



HALLOWEEN

Giulia Marchi

AMEGLIA Informa

Proposta di un nuovo stemma per il Comune di Ameglia



L'ufficio del Sindaco ha iniziato con il responsabile dell'Ufficio Araldica della Presidenza del consiglio dei Ministri, **l'iter per la modifica dello stemma del Comune** (a colori sul sito).

Dice il sindaco: "siamo molto

contenti che l'ufficio araldica abbia dato un riscontro positivo alla nostra richiesta. Stiamo lavorando ad un attento recupero e valorizzazione delle nostre fonti storiche. Lo stemma di Ameglia in uso oggi fu dato dal Re Vittorio Emanuele III nel 1927 su richiesta dell'allora consulta araldica, solo per dotare il Comune di un simbolo all'epoca perso dalla storia. Oggi siamo in grado di affermare che l'antico stemma usato dai vescovi, negli anni in cui governarono la contea da Ameglia tra il 1020 e gli inizi del XIV secolo, rimase utilizzato come stemma della comunità ben oltre tale epoca."

Da un esame più attento dei

(Continua a pagina 2 in alto)

Amore tra i fornelli al bagno ristorante Venezia

Tutti i particolari nell'articolo a pag. 9: una storia d'amore nata quando meno uno se l'aspetta.

**AL BORGO di AMEGLIA
FESTA D'AUTUNNO il
1° e 2 novembre: a pag. 11
tutti i particolari**

L'on.le Falco Accame e la "storia minima" di Bocca di Magra



Fiumaretta (e Bocca di Magra).

Per me questa "storia minima" costituisce un prezioso ricordo perché con un gozzo a mare mio padre dette appoggio ad ebrei reduci dal conflitto e sfuggiti alle tremende sciagure della guerra (ne abbiamo parlato nel numero di febbraio 2019 di Ameglia Informa n.d.r.).

Riceviamo dall'on.le Falco Accame (nella foto sopra):

"Credo di dovere un riconoscimento al sig. Sandro Fascinelli per avere voluto dare spazio a quella che potremmo chiamare una "storia minima" di

Mio padre che aveva fatto parte, durante la guerra, dello Stato Maggiore nelle forze in guerra sul fronte Nord-est, intraprese l'ardita missione fino a raggiungere la Corsica ove prese contatto con le primissime forze alleate che operarono in Italia. Naturalmente si trattò di un'o-

(Continua a pagina 2 in basso)

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 1.800
copie più la versione online.

AMEGLIA Informa: il DONO DEGLI SPONSOR che dura un anno

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

Continua da pag. 1 **stemma comunale**
documenti del compianto prof. Ennio Silvestri, già sindaco e storico locale, è stato rinvenuto all'interno della parrocchia un quadro contenente lo stemma antico, un campo blu con la luna crescente e tre stelle a otto punte, tale stemma ricorre inoltre in un altare della chiesa dove fu rimosso in epoca napoleonica ma ancora si intuisce come, sopra lo stemma, vi fosse la corona civica e non le insegne episcopali.

“Ritornare al vecchio stemma sarebbe per noi un gran-

de risultato” afferma il Sindaco, “che non solo ci farebbe recuperare la nostra storia, profondamente legata ai vescovi e a Luni, ma consentirebbe anche nelle tre stelle un richiamo forte alle tre comunità che costituivano la primigenia popolazione del Caprione e della Pieve di Ameglia, ossia il capoluogo, Montemarcello e Barbazzano (oggi impropriamente in Comune di Lerici).”

Inoltre nel 2020 ricorrerà il centenario della nascita di Ennio Silvestri, del quale vogliamo ricordare l'amore per il paese e per la sua storia e

questa iniziativa vuole essere la prima di tante che animeranno la stagione culturale del prossimo anno.

Prossimamente il simbolo verrà discusso in commissione affari istituzionali e poi approvato l'iter in Consiglio comunale.

Sandro Fascinelli

RELAZIONE STORICA

Il Comune di Ameglia è situato sul promontorio collinare del Caprione che domina la parte terminale della Val di Magra e cinge dall'altro lato la parte orientale del Golfo della Spezia.

(continua a pagina 3)

Continua da pag. 1 **lettera ACCAME**
perazione ad alto rischio che però trovò riconoscenza da parte di personale che aveva subito momenti molto difficili nell'immediato dopoguerra. In aiuto a queste operazioni di rimpatrio intervenne anche l'on.le **Giulio Andreotti**.

Certo per me è fonte di grande emozione rileggere da questa impresa di aiuto ai profughi della guerra e nella ricerca di una prima base in Italia (fu scelta Brindisi).

Ottenuta la fiducia degli alleati mio padre (**gen. Guido Accame**, nella foto) si trasferì a Brindisi dove vennero



poi gettate le prime basi di un Governo alleato. A Brindisi con l'avvento degli alleati rinacque un filo di speran-

za per chi aveva avuto il coraggio di affrontare insormontabili difficoltà pur di ricostruire una speranza per il futuro. A Brindisi si ricostituirono le forze alleate ma la base di partenza, è bene non dimenticarlo, furono le acque di Fiumaretta e Bocca di Magra. Grazie dunque per aver fatto rivivere questa impresa che mi tocca da vicino.

Ringrazio anche per aver lasciato la parola alla mia nipotina Beatrice per il suo poter raccontare della sua esperienza scolastica all'estero (*ne abbiamo parlato in agosto 2019 n.d.r.*).

Falco Accame

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	

GIORGIO di Conti Giorgio s.n.c.		GIANNI SARZANA Variante Cisa tel. 01871874129
PARRUCCHIERI DONNA / UOMO		
Su appuntamento da martedì a sabato orario continuato 9.00-19.00		
NUOVA APERTURA		
Davanti entrata IPERCOOP		
ampio parcheggio riservato		

Ameglia è stata anticamente abitata dalla popolazione Ligure che aspramente combatté la penetrazione Romana, avvenuta con la vittoria del console Claudio Marcello nel 155 a.C., a circa vent'anni di distanza dalla fondazione della colonia romana di Luni. La città Romana fu fondata sul lato opposto, rispetto ad Ameglia, di quello che al tempo era un'ampia laguna dove sfociava il fiume Magra.

Tale laguna era denominata già in epoca ellenistica golfo della Luna, così la colonia fondata dai Romani mantenne la denominazione del luogo chiamandosi Luna (oggi modificato in Luni nella lingua corrente) e tutta la regione, oggi amministrativamente divisa tra Liguria e Toscana, corrispondente al bacino imbrifero del fiume Magra, fu denominata Lunigiana.

A seguito della romanizzazione Ameglia venne inserita in un pagus di cui divenne capoluogo e sede di Pievania all'indomani della cristianizzazione dell'area. I confini dell'antica Pieve si estendevano oltre gli attuali limiti comunali comprendendo quasi tutto il promontorio all'interno del quale i tre centri abitati principali nell'alto medioevo erano Ameglia (sede della Pieve), Montemarcello (che aveva preso il nome dal console

romano che sconfisse i liguri della zona) e Barbazzano (oggi in rovina).

Ameglia rientrava tra i possedimenti della Diocesi di Luni, come sancito dal Diploma di Ottone I Imperatore nel 963 d.C. e già a quell'epoca era definita quale castello fortificato.

È nel 1020 che il vescovo di Luni si trasferisce dalla città, troppo esposta agli attacchi di Vichinghi e Saraceni, nel castello di Ameglia che diventerà sede vescovile per più di duecento anni, alternandosi poi con Sarzana fino al XIV secolo, quando i vescovi perderanno il potere temporale sulla diocesi e la sede vescovile rimarrà Sarzana.

Va fatto risalire a questo periodo, l'uso dello stemma con la luna e le stelle, simbolo utilizzato dai vescovi conti di Luni.

Il simbolo della città di Luni, una mezzaluna crescente sormontata da una stella a otto punte rappresentativa della città, viene utilizzato anche dai vescovi e poi adottato dalla stessa città di Sarzana con il motto "Ordo PopulusQue Lunensis" (O.P.Q.L.) ad indicare la continuità tra Luni e Sarzana nuova sede vescovile.

Ad Ameglia invece il simbolo che si rintraccia da pochissime fonti è diverso, la mezzaluna crescente è sormontata da tre stelle, due laterali alla stessa

altezza e quella centrale più in alto. Non è irragionevole pensare che dal XIV secolo, finito il potere temporale dei vescovi, la comunità della Pieve di Ameglia abbia mantenuto uno stemma che richiamasse l'antico simbolo vescovile della città di Luni con le tre stelle delle tre comunità insistenti sul territorio e che iniziavano a riunirsi periodicamente in un parlamento di rappresentanti come documentato già dal 1328.

Oggi l'antico stemma amegliese si ritrova in un quadro, presumibilmente databile intorno al XVII secolo, dove la luna e le stelle sono color dell'oro su campo blu. E sul marmo di un altare del XVIII secolo donato dalla comunità alla parrocchia dove si intuiscono la luna e le stelle perché scalpellate in epoca napoleonica, sormontato da una corona civica anch'essa scalpellata.

Dal 1928, con Regio Decreto, il Comune di Ameglia si fregia di uno stemma che non rappresenta un portato storico della Comunità, purtroppo gli studi e le verifiche storiografiche sulle origini di uno stemma antico del Comune furono fatte in epoca più recente dal prof. Ennio Silvestri già Sindaco del Comune con la sua pubblicazione del 1963: "Ameglia nella storia della Lunigiana".

Ufficio del Sindaco

IDRAULICA PETACCHI

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



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

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

Prodotti e verniciature
ecologiche all'acqua
VERNICI LECHLER



auto sostitutiva

Fiumaretta - via Litoranea 19

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

tel. 0187-64416 cell. 333-8009628

[Controllo e ricarica condizionatori](#)

GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE



PEUGEOT

13 ottobre: esercitazione della Protezione Civile



Il 1° aprile 2019, con direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri, è stata istituita la “Settimana Nazionale della Protezione Civile”. Ad Ameglia la celebrazione si è tenuta il 13 ottobre, in corrispondenza della Giornata internazionale per la riduzione dei disastri naturali proclamata dall’ONU.

Il Comune di Ameglia, su invito della Regione Liguria, ha partecipato all’iniziativa, con una manifestazione da parte della squadra volontari di Protezione Civile presso la sede dell’Associazione in via Maestà 30 (foto sopra).

L’iniziativa, rivolta in primis agli studenti delle scuole medie, ma aperta a tutta la popolazione, ha contribuito a sensibilizzare la collettività sui temi della protezione civile, della resilienza e della

riduzione dei rischi, con particolare riguardo alla conoscenza diretta delle capacità d’intervento delle diverse articolazioni della struttura operativa di Protezione Civile del nostro territorio.

La manifestazione si è articolata con i seguenti scenari:

- simulazioni di scenari in cui si è chiamati ad intervenire,
- guida al percorso con teleferica per bambini,
- esposizione mezzi e attrezzature antincendio, Protezione Civile e Croce Rossa,
- montaggio tenda utilizzata come ufficio mobile,
- proiezione di video e foto;
- simulazione di un incidente stradale con feriti.

Emanuele Cadeddu
Vicesindaco



**scuola di danza sportiva
per tutte le età e livelli
danze latino-americane,
standard, liscio, caraibiche
lunedì, martedì 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
e-mail: afranci2015@libero.it

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**

RISTORANTE

CAPANNINA

CICCIO

AMEGLIA - Bocca di Magra

via Fabbricotti, 71

Prenotazioni e info

☎ 0187-65568

e-mail: rist.ciccio@gmail.com

www.capanninaciccio.it

Pranzo di Natale

*Con menù
alla carta*

*Un Capodanno
indimenticabile
con musica e ballo*

- **Aperitivo** di benvenuto con stuzzichini caldi e crudité di ostriche e scampetti
- **Antipasti:** velo di polpo con melograno, insalatina di calamaretti agli agrumi, tagliata di rombo al balsamico, sformatino di gamberi e zucchini

- **Primi piatti:** tagliolini paglia e fieno con scorfano e carciofi, ravioli di seppie, bietoline su crema di patate
- **Secondi:** trancetto di merluzzo in verza e salsa allo zafferano, aragosta gratinata
- **Dolce:** bavarese al marron glacé con gelato di cachi
- Buffet della mezzanotte con piatti della tradizione
- Vermentino dei Colli di Luni, spumante

Cantieri aperti a novembre e programma lavori



Riprendiamo il discorso iniziato nel precedente articolo dello scorso numero di Ameglia Informa, per confermare che i lavori di ripristino del movimento franoso di Via don Minzoni partiranno con buona probabilità in questi giorni (*vedi foto sopra*); il cantiere infatti è stato allestito nell'ultima settimana di ottobre, così come il materiale ed i mezzi meccanici.

Riguardo alla riqualificazione lungo gli argini bassi di Bocca di Magra e Fiumaretta, inizieranno due tipolo-

gie di cantiere: il primo lotto a Bocca di Magra, che sancirà il completo rifacimento dei giardini e il relativo parco giochi, verde pubblico, alberature ed arredo urbano mediante l'impiego di pavimentazioni in calcestruzzo architettonico; l'altro intervento riguarda la posa delle copertine lungo i muri d'argine a compimento di quanto realizzato precedentemente.

Come preannunciato sono in corso i lavori ad entrambi i cimiteri. i lavori riguardano le coperture di alcuni blocchi a Montemarcello e relative facciate comprensive di illuminazione per un totale di circa 30.000 euro, mentre ad Ameglia è in corso la realizzazione di nuovi loculi per un totale circa di 60.000 euro. In entrambi i campisanti è stata effettuata la manu-

tenzione del verde e delle aiuole.

Nella seconda metà di ottobre sono stati affidati i lavori di ristrutturazione del castello ad Ameglia per un totale di 50.000 euro che prevedono il risanamento conservativo di porzioni di immobile a seguito di infiltrazioni d'acqua meteorica e relativo intervento di ripristino della facciata.

Questo mese gli interventi che verranno messi a bando saranno:

gli infissi dell'impianto sportivo de "La Ferrara" e, per gli spogliatoi, la realizzazione del nuovo blocco e la ristrutturazione completa di quello esistente;

gli altri tre lotti della riqualificazione urbana di Fiumaretta e di Bocca di Magra relativi a illuminazione, irrigazione, giochi, nuove piantumazioni e verde pubblico;

lavori per circa 110.000 euro di adeguamento delle barriere architettoniche e chiusura esterna del plesso delle scuole don Lorenzo Celsi mediante muretti, recinzione e cancelli per aumentare la sicurezza e permettere l'ingresso solo alle persone autorizzate.

Andrea Bernava
Assessore ai LL.PP.

Il Comune di Ameglia al Liguria Travel Show 2019



(Nella foto Serena Ferti, il presidente Toti, il commissario straordinario dell'Agenzia in Liguria Giampellegrini ed Emanuele Cadeddu nello stand di Ameglia)

Dal 25 al 27 ottobre, nell'area Turismo della Fiera di Genova, quest'anno c'è stato anche lo **stand del Comune di Ameglia** che ha deciso di

(Continua a pagina 6)



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

Non solomoda...

OUTLET

ABBIGLIAMENTO

AUTUNNO INVERNO

CON SCONTO 50%

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

(Continua da pag. 5) **Liguria Travel Show** partecipare per mettere in vetrina le bellezze del territorio e far conoscere ad un vasto pubblico il potenziale turistico che lo contraddistingue. Liguria Travel Show è la fiera evento internazionale dedicata al turismo ligure.

Nata per promuovere la Regione come turismo, *wedding, silver e outdoor destination*, è una manifestazione con accesso gratuito di tre giorni, con quattro aree espositive, oltre 100 espositori, due aree esperienziali, centinaia di eventi dentro e fuori salone, un programma di oltre 200 tra *speech, workshop, seminari, showcooking, laboratori, live experience*. Inoltre, la presenza di aziende del settore enoga-

stronomico, eccellenze del territorio ligure e tutto quanto un turista può trovare visitando la Liguria.

Decine di operatori turistici, *tour operator, travel blogger, travel vlogger, buyer, influencer* che si danno appuntamento ai Magazzini del Cotone di Genova, area Porto Antico, per tre giorni.

Ameglia, con le sue bellezze naturali è stata in prima linea per dare spiegazioni, proiettare video e foto del territorio, far conoscere le attività da svolgere sia nella stagione estiva sia in quella invernale e dare valore a tutti coloro che hanno investito professionalmente e commercialmente sul turismo locale. Con noi c'erano le nostre tradizioni ed i nostri luoghi:

una grande attrattiva per chi ancora non ci conosce.

Assaporare la Liguria è un'esperienza unica ed eventi di questo tipo e con questo risalto sono occasioni preziose da cogliere. Lo staff del Comune è stato presente tutti i giorni della fiera e a disposizione per tutte le informazioni.

Presente, nell'area *Wedding*, Ca' Borghese, una delle "Case comunali" presso le quali è possibile sposarsi ad Ameglia, con tutto quello che è in grado di offrire ai futuri sposi, compresa la meravigliosa location immersa nel verde.

Info sulla fiera si trovano sul sito: liguriatravelshow.it

Serena Ferti

Assessore al Turismo

Carlo Alberto Naef e le antiche banche spezzine (1)

Nel numero di Ameglia Informa di ottobre Alberto Scaramuccia ci ha scritto di Carlo Alberto Naef e della sua banca e si chiedeva: "Potremo oggi, in questi tempi globali, intestare una strada al nome di un dirigente di una banca odierna? Pensiamo di no. Per Carlo Alberto Naef, a suo tempo avvenne".

Questo ci ha incuriosito e ci ha spinto a conoscere qua-

le fosse il panorama bancario spezzino nei secoli scorsi.

Questa ricerca è stata molto breve perché **Alessandra Naef**, ex professoressa di matematica della nostra scuola media e figlia di Carlo Alberto Naef, **ci ha messo a disposizione gli appunti inediti del papà sulle banche nell'economia locale** ma ci ha anche "bacchettato" per aver noi scritto il cognome

"Naef", in modo sbagliato con la dieresi. Ci siamo giustificati dicendo che la via spezzina riporta la dieresi: "anche quella è sbagliata" (lo segnaleremo al Comune della Spezia) e, se lo dice la figlia, le possiamo credere. **Di seguito l'inedita storia delle antiche banche spezzine attraverso gli appunti di Carlo Alberto Naef (n.d.r.)**

Raccontare delle banche che hanno operato nel lonta-

(Continua a pagina 7)



- 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

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 pag. 6 **Banche alla Spezia**
no passato nella Provincia della Spezia, non è cosa facile per la scarsa documentazione esistente che non permette, almeno per quanto riguarda l'epoca più remota, a elaborare un quadro esatto e completo di un argomento tanto interessante.

Questo sicuramente deriva dal fatto che, solo negli ultimi decenni dell'Ottocento ed i primi del Novecento il lavoro bancario ha assunto uno sviluppo così cospicuo da rendere determinante la sua funzione nel campo economico. **La Spezia, creata capoluogo di Provincia nel 1923**, ha precedenti storici che risalgono soltanto alla seconda metà dell'Ottocento, quando cioè nel **1861** venne dato inizio ai lavori di costruzione dell'Arsenale Militare Marittimo secondo l'ardito progetto del Conte di Cavour. Prima non era che un piccolo borgo di poche migliaia di abitanti.

Solo la costruzione dell'Arsenale riuscì infatti ad imprimere alla città un incremento demografico veramente eccezionale per cui il piccolo borgo, quale era prima dell'inizio di questi lavori, poté trasformarsi in un operoso centro con una popolazione

stabile, **nel 1881**, di **31.565** abitanti (di cui 21.123 nel capoluogo) contro gli **11.556** abitanti (di cui 5.964 nel capoluogo) **del 1861**.

È quindi evidente che nel periodo anteriore alla costruzione dell'Arsenale Militare Marittimo lo sviluppo di iniziative bancarie non poteva trovarvi incremento alcuno data l'assoluta mancanza di una qualsiasi attività economica locale.

Solo nel vicino, più antico e, per i tempi, più importante centro urbano di **Sarzana**, funzionava un **Monte di Pietà** istituito fin dal 1700. Molto differenti erano però, nei confronti dell'attuale organizzazione bancaria, gli scopi che questo tipo di Ente si prefiggeva. Almeno per il Monte di Pietà di Sarzana allora era esclusa la raccolta del risparmio: solo col Decreto dell'otto novembre 1903 detto Ente venne infatti autorizzato a "ricevere depositi fruttiferi ed a compiere operazioni bancarie". Era invece ammessa la "anticipazione contro garanzia di beni mobili costituiti in pegno". Si possono quindi ritrovare nel Monte di Pietà i germi della banca dell'avvenire. **Il Monte di Pietà di Sarzana** comunque, dopo

228 anni di vita, durante i quali svolse una continua anche se modesta attività, **cessava di funzionare il 1° agosto 1928**.

In applicazione della **legge 29-12-1927**, secondo cui doveva effettuarsi una prima concentrazione delle Aziende di Credito, essa **veniva a quell'epoca assorbita dalla Cassa di Risparmio della Spezia** - in fase di pieno sviluppo - che fu in conseguenza autorizzata ad aprire una propria dipendenza nella stessa città di Sarzana. Per trovare **nel piccolo borgo della Spezia**, che contava allora meno di 10.000 abitanti, un **Monte di Pietà occorre arrivare al 1837**. Attività a cui, a distanza di pochi anni, con Sovrano Rescritto del 28 giugno **1842**, **veniva annessa l'attuale Cassa di Risparmio della Spezia**. Occorre rilevare che la vera fondamentale differenza esistente tra queste prime Banche in embrione ed i moderni Istituti di Credito, va ricercata non tanto nella sostanza e nella varietà delle operazioni quanto nella diversa clientela con la quale tali antichi Enti erano chiamati ad operare. (segue)

Sandro Fascinelli
su appunti di Carlo Alberto Naef

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

Facciamo il punto sulle opere di difesa idraulica

Gruppo consiliare Insieme per Ameglia

Siamo entrati nella stagione autunnale e sono già state emesse due allerte arancione. Naturale che ci si ponga pertanto la domanda: a che punto siamo sulla lotta al dissesto idrogeologico?

Partiamo dagli argini:

recentemente sono stati avviati i lavori per il lotto 1° (quello che costeggia l'Ala Bianca). Anche nel lotto 2 (quello in cui passa la strada che porta ai cantieri San Lorenzo) sono in corso lavori, così come sono in corso quelli relativi al lotto 4 (quello che attraversa il camping River).

Per il resto (via Alta, via Poggio Scafa e zona Pantalé - ex polleria) invece è tutto fermo.

Gli argini bassi invece sono stati realizzati, ma non sono state ancora realizzate le opere che servono a mitigare il rischio residuo (quello derivante in pratica dall'ac-

qua che proviene da monte, a causa del fatto che incontra poi l'argine).

A questo proposito vogliamo ricordare che le idrovore acquisite nel 2014 sono ancora ferme inutilizzabili nei magazzini comunali mentre le portelle non sono ancora state realizzate.

Non sono invece mai stati previsti e né tantomeno realizzati interventi che mirino alla prevenzione delle frane e/o alla sistemazione di quelle in essere e neppure interventi mirati alla creazione di briglie selettive nei principali rii che scendono dai versanti o quantomeno interventi di pulizia degli stessi.

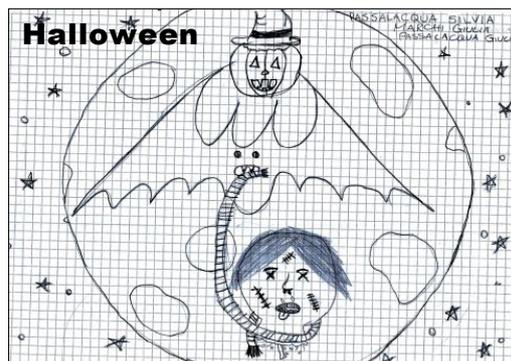
Il dragaggio invece è un lontano ricordo: ritenuto prioritario da Giampedrone e De Ranieri quando erano all'opposizione, invocato dai Comitati quando erano ancora combattivi, ritenuto indispensabile dagli operatori, oggi è caduto nel dimenticatoio.

Insomma, sono ormai pas-

sati cinque anni e mezzo da quando questa coalizione ha iniziato ad amministrare il nostro comune e le opere che servono a mitigare il rischio idraulico, realizzate durante il loro mandato, sono veramente poche e in larga parte finanziate dalla precedente Amministrazione Regionale.

Siamo ovviamente preoccupati e auspichiamo che il Sindaco e la Giunta si concentrino di più a questi interventi (che rimangono sempre prioritari) che purtroppo sono in netto ritardo rispetto alla reale necessità del territorio.

Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Rosanna Fabiano, Gervasio Benelli



IL BAGNO VENEZIA organizza PRANZI DI MATRIMONIO a buffet o servito

Per tutto novembre pizza di halloween bianca con noci, mozzarella di bufala e zucca



**Ristorante
Bar - Pizzeria**
di Daniele Marselli e Chiara Baruzzo
**BAGNO VENEZIA
GAZEBI SUL MARE**

FIUMARETTA via Kennedy, 18-b

info tel. 0187-64284 **SEGUICI su** 

PASTICCERIA specialità di mare - enoteca - pizzeria e farinata **ANCHE D'ASPORTO**

PIZZERIA - RISTORANTE a pranzo e cena
aperto tutti i giorni escluso il martedì

SOLO A NOVEMBRE all'ESTETICA IBIS il TRATTAMENTI CORPO A META' PREZZO

Es: 10 sedute fanghi + presso terapia
da euro ~~700,00~~ a euro 350,00

CHIAMA SUBITO: OFFERTE LIMITATE

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**

Amore tra i fornelli al Bagno Ristorante Venezia



Non è il titolo di un film ma una storia vera che si è conclusa con un matrimonio in due tappe: la prima italiana ad **Ameglia** e la seconda marocchina a **Mohammedia** (una cittadina di mare vicino Casablanca) sulle due sponde estreme del Mediterraneo, una a nord e l'altra a sud.

I protagonisti: gli sposi **Andrea De Pietro** e **Hagiba Farraje** (nella foto sopra), prònubo **Daniele Marselli**.

Prologo: Daniele Marselli, nell'aprile 2018, assieme a **Chiara Baruzzo** apre il ristorante **Bagno Venezia** a Fiumaretta e tra lo staff di cucina assume la ragazza amegliese Hajiba, fresca di diploma di cucina dell'istituto alberghiero della Spezia, che conosceva per essere la figlia del suo amico Rachid Farraje. Hagiba è volenterosa e apprende rapidamente tutti i

segreti della cucina e della pasticceria vissuta, che la scuola alberghiera non insegna.

Un anno dopo, ad aprile 2019, arriva da Massa Andrea De Pietro che assume il ruolo di **pizzaiolo**. Qualche sguardo furtivo tra la cucina e il reparto pizzeria e subito scocca la scintilla della simpatia tra Andrea e Agiba ma la freccia dell'amore arriva quando i due debbono consegnare una grossa torta a Castelnuovo Magra il 27 maggio scorso, commissionata da **Daniele Montebello** per festeggiare la sua nomina a sindaco del Comune a seguito delle ultime elezioni.

Il viaggio e la festa saldano così l'amicizia con l'amore, nonostante qualche piccola divergenza di natura religiosa che viene però superata in breve tempo...

L'intesa è perfetta, tanto è vero che decidono subito di sposarsi.

Il 16 ottobre scorso Andrea e Agiba, con una cerimonia civile presso il Comune di Ameglia, sono stati uniti in matrimonio dal sindaco di Castelnuovo Magra Daniele Montebello (foto a destra in alto) committente del-

la "torta galeotta" del suo insediamento in carica.



La festa di matrimonio si è conclusa in riva al mare presso il ristorante bagno Venezia dove hanno festeggiato, questa volta nella parte dei clienti. Gli sposi dopo un giorno di ferie hanno ripreso il loro lavoro rimandando il viaggio di nozze un po' più in là, programmando il secondo matrimonio tradizionale marocchino al mese di gennaio del 2021 a Casablanca, in attesa che Andrea si istruisca ed aderisca alla religione mussulmana.

Andrea ed Agiba sono tutti i giorni al Venezia.

Auguri della redazione ai novelli sposi.

Sandro Fascinelli



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
GINNASTICA COREOGRAFICA

CORSI DI ACQUAGYM

NELLA PISCINA RISCALDATA

CORSI CORPO LIBERO PILATES DI GRUPPO
ANCHE SU REFORMER

CORSI DI GINNASTICA PERSONALE

SONO A PIENO RITMO TUTTE LE ATTIVITÀ

Il colloquio in inglese, l'autista di Planck e la nonna di Einstein

Tempo fa ho letto una storia curiosa. Raccontava che nel 1918 **Max Planck**, dopo aver vinto il premio Nobel per la Fisica, girava per la Germania a tenere lezioni sulla meccanica quantistica.

Il suo autista, a forza di assistere alla solita conferenza, l'aveva memorizzata e un giorno propose al suo datore di lavoro di scambiarsi i ruoli: l'autista avrebbe tenuto la lezione e

Planck si sarebbe seduto in prima fila vestito da autista. Con sua grande sorpresa, un po' per noia e un po' per gioco, Planck si prestò allo scherzo. Alla fine della conferenza tenutasi all'università di Monaco, un celeberrimo fisico fece una domanda e ricevette la seguente risposta: *"La sua domanda è talmente banale che lascerò che sia il mio autista a risponderle"*.

Se vogliamo, un colloquio di lavoro in inglese (e non solo) ha lo scopo di capire se i candidati possiedono un *"chauffeur knowledge"* o un *"Planck knowledge"* ossia se stanno recitando una parte ripetendo cose che hanno sentito o se conoscono davvero la materia discussa.

Dobbiamo dunque aspettarci che chi ci intervisterà cercherà di prenderci in contropiede facendo domande fuori dagli schemi. Gli americani chiamano questa tattica *"throwing a curve ball"*, una metafora presa dal baseball che significa lanciare una palla ad effetto. Una tipica domanda *"curve ball"* potrebbe essere: *"How would you explain the last major*

project you worked on to your grandmother?" (Come spieghereste a vostra nonna l'ultimo grande progetto al quale avete lavorato?).

La logica dietro a questa domanda può essere riassunta da una osservazione fatta da un altro fisico famoso, **Albert Einstein**: *"Non hai veramente capito qualcosa finché non sei in grado di spiegarlo a tua nonna"*.

Nonostante non possiamo prevedere tutte le domande che ci verranno fatte, possiamo comportarci in maniera tale da migliorare le probabilità di passare qualsiasi colloquio di lavoro. Arrivare almeno dieci minuti in anticipo, vestirsi leggermente meglio di come pensiamo si vestirà chi ci intervisterà e lasciare che sia lei o lui la prima persona a parlare sono comportamenti che ispireranno fiducia in noi.

Invece, una volta cominciato il colloquio, cercate di adottare le medesime parole usate da chi vi intervista nelle sue domande. Questa è la tecnica conosciuta come *mirroring* ovvero specchiare. Ad esempio, alla domanda: *"Where do you see yourself in five years' time?"* (Dove ti vedi tra cinque anni?), risponderemo: *"In five years' time, I see myself as ..."* (Tra cinque anni, mi vedo come...). Il *mirroring* è efficace perché le persone tendono a favorire chi somiglia a loro e perché i candidati possono prendere tempo per pensare alla loro risposta.

Il colloquio non è una conversazione tra amici e non è neanche parlare in pubblico. Diciamo che è a metà strada tra i due tipi di comunicazione. Questo vuol

dire che dobbiamo parlare più lentamente del solito, dobbiamo dare il tempo a chi ci intervista di pensare a come le nostre competenze ed esperienze possano essere utili alla sua impresa o a quella del suo cliente.

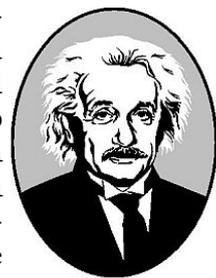
A questo proposito, Robert Cialdini, uno psicologo esperto nelle tecniche di persuasione, suggerisce che all'inizio del colloquio i candidati facciano una domanda a chi li intervista: *"Why did you think of me for this position?"* (Perché avete pensato a me per questa posizione?). Lo scopo di questa domanda è di portare in superficie nella mente degli intervistatori gli aspetti positivi dei candidati, così che il resto del colloquio venga percepito attraverso questo filtro favorevole. In poche parole, questa domanda ricorderà agli intervistatori tutti i vantaggi di assumerli, mettendo in secondo piano eventuali lacune professionali o accademiche che possano emergere dal curriculum vitae o colloquio. Questa tecnica è nota come *"persuasion"* perché è una *"persuasion"* che avviene ancora prima che i candidati abbiano risposto ad alcuna domanda.

Infine, non mi resta che augurarvi *"In bocca al lupo!"* o come dicono gli anglofoni *"Break a leg!"*.

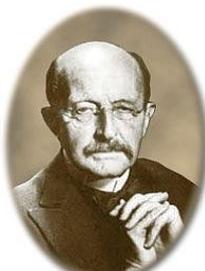
Aubrey Hill

(aubrey.hill@bizenglishsrl.com)

(Aubrey Hill abita tra Londra e Montemarcello e per lavoro aiuta professionisti e imprese a comunicare in inglese.)



Albert Einstein



Max Planck

Festa d'autunno al Borgo di Ameglia - 1° e 2 nov.

Torna il tradizionale appuntamento con i volontari Avis di Ameglia, in collaborazione con il Comune di Ameglia e l'Associazione Trail Ameglia, per festeggiare l'Autunno e le sue specialità.

Tra sgabei, caldarroste, castagnaccio, torte, crepes, birra artigianale e molte altre specialità tipiche, **il Borgo di Ameglia si animerà il 1° e il 2 novembre, a partire dalle 11** del mattino e fino alle 19 circa.

Durante le giornate, inoltre, si potrà passeggiare tra i banchetti dell'artigianato e degli agricoltori locali che riempiranno le due piazze ed alcune cantine messe a disposizione dagli abitanti.

Spazio anche ai più piccoli con un laboratorio creativo, venerdì 1° novembre alle 15.30, proposto da Monica De Arca, conosciuta come **La Rosa a Pois**, che creerà assieme ai bambini quadretti con le stoffe colorate di diverse forme. Il laboratorio è gratuito ma è necessario iscriversi chiamando o mandando un messaggio al 349-8049085 (nome, cognome, età del bimbo). Età indicativa dai 6 anni in su.

Sabato pomeriggio inve-

ce, nella Corte del Castello alle 16, **lezione aperta di Hip hop** con la Dance Art Studio: si ballerà tutti insieme ed al termine, esibizione degli studenti della scuola di danza. Età indicativa: dai 7 anni in su.

Confermare questo appuntamento per noi è fondamentale sia per far conoscere il nostro splendido Borgo anche fuori dalla stagione estiva sia, soprattutto, per dare la possibilità alle associazioni di volontariato di raccogliere fondi indispensabili per la loro attività. Sarà un'occasione per festeggiare e stare assieme, pertanto invito tutti a partecipare.

Per raggiungere il Centro Storico saranno disponibili navette gratuite messe a disposizione da UISP, dalle ore 12 alle 18.30. Sarà possibile parcheggiare e prendere la navetta al bivio di Ameglia, località Cafaggio (zona Bar Mirò), al Municipio ed al cimitero. **Si sconsiglia di recarsi in paese in macchina** poiché non ci sono parcheggi disponibili ai non residenti. Aperti ovviamente la Locanda Ameglia Alta e il Bar C&K che, durante le giornate, proporranno menu

a tema, aperitivi e altre specialità.

Serena Ferti,
Assessore al Turismo

L'AVIS alle feste del territorio

Nella giornata di domenica **13 ottobre** l'AVIS comunale di Ameglia ha collaborato all'iniziativa nazionale promossa dal club "I Borghi più belli d'Italia" denominata **"La Domenica nel Borgo"** svoltasi a Montemarcello.

Anche grazie a questo evento, che ha portato molti visitatori guidanti anche dagli studenti dell'istituto superiore Arzelà di Sarzana alla scoperta delle caratteristiche del territorio, siamo riusciti a renderci disponibili e visibili alla comunità amegliese cucinando i nostri sgabei. Ricordiamo inoltre, che nelle giornate di **venerdì 1° e sabato 2 novembre** presso il centro storico di Ameglia si svolgerà l'ormai consolidata **Festa d'Autunno** con le nostre tradizionali caldarroste, vin brulé, sgabei e prodotti autunnali.

Nelle giornate non mancheranno il mercatino a tema e intrattenimenti vari.

Partecipate numerosi.

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

Dissertazioni sul fico tra gusto, storia e mitologia (3)



(Segue dal mese di settembre-ottobre 2019)

Qualche centesimo in più il chilo poteva equivalere ad un paio di scarpe, che per qualche anno, secondo il principio della rotazione, dal più grande al più piccolo preservavano dal freddo e consentivano non tanto di vivere meglio, bensì di poter lavorare al meglio e con più resa.

La maggior parte dei fichi era venduta e soltanto una piccola parte si conservava per uso familiare in un casone dove il prodotto veniva stivato con foglie di alloro che, profumo a parte, costituivano per le loro proprietà antisettiche, un ottimo conservante. Come tutte le cose preziose, anche la cassa dei fichi si teneva in camera.

I *fichi da'r gromo* erano considerati i fichi migliori. Il *gromo*, non è altro che una patina farinosa e dolce che trasuda dalla buccia del

frutto, indicandone la qualità superiore data dagli zuccheri. È noto che si usasse "infarinare" leggermente il prodotto, per trarre in inganno gli sprovveduti acquirenti occasionali cittadini, ma non certamente gli scaltri commercianti, ai quali "il trucco" era ben noto e già praticato da loro.

RICETTE

Pane con i fichi secchi

In famiglia il fico secco veniva consumato durante le festività, per cui "*fae e nose co'i fichi sechi*" ritenuto da qualcuno, a torto, un detto inteso in senso negativo, che stava ad indicare uno stato di povertà e di ignoranza, assume invece, sì uno stato di povertà ma, al contrario, per l'epoca, il meglio che si potesse fare.

La ricetta che segue ne è un chiaro esempio.

È un pane che tra la nostra gente ha una storia. Un pane ricco, fatto con farina, fichi secchi, zucchero, olio, seppure un filo. Elementi che già di per se, denotano una sufficiente agiatezza familiare; altamente nutritivo da poter essere oggi classificato come un alimento macrobiotico. Forse nasce come prodotto di scambio,

un pane da portare nei lunghi percorsi, un pane il cui sapore ricordava ai naviganti il gusto dei fichi dell'orto, dei propri campi, della propria terra.

È bello pensarla così, anche se molto probabilmente il pane veniva confezionato in questo modo come un qualcosa di tradizionale legato a qualche particolare festività o avvenimento di cui si sono persi i ricordi.

I fichi vengono tritati e uniti all'impasto di farina lievito, acqua e sale. Data la forma del pane, si ricopre l'impasto e si lascia lievitare come normalmente si procede per questo tipo di alimento. Prima di infornare si unge con olio e acqua in cui è stato sciolto un poco di zucchero.

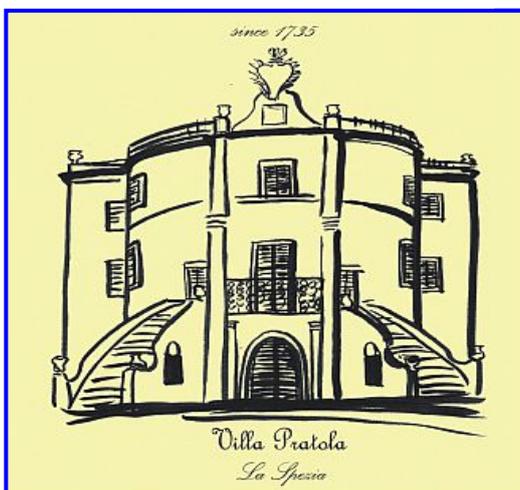
Frittelle con i fichi secchi

Si prepara una pastella filante con acqua e farina ma si può anche aggiungere un uovo e sostituire l'acqua con un poco di latte.

I fichi secchi dovevano essere ammolati in acqua calda, leggermente schiacciati o anche divisi a metà, impastellati e fritti in olio d'oliva.

Un piatto dolce che durante il periodo invernale rallegrava le festività con poca spesa.

(Continua a pagina 13)



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

Continua da pag. 12 *Il fico tra gusto e storia*

Paneti co'i fihì

“Na copeta de late, trei eti de faina, trei eti de fighi sechi, er sugo de ‘n’anso, en spiego de levado (30 g.)”

Si impasta la farina con il lievito e con il latte e, quando l'impasto è sufficientemente lavorato si aggiunge il succo d'arancia e i fichi secchi tagliati a listarelle.

Si lavora ulteriormente l'impasto, si divide, dando forma, in piccoli pani e si copre con un panno per agevolare la lievitazione.

Si cuoce in forno come un normale pane a una temperatura di 180. *(fine)*

Gino Cabano

La ricetta di Assia: tortino di verdura veloce



Ingredienti

4 patate grandi
4 zucchine o 2 melanzane
100 gr di speck
150 gr provola affumicata
Parmigiano qb
Erba cipollina
Sale
Pepe
Olio
Pan grattato

Procedimento

Tagliare le verdure molto fini con la mandolina, tagliare a strisciole lo speck e saltarlo in una padella ben calda. Tagliare la provola a fettine sottili.

Foderare con carta da forno bagnata una teglia, quindi fare uno strato di patate cosparse di sale, pepe, erba cipollina tritata ed un cucchiaino di olio, ricoprire con metà speck e metà provola, aggiungere uno strato di zucchine (melanzane) e procedere come sopra.

Terminare con uno strato di patate cosparse di olio, sale, parmigiano e pan grattato. Infornare per 30 minuti circa, a 180°.

Assia Cervia

Ad Ameglia autoanalisi del sangue immediate

presso la

Farmacia Zolesi

mediante la nuova apparecchiatura CLINI5 di Callegari1930 (www.callegari1930.com).

Analisi previste:

Colesterolo totale (HDL e LDL, trigliceridi)

Glicemia

Ematocrito

Fort (test che misura i livelli di radicali liberi presenti nell'organismo)

Acido lattico

Transaminasi.

Risultati in pochi minuti

e, per ogni parametro, guida alla prevenzione, risultati dei test e valori di riferimento storico dei valori ottenuti e confronto nel tempo, promemoria automatici per controlli periodici **mediante l'apposita applicazione per telefonino.**

Guardia medica

tel. 0187-026198

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

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.



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA

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

AUTOANALISI DEL SANGUE

in pochi minuti e con l'app

Clini5 il risultato è sul tuo telefonino

Colesterolo, glicemia, ematocrito, fort, transaminasi (info presso la farmacia)

ANALISI SUBITO, VICINO A TE e SENZA STRESS

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

Pippo Balto è al sicuro

Ringraziamo tutti gli amici che hanno aiutato il randagio Pippo Balto nel suo anno di vagabondaggio nel nostro territorio comunale. Ora è finalmente in canile, al sicuro, dove sta affrontando le cure per le malattie a cui si è scoperto positivo ed in seguito il percorso di addomesticamento e socializzazione con personale qualificato: il lavoro è impegnativo, ma ce la faremo!

Tantissime le richieste di adozione ma Balto ha già la sua famiglia che lo sta aspettando da tanto (nella foto sotto con le sue amiche gattine della colonia felina di Montemarcello). Ricordiamo, però che ci sono anche altri 130 cani in cerca di casa, passate a conoscerli al Canile del Pezzino. Orari apertura lunedì mercoledì venerdì h. 8-16 e martedì giovedì sabato e domenica h. 8-12. **Album con foto** sulla pagina Facebook di Quattro Zampe In Verde.

Sabina Guglielmonne



L'SL102 Asymmetric Sanlorenzo nell'ADI 2019

Sanlorenzo è stata scelta per il terzo anno consecutivo dall'Osservatorio permanente del Design ADI

L'innovativo yacht **SL102 Asymmetric** di Sanlorenzo è entrato a far parte dell'**ADI Design Index 2019**, il volume di ADI **Associazione per il Disegno Industriale** che raccoglie ogni anno il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design ADI.



Per il terzo anno consecutivo l'apposita commissione costituita da oltre 100 membri tra cui esperti, designer, critici, storici, giornalisti specializzati, che annualmente selezionano quelle proposte che si distinguono per originalità e innovazione funzionale e tipologica, per i processi di produzione adottati, per i materiali impiegati, per

la sintesi formale raggiunta.

I progetti pubblicati faranno parte della preselezione per il prossimo **Compasso d'Oro ADI**, il prestigioso premio che da oltre sessant'anni segnala al pubblico e agli specialisti i migliori designer e le migliori aziende del design italiano, insieme con quelli scelti per l'ADI Design Index 2018, in cui Sanlorenzo è stata annoverata con: **l'installazione "Il mare a Milano"** allestita presso La Triennale di Milano in occasione del Fuorisalone 2017 e i **progetti di interior di Piero Lissoni** per lo yacht crossover **SX88** e di **Citterio Viel** per il Superyacht **460 Exp**.

Accanto a questo importante riconoscimento, i progetti selezionati saranno raccontati nel **percorso mostra ADI Design Index 2019**, allestito anche quest'anno nelle due location esclusive del Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo Da Vinci a Milano nel mese di ottobre e, a seguire, presso la Casa dell'Architettura dell'Acquario Romano a Roma dal 22 novembre a 6 dicembre 2019.

Sandro Fascinelli

Tartufo bianco d'Alba per tutto novembre alla Lucerna di Ferro

Via Fabbricotti 126
Bocca di Magra

tel. **0187-601206** ristorante



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



Iscriviti alla Delegazione Regione Liguria del Collegio Periti Esperti Consulenti per nuove opportunità e corsi professionali

Se cerchi una qualifica per lavorare in Italia e all'estero. Se hai intenzione di aprire un'azienda nel settore vinicolo.

Se sei un appassionato del settore. **Iscriviti al**

(a ottobre / novembre)

1° modulo del corso per sommelier

Docente: Prof. Claudio D'Onofrio Uni-Pisa Dip. Scienze Agrarie

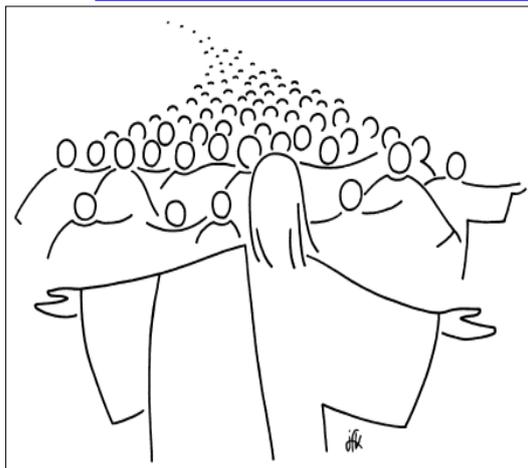
Piazza Matteotti - 14 Sarzana Tel. 375 5849462

www.delegazione Liguria collegio toscano.wordpress.com

per info: delegazione.collegio@libero.it

Attestato a esito positivo del test finale. Corsi anche a Sarzana

MOMENTO RELIGIOSO NOVEMBRE 2019



Il mese di novembre è comunemente chiamato il mese dei morti perché **il primo novembre ricordiamo tutti i Santi**, tutti coloro, cioè, che lasciata questa vita sono entrati in Paradiso.

È la Pasqua dei vostri cari che crediamo e vogliamo nella gloria del Padre che ci ha conquistato morendo sulla croce e che ci ha assicurato con la sua risurrezione.

Come in Adamo tutti moriamo, così in Cristo tutti risorgiamo alla vita eterna che ci ha già donato nel Battesimo e sostenuta con gli altri sacramenti. Mi piace vedere la santità nel popolo di Dio paziente: nei genitori che crescono con tanto amore i loro figli, negli uomini e

nelle donne che lavorano per portare il pane a casa, nei malati, nelle religiose anziane che continuano a sorridere. In questa costanza per andare avanti giorno dopo giorno vedo la santità della Chiesa militante.

Questa è tante volte la santità "della porta accanto", di quelli che vivono vicino a noi e sono un riflesso della presenza di Dio o, per usare un'altra espressione, "la classe media della santità". Così scriveva Papa Francesco nell'esortazione apostolica *Gaudete et Exsultate*.

Il due novembre la commemorazione dei fedeli defunti suscita in tutti noi il ricordo di chi ci ha lasciato e il desiderio di rinnovare, nella preghiera, gli affetti che ci hanno uniti durante la loro vita terrena. È ciò che esprimiamo con il termine "suffragio", che significa: soccorrere, sostenere e aiutare.

Con le varie preghiere personali e familiari, in modo particolare con la celebrazione della S. Messa, con le opere di carità, con le indulgenze, grazie ai meriti di Gesù, morto per la salvezza dell'umanità, possiamo implorare misericordia, perdono e pace per tutti i fedeli defunti. In questi giorni, ma sempre,

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	19.00

la nostra preghiera salga al Padre, affinché i nostri cari e tutti i defunti possano essere purificati da ogni peccato e così arrivare in Paradiso, alla beatitudine senza fine.

Ogni uomo affronta la morte, sperimenta la tristezza e la disperazione. Da cristiani siamo chiamati a vivere questo momento nella speranza, perché Gesù ci ha aperto le porte del Paradiso dove vivremo nella pienezza dell'amore divino insieme ai nostri cari.

Don Cesare Gianì

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.

ZUCCHINE . VERDURA
DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

INSALATE 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 mercati:
giovedì Sarzana, sabato Lerici e La Spezia

**Produzione diretta miele
e di altri prodotti degli alveari
in Val di Magra, Lunigiana e
Cinque Terre**

Quando non menzionato, la classe energetica è in fase di valutazione.

CARRARA - Avenza - in zona comoda ai servizi, in palazzina ben conservata, appartamento al piano primo composto da corridoio, cucina abitabile, dispensa, sala, due camere matrimoniali, bagno, due balconi. Riscaldamento autonomo. Garage.
 RIF. 1057 € 160.000,00

LUNI - In zona residenziale, in piccola palazzina, appartamento al piano 2° composto da ingresso, tinello con

camino, angolo cottura, 2 camere, bagno, ripostiglio, balcone e posto auto scoperto. RIF. 1011 € 100.000,00

AMEGLIA - centro storico - appartamento terratetto - composto da ampia cantina, portico, a piano terra; ampio ingresso e bagno al piano primo; soggiorno - tinello, camera sopralcata al piano secondo. Buone rifiniture. RIF. 1167 € 145.000,00

ARCOLA - In bifamiliare - al piano 1° appartamento di circa 110 mq, parzialmente da ristrutturare, composto

da corridoio, soggiorno, cucina, tre camere, doppi servizi, terrazzo, locale sottotetto. RIF. 1111 € 115.000,00

BOCCA DI MAGRA - Centrale, comoda alle spiagge ed ai servizi, semindipendente su un unico livello, composta da ingresso, soggiorno, cucina, due camere, bagno, ripostiglio, possibilità di realizzare un secondo servizio, corte esterna.
 RIF. 1201 € 220.000,00

Molte altre interessanti offerte le troverete in agenzia.

Un'amegliese ai mondiali di Hip Hop



La ballerina, **Melinda Rodosti** (nella foto sopra), ideatrice della scuola di ballo M.D.C: my dance crew **è stata convocata** assieme ad altre cinque ragazze **ai mondiali di Hip Hop** per vestire l'azzurro nella competizione che si è svolta **a Bremerhaven in Germania il 16 ottobre**.

Si tratta di una grande soddisfazione per

Melinda Rodosti ed anche per tutte le persone che frequentano la sua scuola di ballo a Sarzana. A questo mondiale, al quale hanno partecipato le 100 ballerine più forti al mondo, Melinda si è classificata al 52esimo posto. Dopo questa bellissima esperienza Melinda ha ripreso i corsi nella sua scuola di ballo con ancora più entusiasmo e voglia di trasmettere questa passione ai suoi allievi e a tutti quelli che vorranno provare lo stile HIP HOP.

Nella sua scuola, la **M.D.C. my dance crew a Sarzana** in via Posta vecchia, 12 Melinda tiene anche corsi di **danza moderna e disco dance** con Camilla, **break dance** con Bboy J.P. e Zecca, **danze caraibiche** con Federico e Francesca, **HIP HOP** adulti e **baby stile** con lei stessa.

Le novità di quest'anno sono: **ginnastica posturale** con l'insegnante Silvia Gregorini e **primi passi** (dai 30 mesi fino ai 4 anni) con la professoressa Basso.

SF



IN TUTTI I CARREFOUR EXPRESS FINO A 500* PRODOTTI A PREZZI RIBASSATI.

*Il numero dei prodotti a prezzo ribassato può variare in base alla dimensione del punto vendita.

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

Carrefour
 express 