



AMEGLIA Informa

**AMEGLIA
INFORMA**
non ha alcun finanziamento pubblico e si regge unicamente con la pubblicità degli inserzionisti che permettono la **DISTRIBUZIONE GRATUITA**.
È visibile a colori nel sito del Comune.

Comunicato sul ponte della Colombiera dell'assessore regionale Raffaella Paita

Desidero tranquillizzare la popolazione e gli operatori della zona di Ameglia / Fiumaretta. I lavori del ponte definitivo della Colombiera proseguono secondo la tempistica indicata dal cartello di cantiere che prevede la fine dei lavori per il 22 maggio.

È vero che, a causa di alcune difficoltà registrate dall'Impresa in fase di fornitura delle lamiere necessarie, si è riscontrato un modesto ritardo.

Tali difficoltà sono state superate e le lavorazioni per realizzare l'impalcato procedono in officina, mentre sul posto è stato ultimato il lavoro di adeguamento alla normativa antisismica della spalla lato Ameglia e inizieranno nei

prossimi giorni i lavori di riprofilatura delle rampe, per adeguarne la quota al nuovo impalcato.

Stiamo lavorando per cercare di comprimere le tempistiche al fine di poter aprire al transito il prima possibile. Sappiamo bene quanto sia importante per quella realtà fare presto. Crediamo di avere dimostrato in occasione del ponte provvisorio serietà e dedizione, serietà e dedizione che garantiremo anche in questa fase.

Nei primi giorni di marzo, sulla base dell'avanzamento dei lavori in corso, si potranno fornire ulteriori aggiornamenti.

Raffaella Paita

assessore regionale alle infrastrutture

Elezioni del 24/25 febbraio

Orario di votazione

Gli elettori possono votare dalle ore 8 alle ore 22 di domenica 24 febbraio 2013 e dalle ore 7 alle ore 15 di lunedì 25 febbraio.

Per poter votare è necessario presentarsi al proprio seggio di appartenenza con un documento d'identità e la tessera elettorale rilasciata dal Comune.

Per l'elezione della Camera dei deputati e per il Senato il cittadino vota tracciando, sulla parte interna della scheda, con la matita che gli viene consegnata all'interno del seggio elettorale, un solo segno (una X o un semplice tratto) sul simbolo della lista da lui prescelta (la lista di candidati è "bloccata", cioè i nominativi sono presentati in un ordine pre-

stabilito al momento del deposito della lista stessa).

È importante sottolineare che, anche nel caso di liste collegate in coalizione, il segno va sempre posto sul solo contrassegno della lista che si vuole votare e non sull'intera coalizione.

Non è possibile esprimere il voto di preferenza.

Il voto espresso per la lista produce effetti anche in favore della coalizione di cui la lista fa parte.

AVVISO AI LETTORI

Per effetto della legge 22 febbraio 2000, n. 28, sino alla chiusura delle operazioni di voto delle prossime elezioni politiche, sono sospese le pubblicazioni di lettere o articoli con argomento politico e tutte le comunicazioni, ad eccezione di quelle effettuate per l'assolvimento delle funzioni amministrative o di informazione alla popolazione.

Riapertura sezione materna primavera

“Sezione primavera” è un servizio socio educativo, nato allo scopo di agevolare le famiglie in difficoltà, con bambini che non trovavano posto al nido, o per fornire una risposta in quelle situazioni nelle quali il nido d'infanzia non esiste ancora. Le sezioni primavera si propongono perciò, esplicitamente ed essenzialmente, come risposta ad un problema sociale, particolarmente presente in alcune realtà del nostro paese, un'opportunità per i bambini da 24 a 36 mesi.

La sezione primavera risponde a una duplice esigenza:

di carattere sociale: diversificazione dell'offerta di servizi, ampliando il ventaglio di possibilità messe a disposizione delle famiglie, le cui necessità sono diversificate e personalizzate;

di carattere strettamente pedagogico: possibilità di fruire di un percorso educativo finalizzato alla continuità edu-

cativa con le scuole dell'infanzia del territorio.

Dal mese di gennaio la sezione primavera è attiva presso la scuola materna di Fiumaretta.

Dopo un periodo di sospensione dovuto anche e soprattutto alla mancanza di contributi statali (il servizio era partito nel 2008 proprio perché finanziato dal Ministero), l'assessorato alla Pubblica Istruzione e la dirigenza dell'Istituto comprensivo, si sono impegnati perché il servizio potesse riprendere (in assenza di contributi statali) e tentare in questi pochi mesi che ci separano dalla fine dell'anno scolastico di avviarlo e migliorarlo per il futuro. Per informazioni sul servizio ed eventuali iscrizioni potete contattare l'Ufficio Scuola del Comune di Ameglia o la segreteria dell'Istituto comprensivo.

Francesca Strenta
assessore alla Pubblica Istruzione

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli
e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione:

Rosanna Fabiano,
Livio Bernardini

Stampato in proprio.

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

Gli orari di servizi, manifestazioni o apertura uffici sono indicati come semplice informazione. Potendo essere soggetti a variazione da parte degli organizzatori o responsabili, dovranno essere sempre verificati dai lettori interessati.

Per la corrispondenza indicare nome, indirizzo, numero di telefono per essere contattati in caso di necessità. La tariffa per ogni modulo di pubblicità è di euro 26 + IVA (rid. per ponte € 21 + iva).

Numeri utili

Carabinieri Ameglia

0187-65703

Uff. loc. marittimo Fiumaretta

0187-648066

Municipio centralino

0187-60921

Protezione civile in allerta 2:

0187 609225 - 0187 670849

In normalità: 0187 609271.

Il libretto di navigazione

“O libeeto” ha avuto una grande importanza nella vita dei marittimi e delle loro famiglie. Per i ragazzi, fin dall'età di quattordici anni, era un traguardo, una luce verso il loro

futuro. Le ragazze sono state attratte solo recentemente da questo lavoro sul mare, in passato “o libeeto” faceva parte del corredo maschile, ma avrebbe influenzato le loro vite

di mogli e di madri.

La vita della moglie di un marittimo comportava qualche vantaggio economico, rispetto alla moglie di un “arsenaloto”

(Continua a pagina 3)



FARMACIA ZOLESI

apertura ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30
chiusa la domenica

AMEGLIA via XXV Aprile
tel. 018765415 offre i seguenti servizi:

- prenotazione analisi e visite specialistiche
- omeopatia - alimenti per diabetici
- cosmesi - calzature dr. Scholl
- apparecchi aerosol e misuratori pressione scontati - nuova linea prima infanzia Chicco
- misurazione glicemia colesterolo trigliceridi
- centro ufficiale AMPLIFON - esame udito.

Durante la chiusura del ponte della Colombiera consegna a domicilio per Fiumaretta

I SAPORI DELLA TERRA



NOVITÀ

a febbraio
stoccafisso e
baccalà
in promozione



è in via Cafaggio 60

alimentari

frutta e verdura

pane di Vinca, di castagne e focaccia cotta a legna

prodotti tipici della Lunigiana e Campania

GELATI E SURGELATI

SERVIZIO A DOMICILIO

cell. 329-1899220 / 331-1237797

apertura da lunedì a sabato

ore 7.30 - 13 e 16-19 esclusi

lunedì e giovedì pomeriggio chiuso

domenica ore 7.30 - 13

(Continua da pagina 2)



o di un "an-saldino", ma sarebbe stata anche una vita con responsabilità maggiori, avrebbe dovuto allevare ed educare i figli

da sola, e prendere da sola tutte le decisioni che la vita comporta. Ma torniamo al "libretto": la strada per averlo era lunga e tortuosa.

Per prima cosa bisognava andare in Capitaneria di Porto alla Spezia per chiedere quali documenti occorrevano. A dirlo così oggi sembra facile, ma soltanto quaranta anni fa la Capitaneria era ancora un Ufficio "borbonico". Le uniche informazioni le dovevi copiare da fogli esposti dentro una bacheca, non trovavi nessuno a cui chiedere. E allora?

Non saranno queste prime difficoltà a fermarci. Ricorremo al solito piccolo faccendiere locale che credo ogni paese avesse. Preparati i documenti si tentava di presentarli, ma ne mancava sempre uno, dopo qualche mese si riusciva finalmente a consegnare la pratica completa e iniziava

l'attesa della prova di nuoto e voga. Il calendario delle prove era limitato a pochi mesi estivi, non c'erano le piscine e ci facevano tuffare in mare negli stabilimenti balneari della Spezia, finché ci sono stati il Nettuno e l'Iride, in seguito, quando sono stati assorbiti dal porto e dai cantieri navali, la commissione d'esame si trasferì allo stabilimento Colombo di San Terenzo.

Va bene. Ormai abbiamo finito, andiamo a navigare sì o no? La nostra pratica giaceva in Capitaneria, il libretto non veniva materialmente compilato fino a quando una Compagnia di Navigazione, un armatore, non avesse richiesto i nostri servigi.

A Genova quando entravamo negli uffici di qualche Compagnia di Navigazione la domanda che ci veniva rivolta ancora prima del buongiorno: "ti ghe l'è o libretu?".

Inutilmente cercavamo di spiegare, loro sapevano tutto, capivano tutto, erano solidali con noi, ma volevano vedere il libretto. "Aloa a no gh'andan pu' a navegae"? Sì, ma ci vuole ancora un po' di pazienza e l'aiuto del faccendiere locale che ora non si può più ringraziare con una bottiglia d'olio, occorre un professionista dello

"slalom" burocratico e ci saranno delle spese.

Il segreto sta nel far imbarcare virtualmente il giovane marittimo su un motopeschereccio o su un rimorchiatore in modo da "staccare" il libretto, sbarcarlo sempre virtualmente dopo pochi giorni e il gioco è fatto.

Siamo entrati finalmente in possesso dell'agognato libretto e possiamo iscriverci al turno generale della "gente di mare" in Capitaneria o ancora meglio al turno particolare di una Compagnia di Navigazione sulle cui navi un amico o un parente già lavora.

Prima o dopo ci imbarcheremo, il libretto ci seguirà fino alla pensione, ci verranno scritti i nostri imbarchi e sbarchi, i nostri titoli professionali acquisiti, ci servirà da passaporto quando andremo ad imbarcarci o sbarcheremo all'estero. Forse qualcuno troverà esagerate queste tribolazioni del primo imbarco, ma vi posso assicurare che molti le hanno subite. Io ancora ne porto i segni, quando in qualche ufficio mi costringono a fare una domanda in carta uso protocollo o mi richiedono certificati comincio a sudare freddo e a sussurrarmi parolacce.

Alfredo Lupi

DIABOLO ROSSO **RISTORANTE PIZZERIA FOCACCERIA FARINATA**



Partite su Sky TV
FIUMARETTA
via Pietro Ratti, 15
tel. 0187-649091

aperto la sera
lunedì chiuso

assieme ai gustosi
piatti della nostra
cucina potrete trovare l'originale
birra di Monaco AUGUSTINER

FIORIDEA
di Gianna e Lida



Per rendere il tuo
San Valentino... speciale

addobbi e composizioni floreali

via Caffaggio 171 AMEGLIA (SP)
tel. 0187-65111

Il gioco d'azzardo patologico (1ª parte)

Mentre da una parte lo Stato frena l'apertura di nuovi casinò, vediamo, dall'altra, sempre più proliferare le "slot machine" sia in apposite sale che in numerosi locali pubblici con sempre più persone pericolosamente attratte.

Anche il nostro Comune non ne è restato immune, quindi cerchiamo di approfondire questo problema con l'aiuto di un giovane psicologo di Ameglia.

La redazione

Esiste purtroppo un fenomeno che fa diventare il gioco pericoloso: la ludopatia o gioco d'azzardo patologico (gap).

Dietro questo termine tecnico si nasconde un disturbo tra i più frequenti dei giorni nostri: l'ossessione compulsiva ed irrefrenabile per il gioco d'azzardo. La ludopatia è una vera e propria patologia, una dipendenza che, stando ai dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, coinvolge il 3% della popolazione adulta, ovvero un milione e mezzo di persone nel nostro Paese.

Il **Gap**, acronimo per il gioco d'azzardo compulsivo, è poco conosciuto perché può avere un'apparenza innocua, socialmente ben accettata e con profonde tradizioni popolari. In realtà, finché la sua pratica si mantiene nei termini di una tranquilla frequentazione, il

gioco può svolgere un ruolo ricreativo e ludico assolutamente positivo.

Importanti problemi nascono quando, per una serie complessa e profonda di cause, il piacere del gioco diventa un impulso irrefrenabile, patologico, che arriva a stravolgere i rapporti familiari, sociali, finanziari in un modo forse ancora troppo sconosciuto in Italia. Il termine "azzardo" deriva dal francese "hasard", un termine a sua volta di origine araba e derivante dalla parola "az-zahr" che stava ad indicare il dado, uno dei più antichi oggetti a cui si lega la tradizione del gioco sociale di scommessa.

Se per alcune persone tentare la fortuna al gioco è un semplice passatempo per altre può sfociare in un desiderio compulsivo difficile da controllare e gestire con moderazione. La ludopatia rientra, infatti, nei disturbi ossessivo-compulsivi, nei quali un'azione viene ripetuta in maniera incessante seguendo uno schematismo mentale indotto, una necessità subliminale.

Tutto ciò può avere gravi conseguenze sulla vita sociale, familiare e professionale dell'individuo che ne viene colpi-

to; il tutto accompagnato da enormi sprechi di tempo, di energie e soprattutto di denaro. Il gioco d'azzardo patologico è un disturbo del comportamento che rientra nell'area delle cosiddette "dipendenze senza sostanze", dal momento che presenta sintomi tipici delle tossicodipendenze come la tolleranza (bisogno di scommettere cifre sempre più elevate con la speranza di rifarsi) e l'astinenza (sudorazioni, tremori, tachicardia, ansia) che si manifestano nel forte desiderio di provare le emozioni legate al gioco ed alla scommessa. Solo assecondando questo impulso il "malato di gioco" si sente meglio mentre se non riesce a giocare diventa irascibile ed aggressivo.

Il gioco d'azzardo patologico inizialmente potrebbe apparire innocuo, infatti nella maggior parte dei casi le persone non prendono coscienza del problema fino a quando la situazione precipita.

dott. **Daniele Giangarè**
psicologo clinico

NOVITÀ ALLA PARAFARMACIA PANACEA

- Visite podologiche su appuntamento,
- Centro estetico IBIS (prenotazioni al giovedì),
- Consulente nutrizionale per prodotti e dieta DUCAN

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

PARAFARMACIA PANACEA

Fiumaretta via Litoranea, 57 tel. 0187-648287

Farmaci senza obbligo di ricetta medica,
farmaci da banco, integratori alimentari,
prodotti erboristici, omeopatici, farmaci veterinari.

3 x 2 su trucco EUPHIDRA

3 x 2 linee viso HELAN

3 X 2 linee viso NATURE'S / BIOS LINE

Apertura - feriali ore 9 - 13 e ore 15.15 - 18.15 - domenica chiusa
(orario modificato in relazione al traghetto per Bocca di Magra)

A causa delle difficoltà legate alla chiusura del ponte della Colombiera si effettuano consegne a domicilio su ordinazione, in giornata, tel. fisso o cell. 333-4321675

I PIACERI: carta e penna alla ricerca della lettera perduta



Quand'è l'ultima volta che abbiamo preso in mano la penna per scrivere una lettera?

Non molti siamo in grado di rispondere positivamente a una simile domanda.

Con l'eccezione dell'occasionale cartoncino natalizio, di compleanni e di ricorrenze, le comunicazioni personali oggi passano quasi esclusivamente per messaggi telefonici, e-mail e - sempre di più - chat e social network, come facebook e twitter. È molto alto così il rischio di perdere empatia ed emotività con la comunicazione mediata dai mezzi moderni, indispensabili, ma al caso, almeno in parte, sostituibili.

È forse venuto il momento di fare un passo indietro. Con l'aiuto di libri e giornali invitare a conservare "l'arte di scrivere una lettera a mano" e ritrovare il piacere di scrivere una cartolina un familiare, a un amico, magari con una penna che scriva bene e firmarci con bella calligrafia.

Scrivere una lettera a mano è diverso che inviare un messaggio. Cancellature e correzioni rivelano come si sono for-

mati un'idea o un sentimento.

La calligrafia poi lascia emergere il carattere di chi scrive. Ci vuole più tempo, e anche questo è una manifestazione dell'intensità del messaggio (che trasmetta amore o odio, non fa differenza).

Difficilmente rileggere una vecchia e-mail dà la stessa emozione di rileggere una vecchia lettera. Tra dieci o venti anni non avremo ancora in memoria una e-mail o un messaggio mentre, magari in una vecchia scatola da scarpe, sicuramente troveremo nostre vecchie lettere ricevute e custodite gelosamente nella busta affrancata con ingialliti francobolli di chissà dove.

"Il passato non è mai completamente passato se puoi mantenerne un brandello ..."

Il problema è che si fa presto a disimparare a scrivere una lettera a mano (la scuola ora non lo insegna proprio). Persa l'abitudine non la si riprende come rimontando in bicicletta. Lo schermo digitale è un'altra cosa.

Hemingway scriveva a mano lettere, articoli, romanzi (per cui ha preso il Nobel!), seduto in un rumoroso caffè a

Parigi. Procurarsi una penna, magari anche una biro, e della bella carta. Pianificare quello che si vuole dire, e porre domande al nostro interlocutore, con la consapevolezza che, diversamente da messaggi e chat, la risposta non arriverà tanto in fretta, dopo qualche giorno, con il postino, dentro una busta affrancata.

È questo in fondo il bello: dopo slowfood e slowlife, non ci farebbe male l'attesa di una lettera scritta a mano.

Come ai vecchi tempi "amici di matita". Una lettera d'amore scritta in gotico nerissimo appuntito non ha lo stesso effetto di una scritta in romantico corsivo inglese... Tanto meno a mezzo e-mail, moderna trendy, ma lontanissima da una vera affettività.

Confesso. Io scrivo molte lettere settimanalmente, per lavoro, per diletto per imporre le mie idee a parenti e amici. Insomma per sentirmi viva.

Le scrivo con il computer con vergogna, ma per necessità. Da sempre mi pensano un erede degli Etruschi, tanto è "oscura" la mia calligrafia: potrò perdonarmi?

Rita Cortese

Tel. 0187-65579 cell. 335-6047907 / 335-1294361

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



ilCentro
SUPERMERCATI

ORARIO
APERTURA

DA LUNEDÌ A
SABATO -

ore 8 - 13.00

Ore 15.30 - 19.30

APERTO

LA DOMENICA

ore 8.30 - 13.00

- GASTRONOMIA / PRODOTTI TIPICI
- FRUTTA E VERDURA FRESCA
- MACELLERIA A TAGLIO
- PESCE CONGELATO
- CUCINA E PIATTI PRONTI

AMEGLIA (SP) Via Pisanello, 27
Tel. 055-88708702

Offerte speciali a rotazione

Charles Dickens fermato dal Magra in piena

Forse pochi sanno che circa 170 anni fa, il famoso scrittore inglese Charles Dickens, nel suo viaggio in Italia, ebbe a fare i conti con una piena del Magra, tanto che dovette aspettare il giorno seguente per poterlo attraversare in sicurezza. Alberto Scaramuccia, studioso di storia spezzino, ce lo racconta in quest'articolo.

** In appendice riportiamo il testo originario di Dickens.

Charles Dickens nell'estate del 1844 lascia Londra per un viaggio in Italia che terminerà l'anno seguente e che racconta nel libro "Immagini dall'Italia 1844-45" pubblicato appena fatto ritorno in patria.

Dopo aver festeggiato l'arrivo del '45 a Genova, Dickens lascia il capoluogo ligure per vedere le cave di marmo e poi puntare su Pisa. Parte appena passata la metà di gennaio, stagione non proprio ideale per affrontare uno spostamento certo scomodo. Su una carrozza valica il Bracco che giudica bello a dispetto del tempo che non è dei migliori.

Incappa, infatti, in una giornata di fitta nebbia in cui, per di più, imperversa la pioggia. Quando finalmente arriva

al piano, deve superare l'ostacolo del Magra: al tempo sprovvisto di ponti, lo si poteva superare solo con un traghetti. Siccome però il fiume è in piena, si rimanda il passaggio a quando le condizioni atmosferiche lo consentano. Così Dickens fa dietrofront e si dirige alla Spezia dove sosta per una notte.

Al di là della pubblicità che i conterranei Byron e Shelley avevano fatto al Golfo, il soggiorno nella nostra città non era previsto nell'itinerario dello scrittore che prende alloggio in un albergo di cui non conosciamo né il nome, né l'ubicazione. Di certo non era il Croce di Malta, né quello di via Prione che non era ancora attivo, né quello di via Chiodo (l'odierna Fondazione) che giusto allora si cominciava a costruire.

Dickens si ferma a sufficienza per notare com'è bello il Golfo e quanto sia caratteristica l'acconciatura delle "fantele" spezzine che portano un cappellino di paglia da bambole inclinato sul capo. Ma la cosa più interessante dello scarno resoconto spezzino dello scrittore inglese, è il ritratto, peraltro molto sommario, della locanda dove alloggia e di cui

dice che è animata da presenze. In verità, l'unica traduzione italiana esistente del libro di Dickens rende le due parole (ghostly inn) che lo scrittore spende per descrivere il suo alloggio, come albergo popolato da fantasmi.

La Spezia, ancora un paesone, era tanto trascurabile che Dickens neppure vi aveva progettato la tappa che dovette forzatamente fare, ma aveva una sua storia che gli balzava fuori così potente da procurargli emozioni ed impressioni.

Questo infine è il suo racconto dell'attraversamento del Magra, tradotto dal suo libro:

"La pioggia era incessante; tutti i torrenti e i ruscelli si erano di molto gonfiati, e tutto quel po' di cascata di acqua assordante ruggiva e tuonava con un suono che mai avevo sentito uguale in vita mia.

Così, quando giungemmo alla Spezia, trovammo che il Magra (un fiume sprovvisto di ponti sulla via maestra per Pisa) era troppo gonfio per poterlo passare in sicurezza sul battello. Fummo così costretti ad aspettare fino al pomeriggio del giorno successivo, quando, in qualche misura, si abbassò di livello. La Spezia,

(Continua a pagina 7)



PHOTO & GOLD

- Gioielleria
- Oreficeria
- Argenteria
- Orologeria
- Bigiotteria
- Fotografia
- Lista di nozze

**A grande richiesta
per tutti - gratis
pulizia dei vostri monili
in oro o argento con
macchina a ultrasuoni**

AMEGLIA Via Camisano, 91 tel./fax 0187-65490

PREZZI ECCEZIONALI SU ampia scelta
di bomboniere Valenti complete
di scatola, confetti e biglietto
PER OGNI OCCASIONE

idee
regalo

PALESTRA MenteCorpo

Via Monicipo 40 bis FIUMARETTA
tel 0187-64540 - cell. 347-8616583
scegliete la ginnastica più adatta a voi:

- corsi di Yoga - Zumba fitness,
- ginnastica danza per bambini,
- Pilates di gruppo o individuale sia a corpo libero che con reformer,
- **Novità 2013** corsi di acquagym e acquaticità per bambini

da lunedì a venerdì ore 9 - 12.30 e 15. - 20.30

(Continua da pagina 6)

è, in ogni caso, un buon posto per fermarcisi. Traversato il Magra senza rischi - non è che il passaggio sia stato in ogni caso gradevole quando la corrente è gonfia ed impetuosa -, in capo a qualche ora si arrivò a Carrara

.Alberto Scramuccia

** "Hence, when we came to Spezzia, we found that the Ma-

gra, an unbridged river on the high-road to Pisa, was too high to be safely crossed in the Ferry Boat, and were fain to wait until the afternoon of next day, when it had, in some degree, subsided.

Spezzia, however, is a good place to tarry at; by reason, firstly, of its beautiful bay; secondly, of its ghostly Inn; thirdly, of the head-dress of the women, who wear, on one side of their head, a small doll's straw

hat, stuck on to the hair; which is certainly the oddest and most roguish headgear that ever was invented.

The Magra safely crossed in the Ferry Boat the passage is not by any means agreeable, when the current is swollen and strong.

We arrived at Carrara, within a few hours. In good time next morning, we got some ponies, and went out to see the marble quarries".

Alcune mie considerazioni sul fiume Magra (3)

(N.d.R. Questa è la conclusione del racconto di Giancarlo Chiappini con le sue osservazioni sulle vicende del fiume.

Alcune sue considerazioni politiche sono state eliminate per la concomitanza della campagna elettorale).

Non sono per distruggere la natura, ma per piccole correzioni che rendano la vita meno difficile a tutti.

Gli argini, secondo me, servono solo a spostare il problema, infatti quando l'acqua defluisce sotto il ponte c'è un riflusso a monte e l'argine di Camisano può essere a rischio rottura. Con gli argini è aumentata la velocità e i tronchi che si sono fermati contro i piloni, troppo ravvicinati, del vecchio ponte formando una

diga, così è stato spazzato via nell'alluvione del 23-12-2010.

A un chilometro dal mare, non essendovi grandi ostacoli, facciamo la cosa più semplice: "puliamo e rettifichiamo". Le dighe, altro mistero, potrebbero fungere da deterrente se fossero vuotate quando sono previste grandi piogge e chiuse poi per trattenere in parte l'acqua.

A fine stagione i pontili e le barche dovrebbero essere messi a terra e i piccoli pennelli modificati da 90 gradi a 150 gradi.

Io non ho mai visto piante così poderose e grandi come attualmente nel letto del fiume e, se proprio si volesse fare qualcosa di buono, si potrebbero rimboschire le sponde.

Di questo passo le case, che

costano sacrifici enormi, a forza di stare a bagnomaria sono attaccate dalla muffa e dall'umidità.

Fra le cose brutte del Magra, se non la più brutta, il ritrovo di due cadaveri sepolti nella sabbia .

Una nota storica: le forze della liberazione con i loro camion e carri armati, dopo aver attraversato il fiume, sono passati dietro casa mia mentre noi eravamo nascosti dentro i tunnel del fossato.

Una cosa che non riesco a capire perché, dopo 20 anni, la zona artigianale non é ancora funzionale, perché il campeggio e la Sanlorenzo non abbiano una viabilità decente. Povero Magra, ha fatto la fine della Salerno-Reggio Calabria.

(fine)

Giancarlo Chiappini

giardinaggiovannelli
via Alta, 6 AMEGLIA 
cell. 348-7978490
www.giardinaggiovannelli.it

- giardinaggio
- manutenzione del verde
- impianti di irrigazione
- laghetti artificiali
- potatura e abbattimento alberi d'alto fusto



GIORGIO & GIANNI
di Conti Giorgio s.n.c.
SARZANA

VIA LUCRI, 33 tel. 0187-625873
PARRUCCHIERI
Su appuntamento da martedì a venerdì ore 8.30-12.30 e 15.00-19.00 e sabato orario continuato 8.30-19.00
E-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it

Rubrica a quattro zampe: consigli utili



Da conservare
per ogni
evenienza

Con questo numero inizia una serie di appuntamenti dedicati ai nostri amici animali. Per incominciare vorrei darvi alcuni consigli utili di carattere generale; in seguito, invece, entreremo più precisamente nel merito di argomenti riguardanti le specie animali che vivono nelle nostre case.

Innanzitutto riflettete bene prima di prendere un animale, perché è una scelta che implica un impegno e una responsabilità da valutare attentamente.

Se desiderate un cane, invece di acquistarlo, recatevi in un canile, dove gli operatori vi consiglieranno bene cosa scegliere in base alla vostra età e alle vostre esigenze (canile comunale della Spezia 0187 982975, canile del Pezzino 0187 792451, canile di Tavolara 0187 671064).

Ricordate che il microchip è obbligatorio per legge e se avete un cane che ne è ancora privo, provvedete a denunciarlo all'anagrafe canina presso l'ASL così, in caso di smarrimento, sarà più facile ritrova-

re l'animale.

Ad ogni modo è anche opportuno munirlo di medaglietta con il recapito telefonico. Nei casi di scomparsa, decesso o cessione del cane vige l'obbligo di denuncia scritta al servizio veterinario dell'ASL entro 15 giorni dall'evento.

I cani non possono vagare senza controllo, devono essere condotti al guinzaglio e i loro escrementi devono essere sempre raccolti. Spesso è la maleducazione di certi proprietari a generare intolleranza verso i cani. Io personalmente inspirei ulteriormente le sanzioni per chi non rispetta questi obblighi.

Evitate la nascita di cuccioli (cani e gatti), che difficilmente troverebbero una sistemazione e, in ogni caso, toglierebbero possibilità di adozione a chi ne ha già bisogno.

La sterilizzazione è il metodo migliore e molto meno contro natura che rinchiudere una cagna 40 giorni all'anno o una gatta per più giorni ancora o eliminare le cucciolate.

Se vedete abbandonare

un animale o assistete ad episodi di maltrattamento, rivolgetevi alle autorità (Polizia municipale, Carabinieri, Polizia) o all'ufficio diritti degli animali della Provincia della Spezia (0187 742302) o alle associazioni animaliste presenti sul territorio, rendendovi sempre disponibili a testimoniare ciò che avete visto, affinché possano essere puniti severamente certi comportamenti.

Se trovate un animale smarrito o ferito, rivolgetevi all'ASL (0187-535065) che provvederà ad intervenire con i propri operatori. In orari festivi e notturni, e naturalmente solo per casi di gravità ed urgenza, potete farlo attraverso il 118.

Quando andate in vacanza, se non potete portarli con voi, programmate in tempo una soluzione per i vostri animali.

Educate i vostri bambini all'amore e al rispetto verso gli animali, insegnate loro che non sono giocattoli e abituatevi, compatibilmente con la loro età, ad averne cura, responsabilizzandoli.

Saluti a quattro zampe,

Federica Paita,
veterinaria vice presidente
Lega del cane della Spezia



MARVAL

MARBLE & GRANITE

Lavorazione marmi

MARVAL s.n.c. di V. Endrizzi e M. Pisani
Via Garibaldi, 27 54033 Marina di Carrara
tel. 339-7984539 / 333-9582485 fax 0585-780433

marvalsnc@yahoo.it



Ristorante

Il Belvedere di Anchise

è la vera cucina di Napoli

gestione e ambiente familiare
con piatti di carne e pesce

aperti tutti i giorni ore 11-15 e 19-24
pranzi di lavoro, banchetti e cerimonie
pranzi e cene da asporto su prenotazione

➔ festeggia San Valentino da noi

Ameglia loc. Belvedere via C.Colombo, 74

A metà strada tra Ameglia Montemarcello

tel. 0187-65209 cell. 366-4794602

I giochi dei ragazzi di una volta (2)

Il gioco delle **biglie** era uno dei più interessanti; veniva effettuato con biglie di terracotta colorate e si svolgeva di norma sulla terra; consisteva nel cercare di colpire con la propria biglia, tenuta fra l'unghia del pollice e l'indice e lanciata con forza dal pollice per colpire la biglia dell'avversario. Prima di tirare si poteva misurare un palmo in lunghezza, oppure appoggiare la mano destra sul palmo della sinistra sollevato (noto come "parmo arto") o infine dire la frase "roba mossa" che permetteva di avere il punto anche se, pur non colpendo la biglia avversaria, si riusciva a muovere piccoli sassi o terra vicini che, a loro volta, facesse muovere la biglia.

Tutto questo a meno che l'avversario, prima del tiro, dicesse "niente parmo arto e niente roba mossa". In seguito il gioco fu effettuato con biglie in vetro e con i "brocci", sempre in vetro ma di maggiori dimensioni.

Ma il gioco per eccellenza era rappresentato dai **garilli**.

Si iniziava tracciando un cerchio sulla terra e scavando un numero di piccole buche(i

"gari") pari al numero di giocatori e piazzando successivamente, in un piccolo cerchio contiguo, una piccola palla di gomma o di pezza; ad ogni giocatore veniva assegnata una buca. Il gioco consisteva nel lanciare, a turno, da una certa distanza segnata, una biglia verso il cerchio. Se la biglia entrava direttamente in una delle buche, il titolare della stessa doveva prendere la piccola palla, fare non più di tre passi e cercare di colpire uno degli avversari, che nel frattempo erano scappati.

Se la biglia arrivava ad una distanza dal cerchio inferiore ad un palmo di mano, il giocatore poteva tenere in mano la biglia e aveva due possibilità: metterla nella propria buca, fare i tre passi e tirare la palla oppure mettere la biglia nella buca di un avversario e scappare precipitosamente. La penalità scattava se colpiti, se erroneamente si prendeva la pallina quando la biglia era stata messa non nella propria buca oppure se non si riusciva a colpire un avversario quando la biglia era nella buca di competenza. Le penalità venivano segnate con l'introduzione di

un piccolissimo sasso nella buca che, alla quarta penalità veniva pulita (l'operazione era detta "pulissia") e, a una successiva penalità, veniva ricoperta di terra (si diceva "i gé andà a tappae") e il giocatore veniva eliminato. Oltre alla destrezza nel tiro, alla prontezza nel capire di chi fosse la buca nella quale era finita la biglia e alla velocità di corsa, entravano in gioco anche rivalità personali, nel caso in cui ad esempio si poteva decidere dove mettere la biglia se nella propria o nella buca di un altro.

Con questa breve trattazione non ho certo esaurito l'argomento (penso al "tun tun garillo" al gioco "do zercio" ai famosi "carei" tavole di legno con ruote in cuscinetti a sfera con i quali si sfrecciava giù per le discese, ai "mastret-ti", alle prime "figurine" dei quali, se d'interesse, tratterò in seguito) ma ho voluto ripercorrere un periodo in cui, avendo poco o nulla, i ragazzi si sono inventati degli strumenti di gioco e di competizione per una nuova vita di comunità, dopo le tristi esperienze del periodo di guerra. (fine)

Raimondo Pagano

Ameglia via 25 Aprile, 38 tel. **0187-65767**



PANIFICIO VAL DI MAGRA

PANE CAMPAGNOLO

pane, focacce, pizze,

dolci casalinghi

ULTIMA NOVITA':

FOCACCIA

TIPO COTTO A LEGNA

prepariamo rinfreschi per ricorrenze
Tutti i giorni piatti pronti di gastronomia
pizze d'asporto sabato sera
pasticceria la domenica

aperto domenica mattina

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

VERNICIATURA A FORNO

CON GARANZIA 36 MESI

VERNICI STANDEX

E-mail: car.castagna@tin.it



auto sostitutiva

RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

tel. **0187-64416** fax **0187-649656**

cell. **333-8009628**

novità!

Controllo e ricarica condizionatori



Il Carnevale di una volta



Benché presente nella tradizione cattolica, i caratteri della celebrazione del Carnevale hanno origini in festività molto più antiche, che nel tempo, ne hanno mutato i diversi aspetti che ne caratterizzano i festeggiamenti.

Il vocabolo probabilmente deriva dal latino "*carnem levare*", espressione che nel Medioevo indicava la prescrizione ecclesiastica dell'astenersi dal mangiare carne, a partire dal giorno successivo il "martedì grasso", sino al "giovedì santo" prima della Pasqua; i giorni della Quaresima.

Ar desésete de senae la comensa er carnevae. Infatti, il Carnevale nel calendario liturgico cattolico-romano, si colloca tra l'Epifania e la Quaresima. Le prime testimonianze documentarie del Carnevale risalgono all'epoca medievale, dove si parla di una festa caratterizzata da una sregolata ricerca del piacere, dal sovvertimento dell'ordine sociale, dallo scambio dei ruoli, ma soprattutto, dal nascondere la propria identità dietro maschere e camuffamenti.

Nel Codice Pelavicino, il più antico e prezioso testo della Diocesi lunense, l'ultimo giorno di Carnevale, "*in carlasciate*", viene citato nel

documento n. 375, mentre il Carnevale si cita con il termine "*Carnisprinum*" nei documenti n.16 e 27.

Erano poche le persone che potevano permettersi costosi costumi e raffinate maschere; era molto più semplice celare il viso dietro un panno forato sugli occhi, magari dipinto, e indossare vecchi abiti, mantelli e cappellacci.

I giovani, i "*mascoli*", irricognoscibili nei loro travestimenti improvvisati, giravano a gruppi durante la notte, visitando ogni casa del paese, dove, per l'occasione gli occupanti si trattenevano in veglia. In cambio, ricevevano castagne, frittelle, frutta e gli immancabili bicchieri di "vinetta" o di vino, che inevitabilmente rendevano movimentata e allegra la serata.

Vennero poi i tempi dell'*Omo ar bozo* ad Ameglia. Il "Bozo" era anticamente un piccolo vaso che serviva a far funzionare un mulino anche nei periodi di magra. Qui era gettato il primo forestiero che veniva incontrato l'ultimo giorno del Carnevale.

Le tracce di questa usanza sono rimaste fino ad oggi, anche se da alcuni anni non viene più rappresentato. Il protagonista dell'*Omo ar bozo* è un uomo legato ad un carro che viene condotto per il paese. Infine subisce un processo ed è condannato a pagare una multa. Visto che il povero disgraziato non possiede il denaro per pagarla, viene gettato nel "Bozo" e poi fatto uscire per essere portato in trionfo. Nel ballo di Carnevale gli è permesso di ballare con ogni donna.

I tempi stanno cambiando e i carnevali locali, quasi inevitabilmente, con le loro note di folclore, rimangono come sfilate ad esclusivo uso dei bambini, perdendo lo spirito di ciò che il Carnevale voleva un tempo rappresentare.

Gino Cabano

 **Severina**
Parrucchiera 

APERTURA da martedì a sabato
su appuntamento
Concessionaria ufficiale
Prodotti **KÉRASTASE L'ORÉAL**
PARIS PARIS

Il giovedì
offerta speciale:
taglio e piega € 15
colore e piega € 25

Ameglia
via Camisano, 89
tel. 0187-65490

IDRAULICA
PETACCHI

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



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

Carnevale di Fiumaretta

Nella giornata del **10 febbraio** prossimo l'associazione Vivere Fiumaretta insieme alla Parrocchia di S. Isidoro organizzeranno una sfilata in maschera.

Chiunque può partecipare. Inoltre l'Associazione, per l'occasione, mette a disposizione abiti di vario genere.

La partenza è fissata di

fronte alla Parrocchia e il corteo proseguirà fino a piazza Pertini dove una pentolaccia accoglierà i numerosi bambini. Successivamente, lasciata la piazza, all'oratorio si troveranno cibo e musica che allietteranno i presenti. **In caso di pioggia**, l'evento sarà posticipato a domenica **16 febbraio**.

Lia Del Frate

Maschere al Castello due appuntamenti imperdibili per realizzare maschere

Sabato 2 febbraio dalle 15 alle 18 gli animali della savana.

Sabato 9 febbraio dalle ore 15 alle 18 misteriosi e irricognoscibili personaggi per tutti i gusti.

10 euro a incontro (18 per entrambi) - ogni partecipante porterà a casa la maschera realizzata.

Prenotazione obbligatoria cell. 339-2918421 oppure 338-3607452 castellodiamegliaeventi@gmail.com

(2) Spettacoli del cielo: "the sun dogs"



Una recente foto del fenomeno

Alcuni anni or sono, verso le prime ore di una mattina di primavera, sono stato spettatore di un altro fenomeno raro.

Mi trovavo alla guida della mia automobile, in direzione del sole sull'Aurelia verso Massa, quando con mia sorpresa, mi sono accorto che la luce proveniente dal cielo stava aumentando in maniera sensibile. Ho rallentato la velocità di marcia, ho osservato

meglio cosa stesse accadendo e, per mia fortuna, ho trovato subito un'area di sosta e mi sono fermato.

Davanti a me, posti in croce, ai due lati e sopra e sotto il sole, c'erano altri quattro soli, di uguale luminosità, ma non c'è nulla di soprannaturale in tutto questo. Non so se qualcuno di voi ha notato, in certi tramonti con il cielo velato, la presenza di una specie di "arcobaleno sferico" a una certa distanza in orizzontale dal disco solare.

La luminosità di questo fenomeno può variare da debole fino a divenire una "copia" del sole stesso. Si possono anche osservare, talora, due "copie" del sole, ad eguale distanza da una parte e dall'altra. Questo fenomeno, viene detto parelio,

gli inglesi lo definiscono "sun dogs", cioè "cani del sole", e si verifica a circa 22 gradi di arco dal sole stesso.

È dovuto alla rifrazione di cristalli esagonali che si trovano nei cirri, le nuvole più alte nel cielo. Ma torniamo a quella mattina. La mia unica sfortuna, come in altri casi purtroppo, è stata quella di non avere con me un apparecchio fotografico per documentare le mie affermazioni.

Una delle più antiche documentazioni pittoriche del fenomeno risale 1535. Una mattina di primavera a Stoccolma, era il 20 aprile, nel cielo della città vennero osservate per un'ora formazioni luminose di cerchi bianchi e archi, e appaiono molti altri soli attorno al sole. (continua)

Sergio Marchi

SMALTIMENTO RIFIUTI VERDI

I RIFIUTI PROVENIENTI DA MANUTENZIONE DEL VERDE (RAMAGLIE, POTATURE, SFALCI, ECC), NON VANNO GETTATI NEI CASSONETTI, ma conferiti alla Ferrara il sabato dalle ore 10 alle 12. I privati dovranno consegnare il rifiuto al personale comunale comunicando il nominativo e la provenienza del rifiuto verde che dovrà essere da immobile situato sul territorio comunale.

Non è consentito lo smaltimento alle ditte o imprese.

Il singolo cittadino può conferire al massimo tre volte al mese e un massimo di n. 5 sacchi di dimensioni massime 60 x 120 cm o un volume equivalente di 500 litri per ogni conferimento (rami e ramaglie non più lunghi di un metro).

I privati possono dal lunedì al sabato dalle ore 8 alle 12 recarsi anche all'isola ecologica di Via Silea a Sarzana.

Pensieri in libertà

La vita è effimera come un arcobaleno,
un lampo,
una stella all'alba.

Sapendo ciò, come si può perdere tempo a litigare?

Giuliano Perboni

Guardia medica telefono 0187-604668 ore notturne dalle ore 20 alle ore 08 dei giorni feriali e nei giorni prefestivi e festivi

I frutti del bosco: Le Nespole di San Martino



Ricordo che, quando da ragazzi in ottobre andavamo nei boschi per funghi, 'localizzavamo' la pianta e poi, circa un mese dopo, diciamo a metà novembre, tornavamo sul posto e ne coglievamo i frutti. Deposti nel cestino, li portavamo e casa e, ben sistemati in un cesto più ampio od in una cassetta, li coprivamo di paglia o, meglio ancora, li immergevamo in segatura o crusca e, sistemati in un adatto ambiente fresco, non umido, lasciavamo che maturassero, attendendo almeno sino alle feste natalizie e di fine anno.

Racconto sinora misterioso, ma di che pianta, di che frutti stiamo parlando? Sveliamo il mistero. Che non sarà mistero per i "meno giovani" come chi scrive, ma lo potrà essere per le nuove leve.

La pianta: botanicamente si chiama *Mespilus germanica*, della famiglia delle *Rosaceae*; i frutti, sono piccoli pomi a scorza ruvida, marrone chiaro, le *nespole dell'inverno*, note anche come *nespole di San Martino* perché si raccolgono in quel tempo (S. Martino cade l'11 novembre). A Montemarcello le chiamiamo in maniera un pochino ... irriverente: *peti de san Martin*.

La pianta è arbustiva, di medie dimensioni, con rami nodosi, penduli, molto frondosi, le foglie assomigliano a quelle della nespola estiva (la nespola giapponese), ovate, rivide, lanuginose nella faccia inferiore ma sono più piccole. Del frutto non diamo descrizione, rimandando alla visione della bella foto che correde il testo. Diremo solo che, a maturazione (che avviene attraverso un processo fermentativo enzimatico), diventa di colore marrone ruggine, scuro e di consistenza morbida. Da acerbo è estremamente sgradevole al gusto, aspro e astringente, ma a completa maturazione (metà inverno) diventa assai saporito e dolcissimo. Diciamo che non è facile assaporarlo, è piuttosto complicato predisporlo per la.. degustazione:

va innanzitutto eliminato il vistoso occhio apicale (sito alla parte opposta del peduncolo) coronato dai residui del calice, quindi dall'apertura ottenuta dalla sua asportazione si ... succhia il gustoso contenuto facendo (a questo punto altra complicazione) attenzione a non ingoiare i cinque noccioli contenuti nel frutto.

Ricordo che, sulla tavola natalizia di casa mia, in una vistosa fruttiera, ogni anno facevano bella mostra di sé anche i frutti maturi di questa pianta, in lieta compagnia di fichi, castagne e prugne secchi, di noci, di datteri e di qualche mandarino (spesso anche di un paio di bei grappoli d'uva passa, ma ben conservata). Oggi il posto di questi frutti nostrani è preso dagli esotici avocado, mango, litchi e, mi piange il cuore dirlo, da fichi secchi marocchini, turchi o giordani...

Ed ora un breve racconto sulla pianta, cui si attribuiscono origini antichissime: reperti riferiscono di sua conoscenza nei paesi asiatici risalente a 3000 anni a.C. La conoscevano sicuramente ed apprezzavano gli antichi Greci e Romani. Shakespeare la cita in numerose sue opere: innamorato

(Continua a pagina 13)



**PARRUCCHIERA
EMANUELA
UNISEX**

**FIUMARETTA
VIA BABAN, 45
TEL. 0187-64763**
Domenica chiuso

**ORARIO di genn. feb. su appuntamento
martedì, mercoledì, giovedì
ore 8.30 - 12.30
venerdì e sabato orario continuato 8.30-19.30**



MARIPOSA

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

14 febbraio - San Valentino



idee originali per i vostri
regali - fiori recisi
piante ornamentali

Manutenzione del verde

(Continua da pagina 12)

rati dei suoi indimenticabili lavori, li ritroviamo in ... tenero trasporto amoroso al fresco delle fronde della pianta.

Proprietà farmacologiche

In ambito fitoterapico alla pianta sono riconosciute soprattutto proprietà astringenti in quanto sia le foglie, sia i frutti contengono tannini (le foglie sono state usate nella concia delle pelli). I frutti acerbi, nella medicina popolare sono stati utilizzati con funzione antidiarroica ed astringente a livello intestinale, mentre a completa maturazione il morbido frutto assume pro-

prietà lassative. Altri componenti importanti dei frutti sono vitamine B e C antiossidanti ed acidi organici (citrico, malico, tartarico), nonché mucillagini. In certe regioni italiane (specie in Piemonte), dalla polpa matura del frutto vengono preparate marmellate e liquori.

Impieghi cosmetici

Nella cosmesi estemporanea, la polpa dei frutti per le sue proprietà astringenti viene usata come normalizzante di pelli grasse ed anche con funzione disinfiammante di pelli sensibili arrossate. A questo scopo si possono usare anche decotti dei frutti, meglio se

ancora acerbi. Grazie al fatto che contiene anche vitamine ed acidi organici, un impasto della polpa con miele è indicato per il trattamento distendente e d'antiossidante della cute.

Peccato che, a causa dello scarso interesse economico, col passare del tempo la coltivazione della pianta sia stata trascurata a favore di colture di gran lunga più redditizie. Ma la pianta da cui ho colto i frutti che ho immortalato nella foto allegata, resiste, sana, robusta, frondosa ai margini di un boschetto, a Montemarcello.

Paolo Poggi

L'A.S.D. l'Ecole

continua con il corso di ginnastica ritmica per bambine che si tiene presso la scuola elementare e media di Ameglia "Don L.orenzo Celsi" dalle ore 17.30 alle 19.00.

Inoltre stiamo preparando il nostro spettacolo-musical annuale che si terrà ad aprile presso il teatro Impavidi di Sarzana. **Info**

349-1644371
339-2452403.

60 anni di matrimonio

Maria Bertola e Fernando Paganini, tra gli alti e bassi della vita, hanno raggiunto l'invidiabile traguardo del sessantesimo anniversario di matrimonio.

Per questa unica occasione hanno voluto circondarsi allegramente dei parenti più stretti. Durante quel breve momento felice, un semplice pranzo, si è riconosciuta la voglia di vivere che li ha contraddistinti per tutta la loro vita insieme. L'augurio più sincero e sentito è



quello di giungere, nel miglior modo possibile, a festeggiare le nozze di platino.

Lia Del Frate

FR SOMMOZZATORI

di Roberto Franzoni

LAVORI SUBACQUEI E MARITTIMI



cell. 366-3625491
339-7984539

www.frsummozzatori.it

e-mail

frsummozzatori@yahoo.it

Posizionamento e manutenzione catenarie, manutenzione carene, eliche, protezioni catodiche, taglio e saldatura subacquei, recuperi, video e foto riprese subacquee, posa di pontili galleggianti, riempimenti e rinascimenti, montaggio protezione catodica, operazioni di survey, immissioni navi in bacino, resinatura epossidica, sorbonatura e pulizia di prese a mare.

DI RIENZO MODA s.r.l.

SARZANA via Landinelli, 45 (davanti alle Poste)
tel. 0187-691258 cell. 342-5705700 / 346-2862599

vi aspetta con fantastici saldi (20 - 50%)

Elena Mirò e intimo donna rid. 50 %

se dite di aver letto sul giornalino altro 5% di sconto

orario o 9.30 - 12.30 / 15.30-19.30 (giovedì apre ore 10)

chiuso la mattina di lunedì e domenica

news

si eseguono riparazioni di abiti, orli e cuciture

Inaugurazione nuovo edificio "S2" a Fiumaretta



Sabato 12 gennaio scorso ha avuto luogo la cerimonia di inaugurazione dell'edificio "S2" di Fiumaretta intitolato, nell'occasione, a Dario Capolicchio.

(foto sopra)



La nuova "S2"

L'edificio è stato oggetto di un intervento di ampliamento e ristrutturazione che è stato possibile grazie ad un contributo della Regione Liguria, Assessorato alle Politiche Sociali, pari ad € 291.000, finalizzato alla creazione di un centro sociale giovanile e si inserisce nell'ambito della già avviata riqualificazione urba-

na di Fiumaretta.

La ristrutturazione, progettata dall'Arch. Marta Mazzi e realizzata dalla Bicicchi Felice s.r.l. di Camaiore, ha previsto la realizzazione di una sala polivalente, di un'altra grande sala pubblica al primo piano e la redistribuzione degli spazi preesistenti dove trovano sede le Associazioni locali, la Croce Rossa Italiana e l'Ufficio locale marittimo Foce della Magra.

Il piano superiore della nuova struttura è stato affidato in concessione a CoopsElios che propone attività aperte ai cittadini di tutto il Distretto.

In particolare già oggi il centro ha valenza socio sanitaria di Centro DSA in cui si tengono colloqui di sostegno e di consulenza rivolti ai genitori ed insegnanti e un laboratorio GDL (globalità dei linguaggi) per bambini e ragazzi con disabilità psicomotorie, attività di logopedia e di psicomotricità, consulenze psicologiche per minori, famiglie e singoli adulti.

Tali attività sono curate dal distretto Socio Sanitario della Val di Magra con il contributo determinante della Fondazione Carispezia.

La sala Polivalente gestita dalla CoopsElios potrà essere

utilizzata anche per dibattiti, proiezioni e convegni.

Alla cerimonia sono intervenuti, oltre al Sindaco, l'assessore regionale alle Politiche Sociali Lorena Rambaudi, il presidente della Fondazione Carispe Avv. Matteo Melley e Massimo Antonelli dell'associazione "Libera".

Erano anche presenti il Prefetto, il Questore, le massime Autorità militari locali e molti Sindaci e della Val di Magra.

FS

Dario Capolicchio nasce a Palermo nel 1971. Si trasferisce ancora bambino, con i genitori Liliana e Guerino, ad Ameglia, dove frequenta i primi anni di scuola, e poi a Sarzana. Si diploma presso il Liceo Artistico di Carrara. Giovane intraprendente e vivace, è tra i più attivi iscritti della sezione sarzanese del Club Alpino Italiano,

Nei primi anni Novanta si iscrive alla Facoltà di Architettura di Firenze dove si trasferisce dimorando stabilmente nella centralissima via dei Georgofili, a pochi passi dalla Galleria degli Uffizi.

La notte del 27 maggio 1993, a soli ventidue anni, resta vittima dell'attentato, ordito materialmente da Cosa Nostra, in cui trovano la morte anche altre quattro persone. Sui mandanti a volto coperto della strage non è stata fatta ancora chiarezza: il desiderio di giustizia dei familiari si scontra ancora con una delle pagine più oscure e infamanti della storia repubblicana.



La grande catena di bricolage vicina a voi

**trovate tutto per il fai da te
100% italiano ai prezzi più vantaggiosi**

**VIA AURELIA 227 - VEZZANO LIGURE - tel. 0187-981273
(ADIACENTE EUROSPIN in loc. FORNOLA)**

APERTURA da lunedì a sabato ore 9 - 20 no stop, domenica ore 9 - 13



FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO



**MOMENTO RELIGIOSO:
FEBBRAIO 2013**

Nel nostro Vicariato, domenica 27 gennaio, si è svolto presso il Monastero dei Padri Carmelitani di Bocca di Magra il terzo convegno sulla famiglia. Scopo di questi incontri è verificare quanto la proposta che ci viene da Dio creatore della famiglia e poi dal Figlio suo Gesù Redentore, sia per la famiglia la realizzazione di tutto ciò che l'uomo e la donna, possano desiderare per sé e conseguentemente per i figli, frutto del loro amore.

Quest'anno, anno della Fede, ci siamo soffermati su di un tema, per le famiglie cristiane certamente molto affascinante, come crescere in famiglia formandosi reciprocamente nella fede.

Mentre i genitori formano i figli alla vita della fede (Catechismo, Messa, Sacramenti, rispetto dei Comandamenti...) essi stessi riscoprono quel cammino della fede che dopo gli anni della fanciullezza, con l'arrivo dell'adolescenza, si era oscurato.

Riscoprire e approfondire insieme le nostre verità della fede, la bellezza della famiglia che scopre la preghiera della sera fatta assieme come mo-

mento di crescita nell'amore; accompagnare i propri figli ai sacramenti: rivivere il nostro Battesimo con il loro, ricevere la Comunione condividendo il loro entusiasmo innocente, condividere le ansie e le preoccupazioni delle scelte di vita, diventare insieme adulti in una "complicità amorevole" ...

Dagli anni Cinquanta la famiglia ha subito notevoli cambiamenti iniziati con la caduta della famiglia patriarcale e l'avvento della famiglia nucleare, la caduta poi dei valori tradizionali dopo il Sessantotto e la visione liberale della vita ci hanno portati ad avere tipi diversi di famiglia.

Ora è difficile dare giudizi su ciò che è bene e su ciò che è male. Ogni caso va visto singolarmente e rapportato a principi di bene universalmente accettati, soprattutto in riferimento a quanto uno ha sofferto o ha fatto soffrire ...

Ritornando al nostro tema "Crescere insieme nella Fede" il convegno vuole essere, per coloro che riconoscono il proprio Battesimo tanto da trasmetterlo anche ai figli, di porre alcune domande.

"Qualsiasi sia la mia vita di coppia, che valore ha davanti al Dio in cui credo e che ora

sento così lontano da dubitare della sua stessa esistenza?

Come posso coinvolgere la mia vita di fede con quella dei miei figli che crescono e che si avviano lentamente ai Sacramenti (Comunione - Confessione - Cresima) che sto proponendo loro come fonte di vita?

Sono sicuro di essere escluso totalmente dalla vita della Comunità Parrocchiale, o c'è la possibilità di uno spazio in una visione di speranza?

Conosco famiglie irregolari, secondo l'insegnamento della Chiesa, che vivono profondamente la preghiera personale e familiare, lo studio della Sacra Scrittura, la partecipazione alla S. Messa, la ricerca nel dubbio di una guida spirituale, la disponibilità al servizio della carità?"...

Penso che sia necessario per tutti guardare agli altri e non chiudersi in una visione personalistica e pessimistica della vita.

Don Cesare Gianì

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	17.00		10.00
Cafaggio	18.00	8.30	11.15
Bocca di Magra	18.00	8.30	11.00
Fiumaretta	17.00		11.00
Montemarcello	18.00		10.00
Monastero S.Croce	18.30	10.00	18.30
Marinella (31-3)	17.00	11.00	17.00



MASTER

agenzia nautica
sede Western Union



delegazione ACI
Automobile Club d'Italia

➔ Ricariche telefoniche

AMEGLIA

Via Camisano, 129 tel. 0187-65599



Ristorante bar
Bagno Venezia
sul mare

Fiumaretta via Kennedy, 18-b
tel. 0187-64284 cell. 337-1056777

specialità di mare e...
spaghetti in bagnaverde

Il ristorante è aperto
i giorni di sabato e domenica
e su prenotazione

Ove non specificato la classe energetica è in fase di valutazione.

SAN LAZZARO - A pochi minuti da Sarzana soluzioni semindipendenti su uno o più livelli. Ampi giardini e terrazze. Ottime rifiniture da capitolato. (Rif: 1389) prezzi in agenzia

AMEGLIA - Collinare - in residence con piscina e ingresso indipendente monolocale di 40 mq. con circa 200 mq. di giardino con gazebo. P. auto esterno. (Rif: 1351) € 160.000

AMEGLIA - In zona darsene - appar-

tamento al 1° piano - composto da ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, terrazzo. (Rif: 1322) € 180.000

AMEGLIA - Semicentrale - al P. 3° appartamento ristrutturato, composto da ingresso, ampio soggiorno, cucina abitabile, ripostiglio, camera, cameretta, bagno, terrazzo, balcone. Garage. (Rif: 1320) € 250.000

AMEGLIA - Centrale - appartamento al piano 1° composto da ingresso - soggiorno, cucinotto, 2 camere,

bagno, ripostiglio, balcone. Garage, posto auto. Buone rifiniture.

(Rif: 1370) € 260.000

AMEGLIA - in piccola costruzione, con ingresso indipendente, appartamento al P.T. composto da ingresso, soggiorno, cucinotto, camera, cameretta, doppi servizi, veranda, ampio giardino. 2 posti auto. Buone rifiniture. Completamente arredato. (Rif: 1164) € 330.000

Numerosi altri interessanti immobili consultabili in agenzia.

Premiati i presepi di Bocca di Magra

Il vescovo monsignor Luigi Ernesto Palletti ha proceduto alla **premiazione dei presepi vincitori** del concorso per il Natale 2012. Al concorso hanno partecipato 92 presepi.

Il primo premio della categoria Enti è andato ai Padri Carmelitani di Bocca di Magra con la seguente motivazione: "Il presepio, di impianto tradizionale, è incentrato unicamente sulla scena della Natività, realizzato con statue di medie dimensioni e povertà dei materiali, si caratterizza

per l'armonia dell'insieme la grande cura dei particolari creando una suggestiva atmosfera di contemplazione".

Il terzo premio della categoria scuole è stato assegnato alla scuola materna di Bocca di Magra con questa motivazione: "Questo grazioso presepe, illuminato da candele di cera, è stato realizzato interamente a mano con materiale riciclato. Nel complesso l'insieme si presenta ben proporzionato e la cura dei particolari crea un effetto di pace e armonia che ben si addice al Natale".

S F



Da quasi due mesi, alle entrate di Montemarcello, sono state posizionate delle targhe turistiche relative alla Chiesa Parrocchiale. Riportano la dedicazione al Patrono, San Pietro Apostolo, e i secoli di inizio della prima porzione di Chiesa e del suo completamento. La Parrocchia esprime la propria soddisfazione e desidera ringraziare l'Amministrazione Comunale per aver accolto la richiesta di dotare il paese di indicazioni che invitino i turisti a entrare nel centro storico e a visitare la Chiesa, ove poter ammirare le sue notevoli opere d'arte sacra.

STRATEGIA PIÙ

ASSICURATI IL MIGLIORE DEI FUTURI POSSIBILI.

UNISCI LE PERFORMANCE DEL MERCATO AZIONARIO ALLA GARANZIA DEL CAPITALE INVESTITO NELLA GESTIONE SEPARATA.

Amundi | EulerCapital | JPMorgan | PICTET | Schroders

VIENI IN FILIALE, TI ASPETTIAMO.

CRÉDIT AGRICOLE VITA | CARISPEZIA CREDIT AGRICOLE

APERTI AL TUO MONDO

FINA ALLA FOTOGRAFIONE QUOZELIMOCSD REFORMATO, CHE È DOTORNE PRUDU OLPHEMEDINI ABITATE, SA BIOROZA CONFINON WWW.CAVTA.IT