

## Ameglia terra ricca di fascino, di leggende e di storia



Vivere un territorio non è solo apprezzarne le bellezze ma soprattutto cercare nei nomi dei luoghi le storie che lo hanno ca-

ratterizzato. Non è difficile, così, nel territorio amegliese, imbattersi in **leggende che hanno radici profonde nella cultura cristiana ma anche nel paganesimo e nei culti degli antichi liguri**. Tutti, almeno spero, sanno che Ameglia è abitata fin dalle più remote origini dell'umanità, a Murlo e nella zona di punta Corvo, numerosi furono i ritrovamenti di manufatti risalenti ai primordi della storia, ma non tutti forse conoscono **due leggende meravigliose** che possono essere rivissute con una semplice passeggiata da Bocca di Magra a Punta Bianca o guar-

(Continua a pagina 2)

**Raccolta rifiuti solidi urbani  
Riprendono le operazioni  
d'avvio delle Isole zonali.  
Articolo a pagina 5**

## Il teatro pubblico ligure fa tappa anche ad Ameglia

### SIPARIO MARE 2020

Dopo Paolo Rossi che ha aperto la rassegna alla Necropoli di Cafaggio con *La maga Circe* il 18 luglio e Giuseppe Cederna con *L'isola del tesoro* a Fiumaretta il 25 Luglio, ora sarà la volta de "**Le chitarre corsare**" che si esibiranno **l'8 agosto** alle ore 21.30 **a piazza XIII Dicembre a**

Montemarcello e "**Il corsaro nero**" di Salgari con **David Riondino** che il **15 agosto** alle ore 21.30 concluderà la rassegna **alla Villa Romana**.

Le "**CHITARRE CORSARE**"

È uno spettacolo teatrale in forma di concerto per ripercorrere quattro voci liguri che hanno segnato la storia cul-

(Continua a pagina 3)

## Giancarlo Chiappini ricorda con nostalgia la mezzadria



Raccolta dei pomodori nell'orto di casa

Cosa era la mezzadria nei tempi passati? Ce lo racconta **Giancarlo Chiappini** (nella foto a fianco), classe 1936, con il papà e il nonno mezzadri del prof. Fiori. Avevano i terreni vicino al fiume nella zona ora confinante con il Camping River dove, ai tempi del fascismo, c'era un campo della GIL con percorsi di guerra, campi sportivi, attrezzature sportive, ecc. Ha lavorato la terra fino al 1961, poi è diventato macellaio sino al 1991, senza mai abbandonare però il lavoro dei

(Continua a pagina 4)

## AMEGLIA Informa

non ha fine di lucro  
e non ha pubblico  
finanziamento

**È OFFERTO GRATIS  
AI CITTADINI  
DALLE AZIENDE  
INSERZIONISTE**

A colori, più blog e video, è  
anche online su  
[www.amegliainforma.it](http://www.amegliainforma.it)  
con possibilità di  
scaricarlo e stamparlo

**A pag. 8, continua la storia delle epidemie in ambito locale**

Segue da pag. 1 **Fascino di Ameglia** dando la costa dal mare.

**La leggenda più antica è quella del Serpente di Punta Bianca** e risale alla fine del VI secolo. La terribile creatura, simbolo del male e del paganesimo, ammorbava con il suo alito mefitico tutto il promontorio e non permetteva alle imbarcazioni di doppiare il capo di Punta Bianca. Finché un giorno, un giovane del posto non subì il rapimento della promessa sposa proprio da parte del terribile mostro. Non sapendo a chi rivolgersi trovò aiuto presso l'eremita del Tino, ossia **San Venerio**, che gli promise di aiutarlo.

Il Santo allora, pieno di zelo, si raccolse in preghiera proprio sulla falesia di Punta Bianca. Tanto era grande la fede di quell'uomo e tanto era forte l'ardore della preghiera rivolta a Dio, che il suo corpo venne avvolto dalle fiamme, simbolo dello Spirito Santo e simbolo della nuova fede che avrebbe con il suo miracolo divampato nei cuori dei poveri abitanti del promontorio. Così, stando in preghiera con le braccia alzate al cielo, il mostro tra atroci sofferenze e contorcendosi ridiscese agli inferi sparendo tra gli abissi.

Ovviamente la ragazza si salvò e la coppia di giovani poté sposarsi. Sul luogo del miracolo rimasero impresse le impronte dei piedi di San Venerio e la grotta abitata dal mostro, ancora oggi conosciuta come **"Tana del Serpente"**, c'è ancora: Magari con un po' di fortuna potrete trovare anche le impronte di San Venerio.

**Ritornando verso Bocca di Magra** non vi sarà sfuggito il **modesto convento sul promontorio della Sanità** (foto a pag. 1) dove è ospitata **una delle sculture lignee più antiche della cristianità**, si tratta del **crocifisso scolpito da San Nicodemo** il cui volto, vuole la leggenda, sia stato realizzato non da mani umane (achiropito), ovviamente i lucchesi pensano il contrario e credono che questa sia una copia e l'originale sia conservato nella loro città dove è venerato come **"Volto Santo"**.

**La leggenda è molto bella, qui abbiamo una data certa il 742.** Siamo nell'VIII Secolo e Luni è ancora una città fiorente, nella spiaggia, probabilmente un istmo di sabbia sotto all'attuale convento, si arena una nave proveniente dalla Terra Santa, a bordo c'è solo un gran-

de **crocifisso di legno al cui interno vi è un reliquiario** con il Sangue Preziosissimo di Cristo. Sulla spiaggia accorre il vescovo di Luni ma ad aspettarlo trova il vescovo di Lucca avvisato in sogno di Lucca avvisato in sogno di giorni prima di recarsi proprio sulle nostre coste.

**Lì nasce una diatriba su chi dovesse tenere la croce** e così la reliquia del Sangue viene posta su un carro e la croce su un secondo carro, subito i buoi si muovono e quelli con la croce seguono il vescovo di Lucca, quelli con la reliquia il vescovo di Luni.

Ancora oggi dopo più di 1300 anni il Volto Santo è l'emblema e il cuore della città di Lucca, così come il Preziosissimo Sangue lo è per Sarzana dove si trova.

Dopo l'anno mille un altro vescovo lunense, un certo Pipino, donerà la terra ai monaci del convento intitolato proprio a San Nicodemo, lo scultore della Croce, oggi noto come **Santa Croce del Corvo** (foto sopra) dal nome del nostro promontorio.

Storia o leggenda... chissà, a me piace pensare che ci sia stata un'epoca in cui i miracoli avvenivano e davano forza alla fede incerta dei rustici abitanti del Corvo.

**Andrea De Ranieri**

**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  
**NUOVA SEDE: via Variante Cisa tel. 0187-1874129**



**RISTORANTE LA PARANZA**  
**Bocca di Magra**  
Via Fabbricotti, 238  
tel. 0187-65132

**Menù del marinaio - 25 €**  
Spaghetti allo scoglio  
Frittura di pesce  
Patate fritte  
Acqua, vino  
Caffè  
**GAZEBO chiuso o APERTO**  
**DAVANTI AL PORTICCIOLO**  
**Seguici su facebook: la Paranza**

**Primi, pesce, carne, Pizza, gelato anche da asporto**

Continua da pag.1 **ESTATE amegliese**  
turale della nostra regione: De Andrè, Paganini, Tarraffo e Mazzini.

Progetto e regia sono di Sergio Maifredi. Produzione Teatro Pubblico Ligure. Con Fabrizio Giudice (chitarra), Andrea Nicolini (voce e fisarmonica), Gianluca Nicolini (flauto traverso).

### “IL CORSARO NERO”

È uno spettacolo teatrale ispirato al romanzo di Emilio Salgari, con David Riondino che ci farà vivere le emozioni e le avventure del Corsaro Nero di Salgari rivisitate come una ballata. Progetto e regia di Sergio Maifredi. Produzione Teatro Pubblico Ligure.

Gli spettacoli sono proposti nell’ambito della rete **STAR** (Sistema Teatri Romani Antichi), ideata da Teatro Pubblico Ligure e nata in accordo con i Poli Museali Italiani, le Regioni ed il Ministero dei Beni Culturali al fine di promuovere il patrimonio archeologico che si affaccia sul Mediterraneo attraverso spettacoli ed eventi. Ameglia, in quel meraviglioso territorio **tra Liguria e Toscana**, tra **mare, fiume e monti**, possiede una varietà di scenari tale da potersi prestare a diventare un **set cinematografico**. Straordinari borghi medievali come **Montemarcello** o **Ameglia alta** con il suo castello, preziosi siti archeologici come la **Necro-**

**poli pre romana di Cafaggio e la Villa Romana di Ameglia**, paesaggi mozzafiato, sono opere d’arte della natura e dell’uomo.

Tutti gli spettacoli sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti secondo la normativa vigente anti covid.

Recarsi allo spettacolo con la mascherina che andrà indossata fino al raggiungimento del proprio posto assegnato da li operatori presenti sul posto.

Disinfezione delle mani all’ingresso, distanziamento di almeno un m. dalle altre persone e misurazione della temperatura a cura dei volontari della protezione civile; l’accesso vietato con rilevazione pari o superiore a 37,5°.

Info: [www.viviameglia.it](http://www.viviameglia.it), Facebook Viviameglia, tel. 0187 609209, [turismo@comune.ameglia.sp.it](mailto:turismo@comune.ameglia.sp.it)

**Serena Ferti** assessore PPII

## Alessandro Franci si diploma in Danza sportiva



Il giovane montemarcellese **Alessandro Franci** (nella foto), ballerino agonista di

classe A e già istruttore di ballo nelle discipline di “Danze Latino-Americane”, “Danze Standard” e “Danze Caraibiche” si è brillantemente diplomato sabato scorso a Livorno anche istruttore di ballo Midas-Fids nelle “Danze Argentine”. Dopo un percorso iniziato lo scorso anno, nonostante la pandemia di Covid-19, ha continuato a studiare incessantemente per ottenere al meglio il non facile diploma.

Da settembre le Danze Argentine (Tango Argentino-Tango Vals-Milonga) faranno parte delle discipline di danza sportiva già insegnate nel corso che tiene a Montemarcello (presso le ex scuole elementari del Paese) nella speranza di attirare al mondo del ballo sempre più persone amanti di questa disciplina. Ad Alessandro un grosso in bocca al lupo per il proseguo dell’attività d’insegnamento, già ricca di soddisfazioni.

**SF**

## I DRAULICA PETACCHI

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



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

## AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

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



auto sostitutiva

Fiumaretta - via Litoranea 19

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

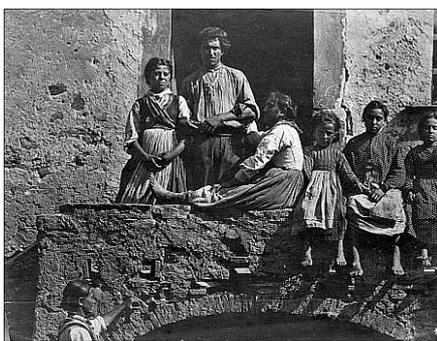
tel. 0187-64416 cell. 333-8009628



Controllo e ricarica condizionatori  
GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE

Continua da pag. 1 **LA MEZZADRIA**  
campi che continuava a svolgere part time per aiutare i familiari.

Lasciata la macelleria, dopo una breve esperienza di commerciante nel "Centro" di Ameglia, ha ripreso il lavoro dei campi per passione: per hobby si dice ora., più che per necessità. **SF**



Famiglia di mezzadri inizio 1900

### Questo il suo racconto

La mezzadria era un contratto che sino alla fine degli Anni '70 del secolo scorso, aveva regolato per secoli i rapporti fra proprietà e lavoro agricolo, fra il signorotto del fondo e della casa colonica, che normalmente forniva anche i mezzi economici e le attrezzature necessarie al buon funzionamento dell'azienda, e il colono che prestava il suo lavoro nella coltivazione dei campi. Il bestiame certe volte era del padrone, altre era della fami-

glia lavoratrice. Le produzioni agricole (vino, olio, grano, verdure) venivano divise al 50% fra le due parti assieme ai proventi derivanti dall'allevamento del bestiame.

Quando il padrone era intelligente permetteva qualche libertà, lasciando qualche pecora, un maiale le galline, i conigli e i prodotti dell'orto per mangiare, quando era un cretino ti contava anche i fichi sulle piante.

Tutto veniva diviso a metà e se qualcosa veniva venduta, tolte le spese si divideva il guadagno.

Secondo il mio pensiero il padrone buono faceva i suoi interessi meglio di quello cattivo perché la famiglia si sentiva più protetta e s'impegnava di più nel lavoro e i risultati erano migliori per tutti. Il fatto che questo patto associativo abbia resistito per tanti secoli, pur con adattamenti al contesto economico e sociale, gioca a favore della sua validità. Poco prima della sua abolizione le percentuali di suddivisione della produzione furono stabilite nel 40% al concedente e del 60% al coltivatore. Il contratto di mezzadria creava l'opportunità di esaltare la collaborazione fra il capitale e il lavoro.

Oggi ci può sembrare inverosimile che, in un'epoca tanto vicina alla nostra, si potesse svolgere un tipo di vita quasi patriarcale, con un padre che guidava tutti i membri della famiglia fino alla maggior età. La mezzadria, forte di una esperienza secolare che aveva arricchito la sua capacità imprenditoriale e sostenuta da un solido comportamento etico e una rispettosa convivenza familiare, era riuscita a garantire con coltivazioni autosufficienti la sopravvivenza di un intero nucleo familiare che, a volte, poteva raggiungere la decina di unità.

Ora che la mezzadria è scomparsa i terreni sono quasi tutti incolti.

**Il detto: "La terra ai contadini" non ha funzionato** e a scorazzare per i campi incolti ora ci pensano i cinghiali e a dettare legge sono gli ecologisti da salotto.

Ora non c'è più il padrone buono perché è stato sostituito da uno Stato alquanto cattivo che non usa il sistema metà e metà ma a chi lavora lascia un terzo.

**In compenso i contadini hanno il beneficio di essere in forma senza andare in palestra.**

Giancarlo Chiappini

## La Verde LUNA

### Cocktails Snack BAR

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



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

SI ORGANIZZANO  
FESTE DI  
COMPLEANNO,  
EVENTI  
Compatibili Covid-19

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

## Acquamarina

IMMOBILIARE

GEOM. GIANMARCO PAOLETTI PELLEGRINI

A FIUMARETTA  
VIA RATTI 5/7

COMPRA/VENDITA  
AFFITTI

TEL. 0187-1477798 - MOB. 339-6574971  
info@acquamarinaimmobiliare.eu  
www.acquamarinaimmobiliare.eu

## Riprendono le operazioni d'avvio delle Isole zonali



Nel mese di febbraio (articolo su Ameglia informa di febbraio 2020) a tutte le utenze TARI del Comune, domestiche e non domestiche, sono state recapitate le **comunicazioni inerenti l'avvio del nuovo servizio** e le modalità di conferimento alle nuove isole zonali. **Assieme alla lettera le utenze hanno ricevuto l'Eco Card**, personalizzata con il nome dell'utente e l'indirizzo dell'immobile di riferimento.

**L'Eco Card sarà lo strumento per poter conferire nei nuovi contenitori e permettere la registrazione dei conferimenti** effettuati da ciascuna utenza.

Dovevamo partire a marzo ma **il lockdown ha fatto slittare la partenza**. Sotto un certo punto di vista però questo non è un male perché nel periodo estivo anche i

titolari delle seconde case potranno prendere confidenza con il nuovo sistema e, nel caso, rivolgersi allo sportello Acam attivo in Comune il mercoledì e il sabato (dalle 8.30 alle 12) per avere tutte le informazioni del caso su Tari, tessere ed eventuali smarrimenti. È già iniziato nei giorni scorsi il posizionamento delle prime isole zonali che andranno progressivamente a sostituire il conferimento porta a porta che negli ultimi mesi ha visto il Comune attestarsi fra l'88 e l'89%.

**Il nuovo sistema partirà dal 10 agosto e, almeno fino al 25 settembre, sarà integrato a quello attuale** con la possibilità per i cittadini di conferire in entrambi i modi e di abituarsi alle nuove modalità di gestione dei rifiuti.

Le isole saranno una trentina in tutto distribuite nelle diverse frazioni e vi si potrà accedere grazie alla tessera consegnata dall'Amministrazione ad inizio anno. Oltre la metà saranno videosorvegliate per scoraggiare abbandoni abusivi e nel complesso il nuovo sistema porterà importanti vantaggi per tutti.

Diminuiranno infatti i costi di raccolta, visto che si potrà fare tutto con un unico camion, ci sarà un maggior decoro urbano non essendoci più i sacchetti per strada e i cittadini potranno conferire in qualsiasi momento senza dover tenere la spazzatura in casa. Infine non ci saranno più alibi per coloro che abbandonavano i sacchi nei cestini stradali soprattutto nel periodo estivo.

Si tratta di un'evoluzione del porta a porta che funziona già bene in molti Comuni dando libertà di gestione all'utente. La popolazione amegliese si è sempre dimostrata molto attenta e precisa nel conferimento e siamo sicuri che questo nuovo sistema ci farà fare un ulteriore passo in avanti.

**Andrea Bernava**

### Direttore responsabile

Sandro Fascinelli

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

### Redazione

Oliviano Barenco, Andrea

De Ranieri, Rosanna

Fabiano, Serena Ferti

### Segretaria

Luciana Sabbatini

Stampato in proprio, pubblicazione registrata al tribunale della Spezia al n. 2 del 4.2.1998.



## Apicoltura Ferti

In azienda via Litoranea, 35 FIUMARETTA  
tel. 0187-64344 / 338-5296921 e 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**

# CICCIO

## RISTORANTE CAPANNINA

AMEGLIA - Bocca di Magra

via Fabbricotti, 71

Prenotazioni e info

☎ 0187-65974

e-mail: [rist.ciccio@gmail.com](mailto:rist.ciccio@gmail.com)

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

## Dissertazione sul fico tra gusto, storia e mitologia

### (2ª parte)

Per i latini ficus al femminile indicava il frutto, mentre al maschile la verruca.

Nel canto XXV dell'Inferno, **Dante** fa compiere questo gesto al ladro Vanni Fucci... *al fine delle sue parole il ladro / le mani alzò con amendue le fiche/*

**Il gesto consisteva nel chiudere il pugno e infraporre il pollice tra l'indice e il medio, gesto ancora in uso dalle nostre parti per scacciare il malocchio.**

*Figghi sechi, figghi co'r pan;* i fichi, come le olive, l'aglio e la cipolla appartengono alle memorie del "companadego". *..caricae pro pulmentario sunt* proprio come aveva già osservato Seneca.

**La pianta**, attualmente, non più coltivata, **cresce in maniera spontanea** senza particolari esigenze di vita, negli incolti del territorio. Resiste facilmente alla siccità e a temperature intorno ai 10° sotto lo zero. Non per questo non è desiderosa di acqua. I nostri nonni questo lo sapevano molto bene e ben si guardavano dal piantarla nelle immediate vicinanze delle cisterne e dei pozzi, perché, inevitabilmen-

te le radici del fico si sarebbero aperte una via verso quell'acqua a discapito e a rovina dei depositi.

Per questa ragione, oggi è facile rinvenire piante inselvatichite che spontaneamente trovano il loro habitat favorevole nei vecchi muri a secco, dai quali molto più facilmente drena l'umidità del terreno. Raccolto dall'estate, il fico si mangiava fresco, ma la quantità maggiore era essiccata e conservata con religione.

**Il loro valore nutrizionale** è dato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il fico contiene circa il 58% di zuccheri, il 5% di proteine, il 4,2% di sostanze grasse; il resto è suddiviso in acqua, celluloso, mucillagini, e altre sostanze di minor importanza per l'organismo umano.

100 g di fichi freschi sviluppano 64 calorie contro le 150 cal. se seccati all'aria e 270 se seccati al forno. 150g. di fichi freschi forniscono buone quantità di ferro e di calcio, contribuiscono al 27% del fabbisogno di magnesio, il 15% del fosforo, il 21% del potassio e il 9% dello zinco. È una buona fonte di vitamine del gruppo B

(B1, B6, B5).

La pianta non ha esigenze particolari, ma preferisce terreni freschi, sciolti e ben lavorati e ha un ciclo vitale che si aggira mediamente intorno ai sessanta anni. Le stagioni piovose non giovano a un'ottima produzione.

La pianta non ha bisogno di potature se non per l'impalco, rammentando che fruttifica all'estremità dei rammetti. La moltiplicazione avviene per talea o per margotta in primavera o per innesto sul caprifico nel periodo compreso tra aprile e maggio e l'innesto si esegue ad anello o a corona.

L'impianto va fatto a fine inverno in fossa concimata e mai con polloni, perché continuerebbero a generare continuamente polloni esaurendo con tale produzione la propria forza vitale. La talea, raccontano che era piantata a rovescio affinché nello sviluppo i rami non cedessero sotto il peso di coloro che si arrampicavano per la raccolta.

Queste ormai sono soltanto notizie di fatti che appartengono al ricordo; molto più semplice e sicuro è l'acquisto della piantina già "pronta" in un qualsiasi vivaio.

(Continua a pagina 7)

 <p><b>LA PIZZA in BOCCA di MAGRA</b></p> <p><b>PIZZERIA BIOLOGICA</b></p> <p><b>CON SKY CALCIO</b></p> <p>Via Fabbricotti 126 BOCCA DI MAGRA tel. - Fax 0187-1862419</p> <p><i>Aperta tutto l'anno la sera ... La pizza in Bocca... di Magra</i></p>	<p><b>LA LUCERNA DI FERRO</b> Via Fabbricotti, 126 - Bocca di Magra tel. 0187-601206 - <b>RISTORANTE</b> <b>SERVIZIO ASPORTO, per natanti, in banchina</b></p>
	<p><b>NUMERI TELEFONICI UTILI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Carabinieri Ameglia</b> 0187-65703 - tutti i giorni ore 9-12.30 e 13.30-16.30</li><li>• <b>Ufficio locale marittimo</b> Fiumaretta tel.0187-648066 Feriali ore 9-12</li><li>• <b>Comune di Ameglia Centralino</b> 0187-60921 P M giorni feriali dalle 11 alle 13 - tel. 0187-609262 / 3</li><li>• <b>Emergenze</b> 112</li></ul>

### La pianta e il suo uso

*Sana il fico strame, ghiande e il tumor su cui si spande. Se il papaver gli si aggiunge l'ossa infrante a estrar giunge. Crea pidocchi e voglie oscene, ma chiunque le previene.*

Così pontificavano i dottori della "Scola Salernitana" quella Scuola di medicina già presente nel Novecento, che si diceva fondata da un arabo, un ebreo, un latino e un greco.

**Nella medicina empirica**, si ricorda il decotto di fichi secchi che serviva come rimedio contro il mal di gola e come lenimento e sedativo della tosse.

Il lattice, ottenuto dal picciolo dell'infiorescenza, era usato per estirpare calli, porri e verruche; si usava inoltre per facilitare la fuoriuscita degli aculei dei ricci di mare. Il frutto fresco, in modo particolare per i bambini, svolge un'attività benefica e lassativa per l'intestino.

**Con il legno della pianta**, sapientemente lavorato e stagionato, si costruivano i tappi per le botti e per gli altri contenitori da vino, mentre rimane un pessimo combustibile per il suo basso potere calorico. È comunque

un legno resistente e flessibile e da stagionato molto leggero. Forse per questa ragione era adoperato, tradizionalmente, per battere il polpo; sostanzialmente per ammorbidirlo senza sfibrarlo, prima della cottura.

Un **fico appassito**, poteva risolvere durante il periodo della vendemmia gli sgocciolamenti di una botte male stagnata. La perdita che generalmente avveniva fra le giunture delle doghe, si riparava facilmente aprendo il fico e spalmandolo con forza sulla fessura come se si trattasse di un normale stucco.

Infine **le foglie**, adoperate dalla pagina superiore ruvida e coriacea, servivano a nettarle e detergere le lumache messe allo spurgo nell'acqua marina.

Non mancano le **documentazioni scritte** che sul territorio attestano la continuità dell'importanza di un tale prodotto, queste in aggiunta alle citazioni storiche che abbiamo già visto.

Nella guida "**Dizionario Ligure** 1887/88 II" Rainusso Angelo, alla voce "Lerici", F., alla sottovoce produzioni: Olio squisitissimo, viti, frutta, specialmente fichi saporitissimi, aranci, limoni; alla voce "Tellaro", sv. Produzio-

ni: olii squisiti e vini, frutta specialmente fichi.

Altra notizia la ricaviamo dagli **appunti dell'Arciprete Maurizio Muraglia** - Arch. Parrocchiale di Serra, dove nell'anno 1817: "Come non essendo maturati li fichi ai suoi tempi, il popolo della Serra che non patì come tanti, coceva nel fuoco e chi nella pentola nell'anno 1816 li fichi acerbi; e nel 1817 ho veduto io stesso, di gennaio mangiar crudi quei fichi rimasti immaturi sugli alberi".

Nelle memorie di un vecchio marittimo, "L'avventura dell'ultima vela" di Domenico Buaggini, troviamo queste testimonianze interessanti proprio sul nostro frutto alla pagina 21: "la località di Narbostro ove accompagnato dalla mia piccola sorella Emida andavo ogni mattina, nella stagione propizia, a spogliare una dozzina di alberi di fico sui quali mia madre acquistava il diritto per tutta la stagione fruttifera pagando al proprietario la somma di Lire quattro" e a pagina 120: "Qui m'inoltrai in un piccolo podere di proprietà di mia nonna, il quale era coltivato a olive e fichi"

(segue)

**Gino Cabano**

## La Rosa Bianca



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

**composizioni floreali  
addobbi per cerimonie  
piante ornamentali  
fiori recisi**

**Si fa anche consegna a domicilio**

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 epidemie nella storia locale sino ai vaccini (3ª parte)

*Il racconto è diviso per tipo di epidemia. Nella 1ª parte di aprile e nella 2ª di luglio scorso abbiamo raccontato della peste, del tifo, della febbre gialla e della scarlattina.*

Negli Anni Trenta dell'Ottocento, il **COLERA** iniziò a diffondersi attraverso l'Europa e i governi dovettero fare nuovamente ricorso ai cordoni sanitari marittimi e terrestri. Furono adottate leggi che punivano con la morte tutti coloro che violavano quei presidi di polizia sanitaria o che aggiravano le disposizioni in materia. Per superare i cordoni marittimi, le navi dovevano arrestarsi a distanza di sicurezza dal litorale: il responsabile dell'imbarcazione si avvicinava alla costa per esibire la patente di sanità e giurava solennemente che nessuno a bordo fosse infetto. La patente veniva prelevata con una pinza e se ne verificava il contenuto: se il bastimento veniva ritenuto infetto o sospetto, non veniva ammesso l'approdo, pena la morte.

Le lettere e i documenti venivano affumicate con un "suffumigio", un fumo contenente zolfo e poi immersi nell'aceto, ritenuto disinfettante ed antinfettivo.

Sotto il dominio francese, gli ammalati più gravi e contagiosi venivano inviati al vicino lazzaretto del Varignano, costruito nel 1742 per volontà del Senato Genovese, per "purgare" merci e persone sospette. Il medico che visitava gli ammalati negli ospedali, aveva l'obbligo di denunciare i casi di epidemia e le malattie contagiose (proclama della Commissione Centrale, 1801).

La malattia si ripresentò violentemente nelle nostre zone, nel biennio 1854-1855; accadde al principio dell'estate del 1854; in quei giorni si accertò un caso di **colera** nella città di Genova: l'ammalato era un francese sbarcato da un piroscafo ed esalò l'ultimo respiro all'Ospedale di Pammatone. In quell'anno, a Genova, l'inverno fu duro, seguì una primavera umida e fredda e poi il caldo scoppiò all'improvviso.

**Genova**, città portuale, versava all'epoca in precarie condizioni igieniche; le cronache narrano che tra i primi ad ammalarsi furono i forzati addetti ai lavori del porto, uomini che immergevano mani e braccia in acque luride e infette nel luogo dove sfociavano le cloache e i

canali di scolo.

Scoppiò così una feroce epidemia: i medici della città si prodigarono per i più sfortunati; non era la prima volta che la Superba veniva colpita da questa mortale disgrazia, era già accaduto nel 1835. Si cercò di arginare il male con provvedimenti di varia natura: si impose di imbiancare i luoghi malsani, i portici e gli atri sudici che potevano essere focolaio di infezioni; si tentò di risanare gli ambienti, si predisposero controlli nelle botteghe e nei depositi di commestibili.

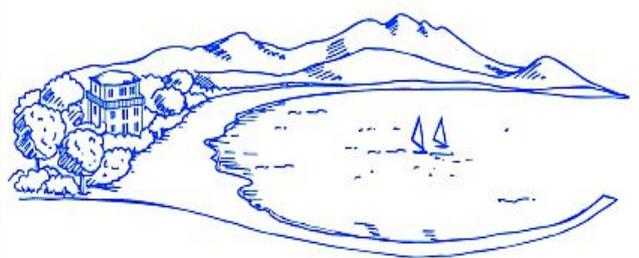
Nacque anche un comitato di soccorso per ogni sestiere delle città per portare aiuto ed assistenza ai più miseri e ai bisognosi di cure. Si stabilì poi che in ogni sestiere ci fosse una farmacia incaricata di restare aperta notte e giorno per fornire gratuitamente medicinali, cibo e aiuti di vario genere ai più miseri.

Nulla fu sufficiente a salvare la città, insieme alla malattia si diffuse il terrore dell'epidemia: le cronache del tempo narrano vari esempi di diffidenza, in particolare nei confronti dei medici, accusati di riservare ai ricchi cure migliori rispetto ai poveri. Le strade finirono

*(Continua a pagina 9)*



**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**



**BAGNO ARCOBALENO**  
[www.bagnoarcobalenofiumaretta.it](http://www.bagnoarcobalenofiumaretta.it)

Continua da pag. 8 **STORIA EPIDEMIE** con lo svuotarsi, le botteghe restarono chiuse. E per le vie di Genova si assistette a scene di manzoniana memoria rese ancor più drammatiche dalla conformazione della città: nei vicoli stretti e angusti, le morti furono più frequenti che altrove; c'era anche la difficoltà di trasportare i defunti fuori dalle loro case, l'epidemia dilagava senza sosta; quando una persona moriva per il colera si prelevano dalla sua casa tutte le cose ritenute infette, le stesse venivano mandate al Lazzaretto della Foce. Si cercò anche di portare via le persone dai luoghi malsani e di collocarle in posti salubri.

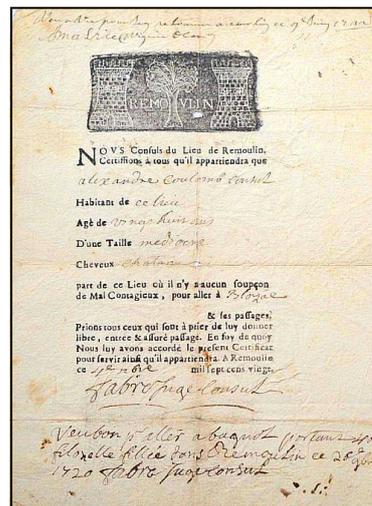
Chi poteva fuggì, chi restava si affidava alla misericordia del cielo e alla mano del Signore e come sempre le prime vittime furono i più miseri: per i tanti orfanelli si aprirono le porte dell'Albergo dei Poveri. Furono diversi coloro che si misero a disposizione del prossimo ma, fino a settembre, il colera dilagò impietoso.

L'amministrazione comunale di **Ortonovo** stilò una lista dei decessi provocati dal contagio, riguardante il terzo trimestre del 1855. Il numero fu davvero impres-

sionante: quarantacinque nella sola parrocchia di Ortonovo e ventitre in quella di **Nicola**, su un conteggio complessivo di circa duemila abitanti.

Un'altra violenta ondata di **colera** che colpì le nostre zone fu l'epidemia del 1884. Da Marsiglia a Tolone, dove infuriava la malattia, si trasferirono nel lazzaretto del Varignano oltre settemila immigrati, fra cui molti portatori di infezione. La scarsa prevenzione fece il resto e ben presto **il colera si scatenò alla Spezia**. I giornali lo chiamarono "il fatale zingaro", ma il contagio non ebbe proprio nulla di deciso dal destino.

Fu solo l'imprevidenza di chi doveva decidere a scatenare tutto quel putiferio. Sicuramente influi anche la disastrosa situazione igienico-sanitaria esistente in una città che, dopo la costruzione dell'Arsenale, era cresciuta troppo in fretta. Ma il contagio divampò in ogni dove della città per la sciagurata decisione del governo Depretis di chiuderla in un ferreo cordone sanitario che impedì a chiunque di partire. Gli Spezzini si trovarono bloccati dentro a un sacco infetto dove il colera fece vittime a



Autocertificazione francese del 1720 per spostarsi da un luogo all'altro

destra e a manca, fra i poveri quanto fra i ricchi.

Il cordone sanitario agì da moltiplicatore, proprio per aver impedito a chiunque di uscire: furono bloccati tutti gli scali marittimi e terrestri della città e dei Comuni di Arcola, Riomaggiore e Manarola. Così il male infierì con una violenza che non conobbero Genova e Napoli, dove il morbo aveva attecchito duramente, ma con la differenza che le due città non furono chiuse dal blocco. (segue)

**Luciana Piazzini**

**Guardia medica**  
**tel. 0187-026198**  
 Funziona i giorni prefestivi e festivi e servizio notturno dalle ore 20.00 alle 8.00 dei feriali.

**blu** **AUTOFFICINA ELETTRAUTO**  
**EMMECI**  
 Via XXV aprile, 21 (dietro Ag. Migliorini)  
**AMEGLIA tel. e fax 0187-65980**

- **Clima service**
- **Diagnostica computerizzata**
- **Revisioni periodiche per Motorizzazione civile**
- **Tagliandi periodici per tutte le marche di auto**

**ESTETICA IBIS**  
**Tutti i trattamenti viso e corpo a due passi da casa vostra**  
**AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 su appuntamento**  
**Cell. 338-7978810 - tel. 0187-609025**

**Libreria, cartoleria**  
*Stampe e fotocopie*  
*Tutto per la scuola*  
*Idee regalo*

**Libreria Piccadilly tel. 0187-1859784**  
**Via XXV Aprile, 9 - Ameglia - cell. 339-7508697**

## Matteo Menconi: come ho trovato il mio primo lavoro



L'apertura del chiosco informazioni turistiche a Fiumaretta ci ha dato l'opportunità di conoscere **Matteo Menconi** (foto sopra), un giovane amegliese alla sua prima esperienza lavorativa e fargli qualche domanda.

Il suo lavoro volontario della durata di dodici mesi, retribuito con 433 euro mensili nette, è un po' come il servizio militare, prima obbligatorio, di noi anziani: fare qualcosa di utile per la collettività (negli Enti pubblici, negli enti assistenziali, nei centri estivi o per l'assistenza agli anziani) prima di trovare il lavoro vero o la propria strada.

Così è per Matteo che, dopo essersi diplomato nel 2018 presso il Liceo Scientifico Parentucelli a Sarzana e aver frequentato Ingegneria

all'Università di Pisa, ha deciso di prendersi una pausa di riflessione prima di scegliere il suo futuro.

**D.: Come sei arrivato a dare informazioni turistiche in questo chiosco?**

**R.:** Durante una pausa nel mio percorso scolastico ho visto una pubblicità del bando del Servizio Civile Nazionale che aveva una posizione libera nel Comune di Ameglia, quindi ho fatto l'iscrizione senza pensarci due volte. Sfortunatamente il mio percorso sarebbe dovuto iniziare a febbraio ma, a causa del Covid-19, tutto è stato rimandato ai primi di giugno, quando ho iniziato a lavorare per le prime tre settimane proprio dentro il Comune, mentre dal 25 giugno sono dal giovedì alla domenica sono stato assegnato al Punto Informazioni di Fiumaretta, per aiutare turisti e non a prenotare le spiagge o per dare semplici informazioni sul territorio.

**D.: Ti piace lavorare nel Comune di Ameglia?**

**R.:** L'orario che faccio praticamente mi taglia metà settimana, ma mi lascia lunedì, martedì e mercoledì completamente liberi, quindi lo tro-

**Chiosco Informazioni Turistiche Fiumaretta**  
via Ratti 8 **APERTURA:**  
da giovedì alla domenica  
10.00 - 12.00 e 16.00 - 20.00

vo un buon compromesso. Considerando poi che questa è la mia prima vera esperienza lavorativa, non la trovo affatto male e mi permette di togliermi qualche sfizio qua e là, anche se mi ritrovo a vivere un'estate "a metà".

**D.: Come vedi il tuo futuro?**

**R.:** Sinceramente per il futuro non ho granché in mente, ma mi piacerebbe di sicuro lavorare come tecnico informatico o comunque nel mondo della tecnologia e dei computer, dato che come hobby attualmente assemblo o riparo i computer dei miei amici quando ce n'è bisogno.

**Sandro Fascinelli**

**La palestra Mente Corpo organizza un Campus estivo dai 3 agli 11 anni presso l'Oratorio di Fiumaretta fino al 28-08-2020**  
mare, piscina, gita in barca, laboratorio fotografico  
È prevista la concessione di un contributo regionale  
per INFO: vedi sotto



**RISTORANTE BAR-PINERIA**

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**

**Pinsa-focaccia-sughi-gelato artigiano ANCHE DA ASPORTO**

**APERTO TUTTI I GIORNI - a pranzo e cena**

**PALESTRA MenteCorpo**

Via Municipio 40 bis FIUMARETTA  
tel. 0187-64540 - cell. 351-6341133  
aa lunedì a venerdì

**GINNASTICA CON METODO YOGA  
GINNASTICA COREOGRAFICA  
CORSI DI ACQUAGYM  
RIAPRE IN SICUREZZA COVID-19**

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

**Le attività riprendono su prenotazione**

## Le piante del territorio: l'ortica (*Urtica dioica*, *Urtica urens*)



Da noi è una pianta comunissima infatti possiamo trovarla lungo le strade, i fossi, negli campi incolti, fra le macerie, presso le case abbandonate, lungo le siepi, dal mare alla regione alpina, in tutta l'Italia.

*Urtica*, dal latino *urere*, per i peli urticanti, grossi nella parte basale sottili all'apice, formato a capocchia, che al minimo urto si spezzano alla sommità e iniettano il liquido irritante (acido formico). *Urens*, che fa bruciare, bruciante. *Pilulifera*.

L'ortica è particolarmente ricca di potassio, fosforo, ferro, vitamina A, vitamina C, calcio e potassio. I suoi impieghi curativi e culinari erano già noti in Grecia fin dall'antichità, quando, per tradizione, l'ortica doveva essere raccolta prima del sopraggiungere della primavera. Le foglie di ortica contengono buone quantità di rame e di zinco, che rendono il suo consumo indicato a coloro che desiderano rinforzare le unghie e i capelli.

La sua ricchezza di oligoelementi la rende una pianta dalla proprietà rimineralizzante, adatta a essere consumata

da parte di coloro che soffrono di artrite e di malattie di tipo reumatico.

È considerata come un vero e proprio toccasana per le donne che vanno incontro alla menopausa e a una conseguente riduzione della massa ossea, dovuta a perdita di calcio. L'ortica ne è infatti una tra le possibili fonti vegetali, oltre a semi di sesamo, mandorle e broccoli.

Il consumo di ortica è inoltre utile a tutti coloro che soffrono di anemia o carenza di ferro, con particolare riferimento alle donne in età fertile. All'ortica sono attribuite proprietà emostatiche e antidiabetiche. L'assunzione di ortica viene consigliata per favorire la regolarità intestinale e in caso di episodi di dissenteria.

Chi ha la possibilità di poter raccogliere e essiccare dell'ortica, sia le foglie che le radici, potrà impiegarla, per la preparazione di tisane e di decotti o per una ottima tintura madre.

**Una tintura casalinga a base di ortica**, utile con l'arrivo dell'autunno, può essere preparata lasciando a macerare 10 grammi di foglie essiccate in 100 grammi di alcol per liquori, con l'aggiunta di 30 millilitri d'acqua. È necessario utilizzare un flacone o una bottiglia di vetro scuro, da lasciare riposare al buio per dieci giorni. In seguito la tintura potrà essere, dopo una accurata filtratura, utilizzata nella quantità di poche gocce per effettuare un massaggio del cuoio capelluto, al fine di rinforzare i capelli e di provare a prevenirne la caduta stagionale.

Le sommità floreali essiccate di ortica possono essere

utilizzate per la preparazione di un infuso utile per coloro che soffrono di carenza di ferro, a cui nello stesso tempo è possibile consigliare un aumento del consumo di spinaci e di legumi, accompagnati da fonti di vitamina C, come carote, kiwi, agrumi e spremute d'arancia.

**Per la preparazione dell'infuso** è sufficiente lasciare riposare un cucchiaino di fiori e foglie essiccati di ortica in un bicchiere contenente 250 ml di acqua bollente. L'infuso dovrà essere filtrato e lasciato intiepidire prima di procedere al consumo.

Nelle preparazioni di cucina è sufficiente sbollentare le foglie di ortica per pochi minuti, per poterle in seguito sminuzzare e utilizzare come ingrediente per la normale preparazione di risotti, minestrone, zuppe, vellutate e torte salate. Le foglie di ortica lasciate intere possono essere impiegate per la preparazione di involtini, da riempire, a esempio, con dell'orzo lessato. Insieme a patate lessate schiacciate e erbe aromatiche, le foglie d'ortica tritate possono costituire il ripieno per degli ottimi ravioli fatti in casa.

### Fabrizio Oliviano Barenco

Operatore Olistico e Flori/  
Fito terapeuta ad Ameglia

Le informazioni e le tecniche proposte nei miei articoli pubblicati su "Ameglia Informa" hanno scopo esclusivamente informativo e divulgativo ed essendo prodotti fitoterapeutici **non possono sostituire l'azione di un farmaco o cure mediche in atto, perciò è sempre necessario consultare il proprio medico prima di assumere questi preparati.**

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

Per ulteriori informazioni:  
Ass.ne IL TOCCO dell'ANIMA - Via  
Pisanello 57 Ameglia -  
E-mail: info@iltoccoellanima.com

## Dorino Petacchi il primo esercente di Fiumaretta



Olga Grassi e Dorino Petacchi

**Dorino Petacchi deceduto il 1° luglio scorso**, è sicuramente il più vecchio commerciante di Fiumaretta.

Dal 1949, dopo essersi coniugato con Tina (Olga) Grassi, ha iniziato a collaborare nell'attività commerciale del suocero avviata nel 1936.

Nel 2007 inaugurò il **Residence Pax**, composto di 17 appartamenti e ricavato dalla ristrutturazione del preesistente edificio. Un suo scritto spiega il perché del nome PAX dato al residence e che si può condensare non nella pace dei politici o di chi ha perso i sensi ma "La parte migliore del nostro io, per trovare la quiete, la serena tranquilla pace con noi stessi e con gli altri".

Segue la lettera letta dagli **amici della Parrocchia** durante la celebrazione del suo funerale. **SF**

"Dorino è stato, è, e sarà sempre un riferimento per la nostra parrocchia per la sua disponibilità, sensibilità ma soprattutto per la sua presenza.

Lo ricordiamo, però, non solo per la sua attività in parrocchia ma, anche per il suo ruolo di padre, un padre che è sempre stato presente per la famiglia che amava, un caro amico per tutti noi, in particolare per don Pierino, fin dal lontano 1950, con il quale si prodigava nell'aiuto della comunità.

Se oggi siamo qui è sicuramente perché più di qualcosa in quest'uomo ci ha colpito, perché ci è stato amico, un amico sincero, un uomo gentile e solare, un padre presente e un marito dal cuore nobile.

Ti ricorderemo sempre per i tuoi occhi che sapevano trasmettere solarità e vivacità a ogni tuo attento sguardo, ed è con questa fotografia che ti penseremo, perché le persone a cui davvero teniamo, non ci lasciano mai soli, ma le troveremo sempre nel nostro cuore.

**Grazie Dorino, riposa in PACE".**

QUATTRO ZAMPE IN VERDE

QUATTRO ZAMPE IN VERDE

**SOS cibo per colonie feline Ameglia (90 gatti).**

Chi può aiutarci a sfamare i gatti del nostro rifugio e le colonie feline, può lasciare una scatoletta in questi esercizi:

- 1) "AGRARIA LA FENICE" via Aurelia San Lazzaro
- 2) "AMICI MIEI" via Aurelia Moliciara
- 3) "IGLOO MARKET" via Di Monale SP
- 4) ALIMENTARI "NONNA NITA" Bocca di Magra
- 5) Sede Quattro Zampe In Verde Piazza XX Settembre Bocca di Magra (Sabina 333-6312942)

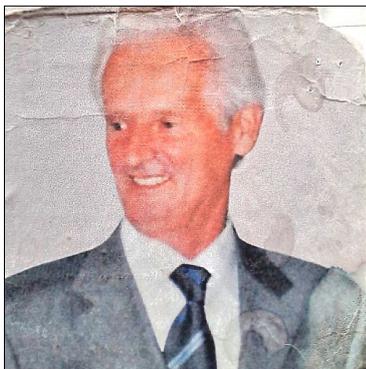
### AVVISO

**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 su 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.

## Dido Vaio a 10 anni dalla tua scomparsa



16 agosto 2010

Sei sempre nei nostri ♥♥♥

La moglie Luisa ♥

I figli Mirco ♥ e Raffaele ♥

Le nuore Claudia ♥ e Francesca ♥

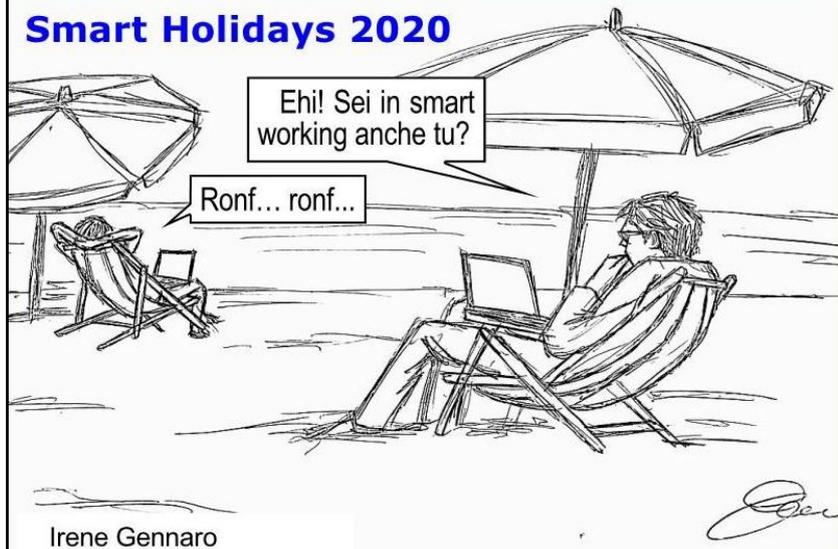
I nipoti Maïla ♥, Leonardo ♥,

Nicolò ♥ e Ludovica ♥



Come dalla realtà  
si crea una vignetta...

### Smart Holidays 2020



### La ricetta di Assia: fagiolini sfiziosi fritti



#### Ingredienti

- 1/2 kg di fagiolini
- Farina 0 qb
- Farina gialla qb
- Olio per friggere
- Sale qb

#### Procedimento

Pulire e cuocere i fagiolini in acqua bollente e salata, scolarli ancora al dente e lasciarli raffreddare e asciugare su di un panno.

Nel frattempo scaldare l'olio per friggere, passare i fagiolini nella miscela delle due farine e friggerli finché non prendono un bel colore dorato. Si possono servire cosparsi di sale e pepe oppure con una leggera salsa di pomodoro. Buoni anche con la maionese.

Assia Cervia

### FIUMARETTA

via Ratti, 84  
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  
**per smettere di fumare**  
vasto assortimento di sigarette elettroniche e di vari liquidi  
tel. 0187-648703  
Cell. 345-9021679

E ora **CRISTIAN** vi  
**ASPETTA** anche con  
Daniela e Massimo alla

### Gelateria L'incontro

**AMEGLIA**  
Via Pisanello 27/D  
tel. 345-9021679  
(di fronte al Carrefour)



### FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415  
AMEGLIA

domenica ore 9 - 12.30 - i feriali  
ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

Abbiamo attivato il servizio di ricezione ricette via mail al seguente Indirizzo: [farmacia.zolesi@gmail.com](mailto:farmacia.zolesi@gmail.com)

►► **Consegna a casa dei medicinali** tramite la Croce Rossa di Fiumaretta  
tel. 347-9823250 - richiesta: ore 17 - 19  
**x anziani, persone fragili, immunodepressi**



### 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

## Pietron, il capitano ad onorem di Montemarcello

Un personaggio particolare del mio paese era **Pietron**. Abitava vicino alla Chiesa e per anni era stato il capo di quel gruppetto di giovani montemarcellesi che andavano alla spiaggia a fare il sale: per questo motivo lo chiamavano tutti "il Capitano". Si calava talmente bene in quel ruolo che era solito portare un cappello da capitano di marina, che un compaesano gli aveva regalato come dimostrazione di affetto e con la consapevolezza di fargli un grande regalo.

Lo teneva orgogliosamente appena appoggiato sui capelli mossi e corvini che non incanutirono mai del tutto; era alto e aveva l'aspetto di un uomo forte. **Era sordomuto dalla nascita**, ma si faceva capire bene grazie alla loquacità dei suoi gesti e delle sue espressioni. Sempre allegro e socievole, rideva di gusto anche quando non capiva quello che gli si diceva.

Nonostante gli impedimenti nel linguaggio e il grandissimo dolore che servava, faceva trapelare una gioiosa allegria: era simpatico ed ironico. Tuttavia doveva esser molto difficile per lui allontanare i ricordi tremendi della seconda guerra mondiale che con crudeltà inaudita gli aveva strappato

in un solo colpo tutti gli affetti che possedeva.

**A causa di un bombardamento aereo erano morte sua moglie, le due bellissime figlie, il genero e la nipotina.**

Di lui si diceva che dopo la disgrazia si fosse dato alla macchia come impazzito e avesse vissuto in completa solitudine in un anfratto nascosto dalla vegetazione tra i dirupi di Punta Corvo, ma poi, dopo un certo periodo, fosse rientrato in paese riprendendo giustamente a vivere.

**Anche lui frequentava l'osteria dei miei nonni** non per giocare a carte, ma per comprare quel mezzo litro di vino bianco che gli serviva per cucinare. Vi capitava di solito in mattinata e si intratteneva volentieri a parlare con mia nonna che sembrava capirlo benissimo; io invece non riuscivo a decifrare neanche una delle sue parole, allora lui alzava le spalle, quasi a dire... pazienza... e poi usciva subito: mi faceva tanta tenerezza.

Questo era il sentimento che provavano un po' tutti nei suoi confronti: non era pietà o compassione perché il Capitano aveva la capacità e l'orgoglio di saper provvedere a sé stesso con comple-



Some lads on the HMS Nelson - year unknown but my dad back left with cigarette in mouth

ta autosufficienza oltre alla straordinaria forza di convivere dignitosamente con il suo immenso dolore.

**Rosanna Fabiano**

### ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	17.00	9.30	
Cafaggio	18,15	11.00	
Bocca di Magra	18.00	11.00	
Fiumaretta	17.00	10.00	
Montemarcello		9.30	
Monastero S.Croce	19.00	10.00	19.00



**Un pasto completo... ma un po' diverso dal solito**  
**Bocca di Magra**  
**via Fabbricotti 242**  
**cell. 338-8434562**

### I giovedì dell'Archetto

**A giovedì alterni il ristorante Archetto di Bocca di Magra organizza una serata dedicata al fritto e una serata dedicata alla grigliata.**

**Per la serata del fritto** offre un menù tutto a base di pesce fritto:

calamari, gamberi, acciughe, triglie, baccalà, cozze

ma anche verdure fritte, patate fritte e pane fritto - € 35 a persona, bevande escluse.

**Per la serata dedicata alla grigliata** invece, viene preparata una grande grigliata di pesce e crostacei cotti su barbecue a pietra lavica con ricco buffet di verdure e contorni € 45 a persona, bevande escluse

SF

**A giovedì alterni grigliata di pesce o fritto misto**

**a bordo piscina o vista mare**

★★★  
**HOTEL SETTE ARCHI**  
**tel. 0187-609017**

## MOMENTO RELIGIOSO AGOSTO 2020



**Et apertum est templum in coelo et visa est arca testamentum eius in templo eius. (10 apo: 2m: 19) 1768 - 1853**

“Si aprì il tempio di Dio che è nel cielo e apparve nel tempio l’arca della sua alleanza”.

Questo è quanto scritto al centro dell’arco trionfale del presbiterio

Si avverte ancora la gioia della festa dell’inaugurazione dell’oratorio, quando, a conclusione dei lavori, dedicarono il tempio alla beata Vergine Maria Assunta in cielo come era stato indicato da S. Pasquale nel 1713 a conclusione della peste che imperversava nell’Europa e dalla quale, per grazie del Santo, Ameglia era stata preservata.

Era allora Vescovo della diocesi di Luni - Sarzana mons. Giulio Cesare Lomellini e pievano di Ameglia don Pietro Lancellotto, come risulta anche da un’iscrizione posta nella balaustra dall’altare dell’Immacolata nella

parrocchiale. Così l’oratorio in un momento particolare eredita il titolo di Maria Assunta in cielo.

Il 1° novembre 1950, Papa Pio XII, avvalendosi dell’infallibilità papale, proclamò il dogma con la costituzione apostolica *Munificentissimus Deus* con la seguente formula: «La Vergine Maria, completato il corso della sua vita terrena, fu assunta alla gloria celeste in anima e corpo».

La verità dell’Assunzione al cielo di Maria SS. era già pienamente creduta dal Popolo di Dio, l’esistenza del nostro oratorio e di tutte le chiese precedenti e successive, lo sottolineano, Pio XII ha voluto soltanto, in un momento di ripresa dopo la seconda guerra mondiale ribadire la fede e affidarsi a Maria - Madre di Dio e Madre nostra - ponendola al centro della nostra vita e indicandoci in Lei lo scopo e il fine della vita cristiana: Come Maria così anche la Chiesa.

Scriva il Papa nella bolla di definizione: Dio, infatti, che da tutta l’eternità guarda Maria vergine, con particolare pienissima compiacenza, «quando venne la pienezza del tempo» (*Gal 4, 4*), attuò il disegno della sua provvidenza in tal modo che



risplendessero in perfetta armonia i privilegi e le prerogative che con somma liberalità ha riversato su di lei.

Che se questa somma liberalità e piena armonia di grazie dalla chiesa furono sempre riconosciute e sempre meglio penetrate nel corso dei secoli, nel nostro tempo è stato posto senza dubbio in maggior luce il privilegio della corporea assunzione al cielo della vergine Madre di Dio Maria .

**Anche quest’anno** le celebrazioni della novena della solennità si svolgeranno all’oratorio, e sarebbe bello se gli Amegliesi partecipassero alle funzioni quasi fosse il nostro santuario.

**Don Cesare Giani**

**RISTORANTE**  
**Tipico il**  
**TRABUCCO**  
**BAR in giardino**  
Via della Pace 60  
AMEGLIA loc. La Ferrara  
(nei pressi del monumento ai caduti americani)

- Ristorante alla carta, aperto dalle ore 19.30
- Bar per aperitivi e piatti veloci, ore 11.30 - 20

Cell. 320-04113738 - 339-7217464  
**Fb: Ristorante il Trabucco**

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

Pensa al tuo...  
**GIARDINO**  
e ORTO

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

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

**AMEGLIA** - centrale, comodo ai servizi - appartamento in perfetto stato, completamente arredato, al piano 1° composto da ingresso, ampio soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, lavanderia, bagno. Riscaldamento autonomo. Possibilità di acquistare garage di mq. 28 RIF. 1461 € 160.000,00

**AMEGLIA** - A pochi minuti dal mare, in residence con piscina e campi da tennis, appartamento al piano 1° composto da ingresso, soggiorno, cucina, tre

camere, bagno, ripostiglio, ampia terrazza, garage. Rif. 1033 € 250.000,00

**AMEGLIA** - In zona comoda e ben servita, a 3 km da Fiumaretta e Bocca di Magra, appartamento di circa 125 mq, sito al piano primo, composto da: ingresso, soggiorno doppio con cucina a vista, disimpegno, tre camere da letto di cui una adibita a studio e doppi servizi. Completa la proprietà il box auto. Ottime rifiniture, parquet nella zona notte e arredamento di design. Ottimo sia a uso residenziale che per investimento. Rif. 1708 € 225.000,00

**AMEGLIA** - Centrale, villetta completamente indipendente, su due livelli composta a piano terra da ingresso - soggiorno con angolo cottura, bagno al piano terra; camera, cameretta, bagno, terrazzo. Completa la proprietà giardino e locale di sgombrò con tettoia. Rif. 1270 € 250.000,00

**LUNI MARE** - In costruzione a schiera, appartamento composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, 2 camere, bagno e balcone al piano 1°; camera, bagno e terrazza al piano superiore. Arredato. Rif. 1309 € 150.000,00

## Sanlorenzo punta sempre più in grande

*Savoir-faire*, attenzione alla qualità e tecnica rappresentano quel connubio unico che permette ogni giorno a **Sanlorenzo**, il cantiere che ha sede ad Ameglia e principale sede operativa alla Spezia, di essere sempre al passo con i tempi.

Una cultura unica del progetto, che ha permesso all'azienda di dare vita al **nuovo superyacht 62Steel**, la cui prima unità è stata appena varata nel cantiere spezzino.

Con una lunghezza fuori tutto di 61,50 metri, un baglio massimo di 11,90 metri, una stazza di 1200 tonnellate lorde e cinque ponti, il nuovo **Sanlorenzo 62Steel** propone **soluzioni sorprendenti** che puntano a definire nuovi standard nel settore dei **superyacht in metallo**. Una proposta dal design elegante e senza tempo, dalle linee sobrie e armoniche che, grazie ad ampi volumi, un layout innovativo e avanzate tecnologie garantisce **eccezionale comfort e vivibilità a bordo**, mai vista su modelli delle stesse dimensioni. Un *concept* unico che si traduce



negli incredibili spazi del **vasto e sontuoso appartamento dell'armatore**, che si estende per ben **210 mq di cui 97 mq coperti** articolati in zona notte, studio, due spaziosi bagni e la *walk-in dressing room* e **123 metri quadri all'aperto** a prua del ponte superiore. Il 62Steel è stato **progettato dall'ufficio tecnico e dall'ufficio stile di Sanlorenzo** che hanno sviluppato un superyacht dalla linea ribassata e filante a cui si è aggiunto il contributo degli **Architetti Francesco Paszkowski e Margherita Casprini** che ne hanno firmato gli interni.

Altre due le unità di questo tipo sono in costruzione per la consegna nel 2021/22.

**Sandro Fascinelli**



## 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](mailto:lebateaublanc@lebateaublanc.it) - [www.lebateaublanc.it](http://www.lebateaublanc.it)

