



AMEGLIA Informa

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

Il Comune e le complesse procedure burocratiche

Dalle pagine di Ameglia Informa ormai da anni aggiorniamo la cittadinanza in merito alle attività svolte sul problema più importante del nostro territorio che è quello del dissesto idrogeologico e più in particolare del rischio esondazione del fiume.

Più volte ho cercato di far comprendere le oggettive difficoltà date dal complicato quadro normativo che individua competenze di vari enti che spesso si sovrappongono con notevole perdita di tempo.

Per primo, in assoluta solitudine, ho polemizzato con la Provincia circa i ritardi nella realizzazione dei lotti di argini già finanziati (all'epoca si parlava del lotto n. 8) e per questo ero stato anche a-

spramente criticato perché non ritenuto capace di intrattenere corretti rapporti istituzionali. Tali critiche provenivano magari dagli stessi che dopo l'alluvione del 2011 mi accusarono di essere troppo timido nelle proteste e poi invece quando furono accolti dal presidente della Provincia in sala consiliare lo applaudirono...

Da allora ad oggi tante cose sono cambiate: nel frattempo la **Provincia** è stata svuotata di risorse e di guida politica (se mai ne avesse avuta una prima), ma non delle competenze sull'esecuzione delle opere sul bacino del fiume Magra, con la conseguenza che i tecnici sono stati lasciati in balia di sé stessi nel disinteresse più

(Continua a pagina 2)

Proseguono gli incontri per la differenziata porta a porta



In vista dell'avvio del sistema di raccolta differenziata porta a porta l'amministrazione comunale di Ameglia in accordo e con la collaborazione di Acam Ambiente organizza una serie di incontri con la popolazione di seguito alla serie precedentemente effettuata nel mese di settembre.

Il calendario sarà il seguente:

Lunedì 18 novembre ore 17.30 per la frazione di Fiumaretta presso il centro polivalente "Dario Capolicchio" piazza Pertini.

Martedì 19 novembre ore 17.30 per la frazione di Ameglia centro storico presso l'Ostello.

Martedì 19 novembre ore 21.00 per la frazione del Cafaggio presso la sala consiliare del Comune.

Mercoledì 20 novembre ore 17.30 per la frazione di Bocca di Magra presso il circolo lungofiume dell'associazione Bocca di Magra.

Mercoledì 20 novembre ore 21 per la frazione di Montemarcello presso i locali della Pro Loco - ex scuole elementari.

In questi incontri verranno indicate le modalità di raccolta che verrà effettuata nelle singole frazioni, pertanto si auspica la maggior partecipazione possibile.

Doriano Caputo
assessore all'Ambiente

(Continua da pagina 1)

totale del Commissario.

La **Regione**, rendendosi conto della situazione in cui si trova la Provincia, ha gestito la ricostruzione del ponte della Colombera e ora del dragaggio mentre gli argini sono rimasti ancora di competenza della Provincia.

L'Autorità di Bacino, formata da due organi di cui uno politico (il Comitato Istituzionale) e uno tecnico (il Comitato Tecnico), e da una risicata struttura tecnica organizzativa capitanata dal segretario ing. Alessandro Fignani, è stata di fatto investita di decisioni che in definitiva ha preso il comitato tecnico e di cui il comitato istituzionale si è lavato le mani.

Al **Comune** spetta la gestione dei colatori cosiddetti minori e del piano di protezione civile.

Al **Governo** poi compete di individuare le risorse da ripartire tra le Regioni per la difesa del suolo mentre tutti devono rispettare il patto di stabilità e i conseguenti limiti di spesa imposti dall'**Unione Europea**.

Altro elemento di cui tutti devono essere consapevoli è che esiste un problema legato alle complesse **procedure burocratiche**. Personalmente

ritengo che la principale colpa della politica sia quella di far credere, con una corsa all'annuncio di questo o quel politico (come è successo anche lo scorso aprile in Provincia quando ci fu l'annuncio dello stanziamento di circa 11 milioni di euro), che una volta trovati i soldi necessari per una data opera il problema è risolto.

Non è così: **da quando un finanziamento viene annunciato a quando è realmente disponibile passa ancora molto tempo**. Spesso occorre predisporre un progetto e quindi prima esperire le gare per conferire l'incarico. Finché non c'è il progetto e poi la disponibilità effettiva delle risorse non si può procedere ad espletare la gara d'appalto.

Fatta la gara bisogna sperare che la ditta aggiudicataria sia prima di tutto in grado di fare i lavori e poi sperare che non ci siano riserve e contenziosi con il committente. D'altra parte bisogna sperare che il committente (quasi sempre la Provincia) sia puntuale nei pagamenti degli stati di avanzamento lavori perché altrimenti le ditte che svolgono i lavori non sono in grado di proseguire.

Ho fatto questa lunga premessa perché credo che tutti

coloro (e quando dico tutti intendo amministratori, partiti, associazioni, comitati e cittadini) che esprimono giudizi e opinioni in merito a questo problema molto complesso dovrebbero partire da questi dati di fatto.

Entriamo nel merito: gli **argini alla foce** sono di competenza della Provincia. La Regione ha commissionato degli studi in merito agli scenari che si determinerebbero alla foce nel caso in cui venissero realizzati tutti gli "argini duecentennali" previsti dal piano di Bacino dalla confluenza del Magra-Vara. Questi studi hanno portato alla conclusione che per garantire una mitigazione del rischio alla foce cosiddetto "centennale senza franco" nel caso in cui venissero realizzati tutti gli argini citati (cosa altamente improbabile) occorre alzare gli argini attualmente previsti alla foce di circa 30 cm.

Alla luce di questi studi la Provincia ha commissionato un progetto di variante a quello esistente che non è ancora stato completato. Peraltro la ditta che ha iniziato i lavori ha sollevato numerose riserve alla Provincia ed è in corso una difficile discussione tra le

(Continua a pagina 2)



FARMACIA ZOLESI
AMEGLIA orario di apertura
feriale ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30
domenica chiusa
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.
- Prenotazioni esami e analisi al CUP ore 8.30-11.30 e ore 15.30-18.30



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

ENOLOGIA di Giorgio Baccigalupi
Via Aurelia, 142
Dogana di Ortonovo (La Spezia)
Telefono e fax 0187 - 66466

(Continua da pagina 2)

parti che mi auguro possa trovare una soluzione in tempi rapidi.

La stessa Provincia ha dato incarico per la progettazione dell'argine a **Bocca di Magra nella zona che dal Ristorante il Rio arriva fino a Pantalé**. Il progetto non è stato ancora completato e anch'esso dovrà tenere conto dei risultati degli studi sopra descritti e pertanto prevedere un rialzo rispetto alle previsioni iniziali. Quando i progetti saranno nella mia disponibilità provvederò a renderli pubblici.

Il Comune poi aveva chiesto alla Regione di trovare una soluzione per gli abitanti di **via Poggio Scafa** e di **parte di via Litoranea a Fiumaretta** che attualmente sono destinati a rimanere in alveo. Abbiamo suggerito alla Regione un tracciato. La Regione lo ha sottoposto al vaglio del comitato tecnico dell'Autorità di Bacino ed è stato bocciato senza neanche un minimo approfondimento e senza il nostro coinvolgimento.

È per questo che abbiamo deciso di conferire incarico a un tecnico per uno studio di fattibilità di un tale argine con l'approfondimento di tutti gli scenari progettuali e la conse-

guente modellazione idraulica. Quando sarà disponibile, spero a breve, sarà nostra cura sottoporlo nuovamente all'Autorità di Bacino.

In merito poi al **dragaggio** voglio precisare che, pur non avendo ancora la disponibilità delle risorse, la Regione sta predisponendo un progetto esecutivo e penso che nelle prossime settimane possa essere definito tutto il percorso di cui vi relazionerò appena possibile.

Spesso mi sento quasi impotente di fronte alla lentezza della burocrazia e a certi comportamenti, ma gli strumenti a nostra disposizione non sono molti. Comprendo la rabbia, il disappunto e la paura, ma credo che il mio ruolo sia non soltanto quello di protestare, ma anche quello di agire concretamente per la soluzione dei problemi su un argomento così complesso anche al di là delle competenze del Comune.

È quello che cerco di fare mosso dall'unico intento di mitigare quanto più possibile il rischio esondazione per il maggior numero possibile di abitazioni e attività nel più breve tempo possibile.

Il sindaco

Umberto Galazzo

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.

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

Liliana

**salumeria,
alimentari
di qualità**



**frutta, verdura, pane, pasta
vini locali**

Ameglia Via Camisano, 45 tel. 0187-65685

“Ameglia virtuosa” si presenta

Siamo un gruppo di cittadini molto delusi dal modo in cui è stato amministrato il proprio territorio fino ad oggi e che, amandolo profondamente e credendo nelle sue potenzialità, vogliamo metterci in gioco per attuare ad Ameglia un nuovo modo di governare.

Siamo persone che in passato hanno creduto e votato esponenti dei vari partiti politici affinché ci rappresentassero nella gestione della cosa pubblica ma che oggi, di fronte al fallimento di un “sistema” di fare politica che non dà risposte ai cittadini e ormai obsoleto, vogliamo partire discutendo di idee innovative che non siano di destra o di sinistra ma di buon senso, oserebbe dire virtuose per rifarci al nome dell'Associazione.

Come gruppo promotore di questo progetto abbiamo individuato dei temi che sono sul tappeto da anni e che necessitano risposte che non possono essere più rinviate quali: **sviluppo del territorio** (turismo, agricoltura...), **ambiente** (rifiuti, mobilità sostenibile, dissesto idrogeologico...), **trasparenza e partecipazione**.

Siamo consapevoli che tali argomenti devono essere affrontati non in maniera super-

ficiale ma seguendo un percorso che porti ad un alto livello di conoscenza delle varie problematiche. Si può ad esempio seguire la strada di incontri con figure professionali ed esperti per poi arrivare a dare delle risposte ponderate che tengano conto delle esigenze della collettività che vive e gravita in questo bellissimo territorio, che ne facciamo emergere le peculiarità e soprattutto che le scelte siano trasparenti e partecipate, non calate dall'alto e subite dal cittadino.

Questo cammino che abbiamo intrapreso non poteva quindi che cominciare con incontri d'informazione e approfondimento che abbiamo iniziato a proporre nel corso dell'estate passata, (incontrando il dott. Marco Grondacci esperto di PUC, VAS e problematiche ambientali, il Coordinatore dei Comuni Virtuosi Marco Boschini esperto su rifiuti e democrazia partecipativa ed infine la prof.ssa Carla Sanguineti esperta di paesaggio e bellezze culturali) e che continueremo a fare nelle prossime settimane.

Ringraziamo le attività che hanno permesso questi incontri ed esattamente: bagno Ita-

lia, Ala Bianca, chiosco "La Nerina", Sette Archi e anticipatamente tutte quelle che si sono offerte per ospitarci nei prossimi "Incontri virtuosi".

Gianni Torri
per Ameglia virtuosa

A. S. D. L'ECOLE

Sono aperte le iscrizioni per l'anno 2013-2014.

Ad Ameglia sono cominciati i corsi di ginnastica ritmica per bambine, che si svolgono presso la palestra delle scuole elementari e medie "Don L. Celsi". Le lezioni vengono svolte tutti i martedì dalle ore 17 alle ore 18.30. Vi aspettiamo numerosi! Info 339-2452403

SMALTIMENTO RIFIUTI VERDI

I RIFIUTI PROVENIENTI DA MANUTENZIONE DEL VERDE (RAMAGLIE, POTATURE, SFALCI, ECC), NON VANNO GETTATI NEI CASSONETTI, ma conferiti presso l'impianto de La 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.**

Dal lunedì al sabato dalle ore 8 alle 12 è possibile recarsi anche all'isola ecologica di Via Silea a Sarzana (semaforo pedonale variante Aurelia) dove è possibile smaltire anche altri rifiuti speciali come mobili, elettrodomestici, elettronica.

DIABOLO ROSSO RISTORANTE PIZZERIA FOCACCERIA FARINATA



aperto la sera
lunedì chiuso

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

assieme ai gustosi
piatti della nostra

cucina potrete trovare l'originale
BIRRA ORIGINALE DI MONACO

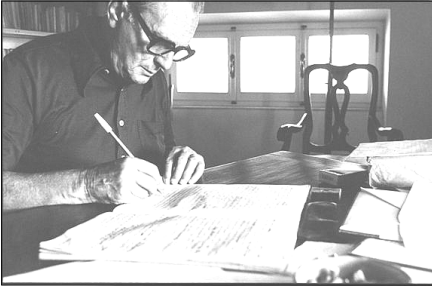


FIORIDEA di Gianna e Lida

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

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

Vittorio Sereni e Bocca di Magra: "un posto di vacanza" e non solo



Vittorio Sereni al lavoro presso la residenza della famiglia Biso

Quest'anno ricorre il 100° anniversario della nascita e il 30° della morte del grande poeta Vittorio Sereni. Per celebrare anche noi questa ricorrenza abbiamo chiesto alla nipote Laura Chiari, che ringraziamo, di parlarci del nonno e di Bocca di Magra.

Vittorio Sereni comincia a frequentare Bocca di Magra nel 1951 poiché alcuni amici già vi trascorrevano quel che allora si poteva definire un luogo di vacanza. Si parla di immediato dopo guerra e Bocca di Magra era sicuramente diversa da come si presenta oggi, pur mantenendo sempre quella magia e quella diversità che da sempre la caratterizza. Cito "l'isolamento, relativamente eccentrico geograficamente e topograficamente trovava sfogo in un altro isolamento o auto isolamento quello al quale le vicende più gene-

rali della nazione stavano costringendo gente animata da un certo tipo di interessi e passioni" (introduzione "Tra fiume e mare" quaderno 1 - 1976).

Qualcosa di quel momento è rimasto nel tempo, quell'isolamento quasi forzato non era altro che libertà, l'essere sé stessi, il non essere conosciuti e poter parlare liberamente con chiunque, approcciandosi ad un altro stile di vita assolutamente sconosciuto.

Non solo: la magia di questo posto si manteneva viva nel tempo, creando l'aspettativa per ritrovarsi: Ciccio che allora (io non lo so perché non esisteva ancora) era molto più piccolo, il Sans Façon... la spiaggia... E così, sempre citando, "abbattendo il diaframma tra gente ospitata ed ospitante" nacque la "società degli Amici di Bocca di Magra" promossa da Giulio Einaudi e rappresentata per diversi anni da Luigi Biso (Gigino).

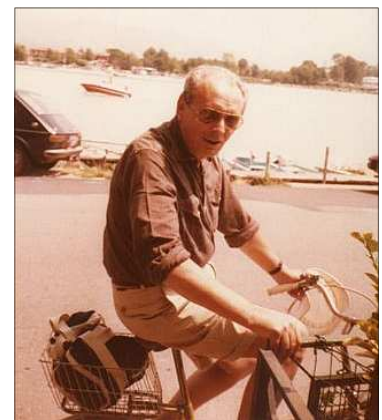
Vittorio Sereni era grande amico del Biso; tant'è vero che se per Sereni Bocca di Magra era anche una via di fuga dal caos lavorativo e familiare il solo fatto di avere una stanza alla villa Ulivi tutta per sé dove potersi rifugiare per scrive-

re o lavorare lontano dagli strepiti vacanzieri della famiglia era sicuramente di grandissimo sollievo.

Ricordo benissimo Gigino quando lo veniva a prendere per fare pesca al rezzaglio "o Vittorio andiamo?".

I miei chiaramente sono i ricordi di una bambina ma sono comunque talmente nitidi da avermi trasmesso da sempre la specialità di questo posto. Sono ricordi di luoghi e di persone che per fortuna ci sono ancora, vivono lì e guai se non fosse così ... Bocca di Magra non sarebbe più la stessa... e forse proprio il fatto che noi che siamo lontani e non abbiamo la fortuna di vivere a Bocca di Magra fa sì che questo posto conservi il suo fascinoso mistero.

Laura Chiari



Sereni in bici per Bocca di Magra

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

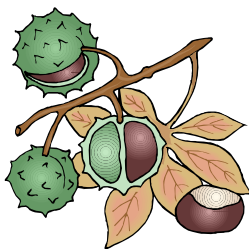
Farmaci senza obbligo di ricetta medica,
farmaci da banco, integratori alimentari,
prodotti erboristici, omeopatici, farmaci veterinari.

nuova linea naturale antiage HELAN
eco cosmesi - prodotti non testati sugli animali
calzature Birkenstock invernali sconto dal 10 al 30%
VASTA SCELTA IDEE REGALO NATALE 2013

Apertura - feriali ore 9 - 12.45 e 15.30 - 19.30 -
chiusura - domenica, martedì pomeriggio, sabato pomeriggio

Consulente nutrizionale per prodotti e dieta DUCAN

I ricordi di Luciano Figoli: le castagne



**A cura di
Rosanna
Fabiano**

Già al tempo dell'Antica Roma le castagne erano consumate come cibo e, con la farina che si otteneva, si faceva una sorta di pane che veniva consumato durante le astinenze rituali (i culti della Madre Terra), poiché in quel periodo era vietato il pane di cereali.

Considerato il grande valore energetico, questo frutto è entrato a far parte dell'alimentazione di molti popoli (anche nel Medioevo) come elemento integrativo, o più spesso sostitutivo, di alimenti più nutrienti, quale il frumento, nei periodi di carestia. Le castagne si usavano al posto dei legumi o abbinate a questi, soprattutto alla fava, e venivano sfarinate per la preparazione di prodotti da forno.

Per le popolazioni delle nostre montagne, il pane di farina di castagne è stato una delle principali fonti di nutrimento, almeno fino al XIX secolo, (quando non c'era altro di meglio, considerato che è molto indigesto) per questo motivo, in Francia, il castagno prese il nome di "arbre a pain".

Oggi con le castagne si producono anche biscotti, miele, tagliatelle, gelati e il famoso dolce, "il castagnaccio", nome che compare per la prima volta nel 1449. Da Luciano arrivano questi ricordi...

Impossibile non ricordare, perché non è mai tramontato, anzi torna di moda, quel frutto dei monti che ci toglieva il tanto "langhimento di stomaco", magari regalandoci tanta acidità e pessima digestione, ma erano la panacea dell'appetito dei montanari e, perché no, anche dei cittadini i quali, non avendole a disposizione, cercavano di farsi voler bene dalla zia montanara la quale cercava di non farglielo mancare.

Tempi brutti, di miseria, di fame e tutto quello che nella nostra mente frullava, ma la miseria è quello che è ... e i ravioli bisogna mangiarli per Natale, Pasqua, nelle grandi ricorrenze! Non bisognava certamente scialacquare: eravamo povera gente! Servivano le uova, le verdure da cuocere ecc...spese, non di routine, che comprendevano anche la saliccia, magari di pecora.

Erano usanze nei nostri borghi e secondo le nostre possibilità finanziarie, ma che comunque ci riconducono alle antiche abitudini: le castagne, i castagnacci, la pattona, le frittelle dolci e tutti le ricette a base di castagne: ne eravamo ghiotti, per necessità, mancando il rotolino, fatto con carne di vitello, come siamo

soliti volere ora.

Erano trattati come prati, ... i castagneti! Solitamente vi venivano avviate al pascolo le mucche o le pecore, e chi poteva, per avere il latte dei bambini, le capre, le quali oltre che mantenerlo pulito, provvedevano anche alla concimazione naturale.

Ed ecco, ogni anno, sbocciano i primi grappoli del suo fiore che le api visiteranno, poi i frutti ingrossano, inizia la necessità di dover pulire il sottobosco; le foglie caduche vengono rastrellate e portate alle mucche e messe per "stramare il letto" dove evacuano (lavoro che va fatto tutti i giorni per l'igiene), mentre il contadino montanaro provvede allo sfalcio residuo per un migliore e sbrigativo raccolto.

Intanto nel canniccio vengono fatti gli ultimi ritocchi alla grate che deve sorreggerle per l'essiccazione, potendovi anche entrare per la rimescola; lavoro che va fatto tutti i giorni sperando che ve ne siano poche di bacate.

Il focolare, al centro, riscalda il soffitto di canniccio facendole seccare il necessario tempo, quando infine inizia la "battitura" e "svassolatura" per poterle portare al mulino

(Continua a pagina 7)



**PARRUCCHIERA
EMANUELA
UNISEX**

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

**ORARIO ottobre-novembre su appuntamento
martedì, mercoledì, giovedì
solo mattina ore 8.30 - 12.30
venerdì / sabato orario continuato 8.30 - 19.30
lunedì e domenica chiusa**



MARIPOSA

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



piante ornamentali
fiori recisi
idee originali per i vostri regali

Manutenzione del verde

(Continua da pagina 6)

per la macina; la farina ottenuta, ben compressa nei cassoni, servirà per l'inverno.

Intanto le sere si accorciano, si rientra presto a casa; talvolta, anzi, spesso, le serate uggiose fanno balenare anche un pensierino... dove nascono

i funghi porcini!

Appena spunta l'alba, si salta via di corsa per funghi, attenti a non farsi vedere dagli altri, quasi come giocare a nascondino.

Sarà una "lietitudine" raccogliarli e portarli a casa per mangiarli con la "polenta mol-

la": un piatto diverso, appetitoso, che non si disprezza mai, con tanto onore per chi li aveva trovati, che si pavoneggiava per aver mantenuto il posto segreto da non rivelare a nessuno!

Luciano Figoli

Avviso di alienazione di due box di proprietà comunale siti nel parcheggio di Ameglia vecchia

L'Amministrazione Comunale di Ameglia, intende procedere alla vendita, per singoli lotti, dei seguenti immobili:

- lotto 1: BOX sito in Via Paci indipendente di mq. 18,00. Il fabbricato è identificato al N.C.E.U. con il mappale 948 sub. 2 del foglio 5. Il prezzo a base d'asta è fissato in € 21.600,00.
- lotto 2: BOX sito in Via Paci indipendente di mq. 19,00. Il fabbricato è identificato al

N.C.E.U. con il mappale 948 sub. 3 del foglio 5. Il prezzo a base d'asta è fissato in € 22.800,00.

La vendita avverrà mediante procedura ad evidenza pubblica in conformità ai principi comunitari (Consiglio di Stato, VI Sezione, 19.05.2008 n. 2280).

La procedura è fissata per il giorno 19.11.2013 alle ore 10,00 nella Sala del Consiglio Comunale, sita al primo piano del Palazzo Comunale - Via Cafaggio,

n. 15 - Ameglia.

Le domande devono pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 18 novembre 2013.

Tutti coloro che fossero interessati a partecipare potranno visionare il bando integrale di vendita consultando il sito internet del Comune di Ameglia:

www.comune.ameglia.sp.it

oppure contattare l'Ufficio Lavori Pubblici al tel. 0187-609261.

Il Responsabile Area Lavori Pubblici

Ing. Marco Schenone

Usciti i nuovi bandi del Servizio Civile Nazionale

Il Comune di Ameglia mette a disposizione due posti per giovani che desiderano aderire al Servizio Civile volontario.

Il progetto, che vede il coinvolgimento di tutti i Comuni della Val di Magra per un totale di 22 posti, prevede l'inserimento lavorativo di giovani tra i 18 e 28 anni, per un periodo di 12 mesi, che verranno impiegati in attività a favore di

giovani e disabili.

Le domande andranno presentate al protocollo del Comune di Ameglia entro il 4 novembre 2013 alle ore 14.00.

Il bando e i moduli sono scaricabili sul sito del Comune di Ameglia:

www.comune.ameglia.sp.it

La durata del servizio civile volontario, di 12 mesi non ripe-

tibili, prevede un impegno minimo di trenta ore settimanali. A fronte del servizio è riconosciuto un assegno mensile di 433,80 euro, l'assicurazione, l'assistenza sanitaria e la validità del periodo a fini concorsuali. Possono partecipare alla selezione giovani dai 18 ai 28 anni compiuti in possesso del diploma di scuola media superiore.

Raffaella Fontana

Assessorato politiche sociali



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



Sempre in guardia contro truffe e furti

A lezione dai Carabinieri



Solo pochi anni fa erano in molti a lasciare, almeno di giorno, la chiave infilata alla porta di casa, ora non è consigliabile nemmeno tenerla infilata nella parte interna perché i ladri hanno trovato un congegno che, introdotto dall'esterno, riesce a far girare la chiave e aprire senza sforzo la porta. Direi che la parola d'ordine, specialmente per gli anziani, è "Stare in campana": occorre essere più attenti a tutto quello che ci circonda e non cadere nei tranelli dei malintenzionati.

Sul problema sicurezza, per iniziativa del Comando Regionale Carabinieri e del Comune di Ameglia, martedì 22 ottobre al "Borgo del castello", il comandante della locale stazione CC Alberto Poletti, la vice comandante Michela Francesconi, accompagnati dall'asses-

sore Raffaella Fontana ne hanno parlato con gli anziani. Per chi non avesse avuto la possibilità di partecipare riportiamo i principali argomenti di "attenzione" della serata.

La prevenzione è la migliore difesa. Diffidate dagli estranei che suonano alla vostra porta chiedendo di entrare e che si presentano dicendo di essere dipendenti delle aziende di fornitura del gas, dell'acqua, dell'elettricità o delle forze dell'ordine (che non siano in divisa o a bordo dell'auto di servizio). Nel dubbio verificate sempre l'identità presso gli enti di appartenenza (tenete a disposizione, accanto al telefono, l'elenco dei numeri dei servizi Enel, Telecom, Acam, etc. così da averli a portata di mano in caso di necessità) o, non temete di disturbare, telefonando al 112 o 113, servizio che funziona anche in caso di mancanza di credito telefonico.

Attenzione a non chiamare utenze telefoniche fornite dagli interessati perché dall'altra parte potrebbe esserci un complice.

Se inavvertitamente avete aperto la porta ad uno sconosciuto e, per qualsiasi motivo,

vi sentite a disagio, non perdetevi la calma. Inviatelo ad uscire dirigendovi con decisione verso la porta. Aprite la porta e ripetete l'invito ad alta voce cercando di attirare l'attenzione dei vicini.

Chi ha l'antifurto sappia che il servizio di collegamento telefonico con i Carabinieri è gratuito e si può richiedere recandosi alla Stazione dei Carabinieri.

Un consiglio per le donne: "Quando camminate lungo la strada tenete la borsa sul lato opposto a quello di marcia dei veicoli per evitare scippi o stratonamenti".

Un consiglio per gli uomini: "Attenzione alle giovani donne che vi salutano presentandosi come parenti o amiche o dicendo che gli siete simpatici. Nell'abbracciarvi potrebbero sottrarvi il portafoglio".

Diffidate dagli acquisti molto convenienti e dai guadagni facili. Non firmate nulla che non vi sia chiaro e chiedete sempre consiglio a persone di vostra fiducia. Non accettate in pagamento assegni da persone che non conoscete.

Il truffatore spesso è una persona distinta, elegante e particolarmente gentile.

(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

PALESTRA MenteCorpo

Via Municipio 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
▶ da ottobre corsi di danza per bambini e GAG

(Continua da pagina 8)

Se siete in presenza di una rapina (quando si cedono i propri averi o valori a seguito di atto o minaccia di violenza) gridate il più possibile, ma è meglio non fare resistenza davanti a una pistola. Aprite in-

vece gli occhi. Ricordate i segni di identificazione per aiutare le forze dell'ordine a rintracciare il malvivente.

Confrontate la vostra altezza con quella del rapinatore, guardatelo bene in viso (colore occhi, capelli, etc.), ascoltate

bene il tono della voce e l'inflessione dialettale, visualizzate la presenza di tatuaggi e cicatrici, osservate l'abbigliamento, ricordate la via e il mezzo di fuga.

SF

Personaggi di Lunigiana, Piero Donati.

Questa volta il personaggio che presento all'attenzione dei lettori è sicuramente noto fra gli abitanti del Comune di Ameglia. Lo dichiaro a ragion veduta, anche perché il dottor Donati non si è limitato alla teoria, come alcuni dei personaggi precedenti, ma ha dato prove concrete del suo amore per queste terre. Ma andiamo con ordine, dandone qualche sommario cenno biografico, poiché lo stesso dottor Donati non è solito consegnare molto di più di sé ai giornalisti.

Nato 65 anni or sono e cresciuto nello studio del nostro territorio (e non solo!), ha ricoperto il prestigioso e oneroso incarico di funzionario della Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici della Liguria, nella zona dell'Estremo Levante ligure, l'intera provincia della Spezia (impegnato nella tutela delle opere di quel territorio) dal 1985 al 2011. Già assessore alla cultura e pubblica istruzione a Sarzana, storico dell'arte, è autore di numerosi contributi sulla pittura del Seicento in

Liguria. **In particolare, ha diretto il restauro dell'immagine lignea della "Madonna col Bambino", scultura settecentesca restituita nel 2006 alla Chiesa di Montemarcello.**

Ma il dottor Donati non era nuovo in quel borgo. Infatti, era già intervenuto nel 1995 a una importante giornata di studio, tenutasi alla Spezia, con una conferenza dal titolo "Un trittico restaurato a Montemarcello". Quella giornata, aveva a sua volta un titolo, "Ameglia e il suo territorio nel Medioevo", che evidenzia tutta l'importanza di questo Comune nella Storia della Lunigiana. Piero Donati ha scritto numerose opere dedicate al patrimonio artistico e architettonico della provincia della Spezia, "regalandoci" recentemente la strenna 2012 di Carispezia "Tra Genova e il Magra", dove racconta "come i rapporti privilegiati che per secoli legarono il Levante e il Ponente ligure abbiano avuto precise conseguenze sulla produzione e sulla diffusione di

oggetti d'arte".

Piero Donati non ha mai disdegnato iniziative di educazione diretta ai cittadini, come quella, cito ad esempio, di una gita effettuata nel maggio 2011, per promuovere la stagione turistica dei battelli di Fiumaretta. In quell'occasione, venne accompagnato dall'Assessore all'Ambiente di Ameglia e spiegò ai partecipanti, da esperto conoscitore, le peculiarità paesaggistiche, artistico-culturali e storiche del territorio, partendo dalla foce del Fiume Magra e costeggiando il promontorio del Caprione.

Conosco il dottor Donati da molti anni e ho imparato, nel tempo, ad apprezzare le sue qualità. È una persona che stimolo per la capacità di coniugare una profonda cultura con l'amore per l'ambiente. Da sempre in prima fila nella difesa e nella valorizzazione di questo territorio, possiede competenza professionale, sensibilità e impegno costante per il patrimonio artistico. In sintesi, una tutela appassionata guidata da un'esperienza illuminata.

Sergio Marchi

I SAPORI DELLA TERRA - NOVITÀ - vino sfuso di Orvieto

via Cafaggio 60 c/o incrocio via Gramsci cell. 345-1633404 / 329-1899220

In promozione prosciutto, baccalà, tonno con sconto 20%



Alimentari frutta e verdura - pane campagnolo, ai cereali, alle noci, focaccia cotta a legna - prodotti tipici - GELATI e SURGELATI anche di carne e pollame, pasta fresca, torte di verdura
servizio a domicilio

Aperto da lunedì a domenica ore 7.30-13, pomeriggio ore 16.30 19.30 escluso lunedì e domenica

Le piante officinali: la Lantana



Lantana camara L.

Questa volta riferiremo ai nostri lettori circa le qualità e le proprietà farmacologiche e cosmetiche di una deliziosa pianta da giardino, la Lantana. Chi non la conosce, o non la ricorda, osservi la bella figura allegata che la rappresenta.

Lantana camara è il nome botanico della pianta, della famiglia delle *Verbenaceae*, che si ritiene originaria delle regioni del Centro e Sud-America. Per il suo aspetto estetico è da considerarsi una assai apprezzata pianta orna-

mentale da giardino, con le sue piccole foglie venose e rigide, lo stelo e i ramoscelli ricoperti di peli e aculei pungenti, fastidiosi al tatto. Le foglie contuse promanano un odore gradevole, un poco simile a quello di menta. I fiori, disposti su numerosi capolini, hanno la caratteristica di presentarsi di diversi colori, dal giallo all'arancione, al rosso vivo anche sulla stessa pianta. Le bacche, che sono il frutto della pianta, prima di colore verde chiaro, poi sino al blu-nero, a mazzetti appaiono sui ramo-

scelli a stagione inoltrata, a fine fioritura.

Ma perché abbiamo inserito questa pianta da giardino tra quelle che da tempo, su questo giornale, stiamo esaminando per il loro interesse farmacologico e cosmetico? Presto detto: questa vivace pianta ornamentale solo di recente è entrata nel novero delle più interessanti piante officinali; conosciuta da tanti anni nella medicina tradizionale popolare per sue varie proprietà, solo negli ultimi anni è divenuta oggetto di numerosi studi della moderna ricerca scientifica che hanno individuato la vasta gamma di principi attivi cui ascrivere le sue numerose proprietà farmacologiche.

La Lantana nella tradizione popolare

La Lantana, oggi listata in numerose farmacopee, vanta comunque di un largo impiego nella medicina popolare tradizionale, in particolare per le sue riconosciute proprietà antisetetiche, antibatteriche, antinfiammatorie. Nelle terre del Sud-America ancora oggi la Lantana è considerata un farmaco popolare e multifunzionale noto col nome di '*camarà*'

(Continua a pagina 11)



“IL BORGO” di AMEGLIA ti aspetta Via Camisano, 183 - tel. 0187-608033

Il centro sportivo “Il Borgo” è una struttura che ospita un bar-tavola calda, una palestra dove si svolgono corsi di ginnastica, aerobica, spinning, ritmica, tonificazione, ballo e judo.

Due campi da tennis (uno coperto) e due da calcetto (uno coperto). Il centro ha anche una sala di 120 mq attrezzata con impianto voce, adatta per riunioni, compleanni e cene sociali.

“Il Borgo” ospita la **scuola calcio** ufficiale affiliata al “PARMA” per bambini da 5 a 10 anni. Il centro sportivo offre ai ragazzi la possibilità di trascorrere momenti di vero relax con la famiglia in un ambiente accogliente e pieno di divertimenti.

Per i più piccini un enorme **parco giochi** con prato in erba naturale, e per i più grandi palestra nel verde e il nuovissimo campo di bocce in sintetico. **AMPIO PARCHEGGIO**

(Continua da pagina 10)

o 'chubinho'. Preparati dalle foglie della pianta vengono utilizzati contro tosse e raffreddori come antinfiammatori delle vie respiratorie, così come contro disturbi infiammatori della pelle e nel trattamento sanizzante di ferite e piaghe. Lozioni con decotti ottenuti da foglie sono stati (e lo sono ancora) utilizzati anche contro stati infiammatori della bocca e nell'igiene dei denti. Nel Camerun, le foglie della pianta trovano impiego come antiparassitari: sono poste sui cumuli di cereali per preservarli dall'attacco di insetti.

Proprietà farmacologiche

La moderna ricerca scientifica ha ormai ampiamente validato numerose e diversificate funzionalità farmacologiche e terapeutiche ascrivibili ai componenti attivi della droga della pianta. La marcata attività antimicrobica e la sua funzione anti-irritante sono oggi citate nelle farmacopee. In particolare è attivo a questi fini l'olio etereo estratto dalle foglie della pianta, ricco in terpeni, tanto che esso viene impiegato anche con funzione antimicrobica come additivo preservante in nutrienti per animali. La funzione antin-

fiammatoria della droga della pianta è da ascrivere al suo contenuto in fitosteroli, sostanze ad attività ormonosimile (ovviamente anche se molto più leggera). Queste sostanze vegetali sono però assai più sicure nell'impiego, in quanto non sono soggette all'insorgere di rischi connessi all'uso continuato di steroli di sintesi. Ad altri derivati (terpeni) contenuti nelle foglie della pianta sono riconosciute marcate proprietà antiossidanti e bloccante i radicali liberi, molecole di cui più volte abbiamo fatto cenno, la cui marcata presenza può arrecare danni anche gravi alla struttura cutanea.

L'attività sanizzante di ferite, nota alla medicina popolare, è stata confermata da ricerche cliniche (su ferite da taglio): la droga si è rivelata un buon agente terapeutico in processi intesi alla riparazione di tessuti danneggiati ed associati ad ingiurie della pelle.

Altre riconosciute proprietà della droga di Lantana, che accenneremo solo a *vol di uccello* per ragioni di spazio sono da identificarsi in: attività epatoprotettiva, attività nel trattamento dell'alopecia, attività anticancerogena, attività antiglicemica.

Gli estratti di Lantana in cosmesi

Ovviamente, per il loro impiego in campo cosmetico, degli estratti di Lantana vengono prese in considerazione quelle proprietà che si rifanno al loro interesse farmacologico potenzialmente sfruttabili anche in preparati per uso topico. Per cui, *in primis*, funzione antimicrobica, estratto incorporato in preparati cosmetici al fine di controllarne ed impedire una indesiderata proliferazione di microrganismi sulla superficie della pelle. A questo scopo si sono resi efficaci anche nel contrastare i microrganismi tipici nello sviluppo di forfora ed acne. Altrettanto importante la funzione antinfiammatoria: gli estratti di Lantana sono da ritenersi interessanti in preparati cosmetici ad azione lenitiva, rinfrescante, anti-irritante su pelli sensibili arrossate.

Per concludere i principi attivi degli estratti, in azione sinergica, concorrono a formare meccanismi di difesa naturale da stress biologici infiammatori ed inibenti lo sviluppo di colonie batteriche che possono indurre disagi su cute irritata o facilmente irritabile.

Paolo Poggi

IDRAULICA PETACCHI

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



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

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

VERNICIATURA A FORNO
CON GARANZIA 36 MESI
VERNICI STANDOX

RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

E-mail: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 fax 0187-649656

cell. 333-8009628

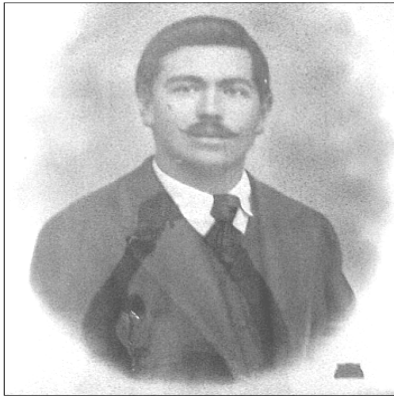
Controllo e ricarica condizionatori



auto sostitutiva



Cattaneo Andrea Alessio



Sono Giuseppe Cargioli, meglio conosciuto come Renzo, "emigrato" a Terni dal lontano 1975, seguo da sempre on line il giornale e apprezzo vera-

mente il vostro impegno.

Vi sarei molto grato se pubblicaste la breve nota allegata, insieme alla fotografia.

Riguarda un amegliese doc, mio bisnonno materno, e certamente avo di tanti amegliesi attualmente ancora lì residenti. Il mio bisnonno materno è nato ad Ameglia il 20 novembre 1879 ed è morto il 30 agosto 1917 per le ferite riportate in combattimento sull'altopiano di Asiago.

Richiamato per la mobilitazione nel 79° Fanteria Brigata "Roma".

Sposato con Pisani Palmira Ida, misero al mondo cinque

figli: Vincenzo, Pietrino, Pietrina, Ginetta morta in giovane età e Zaira, la mia nonna materna, tutti residenti ad Ameglia e Romito Magra.

Andrea (nella foto) fece il servizio militare all'età giusta, poi dopo anni ci fu lo scoppio del primo conflitto mondiale, quindi inaspettatamente fu richiamato alle armi per la grande mobilitazione e morì poco dopo per le ferite ricevute lasciando la moglie ancora giovane e cinque orfani da crescere. Quasi tutti gli amegliesi che portano il suo cognome o altri sono suoi discendenti.

Giuseppe Cargioli

L'Armooto



Armòoto - Armuòoto - Mar-mòoto - Armòteo - Armòtoo - Pè d'armòtoi - sono tutti nomi dialettali che variano di poco, da Montemarcello a S. Terenzo, per indicare il corbezzolo (*Arbutus unedo*) che cresce nella nostra macchia mediterranea e nel sottobosco della

pineta di pino marittimo.

Mi piace presentarvelo con i versi tratti dall'ode che Giovanni Pascoli ha voluto dedicare a questa pianta:

"O tu che, quando a un alito del cielo

i pruni e i bronchi aprono il boccio tutti,

tu no, già porti, dalla neve e il gelo

salvi, i tuoi frutti;....."

".....o verde albero italico, il tuo maggio

è nella bruma: s'anche tutto muora,

tu il giovanile gonfalon selvaggio

spieghi alla bora:....."

Come dice bene la poesia del Pascoli il frutto del corbezzolo matura sulla pianta proprio all'inizio dell'inverno, ma sulle nostre colline, per il clima mite di cui godiamo, è già buono da mangiare nel mese di novembre. I nostri padri lo aggiungevano alla "vineta" (1) per rinforzarla e renderla frizzante e profumata.

(1) *Vineta* è il vino ottenuto mettendo nelle botti le vinacce già spremute e l'acqua. Naturalmente è un vino di bassissima gradazione, ma ottimo da bere con le caldarroste ("e mon-dine").

Sio Ca' (Alfredo Lupi)



info@italyfoodmania.com

cell. 339-7984539 - per vendita diretta per vedere i nostri prodotti e i prezzi

**VENDITA ON LINE E OFF LINE
(A COSTI PIÙ CONVENIENTI)
DI PRODOTTI TIPICI**

**CESTI E PACCHI DI NATALE,
CONFEZIONI REGALO.**

**www.italyfoodmania.com
di Valentina Endrizzi Castellini
e Roberto Franzoni**

VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET O CONTATTACI

Anche Ameglia ha la sua sezione ANPI



Il sindaco Umberto Galazzo e il presidente della sezione ANPI di Ameglia Sergio Borrini

Il 26 ottobre 2013 alle ore 16.00, presso i locali adiacenti al Comando della Polizia Municipale, è stata inaugurata la Sezione A.N.P.I. di Ameglia alla presenza del sindaco Umberto Galazzo, del presidente provinciale dell'A.N.P.I. Carlo Bertolani, dal comandante della locale stazione CC m.llo Alberto Poletti, delle associazioni di volontariato e da numerosi cittadini tra cui alcuni, purtroppo sempre più rari, partigiani. La manifestazione è iniziata, dopo il tradizionale taglio del nastro per accedere al locale, con l'esecuzione da parte di Antonio Lombardi e del sottoscritto dell'inno nazionale e della canzone partigiana "Bella ciao".

Il Sindaco, nell'intervento d'apertura, ha sottolineato l'importanza di mantenere vivi gli ideali di libertà e parte-

cipazione, basi fondative della nostra Democrazia; quest'ultima ha sempre bisogno di essere protetta dalla recrudescenza, cui purtroppo assistiamo ogni giorno, dei nuovi fascismi in Italia e in Europa. È necessario che il testimone della "nuova Resistenza" venga mantenuto vivo e rinnovato dalle giovani generazioni che, pur non avendo vissuto l'epoca della guerra di liberazione, ne tramandino gli ideali.

Nel suo intervento l'attuale Presidente Sergio Borrini ha auspicato che l'associazione riproponga, per l'anno in corso, alcune iniziative come gli incontri con le scuole, le visite guidate al Museo della Resistenza di Fosdinovo e cicli di conferenze sul periodo fra l'8 settembre del '43 e il 25 aprile del '45. Il Presidente ha, infine, concluso invitando tutti i cittadini e antifascisti, senza discriminazioni di natura politica, a partecipare alle attività della Sezione.

Infine è intervenuto il presidente provinciale che si è detto soddisfatto per l'apertura della Sezione sia per l'intrinseco valore testimoniale sia come mezzo per concretizzare gli ideali per cui i nostri nonni hanno combattuto

anche con il sacrificio della loro vita. Dopo l'accorato appello alla difesa della Costituzione ci ha fatto rivivere, non senza qualche attimo di commozione, alcuni episodi della sua esperienza "ai monti" ricordando l'entusiasmo dei giovani, gli errori, le paure, la fame ma con la convinzione di costruire un mondo nuovo, libero dalle guerre e dalla povertà.

La sezione A.N.P.I. di Ameglia è aperta al pubblico tutti i venerdì dalle ore 16 alle 18.

Livio Bernardini

Vorrei, tramite Ameglia Informa, ringraziare tutti

Sono un medico che passa l'estate a Bocca di Magra. Circa 20 giorni fa ho avuto un incidente in mare e mi sono ferito abbastanza seriamente. Volevo segnalare la cortesia e l'efficienza prima di tutto del personale del porto e della capitaneria, che, avvertiti del problema, sono venuti subito a recuperarmi in mare. Poi quella degli infermieri della Pubblica Assistenza di Montemarcello che mi hanno medicato e portato all'Ospedale di Sarzana. Anche qui in Pronto Soccorso le necessarie procedure terapeutiche sono state espletate subito dal personale paramedico e dal collega medico di turno. Tutti si sono comportati con grande cortesia, competenza, delicatezza e con molti sorrisi.

Paola Bignami



Dott.ssa Paola Purro
Amministrazioni condominiali

Via Arena 6, Ameglia (SP)
Iscr. Reg. Assoamministratori n. 2013SP00002
Cell. 340-0771222 papurro@tin.it



**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



I santi protettori degli animali

Immagine di San Rocco

Alcuni santi vengono convenzionalmente rappresentati (iconografia) insieme ad animali selvatici o di allevamento o da compagnia, per ricordare alcuni avvenimenti della storia della loro vita (agiografia) o culti o manifestazioni che testimoniano come la presenza dei santi si sia radicata nella cultura popolare e nelle tradizioni.

Uno dei santi maggiormente considerato in Italia come protettore degli animali è **Sant'Antonio Abate**. A tale proposito si tramanda che i monaci dell'ordine degli Antoniani curassero il cosiddetto "Fuoco di Sant'Antonio" (Herpes Zoster) con un unguento prodotto con il grasso dei maiali che avevano avuto dal Papa in persona il permesso di allevare e che potevano girare liberi per i cortili e le aie dei conventi contrassegnati da un campanellino.

Questi animali erano rite-

Rubrica a quattro zampe



nuti sacri e l'intera comunità dei fedeli provvedeva a sfamarli. L'unguento miracoloso serviva anche per curare gli stessi maiali e in genere gli animali da stalla colpiti dalla medesima patologia nei centri nervosi. Per questo motivo il santo cominciò ad essere raffigurato in compagnia di un maialino o di un cinghiale e divenne così protettore degli animali d'allevamento. In occasione della sua festa, il 17 gennaio, si benedicono tuttora le stalle e gli animali da compagnia in genere.

Santa Brigida d'Irlanda si festeggia invece il primo febbraio e viene spesso raffigurata in compagnia di una mucca. È protettrice degli animali di campagna. **San Biagio** di Sebaste è protettore degli animali e delle attività agricole: lo si ricorda il 3 febbraio.

Sant'Antonio da Padova, con ricorrenza il 13 giugno, è anch'egli protettore degli animali. Il 16 agosto si ricorda invece **San Rocco**, invocato nelle campagne contro le malattie del bestiame, uno dei santi maggiormente riconosci-

bili in quanto viene rappresentato con l'abito del pellegrino e ha spesso come compagno un cane che porta in bocca un pezzo di pane. Il cane di San Rocco (che la tradizione vuole che si chiamasse Reste), faceva parte della muta di un nobile signore: un giorno questo lo vide prendere un pane dalla tavola e scappare via.

La scena si ripeté per più giorni, così il padrone, incuriosito, lo seguì e scoprì il rifugio di Rocco, al quale, malato e sofferente per la peste, il cane portava il pane rubato. Il nobiluomo prese Rocco con sé, lo curò, rinunciò ai suoi beni e prestò servizio per i malati, diventando il primo discepolo di San Rocco.

Ogni anno il 16 agosto a San Rocco di Camogli viene assegnato il Premio Fedeltà del Cane attraverso il quale si premiano i migliori gesti di coraggio e di amore per il proprio padrone.

Saluti a quattro zampe da Federica Paita,

veterinaria, vice-presidente Lega del Cane della Spezia.

RISTORANTE CAPANNINA

CICCIO

Chiuso il martedì

AMEGLIA - Bocca di Magra via Fabbricotti 71
Tel. 0187 / 65568 fax 0187 / 609000

CICCIO MARINA

RISTORANTE

Chiuso il lunedì

Marina di Carrara V.le Da Verrazzano 1
Tel. 0585-780286 Fax 0585-780286

Aperti tutti i giorni per le feste di fine e inizio nuovo anno
Prenotate il vostro pranzo o cena per le prossime feste

MOMENTO RELIGIOSO NOVEMBRE 2013

Novembre: pieno autunno, tradizionalmente uggioso, se non peggio, il mese dei Morti, la modernità ci presenta le cose orripilanti di halloween, passi la nostra vecchia zucca...

Tutto ci farebbe pensare a un mese triste, un mese da far passare velocemente in vista di dicembre, il mese delle feste, dei regali, dei cenoni, chi più ne ha più ne metta, (per noi cristiani un mese ricco di grazia negli incontri con il Bambino che viene a portare amore).

Invece il mese di novembre è un mese pieno di gioiosa speranza: inizia con la solennità di Tutti i Santi e la commemorazione dei Fedeli defunti.

La solennità di Tutti i Santi ci permette, nelle celebrazioni liturgiche, nella preghiera, nella visita ai cimiteri, di unirvi a tutti i nostri cari amati qui sulla terra e ora vivi nella Comunione dei Santi, cioè nell'amore di Dio e di tutti coloro che condividono la gioia di essere Famiglia di Dio, la famiglia eterna del Padre.

Nella commemorazione di tutti i fedeli defunti siamo uniti nell'Amore e preghiamo per tutti i nostri cari e non, affin-

ché possano entrare a far parte della famiglia eterna di Dio, realizzando così il piano di Dio che li ha voluti suoi "Figli nel Battesimo" e che sempre ha assistito con amore in ogni circostanza della vita.

Mese, quindi, della speranza perché crediamo nella vita eterna che Dio ha voluto per noi, crediamo che una moltitudine immensa di ogni lingua, razza e nazione, goda già della vita eterna per la quale Dio ci ha creati, e nella moltitudine ci siano tanti che abbiamo conosciuto e amato in questa vita; nell'incertezza che non tutti siano già nella gioia eterna, preghiamo e offriamo sacrifici affinché possano raggiungere la meta tanto desiderata.

Ma chi non spera, anche se agnostico, che una vita al di là ci sia? E noi? Nasce un proposito avvalorato dalla speranza: pregare e vivere per raggiungere anche noi la Famiglia eterna di Dio, per godere pienamente del suo Amore che sarà tutto in tutti e dell'Amore perfetto che ci unirà a tutti, particolarmente a coloro che già l'amore imperfetto ci ha legato sulla terra.

Alcune notizie. Nel nostro vicariato ci sono alcune novità: don Luigi Veggini ha lasciato la Comunità parrocchiale di

Romito M. per andare a guidare quella del Canaletto, rimasta senza parroco da quando i Salesiani si sono ritirati.

Don Roberto Poletti insieme alla Parrocchia di Fiumaretta ha accettato di guidare anche la Parrocchia di Romito M.

Don Pierluigi Fortunato insieme alla Parrocchia di San Rocco al Ponte di Arcola sarà Parroco di Trebbiano. Don Luigi Veggini, rimanendo nel nostro Vicariato come Parroco di Cerri, rimane nostro Vicario Foraneo. Manteniamoci sempre uniti nella preghiera e nella collaborazione.

Don Cesare Giani



Il cimitero di Ameglia

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	16.30		10.00
Cafaggio	17.45	8.30	11.15
Bocca di Magra	17.30	8.30	11.00
Fiumaretta	17.00		10.00
Montemarcello	17.45		10.00
Monastero S.Croce	18.30		18.30
Marinella	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



Severina
Parrucchiera

APERTURA da martedì a sabato
su appuntamento

Concessionaria ufficiale

KÉRASTASE
PARIS

L'ORÉAL
PARIS

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

Ameglia via Camisano, 89
tel. 0187-65490

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

AMEGLIA - Appartamento al piano terra composto da ingresso, soggiorno, cucina abitabile, tre camere, bagno, giardino privato. (Rif: 1628)

€ 260.000,00

AMEGLIA - In complesso a schiera di recente costruzione, villetta su tre livelli composta da ingresso, soggiorno, cucina, bagno, ampia terrazza, al piano primo; due camere, bagno, balcone, al piano sopra;

box e cantina al piano seminterrato. Completa la proprietà un posto auto esterno. (Rif: 1218) € 310.000,00

AMEGLIA - Bivio Bocca di Magra - In edificio completamente ristrutturato al P. 1°, monocale arredato, terrazzo, box. (Rif: 1472) € 85.000

AMEGLIA - In castello rinascimentale appartamento al piano 1° composto da ingresso, soggiorno con soppalco, angolo cottura, camera, bagno. Box, posto auto. Rifiniture di pregio. (Rif: 1349) € 280.000,00

AMEGLIA - Casa indipendente sviluppata su due livelli e composta da: ingresso - soggiorno con angolo cottura, salottino, camera bagno e veranda al P.T.; camera e ripostiglio al P. 1°. Completa la proprietà il terreno di circa 2500 mq. Buone rifiniture. (Rif: 1380) € 320.000,00

AMEGLIA - Casa indipendente su unico livello composta da ingresso-soggiorno, angolo cottura, camera, cameretta, bagno. Corte esterna con parcheggio. (Rif: 1625) € 120.000,00

Da studente modello ad "Alfiere del Lavoro"

Marco Baruzzo il ragazzo amegliese, che pochi anni fa era brillante studente delle scuole medie e diverse volte "giornalista" di Ameglia Informa con competenti articoli di storia e politica, è divenuto adulto e, dopo un impeccabile percorso scolastico, lo ritroviamo "Alfiere del lavoro" a fianco del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano (*nella foto a destra*).

Il Premio "Alfiere del Lavoro" risale al 1961. Voluta dalla Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro in occasione delle celebrazioni per il Centenario dell'Unità d'Italia, il rico-

noscimento dal 1961 al 2013 è stato assegnato a 1.330 giovani. Il numero dei premiati è legato a quello dei Cavalieri del Lavoro, per sottolineare la continuità dell'impegno nello studio e nella vita.

I 25 studenti di quest'anno sono stati scelti fra i migliori 1.443 indicati dai presidi delle scuole di tutta Italia, partendo da precisi requisiti: qualifica di ottimo alla licenza media, almeno 8/10 di media per ciascun anno della scuola superiore e una votazione di 100/100 all'esame di Stato.

Tra i 25 insigniti del titolo, Marco Lorenzo Baruzzo diplo-



mato con lode al liceo classico Parentucelli di Sarzana, è risultato primo e l'unico con media 10/10 nel quadriennio. Ora frequenta Giurisprudenza all'Università di Pisa.

Auguri da Ameglia Informa a Marco Lorenzo, alla mamma Stefania Calabrese e al papà Walter Baruzzo.



PROMOZIONE MUTUI 2013

**IL MUTUO CARISPEZIA TI REGALA
UN FRIGORIFERO SMEG.**

SCOPRI IL MUTUO A TASSO FISSO DEL 2,50% PER I PRIMI 24 MESI.
PER TE UN FRIGORIFERO SMEG IN REGALO.

NUMERO VERDE 800 44 55 66
WWW.CARISPEZIA.IT

**CARISPEZIA
CREDIT AGRICOLE**

APERTI AL TUO MONDO.

MESSAGGIO PROMOZIONALE. OFFERTA RISERVATA A CONSUMATORI E VALIDA PER MUTUI STIPULATI FINO AL 31/12/2013. TASSO FISSO PER UN MUTUO DI 100.000 EURO AVENTE DURATA DI 15 ANNI. TASSO FISSO INIZIALE PER I PRIMI 24 MESI 2,50%. DAL 25° MESE TASSO FISSO 5,00% DETERMINATO DA INDICE DI RIFERIMENTO PER 24 MESI + 2,75% + SPREAD 0,10%. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL TASSO E CONDIZIONI CONSULTA IL FOGLIO INFORMATIVO E IL REGOLAMENTO COMPLETO DEL MUTUO. A TUTTI I CLIENTI CARISPEZIA E SUOI SOCI DELLE BANCHE DEL GRUPPO È PRESENTI FORMA RATTORNIATO COSTITUISCE ACCORDO IN IMMAGINE E CREDAVA NON INDICATIVA DEL MONTAGNO DI CREDITO/CONTRATTI. LA CONCESSIONE DEL MUTUO È