musica ha ridato vita alle scuole elementari di Montemarcello grazie a un intraprendente giovane del luogo, **Alessandro Franci** (foto sopra), che da due anni vi ha aperto, la **scuola di ballo Red Carpet Dance Academy**, molto frequentata a livello provinciale. Alessandro è un insegnante diplomato MIDAS in

vari tipi di danza sia sportiva che ritmica. La sua passione è però la danza sportiva e, grazie a gare e stage in Italia ed Europa ha frequentato nel corso degli anni insegnanti a livello mondiale come Wilmer Righero e Manuela Traversi e i suoi attuali insegnanti di danze latino americane Luca Bussoletti e Tjasa Vulic, anch'essi pluricampioni europei e mondiali sia di danze standard che latino americane e dello spettacolo, come Stefano Di Filippo, Sara Di Vaira, Simone Di Pasquale e tanti altri. Negli ultimi anni è passato al **Team Diablo di Bologna**, scuola più quotata e numerosa al mondo.

La sua presenza ci ha spinto a conoscere qualcosa di più sulla scuola e sui suoi metodi.

D. Come funziona una lezione di ballo e come avvengono gli abbinamenti dei ballerini?

R. La lezione di ballo ha una durata di due ore; all'inizio circa dieci minuti sono dedicati a una breve corsa e a esercizi di riscaldamento muscolare per gambe, spalle, caviglie, braccia, collo, poi iniziamo con le danze standard/ballo da sala come Valzer lento, Tango, Mazurka e Fox Trot, in cui si ripassano passi già spiegati oppure se ne introducono di nuovi. Alla seconda ora è la volta delle danze Latino americane, Caraibiche con il Merengue, Bachata, Salsa cubana, Cha cha cha dove spiego

(Continua a pagina 7)



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
D'AVANTI AL PORTICCIOLO
Seguici su facebook: la Paranza

Pesce,
carne
Pizza ...
anche
da asporto

La Rosa Bianca



di Baudone Lucia
Via Giovanni XXIII, 34
MARINELLA
Cell. 348-8092198

composizioni floreali
addobbi per cerimonie
piante ornamentali
fiori recisi

si fanno consegne a domicilio



(Continua da pagina 6) **Il gruppo di ballerini ed il maestro (in basso) della scuola di Montemarcello**

passi nuovi o si ripassano passi già conosciuti. Dopo le due ore il gruppo delle donne di Montemarcello solitamente si ferma per un ripasso delle coreografie, in preparazione delle esibizioni estive: coreografico di Paso Doble, Synchro Latin (medley di Samba-Rumba-Cha cha cha) e Country, nuova e divertente disciplina.

Per quanto riguarda gli abbinamenti: per chi viene in coppia normalmente balla assieme, occasionalmente pe-rò faccio ruotare la dama e il cavaliere con altri partner per fare ballare tutti, soprattutto le dame che sono in numero maggiore.

D. Chi apprende meglio il ballo, gli uomini o le donne? Sai dirci perché?

R. Generalmente le donne hanno un apprendimento più rapido sia sul ritmo che sui passi, anche se non mancano eccezioni per i cavalieri; forse perché gli uomini si lasciano andare meno, sono forse più insicuri, temono maggiormente di sbagliare e di fare brutte figure, anche se per il mio gruppo gli uomini si impegnano molto, tant'è che nel mondo del ballo agonistico l'uomo col tempo superi in bravura la donna.

D. Qual è il ballo più richiesto e qual è quello più difficile da imparare?

R. Il ballo **più richiesto** dagli uomini è il Fox Trot, il ballo da sala, perché è un ballo brioso che nelle sale da ballo va per la maggiore e il caraibico, la Salsa Cubana, perché si divertono musicalmente e gli piace fare i passi dove possono fare ruotare la dama.

Per le donne invece la scelta è un po' più ampia, anche loro Fox Trot ma anche Tango e Quick Step, sul caraibico la Bachata per la sensualità che traspare dai movimenti dei fianchi e per il messaggio che vuole trasmettere questa danza.

Come difficoltà, riguardo le combinazioni ritmiche, il Tango e anche per l'interpretazione; come velocità il Valzer Viennese un susseguirsi di giri a destra e sinistra che la coppia deve effettuare all'unisono; per il caraibico la Salsa, sia da parte maschile che femminile, per gli intrecci con le braccia e la velocità di esecuzione; per il latino il Samba per le numerose combinazioni ritmiche e azioni tecniche e la infine la Rumba per l'interpretazione e il movimento del corpo.

D. Ci sono gelosie o incompatibilità tra ballerini? Cosa fa il maestro per creare armonia?

R. Nel mio gruppo non ci sono disarmonie, assolutamente. Anzi è un bellissimo gruppo affiatato sia in pista che fuori. Io punto molto al rispetto reciproco, si è tutti uguali. Una maggiore occasione di aggregazione l'abbiamo quando andiamo nei locali per ballare e divertirci. Il ballo oltre che disciplina, apprendimento, divertimento è anche socializzazione, un bravo maestro deve saper fare anche quello all'interno del gruppo.

Sandro Fascinelli

Acquamarina 
IMMOBILIARE

GEOM. GIANMARCO PAOLETTI PELLEGRINI
A FIUMARETTA - VIA RATTI 5/7
COMPRA/VENDITE
AFFITTI
AFFITTI TURISTICI
TEL. 0187-1477798 - MOB. 339-6574971
info@acquamarinaimmobiliare.eu
www.acquamarinaimmobiliare.eu

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

Le condizioni degli emigranti italiani per mare (2)



Migranti italiani si dirigono verso un centro di assistenza

Su imbarcazioni di questo tipo i modi di fare dei caporancio erano molto rozzi, ma il vitto sulle navi era generalmente sufficiente e sostanzioso. Funzionava anche una infermeria con la presenza del medico di bordo (poi commissario) sempre accessibile a tutti, che cercava di soddisfare i desideri di ognuno, compatibilmente alle situazioni.

La vita dell'emigrante non era né comoda né confortevole, ma non poteva dirsi inumana o malsana, anche perché la media delle persone del tempo era abituata ad una vita ben dura, resa a volte impossibile dallo spettro della fame.

De Amicis sbarca dal piroscafo quasi con un senso

di nostalgia. Il *Nord America* riparte da Buenos Aires per Genova l'8 aprile 1884 e l'autore vi riprende imbarco per tornare in patria.

Nei suoi libri "Sull'Oceano" e "Cuore" la narrazione sugli emigranti è sempre sobria, semplice e bonaria, fatta con obiettività verso tutti, in particolare sulla parte nautica relativa alle società operanti all'epoca quali la N.G.I. (Navigazione Generale Italia, fusione di Rubattino e Florio), Matteo Bruzzo, Lavarello. Se inconvenienti accaddero non erano casi riguardanti queste famose imprese di navigazione.

Più in particolare, De Amicis tratta la materia personalmente, usando degli pseudonimi. Cela il vero nome della nave, anzi si inventa che sia *Galileo* e non dà una descrizione precisa della stessa fornendone tonnellaggio, velocità, origine e la capienza delle classi. Tace i nomi, ma scolpisce i caratteri del comandante, del commissario di bordo e del capitano e conferma al grande pubblico che la fase nautica dell'emigrazione era quella che meno rendeva doloroso il fenomeno, facendo quindi

giustizia ai vettori del tempo.

Il commissario di bordo apparteneva all'ufficialità della nave e nei confronti degli emigranti era una sorta di sovrintendente responsabile del loro benessere e del buon accordo fra tante persone pigiate in uno spazio così ristretto. Era anche il depositario delle loro cose di pregio o dei gruzzoli, il confortatore delle loro miserie e difficoltà, il giudice conciliatore delle loro querele e litigi.

Quello che rendeva pietoso e deprecabile il fenomeno migratorio era la visione del cittadino italiano in uno stato di indigenza e di fame, lo sradicamento dal suolo natio, la costrizione a vendere le poche cose possedute per pagarsi il biglietto, gli inganni di cui era vittima, lo spettacolo di miseria che i migranti offrivano nelle vie dei porti di imbarco prima della partenza, l'accumularsi di tante ristrettezze negli spazi limitati delle navi, l'avventura verso l'ignoto, su una strada dove qualcuno vinceva, ma molti cadevano. Non erano quindi considerazioni sul loro trasporto per mare, cioè la fase "nautica" dell'emigrazione.

Flavio Testi



BAGNO ARCOBALENO
www.bagnoarcobalenofiumaretta.it

ESTETICA IBIS

Tutti i trattamenti viso e corpo a due passi da casa vostra

AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 c/o Carige
Cell. 338-7978810 - 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



Aisha cerca casa
Femmina maltese,
 giovane, carattere affettuoso, dolce. Ideale da compagnia e da portare sempre al seguito. **Per info** Sabina 333-6312942 e Canile del Pezzino tel. 0187-792451
 Orari apertura:
 lun-mer-ven h. 8-16
 e mar-gio-sab-dom h. 8-12



Bocca di Magra
 via Fabbricotti 242
 cell. 338-8434562

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



★★★
HOTEL SETTE ARCHI
 telefono 0187-609017

A Montemarcello sfida senza esclusione di pennelli

Estemporanea di pittura domenica 26 maggio

sul tema "Montemarcello e la sua Chiesa" organizzata dalla Pro Loco locale con il patrocinio del Comune di Ameglia.

A partire dalle ore 10.00 i pittori si troveranno nel Borgo dove nel corso della giornata eseguiranno le loro opere sotto gli occhi di quanti percorreranno le vie del paese.

Alle ore 17.00 nella piazza Vittorio Veneto verranno consegnati gli attestati di partecipazione dal sindaco del Comune di Ameglia e contemporaneamente verrà ricordato il maestro Graziano Dagnia.

Le opere saranno esposte al pubblico dal 31 maggio al 2 giugno, dalle ore 17 alle ore 19, presso l'edificio delle ex scuole elementari di Montemarcello.

Pro Loco di Montemarcello

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



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
GINNASTICA COREOGRAFICA
25 ANNI DI ATTIVITÀ

CORSI CORPO LIBERO PILATES DI GRUPPO
 ANCHE SU REFORMER

CORSI DI GINNASTICA PERSONALE

SONO RIPRESE A PIENO RITMO
TUTTE LE ATTIVITÀ DELLA PALESTRA

Gli effetti positivi e negativi della cottura dei cibi (2)



Segue dal numero di aprile.

Anche cuocere a pressione è un metodo molto sano e utile, soprattutto per la preparazione di legumi e cereali integrali, che necessitano di tempi più lunghi. Nella **cottura al forno** gli alimenti sono sottoposti a temperatura molto elevate che danneggiano alcuni nutrienti e provocano, in alcuni casi, la produzione di composti chimici dannosi per la nostra salute. È questo uno dei motivi per i quali si stanno diffondendo sempre più i forni a convezione-vapore, che prevedono la combinazione dell'aria calda ad una temperatura compresa tra 150 e 250° C con il vapore. Si tratta di una tecnica di cottura dietetica che mantiene il sapore dei cibi, senza richiedere aggiunta di grassi.

Un metodo alternativo al forno tradizionale è rappresentato dall'uso del **forno a**

microonde, che ha notevoli vantaggi in quanto è rapido, determina una minor perdita di nutrienti e l'assenza o il minor consumo di grassi da condimento. I forni a microonde scaldano il cibo grazie all'azione di radiazione a radiofrequenza, dotata di una bassa quantità di energia. Vi ricordo che solo le radiazioni ad alta energia hanno potere ionizzante, cioè sono in grado di modificare la struttura subatomica della materia e quindi di indurre alterazioni del DNA che possono aumentare il rischio di cancro.

Il cibo scaldato al microonde non è radioattivo, proprio perché non è sottoposto a radiazioni ionizzanti. Il microonde è meno efficace della cottura classica nell'eliminare eventuali batteri o tossine che possono essere presenti nel cibo mal conservato, per cui il rischio per la salute è legato all'eventuale cattiva conservazione dei cibi e al conseguente riscaldamento con questo sistema, poco attivo contro i microrganismi.

La cottura nei grassi, come avviene con **la frittura**, è uno dei metodi più rischiosi per la salute, soprattutto se usato in maniera continuati-

va. Questo metodo apporta un quantitativo di grassi molto alto, con aumento del peso, e spesso (soprattutto se la temperatura dell'olio non viene mantenuta sotto il "punto di fumo", cioè quando l'olio produce fumo o diventa scuro), si formano sostanze tossiche e/o cancerogene come l'**acrilamide**, che l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha inserito nell'elenco delle sostanze potenzialmente pericolose per la salute pubblica.

Un'altra specie chimica pericolosa sono le **nitrosamine**, che si formano per la combinazione di nitriti e ammine presenti nei prodotti alimentari contenenti proteine, come per esempio carni e formaggi. Per evitarne la formazione, si sconsiglia la cottura della carne ai ferri, alla piastra, al forno se si raggiungono elevate temperature, soprattutto se si creano zone bruciate ed un'eccessiva doratura di alimenti di origine animale. Attenzione anche ai prodotti finali della **glicazione** (AGEs), che si formano per la combinazione degli zuccheri/carboidrati con le proteine nei metodi di cottura ad elevata temperatura.

(Continua a pagina 11)

La Verde LUNA

Cocktails Snack BAR

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



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI,
MUSICA CON DJ

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

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

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.

Sono a rischio le cotture al forno, alla griglia, alla piastra, la frittura dove si originano alimenti dorati. Queste sostanze sono potenzialmente pericolose per il rischio di sviluppare il diabete di tipo 2. Secondo l'AGE Foundation, la chiave per la riduzione della glicazione è di abbassare la temperatura di cottura, prolungando il tempo e incorporando più acqua

nella preparazione dei cibi.

Metodi di cottura a base d'acqua, come al vapore riducono drasticamente gli AGE. Il consiglio finale è di variare il più possibile le metodiche di cottura per avere la possibilità di gustare al meglio le proprietà degli alimenti e prevenire lo sviluppo di possibili malattie. *(fine)*

Alessandra Di Sibio
Biologa nutrizionista

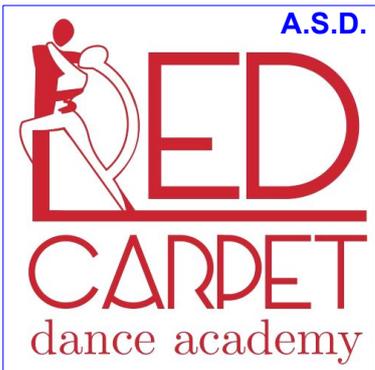
I volontari del sangue per la cultura e lo sport

La mattina di martedì 9 aprile le associazioni AVIS, AIDO e ANPI hanno accompagnato i ragazzi della terza media dell'istituto Don Lorenzo Celsi di Ameglia, accompagnati da due loro professoresse, in una passeggiata lungo i luoghi storici del nostro territorio. Siamo partiti dal borgo di Montemarcello dove i membri ANPI hanno dato una prima spiegazione riguardo l'origine del borgo e successivamente riguardo i tragici eventi avvenuti durante la II Guerra Mondiale dove persero la vita numerosi abitanti nel bombardamento del 13 dicembre '44. Ci siamo dunque diretti verso la Batteria Chiodo dove anche qui gli studenti hanno potuto ascoltare la descrizione della struttura e la sua importante valenza strategica nel tempo.

Attraverso i sentieri del parco poi ci siamo diretti verso Punta Bianca nel luogo della fucilazione dei 15 soldati americani membri dell'OSS (odierna CIA) impegnati nell'Operazione Ginny tragicamente fallita. Abbiamo dunque concluso la passeggiata lunga quasi 7 Km nei giardini di Bocca di Magra. L'impegno è quello di continuare con cadenza annuale questo progetto, giunto al quarto anno di vita, in memoria della nostra storia e far conoscere al contempo il nostro prezioso territorio. Si ringraziano i volontari accompagnatori intervenuti, le associazioni, le professoresse e i ragazzi stessi per l'entusiasmo dimostrato.

Al contempo stiamo lavorando per la **preparazione della prossima marcia "Tra fiume,**

A.S.D.



ED
CARPET
dance academy

**scuola di danza sportiva
per tutte le età e livelli
danze latino-americane,
standard, liscio, caraibiche**
lunedì e giovedì
dalle 20.30 alle 22.30
ex scuole elementari di
Montemarcello via nuova 50

Corsi tenuti dal ballerino agonista, istruttore e giudice, diplomato midas-fids - **Alessandro Franci** - info cell. 3336247962
email: afranci2015@libero.it

collina e mare" in programma per domenica 12 Maggio.

Quest'anno causa problemi tecnici apporteremo una modifica al luogo di partenza e arrivo, spostandolo dalla Batteria Chiodo di Montemarcello ai giardini di Bocca di Magra, mantenendo però inalterato il percorso più lungo. Il percorso breve invece verrà tracciato nei dintorni di Bocca di Magra.

Elia Alberti



I NOSTRI SERVIZI PER LA VOSTRA PROSSIMA ESTATE

**corsi patente nautica entro 12 miglia e senza alcun limite
noleggio imbarcazioni a vela 10 - 15 metri
agenzia pratiche nautiche
agenzia STA**



AMEGLIA, Via XXV Aprile 8 - LA SPEZIA, Viale Italia, Porto Mirabello - 0187.601254
lebateaublanc@lebateaublanc.it - www.lebateaublanc.it



Bertini Nino, un amegliese emigrato in America nel 1951, è deceduto il 29 dicembre 2017, all'età di 91 anni, a East Haven.

Nino è nato ad Ameglia nel 1926, ha lavorato come carpentiere e risiedeva in Florida da 35 anni, fino a quando non è tornato nello stato del Connecticut nel 2014.

Solo ora abbiamo saputo del suo decesso.

Angelino Montano

Camminare e correre tra i sentieri con Trail Ameglia

La passione per il Trail ha spinto una ventina di soci fondatori, che condividono la passione per le camminate e/o le corse sui sentieri dei boschi, a costituire un'associazione che avesse non solo finalità prettamente sportive, quali l'organizzazione di manifestazioni sportive o di squadre sportive per la partecipazione a manifestazioni, gare, concorsi e campionati, ma anche (e soprattutto) di organizzare attività ricreative e culturali per un miglior utilizzo del tempo libero dei soci e proporre iniziative e progetti di miglioramento e/o incremento e/o valorizzazione della rete sentieristica amegliese agli Enti preposti.

Insomma un'associazione che vuole promuovere ed incentivare la frequentazione dei nostri sentieri e più in generale del nostro territorio. Camminare fa bene al fisico e alla mente e ancor meglio se si cammina in un ambiente

naturale, godendo di incredibili panorami.

Crediamo inoltre che i sentieri siano un volano turistico fino ad oggi sottovalutato e che la rete sentieristica vada ulteriormente incrementata, migliorata, attrezzata, promossa e mantenuta. Noi vogliamo essere da stimolo agli Enti, in un'ottica di fattiva collaborazione e soprattutto vorremmo che sempre più gente frequentasse i nostri sentieri e conoscesse la storia e i segreti del nostro territorio.

L'assemblea costituente ha eletto il consiglio direttivo che risulta composto da: **Alessandro Lazarini** – presidente, **Andrea Cecchini** – vice presidente, **Rosario Torre** – tesoriere, **Donato Cicolani** – segretario, **Nicola Veschi**, **Elia Alberti** e **Daniele Baria**, consiglieri.

Chi fosse interessato a partecipare e aderire potrà contattarci tramite la pagina facebook **trail running Ameglia**.

A.S.D. Trail Ameglia

A FIUMARETTA

via Ratti, 84

Cristian, Letizia e Barbara vi aspettano per presentarvi tutte le ultime novità...



DISTRIBUTORE h. 24
tabacchi / ricariche telefono

Emporio casa
Tabacchi
giochi e lotto
Casalinghi, igiene personale, giardinaggio, ferramenta, profumeria, piccoli elettrodomestici, ricariche, gratta e vinci
e, per chi vuole smettere di fumare,
vasto assortimento di sigarette elettroniche e vari liquidi
tel. 0187-648703
Cell. 348-3552137
cristian.rosi@alice.it

NOVITÀ 2019 CREPES

al gelato,
alla frutta
o alla
Nutella



Gelateria
L'INCONTRO
PRODUZIONE PROPRIA



Torte Semifreddi
Torte di compleanno

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



Bar Ristorante Bagno San Marco

Fiumaretta - via Ratti, 1

tel. 0187-64242 cell. 331-1998873 Davide

SPECIALITÀ DI MARE
e gli originali spaghetti
in bagna verde ®

APERITIVI

Terrazza e gazebo sul mare
Parcheggio privato

Uno sport per le ragazze: la Ginnastica ritmica



Nicole Cervia prima al Campionato regionale Arcobaleno per il corpo libero

La ginnastica ritmica è una disciplina sportiva, uno sport olimpico principalmente femminile, di squadra, individuale o a coppie; a metà strada tra la ginnastica artistica e la danza classica: rispetto alla ginnastica artistica si contraddistingue per gli esercizi meno acrobatici e per i movimenti molto fluidi che la rendono più simile alla danza. Le ginnaste della ritmica italiana sono chiamate “farfalle azzurre”.

La storia

Le origini della ginnastica ritmica sono piuttosto recenti. Si è sviluppata a partire dai primi anni del Novecento col nome di **Ginnastica Moderna** perché voleva contrapporsi alla ginnastica tra-

dizionale. In seguito, per distinguere la semplice attività motoria da quella agonistica, sono stati introdotti due appellativi diversi, Ginnastica Ritmica Educativa e Ginnastica Ritmica Sportiva. Nonostante questo sport sia recente, si hanno notizie di un'attività sportiva eseguita a corpo libero o con piccoli attrezzi sin da tempi dei popoli primitivi.

Padre della ginnastica moderna è considerato il tedesco **Guts Muths** (1759-1839), il quale pose l'accento sull'armonia da essa derivante e studiò alcuni esercizi adatti alle caratteristiche femminili. Fu il francese **François Delsarte**, cantante e attore di teatro ad introdurre la musica durante gli esercizi, per rendere gli esercizi più armoniosi.

In Italia, la ginnastica femminile comincia a svilupparsi nella città di Torino a partire dal 1925 e nel 1948 diventa uno sport a livello agonistico. Le prime competizioni si sono tenute alle Olimpiadi di Stoccolma del 1912 e a quelle di Anversa nel 1920. Dal 1960 è una disciplina a sé senza essere più confusa con la ginnastica artistica. Nel 1963 furo-

no organizzati i primi campionati del mondo, che si svolsero a Budapest. Furono introdotti poi esercizi di gruppo eseguiti con attrezzi e furono determinati i tipi di attrezzi. Fune, pala, cerchio, nastro, clavette, che devono rispettare una determinata composizione oltre a peso, lunghezza, diametro. Soltanto nel 1984 la Ginnastica ritmica entrò a far parte del programma olimpico di Los Angeles ma unicamente con la specialità individuale. La gara a squadre venne inserita solo nel 1996 in occasione delle Olimpiadi di Atlanta.

Le regole

Si tratta di una disciplina impegnativa che consiste nel ballare eseguendo una sequenza di movimenti acrobatici in un certo ordine sia a corpo libero sia con l'ausilio di attrezzi. La competizione avviene attraverso prove a punteggio. Il punteggio è dato da tre componenti:

- 1 Difficoltà di corpo (D1)
- 2 Difficoltà d'attrezzo (D2)
- 3 Esecuzione (E)

Esercizi

L'allenamento inizia sempre con una fase di riscaldamento che prepara il corpo allo sforzo fisico generalmente attraverso la corsa. Sono

(Continua a pagina 14)



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA

Apertura nei giorni feriali
ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

Aperta domenica ore 9 - 12.30

PROMOZIONI di MAGGIO

- Bioscalin CR2 (compresse) in offerta
- LINEA AVENE in OFFERTA CON SCONTO 20% SUI SOLARI

Prenotazioni esami e analisi al CUP



Onoranze Funebri "Humanitas"

Servizi nazionali ed esteri, diurni e notturni
- cremazioni -

Pubblica assistenza "Humanitas"

Romito Magra 1914 ONLUS
trasporti sanitari e 118

aiutateci ad aiutarvi:
donaci il cinque x mille
C.F. 00233230119

Romito Magra via Provinciale, 68
tel. 0187-988015 fax 0187-989079

(Continua da pagina 13)

previsti poi veri e propri esercizi di ginnastica volti a sviluppare la forza, la scioltezza, l'apertura e l'equilibrio. Si impara poi ad utilizzare i vari attrezzi e a eseguire diversi movimenti per creare una coreografia in sincrono con la musica fino a volteggiare in modo elegante in una sorta di balletto.

La ripetizione dei singoli gesti deve essere continua per arrivare ad una esecuzione perfetta della sequenza senza far cadere gli attrezzi. Sono poi previste vere e proprie lezioni di danza classica che integrano quella disciplina, volte a rafforzare certi aspetti quali l'eleganza del movimento, lo sviluppo in altezza delle gambe, l'apertura delle stesse e l'equilibrio.

La **fune** è utilizzata per passaggi, saltelli, rotazioni; il **cerchio** può essere lanciato e fatto ruotare attorno al proprio corpo; la **palla** viene "incastrata" in varie parti del corpo e viene usata per passaggi, rotolamenti, lanci, figure e riprese; il **nastro** di seta attaccato ad una bacchetta è difficile da utilizzare perché deve essere tenuto in movimento durante tutto l'esercizio; se si creano nodi o si affloscia la giuria attribui-

sce una penalità nella valutazione dell'esercizio; le **clavette** sono attrezzi di legno a forma di bottiglia con il collo sottile, che richiedono una notevole coordinazione. Non devono mai cadere e possono essere lanciate insieme o una alla volta.



Noemi Ferrari in un esercizio di ginnastica ritmica con la palla

Benefici

Sia che si esegua a livello agonistico che amatoriale, in ogni caso si tratta di uno sport molto impegnativo che richiede molte ore di allenamento. Sviluppa il senso del ritmo, le capacità motorie, la grazia, il rigore e la perseveranza. Sviluppa il corpo in modo equilibrato e armonioso. Migliora la forza muscolare, la coordinazione e la flessibilità e permette di acquisire un buon rapporto

interpersonale e il lavoro di squadra.

La Nazionale

Le "farfalle azzurre" sono la nazionale di ritmica che rappresenta l'Italia nelle gare internazionali. La squadra è stata creata nel 1960 ed è composta da sei ginnaste di cui cinque titolari e una riserva. Partecipano a coppe del mondo, campionati europei e mondiali e giochi olimpici. Durante il periodo invernale le atlete si allenano nel centro tecnico di Desio. In estate invece il ritiro è a Follonica. Le Farfalle hanno raggiunto negli ultimi anni ottimi risultati: due medaglie olimpiche ad Atene nel 2004 e a Londra nel 2012 e sette titoli mondiali.

Nicole Cervia
Noemi Ferrari

Sul sito di Ameglia Informa (www.amegliainforma.it), nella sezione approfondimenti è pubblicata la prova di Nicole Cervia che le è valsa il primo premio, in ambito regionale, per la ginnastica ritmica a corpo libero.

Guardia medica
tel. 0187-026198

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



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 per i vostri
regali e fiori recisi
piante ornamentali
tutto per il vostro orto
Manutenzione del verde

MOMENTO RELIGIOSO MAGGIO 2019

È tradizione immemorabile che il mese di maggio sia dedicato a Maria SS. Madre di Dio e Madre nostra; dalla croce Gesù ci affidò a Lei e Lei ci accolse con gioia nella sua nuova missione di Madre di tutta la Chiesa. La devozione mariana si incentra nella recita del S. Rosario che Maria ha raccomandato nelle sue apparizioni e che sempre si è recitato personalmente, nelle famiglie, nelle parrocchie. Se è vero che siamo distratti da una molteplicità di interessi moderni, è altrettanto vero che dovremmo trovare il tempo, nella giornata, per recitare il S. Rosario, aiutati anche da quei mezzi, TV e radio, che tante volte ci distraggono.

Anche nella nostra parrocchia, ogni giorno, prima della S. Messa, reciteremo il S. Rosario e, quando sarà possibile, nell'oratorio dedicato a S. Maria Assunta in cielo. Dovrà diventare il nostro santuario.

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



Venerdì 17 maggio festa del nostro Patrono S. Paquale Baylon,

Mons. vescovo Luigi Ernesto Palletti alle ore 11.00 sarà nella nostra parrocchia **per amministrare la Cresima** o Confermazione al gruppo di ragazzi che frequentano il corso catechistico in preparazione alla Cresima. È un grande dono che ci permette di stringerci attorno ai nostri ragazzi, ma che permette anche a noi di rinnovare la nostra Cresima e di rinnovare la nostra fede per accogliere il grande dono dello Spirito Santo fonte di vita della nostra anima e promessa di vita eterna.

Domenica 26 maggio, un piccolo gruppo di bambini riceverà, **per la prima volta, il Corpo e il Sangue che Gesù ci ha dato** nell'ultima sua cena, prima della sua passione, morte e risurrezione.

“Prendete e mangiate”... “Prendete e bevete” ... “chi mangia la mia Carne e beve

il mio Sangue ha la vita eterna e Io lo risusciterò nell'ultimo giorno”. Gesù si è fatto nostro alimento, sostegno nella vita cristiana e promessa di vita eterna.

Purtroppo ci dimentichiamo spesso della nostra vita spirituale, della Messa domenicale, della Comunione, una volta nell'innocenza, tanto attesa e desiderata.

Sarebbe bello, e una grazie di Dio, se le giovani famiglie potessero riscoprire che la bellezza del loro stare insieme nasce dal dono d'Amore che Dio fa loro, nella Vita Divina che Dio dona loro nel crescere insieme nei sacramenti ai quali sono invitati assieme ai loro figli.

Lasciamoci tutti guidare dallo Spirito Santo che Gesù dona ai suoi tutte le volte che si incontrano con Lui; non perdiamo ogni occasione che ci viene offerta per camminare insieme a Lui nel bene e nelle difficoltà della vita.

Don Cesare Gianì.

ORARIO SS. MESSE

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



LA PIZZA in BOCCA di MAGRA

PIZZERIA BIOLOGICA

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

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

FERAL



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

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

Dove non citato, la classe energetica è in fase di valutazione.

FIUMARETTA - Lungofiume - semindipendente bifamiliare sviluppata su tre livelli, circondata da circa 400 mq di giardino, composta da: ingresso, soggiorno, cucina, loggia e accesso al giardino al P.T.; 2 camere, studio, bagno e terrazzo al piano superiore; cantina e magazzino con locale lavanderia nel piano seminterrato. Completa la proprietà posto barca lungofiume con 5 m di sponda. € 350.000,00 RIF. 1002
ARCOLA - In piccola palazzina di tre u-

nità abitative, al piano 1°, ampio appartamento composto da ingresso, corridoio, soggiorno doppio, cucina abitabile, ripostiglio, 2 camere, bagno, 3 terrazzi. Posto auto € 180.000,00 RIF. 1658
AMEGLIA - Vicino ai servizi - in bifamiliare, al P. T., ingresso, cucina, soggiorno, ampio disimpegno camera, bagno. Cantina e terreno con entrostante ricovero attrezzi. € 210.000,00 RIF. 1601
AMEGLIA - Ameglia piano - Semindipendente di circa 90 mq, sviluppata su due livelli e composta da: ingresso - soggiorno, zona cottura, bagno e ripo-

stiglio al piano terra; due camere e bagno al piano superiore. Completano la proprietà un giardino di circa 40 mq e 2 posti auto. € 238.000,00 RIF. 1147
LUNI MARE - A cinque minuti da Marinella di Sarzana, appartamento sviluppato su due livelli composto da: ingresso - soggiorno con zona cottura, disimpegno, camera matrimoniale, cameretta e bagno al piano d'ingresso; camera, bagno e terrazza al piano superiore, mansardato. Posto auto. € 175.000,00 RIF. 1614
 Molte altre interessanti offerte in agenzia

Fiumaretta si racconta con i ricordi dei suoi abitanti



Fiumaretta 1950

Interviste, storia, aneddoti e tanto altro su Fiumaretta è quello che promette un libricino riccamente illustrato a colori, creato da un'idea di **Elvira e Renzo** mamma e papà del parroco di Fiumaretta don **Roberto Poletti** in collaborazione con la maestra Lia Del Frate e la sig.ra Maria Persia nipote del compianto don Pierino

Amalfitano. Alla realizzazione hanno poi partecipato coralmamente moltissimi abitanti di Fiumaretta, impossibile a elencarli tutti, che hanno conferito foto, documentazioni e ricordi. Sono state sentite le memorie storiche di Fiumarella: la Mafalda, la maestra Tilde Colle, Azzolino Petacchi, Ugo Casella, Atos Giovanelli per il Rezzaglio, don Cesare Gianì e altri.

Oltre ai racconti sulle alluvioni, sulla pesca al rezzaglio, sui vari locali storici, sui bagni marini, ci sono alcune ricette tipiche e tante foto d'epoca inedite assieme ai disegni degli alunni del catechismo.

Il libro di 60 pagine in carta patinata, edito da Canale in un limitato numero di copie è in vendita a € 7,00 presso il Circolo parrocchiale di Fiumaretta.

Bisogna affrettarsi e, in caso di esaurimento delle copie, prenotarsi per la seconda edizione.

SF



Prima comunione anno 1960

Lavanderia

Scopri il nuovo servizio lavanderia,
 ci prendiamo cura dei tuoi capi
 come faresti tu!

Rivolgiti in punto vendita per maggiori informazioni.

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

Carrefour 
 express

