



# AMEGLIA Informa

## Elezioni regionali: un trionfo

Le tanto attese elezioni regionali sono poi arrivate, tra misure di sicurezza estreme, attenzione e prudenza, il grande rituale civico della democrazia è stato celebrato. La nostra coalizione ha visto un trionfo che nei numeri assoluti e nelle percentuali ha superato ogni record. Con quasi il 61% abbiamo **confermato il Governatore uscente, l'amegliese Giovanni Toti**, e con 421 preferenze contribuito in maniera sostanziale alla rielezione del nostro concittadino **Giacomo Giampedrone**.

È stata una campagna elettorale lunghissima, fatta di colpi

bassi da parte degli avversari e di serena narrazione delle cose fatte e messe in cantiere in questi anni da parte nostra. Due modi opposti di intendere la politica, da una parte l'attacco pretestuoso, dall'altra il lavoro serio e costante, tra le mille difficoltà che la burocrazia interpone tra i sogni e la realtà.

È stato confermato il buon governo regionale, è stato confermato l'impegno dell'assessore Giampedrone, è stato confermato il lavoro dell'Amministrazione comunale che ha messo in atto e seguito i tanti cantieri che la Regione ci ha consentito di aprire e portare a termine. Nel mese di

*(Continua a pagina 2 in alto)*

## Una luce oltre il fiume e le Apuane: settanta anni fa le lettere di Cesare Pavese da Bocca di Magra di Egidio Banti

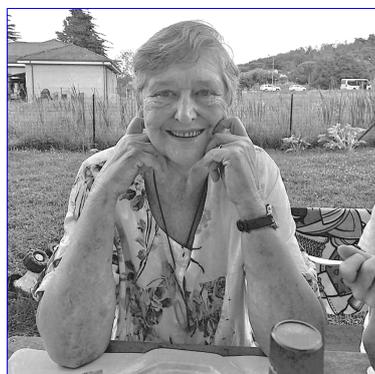


Centodieci anni fa, il 30 agosto 1910, lo scrittore Sem Benelli, tenendo a San Terenzo al mare l'orazione funebre per Paolo Mantegazza, conìò la fortunata espressione "Golfo dei poeti", riferita al golfo spezzino. Benelli pensava soprattutto a Shelley e a Byron, ma anche a Carducci, a Pascoli e ad altri. Ma se la storia aveva portato molti poeti sulle rive del golfo (come anche santi, quali Solario, Venerio, Itala Mela, tanto che si è talora parlato anche di "Golfo dei santi"), **alla non lontana foce del fiume Magra**

*Sopra: la casa dove soggiornò Cesare Pavese a Bocca di M.*

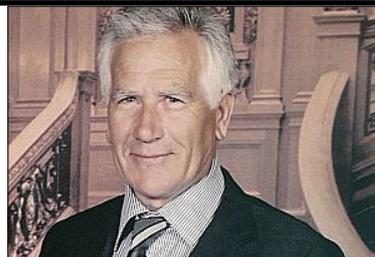
*(Continua a pagina 5)*

## Arrivederci Prof



Cara Prof,  
la notizia, per tanti totalmente inaspettata, è arrivata e ha commosso i cuori di centinaia di stu-

*(Continua a pagina 2, in basso)*



## Addio Vittorio Marselli

Lunedì 14 settembre sull'altra sponda del fiume Magra, a Fiumaretta, ci ha lasciato Vittorio Marselli, titolare del Bagno San Marco, il primo nato a Fiumaretta nel dopoguerra e del Bagno Venezia, dopo una vita dedicata al lavoro e alla famiglia, a cui rivolgiamo **le condoglianze di Ameglia Informa**.

## 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

VISITATE

AMEGLIA Informa NUOVO SITO a colori, con blog e video: [www.amegliainforma.it](http://www.amegliainforma.it)

Continua da pag.1 **TRIONFO ELEZIONI**  
settembre è stato finalmente chiuso l'argine in Camisano, un'opera faraonica iniziata senza risorse nel 2002 con un progetto pieno di problemi e terminata ormai maggiore e a breve verrà appaltata la stazione di pompaggio delle acque del Canal Grande.

La riqualificazione di Fiumareta e Bocca di Magra ha trasformato il degrado in nuove passeggiate, moderne, confortevoli e con servizi in

linea con i tempi. Le contestazioni dei sedicenti comitati sono evaporate quando i cantieri hanno cominciato a prendere forma, così come i tanti commentatori dell'odio che sui social si divertono a dileggiare chi amministra ma poi spariscono quando le persone, educate e per bene, vanno a votare.

La nostra è una politica moderata e democratica che rifugge l'odio per l'avversario e che lavora per il bene di tutti. Sarebbe lungo l'elenco

di quanto è stato fatto grazie al supporto della Regione e come questo risultato sia stato costruito, consenso dopo consenso, in cinque anni di duro lavoro.

Non ci resta che ringraziare tutti gli amegliesi per la rinnovata fiducia e per il grande calore che ci hanno dimostrato e continuare come abbiamo fatto, costruendo un futuro di speranza per i nostri figli.

**Andrea De Ranieri,**  
Sindaco

Continua da pag.1 **ALESSANDRA NAEF**

denti che ti hanno avuta come professoressa di Matematica e Scienze, così ci hai lasciato, senza disturbare nessuno, cara **Alessandra Naef**. Ricordo ancora la tua scrittura, pulita e rassicurante, come te d'altronde, ricordo ancora la tua firma vicino al voto, la "A" e la "N" che si abbracciavano come una decorazione in stile liberty. Prima della Matematica ci hai insegnato a essere studenti, educati, attenti, rispettosi e lo hai fatto con la tua calma e con la tua severità che infondeva rispetto per il tuo ruolo di insegnante.

Da quando si è diffusa la notizia su Facebook senza sosta i tuoi ex studenti ti hanno salutato, ognuno con il suo pensiero, con il suo ricordo, chi grazie a te ha amato la matematica, chi grazie a te ha saputo rapportarsi con la vita fuori dalla scuola.

Sapessi quanti ricordi ho ancora vivi di quei brevissimi tre anni di medie dove tu, assieme ai tuoi colleghi, ci accoglievi bambini e ci riconsegnavi alle superiori già adolescenti. Gli anni più difficili nella crescita dei ragazzi e che meritano gli insegnanti migliori. Spero solo che i miei figli trovino insegnanti come te, che anche per empatia trasmettono le buone pratiche civili di come si sta al mondo e tra la gente.

Lasci qui le tue figlie e i tuoi nipoti che ti hanno amata tantissimo, ma un'insegnante lascia molto di più perché negli anni si è donata a tutti come un patrimonio comune ed è questo il ricordo più bello. Venivi da una famiglia importante e tuo padre è stato un personaggio nella storia della Spezia nel secondo dopoguerra, e tu hai dato ugualmente molto con l'impegno del tuo lavoro e la tua

testimonianza di vita.

Poco prima che ci lasciassi ho incrociato i tuoi occhi nella corsia del Pronto soccorso, stavo male e non sono riuscito a salutarti che con lo sguardo. Ora rileggo quel momento come un privilegio, la possibilità di salutarti un'ultima volta.

**Ho così rivisto le serate nella redazione di Ameglia Informa** dove io giovanissimo iniziavo a sperimentare la politica e tu rappresentavi la scuola, ma nonostante le parti fossero diverse, continuavi a insegnarmi la morigeratezza e l'attenzione ai particolari, poi l'attività in parrocchia e il tuo affetto tutte le volte che ci incontravamo, che dirti di più: grazie di tutto!

**Un buon insegnante è come una candela, si consuma per illuminare la strada agli altri**, questo antico proverbio lo hai fatto tuo e ci hai sicuramente insegnato a percorrere le strade della vita.

**Andrea De Ranieri**

dal 1934 **gianola**

ferramenta idrotermosanitari

forniture industriali arredobagno

**Avenza di Carrara (MS) - Tel. 0585 55655**

www.gianola.it

## Bentornati alunni, alla scuola di Ameglia!

Il 14 settembre è iniziato l'anno scolastico 2020/2021 per i bambini e i ragazzi delle scuole di Ameglia.

**Il nostro impegno verso la scuola non è iniziato questa estate, ma è frutto di una continua progettazione e di una costante attenzione al tema.**

**Sono stati fatti tanti investimenti nel corso di questi anni** tra cui l'adeguamento delle barriere architettoniche, l'efficientamento energetico, l'adeguamento sismico, l'allestimento degli spazi esterni con installazione di una recinzione, la sostituzione degli infissi, l'installazione di un ascensore esterno con le dovute misure per i portatori di handicap.

Una serie d'investimenti pari a circa ottocentomila euro, stanziati da Regione Liguria, che hanno portato il complesso di via Maestà, scuola primaria e secondaria di primo livello, a uno standard qualitativo e di sicurezza molto elevato.

Non da meno le strutture di Bocca di Magra e Fiumaretta, le due scuole dell'infanzia, che vantano un contesto naturale meraviglioso, con ampi spazi all'esterno e

altrettanti spazi interni con aule moderne e in sicurezza sia dal punto di vista sismico che dal punto di vista didattico. Garantito anche il servizio di trasporto, dall'inizio dell'anno scolastico, grazie al prezioso ausilio dei volontari di protezione civile; il servizio mensa e la sezione primavera dal 5 ottobre.

Il lavoro costante e rigoroso dell'assessore ai Lavori Pubblici **Andrea Bernava**, ci ha permesso di fare un salto qualitativo, dal punto di vista strutturale, che mai finora era stato fatto.

Le famiglie possono stare tranquille che **i bambini possono studiare e apprendere in luoghi sicuri** e, in questo preciso momento storico, con l'emergenza sanitaria in atto, crediamo sia uno dei punti più importanti da assicurare.

La nostra Amministrazione ha lavorato in sinergia con l'Istituto Comprensivo Arcola-Ameglia per l'attuazione delle misure previste dal Ministero competente e oggi, siamo tutti chiamati a giocare un ruolo importante, il Comune, la Scuola e i genitori, ognuno nel proprio ambito di competenza.

È giusto e di primaria importanza garantire la sicurezza alla salute così come necessario è garantire il futuro delle nuove generazioni. **La scuola di Ameglia è un'eccellenza nel territorio provinciale** perché è sempre stata centrale nella programmazione di questa Amministrazione ed è frutto di grande impegno e lavoro. Inoltre il primo giorno di scuola abbiamo voluto omaggiare i bambini della scuola primaria e secondaria con una **borraccia** termica che recita una **frase di Malala Yousafzai** in cui crediamo molto:

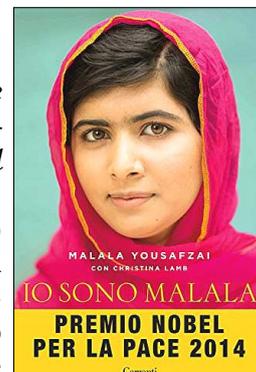
*"Un bambino, un insegnante, una penna e un libro possono cambiare il mondo".*

Sappiamo che sarà un anno scolastico complesso per le scuole e per le famiglie ma, con la collaborazione di tutti, sono sicura che riusciremo ad affrontare anche questo difficile momento.

**Teniamoci stretti la scuola, è un bene troppo prezioso. Bentornati!**

**Serena Ferti**

Assessore all'Istruzione





## 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

## Parliamo un po' dei tanti problemi irrisolti

### Gruppo consiliare Insieme per Ameglia

Molti sono i problemi irrisolti dell'Amministrazione Comunale e soprattutto ultimamente tanti nodi sono venuti al pettine.

Abbiamo posto varie questioni e a tutt'oggi non ci sono state fornite risposte forse perché, in **campagna elettorale**, è sconveniente essere colti in fallo.

Abbiamo chiesto da mesi la convocazione di un consiglio comunale depositando a luglio la nostra proposta di **MODIFICA DEL REGOLAMENTO ORMEGGI** a seguito del caos che si è venuto a creare per le lettere inviate dal gestore del porticciolo che, essendo in contrasto con la Giunta, ha deciso di comunicare a molti titolari del posto barca la rimozione a seguito di, non meglio precisate, irregolarità. Molti utenti si sono dovuti rivolgere al legale per contestare gli addebiti e non hanno potuto mettere la barca in acqua per paura che venisse rimossa dal gestore: in alcuni casi ciò è avvenuto con conseguente deposito in un rimessaggio e richiesta di cifre esorbitanti per la loro riconsegna.

È successo anche che qualcuno si sia dovuto rivolgere al Giudice in pieno agosto e che, a seguito di ciò, il gestore abbia immediatamente riconsegnato la barca al legittimo titolare. Il Comune, dapprima spettatore, dicendo che decide il gestore e poi, in seguito alle proteste degli utenti e dell'intervento dei legali, ha cambiato atteggiamento cercando di mettere ordine alla graduatoria dopo **4 anni di totale disinteresse**. L'ufficio competente ha pertanto chiesto ai vari utenti i chiarimenti del caso e recentemente la Giunta ha deliberato una graduatoria che però comprende stranamente soltanto 30 utenti a fronte di 100 posti barca stanziali.

Nel frattempo il Presidente della Commissione competente, su nostra sollecitazione, ha con-

vocato ben **tre sedute di commissione**, che a noi sono sembrate soltanto un **tentativo di prendere tempo**. Il Consiglio comunale, che noi avevamo richiesto, non è stato convocato, le modifiche al regolamento, che avevamo proposte, non sono state messe in votazione e l'estate nel frattempo si è conclusa.

Altre questioni sono state da noi poste nell'ultimo periodo:

- **GIARDINI BOCCA DI MAGRA**: la frazione è stata incredibilmente penalizzata durante tutta l'estate dalla **presenza di due cantieri** molto invasivi che potevano e dovevano lavorare di più prima e comunque essere sospesi nei mesi di luglio ed agosto. Ci riferiamo ai lavori di **consolidamento della scogliera** (dove peraltro abbiamo assistito alla nascita come un fungo di una terrazza privata sulla base di una semplice comunicazione al Comune a mezzo Sportello unico Attività Produttive) e soprattutto al rifacimento, meglio all'eliminazione, dei giardini di Bocca di Magra. A noi **quel progetto non piace** ma soprattutto non ci piace il metodo con il quale si è proceduto. Ancor meno ci è piaciuto il fatto che, a fronte di una **protesta spontanea e apolitica** da parte di tanti cittadini e frequentatori di Bocca di Magra, non si sia trovato il modo di sospendere i lavori e **convocare un'assemblea pubblica** alla presenza dei progettisti per esporre il progetto e ascoltare i suggerimenti. Si chiedeva di ridurre l'area cementata e conservare un'area verde a giardino. Abbiamo presentato un'interpellanza a cui ad **oggi non abbiamo ricevuto ancora risposta**;

- **PUNTA BIANCA**: abbiamo appreso che il 10 luglio l'Agenzia del Demanio ha comunicato al Comune che, non avendo ricevuto conferma dell'interesse a proseguire nel procedimento di trasferimento dei beni demaniali di Punta Bianca (valorizzazione del

sito mediante recupero delle strutture militari esistenti manifestato tre anni prima), **il procedimento veniva archiviato**.

Si tratta evidentemente di un fatto molto grave perché si è persa **un'occasione storica di eccezionale importanza**. Abbiamo presentato un'interpellanza per capire i motivi di tale inerzia da parte del Comune e per sapere se si può rimediare (noi lo auspichiamo) e in che modo.

- **PROGETTO VIGILI**: abbiamo appreso che 34.000 € introitati in più, rispetto alle previsioni dagli autovelox, sono stati destinati dalla Giunta a favore dei tre vigili assunti a tempo indeterminato per servizi serali e festivi, non meglio specificati e quantificati, a partire dal 15 agosto al 30 settembre. Ci è sembrata una follia: i servizi semmai avrebbero dovuto iniziare a luglio, non certo a ferragosto e si potevano utilizzare diversamente e comunque vogliamo capire i servizi fatti.

Per esigenza di spazio possiamo soltanto menzionare altri due argomenti:

1) il **passaggio dal sistema porta a porta alle isole zonali** (che secondo noi rappresenta un passo indietro) e l'**improvvisazione** con cui si sia organizzato tale passaggio, peraltro non socializzato con la popolazione;

2) il **mancato recapito delle cartelle TARI** (unico Comune). Ad oggi non si sa se si dovrà pagare tutto in un'unica rata e non si sa neppure di preciso chi si occuperà di predisporre e inviare le cartelle, poiché risulta che il servizio sia stato esternalizzato a IREN, ma ad oggi non si trova traccia di una decisione ufficiale: segno ulteriore della confusione che regna in Comune.

**Tralasciamo** il fatto che Batteria Chiodo, Orto Botanico, Ostello e Centro Sportivo il Borgo siano ancora **in stato di abbandono**...

**Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Rosanna Fabiano, Gervasio Benelli**

Continua da pag. 1 **CESARE PAVESE** per vari anni ha trascorso le vacanze estive un'intera "generazione" di scrittori e di poeti, legati in particolare alla famiglia Einaudi e alla sua casa editrice.

**Erano gli anni del dopoguerra**, anticipatori del "boom" economico, e tra i nomi celebri che scendevano nell'allora piccola e rustica pensione chiamata "**Sans Façon**", oltre a Giulio Einaudi, c'erano Elio Vittorini, Eugenio Montale, Franco Fortini, Vittorio Sereni.

**Settant'anni fa, nell'estate 1950, si unì a loro Cesare Pavese** per trascorrere forse gli ultimi giorni sereni di una vita travagliata. A metà agosto, infatti, **l'autore della "Bella estate"**, che proprio nel mese di giugno aveva ottenuto il "**Premio Strega**", **rientrava a Torino, dove il 27 agosto**, in una solitaria stanza di albergo, si sarebbe tolto la vita.

Negli anni, numerosi interpreti e studiosi si sono soffermati sugli aspetti controversi della personalità di Pavese, che con Vittorini, Fernanda Pivano ed altri aveva contribuito alla "scoperta" ed alla diffusione in Italia dei grandi autori americani, come Whitman, Faul-

kner, Hemingway. La discussione si è soffermata anche sul "senso religioso", forse nascosto ma presente in Pavese. Ne hanno parlato nomi illustri del pensiero cattolico, da don Luigi Giussani a don Divo Barsotti, sino a Diego Fabbri, che ricorda un Pavese "esasperato ma alla ricerca di Dio".

Ebbene, proprio in quelle settimane trascorse a **Bocca di Magra prima del tragico rientro a Torino, Pavese scrive alcune lettere**, che è bello immaginare composte nella sua stanza con la finestra aperta proprio di fronte alla Magra: increspata dalla brezza di giorno, animata dalle grida dei pescatori di notte. Segni di vita, quelli del fiume, e non di solitudine, come quella che invece lo scrittore soffriva dentro di sé, sempre più disperato.

**Da Bocca di Magra scrive a "Pierina"**, la giovanissima **Romilda Bollati di Saint Pierre**, collaboratrice della casa editrice e per lui amore impossibile. E le dice: "L'amore è come la grazia di Dio ... Ti voglio un falò di bene". Pavese aveva capito l'amore, ma non lo aveva trovato. Poco dopo, agli amici Tullio e Maria Teresa Pinelli scriverà: "Speriamo di veder-



ci, **Cesare Pavese** (da Wikipedia) chi sa, magari in cielo". E' bello, anche se triste, immaginarlo scrivere così e guardare silenzioso oltre il fiume ed oltre le Apuane, indicando, forse ormai più a noi che a se stesso, una luce lontana.

**Egidio Banti**

**Cesare Pavese nasce nel 1908 e muore il 28 agosto 1950 (70 anni fa).**

Cesare Pavese, nell'agosto del 1950, aveva passato alcuni giorni a Bocca di Magra (Ameglia), dove aveva conosciuto una ragazza, **Pierina** (nomignolo di Romilda Bollati di Saint Pierre) molto più giovane di lui: all'epoca infatti la ragazza aveva 18 anni. **La lettera a Pierina segue a pagina 6...**

**SPERIAMO CHE UNA DIGNA LAPIDE, POSTA SULLA CASA DAVANTI AL PORTICCIULO RICORDI L'ULTIMO SOGGIORNO DI PAVESE A BOCCA DI MAGRA. SF**

## I DRAULICA PETACCHI

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



PEUGEOT

## L'ultima lettera di Cesare Pavese, scritta a Pierina

**Bocca di Magra**, agosto 1950

Cara Pierina, ho finito per darti questo dispiacere, o questa seccatura, ma credi non potevo far altro. Il motivo immediato è il disagio di questa rincorsa dove, non ballando e non guidando, resto sempre perdente, ma c'è una ragione più vera.

**Io sono, come si dice, alla fine della candela.**

Pierina, vorrei essere tuo fratello, prima di tutto perché così ci sarebbe tra noi un legame non futile, e poi perché tu mi potessi ascoltare e credere con fiducia. Se mi sono innamorato di te non è soltanto perché, come si dice, ti desiderassi, ma perché tu sei della mia stessa levatura, e ti muovi e parli come, da uomo, farei io se, invece d'imparare a scrivere, avessi avuto il tempo d'imparare a stare al mondo. Del resto, c'è la stessa eleganza e sicurezza in quello ch'io ho scritto e nelle tue giornate. So quindi a chi parlo.

Ma tu, per quanto inaridita e quasi cinica, non sei alla fine della candela come me. Tu sei giovane, incredibilmente giovane, sei quello ch'ero io a ventott'anni quando, risoluto di uccidermi per non so che delusione, non lo

feci - ero curioso dell'indomani, curioso di me stesso - la vita mi era parsa orribile ma trovavo ancora interessante me stesso. Ora è inverso: so che la vita è stupenda ma che io ne son tagliato fuori, per merito tutto mio, e che questa è una futile tragedia, come avere il diabete o il cancro dei fumatori.

Posso dirti, amore, che non mi sono mai svegliato con una donna mia al fianco, che chi ho amato non mi ha mai preso sul serio, e che ignoro lo sguardo di riconoscenza che una donna rivolge a un uomo? E ricordarti che, per via del lavoro che ho fatto, ho avuto i nervi sempre tesi e la fantasia pronta e precisa, e il gusto delle confidenze altrui? E che sono al mondo da quarantadue anni? Non si può bruciare la candela dalle due parti - nel mio caso l'ho bruciata tutta da una parte sola e la cenere sono i libri che ho scritto.

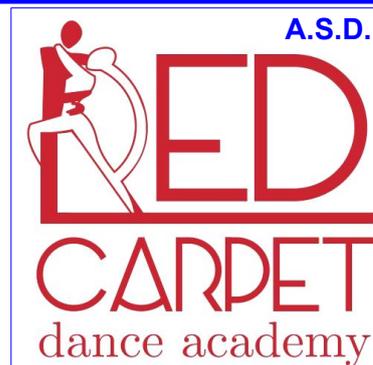
Tutto questo te lo dico non per impietosirti - so che cosa vale la pietà, in questi casi - ma per chiarezza, perché tu non creda che quando avevo il broncio lo facessi per sport o per rendermi interessante. Sono ormai aldilà della politica. L'amore è

come la grazia di Dio, l'astuzia non serve.

Quanto a me, ti voglio bene, Pierina, ti voglio un falò di bene. Chiamiamolo l'ultimo guizzo della candela. Non so se ci vedremo ancora. Io lo vorrei - in fondo non voglio che questo - ma mi chiedo sovente che cosa ti consiglierei se fossi tuo fratello. Purtroppo non lo sono.

Amore.

**Cesare Pavese**



**scuola di danza sportiva per tutte le età e livelli danze latino-americane, standard, liscio, caraibiche**  
**Novità: danze argentine lunedì, martedì e giovedì dalle 20.30 alle 22.30**  
ex scuole elementari di Montemarcello via Nuova 50  
Corsi tenuti dal ballerino agonista, istruttore e giudice, diplomato midas-fids - **Alessandro Franci** - info cell. 3336247962 e-mail: afranci2015@libero.it



**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**

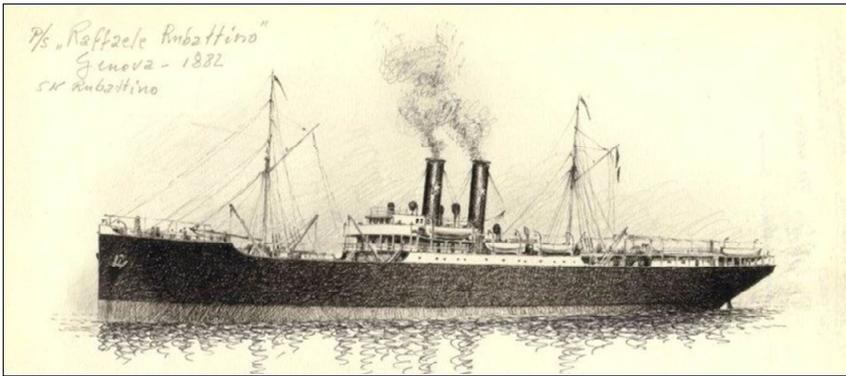
**LA LUCERNA DI FERRO**

Via Fabbricotti, 27 - 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
- **Polizia Municipale** giorni feriali apertura dalle 11 alle 13 - tel. 0187-609262 / 3
- **Emergenze 112**

## Epidemie a bordo negli anni dell'emigrazione italiana



Cartolina del 1882 con la motonave Raffaele Rubattino a Genova (Seconda parte - la prima parte pubblicata a settembre 2020)

La lista delle tragedie della **febbre gialla** si estende per una decina di anni. Uno dei primi casi è quello del *Colombo* dell'Italo Brasiliana. Partita da Santos per Genova il 12 febbraio 1891 con 1.027 emigranti di ritorno ebbe 15 casi letali.

All'Asinara si trovò assieme al *Città di Genova*, ma tra aprile e giugno dello stesso anno vi stazionarono il *Duchessa di Genova* che aveva avuto 5 morti, il *Solferino* con 4 morti ed il *Manilla* con 7 su una quarantina di ammalati tra cui il Comandante Canepa.

La febbre gialla in Brasile in certi anni diminuiva per poi aumentare d'intensità e non tutti gli anni si avevano

amare sorprese nei viaggi di ritorno. Il 1892 fu un anno calmo, non così il 1893 con l'*Arno* ed il *Washington* all'Asinara, oltre al *Colombo* che aveva avuto 11 decessi tra cui il primo ufficiale.

Il 27 maggio 1895 sostava all'Asinara l'*Alacrità* con 10 deceduti oltre al primo ufficiale ed il primo macchinista.

Dopo anni di tregua nel maggio 1898 il *Colombo* per la terza volta sostò all'Asinara a causa di 20 casi letali. L'ultima unità in sosta all'Asinara fu il **Raffaele Rubattino** nell'aprile 1900, di ritorno dal Plata.

Da quell'anno in poi i casi di epidemia di febbre gialla divennero rari.

**Flavio Testi**

Rifugio del cane  
Via Pezzino Alto n.27  
Tel : 0187792451  
rifugiodelcanespezia@gmail.com  
NO  
L - Mer 08:00 - 16:00  
Mar - G-V-S-D 08:00:12:00  
WWW.CANILEDELPEZZINO.ORG

Si informa che il Canile del Pezzino ha modificato l'orario di apertura del venerdì (adesso ore 8-12).

Nel rispetto della normativa covid, si chiede ai visitatori l'uso della mascherina, anche se l'area esterna consente il distanziamento interpersonale.

Vi aspettiamo numerosi, per conoscere i nostri cani in adozione. Via Pezzino Alto 27 tel. 0187-792451- [rifugio delcanespezia@gmail.com](mailto:rifugiodelcanespezia@gmail.com).

Sabina Guglielmone, Ass. Sostenitori Rifugio del Cane

### 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.

## 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 nelle seguenti di luglio, agosto e settembre scorsi abbiamo raccontato della peste, del tifo, della febbre gialla, della scarlattina del colera e della tubercolosi.



Anche l'ospedale del **Fellettino** venne progettato, intorno al 1925, proprio per la cura di quella patologia, conosciuta anche come "**mal sottile**". Come luogo di edificazione era stata scelta una collina molto soleggiata e lontana dalla città, al fine di assicurare ai malati la massima esposizione ai benefici raggi. E proprio davanti a quella struttura, durante la Seconda Guerra, si verificò un drammatico episodio di cronaca: nell'agosto del 1944 una pattuglia mista di soldati tedeschi e della RSI catturò tre dipendenti e li fucilò appena fuori dall'ospedale, per il sospetto di aver dato riparo ad alcuni partigiani feriti. La lapide che ricorda quei drammatici avvenimenti è stata spostata, dall'atrio d'ingresso al muro di sostegno della strada delle nuove gallerie, il cui svincolo si trova dove ancora resiste il vecchio perimetro esterno dello

stabilimento.

Nel 1945, a causa dei gravissimi disagi, conseguenza di cinque anni di guerra, si rilevò una ripresa dell'epidemia che forse le inchieste statistiche, a causa dei problemi organizzativi del periodo, non riuscirono a definire con la dovuta precisione. Le migliorate condizioni economico-sociali e l'avvento della streptomina, a partire dagli Anni Cinquanta del secolo scorso, migliorarono sensibilmente la situazione con una rapida discesa dal 1955 in poi, raggiungendo tassi molto modesti nel ventennio dal 1970 al 1990. Per questo motivo, la rete dei sanatori venne smantellata.

Oggi che, anche a causa dell'incremento dei flussi migratori, la segnalazione di alcuni casi di malattia dimostra che il problema in Italia sussiste e la tubercolosi è una preoccupazione sanitaria tutt'altro che risolta. È necessario ricordare che oggi i malati di tubercolosi vengono ricoverati prevalentemente nei reparti di malattie infettive, ove non possono essere garantite quelle condizioni favorevoli di accoglienza offerte dalle vecchie strutture sanatoriali.

Eppure la tubercolosi non fu l'infezione più letale: a livello mondiale, la più drammatica pandemia da menzionare, fu la cosiddetta **INFLUENZA O FEBBRE SPAGNOLOLA** che imperversò, tra il 1918 ed il 1920. La chiamarono la "Spagnola" perché se ne parlava liberamente solo sulla stampa di quel Paese che, essendo neutrale, non esercitava sui suoi giornali la censura operata invece dai Paesi belligeranti, i quali

non volevano fornire ai nemici informazioni sulle criticità che soffrivano.

L'influenza arrivò ad infettare circa cinquecento milioni di persone in tutto il mondo, molte già debilitate dalla guerra, dalla fame e dalle precarie condizioni igieniche, uccidendone da cinquanta a cento milioni (dal 3 al 5% della popolazione mondiale). Sterminò più esseri umani questo virus influenzale che la peste nera del Trecento. **Tra le vittime famose** ricordiamo lo scrittore francese Guillaume Appollinaire, Max Weber e l'autore del Cyrano di Bergerac, Edmond Rostand. A Sigmund Freud morì di febbre spagnola la figlia Sophie, incinta del terzo figlio.

**Elsa Morante** nel suo romanzo - capolavoro "**Una storia**" ce la descrive così: "L'epidemia, in certi paesi, ha lasciato un ricordo pauroso. Mancavano i dottori, i medicinali e il cibo. Si era nel pieno della canicola. Le morti superavano quelle della guerra. E i cadaveri restavano vari giorni insepolti, non bastando le tavole per le bare".

**Nei comuni lunigianesi**, in una sola settimana (23-30 ottobre 2018) si registrò un numero impressionante di decessi a seguito della pandemia di Spagnola: trentasette morti a **Pontremoli**, ventinove a **Villafranca**, ventuno a **Bagnone**, venti a **Filattiera**, diciotto a **Fivizzano** e quindici a **Zeri**.

Il morbo si diffuse rapidamente anche **alla Spezia**; la paura degli abitanti giocò loro anche **un brutto scherzo**: sul finire di settembre del 1918, si diffuse la notizia

(Continua a pagina 9)

Continua da pag.1 **storia EPIDEMIE**  
che il Municipio intendeva requisire tutto il pollame allevato in casa perché sospettato di essere veicolo di contagio.

La novità creò scompiglio ed apprensione: la "Spagnola" incuteva paura, ma i polastri erano cosa preziosa in quei tempi di enorme carestia: farsi sequestrare i volatili, significava doversi farsi altri buchi nella cintura dei pantaloni per mettere a tacere l'appetito. Per questo, non appena si seppe del provvedimento, non furono pochi quelli che decisero di tirare immediatamente il collo ai propri polli in base al famoso principio che, nell'incertezza, è sempre meglio un uovo oggi che una gallina domani.

Comunque, la mattina di mercoledì 25 settembre, arrivarono gli incaricati del Comune. Molti indossavano l'uniforme della Regia Marina e tutti, nei cortili, requisivano ogni tipo di volatile, incuranti delle proteste delle massaie che si vedono portare via le loro bestie. Per limitare il disappunto di queste brave donne, chi confiscava rilascia per ogni capo espropriato un "biglietto poligrafato", vale a dire un buono per riti-

rare nell'ufficio, che il Comune aveva appositamente costituito, la somma di denaro che indennizzava del danno subito.

Come era prevedibile, il Municipio fu preso d'assalto: non ci fu donna della Sprugola che non si precipitasse all'istante negli uffici comunali, brandendo il buono poligrafato e reclamando il corrispettivo promesso in cambio degli animali "sequestrati". Ma gli impiegati cascavano dalle nuvole. Ben presto si chiarì quello che era successo: in un momento in cui ogni stomaco brontolava perché troppo vuoto, una banda di ingegnosi razziatori, di cui mai si sarebbe saputa l'identità, organizzò il colpo profittando della Spagnola e dell'ingenuità delle persone.

A parte questo simpatico episodio, la febbre spagnola fu l'ennesima tragedia, che oltretutto si abbatteva su una popolazione appena uscita dalla guerra. Nonostante il costo dei medicinali fosse aumentato moltissimo, la gente prendeva d'assalto le farmacie, davanti alle quali si formavano lunghe code. I farmaci più in voga, tuttavia, erano quasi sempre esauriti

e si verificarono anche casi di accaparramento; scarseggiava soprattutto il chinino.



Famiglia con mascherina all'epoca della Spagnola (era prevista anche per i gatti?)

Nelle campagne, anche per la carenza di assistenza medica, si ricorreva ancora ai rimedi della medicina naturale: latte caldo, succo di limone, tisane, cataplasmi, impacchi vari, fumenti in cui spesso erano presenti aglio e cipolla, senza trascurare un buon bicchiere di vino.

Naturalmente, l'epoca del vaccino antinfluenzale era ancora ben lontana. Eppure, fin dagli inizi dell'Ottocento, in Europa aveva iniziato faticosamente a diffondersi l'obbligo della vaccinazione ma, come ogni cambiamento epocale, l'introduzione dei vaccini suscitò diffusi entusiasmi ma anche profonde resistenze. (segue)

**Luciana Piazza**



**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**

## “L’Ombra di Iside, il nuovo libro di Marco Buticchi

«Cavallo che vince non si cambia» recita il noto proverbio che Marco Buticchi deve conoscere bene dal momento che anche l’ultimo dei suoi libri, concepito e nato in epoca di Covid-19 ma datato (allusivamente?) all’equinozio della primavera del 2021, ripropone le sue collaudate formule: la coppia di coniugi investigatori Sara Terracini e Oswald Breil all’azione, la triplice ambientazione temporale delle vicende che s’intrecciano fra di loro, quella spaziale del bacino mediterraneo su cui fluttua il misterioso *Williamsburg*, definito la “Casa Bianca” marina del presidente Harry S. Truman, panfilo che ha concluso la propria esistenza con la sua demolizione pochi anni fa nel seno spezzino.

**L’ombra di Iside, appena uscito, è dunque il quattordicesimo titolo a portare la firma di Marco Buticchi** nella collana “I Maestri dell’Avventura” edita dalla Longanesi ed il secondo ad essere ambientato in Egitto dopo *Il segreto del faraone nero* (2018). Questa volta l’enigma riguarda la tomba di una delle più celebri coppie di amanti della storia, Marc’Antonio e Cleopatra. Il ministro egiziano delle Antichità Najid Rushdi incarica perciò l’archeologa Sara Terracini di far luce sulle informazioni contenute in un pannello mancante in una serie di trentadue formelle rinvenute in un sepolcro appena scoperto e dedicate alla più famosa delle regine d’Egitto.

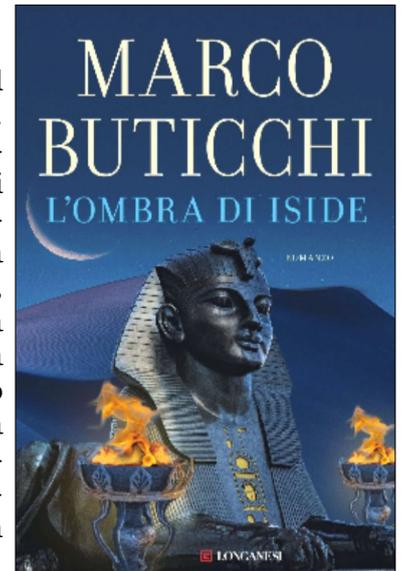
A interrompere il bimillenario silenzio però c’era già stato, agli inizi del XIX secolo, uno dei primi egittologi di fama mondiale, italiano d’origine e britannico d’adozione, Giovanni Battista Belzoni. Figura storica-

mente esistita, il padovano G. B. Belzoni era un gigante poliglotta di oltre due metri dotato di una forza fisica eccezionale, che si abbigliava da arabo e che riuscì a scoprire ben otto tombe nella sola Valle dei Re laddove a tutt’oggi ne sono state scoperte in tutto sessantatré.

Il personaggio di maggior interesse della parte più antica della vicenda è, senza alcun dubbio, la guerriera Teie, guardia del corpo assegnata a Cleopatra fin dalla nascita, che la seguirà sempre ed ovunque come un’ombra protettrice diventando fedele esecutrice dei suoi ordini e silenziosa testimone dei suoi giorni, delle sue azioni, dei suoi intrighi a corte e, soprattutto, delle sue passioni amorose. Se Cleopatra conquistò Cesare, da Marc’Antonio sarà conquistata e Teie dovrà arrivare ad essere, suo malgrado, impotente spettatrice del suicidio dell’amata padrona e la custode del segreto del luogo della sua sepoltura.

Oltre alla saga Terracini-Breil, Marco Buticchi, che ha conquistato un pubblico internazionale con oltre un milione e mezzo di copie vendute, ha pubblicato altri sette libri di genere vario ma soprattutto di ambientazione storica, sua vera passione sin dall’infanzia di cui anche qui ha dato prova.

Maria Luisa Eguez





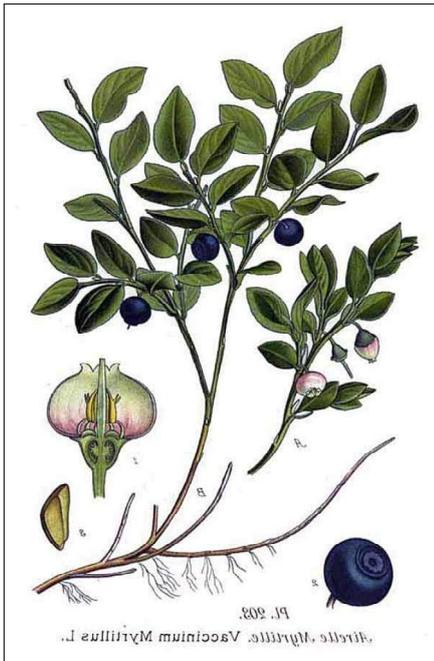
**RISTORANTE  
BAR-PINERIA**  
di Daniele Marselli e Chiara Baruzzo  
**BAGNO VENEZIA  
GAZEBI SUL MARE**  
FIUMARETTA via Kennedy, 18-b  
info tel. 0187-64284 **SEGUICI su**   
Pasticceria - SPECIALITÀ DI MARE  
Pinsa-focaccia-sughi-gelato artigiano  
ottobre con carne e funghi  
APERTO VEN.-SAB. DOM - 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: il mirtillo nero



In questa stagione possiamo trovare facilmente questo "frutto di bosco" anche se per trovarlo dobbiamo ... uscire dal bosco, infatti il suo habitat si trova a una altitudine dove le piante smettono di crescere e lasciano spazio ai prati. Personalmente conosco diverse zone dove poterli raccogliere ma, per i più pigri o per chi ha problemi di deambulazione, il luogo più adatto è **Prato Spilla**, infatti non è raro e, specialmente nei fine settimana, trovare la seggiovia in funzione. Arrivati in quota e risalendo ancora un po' ci troveremo immersi in questa prateria ricca del prezioso frutto. Unica raccomandazione: **non usare per la raccolta il "rastrellino" o "pettine"**, oltre a essere proibito, rovina la pianta e ci preclude il raccolto per l'anno successivo.

La Forestale, fortunatamente presente in quelle zone, ti ... guarda magari da lontano col binocolo e ti aspetta dopo per elevarti una multa anche salata. Detto

questo vediamo in dettaglio le proprietà e gli usi di questo ottimo frutto.

**Il mirtillo nero** (*Vaccinium myrtillus*) è un piccolo frutto di bosco dalle **tante proprietà benefiche**, curative e nutrizionali. I mirtilli sono ricchi di antiossidanti, in particolare gli antociani, che contrastano gli effetti dannosi dei radicali liberi e che conferiscono a queste piccole bacche il loro caratteristico colore blu-violaceo. Sono inoltre un ottimo rimedio per l'apparato circolatorio, oltre a essere utili per la memoria, per prevenire influenza, allergie e per curare le infiammazioni; inoltre aiutano ad abbassare la glicemia e a prevenire i tumori.

### **Proprietà benefiche del mirtillo nero**

Dal punto di vista nutrizionale il mirtillo nero contiene poche calorie, circa 57 kcal per 100 grammi di prodotto. Inoltre è ricco di vitamine, soprattutto di vitamina A e C, oltre ai sali minerali, come potassio e fosforo, e a sostanze benefiche come i polifenoli, gli acidi organici, gli antiossidanti e le fibre. Queste piccole bacche, originarie del Nord America ma ormai presenti nelle zone montuose di tutta Italia, aiutano anche a bruciare i grassi. Ma scopriamo di più sulle sue proprietà.

**Potente antiossidante:** il mirtillo nero ha la capacità di combattere gli effetti dannosi dei radicali liberi grazie alla buona quantità di antiossidanti, soprattutto antocianine, che appartengono alla classe dei flavonoidi e che rallentano il processo di invecchiamento delle cellule.

Inoltre la vitamina A e la vitamina C mantengono un buono stato il collagene, utile nella rigenerazione delle cellule della pelle. Mangiare mirtilli significa quindi avere anche meno rughe oltre a una pelle più idratata.

**Migliora la circolazione** e aiuta in caso di ipertensione: questo piccolo frutto di bosco aiuta anche a migliorare la circolazione e a difendere i vasi sanguigni da infiammazione e stress ossidativo prevenendo problemi di capillari, insufficienza venosa, gonfiore e pesantezza alle gambe, oltre a contrastare anche piccole problematiche come emorroidi o couperose e alcuni problemi della vista. Ciò sempre grazie agli antociani che agiscono contro la vasodilatazione proteggendo l'apparato cardiovascolare.

Il mirtillo nero aiuta ad alleviare le infiammazioni cutanee ma anche quelle causate dall'artrite reumatoide. Grazie alle proprietà antinfiammatorie è un toccasana in caso di dissenteria o di stitichezza: mangiare il mirtillo nero fresco produce un'azione leggermente lassativa.

**Aiuta a bruciare i grassi:** le catechine presenti nel mirtillo riescono ad attivare dei particolari enzimi brucia grassi che aiutano a ridurre soprattutto il grasso addominale: è quindi l'ideale all'interno di una dieta dimagrante, ottimi come spuntino per tenere sotto controllo il peso. Inoltre i mirtilli asciugano e rassodano in quanto aiutano a drenare la ritenzione idrica e sono ottimi per tonificare i tessuti.

**Alleato della memoria:** il mirtillo nero, sempre grazie

(Continua a pagina 12)

Continua da pag. 1 **MIRTILLO NERO** alle antocianine, potenti antiossidanti, è un ottimo aiuto alla memoria perché è capace di incrementarne l'attività: consumare ogni giorno i mirtilli o anche il succo di mirtillo, porta ad un miglioramento delle facoltà mnemoniche in soli 3 mesi.

**Previene stati influenzali e allergie:** il mirtillo nero può essere utilizzato anche per prevenire influenza e allergie, in quanto funziona come i cortisonici. Inoltre è ottimo anche per la prevenzione di raffreddore e malanni di stagione. Combatte la cistite: le infezioni urinarie sono molto fastidiose e colpiscono principalmente le donne, soprattutto la cistite. Il mirtillo in questi casi aiuta molto in quanto svolge un'azione disinfettante e antibatterica, funzionando come un vero e proprio antibiotico naturale.

**Ha una azione antidolorifica e previene i tumori:** il mirtillo nero contiene inoltre salicilico un antidolorifico naturale che svolge le stesse funzioni dell'aspirina, aiutando ad alleviare i dolori di varia natura. Inoltre, grazie alla presenza di quercitina.

**Come utilizzare il mirtillo nero**

Il mirtillo nero può essere consumato fresco ma anche sotto forma di succo, che può essere bevuto da solo o aggiunto a tè e infusi. I mirtilli sono un ottimo spuntino ipocalorico ma possono essere anche consumati a colazione all'interno di yogurt e cereali, nelle insalate oppure come dessert o per la preparazione di marmellata. Esistono però anche integratori a base di mirtilli: in fitoterapia si utilizza l'estratto secco nebulizzato per curare le gambe gonfie. Di solito si assume in dosi che possono variare da 60 a 120 mg di estratto da prendere lontano dai pasti per almeno due mesi all'anno, trascorsi i quali, è consigliabile sospendere per almeno 20 giorni. In ogni caso prima di cominciare è sempre meglio consultare il medico.



#### Controindicazioni

I mirtilli non hanno particolari controindicazioni anche se a volte possono ri-

scontrarsi alcuni effetti indesiderati come nausea, mal di stomaco, mal di testa o problemi allergici in soggetti predisposti. L'uso eccessivo e prolungato, potrebbe dare luogo ad una intossicazione da idrochinose. In gravidanza è meglio consultare il medico prima di inserirli all'interno della propria dieta.

L'estratto secco di mirtillo, infine, svolge un'azione diuretica e può favorire la formazione di calcoli renali.

Inoltre il prodotto non dovrebbe essere consumato da chi soffre di diabete perché svolge un'azione ipoglicemizzante.

Ci sono quindi determinati casi in cui il mirtillo nero va utilizzato con cautela.

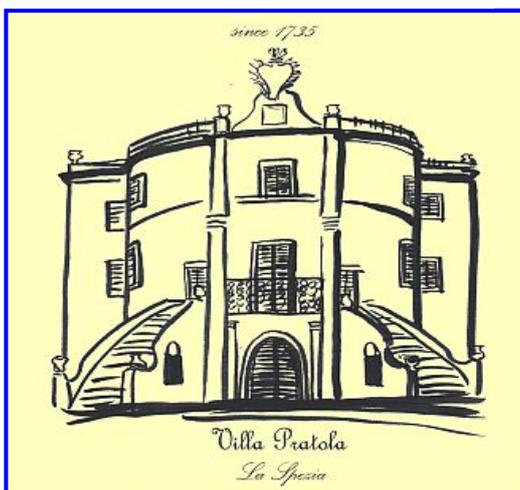
**Rachela Guidarini**

(Naturopata, fitoterapeuta erborista 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. Alla sottoscritta non può essere attribuita nessuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da un uso delle stesse diverso da quello meramente informativo.*

**Guardia medica**  
tel. 0187-026198

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



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

## SL96 Asymmetric e 44 Alloy di Sanlorenzo vincitori ai W.Y.T. 2020

**Duplice vittoria** il 12 settembre scorso per i Cantieri navali **Sanlorenzo**, che si sono aggiudicati nuovamente i **World Yachts Trophies 2020 di Cannes**.

Le imbarcazioni premiate sono le ultime produzioni:

**SL96 Asymmetric** che è stato premiato nella categoria di imbarcazioni a motore con lunghezza dai 14 ai 30 metri per il **"Best Layout"** sottolineando la sua capacità di andare oltre i limiti imposti dalla progettazione nautica, di cui Sanlorenzo ha fatto un vero e proprio manifesto progettuale, e riscrivere i convenzionali equilibri di bordo per offrire maggiore spazio, luminosità, relax e innovazione degli spazi inter-



ni con una migliore comunicazione con l'esterno.

**44Alloy** (nella foto sopra) dalle linee esterne disegnate da **Bernardo Zuccon** che si è aggiudicato la vittoria nella categoria di yacht a motore dai 20 ai 50 metri per **"Best Exterior Design"**.

Un *fast-displacement* di 44,5 metri di lunghezza, interamente in alluminio, porta al suo apice il concetto di vivibilità offrendo nuovi luoghi e nuovi scenari all'arma-

tore e a chi vivrà la barca.

**Fulcro concettuale del progetto è la cabina armatoriale concepita come un appartamento privato di 147 mq**, diviso su tre livelli con un'area indoor e una outdoor: una soluzione mai vista prima su un super-yacht di queste dimensioni.

Due nuovi prestigiosi riconoscimenti che confermano l'unicità di Sanlorenzo con soluzioni inedite.

**Sandro Fascinelli**

## Dissertazione sul fico tra gusto, storia e mitologia

(4ª parte - 1ª, 2ª e 3ª parte in luglio, agosto, settembre 2020)

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

I *fighi da'r gromo* erano considerati i fichi migliori. Il *gromo*, non è altro che una patina farinosa e dolce che trasuda dalla buccia del frutto, indicandone la qualità superiore data dagli zuccheri. È noto che si usasse "infarinare" leggermente il prodotto, per trarre in inganno gli sprovveduti acquirenti occasionali cittadini, ma non certamente gli scaltri commercianti, ai quali "il trucco"

era ben noto.

### RICETTE

#### Pane con i fichi secchi

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

(Continua a pagina 14)



**FARMACIA ZOLESI**

via XXV Aprile tel. 0187-65415  
AMEGLIA

Apertura solo ferial  
ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30

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

**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

Continua da pag.1 **TUTTO SUL FICO** potesse fare.

**La ricetta** che segue ne è un chiaro esempio.

È un pane che tra la nostra gente ha una storia. Un pane ricco, fatto con farina, fichi secchi, zucchero, olio, seppure un filo. Elementi che già di per sé, denotano una sufficiente agiatezza famigliare; altamente nutritivo da poter essere oggi classificato come un alimento macrobiotico. Forse nasce come prodotto di scambio, un pane da portare nei lunghi percorsi, un pane il cui sapore ricordava ai naviganti il gusto dei fichi dell'orto, dei propri campi, della propria terra.

È bello pensarla così, anche se molto probabilmente il pane veniva confeziona-

to in questo modo come un qualcosa di tradizionale legato a qualche particolare festività o avvenimento di cui si sono persi i ricordi.

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

#### **Frittelle con i fichi secchi**

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

I fichi secchi dovevano essere ammolati in acqua calda, leggermente schiacciati o

anche divisi a metà, impastellati e fritti in olio d'oliva.

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

#### **Paneti co'i fichi**

*"Na copeta de late, trei eti de faina, trei eti de fichi sechi, er sugo de 'n'anso, en spiego de levado (30 g.)"*

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

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

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

**Gino Cabano**

### **La ricetta di Assia: salsa verde alla portulaca**



#### **Ingredienti**

- un uovo
- un mazzo di portulaca
- due cucchiaini di olio evo
- una acciuga sottosale
- pane tostato

#### **Procedimento**

Pulire la portulaca, separando le cime più tenere e le foglie, tritarle molto finemente, unirle all'acciuga dissalata e al tuorlo d'uovo, amalgamare bene aggiungendo l'olio fino a formare una crema.

Si gustano, spalmandola su pane tostato, oppure come accompagnamento a carne alla griglia o pesce bollito.

**Assia Cervia**

### **AVVISO**

**Gli articoli** devono essere preventivamente concordati con il direttore responsabile.

**Saranno pubblicati** solo articoli di pubblico interesse, articoli sul territorio, eventi, cronaca, storia. Non verranno pubblicate polemiche sterili che possono trovare spazio sui blog o 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.



- ATTREZZATURE E PRODOTTI PER CANTINA E VITICOLTURA
- CONTENITORI IN ACCIAIO
- ANALISI E CONSULENZA ENOLOGICA

### **ENOLOGIA di Giorgio Baccigalupi**

Via Aurelia, 142  
Dogana di Ortonovo (La Spezia)  
Telefono e fax 0187 – 66466

**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



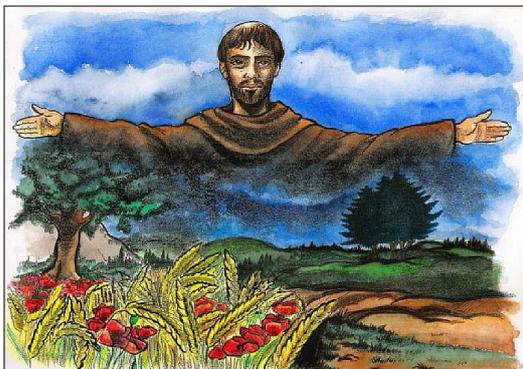
**GIORGIO & GIANNI**  
Via Castruccio Castracani, 8  
cell. 334-5341213

e-mail: parrucchiere\_giorgio@libero.it

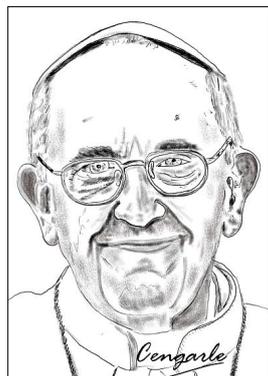
**NUOVA SEDE:** via Variante Cisa tel. 0187-1874129

## MOMENTO RELIGIOSO OTTOBRE 2020

### Francesco da Assisi: Siamo tutti fratelli



Questo mese don Cesare Giani prende una pausa lasciando la parola a Maria Luisa Eguez, scrittrice di libri prevalentemente di carattere religioso per le ed. Paoline, che ci parlerà della **terza enciclica di papa Francesco**.



**Sabato 4 ottobre 2020 al Sacro Convento di Assisi papa Francesco firma, sulla tomba del santo da cui ha preso il nome, la sua terza enciclica "Fra-**

**telli tutti ..."** che evidenzia l'importanza e la necessità della fratellanza umana.

La lettera apostolica, indirizzata non solo ai fedeli cattolici ma anche a tutti gli altri uomini in quanto "amati dal Signore", continua idealmente il programma evangelico proposto da questo papa che, appena eletto, ha ricordato per prima cosa di provenire lui stesso dalla "fine del mondo" e di considerarsi povero tra i poveri.

Del Poverello d'Assisi ha detto: "Credo che **Francesco sia l'esempio per eccellenza della cura per ciò che è debole e di una ecologia integrale, vissuta con gioia e autenticità**". E poi: "Come vorrei una Chiesa povera e per i poveri! Per questo mi chiamo Francesco: come Francesco da Assisi, uomo di povertà, uomo di pace. L'uomo che ama e custodisce il Creato; e noi oggi abbiamo una relazione non tanto buona col Creato".

Fino ad ora, il sommo pontefice ha pubblicato, fra gli altri suoi documenti, le encicliche *Lumen fidei* (29 giugno 2013) e *Laudato si'* (24 maggio 2015), oltre a cinque esortazioni apostoliche: *Evangelii gaudium* (24 novembre 2013), *Amoris laetitia* (19 marzo 2016), *Gaudete et exsultate* (19 marzo 2018), *Christus vivit* (25

marzo 2019) e *Querida Amazonia* (2 febbraio 2020).

Quella proposta dal santo assisiato ottocento anni fa, come quella indicata dall'attuale Francesco, è **una fraternità cosmica che include tutto il creato con i suoi elementi naturali ed il mondo animale in esso abitante**, di cui lo stesso genere umano fa parte. Significativo è anche il titolo della sesta edizione, appena conclusasi, del "Cortile di Francesco" (18-20 settembre 2020): *Oltre i confini*, sui temi dell'economia, dell'informazione, dell'ambiente e dell'incontro tra culture e mondi fra di loro distanti.

Profetico, in questo senso, era stato già nel lontano 1987 il card. **Carlo Maria Martini**, all'epoca arcivescovo di Milano, quando aveva avviato la **"Cattedra dei non credenti"**; ed altrettanto profetica, prendendo spunto dalle parole pronunciate il 21 dicembre del 2009 da papa **Benedetto XVI**, era stata una proposta da parte del card. **Gianfranco Ravasi** al Pontificio Consiglio della Cultura per la fondazione del **"Cortile dei gentili"** come ambito d'incontro e di dialogo fra tutti gli uomini (cre-

(Continua a pagina 16)



**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** - Semindipendente, comoda ai servizi, appartamento al piano terra composto da ingresso - soggiorno, cucinotto, 2 camere, bagno, ampio giardino, posto auto. Rif. 1066 € 230.000

**Ameglia** - A pochi minuti dal mare, in residence con piscina e campi da tennis, appartamento al piano primo composto da ingresso, soggiorno, cucina, tre camere, bagno, ripostiglio, ampia terrazza, garage Rif. 1033 € 240.000

**Luni Mare** - Appartamento al piano se-

condo, composto da ingresso- soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, balcone, cantina e posto auto. Buone condizioni. Arredato. Termo autonomo Rif. 1711 € 99.000

**Luni Mare** - A due minuti da Marinella vendesi appartamento al piano terra composto da: ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno finestrato, corte esterna e giardino. Buone rifiniture. Rif. 1243 € 140.000

**Bocca di Magra** - Grazioso appartamento sito al primo e ultimo piano in

zona centrale di Bocca di Magra a pochi metri dal porticciolo turistico e vicinissimo al parcheggio comunale. Attraverso una scala interna si accede all'appartamento in un'ampia sala con angolo cottura, camino e accesso al balconcino esterno. La zona notte è composta da 2 camere da letto, doppi servizi, sgabuzzino dove si trova la caldaia e sottotetto non abitabile ma utilizzabile per riporre materiali. Completamente ristrutturato. Completamente arredato. Rif. 1083 € 210.000

**Per altre informazioni, venite in agenzia**

Continua da pag. 15 **Siamo tutti fratelli** denti, agnostici, atei ma tutti allo stesso modo incalzati dalla ricerca del vero e dalla necessità di perseguire il bene comune), una finestra quindi aperta sul mondo, sulla cultura contemporanea e sulle sue più urgenti problematiche.

Entrambi i "Cortili" si riferiscono simbolicamente a quello più esterno del Tempio di Gerusalemme che duemila anni fa consentiva anche ai **goyim (non ebrei)** di accedere comunque al luogo di culto dell'unico Dio.

Dal 2013, anno della sua elezione, papa Francesco ha testimoniato, senza tentennamenti, la portata e la forza rivoluzionaria del Vangelo, che è "il lieto annuncio ai

poveri" (Is 61, 1; Lc 4, 18) ed i poveri sono di tutti i tipi, non soltanto chi manca di beni materiali ma anche chi manca di ricchezze affettive e spirituali.

**Tra le frasi più famose del sommo pontefice** che ci portano al cuore della "Fratelli tutti ..." possiamo ricordare quella dell'8 settembre 2014 alla Comunità di Sant'Egidio: "Dobbiamo essere costruttori di pace e le nostre comunità devono essere scuole di rispetto e di dialogo con quelle di altri gruppi etnici o religiosi, luoghi in cui si impara a superare le tensioni, a promuovere rapporti equi e pacifici tra i popoli e i gruppi sociali e a costruire un futuro migliore per le generazioni a venire".

In un altro contesto aveva quindi esortato: "Non accontentatevi del passo prudente di chi si accoda in fondo alla fila. Ci vuole il coraggio di rischiare un salto in avanti, un balzo audace e temerario per sognare e realizzare come Gesù il Regno di Dio, e impegnarvi per un'umanità più fraterna. Abbiamo bisogno di fraternità: rischiate, andate avanti!".

**M. Luisa Eguez**

#### ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	16,30		10.00
Cafaggio	17,45	8.30	11.15
Bocca di Magra	18.00	8.30	11.00
Fiumaretta	19.00	8.30	10.00
Montemarcello	17,45		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	19.00



## 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)

