



AMEGLIA Informa

Il ponte della Colombiera (i retroscena) e i nuovi impegni per l'Amministrazione Comunale

L'apertura del nuovo **ponte della Colombiera** ha consentito al nostro territorio di ritornare alla normalità. Il nuovo ponte è più alto e con un sistema di apertura molto rapido, ciò mi consente di dire che oggi si riparte con un ponte più sicuro e più moderno.

Dall'inizio dei lavori sul ponte ad oggi ho sentito molti commenti e molte considerazioni e penso di poter dire che i più non hanno compreso cosa comporti la caduta di un ponte e soprattutto le difficoltà tecniche e burocratiche di una sua riapertura.

Bene, voglio oggi ricostruire, seppur succintamente, alcuni fatti: il ponte è crollato il 25 ottobre 2011; pochi giorni dopo il Genio Militare ha effettuato un sopralluogo e ha dato parere negativo al posizionamento di un impalcato provvisorio Bailey in quanto è possibile posizionarlo soltanto in casi in cui esista una luce pari a non più di 40 metri e, nel caso del ponte della Colombiera, i metri erano molti di più.

Il ponte è di competenza provinciale e la Provincia, fino a gennaio inoltrato, non ha effettuato le verifiche sulla stabilità delle pile che poi sono risultate negative.

A quel punto il commissario per le emergenze nonché presidente della Regione Claudio Burlando ha ritenuto di affidare il compito della ricostruzione del ponte al Dipartimento Infrastrutture della

Regione che ha proceduto tempestivamente a indire una gara ad evidenza pubblica per un ponte provvisorio.

Il primo classificato aveva formulato un'offerta di tre milioni circa, ma la sua offerta è stata respinta per evidenti vizi formali.

Il secondo classificato aveva formulato un'offerta di più di sei milioni di euro. A quel punto il commissario Burlando ha chiesto un parere preventivo alla Corte dei Conti che ha negato la sostenibilità di tali costi per un'opera provvisoria con fondi di protezione civile.

Il Commissario Burlando allora ha richiesto erogazioni liberali a professionisti per la progettazione e a imprese che stanno operando in Liguria per la realizzazione dell'opera. È così successo quel miracolo che ha consentito la riapertura del ponte per la scorsa estate e la predisposizione degli atti di gara per il ponte definitivo.

Occorre peraltro precisare che già durante i lavori per il ponte provvisorio sono state effettuate opere definitive, in particolare le pile, il consolidamento e l'adeguamento della spalla lato Fiumaretta. E ciò grazie al fatto che il progetto realizzato grazie a un'erogazione liberale è stato lo stesso sia per il ponte provvisorio che per il ponte definitivo.

Tanti mi hanno chiesto perché

(Continua a pagina 2)

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

(Continua da pagina 1)

non si è lasciato il ponte provvisorio per più tempo e la risposta è che innanzi tutto il noleggiamento per il tempo successivo non poteva essere coperto con fondi di protezione civile, poi c'è da tenere presente che il costo settimanale del noleggio era molto elevato e ovviamente per fare i lavori di consolidamento e adeguamento della spalla lato Ameglia (il primo lavoro previsto in ordine di tempo) il cantiere avrebbe dovuto essere libero.

Ed eccoci all'affidamento dei lavori del ponte definitivo alla Coestra spa di Firenze, che ha vinto la gara d'appalto.

Da subito si sono manifestati problemi principalmente legati allo stato di difficoltà economico-finanziaria della ditta. Vari sono stati gli intralci burocratici per i quali è dovuta intervenire la Regione.

In primis problemi con chi avrebbe dovuto fornire il materiale che, alla luce delle intervenute difficoltà della Coestra, ha ritirato la propria disponibilità, poi con le ditte subappaltatrici e con tutti gli artigiani e i lavoratori che, in qualche modo, avrebbero dovuto operare per il ponte. Queste difficoltà sono state superate con enorme sforzo e, ora

posso dirlo, con il rischio concreto che i lavori si bloccassero definitivamente.

Tantissime sono state le riunioni necessarie per affrontare i problemi che mano a mano sorgevano e fondamentale è stato il ruolo del Dipartimento Infrastrutture della Regione. Il Comune, per parte sua, ha supportato la Regione innanzi tutto occupandosi di tutta la complessa vicenda dell'occupazione delle aree di cantiere limitrofe al ponte e nominando il responsabile della sicurezza nella persona dell'Ing. Roberto Salvaterra, sia per il ponte provvisorio che per il ponte definitivo.

Inoltre ha provveduto al costante monitoraggio dell'attività di cantiere per verificare che gli impegni assunti dalle ditte interessate durante le riunioni che si tenevano di volta in volta venissero rispettati. Purtroppo spesso accadeva che l'attività programmata non venisse rispettata in quanto, nel frattempo, sorgevano sempre nuovi problemi.

E occorre ricordare poi le avverse condizioni meteorologiche che hanno fortemente rallentato i lavori. Tutti hanno potuto verificare per quanti giorni è piovuto e anche, e so-

(Continua a pagina 2)

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.

Numeri utili

Carabinieri Ameglia

0187-65703 - tutti i giorni

ore 9-12.30 e 13.30-16.30

Ufficio locale marittimo

Fiumaretta tel.0187-648066

Municipio centralino

0187-60921

Protezione civile: in allerta 2

0187 609225 - 0187 670849

in normalità: 0187 609271.

Guardia medica

tel. 0187-604668 ore notturne dalle ore 20 alle 8 dei giorni feriali e nei giorni prefestivi e festivi.



FARMACIA ZOLESI

AMEGLIA orario estivo

feriale ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

domenica ore 9.00 - 12.30

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.
- **2 AGOSTO promozione prodotti LICHTENA**
- **9 AGOSTO promozione prodotti INFASIL**

I SAPORI DELLA TERRA



DOMENICA
apertura
ore 7.30 - 13.00



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 anche di carne e

pollame - SERVIZIO A DOMICILIO

cell. 329-1899220

giorni feriali apertura

ore 7.30 - 13 e ore 17.00 - 20.00

(Continua da pagina 2)

prattutto, per questo si è avuto un ritardo nella consegna del ponte.

Alla luce di questa ricostruzione penso che tante delle critiche sono state veramente ingenerose.

Tutti sapevamo che si trattava di realizzare un'opera complessa e personalmente, pur avendo sperato che si rispettassero i tempi tecnici indicati nel bando di gara (22 maggio), alla luce delle difficoltà sopra descritte posso dirmi più che soddisfatto. Questo anche in considerazione del fatto che il 25 ottobre 2011 sono crollati altri ponti nella vicina Toscana e, ad oggi, non sono ancora stati completati quelli nuovi. Segno che da noi non si è lavorato poi così male.

Ora però guardiamo avanti. Ripartiamo nella speranza e nella convinzione che, a breve, possano partire le altre opere altrettanto importanti per il nostro territorio: **il dragaggio e il completamento degli argini.**

Il mio impegno è costantemente profuso verso l'obiettivo della mitigazione del rischio idraulico, non tralasciando altri temi a cui la Giunta sta lavorando con assi-

duità, dalla **raccolta differenziata** (già partita per tutte le attività, mentre da novembre partirà per le utenze domestiche) ad altri ambiziosi obiettivi quali nuove **sinergie con la Sovrintendenza Beni Archeologici**, progetti sociali di **inserimento lavorativo**, project financing per la realizzazione di nuovi loculi e sistemazione di coperture nei **cimiteri di Ameglia e Montemarcello**, progetto di sistemazione di **piazza XIII dicembre**, nuovo **piano delle spiagge** con realizzazione di percorso pubblico lungomare.

Nuove telecamere di **videosorveglianza** nel territorio, progetto di sistemazione di **via Papa Giovanni**, realizzazione e miglioramento di **aree verdi al Cafaggio**, **progetto di valorizzazione di Punta Bianca, intesa con il Parco e con il Comune di Lerici per progetti condivisi di recupero dei versanti e di tutela del patrimonio boschivo e degli uliveti in vista di nuovi bandi europei a partire dal 2014.**

Inoltre da settembre lavoreremo insieme con il Comune di Sarzana al progetto di **unificazione di tutti i servizi comunali** così come previsto

dalla legge per i Comuni sotto i 5000 abitanti con l'obiettivo di ridurre i costi e migliorare i servizi. Infine ci saranno sviluppi sia per quanto riguarda il **PUC** che per quanto riguarda il **Progetto Marinella**.

Ho incontrato l'Assessore Regionale Cascino e gli uffici regionali competenti e credo che sia arrivato il momento di definire la questione per verificare se ci siano ancora le condizioni per un progetto unitario, seppur rivisto, oppure no.

Personalmente rimango fermamente convinto che il Progetto Marinella rappresenti per noi un'opportunità. Penso che ora ci siano tutti gli elementi per affrontare le criticità già evidenziate nel 2007 dal Consiglio Comunale di Ameglia con gli altri enti preposti, assicurando ai cittadini il massimo della trasparenza e dell'informazione.

Voglio poi ricordare che, durante l'ultimo consiglio comunale, ho proposto di poter **riprendere in streaming le sedute del Consiglio Comunale** perché credo che sia giusto dare la possibilità, a quanti lo vorranno, di poter guardare le sedute senza necessariamente doversi recare in

(Continua a pagina 4)

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 - 13.30

Ore 16.00 - 20.30

APERTO

LA DOMENICA

ore 8.30 - 13.00

ore 16.00 - 20.00



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

(Continua da pagina 3)

Municipio e soprattutto di poter verificare la qualità del dibattito.

Non nascondo però che l'ho chiesto anche e soprattutto per far sì che quei consiglieri che sui giornali e sui social network si ergono a paladini della democrazia e si accreditano come i depositari di ricette innovative, possano essere apprezzati anche e soprattutto per la loro attività nella sede istituzionale preposta e per la loro reale capacità in un contraddittorio regolato in cui si possano valutare compiutamente le risposte ai problemi sollevati.

Certo mi sarei aspettato che la proposta di *streaming* venisse da altri consiglieri che pensano di interpretare meglio il nuovo e che alla trasparenza hanno richiamato spesso l'Amministrazione Comunale.

Queste però sono le contraddizioni a cui nessuno fa purtroppo più caso e che invece mi portano a pensare che la trasparenza, che è evocata da tutti, molto spesso è riferita agli altri, mentre è praticata poco quando riguarda il proprio ruolo istituzionale.

Il sindaco
Umberto Galazzo

Iniziative turistiche del mese di agosto 2013

GIORNO E LOCALITÀ
l'orario, se non indicato, è 21.30

Bimbi in Festa, per il primo festival per bambini e famiglie

(altre spiegazioni a pag. 16)

1 ore 18-20 Ameglia c/o necropoli del Cafaggio - laboratorio bimbi in festa - "La mia statua stele"

1 ore 18-20 Bocca di Magra lungofiume - laboratorio bimbi in festa - "Il gioco teatrale"

1 ore 18-20 Fiumaretta - piazza Pertini - laboratorio bimbi in festa - "Nord, sud, ovest, est"

1 ore 18-20 Montemarcello - ingresso orto botanico - laboratorio bimbi in festa - "La realtà con un'inquadratura diversa"

1 ore 18.30 Montemarcello piazza XIII dicembre - bimbi in festa - workshop di psicologia per adulti "Divieti e permessi"

1 ore 21 Montemarcello piazza XIII dicembre bimbi in festa favola - "Ally, Ginny e Cis e l'antica profezia del fiume"

2 ore 18-20 Ameglia giardini Cafaggio - bimbi in festa laboratorio - "Il mondo si colora"

2 ore 18.30 Ameglia giardini Cafaggio - bimbi in festa workshop di psicologia per adulti - "Crea, gioca e disegna"

2 ore 18-20 Bocca di Magra largo V. Sereni - bimbi in festa laboratorio origami - "Diamo vita alla carta"

2 ore 18-20 Fiumaretta piazza Pertini - bimbi in festa laboratorio

"profumi e sapori"

2 ore 18-20 Montemarcello piazza XIII dicembre - bimbi in festa laboratorio "Lo specchio"

2 ore 21 Ameglia castello - spettacolo di mimo - "Le carillon" di Bianca Francioni

3 ore 18-20 Ameglia castello - bimbi in festa laboratorio "I segreti della camera oscura"

3 ore 18-20 Bocca di Magra villa romana - bimbi in festa laboratorio "Al tempo delle noci"

3 ore 18.30 Bocca di Magra largo V. Sereni - bimbi in festa - workshop di psicologia per adulti - "Essere genitori"

3 ore 18-20 Fiumaretta piazza Pertini bimbi in festa laboratorio - "Recitiamo il circo"

3 ore 18-20 Montemarcello piazza XIII dicembre - bimbi in festa laboratorio - "Artisti a spasso"

3 ore 21 Bocca di Magra largo V. Sereni - spettacolo di burattini "Il mago di Oz" - compagnia "Burattin burattinando"

4 ore 10 Bocca di Magra campo sportivo - giochi di una volta "Viva i bambini di tutto il mondo"

4 ore 18-20 Ameglia piazza della Libertà - bimbi in festa laboratorio - "Recitiamo le favole"

4 ore 18-20 Bocca di Magra largo V. Sereni - bimbi in festa laboratorio - "Nella tela ci sto anch'io"

4 ore 18-20 Fiumaretta lungofiume - bimbi in festa laboratorio - "La patente con i vigili"

4 ore 18.30 Fiumaretta lungofiume - bimbi in festa workshop di

(Continua a pagina 5)

DIABOLO ROSSO

Aperto
la sera



Novità

sabato e domenica
aperto
anche a pranzo

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

**RISTORANTE
PIZZERIA
FOCACCERIA
FARINATA**

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



FIORIDEA

di Gianna e Lida

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

fiori e piante - addobbi
floreali - liste di nozze
articoli da regalo

(Continua da pagina 4)

psicologia per adulti - "Fratelli e sorelle"

4 ore 18-20 Montemarcello p.zza XIII dicembre - bimbi in festa laboratorio - "Le piante attraverso il nero fumo di Leonardo da Vinci"

4 ore 21 Fiumaretta piazza Pertini - concerto - "Ukulollo" a cura dell'Armadillo club

3 ore 21.15 Montemarcello piazza XIII dicembre presentazione libro a cura del prof. F. D'Episcopo

3 ore 20.30 Fiumaretta lungofiume - degustazione vini "Intorno al vino" a cura del dr. G. Baccigalupi

dal 2 al 9 Montemarcello ex scuole elementari mostra pittura Figures a cura di Moira Tuckett

dal 10 al 20 Montemarcello ex scuole elementari mostra fotografica "Human reflections" di Manuel Polo

5 Ameglia cinema al castello "Warrior"

5 Bocca di Magra rassegna tra fiume e mare "Ukolollo" presenta Devotion

6 ore 21.15 Montemarcello piazza XIII dicembre cinema "Warrior"

7 Ameglia cinema al castello "I love radio rock"

8 Fiumaretta piazza Pertini - serata danzante

9 Montemarcello piazza XIII dicembre rassegna tra fiume e mare "Che!" tango project

9 Ameglia castello proiezione documentario "I marinai di Montemarcello"

dal 10 al 12 Montemarcello piazza XIII dicembre e piazza Vittorio veneto "Festa dei pirati"

10 ore 17.30 territorio comunale

passaggiata e cena al castello "Camminata nella storia"

11 ore 17 Bocca di Magra mercatino "Riusami"

12 Ameglia cinema al castello "Magnifica presenza"

12 ore 21.15 Montemarcello piazza XIII dicembre performance "La variante del pollo" di Renato De Rosa

13 Fiumaretta piazza Pertini - "Veronica e the red wine serendous"

14 Ameglia cinema al castello "Vita di Pi"

15 intero giorno Bocca di Magra mercato "Fiera di Ferragosto"

15 ore 21.15 Montemarcello piazza XIII dicembre cinema "Vita di Pi"

16 ore 21 Ameglia tombola al castello

16 ore 21 Bocca di Magra "Notte nera"

16 Fiumaretta piazza Pertini "Gran varietà"

17 Fiumaretta serata di giochi **dal 17 al 31** Ameglia castello - mostra fotografica "un castello di immagini"

17 ore 16 Montemarcello piazza XIII dicembre "Caccia al tesoro"

18 Ameglia castello proiezione documentario "Gente di Montemarcello"

19 Ameglia cinema al castello "Gone baby gone"

21 Ameglia cinema al castello "Departures"

26 Ameglia cinema al castello "L'uomo in più"

26 ore 21 Bocca di Magra e Fiumaretta notte blu 2013

28 Ameglia cinema al castello "La ragazza di Bube".

PALESTRA MenteCorpo

Via Municipio 40 bis
FIUMARETTA

**Prosegue sino a venerdì
9 agosto, dalle ore 8.30 alle
16.00 per bambini/e da 3 a
12 anni il**

CAMPUS ESTIVO .

Il campus si svolgerà con cicli settimanali che comprendono le seguenti attività:

- attività in piscina,
- attività marinare di SUP-Wind surf - canoa - giri in barca,
- attività presso il Parco Avventura di Fosdinovo,
- in giro per la zona archeologica di Luni in bicicletta o mountain bike,
- trekking con gli asini.

Info e prenotazioni:

tel. 0187-64540

cell. 347-8616583.

**Continuano anche
in sede e in piscina:**

- corsi di acquagym e acquaticità per bambini
- Pilates di gruppo o individuale sia a corpo libero che con reformer.

**Il servizio barche per
Punta Corvo è attivo da
Fiumaretta e Bocca di Magra
Dalle ore 9.30 alle 18.30**

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, 91 tel. 0187-648287

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

Vasta scelta di prodotti solari
calzature estive Birkenstock 2013
Calzature estive Grünland

Apertura - feriali ore 9 - 13 e 16 - 20 - domenica ore 9 - 13

- Consulente nutrizionale per prodotti e dieta DUCAN
- Preparatevi all'estate con tutta la linea di dimagranti/drenanti Aboca e Fitomagra

Il nuovo servizio di raccolta differenziata

L'Amministrazione Comunale di Ameglia, in accordo con Acam Ambiente, dà inizio alla prima fase del "porta a porta".

Per noi tutti questo è un punto di partenza fondamentale per far sì che si arrivi a fare una corretta e completa raccolta differenziata, in modo da mettere la parola "fine" allo scempio di avere i cassonetti per strada e le discariche, che intorno ad essi si creano. È una questione di rispetto dell'ambiente con la necessità di raggiungere in breve i limiti di legge imposti.

Lo slogan adottato:

"Aiutiamoci a fare la differenza" implicitamente sottolinea che, senza un lavoro condiviso, che vede protagonisti l'Amministrazione comunale e la popolazione, qualsiasi progetto di raccolta differenziata è destinato a naufragare.

Agosto è il mese di avvio della "raccolta differenziata porta a porta" per le utenze non domestiche.

Da novembre sarà la volta di quelle domestiche, vale a dire case singole e condomini.

Il Comune di Ameglia ha adottato il progetto tecnico-operativo sviluppato dalla so-

cietà ESPER, in collaborazione con il CONAI.

È da poco terminato il censimento delle utenze, finalizzato a definire una mappa del numero dei contenitori da utilizzare per l'attuazione del nuovo sistema di raccolta che vedrà progressivamente sparire i cassonetti su strada, a esclusione delle campane del vetro.

Il Comune di Ameglia, dunque, è alla vigilia di una vera e propria rivoluzione nel sistema di gestione dei rifiuti.

Grande attesa per i risultati della sperimentazione del porta a porta negli esercizi commerciali: antepresa di un sistema di raccolta rifiuti che sarà applicato sull'intero territorio.

Da agosto sarà attivata la prima fase del progetto di porta a porta delle utenze non domestiche ovvero oltre a bar, ristoranti, stabilimenti balneari ecc., verranno coinvolte le scuole, le banche, gli uffici e le altre attività commerciali sino ad oggi escluse, implementando e completando il servizio già in essere.

A ogni attività commerciale verranno ritirati secondo una tabella e le modalità concordate con il gestore anche carta e

cartone e residuo, oltre alla plastica, vetro e umido che già vengono ritirate.

Obiettivi primari del cambiamento sono:

la riduzione nella produzione di rifiuti. Un drastico abbattimento dei quantitativi di rifiuti indifferenziati (detto anche residuo o secco). Con una corretta differenziata, sul totale dei rifiuti prodotti in famiglia, il residuo o secco, rappresenta solo il 15% del totale;

l'incremento della percentuale di raccolta differenziata;

la crescita di una cultura ambientale che dovrà cancellare per sempre cattive abitudini come l'abbandono di ingombranti (materassi, vecchi mobili, componenti di arredamento, elettrodomestici etc) e RAEE, cioè rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (televisori, computer, stampanti etc) a lato dei cassonetti stradali o peggio ancora in spazi pubblici, aree verdi, parchi e spiagge.

A breve termine sarà avviata anche una capillare campagna di informazione in vista dell'avvio del porta a porta integrale, che prevede:

- un ciclo di serate pubbliche

(Continua a pagina 7)



**PARRUCCHIERA
EMANUELA
UNISEX**

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

ORARIO sino ad agosto - su appuntamento
martedì, mercoledì, giovedì
ore 8.30 - 12.30 e ore 16.00 - 20.00
venerdì / sabato orario continuato 8.30 - 20.00
domenica apertura ore 16.00 - 20.00

BEAUTY & BIJOUX

Via XXV aprile, 65 a (ex Marilù c/o ponte)
tel. 0187-1500668 **new in Ameglia**

- **Prodotti** per capelli, tinte professionali, piastre, phon, ecc.
 - **l'Occitane... cosmetica** viso, corpo e profumi
 - **Mavala...** smalti e prodotti per la cura delle unghie e mani
 - **Trucco...** bigiotteria, borse, idee regalo
- Comunicante con centro estetico IBIS**



(Continua da pagina 6)

- con la popolazione;
- il calendario dei giorni di raccolta per tipologia di rifiuto;
- dépliant con le modalità di separazione dei rifiuti;

• progetti per le scuole etc.
Il piano di comunicazione si propone di fornire ai cittadini indicazioni per affrontare preparati il nuovo rapporto con i rifiuti che, va ribadito, inizia tra le mura di casa, dell'uffi-

cio, dell'azienda e termina con il conferimento nei contenitori o sacchi della raccolta differenziata.

Doriano Caputo
Assessore all'ambiente

Voglia di gite: il Romanico vicino a noi (2)

In Ameglia Informa del mese scorso avevamo visitato virtualmente la Pieve dei S.S. Cornelio e Cipriano a Codiponte sulla strada per il passo dei Carpinelli e, con la presunzione di aver suscitato qualche interesse per l'architettura romanica, in questo numero vogliamo parlarvi di altre due chiese molto interessanti:



Pieve di S. Paolo a Vendaso (interno)

Pieve di S. Paolo a Vendaso (Fivizzano) sulla strada che porta al Passo del Cerreto.

Anche in questo caso l'impianto iconografico è di tipo basilicale: tre navate concluse da altrettante absidi. Il paramento murario della facciata

denota grande differenza tra il corpo centrale e i due laterali (la chiesa ha subito due terremoti, nel 1837 e nel 1920).

Il portale è incassato nella facciata e sormontato da una lunetta con cornice; sopra una bifora e un'apertura cruciforme. L'abside centrale, in grossi blocchi di arenaria, è coronata da archetti pensili su mensoline, mentre le absidi laterali non hanno ornamenti.

Il campanile sorge a fianco, quasi al termine del lato destro. Le navate sono separate da colonne con capitelli di stile longobardo.

Pieve di S. Stefano a Sorano, X secolo (Filattiera) sulla statale del passo della Cisa.

Per lungo tempo la pieve, chiesa cimiteriale, è rimasta priva di copertura fino al restauro del giubileo del 2000. L'impianto basilicale è a tre navate con altrettante absidi, tutta in bozze di pietra del vicino Magra grossolanamente lavorate e disposte in rozzi



Pieve di S. Stefano a Sorano
filaretti.

L'imponente tribuna, fiancheggiata dalla torre campanaria, è la parte costruita nel X secolo e soprattutto l'abside maggiore denuncia il suo carattere preromanico con influenze lombarde e pisane: qui il coronamento ad archetti ciechi concentrici si prolunga in lesene a semicolonna impostate su pilastri. Gli archi ciechi hanno al loro interno decorazioni a rombi gradinati di chiara derivazione pisana.

La facciata è meno bella e chiaramente interessata dal restauro. All'interno le tre navate sono divise da pilastri e colonne con archi a tutto sesto.

Sandro Fiore



Via del Botteghino 17
Fiumaretta
Tel 0187648154



Via Ratti 39
Fiumaretta
Tel 018764351

Ristorante L'Ibisco

Ristorante con veranda esterna, aperto per tutti a pranzo e cena, propone: light lunch in piscina e cene con menù alla carta sempre diversi e stuzzicanti.

Piscina riservata ai soli ospiti dell'hotel e del ristorante.

Hotel **** privo di barriere architettoniche con garage e ampie camere.

Locanda Maria NUOVA GESTIONE

Chiosco in giardino con accesso diretto dal lungofiume e parco giochi.

Ristorante con sala interna climatizzata e servizio in giardino con barbecue serale.

Albergo **, camere con bagno privato e posto macchina

Le piante dimenticate: il Lupino (1^ parte)



“C'erano una volta”, incomincio così il mio racconto,

i lupini; noi ragazzi li acquistavamo alle bancarelle; vendevano i lupini “in salamoia” e ci venivano serviti in un cartoccio avvolto a forma di cono. Oggi è ancora possibile trovarli ai supermercati, in buste preconfezionate sotto vuoto.

Il Lupino (botanicamente *Lupinus albus* L.) è un legume di origine antichissima: suoi semi sono stati ritrovati nelle piramidi egizie e in rovine degli edifici della civiltà precolumbiana dei Maya. I Greci e i Romani lo usavano come alimento e come medicamento. Nell'antica Roma il Lupino era chiamato “*aurum comicum*” (oro comico) in quanto, nelle commedie, gli attori comici usavano i suoi grossi gialli semi per rappresentare le monete d'oro.

Il Lupino è, innanzitutto, da considerarsi una deliziosa pianta a scopo ornamentale grazie alla sua vistosa fioritura a capolino, quasi a pannocchia a colori variegati che fanno un gran bel vedere in bordure di giardini e parchi.

In agricoltura è una pianta tipica per produrre foraggio e fertilizzanti: la pianta ha la proprietà di assorbire azoto dall'aria per cui in campagna si usa come *sovescio*, cioè, una volta raccolti i semi, la pianta intera viene grossolanamente tritata e interrata ai piedi di altre piante (in particolare ulivi e agrumi).

Interesse nutrizionale del Lupino

Il Lupino rappresenta un legume di interesse ai fini nutrizionali in ragione, soprattutto, del suo elevato contenuto in proteine; come contenuto in protidi e corrispondente valore nutrizionale, quello del Lupino è paragonabile a quello della soia e della carne e addirittura superiore a quello delle uova.

Il Lupino contiene anche lipidi (tra cui acidi grassi polinsaturi), fibre (molto importanti ai fini del buon funzionamento dell'intestino), vitamine (B₁, B₂ e B₃), sali minerali, zuccheri, acidi organici (citrico, malico, succinico). La parte nutrizionale del Lupino è riconosciuta a notevole biodisponibilità e buona digeribilità.

Una importante prerogativa

del seme del Lupino è che la sua farina non contiene glutine, per cui i preparati da essa ottenuti (si fa riferimento a preparati da forno, particolari tipi di pane o dolci, di pasta, ecc.) possono essere liberamente consumati dai celiaci.

Proprietà farmacologiche

Nella medicina popolare al Lupino sono state attribuite le più varie e disparate virtù terapeutiche: antielmintico (attivo contro vermi parassiti), diuretico (stimolante i reni ai fini della produzione di urine), emmenagogo (che aiuta a ristabilire e regolarizzare le funzioni mestruali). Empiastri o infusi a base di semi ammolliati e contusi sono stati utilizzati per curare ulcere, eczemi, piccole piaghe, piccole ferite.

In comunità montane e contadine si usano ancora oggi estratti da Lupino per combattere il lattime (crosta latte). Un'altra vecchia ricetta popolare: farina da semi macinata cosparsa sul capo e strofinata, per eliminare alcuni sgradevoli “ospiti”.

Alcune delle funzionalità terapeutiche ascritte al Lupino dalla tradizione popolare, sono state confermate dalla moderna ricerca scientifica,

(Continua a pagina 9)



**PHOTO
& GOLD**

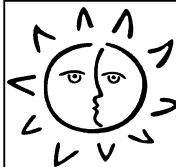
- Gioielleria
- Oreficeria
- Argenteria
- Orologeria
- Bigiotteria
- Fotografia
- Lista di nozze

AMEGLIA Via Camisano 91
tel./fax 0187-65490

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



OTTAVIANI bigiotteria
concessionario
Conti Carlo
Ameglia Gioielli



**Pizzeria rosticceria
“AL TESORO”**

aperta tutti i giorni
cucina pronta
da asporto

- specialità di mare,
 - pizze,
 - focacce
 - si preparano, a richiesta, buffet per ricorrenze e compleanni
- pizza da asporto alla pala**
uno o due gusti in formato per due persone

FIUMARETTA, VIA NOCE
(ANGOLO VIA BABAN)
TEL. 0187-64787
CELL. 338-1910209

(Continua da pagina 8)

ma ne sono state scoperte altre di notevole importanza.

Una dieta a base di Lupino (o di proteine da esso isolate) favorisce una netta riduzione del colesterolo "cattivo"; alcuni alcaloidi contenuti nei semi intervengono nella funzione cardiovascolare aumentando l'ampiezza delle contrazioni senza modificarne la frequenza; azione pure confermata è quella depressante l'eccitazione nervosa.

Ma certamente, la più importante funzione farmacologica oggi riconosciuta al Lupino è quella ipoglicemizzante, cioè il trattamento con preparati a

base Lupino induce un significativo decremento del livello di glucosio nel sangue, per cui l'estratto da Lupino è oggi clinicamente considerato un valido ingrediente nel trattamento del diabete e di disturbi in genere correlati a iperglicemia.

Impiego in campo cosmetico

Nei semi del Lupino sono contenuti fosfolipidi e sostanze (isoflavonoidi) a funzione ormono-simile, riconosciute quali validi stimolanti sul cuoio capelluto (promuovono la formazione di una più fitta vascolarizzazione attorno ai follicoli e quindi ad un maggiore tra-

sporto di ossigeno ed altri elementi nutritivi che concorrono al rinforzo dei capelli ed alla loro crescita).

Estratti di Lupino sono anche in grado di stimolare la sintesi dei lipidi epidermici e di ritenere acqua, migliorando quindi la funzione barriera protettiva dello strato corneo.

Al Lupino si ascrive una ulteriore funzione protettiva cutanea in quanto inibisce l'attività di certi enzimi (proteinas) che, soprattutto quando attivati da radiazioni solari, possono danneggiare la matrice dermica.

Paolo Poggi

Iscrizioni alla SCUOLA MATERNA sez. primavera



dai 24 ai 36 mesi, per fornire una risposta in quelle situazioni nelle quali il nido d'infanzia non esiste ancora.

La sezione primavera ha una funzione di carattere sociale in quanto dà l'opportunità alle famiglie che hanno bambini di età tra i 24 e 36 mesi, di accedere a un'offerta formativa-scolastica che non sarebbe possibile, altrimenti, non essendo presente sul territorio un asilo nido.

Inoltre ha una funzione di carattere pedagogico creando un percorso finalizzato alla

continuità educativa con le scuole dell'infanzia del territorio. Al fine di valutare la fattibilità e sostenibilità del progetto, essendo indispensabile raggiungere il numero di 12 bambini iscritti, sono aperte le pre-iscrizioni.

Per informazioni più dettagliate contattare la segreteria dell'Istituto Comprensivo di Arcola - Ameglia al n° 0187-987061 o il Comune di Ameglia, assessorato alla P. Istruzione al n° 0187-609218.

Raffaella Fontana

Assessore alla P. Istruzione

Come negli anni precedenti, anche per l'anno scolastico 2013-2014 il Comune di Ameglia in collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Arcola-Ameglia intende organizzare, presso la Scuola dell'infanzia di Fiumaretta la sezione primavera. La sezione primavera accoglie bambini che vanno

**Casa Drago
B & B**



**bed & breakfast
CASA DRAGO**



**l'unico sul mare
con accesso
alla spiaggia**

Fiumaretta via Kennedy 8/10

Cell. 347-3669855 www.casadrago.it
aperto sino al 15 ottobre



**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**



Il boom del "fai-da-te" Le mani in pasta di pane

Dai tempi lontani basta impastare acqua, lievito e farina e hai il tuo pane. Tondo, quadrato, inciso, allungato, lo fai secondo il tuo gusto, le tue abitudini legate al ricordo.

I più fortunati, meno cittadini, iniziano a curiosare dietro le quinte del percorso che, dal chicco di grano, passano per il farinaccio, il tritello, la crusca e le farine. Che sono tante: più di 400 solo nel nostro paese, legate a colture territoriali. Dalla più comune farina di grano tenero alla semola-farina di grano duro, dai cereali - farina di mais, di segale, di riso, di miglio, di farro, di avena, ecc. ai non cereali - farina di grano saraceno e farina amaranto.

La tappa quotidiana dal panettiere è un'abitudine che non teme la crisi e lega oltre la metà delle famiglie italiane. Ora si può fare da soli in casa, grazie a macchine sempre più compatte, facili ed evolute, che sfornano diversi tipi di pane

A tavola si mangia e si impara a vivere ... ci dicevano

caldo in tempi record, un'opzione che scelgono in tanti dalle famiglie ai giovani.

Il mondo del pane oggi è un campo in gran fermento. Basta dare uno sguardo al banco di di un forno per farsene un'idea. Mentre resistono filoni casarecci, rosette, ciabatte, ciriole, friselle, trecce o michette, panetti all'olio e al latte, la proposta dei panettieri si allarga, forte di sperimentazioni che mischiano culture e inventano sapori.

C'era una volta il classico panificio. Ora la macchina del design, li va trasformando in spazi accoglienti, per giovani: mille forme di pane croccante, pizze al trancio ricche, succulente, sempre pronte a ogni ora del giorno e, in alcuni casi, anche nella nottata.

La tendenza ha preso piede in tutto il mondo. Un vintage alimentare simbolo di convivialità. È un tuffo nel passato che diventa ritorno al futuro. Il boom del pane fai-da-te è il classico esempio di innovazione che veste i panni della tradizione. C'è voglia di naturalità, di genuinità, convivialità che si materializza in questo cibo per antonomasia che è il pane quotidiano. Emblema supremo della vita perché ba-

se della nutrizione umana al punto di diventare un simbolo sacro di comunione e condivisione non solo per i cristiani, che si spartiscono il pane.

Ha la stessa origine della parola padre, ma ha alle spalle anche una madre: il lievito madre, appunto. Altra sostanza che ha una profondissima eco nel nostro immaginario. Nell'antica mitologia la pasta acida che fa crescere l'impasto è sempre dono di una dea. Oggi gli adepti che si uniscono in comunità solidali si scambiano gratuitamente un pezzo staccato da un corpo di lievito madre centenario. E la sobrietà forzata dei nonni si trasforma in abbondanza frugale dei nipotini. In questa metamorfosi si intravede l'algoritmo di post consumismo. Bread (pane in inglese) contro il famigerato spread.

Ma tutti noi, gente semplice, seduti sotto un ulivo, su una panchina lungo il fiume o nella tranquillità di casa siamo qui in barba alle diete "esotiche" sbocconcellando un pezzo di pane fresco, croccante. Scacciapensieri delle nubi minacciose, lontane all'orizzonte.

Rita Cortese



Severina Parrucchiera



• taglio	€ 10
• piega	€ 11
• colore	€ 20
• meches	€ 40
• Permanente	€ 30
• shampoo	€ 2

**APERTURA da martedì a
sabato su appuntamento**

Concessionaria ufficiale

KÉRASTASE L'ORÉAL
PARIS PARIS

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**



La bioarchitettura entra nella scuola (2ª parte)

Una proposta di recupero per Punta Bianca

Per i colori delle stanze esistono quelli caldi che sono dinamici e quelli freddi che sono passivi. Per i materiali è meglio usare quelli sani ed ecologici, che non puzzano di formaldeide, ma devono profumare di legno buono per contribuire a rendere l'aria che respiriamo sana e pura.

Abbiamo imparato anche che, per un sonno più riposante, è bene che il letto stia con la testata a nord e che la temperatura interna si aggiri tra i 18° C e i 24° C e l'umidità tra il 35% e il 60%. Nella costruzione è necessario un buon impianto di riscaldamento, che può essere scelto tra: caldaia più termosifoni, a pavimento e con camino.

Importante è anche il suono, diviso in suono che può essere gradevole o sgradevole: quelli gradevoli sono i suoni della natura (cinguettio degli uccelli, scorrere di un fiume, il fruscio del vento, ecc.) e quelli sgradevoli sono quelli prodotti dall'uomo (un trapano, il traffico, un martello, ecc.).

Per evitare la diffusione del rumore in ogni ambiente si

possono insonorizzare gli edifici con materiali isolanti naturali (come legno e sughero) o artificiali (come il polistirolo).

Questi argomenti sono piaciuti molto a tutti noi tanto che la professoressa ci ha proposto di realizzare un progetto sull'area di Punta Bianca, costa ricca di storia e particolarità naturalistiche e geologiche.

Il progetto, che è partito nel mese di novembre, ha trovato non pochi ostacoli, dapprima il tempo con le sue piogge, poi l'autorizzazione all'uscita sul territorio che purtroppo non è mai avvenuta.

Per questo abbiamo affrontato l'argomento teoricamente con l'aiuto di un video proiettore, con immagini e spiegazioni. Abbiamo imparato che Punta Bianca è chiamata così per la presenza di uno strato abbondante di calcare bianco, che si trova nel parco naturale di Montemarcello, istituito nel 1995 dalla fusione del parco fluviale e del parco protetto di Montemarcello. Sull'area di Punta Bianca sono presenti tre edifici storici: la caserma, la caserma di comando e il bunker, che risalgono alla 2ª guerra mondiale e sono testimonianza di un momento sto-

rico importante.

Ognuno di noi ha pensato a un'idea di progetto sulla ristrutturazione e il riutilizzo degli edifici, che poi è stata discussa in classe e sono state scelte le soluzioni migliori.

Abbiamo creato un progetto interamente in bioarchitettura con il recupero dei sentieri, la rivalutazione della flora esistente, la ristrutturazione dei tre edifici con nuove destinazioni d'uso e la realizzazione di una grande terrazza posta a copertura, che costituirà un giardino pensile, punto di osservazione per l'orizzonte e le isole di giorno e le stelle di notte. Lo scopo del nostro progetto è quello di valorizzare un'area che, fino ad oggi, è stata quasi dimenticata, rendendola di nuovo viva e aperta agli amanti della natura, nel rispetto della stessa.

Un luogo dove anche noi alunni potremmo trovare informazioni sulle cose importanti che testimoniano le ricchezze della nostra zona.

Classe 2ª B

Scuola media
don Celsi Ameglia

La referente di progetto è
stata l'architetto prof.ssa
Donatella Ambrosini



Bocca di Magra

via Fabbricotti 242

cell. 338-8434562

**Ristorante
Antipasteria**

Un pasto completo... ma
un po' diverso dal solito
è gradita la prenotazione

L'ARCHETTO

è anche rivendita di

PRODOTTI TIPICI LOCALI

spuntini, assaggi, aperitivi

nel portico esterno o nella sala bordo piscina

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

Controllo e ricarica condizionatori



Altre proposte per recuperare il tempo perduto

Andrea Raggi nel numero di giugno 2013 ha fatto delle proposte per recuperare il tempo perduto. Con lui mi trovo d'accordo al 99%, ma vorrei ritornare sull'argomento.

Da poco è stato riaperto il ponte; finalmente la nostra zona, per lungo tempo tagliata fuori dal mondo, potrà tornare alla tanto attesa quanto meritata normalità. Sono contento anche perché, finalmente, ognuno tornerà ad essere artefice del proprio destino.

Nel clima formatosi in questi anni dopo alluvioni, frane, crisi economica, isolamento e maltempo è normale che tanti abbiano assunto una visione pessimistica o negativa delle cose e io vorrei tanto che la riapertura del ponte fosse una ripartenza anche dal punto di vista mentale e propositivo.

L'economia della zona impiegherà molto a rialzarsi, il ponte non risolverà tutto e subito; questo deve essere ben chiaro. Ci porterà semplicemente sull'altra sponda ma, il ponte che ognuno di noi deve costruire dentro di sé, dovrà connetterci al resto del mondo, a una visione positiva delle cose, che il tempo e gli eventi nefasti hanno intaccato e a volte fatto perdere. Dico positiva, ma

non ottimistica, attenzione!

Qui a Bocca di Magra dopo il nefasto crollo abbiamo creato "Boccadamare", associazione che riunisce commercianti ed esercenti per organizzare eventi di vario tipo e che, grazie all'aiuto meraviglioso e indispensabile di volenterose persone del posto, ha contribuito a recuperare il campo sportivo, facendolo tornare quello di un tempo.

Il Comune ci appoggia, e non è poco. Certo, sarebbe magnifico se riuscisse a cofinanziare almeno gli eventi più grandi ma tant'è, in un periodo di crisi come questo cerchiamo tutti di fare il meglio possibile.

Non è facile organizzare eventi autofinanziandosi, andando a volte in rimessa; non esiste il "costo zero", non è mai esistito né mai esisterà, perché anche laddove si riesca ad andare economicamente in pari, dietro le quinte c'è un grosso lavoro di volontari che costituisce la parte meno visibile. Non tutti la colgono, ma è anche la più bella in assoluto, quella che dà vero valore e diritto di esistere a ogni progetto e iniziativa. Fare rete e collaborare ci ha permesso, in un periodo di grande crisi, di dare vita a eventi solidi, in grado di richia-

mare un pubblico affezionato, che apprezza quello che facciamo, quindi quello che siamo e quindi quello che è il posto, perché è impossibile scindere i nostri luoghi dalle attività che vi si svolgono.

La nostra forza è essere in prima persona interessati allo sviluppo e all'immagine del territorio, lavorando direttamente sul posto, grazie al posto; questa è una delle cose che ci ha spinto a cominciare e ci spinge ad andare avanti: rafforzare questo doppio filo tra territorio e imprese locali non può che giovare a entrambi, con reale vantaggio anche per chi ci vive o fruisce del territorio per turismo o tempo libero.

Il Comune con l'assessore Fontana, a mio parere, questo anno ha fatto un'ottima cosa: ha riunito e messo intorno a un tavolo le associazioni che operano sul territorio comunale, che hanno cominciato a comunicare, stilando un calendario degli eventi per non farli sovrapporre.

In tutto se ne contano più di 10 e sarebbe auspicabile che ne nascessero ancora altre, pronte ad adoperarsi per realizzare tante piccole cose, capaci però di collaborare tra loro per creare grandi eventi.

Sì alla libertà d'azione, se

(Continua a pagina 13)

Liliana

**salumeria,
alimentari
frutta, verdura,
vini locali**



Ameglia Via Camisano, 45 tel. 0187-65685
apertura ore 7,30-13,30 e 16,30-20,00
domenica ore 8-13

DI RIENZO MODA s.r.l.

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

**Da oggi trovate anche: Gattinoni,
HP, Luisa Viola, Mariella Monti**
per tutte le taglie

dal 10 luglio SALDI - TUTTO a meno 50%

orario 9.30 - 12.30 / 15.30-19.30

chiuso la mattina di lunedì e domenica



**si eseguono riparazioni
di abiti, orli e cuciture**

(Continua da pagina 12)

nel giusto: per come la vedo io, associazioni troppo grandi diventano dispersive nel passare all'azione, a meno che non si tratti di circoli.

Sarebbe bello se anche nelle altre frazioni i commercianti si unissero e partecipassero attivamente

promuovendo e organizzando eventi (alcuni già lo fanno). Non servono tanti soldi, solo voglia, impegno e dedizione; queste non hanno prezzo, ma il valore con cui si sarà ripagati è immenso: è la consapevolezza di essere nel giusto, di star facendo qualcosa per

noi stessi e per gli altri senza cadere nella trappola dell'ozio inoperoso e stolto, è il vero senso di appartenenza a una terra che merita le nostre vite e che merita di essere salvata, in primis da chi vi vive e vi lavora.

Giorgio Turrini

Per attirare i turisti è questo il modo giusto?

Chi scrive conosce Bocca di Magra da circa 40 anni ed è testimone dei tanti interventi positivi e non accaduti negli anni. Vorrei però soffermarmi sull'articolo dell'apertura del Ponte della Colombiera del mese scorso, che oltre a mettere in evidenza un risultato notevole in tempi abbastanza accettabili, evidenzia ancora di più la volontà delle amministrazioni di cercare, seppure in momenti non particolarmente favorevoli economicamente, di riattivare sul territorio le normali attività economiche locali.

Cito testualmente dall'articolo: *"sarà più difficile recuperare il tempo perduto e i clienti che nel frattempo sono approdati ad altri lidi. Bisognerà cercare di dare un servizio miglioreinventarsi qualcosa per attirare nuovamente i turisti e non accontentarsi di vivere alla giornata...ma i consigli non bastano, occorrerà che tutti collaborino"*

Proprio queste frasi però si scontrano con la situazione attuale che sta vivendo il Paese. Mi

riferisco a una situazione generale economica familiare non brillante dove chi si può "permettere" un soggiorno seppure breve, (le presenze non sembrano significative al momento), viene gravato da costi locali particolarmente alti rispetto al territorio circostante.

Evidenzio solo alcuni esempi (ce ne sarebbero tanti altri...):

la spiaggia complessivamente e con un confronto paritetico è più cara dell' 80% rispetto a località vicine senza dare talvolta quei servizi che possano portare un valore aggiunto;

per i **prodotti alimentari**, a parità di prodotto, spesso c'è un ricarico del 30-35 %;

Allora convengo ad alcune considerazioni ... il tempo perduto si fa presto a recuperare e risulta abbastanza evidente che localmente non abbiano inventato nulla di nuovo! Basta aumentare i prodotti!

La statistica impone però valutazioni molto semplici, se si continua sempre a considerare il turista la classica "mucca da munge-

re", ebbene non ci si può lamentare se poi il latte finisce!

Se c'è la volontà di mantenere e apportare sistematicamente sviluppo nel territorio, sicuramente non è questa la ricetta giusta.

Occorre lavorare con buon senso per riconquistare la fiducia e l'immagine del territorio, consentendo alla massa di partecipare. Penso che il vostro giornale abbia il dovere di provvedere agli orientamenti necessari.

Giampaolo Santini

GLI SFALCI VERDI

provenienti da manutenzione del verde (ramaglie, potature, sfalci ecc),

NON VANNO GETTATI NEI CASSONETTI

ma devono essere conferiti presso il campo sportivo **La Ferrara il sabato dalle ore 10 alle 12.**

Non è consentito lo smaltimento alle imprese.



Via XXV Aprile, 40 AMEGLIA
tel. 0187-988246 fax 0187-989405

lubrificanti e batterie

Fornitura, assistenza e consulenza per ogni richiesta legata alla lubrificazione e batterie delle migliori marche



RISTORANTE LA LUCERNA DI FERRO

Via Fabbricotti 127
BOCCA DI MAGRA

dalla bellissima terrazza sull'acqua potrete godere di una vista unica...

Parcheggio privato e attracco barche
www.lucernadiferro.it / info@lucernadiferro.it

tel-fax 0187-601206

Vi aspettiamo anche per
la pizza in Bocca... di Magra

Emozioni e comunicazione genitori-figli



Consigli pratici

Sintetizzare in uno schema i suggerimenti necessari per una sana comunicazione emotiva tra genitori e figli non è semplice; provando però, sono cinque i punti che potremmo evidenziare.

1. **Attenzione alla consapevolezza delle emozioni del figlio:** essere consapevoli di ciò che prova non significa “abbassare la guardia” o mostrarsi vulnerabili, ma avere ben chiare dentro sé le emozioni che lui sta provando. L’empatia - capacità necessaria per fare quasto - si può sviluppare.

2. **Attenzione al valore “di crescita” e all’opportunità di cambiamento** che ogni emozione ci offre. Anche per quanto riguarda le esperienze negative. Ricordando che molte emozioni negative

(es: la paura) dei bambini svaniscono quando possono essere espresse (verbalizzate, disegnate) quando viene permesso di “dar loro un nome”.

3. **Imparare ad ascoltare.** Diamo spesso per scontato l’ascolto, in tutte le relazioni interpersonali. Ma ascoltare non significa semplicemente “udire”. Ascoltare in modo autentico comporta lo sviluppo dell’empatia e cioè una sintonizzazione su ciò che l’altro esprime non solo attraverso le parole ma soprattutto attraverso i gesti, le espressioni del viso, il linguaggio del corpo.

Un consiglio è fare un vero e proprio sforzo d’immaginazione e provare a visualizzare la situazione nei termini emotivi e nella prospettiva del figlio.

4. **Aiutare il figlio a trovare le parole per definire ciò che sente.** Dare un nome a ciò che stiamo provando è il modo più efficace e più immediato per diminuirne la paura. Dare un nome alle emozioni impegna il lobo sinistro del cervello che è anche il centro del linguaggio e della logica; significa sviluppare un vocabolario emozionale vario ed efficace e quindi l’empatia.

5. **Saper stabilire dei li-**

miti. Dopo aver definito insieme a lui l’emozione che sta dietro un determinato comportamento negativo (es: picchiare un compagno), è necessario trovare modi alternativi per esprimerla. Ciò che è importante è il messaggio che tutti i sentimenti sono accettati, ma non tutti i comportamenti.

Dire ad un bambino che piange perché si sente triste “non fare così” non serve a nulla. Anzi, esaspera il problema. Dimostrargli invece comprensione per ciò che sta provando ma disapprovazione per il modo in cui lo sta manifestando significa salvaguardare l’autostima e mandargli questo messaggio: “hai la mia comprensione per ciò che stai provando, ma ti aiuterò a trovare una soluzione al problema perché non tutti i comportamenti sono permessi”.

Dr. Davide Minosa
Psicologo clinico

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	18.15		10.00
Monastero S.Croce	18.30	10.00	18.30
Marinella (31-8)	19.00	11.00	19.00

BAGNO TROPICANA



GIORNO in spiaggia
chiosco tropical
NOTTE in discoteca
tutti i Giovedì dalle 22.00



V I A M A R E

RISTORANTE - PIZZERIA
PRANZO, CENA E APERITIVO SUL MARE
Aperto tutti i giorni

FIUMARETTA loc. Secco di Mezzo
tel. 0187-029155 cell. 348-7063651

La Verde LUNA

Chiosco
Snack BAR



Lungofiume
FIUMARETTA

Via P. Ratti 51a tel. 328-8969586

COLAZIONI CON PASTE FRESCHE, SPUNTINI,
SNACKS, INSALATONE, APERITIVI, COCKTAILS,
PASTI VELOCI, SAPORI TIPICI, GRANITE E GELATI.

MOMENTO RELIGIOSO AGOSTO 2013

Se agosto sarà un mese mariano per le nostre parrocchie (Montemarcello e Ameglia), luglio ci ha riservato una bella sorpresa: la visita della sacra immagine di Gesù Bambino di Praga a Montemarcello, il 20 - 21 luglio. È arrivato da Arenzano accompagnato da padre Paolo dei Carmelitani scalzi di Bocca di Magra.

È stato veramente un dono che Gesù ci ha voluto fare: lo dimostra la partecipazione all'arrivo, alla veglia del sabato sera e della domenica. Tutti sanno quanto Gesù ha donato al cuore di ciascuno, non lasciamo cadere un dono così grande. Grazie Gesù!

La prima domenica di agosto, sempre a Montemarcello, si celebrerà la festa della **Madonna della Neve (foto a lato)** che fa memoria della splendida basilica romana che Sisto III donò al popolo romano dedicandola alla Beata Vergine Maria Madre di Dio, verità di fede definita nel 431 al Concilio di Efeso. "Della neve..." perché il colle Esquilino, fu indicato al Papa da una nevicata, solo sul colle, il 5 di agosto. La festa culminerà alle 18.00 con il canto dei Vespri

della Madonna e la processione per le vie del borgo invocando la benedizione della Madonna per tutto il paese e per ogni famiglia.

15 agosto: Solennità della Beata Vergine Maria Assunta in cielo.

«Era conveniente che colei che nel parto aveva conservato integra la sua verginità conservasse integro da corruzione il suo corpo dopo la morte. Era conveniente che colei che aveva portato nel seno il Creatore fatto bambino abitasse nella dimora divina. Era conveniente che la Sposa di Dio entrasse nella casa celeste. Era conveniente che colei che aveva visto il proprio figlio sulla Croce, ricevendo nel corpo il dolore che le era stato risparmiato nel parto, lo contemplasse seduto alla destra del Padre. Era conveniente che la Madre di Dio possedesse ciò che le era dovuto a motivo di suo figlio e che fosse onorata da tutte le creature quale Madre e schiava di Dio». S. Giovanni Damasceno.

Anche quest'anno saremo per la novena e per la festa dell'Assunta all'oratorio ad essa dedicato.

Festeggeremo anche l'inizio del restauro che dovrà essere vissuto con lo spirito di amore e di donazione che portò gli

antichi amegliesi a voler avere una chiesa grande e bella dedicata a Maria.

Forse potrebbe essere l'occasione non solo di ristrutturare l'edificio, ma più profondamente rivitalizzare la Confraternita che nell'oratorio aveva sede e dall'oratorio prendeva nome: la Confraternita di S. Maria Assunta. Credo che uomini e donne di buona volontà, desiderosi di impegnarsi nella preghiera e nella carità, siano in attesa di un via, e questo potrebbe essere il momento.

Nota. Anche se ci fa piacere, **dobbiamo smentire** che sia iniziato il cammino verso gli altari di "Mons. Silvestri". Potrebbe iniziare molto presto il processo investigativo a Foligno, ma per ora non c'è nulla. Ovviamente vi terremo informati per dividerne la gioia.

Don Cesare Giani





MASTER

agenzia nautica
sede Western Union
delegazione ACI
Automobile Club d'Italia
→ Ricariche telefoniche
AMEGLIA
Via Camisano, 129 tel. 0187-65599



Bagno Venezia

Ristorante bar

Pizzeria sul mare

Fiumaretta via Kennedy, 18-b
tel. 0187-64284 cell. 331-1998873

specialità di mare e...
spaghetti in bagna verde TM® dal 1964

Il ristorante è aperto a pranzo e cena
gradita la prenotazione
sala per banchetti e meeting

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

ROMITO MAGRA - In edificio di nuova costruzione appartamenti di varia di metrature e tipologie con grandi terrazzi e giardini. Posti auto, garage e cantine. Ottime rifiniture da capitolato.

Prezzi a partire da € 140.000

Bivio Bocca di Magra - In edificio completamente ristrutturato al pia-

no primo, monolocale arredato, terrazzo e box. € 85. 000 (Rif: 1472)

AMEGLIA Casa indipendente sviluppata su 2 livelli composta da: ingresso-soggiorno con angolo cottura, salottino, camera bagno, veranda al piano terra; camera e ripostiglio al P. superiore. Completa la proprietà il terreno di circa 3000 mq. buone rifiniture € 320.000 (Rif: 1380)

AMEGLIA Casa indipendente su

unico livello composta da ingresso-soggiorno, angolo cottura, camera, cameretta, bagno. Corte esterna con parcheggio. € 120.000 (Rif: 1625)

MONTEMARCELLO Immerso nel verde, in residence con piscina, appartamento con splendida vista fiume e mare, ingresso indipendente, composto da soggiorno, cucinotto, 2 camere, bagno, giardino, cantina, posto auto. € 340.000 (Rif: 1623)

1-4 agosto Bimbi in Festa... nel Comune di Ameglia



Da giovedì 1 a domenica 4 agosto si svolgerà nel Comune di Ameglia **Bimbi in Festa, il primo festival per bambini e famiglie** organizzato dall'Amministrazione comunale in collaborazione con Artemisia Servizi Culturali e il sostegno del Gruppo Gianetto.

Bimbi in Festa sarà un mo-

mento di magia e gioco: tutte le frazioni del Comune di Ameglia - **Ameglia, Fiumaretta, Bocca di Magra e Montemarcello** - si trasformeranno in un luogo a dimensione di bambino e accoglieranno, dalle 18.00 in poi, i più piccoli che potranno sperimentare e divertirsi per le piazze e vie dei borghi in workshop di archeologia, fotografia, teatro e arte contemporanea, mentre i genitori potranno assistere a incontri di psicologia.

Le sere del festival saranno intense, piene di spettacoli e musica. Dalle ore 21.00, si

svolgeranno per tutta la famiglia letture animate, spettacoli di mimo, di burattini e di musica. Saranno inoltre presenti Mercatini degli artisti a cura dell'Associazione I Vagabondi.

Tutti gli incontri sono gratuiti. I workshop pomeridiani prevedono un massimo di 20 bambini.

Si ringraziano le Pro Loco e le Associazioni del Comune di Ameglia.

Per informazioni: Comune di Ameglia: 0187 609218 / Artemisia Servizi Culturali: artemisia.eventi@gmail.com - 393 8868106.

Raffaella Fontana
Assessore Turismo e Cultura

STRATEGIA PIÙ

ASSICURATI IL MIGLIORE DEI FUTURI POSSIBILI.

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

Amundi

EurizonCapital

**FRANKLIN TEMPLETON
INVESTMENTS**

**J.P.Morgan
Asset Management**

PICTET

Schroders

VIENI IN FILIALE, TI ASPETTIAMO.

Distribuito da:

**CRÉDIT AGRICOLE
VITA**

**CARISPEZIA
CRÉDIT AGRICOLE**

APERTI AL TUO MONDO.

PRIMA DELLA SOTTOSCRIZIONE LEGGERE IL FASCICOLO INFORMATIVO CHE È DISPONIBILE PRESSO GLI INTERMEDIARI ABILITATI E SUL SITO DELLA COMPAGNIA WWW.CAVITA.IT