



Ameglia centro politico e religioso della Lunigiana

La storia dei luoghi arriva a noi attraverso le testimonianze del passato (*a sinistra le tre stelle dell'antico stemma*). Se è vero che esistono siti archeologici di enorme importanza quali la **Necropoli** ligure del Cafaggio (IV secolo a.C.) e la **Villa romana** di Bocca di Magra (I secolo) che ci fanno capire come il nostro territorio fosse abitato e civilizzato fin dall'antichità, la prima testimonianza scritta arriva solo nel 963 d.C. nel famoso **Diploma di Ottone I**. Eppure, anche nel bu-

io di quei secoli, è evidente che la popolazione di Ameglia svolgesse un ruolo primario, tanto è vero che anche **Montemarcello**, nel suo nome, riprende quello del console M. C. Marcello che dopo 22 anni dalla sconfitta rovinosa di Quinto Marcio contro i Liguri, nel 155 a.C. stabilisce il potere romano in Val di Magra.

Ameglia però assume anche importanza politica con il tramonto di Luni, ossia, con il **trasferimento della curia vescovi-**

(Continua a pagina 2)

Epidemie a bordo negli anni dell'emigrazione italiana

Gli immigrati clandestini che arrivano ora in Italia possono essere portatori di epidemia Covid-19. Questo ci riporta alla mente di quando ai primi del 1900 delle epidemie potevano essere portatori i nostri emigranti (regolari). Ricordiamolo con questo articolo dell'esperto di storia marittima ing. Flavio Testi.

Nelle maggiori **navi per emigranti dei primi del 1900**, anche se le condizioni igieniche non erano perfette, gli emigranti raggiungevano la loro meta **nel Sud o Nord America** in discrete o buone condizioni.

La ristrettezza dello spazio e l'affollamento dei locali, oltre ai problemi di conservazione dei viveri e dell'acqua, ma anche la loro distribuzione a bordo non

(Continua a pagina 7)



Isola zonale di via del Botteghino le altre dove sono? Per questo e altro vedi articolo a pag. 3

L'autofficina EMMECI festeggia i 30 anni e poi...



Marcello Casali e Gianni Mazzanti

L'autofficina elettrauto EMMECI di Ameglia da trenta anni assicura un servizio a 360° per l'assistenza automobilistica agli amegliesi ed è pronta a nuovi traguardi. Il meccanico **Marcello Casali**, 62 anni di Marinella di Sarzana, è già in pensione ma è ancora presente in officina anche se non per molto dice lui perché 47 anni di lavoro, da quando nel 1973 ancora ragazzo entrò alla FIAT Lunense di Sarzana, sono veramente tanti.

L'elettrauto **Gianni** (Giovanni) **Mazzanti**, l'altro socio, ha 55 anni, è di Massa ma poi è vissuto sempre ad Avenza e ha inizia-

(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
con possibilità di
scaricarlo e stamparlo

Continua da pag.1 **AMEGLIA STORICA**
le nel suo castrum. Ameglia doveva essere già molto importante da un punto di vista commerciale, visto che dominava la costa di ponente del grande golfo della Luna e da lì partiva una grande via di comunicazione romana che collegava il porto con il nord Italia, la via Aemilia Scauri.

È il 1021 l'anno che sancisce la fine informale di Luni, infatti **dopo le incursioni dei Vichinghi, il vescovo Guido decide di trasferirsi ad Ameglia** e lì stabilisce la Curia. Sono anni remoti per noi, di cui abbiamo pochissimi documenti, e in cui il vescovo amministrava non solo il potere spirituale ma anche quello temporale sulla diocesi. Sono anche gli anni in cui **la Chiesa diventa l'unico e ultimo baluardo della civiltà** e si costruiscono le basi per la crescita della società europea.

Oggi si pensa di poter girare il mondo passando da un'agenzia di viaggi e comprando un biglietto aereo, nel Medioevo europeo girare il mondo era normale. Da qui passarono migliaia di pellegrini alla volta di Roma e della Terra Santa, da qui si amministrò la giustizia e si

consolidò la fede cristiana per un territorio che andava dal Bracco alle sponde del fiume Versilia e nell'entroterra fino ai passi appenninici della Cisa e del Lagastrello, così estesa era la Diocesi di Luni, talmente importante da dipendere direttamente da Roma.

Per alcuni secoli il vescovo abiterà tra Ameglia e Trebbiano fino al definitivo trasferimento della sede vescovile a Sarzana ma, se vogliamo indicare una data del definitivo addio al potere temporale su Ameglia, questa va individuata nel **1313, anno in**

cui, nel pieno delle lotte tra guelfi e ghibellini, scende in Valdimagra l'imperatore Enrico VII.

Al seguito dell'Imperatore c'è la famiglia genovese dei Doria che chiede per sé il castello di Ameglia, Bernabò Doria diventa il primo signore di Ameglia. Nel **1328**, quindici anni dopo, la popolazione si riunisce nel primo parlamento locale presso Zanego, ci sono rappresentanti di **Ameglia, Montemarcello e Barbazzano, le tre stelle sul nostro antico stemma.**

Andrea De Ranieri

La ricetta di Assia: fiori di zucchine ripieni



Ingredienti

- 20 fiori di zucchine
- 80 gr di fagiolini
- una patata
- un uovo
- due zucchine
- 40 gr di Parmigiano grattugiato
- uno spicchio di aglio
- 20 gr di burro
- tre cucchiaini di olio

- basilico, maggiorana, sale, pepe

Procedimento

Lessare la patata, i fagiolini e le zucchine, quindi frullarli, unire al composto l'uovo, il parmigiano, il burro fuso, un cucchiaino d'olio, e il trito di aglio, basilico e maggiorana.

Lavare e asciugare i fiori di zuccina, privarli del pistillo e riempirli con la crema ottenuta.

Ungere una teglia, adagiarvi i fiori ripieni e cuocerli in forno caldo a 230° per 15 minuti circa.

Assia Cervia

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 PORTICCILO
Seguici su facebook: [la Paranza](#)

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

Isole per la raccolta dei rifiuti domestici: dove sono

È partita ufficialmente il 10 di agosto la nuova raccolta di rifiuti sul territorio amegliese, che passa dal porta a porta al conferimento nelle isole zonali, associate alle tessere elettroniche nominali per ogni famiglia.

Trentuno isole zonali sono state posizionate in tutte le frazioni in modo tale da coprire i punti più facili e comodi da raggiungere, precisamente:

- **7 a Fiumaretta** di cui n. 3 posizionate sulla litoranea, una su via Baban, una in via papa Giovanni, una nel parcheggio di via del Botteghino ed una ancora da posizionare;
- **5 a Bocca di Magra** di cui una in via della Pace, una in via dell'Angelo, una in piazza XX Settembre, una nel parcheggio sotto la Chiesa e una in via don Celsi;
- **4 a Montemarcello** di cui due isole accoppiate nel parcheggio lato Bocca di Magra e due agli estremi del parcheggio lato Ameglia;
- **3 ad Ameglia alta** di cui una postazione dopo le Poste, e una postazione doppia nel parcheggio del borgo;

• **12 a Cafaggio** e precisamente una nel parcheggio sotto il Comune, una in via Canal Grande incrocio con via Pisanello, una in prossimità del Carrefour, una in via Cafaggio, 3 lungo via 25 Aprile, una in via Persio, una in via Manzoni, una in via Arena, una in via Alta e una nel viale XXV Aprile.

Come già comunicato, tutte le isole sono riservate esclusivamente ai residenti e ai possessori di seconde case nel ruolo TARI.

Numerosi sono i vantaggi di questo passaggio tra cui la possibilità di conferire nei giorni e nei momenti più comodi, un maggiore decoro urbano, una maggior praticità per le case con poco spazio (in modo particolare nei centri storici), un abbassamento dei costi di raccolta e un servizio agevolato per i villeggianti che non dovranno più recarsi alla Ferrara prima di partire ma potranno quindi tranquillamente conferire nei cassonetti.

In questo modo si ridurrà ancora di più il rischio di abbandono rifiuti lungo la strada. Nel primo periodo di utilizzo delle isole si denota un gran rispetto delle regole da

parte dei cittadini, a seguito dei pochissimi abbandoni, nota assolutamente positiva a fronte anche del periodo di massimo picco delle presenze nelle varie frazioni.

Nei primi mesi di posizionamento verranno fatte delle valutazioni sui risultati, in merito a eventuali criticità riscontrate e/o suggerite, per le azioni necessarie ad apporre le dovute modifiche e migliorare ulteriormente il servizio; come tutte le novità è necessario provare e analizzare il nuovo sistema di raccolta in maniera approfondita per ottimizzare i risultati.

Si ricorda che temporaneamente alle scuole medie, dove prima venivano distribuiti i sacchetti, sarà operativo il mercoledì e il sabato dalle ore 9.00 alle 12.00 lo sportello Acam per richiedere le tessere smarrite o non recapitate. Lo sportello verrà a breve spostato in Comune con gli stessi orari.

Il porta a porta proseguirà comunque fino al 25 settembre in modo tale da potenziare il servizio estivo e anche per eseguire il passaggio in maniera graduale.

Andrea Bernava
Assessore ai LL.PP.

I D R A U L I C A P E T A C C H I

FIUMARETTA
via Baban, 6
cell. 335-6857043
tel. 0187-648381



- 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



Continua da pag. 1 **OFFICINA MC 30anni** a lavorare sin da ragazzo nell'officina elettrauto del papà, per poi passare nel 1985 alla Fiat 2A di Sarzana.

Sentiamo prima **Marcello**.

D.: Raccontami come sei diventato meccanico.

R.: Dopo aver finito le scuole medie nel 1973 mi sono accorto che non ero portato per lo studio, così, avendo saputo che la Fiat Lunense cercava un apprendista mi sono presentato. Non sapevo nulla di meccanica ma questo lavoro mi è subito piaciuto, così, dopo tre anni, sono passato in pianta stabile.

D.: Come hai conosciuto il tuo socio Gianni?

R.: Dopo 13 anni di Fiat Lunense ed essermi appassionato e specializzato alla meccanica leggera e pesante ho deciso di cambiare filiale passando alla Fiat 2A in via Pecorina a Sarzana, dove ho conosciuto Gianni che era arrivato lì come elettrauto. Li siamo restati insieme cinque anni dal 1985 al 1990.

L'amicizia si è rinsaldata sempre più perché lui, che proveniva da Avenza, mi prelevava con la sua auto e mi riportava dopo il lavoro a Marinella mentre lungo la strada ci scambiavamo idee

e i progetti per renderci autonomi. Io che conoscevo meglio lo Spezzino, sapevo che la zona più sguarnita di meccanici era Ameglia così, quando Gianni mi segnalò un'officina di elettrauto che apriva saltuariamente ma con un cartello "torno subito" sempre affisso all'entrata, ci demmo subito da fare.

Tramite Lionello Lombardi, che gestiva un autolavaggio a Sarzana e veniva spesso alla 2A per prendere le auto da lavare, abbiamo conosciuto Andrea Moretti proprietario del fondo, che ci ha offerto di affittarci il locale dopo che lo avrebbe liberato per morosità.

Il grande passo era stato fatto: **dal 1990 da lavoratori dipendenti ci siamo trasformati in imprenditori.**

D.: E stato difficile all'inizio?

R.: Abbiamo sistemato i locali con l'aiuto di tanti amici e aggiunto una tettoia esterna che ci ha montato mio suocero, fabbro. Il passo successivo è stato quello di cercare i clienti: prima con gli amici di Ameglia che venivano alla 2A e amici d'infanzia o amici degli amici di Marinella dove non c'è nessuna officina poi con il passaparola nei bar o alla



Un momento difficile per l'Officina MC: l'alluvione del 6 novembre 2000 con 1 metro e 60 cm di acqua. Praticamente tutto distrutto ma per fortuna tutto indennizzato. Tanto spavento ma poi tutto superato.

Carispe, e non ultima anche la pubblicità. Dal 1994 è venuto a darci una mano come meccanico anche **mio figlio Michele** che ora ha 43 anni. Lui non si è mai interessato alla meccanica, poi improvvisamente ha voluto lasciare gli studi alla 3^a geometri per lavorare qui e ora è più bravo e scrupoloso di me, anche perché è più avvezzo ai moderni motori con controllo elettronico/informatico. Per concludere vogliamo ringraziare gli amegliesi che ci sono stati sempre vicini.

Sentiamo anche **Gianni Mazzanti**

D.: Ho sentito che te sei stato sempre in mezzo ai motori, sin da piccolo...

R.: Sì, mio padre aveva un'officina elettrauto in centro ad Avenza, dove ho impa-

(Continua a pagina 5)

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



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI
Compatibili Covid-19

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

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

Acquamarina

IMMOBILIARE

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

Continua da pag. 1 **OFFICINA MC 30 A** rato il mestiere. Fino alla 1^a geometri ho fatto scuola e lavoro, poi ho deciso di mettermi con mio padre a tempo pieno. Nel 1985 mi sono sposato e ho capito che l'officina non poteva mantenere due famiglie, così sono andato a lavorare alla Fiat 2A

dove ho conosciuto Marcello e con lui abbiamo programmato il passo verso Ameglia che ha già raccontato lui.

D. Che cosa pensi di fare per il futuro?

R.: Marcello è andato in pensione oramai da tre anni e quindi non so per quanto potrà continuare. Si prospet-

ta dopo 47 anni di attività che, prima o poi con dispiacere, decida di prendersi un meritato riposo o che rallenti la sua presenza al lavoro. Quando accadrà, mi piacerebbe che mio figlio venga a lavorare qui con me.

Sandro Fascinelli

Dissertazione sul fico tra gusto, storia e mitologia

(3^a parte - 1^a e 2^a parte nei mesi di luglio e agosto 2020)

Il **codice Pelavicino** e il **Cartulario del Tino**, tra le innumerevoli notizie storiche che riservano per il nostro territorio, non mancano di rammentarne la dovuta importanza, tra le righe dei loro contratti.

- ...partim campate cum ficis C. P. n. 384
- Pastinatam ficubus... pastinata ficubus et olivis..... pastinataficubus..... pastinata olivi set ficubus Cart. CCVI
- ..decimas omniumfructuum tam bladi quam vini et olei et ficuum Cart. CCLV CCLVI

Nella volgata non mancano **modi di dire e proverbi**, saggezza della nostra gente:

Molo come en figo - Mole come un fico, ad indicare una persona non vivace.

I vae meno d'en figo secco - Vale meno di un fico secco, espressione non molto antica, per indicare una persona di poco valore.

I fighi e l'ua i fan vengnie a crava - Se si mangiano fichi e uva, o peggio ancora se mangiando fichi si beve vino, bruciore di stomaco o male di pancia, è assicurato.

Fae e nosè co'i fighi sechi - Fare le nozze con i fichi secchi si presta a due interpretazioni. La più moderna sta a indicare coloro che, al di là delle apparenze, hanno risparmiato su futuri cose. L'interpretazione più antica ribalta completamente il significato.

Ai tempi di fighi e moe la fan i bighi - Quando è il periodo della raccolta dei fichi, le more mettono i vermi.

Traditoe come 'na rama de figo - Traditore come un

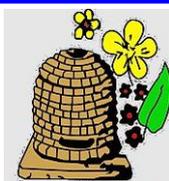


ramo di fico per la caratteristica propria della pianta che apparentemente, si presenta con rami robusti, mentre al contrario, nella biforcazione, è facile alla rottura (*i se slapòà*).

Pe'San Luenso no cogè i fighi 'che ti gi trevi pien de bighi - Per San Lorenzo (10 agosto) non raccogliere i fichi perché li trovi bacati.

En te'r cason d'i fighi sechi te no ghe 'n trevi se te nò ghe'n meti - Nella cassa dei fichi secchi, non ne trovi se non ne metti che, nell'interpretazione letterale, sta a significare che per avere una buona riserva di fichi per il periodo invernale, devi lavorare ossia in senso lato devi risparmiare per trovare

(Continua a pagina 6)



**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

www.capanninaciccio.it

Continua da pag.6 **TUTTO SUL FICO** sicurezza.

Può essere interessante conoscere i nomi con i quali si identificavano i fichi nel lericino: *Amaei, arbasì* (bianchi), *arbicòn, biancheti besosue, binei* (Bianchi), *binei* (neri); *binei de Spagna (bianco), brusoti negri e bianchi, brunelo de Spagna, brusoti calabresi, cortesei, corovin foscaì*, (fico dolce allungato rossastro), *franzesi, lisue, moneghe, moei, moreti, nere-ti, 'ngana ladri*, (per la particolare caratteristica di non sembrare mai maturi), *piatui piatoèle* (bianchi e piccoli) *Peosele, pisaluti, presiosi, Santa Lusìa, verdipasi, zava-tai*. Nomi che oggi difficilmente riusciremmo ad abbinare alle varie specie.

Si raccoglievano i fichi ben maturi, quelli dalla goccia e si mettevano ad appassire al sole per alcuni giorni. Si facevano "scottare" ed erano nuovamente stesi al sole ad asciugare. Generalmente si stendevano sui *gradisi* di vimini o di canna poco più lunghi di un metro e larghi 40 o 50 centimetri.

Mio nonno, come tanti altri che di fichi ne seccava tanti, costruiva delle vere e proprie "stuoie" con i virgulti dei rovi, che erano tagliati,

lasciati leggermente seccare e ripuliti dalle spine, quindi intrecciati. Su queste stuoie, distese nel luogo più soleggiato della campagna, erano deposti ordinatamente, in modo tale da non sovrapporsi, i fichi da seccare.

Per l'ingente quantità del prodotto, da cui conseguivano non poche difficoltà nel ricovero, la sera, l'impianto era ricoperto con fronde di castagno, *frascada*. Questo al fine di preservare i fichi dall'umidità notturna che avrebbe danneggiato irrimediabilmente gli stessi, favorendo lo sviluppo di muffe e marciumi. L'intera famiglia, ma in modo particolare i figli, avevano il compito di sorvegliare la produzione dai furti e dal danneggiamento che poteva essere provocato dagli animali ma soprattutto dagli agenti atmosferici.

Maltempo e pioggia in pochi minuti potevano distruggere il lavoro di giorni e abbattere drasticamente il reddito familiare quasi tutto imperniato sui prodotti della campagna (olio, vino, grano, ortaggi, frutta e sui prodotti della stalla, come il latte, la carne, il formaggio o del bosco come il fieno, la legna, le castagne.

Tempi duri dove nelle ca-

sette della Rocchetta, di Zanego, di San Lorenzo o di Canarmino dovevi dormire con un solo occhio e le orecchie al vento. Non esistevano teli per ricoprire il fieno e tutto quanto necessitava di sole per essere conservato, fichi compresi. Quindi corse nella notte al primo sentore della pioggia, frettolose raccolte, più un ammucciarlo e ricoverare il prodotto magari anche nella camera da letto dove dormivano già cinque o sette persone.

Poi, quando tutto era passato, di nuovo distendere e posizionare fichi stuoie e, nella giornata, se tutto andava bene, rivoltare i fichi in attesa di un'altra stressante notte. Per affrontare tali situazioni ci si accontentava, al massimo, di un caffè fatto di ghiande tostate o una camomilla preparata con i fiori appena raccolti attorno alla casa. Qualche centesimo in più il chilo poteva equivalere a 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. (*segue*)

Gino Cabano



**LA PIZZA in
BOCCA di
MAGRA**

**PIZZERIA
BIOLOGICA**

CON SKY CALCIO

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

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

LA LUCERNA DI FERRO

Via Fabbricotti, 126 - Bocca di Magra
tel. 0187-601206 - **RISTORANTE**

SERVIZIO ASPORTO, per natanti, in banchina

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 P M giorni feriali dalle 11 alle 13 - tel. 0187-609262 / 3
- **Emergenze** 112

Continua da pag.1 **EPIDEMIE a bordo** assicuravano un'igiene completa. Sebbene le epidemie non venivano generate a bordo, **il germe era portato da terra e la diffusione era disastrosa.**

Alla fine del **1884, il colera imperversava** a Napoli e nelle province meridionali. Il due ottobre 1884 **il piroscampo Matteo Bruzzo** comandato da Michele Morteo salpava da Genova per il suo ottavo viaggio al Plata. A bordo una settantina di passeggeri di classe ed un migliaio di emigranti in gran parte provenienti dal Mezzogiorno.

Alcuni giorni dopo il carbonamento a Las Palmas scoppiò a bordo il colera. **Ventidue emigranti morirono e molte centinaia caddero ammalati.** La nave si presentò all'alba del 1° novembre 1884 a **Montevideo** innalzando la bandiera di quarantena. Si staccò da terra il battello della dogana con due funzionari uruguaiani, accompagnati dall'agente Christofersen della Veloce.

Al *Matteo Bruzzo* fu inibito l'approdo, con l'obbligo di rimanere ai limiti delle acque territoriali, rifornito con viveri, carbone e medicinali, vigilato da un'unità militare pronta sparare.



La Vincenzo Florio

Non accettando questa soluzione, l'indomani il *Matteo Bruzzo* ripartiva con il suo triste carico e ritraversava l'Atlantico a tutta forza giungendo il 13 novembre a Gibilterra ove riceveva rifornimento e l'ordine di recarsi a Pianosa per la quarantena. Vi giunse dopo sei giorni e si ancorò in rada, rimanendovi sino al 22 gennaio 1885. Il giorno dopo arrivò a Genova. Il 25 febbraio si recava **alla Spezia** per la pulizia della carena ed il cinque marzo riprendeva di nuovo il suo posto in linea.

L'Argentina e l'Uruguay vietarono immediatamente l'approdo di navi provenienti da Genova e Napoli anche se non vi fossero malati a bordo. Le navi già in viaggio potevano però approdare, dopo un periodo di quarantena, computato dalla data di partenza da Genova. Ciò avvenne per il *Perseo* che scontò 50 giorni di isolamento. Lo **Scrivia** si presentò il sette dicembre e una nave militare

argentina gli intimò di allontanarsi pena il cannoneggiamento. Fece quindi rotta per Montevideo dove fu ammesso e poi scalo a Buenos Aires dopo quattro giorni di osservazione sanitaria.

Il caso del *Matteo Bruzzo* dette origine a molte dicerie e calunnie a carico della società armatrice e del personale di bordo. Si fece al rientro un'indagine che dimostrò che tutto il personale e tutti i servizi funzionarono regolarmente. Gli ammalati di colera furono 40 e di essi solo 22 morirono in navigazione e furono sepolti in mare. Nessuno si ammalò nel viaggio di ritorno. La causa del morbo risaliva a germi portati e non originati a bordo.

Sempre nel 1894 si ebbe un altro caso di colera sulla nave **Carlo Raggio**, nave da carico adattata al trasporto emigranti. Dopo aver navigato per il Brasile per conto della Veloce era passata a noleggio al Gavotti. Al co-

(Continua a pagina 8)

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

Continua da pag. 7 **EPIDEMIE a bordo**

mando di Scipione Cremonini, commissario Berlingieri, medico Giovanni Buscaglione imbarcò a Napoli 1.400 emigranti. Quando si trovava a 300 miglia da Napoli scoppiò il primo caso di colera a bordo, ma il comandante volle proseguire comunque il viaggio. **Il contagio si estese rapidamente**, scarsamente curato con i pochi mezzi disponibili a bordo e in pieno Atlantico si iniziò a seppellire i morti in mare. Cominciò a serpeggiare un vivo malcontento tra gli emigranti e vi furono episodi di insubordinazione al comandante, repressi con energia.

Il Carlo Raggio giunse a Rio de Janeiro e fermato per quarantena all'Isola Grande, ove già erano il **Remo** partito da Napoli il due agosto con 1.600 emigranti e il **Vincenzo Florio** con 1.400 emigranti. Le navi potevano solo ricevere rifornimenti di carbone, viveri e medicinali. **Tutte le tre navi dovettero tornare indietro.**

Il Carlo Raggio partì per primo attraversando l'Atlantico. A Tarifa gli fu ordinato di andare in rada all'Asinara ove giunse il 27 settembre 1894. **Il ritorno fu più tragico dell'andata, perché**

oltre al colera scoppiò un epidemia di morbillo, con 200 morti e altri 200 ammalati. Sbarcati i passeggeri rimasti sani e fatte le debite disinfezioni giunse a Genova alla fine di ottobre con a bordo 400 passeggeri delle regioni settentrionali. La nave tornò poi all'originario servizio merci.

Il Remo e il Vincenzo Florio arrivarono anch'essi all'Asinara il 10 e il 28 ottobre. Il **Remo** aveva avuto complessivamente 37 casi letali tra passeggeri ed equipaggio, molti durante la quarantena all'Isola Grande.

Quando la nave giunse a Genova gli emigranti superstiti tributarono una grande manifestazione di simpatia al dott. **Luigi Ghiglino** medico di bordo che li aveva amorevolmente curati. La nave continuò il servizio con il nome di *Parà* e poi come *Minas* per evitare cattivi ricordi.

Il **Vincenzo Florio** comandato da Vincenzo Zanelli ebbe una ventina di morti. Durante il periodo dell'Asinara vi furono tumulti di emigranti contro il comandante e fu necessario inviare la nave militare *Affondatore*. Il Zanelli, incolpato di aver ecceduto nel mantenere la disciplina, fu poi assolto dal

Tribunale di Genova.

Per il **Carlo Raggio**, dopo una laboriosa istruttoria, nel 1899 furono rinviati a giudizio il comandante Cremonini, il medico di bordo Buscaglione, il commissario Berlingieri, un capostiva ed un infermiere, essendosi costituiti diversi emigranti. Dopo un dibattito con 11 udienze, **il comandante Cremonini fu condannato a tre mesi di detenzione**, pene maggiori al capo stiva e l'infermiere. Il Gavotti, noleggiante la nave, fu ritenuto responsabile a risarcire le parti lese.

La febbre gialla infieriva invece in Brasile allo stato endemico e durante la sosta a Rio ed a Santos i germi erano facilmente introdotti a bordo.

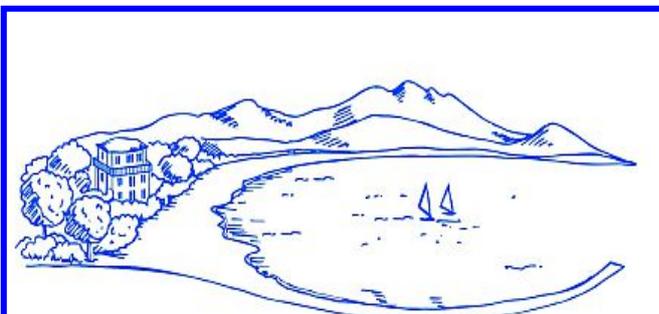
Il morbo si manifestava alcuni giorni dopo la partenza, in pieno Atlantico, curato con inadeguati mezzi di bordo. Scaturivano quindi piccole epidemie con qualche decina di casi, tra cui qualcuno letale.

Non si trattava di tragedie come con il colera, ma all'arrivo a Genova si mandava la nave all'Asinara, con forte danno del vettore che non disponeva subito della nave per la rotta inversa. (segue)

Flavio Testi



**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

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

Il racconto è diviso per tipo di epidemia. Nella 1ª parte di aprile e nelle seguenti di luglio e agosto scorsi abbiamo raccontato della peste, del tifo, della febbre gialla, della scarlattina e del colera che si conclude in questo numero.

Iniziarono a circolare anche **opuscoli di igiene sanitaria**, per proteggersi dalla propagazione delle malattie, mediante la **bonifica di ambienti e oggetti** contaminati. **Dove esistevano ammalati di colera**, ad esempio, era necessario emettere nell'aria vapori di cloro che assorbivano "il principio contagioso". Quali erano i componenti per produrre i vapori? Innanzi tutto si doveva disporre del cloruro di calce; per produrlo si dovevano mescolare due onces di cloruro in dodici onces di acqua limpida. In un'altra bottiglia era necessario mescolare mezza oncia di acido solforico (detto vetriolo) in dodici onces d'acqua, ottenendo in tal modo l'acido solforico allungato. A quel punto, in un vaso di terra collocato sul fuoco, si dovevano versare tre o quattro cucchiaini di entrambe le soluzioni che producevano

un'effervescenza e vapori disinfectanti. Le due soluzioni erano messe a bollire nelle stanze in cui avevano soggiornato gli ammalati, con porte e finestre chiuse e riaprendole solo dopo dodici ore di trattamento.

All'interno, su delle funi, venivano stesi i panni del coleroso e poi "purgati al bucato". Anche materassi e guanciali dovevano essere esposti agli stessi vapori, dopo aver disteso la lana ben sottile sul pavimento. Il saccone doveva essere aperto e disinfettato allo stesso modo, ma il suo contenuto doveva essere bruciato. Tende, tappezzerie, biancheria da letto, tralicci da materasso (detti farse) ed il saccone dovevano essere lavati con lisciva di cenere bollente. Legno e pavimento si dovevano pulire con lisciva di cenere, resa caustica con la calce (**Istruzioni relative all'espurgazione del colera asiatico, Lucca, 1835**).

Nell'autunno del 1879, furono numerose le persone contagiate da un'epidemia di **VAIOLO** che imperversò nella val di Magra, mietendo numerose vittime. I soci della **Misericordia di Sarzana**,

attraverso serrati turni delle proprie squadre, garantirono il sollecito trasporto dei malati in ospedale e dei defunti ai cimiteri, mettendo a rischio la propria incolumità.

Un'altra epidemia di **vaiolo** infierì anche sulla popolazione di **Romito**, nel maggio del 1928. Ci furono nove volontari della Pubblica Assistenza del paese che rischiarono la propria vita per soccorrere i malati e le vittime di questo terribile male. A queste persone, la società di Pubblica Assistenza conferì una medaglia durante una cerimonia pubblica, per il loro altruismo e la loro abnegazione.

In Italia, **il dottor Giuseppe Barellai** (1813-1884), nel 1862 fondò a Viareggio il primo **ospizio per bambini**, portatori di "**SCROFOLA**" [= tubercolosi ai linfonodi], nella convinzione che l'aria salso-iodica del mare apportasse benefici agli ammalati.

A causa delle precarie condizioni igienico-sanitarie, altra malattia che aveva avuto nei secoli una grande diffusione fu la **TUBERCOLOSI**. Intere famiglie affette, lunghi decorsi, pazienti che lentamente venivano consunti dalla distruzione gra-

(Continua a pagina 10)



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

Continua da pag. 9 **STORIA EPIDEMIE**
 duale del tessuto polmonare: questo era il quadro drammatico dell'evoluzione della patologia. Contro di essa, **per lungo tempo, la scienza medica offrì ben pochi rimedi.**

Nel diciannovesimo secolo, era tale **la diffusione della tisi** che si arrivò ad ipotizzare che **“il mal sottile”** donasse una maggiore sensibilità artistica. **Delacroix, Modigliani, Chopin e Paganini furono alcune tra le vittime illustri.** In Francia, furono pubblicati numerosi romanzi in cui si narravano gli “ideali” della tubercolosi: **“La Signora delle Camelie”** di Dumas figlio, **“I Miserabili”** di Victor Hugo.

A causa della Tbc, **Chopin** morì nel 1849 a 39 anni. “Tossisce con grazia infinita” scriveva riferendosi a lui la scrittrice francese George Sand, sua amante.

Niccolò Paganini, la cui famiglia aveva origini spezzine (nel Comune di Carro), diede prova di eccezionale forza d'animo e perseveranza nel sopportare i violenti accessi di tosse dovuti alla tisi, che lo colpivano talvolta anche durante i concerti. Ma la malattia non frenò l'estro del

grande violinista. Alla fine, sebbene afono per gli sforzi della tosse, comunicava grazie al figlio di quindici anni, che parlava al posto suo leggendo le labbra. Morirà dunque di mal sottile a Nizza nel 1840.

Già nel 1750 era uscito il saggio **“La colonia montana estiva di passo Centocroci”** di Antonio Cocchi e, sulla scorta di questa pubblicazione, i medici toscani indirizzavano i pazienti più facoltosi verso i **soggiorni marittimi in Versilia.**

Nella seconda metà dell'Ottocento, l'arco alpino fu prescelto per innalzare diversi sanatori, in Svizzera, Francia, Italia, Austria e Germania. Queste strutture ospedaliere venivano edificate in luoghi ameni, ben areati, con ottime esposizioni solari; gli ambienti erano luminosi e le stanze molto ampie. Gli edifici erano forniti di terrazze coperte ove i malati respiravano aria pura, mentre venivano esposti per ore ai raggi del sole, anche nella stagione invernale.

Il vitto era garantito sia in



La colonia montana estiva di passo Centocroci

termini quantitativi che qualitativi ed i malati, non raramente, rifiorivano anche se non potevano ancora contare su terapie antibiotiche; ricoverando i malati nei sanatori, si cercava non solo di curarli, ma anche di allontanarli dai contesti famigliari e sociali, ove avrebbero comunque diffuso il contagio.

Alcune località marittime con clima particolarmente salubre, come **Sarzana**, vennero prescelte come sede di sanatori. Ma risultava benefico anche il trasferimento dei malati affetti in luoghi salutarissimi, sulle montagne o nelle colline prossime alle Apuane, a **Fivizzano** ad esempio, o presso la **colonia montana estiva del passo di Centocroci.** (segue)

Luciana Piazzi



**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
settembre con carne e funghi
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
SEMPRE IN SICUREZZA COVID-19**

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

Le attività continuano su prenotazione

Le piante del territorio: Un'erba settembrina



La portulaca

(*Portulaca oleracea*) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Portulacaceae. Nelle regioni italiane è conosciuta con nomi diversi: porcellana o erba grassa in Lombardia, porcaccia nel Lazio e nelle Marche, precaccia in Abruzzo, soltanto per citare alcuni esempi.

Era conosciuta come pianta medicinale già nell'antico Egitto e le sue origini sono probabilmente asiatiche. Nei Paesi Arabi e del bacino del Mediterraneo la portulaca veniva coltivata fin dal Medioevo. Ora, purtroppo, in Italia viene considerata poco più che un'erbaccia o una pianta infestante di orti e giardini da chi non la sa riconoscere e non è al corrente delle sue infinite proprietà benefiche.

Usi della portulaca in cucina

Gli usi della portulaca al giorno d'oggi riguardano soprattutto la cucina. La portulaca viene raccolta come erba spontanea oppure viene coltivata come erba aromatica. Viene utilizzata a crudo soprattutto per la preparazione di insalate. La portulaca è anche un ingrediente formidabile

le per:

- minestre
- zuppe
- condimenti
- ripieni per ravioli e pasta fresca
- frittate
- conserve sottaceto
- insalate di ogni tipo
- frittata in pastella

Nella cucina "povera" napoletana la portulaca veniva abbinata tradizionalmente alla rucola per la preparazione delle insalate. Anche nella cucina siciliana la portulaca trova spazio come ingrediente delle insalate estive, con un abbinamento tipico che prevede pomodorini e cetrioli.

Nella cucina romana la portulaca fa parte del misto di insalate ed erbe che compongono la misticanza. Se vi capita di raccogliercela, sappiate che anche i semi della portulaca si possono utilizzare per aggunderli all'impasto del pane o a un muesli per la prima colazione.

Ricette con la portulaca

Le ricette a base di portulaca di solito prevedono di utilizzare le foglie e i rametti più teneri. A crudo la portulaca si utilizza per le insalate, ma è adatta anche per preparare piatti che prevedono la cottura, come zuppe e minestre.

Frittata e farifrittata alla portulaca

La portulaca è un ingrediente classico della cucina contadina da utilizzare come ripieno della frittata. Chi non mangia uova può optare per una frittata a base di farina di ceci dove la portulaca sarà comunque ottima come ripieno.

La si prepara con la farina di ceci. La cottura avviene al forno o in padella. Potrete ar-

ricchire le vostre farifrittate con ortaggi di stagione, spezie e erbe aromatiche.

In questo modo otterrete numerose varianti della farifrittata, che potrete adattare ai vostri gusti. Servite questo piatto a fettine, come secondo, a cui potete aggiungere un contorno, oppure tagliatelo a quadratini per l'aperitivo.

Fabrizio Oliviano Barenco

Operatore Olistico e Floriterapeuta ad Ameglia

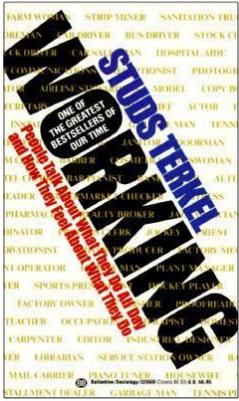
Le informazioni e le tecniche proposte nei miei articoli pubblicati su "Ameglia Informa" hanno scopo esclusivamente informativo e divulgativo ed essendo prodotti fitoterapeutici **non possono sostituire l'azione di un farmaco o cure mediche in atto, perciò è sempre necessario consultare il proprio medico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

Chiosco Informazioni Turistiche a Fiumaretta
Giardinetti di via Ratti, 8
APERTURA:
da giovedì alla domenica
ore 10.00 - 12.00
e ore 16.00 - 20.00

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

Siamo tutti Sharon Atkins: smartworking Anni '70



“Non ho molto contatto con le persone. Non le puoi vedere. Non sai se stiano ridendo, se ti stiano facendo il verso o se siano gentili. Perciò le tue conversazioni diventano molto schiette. Lo noto quando parlo con le persone. Le mie conversazioni tendono a essere molto brevi, troncate in frasi corte, come quelle che uso tutto il giorno quando parlo al telefono.” *

Quella che parla non è una tra i milioni di persone che l'emergenza Covid-19 ha costretto a lavorare da casa ma potrebbe esserlo.

Il suo nome è Sharon Atkins e nei primi **Anni Settanta** viene intervistata dal giornalista **Studs Terkel per il suo libro Working** (Americani. Un grande paese si racconta in prima persona. Ed. Rizzoli, 2008).

L'oggetto del testo è racchiuso nel sottotitolo dell'edizione in lingua originale: “Cosa fanno le persone tutto il giorno e cosa pensano di quello che fanno”.

Dopo essersi laureata in Letteratura inglese presso un'università americana, Sharon cerca lavoro come copywriter ma senza successo. Dopo un periodo di disoccupazione, trova un impiego come *receptionist* presso una grande azienda del Midwest dove dovrà fare i conti con i propri pregiudizi e quelli degli altri:

“Ho cambiato idea sulle *receptionist* perché ora sono

diventata una di loro. Non ero più la tontolona alla reception che prendeva i messaggi telefonici. Dovevo essere qualcosa di altro perché io pensavo di essere qualcos'altro. Stavo bene fino a quando ci fu la festa per la stampa. Stavo facendo una conversazione abbastanza intelligente con dei giornalisti. Poi mi chiesero che lavoro facessi. Quando glielo dissi, si girarono a cercare altre persone con le targhette col nome. Con me non ne valevo la pena. Non mi respinsero per quello che dissi o per il mio modo di parlare ma semplicemente a causa della mia funzione. Dopo questo episodio, cercai di inventare nomi alternativi per quello che facevo – controllo comunicazioni, servomeccanismi. (Ride).”

Come la Atkins, anche noi, dopo la pandemia, abbiamo avuto e subito pregiudizi professionali. **Anche noi ci siamo nascosti dietro a neologismi lavorativi.** Quanti pregiudizi abbiamo avuto verso coloro che lavoravano da casa finché non è toccato a noi? Quanti nomi alternativi altisonanti abbiamo dato a questa nuova modalità di lavoro per nascondere la nostra insicurezza? Chi di noi non ha preso a dire di lavorare online, in remote o in *smartworking*?

Quando **Studs Terkel la intervista**, Sharon Atkins non solo gli spiega cosa fa e cosa pensa di quello che fa, ma gli racconta anche come il suo lavoro abbia deformato il suo comportamento, creando ripercussioni gravi sulla sua vita privata e sociale:

“Noto che le persone mi

chiedono di parlare più lentamente. Durante il giorno non faccio altro che dire quello che devo dire il più presto possibile e trasferire la chiamata al destinatario il più velocemente possibile. Se parlo con un'amica, penso che devo fare in fretta per evitare di essere interrotta.”

In questi giorni, rileggendo l'intervista a Sharon Atkins, mi sembra che questa giovane donna abbia capito qualcosa che ci siamo dimenticati, ossia che **il lavoro e la tecnologia hanno effetti collaterali che però non vengono spiegati con il bugiardino come per i medicinali:**

“Non rispondo mai al telefono a casa. Lascio che vada in segreteria. Il modo con cui parlo alla gente è cambiato. Persino quando chiama mia madre non le voglio parlare a lungo. Voglio vedere le persone con cui parlo. Ma ora, quando le vedo, parlo con loro come se stessi parlando al telefono. Non è un processo di cui sono consapevole. Non so cosa sia successo. Quando sto parlando con qualcuno al lavoro, il telefono squilla e devo interrompere la conversazione. Perciò non mi preoccupo di finire una frase o un pensiero. Ho sempre questa sensazione d'interruzione.”

Oggi le interruzioni al lavoro e fuori non arrivano più solo dal telefono fisso, ma anche dalle chiamate al cellulare, dalla posta elettronica, dai messaggi di testo, dalle *videocall* WhatsApp, dalle notifiche di Facebook, dalle storie di Instagram e dalla miriade di social media che affollano i nostri *device* e

(continua a pagina 12)

Segue da pag. 12 **Siamo SHARON A**,
le nostre menti.

L'interruzione non è più un sentimento da temere ma una realtà con la quale ci tocca convivere. Ci si abitua a spostare l'attenzione da un post all'altro come api impazzite incapaci di distinguere i fiori veri da quelli finti. Leggiamo una notizia o un post perché ce lo propone qualche algoritmo creato da un'intelligenza artificiale proveniente dall'altra parte del mondo. Ormai non è l'informazione a essere al nostro servizio, ma noi al suo. Siamo diventati dei nomi comprati e venduti in barba alla privacy; degli indirizzi ai quali si può rubare l'attenzione e mostrare o vendere tutto.

È vero che il nostro mondo è infinitamente più complesso di quello della Atkins, ma è comunque simile, perché è ancora dettato dalla necessità di meccanizzare i processi lavorativi all'inseguimento dell'utile. **La tecnologia è cambiata ma il meccanismo per sfruttarla no.** Chi oggi teme, come molti, l'automatizzazione del proprio lavoro, conosce anche troppo bene la paura della Atkins di essere definita dalla tecnologia che usa:

“Non puoi pagare tanto qualcuno che fa quello che faccio io. Non è economicamente fattibile (Ride). Sei lì solo per filtrare le persone e filtrare le chiamate. Sei lì solo per operare gli apparecchi. Sei trattata come se fossi un apparecchio, come se fossi un telefono.”

È strano come un'intervista di quasi mezzo secolo fa possa sembrare così tragicamente attuale. Negli ultimi mesi, la tecnologia ha influenzato il nostro lavoro e la nostra vita sociale come mai prima. Lavorare da casa ha permesso a milioni di noi di mantenere il posto di lavoro ma allo stesso tempo ha trasformato la nostra vita professionale e personale in un modo difficilmente immaginabile fino a pochi mesi fa. Forse la forza di questa intervista sta nel farci riconoscere che non siamo così evoluti come spesso pensiamo e che, chi più chi meno, alla fine siamo tutti Sharon Atkins.

** Le traduzioni degli estratti dell'intervista a Sharon Atkins sono mie.*

Aubrey Alexander Hill

Guardia medica

tel. 0187-026198

Funziona i giorni prefestivi e festivi e servizio notturno dalle ore 20.00 alle 8.00 dei feriali.

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

Apertura feriale

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

**►► 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**

L'origine del nome "Vignale"

Il Vignale è un pendio della collina di Montemarcello dirimpetto al paese che presenta svariate coltivazioni, ma soprattutto vigne. Chi avrà dato quel nome così appropriato? Ho cercato di immaginarlo addentrandomi in quell'epoca in cui Roma era "caput mundi", portatrice di cultura e civiltà in ogni campo.

Anche in agricoltura i Romani erano superiori agli altri popoli; usavano attrezzi innovativi, conoscevano tecniche, per allora straordinarie, di coltivazione e fertilizzazione della terra. Purtroppo erano grandi anche nelle smoderatezze, avvezzi a grandi abbuffate e consistenti bevute di vino liquoroso che spesso arricchivano di uve passite e addolcivano con miele. Inutile dire, che essendo abituati a quel genere di bevanda, ogni volta che si spostavano in nuove colonie ricercavano dei vini con tali proprietà, ma raramente li trovavano.

Ebbene venne il tempo in cui quel popolo si avventurò nelle nostre zone costituendo un avamposto militare nel "Porto di Luna".

Da lì riuscirono a transitare tranquillamente in tutta la valle del Magra e di seguito risalire i fianchi del **Caprione**. E fu in un giorno di fine estate che una legione romana, dislocata nella pianura, arrivò fin sulla collina di **Montemarcello**.

I soldati erano stanchi, reduci da una delle tante battaglie contro gli ardimentosi Liguri Apuani e si apprestavano a risalire ancora, per poi discendere dall'altro versante del monte.

Ma il caldo di quel primo pomeriggio settembrino non permetteva loro di proseguire e allora, giunti sulla sommità della collina, si fermarono.

Appena aggirato l'ultimo tornante notarono a manca dei filari di viti colmi di grappoli maturi, tanto invitanti da non dover esitare a lungo. Ne presero in quantità abbondante fino a saziarsene. Trovarono quell'uva squisita... dolce e succosa: racchiudeva in ogni acino il sapore della terra odorosa e della brezza marina. Quel giorno si dissetarono e si rinfrancarono.

In genere quei colonizzatori apprezzavano tutto quello che le nostre terre producevano, ma non avevano mai provato soddisfazione nel vino. Lo trovavano aspro e resinoso, davvero troppo lontano da quel gusto dolciastro



cui erano abituati. Ma dopo quell'occasione provarono ad ottenere un nuovo vino con quell'uva trovata in quell'assolato giorno sulla collina del Magra.

Il risultato si concretizzò in un vinum candidus dal profumo di erba di campo e note zuccherine di frutta fresca. In seguito quel grande popolo, che per lunghi anni restò padrone delle nostre terre, si servì dei vigneti di **uva albarola** di questa nostra località. E allora ... Può essere che siano stati proprio loro a designare, nella loro lingua latina, magari con il termine di **Vinealis**, l'odierno Vignale?

Rosanna Fabiano

(tratto dal suo libro "Tra leggenda e realtà")

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.

IN ADOZIONE al CANILE DEL PEZZINO

VIA PEZZINO ALTO 27 PORTOVENERE

T. 0187/792451 SABINA 3336312942

APERTURA: LUN MER VEN H 8-16 e MART GIOV SAB DOM H 8-12
Il Comune di Ameglia eroga contributo a chi adotta. (UN CANE)



C'era un convento vincenziano a Montemarcello?

Anche senza volerlo, tante volte si fanno scoperte che sorprendono: tutti sanno che **a Montemarcello esisteva un convento di frati** (non so di quale ordine o congregazione) "il Conventino" c'è anche una targa sull'architrave "Piazzetta del Convento". I turisti, più volte, confondono questo di Montemarcello con quello dei Frati Carmelitani del Corvo.

Ora dallo studio di una Professoressa sui **Macchiaioli**, in particolare **Vincenzo Cabianca** e **Telemaco Signorini**, non molto lontano dalla chiesa parrocchiale **avevano una casa le Suore Vincenziane**, la Congregazione fondata da S. Vincenzo de' Paoli, quelle che tutti chiamavamo le Cappellone, dal caratteristico copricapo.

Vincenzo Cabianca e **Telemaco Signorini** nascono negli Anni Trenta del 1800 e muoiono all'inizio del ventesimo secolo; dopo aver lasciato l'accademia vengono a vivere a Montemarcello e zone limitrofe, Cabianca si fer-



ma da noi più tempo, mentre **Telemaco Signorini** sceglie come sua dimora le Cinque Terre, in particolare **Riomaggiore** dove lascia un segno e un ricordo notevole, facile trovare nelle famiglie quadri di Signorini.

Cabianca dipinge molto a Montemarcello e ovviamente con lo stupendo panorama sul mare che arricchisce e rende prezioso il borgo. Numerosi sono i quadri ambientati nel nostro borgo, hanno suscitato la nostra curiosità alcuni che hanno come soggetto **le "Monachine" nel giardino di casa con lo sfondo sul golfo** con le isole della Palmaria e del Tino, soggetto e sfondo che ritorna più volte.

Dalle indicazioni ritrovate la casa delle Suore Vincenziane si trovava addossata alle mura che chiudevano il borgo in via della Chiesa al n. 6, ora n. 49 vicino alla chiesa parrocchiale. Lo stu-

dio del sito è reso difficile dal bombardamento della seconda guerra mondiale e dalla ricostruzione fatta in funzione della nuova realtà creata dalla guerra.

Appurato che certamente le suore Vincenziane vissero per un periodo a casa nostra, individuata la casa dove abitavano, si pongono alcune domande, che mansione svolgevano in un paese così piccolo? Quando terminò la loro presenza in mezzo a noi? **Erano legate all'ospedale del Felettino?** Come servizio e assistenza ai malati di tubercolosi li ospitati? *(di cui si parliamo a pag. 10 ndr).*

Possibile che non ci sia traccia o ricordo di una presenza culturale così importante nel paese, anche un quadro da sempre appeso, che nessuno ha mai considerato se non come ricordo di famiglia?

Don Cesare Gianì



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



**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 - In complesso residenziale, ai piedi di un castello rinascimentale ristrutturato, vendesi appartamento al piano primo composto da ingresso, soggiorno angolo cottura, camera, cameretta, bagno, ampia terrazza, solarium, garage posto auto. Possibilità di ricavare un secondo bagno. Buone rifiniture. RIF. 1014 € 200.000

AMEGLIA - vicinanze darsene - in residence, appartamento con ingresso indipendente composto da soggiorno

con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, giardino. Riscaldamento autonomo. Ampia cantina. Posto auto

RIF. 1034 € 195.000

SARZANA - In zona centrale e ottimamente servita (supermercato, mezzi pubblici e negozi) appartamento al piano 1°, con ascensore, composto da: zona giorno con luminoso angolo cottura, disimpegno, camera matrimoniale, bagno e comodo ripostiglio. Doppia esposizione, appena ristrutturato, parzialmente arredato. Ideale come prima casa ma anche ad uso investimento.

Possibilità di permuta.

RIF. 1234 €140.000

AMEGLIA - collinare - immerso nel verde, in zona tranquilla con vista vallata Magra - rustico di circa 65 mq, su due livelli - possibilità di ampliamento. Il tutto circondato da terreno di circa 2.000 mq. con ulivi e alberi da frutto. Completano la proprietà altri 2.000 mq di bosco situati nelle vicinanze.

RIF. 1728 € 135.000

Per altre interessanti offerte vai a:
<https://www.immobiliare.it/agenzie-immobiliari/113070/migliorini-ameglia/>

L'ARCOBALENO di Fiumaretta va verso il green



Photo by Stefano Raimondi

Il bagno Arcobaleno di Fiumaretta vuole diventare il primo stabilimento balneare "green" della Spezia, anche come bandiera perché ha le caratteristiche già per essere una spiaggia per i bambini.

Carlo Accame e Lorella Dapporto (nella foto sopra), gestori del bagno e ambientalisti da sempre, non hanno dubbi e stanno preparando un percorso per divenire il

primo bagno ad emissioni zero: massimo riciclo di tutto dall'energia solare, all'acqua. Già ora hanno messo al bando ogni prodotto chimico inquinante, da quelli contenuti in alcune vernici, a quelli delle esche per i topi ed è stata attivata nel parcheggio interno una postazione di ricarica elettrica per auto.

A far parlare di sé il Bagno Arcobaleno è abituato: ne abbiamo parlato in agosto 2017 per essere già da tempo, per merito dello zio Ferruccio, "il dott. Accame" *una piccola tribù hawaiana davanti alle Alpi Apuane*. Lo scrittore Dante Mattelli lo ha inserito in "Uno dei 111 luoghi della Versilia e dintorni che dovete proprio



scoprire" e il medesimo lo ha definito "L'Arcadia dei rifugiati" perché, come oramai tutti sanno, da qui sono partiti per la Palestina migliaia di ebrei scampati alle camere a gas di Hitler.

In Ameglia Informa di maggio 2017 abbiamo poi parlato dell'originale idea di dipingere gli anonimi pannelli protettivi invernali delle cabine dai ragazzi del liceo artistico Cardarelli della Spezia: il risultato è un murales che raffigura i surfisti in azione sotto l'arcobaleno.

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 - www.lebateaublanc.it

