



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.
Tiratura 1600 copie

1° Maggio nel ricordo dei vecchi mestieri

Rubrica a cura di Rosanna Fabiano.

È la festa del Primo Maggio che ricorda le battaglie operaie, in particolare quelle volte alla conquista di un diritto ben preciso: l'orario di lavoro quotidiano fissato in otto ore. Nonostante l'articolo 1 della Costituzione italiana affermi solennemente che "L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro" attualmente, purtroppo, viviamo in una società dove il lavoro scarseggia e dove nessuno sembra poterlo garantire.

Il nostro giornale commemora il 1° Maggio con un articolo di Carla Ambrosi, a pag. 3, sulle battaglie operaie del 1944 alla Spezia e i lavori di un tempo di Luciano Figoli; dai suoi scritti ne abbiamo estrapolati alcuni, ormai desueti, che ci regalano il sapore inconfondibile dei ricordi legati ai nostri affetti.

IL CANTASTORIE

Finalmente in piazza si sentiva stornellare sotto le finestre qualcosa di diverso che tirava un pochino su il morale.

Il cantastorie, o cantante di strada, raccontava la sua favola quando non esisteva nessun mezzo di comunicazione e di dialogo. Portava il senso di familiarità nelle case facendo dimenticare che poco prima avevi litigato con tua moglie o tuo marito per i soliti problemi; dopo la sua romanza, si toglieva il cappello, aspettava la monetina per la troppa indigenza della sua famiglia, riconosciuta anche dal Podestà con un'autorizzazione certificata di povertà ... *"se tutti portassero una piccola pattona e un bicchiere di vino al poveretto, per quel giorno non avrebbe fame!"*

IL NAVIGANTE

Solitamente era una persona di una calma incredibile perché il pensare che i mari del mondo li conosceva bene, gli faceva sentire una forza interiore della quale solo lui ne conosceva i valori spirituali con il suo combattere contro la forza degli elementi a seconda dei mari che incrociava. Tremendi i passaggi tra i vari oceani per i differenti contrasti climatici quando il vento soffiava prepotente, quando il marinaio guidato dal nostromo doveva diligentemente accarezzarlo come compagno di viaggio con il quale convivere per evitare di esserne vittima!

Nel suo pellegrinaggio non sempre di mare calmo, soggetto all'impossibilità di cibarsi con un pasto caldo, talvolta doveva ricorrere anche alle gallette. Nuovi popoli, nuove lingue, nuovi costumi, diverse le temperature facevano dell'uomo di mare un personaggio tipico orgoglioso e lo si distingueva tra tutti perché abituato alle avversità.

Facile era vedere le navi nei porti sempre pulite ben pitturate, con le attenzioni come per una bella signora, il marinaio legato ad una corda sui tavoloni pitturava l'esterno durante la bonaccia dei venti. Approdavano per il carico e scarico delle merci e solitamente non dispiaceva loro acquistare ai mercatini un souvenir per ricordare poi nella vecchiaia il simbolo della nazione visitata.

I nonni erano orgogliosi di avere il nipote navigante che portava

(Continua a pagina 2)

(Continua da pagina 1)

a casa le fotografie del battesimo del primo attraversamento dell'equatore.

Un paio di chili di marmellata venivano spalmati sul corpo per essere sciacquati poi con abbondanti secchi d'acqua mentre i fotografi immortalavano tale evento che sarebbe rimasto un tenero ricordo. Intanto la piccola città che andava in mare aperto era simile ad un guscio di noce che correva all'infinito senza sapere dove si trova. Non toccava al marinaio saperlo, lui doveva solo obbedire mentre l'ufficiale osservava il radar.

Il pericolo poteva sempre esserci, la nebbia che facilmente si levava con i differenti contrasti meteorologici avrebbe potuto essere fatale per la nave e l'equipaggio. Oggi la navigazione avviene attraverso i satelliti che hanno eliminato tanti pericoli, ma quello che sarà impossibile eliminare sarà sempre "l'uomo di mare" con le sue gallette, le sue acciughe salate, le sue burrasche!

L'UOMO DEL SALE

C'era un detto " *Per conoscere tua moglie devi almeno mangiarci un quintale di sale insieme*". Voglio esprimermi così per ricordare quanto era ricercato questo condimento...

qui da noi lo producevano bollendo fino a consumarla, l'acqua salata e si scambiava con altri generi alimentari con la vicina Parma.

I giovani, specialmente se disoccupati, non erano contrari a farlo. Qualcuno dei nostri paesani poteva produrne pochi chili scuro e di forte odore acre e affumicato. Con la speranza che quei brutti tempi non ritornino più, voglio ricordare ai giovani il detto " *imparerai quanto costa il sale*".

IL SEMENTIN

Verso la metà di febbraio si aspettava "il Sementin de l'orto" che venisse con il suo "fangotto" e il misurino a vendere i piccoli semi, vuoi fagioli, piselli, fave ceci. Cappello largo alle ventitré (modo antico per essere notati dalla gente comune), si faceva sentire col suo urlo in paese e per la strada del circondario.

Le sementi erano ottime, a suo dire, e forse ne aveva anche ragione perché allora non esistevano trattamenti chimici che conservavano i semi. Quando il raccolto fosse andato male perché magari era mancata la "versata" d'acqua al momento opportuno, o il "chiaravalle" aveva sbagliato a consigliare le fasi lunari di semina, le invettive andavano

al povero cantore **sementin** che tutti chiamavano furbo e lazzarone.

Luciano Figoli

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.

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



Ristorante bar Venezia sul mare pizzeria

Fiumaretta via Kennedy, 18-b

tel. 0187-64284 cell. 331-1998873

**specialità di mare e gli originali
spaghetti in bagna verde®
gradita la prenotazione
sala per banchetti o meeting**

**Specialità di mare e bagna verde anche
al BAR RISTORANTE SAN MARCO**

1° Maggio nel ricordo degli scioperi del marzo '44

Questo 1° maggio 2014 vogliamo ricordare gli scioperi del marzo 1944, di cui è ricorso il 70° anniversario, che inflissero un duro colpo al nazifascismo ma che, soprattutto, dettero agli italiani la coscienza di se stessi come popolo e come cittadini amanti della libertà, della democrazia e il desiderio di uguaglianza nella dignità di uomini liberi.

Le conseguenze degli scioperi del '44 furono deportazioni e morte: di quella epopea fu protagonista anche la nostra provincia (OTO Melara, Cantieri del Muggiano, Officine Bargiacchi) e la tipografia clandestina del "Fodo".

Dopo la caduta del fascismo e l'8 settembre 1943, il popolo italiano era stremato dal protrarsi della guerra, dalle distruzioni e dalla fame. Il 26 luglio a Sarzana e poi il 29 alla Spezia una fiumana di operai e cittadini sfilarono in corteo dietro bandiere tricolori senza stemma sabauda. Quando il corteo arrivò all'attuale piazza Beverini ci fu il primo caduto: Dino Cerretti di anni diciotto rimase ucciso dalle pallottole dei poliziotti e dei marinai li schierati.

Dopo lo sbandamento il cor-

teo si riformò e, all'inizio dell'attuale via Amendola, in un'ulteriore sparatoria ad opera della Milizia fascista rimase uccisa Nicolina Fratoni di quindici anni.

L'occupazione tedesca pesava sempre più poiché le poche risorse venivano depredate a favore dell'esercito tedesco e dei suoi alleati fascisti della Repubblica di Salò.

Dal novembre 1943 iniziarono gli scioperi che si susseguirono fino al gennaio del '44. Poi lo sciopero del marzo '44, che ebbe un altro carattere: divenne da puramente rivendicativo anche insurrezionale. Aveva lo scopo di rallentare la produzione militare, evidenziare lo scontento del popolo al protrarsi della guerra e della distruzione del territorio e segnava con forza il distacco dei lavoratori dal regime fascista.

Alla Rocchetta furono stampati migliaia di volantini contenenti l'appello del Comitato di Liberazione Nazionale Alta Italia in cui si chiedeva ai lavoratori, alle lavoratrici e non, di aderire allo sciopero poiché le richieste erano aumenti di salario, delle razioni alimentari, contro le deportazioni e

nell'appello alle donne compariva anche la richiesta della parificazione delle gratifiche a quelle concesse agli uomini.

L'adesione allo sciopero fu totale e la reazione degli occupanti e dei fascisti estrema: spararono sui cortei e ci furono dei morti; dodici degli organizzatori, i più esposti, furono deportati nei lager nazisti. Di loro solo tre ritornarono vivi.

Da quell'incredibile sollevazione di popolo maturò la Resistenza: tanti degli scioperanti furono costretti a passare alla clandestinità e quasi tutti prima o poi si ritrovarono ai monti nella resistenza armata. Le operaie della Filanda parteciparono allo sciopero in maniera massiccia. Tra loro si distinsero particolarmente le sorelle Dora ed Elvira Fidolfi per le loro capacità organizzative e la decisione nel condurre la lotta.

Una dozzina di operaie vennero arrestate a causa dello sciopero, ma vennero rilasciate quasi subito, mentre le due Fidolfi furono deportate in Germania in un lager nazista e la povera Elvira vi morì.

Complessivamente gli operai italiani deportati nei lager furono circa 40.000.

Carla Ambrosi

 **AUTOFFICINA ELETTRAUTO**
EMMECI

Via XXV aprile, 21 (dietro Ag. Migliorini)
AMEGLIA tel. e fax 0187-65980

- **Clima service**
- **Diagnostica computerizzata**
- **Revisioni periodiche per Motorizzazione civile**
- **Tagliandi periodici per tutte le marche**

I SAPORI DELLA TERRA

AMEGLIA via Cafaggio 60
alimentari, frutta, verdura, drogheria
pane campagnolo, focaccia cotta a legna,
pasta fresca, torte di verdura, VINO SFUSO
prodotti tipici di Lunigiana e Campania
GELATI e SURGELATI anche di carne
e pollame -
SERVIZIO A DOMICILIO



cell. 345-1633404 329-1899220
tutti i giorni apertura ore 7.30 - 13.00
e ore 16.30 - 19.30
chiuso domenica e lunedì pomeriggio

Il partigiano "Carlin", per anni a combattere sui monti, per soli 5 giorni manca l'appuntamento con la libertà

Perché Lido Galletto, il comandante partigiano "Orti", era così legato a "Carlin" da tentarle tutte pur di ritrovare almeno il suo corpo? Per completare il racconto di Ameglia Informa del precedente mese di aprile ve lo spieghiamo in questo numero.

Nello Masetti, il partigiano "Carlin", caduto in battaglia il 21 aprile del 1945 non è stato un grande personaggio, né un eroe: è stato però uno dei tanti giovani che hanno pagato con la vita la sua scelta di combattere contro l'invasore tedesco e il fascismo.

Nato il 21 giugno del 1924 da famiglia contadina e antifascista in una casa sulle rive del torrente Isolone che divide i Comuni di Fosdinovo e Castelnuovo Magra. Per Nello nel 1942 arriva la chiamata alle armi e viene mandato con gli alpini a Bressanone dove si trova anche l'anno dopo il 25 luglio (caduta del fascismo) e l'8 settembre (armistizio). Lui come tanti altri capisce quello che c'è da fare e si mette in cammino verso casa, dove arriva il 14 settembre. Baci e abbracci alla famiglia poi ai

monti con la prima banda di ribelli che in seguito diverrà la Formazione "Orti" (dal nome del Comandante Lido Galletto). Renato Rossi, partigiano e cognato di Nello, ricorda che «era venuto a casa ma lo cercavano i Carabinieri e le camicie nere». "Carlin" è da subito un partigiano particolare e solitario. In formazione o dentro al gruppo si vedeva poco: era sempre fuori a risolvere i problemi che gli altri non risolvevano.

Il Comandante "Orti" conferma: «Quando affidavo un incarico a lui ero sicuro in maniera totale che sarebbe stato risolto, perché aveva una grande capacità d'intuito e intelligenza». Nel novembre 1944 arriva il "Proclama Alexander", che invita i partigiani combattenti a sospendere le operazioni e aspettare la primavera. Circa 700 partigiani oltrepassano il fronte della "Linea Gotica", poche decine di loro restano sul territorio tra cui "Carlin".

In quel periodo la sorella di "Carlin", Elia Masetti, uscendo di casa, vede soldati nazifascisti con colonne di civili rastrellati e fatti prigionieri:

vengono condotti nell'ex colonia "Italo Balbo" di Marinella, da dove partiranno per i campi di lavoro del Terzo Reich.

Primavera 1945. Le condizioni di lotta sono molto più dure, i nazi-fascisti sono sempre più feroci man mano che per loro si avvicina la sconfitta. Il 21 aprile "Carlin" si infila in mezzo ai partigiani che salivano col fronte per andare a Paterna, la gente del posto gli aveva detto che c'era una postazione di tedeschi, ma lui... sembrava che non dovevano prenderlo e invece trova la morte falciato da una raffica di mitragliatrice tedesca. Il corpo di "Carlin" viene portato via dagli americani che avanzavano.

Il suo corpo verrà ritrovato solo dopo diversi giorni di ricerche al cimitero del Mirteto, sopra Massa e il racconto della sua ricerca l'abbiamo raccontato nel numero precedente.

Per soli cinque giorni non riuscì a festeggiare la libertà per la quale aveva lottato.

SF

Guardia medica
tel. 0187.026198 ore notturne dalle ore 20 alle 8 dei giorni feriali e nei giorni prefestivi e festivi.

Locanda Maria

camere climatizzate bagno privato

Ristorante & Pizzeria

(anche da asporto) sala interna e in giardino



cucina casalinga,
carne e pesce alla brace
pizze da asporto

Chiosco in giardino

aperitivo sfizioso
pranzo leggero

tel 0187-64351

via Ratti, 39 - Fiumaretta, SP

Ristorante L'Ibisco

Chef Nicolò Fusani

Cucina e cantina di qualità

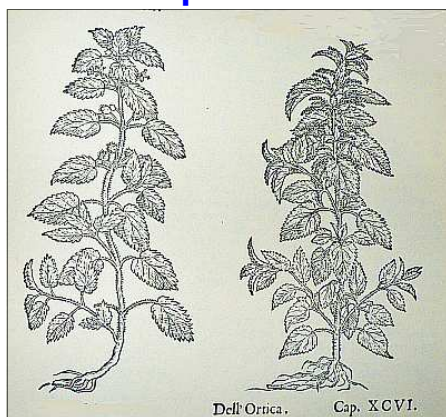
Elegante sala interna climatizzata

Veranda bordo piscina

Domenica a pranzo **Menù degustazione**
selezione di antipastini
bis di primi
sfizioso secondo
contorno

via del Botteghino, 17 - Fiumaretta, SP
Tel. 0187-648154

Le piante della salute - L'Ortica



L'Ortica secondo Dioscoride

da "I discorsi" di P. Andrea Mattioli (1547)

Nella prima parte del nostro racconto, pubblicato sul fascicolo del mese scorso di questo giornale, dopo una breve introduzione su storia e botanica della pianta, ne abbiamo ricordato i numerosi impieghi tradizionali, alcuni arcaici, altri ancora in uso. Vediamo ora le sue proprietà nutrizionali e l'Ortica sotto il profilo terapeutico e sui suoi possibili impieghi in campo cosmetico.

Le proprietà nutrizionali

Abbiamo, nelle note precedenti, seppure in breve, accennato a usi culinari dell'Ortica. Sono invero numerosi gli ingredienti che si ritrovano negli organi della pianta (parti aeree e radici) utilmente sfruttabili a questo fine: proteine

digeribili, aminoacidi essenziali, zuccheri, grassi, fitosteroli, sali inorganici, nonché vitamine (B,C,K) e provitamine (carotenoidi). Nelle foglie verdi abbondanza di clorofilla.

Si tratta di una serie di elementi di elevato valore nutrizionale "strutturale" alcuni, (le proteine e gli aminoacidi), "energetico" altri (gli zuccheri e i grassi) e di vero interesse complementare "integrativo di diete" gli altri (sali minerali, vitamine). Da non dimenticare poi gli antiossidanti che si ritrovano in particolare nelle foglie della pianta.

Ricorderemo che gli antiossidanti rivestono una funzione molto importante a difesa dell'organismo dalla formazione di reazioni indesiderate che possono indurre vari danni al nostro corpo, ed in particolare alla nostra pelle. La maggior dose utile di antiossidanti è proprio quella che noi assumiamo attraverso il cibo (frutta e verdura in particolare).

Proprietà farmacologiche

Cosa si è salvato oggi di quanto una volta si faceva tesoro circa le proprietà terapeutiche della pianta, e quante sono ancora le pratiche tera-

peutiche con estratti contenenti la sua droga ancora in atto?

Certamente non poche. Infatti la moderna ricerca scientifica si è impegnata molto e si sono avute numerose conferme sulla vera efficacia della pianta nel curare vari disturbi. Sono state confermate, ad esempio, le sua attività astringente, diuretica, galattogoga, così come ne è stata validata l'utilità nel contrastare forme allergiche (riniti allergiche). Recenti studi ne hanno confermata una sua decisa funzione antinfiammatoria in ragione di un suo potere inibente l'attività di due enzimi (5-lipossigenasi e ciclossigenasi) che sono in grado di favorire lo sviluppo di mediatori infiammatori.

Molto si è scritto anche circa la sua efficacia nel trattamento di disturbi alla prostata (*iperplasia prostatica benigna*) e di disturbi alle basse vie urinarie, entrambi spesso comuni negli uomini anziani. Varie specialità a base di Ortica risulta siano registrate in numerosi paesi europei come vero e proprio farmaco.

Resta comunque il fatto che, nonostante certe verificate funzionalità potrebbero ben

(Continua a pagina 6)



MASTER

AMEGLIA tel. 0187-65599
Via Camisano, 129

Delegazione ACI

Automobile Club d'Italia

Agenzia nautica

visite mediche uso armi
visite e rinnovo
patenti auto e
patentinautiche





Baia dell'Angela

Porto di Bocca di Magra
Info tel. 0187-600477

Ristorante sul mare

bar - gelateria - cocktail

Nuova gestione dell'ex Tritone di PortoVenere
martedì e domenica sera anche pizza

stabilimento balneare

(Continua da pagina 5)

giustificare un certo impiego terapeutico dei suoi preparati, l'uso a questi fini dell'Ortica è oggi decisamente limitato.

L'Ortica in cosmesi

Vediamo ora quali sono le potenziali utilizzazioni degli estratti dalla pianta in campo cosmetico. Ci sembra innanzitutto importante ricordare il grande successo che ha avuto in anni non lontani il connubio *Urtica-capelli*. Vecchia e salda è infatti la fama della droga di Ortica quale agente antiforfora antiseborroica e la sua efficacia contro la caduta dei capelli. Su queste proprietà si basa la moderna formulistica ricalcando molto da vicino vecchi suggerimenti di antiche ricette di successo.

I meno giovani dei nostri lettori certamente ricorderanno il "periodo d'oro" di preparati cosmetici di notissime marche, e usatissimi, il cui *claim* si basava proprio sulla parola "Ortica" anzi, per essere più precisi "*succo d'Ortica*". Si trattava, per chi non lo ricordasse, di una linea tricolore che comprendeva una famosa lozione ed una altrettanto conclamata brillantina (l'antesignana delle attuali gomme, tanto care ai giovani di oggi), unguento fissante e luci-

dante i capelli e, aggiungerei anche piuttosto "impiastrante", se mi passate il termine.

Oggi ritroviamo l'Ortica in lozioni e, soprattutto, in fialeurto ad azione rinforzante e stimolante le papille pilifere ai fini di favorire la crescita dei capelli, indicate soprattutto per il trattamento di capelli deboli ma altrettanto valide anche nel caso di capelli grassi, in questo caso con azione limitante la secrezione sebacea. L'uso di estratti di Ortica nella moderna cosmesi è contemplato anche in tinture coloranti, nonché in moderne formulazioni di shampoo per capelli grassi e contro la forfora.

È proprio in considerazione della loro citata funzione sebo-regolatrice, che gli estratti da Ortica sono da considerarsi componenti importanti in preparati antiacne, antidermitici. Da attribuire agli estratti di ortica anche funzione astringente, cicatrizzante, stimolante, utilizzabili da soli o in idonea associazione con altri estratti vegetali ad azione complementare rinforzante (Salvia, Ginseng, Arnica).

L'elevato contenuto in derivati fenolici suggerisce anche il potenziale uso degli estratti di questa pianta in preparati cosmetici a funzione antiossi-

dante ed antiradicalica, tanto per intenderci nei prodotti anti-età, cioè quelli che dovrebbero ritardare l'invecchiamento precoce della pelle.

Paolo Poggi

Centro raccolta differenziata solo per:

- turisti o residenti di seconde case che non possono attendere il giorno di raccolta;
- id. per residenti che si debbono assentare per viaggio;

è disponibile il centro di raccolta a fianco del campo sportivo la Ferrara con i seguenti orari: domenica ore 16-19 - da lunedì a sabato ore 9-12.

ATTENZIONE: da non confondere con i bidoni privati del ristorante La Ferrara!

Continua anche la RACCOLTA DEI RIFIUTI PROVENIENTI DA MANUTENZIONE DEL VERDE (ramaglie, potature, sfalci verdi, ecc.), che ora possono essere conferiti presso l'impianto de La Ferrara nei giorni feriali dalle ore 9 alle 12.

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) per smaltire anche altri rifiuti speciali come mobili, elettrodomestici, elettronica, ecc..

DIABOLO ROSSO RISTORANTE PIZZERIA FOCACCERIA FARINATA



Apertura serale
lunedì chiuso
Sino 15 giugno

FIUMARETTA
via Pietro Ratti, 15
tel. 0187-649091

Partite su Sky TV
assieme ai gustosi piatti della nostra cucina potrete trovare la

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

12 maggio festa della Mamma

Il mistero di Verucola, la terra



Il Codice Pelavicino cita il luogo di Verucola per ben tre volte, associandolo a doveri apparentemente insostenibili per un piccolo manso nel distretto di Ameglia e Barbazzano. Gli uomini di Verucola infatti *“devono portare il signor Vescovo fino a Roma con una propria galea, o saetta o con altro legno... e anche fino a Genova e fino a Pisa”*. (C.P 16 e 27). Del luogo, per anni se ne sono cercate le tracce immaginandolo lungo la linea di costa del distretto, poiché né la cartografia né tanto meno la tradizione orale hanno potuto aggiungere un qualsiasi pur minimo indizio.

Parlando di navi sembrava cosa ovvia e scontata ricercare

un porto tra l'attuale Caletta e la foce del Magra e tra i luoghi più plausibili si immaginava di collocare Verucola lungo la costa sottostante il promontorio del Corvo; nel tempo ne avrebbero cancellato ogni traccia le continue frane e la costante erosione: gli *“Spiaggiolini”*, un luogo notoriamente flagellato da libeccio, scirocco e qualsiasi altro vento e mai citato da altre fonti pisane o genovesi. La spiegazione di questo mistero, se tale possiamo definirlo, è sempre stata sotto gli occhi di tutti.

È scritto nel documento n.16 del Codice Pelavicino: *“Gli uomini di Verucola, vale a dire Guglielmo di Mezzana, i figli di Baldicione, Martignone e Bonico devono portare il Sig. vescovo fino a Roma... omis-sis... Oliverio, Caciaguerra, i figli di Datucio, Marchesino figlio di Urbano, Oliverio suo nipote (figlio) del fu Toso del manso di Cala ...”*.

Ora, analizzando il documento n. 375, ci accorgiamo di leggere un testo praticamente identico ma soprattutto troviamo citati i medesimi uomini. Cambia soltanto il nome del luogo. Così *“Gli uomini di Barbazzano devono trasporta-*

re il Signor Vescovo con navi, a Genova e a Pisa e anche i suoi messi se vorrà mandarli...”. Ne segue il medesimo l'elenco: stessi nomi, luoghi diversi. Se dubbi dovessero ancora rimanere, non resta che leggere il documento n. 493 dello stesso codice, nel quale si chiariscono alcune controversie tra i consoli di Trebiano e il vescovo Gualtiero.

Nel documento, definiti alcuni confini, viene stabilito... *“di ricevere dagli uomini che abitano da Portesone verso Trebiano un pagamento per ogni famiglia ... e non si proibisca a coloro che abitano da Portesone verso Trebiano di passare attraverso le vie transitabili di Rimaso e di ricevere dagli uomini di Verucola (in pagamento) per ciascuna famiglia...”*

Non viene fatta alcuna menzione di Barbazzano, principale centro del distretto. Verucola non era altro che un più antico toponimo che identificava non propriamente il borgo ma un'estesa parte del territorio stesso di Barbazzano; significa *“piccolo colle, poggio, collinetta”*, toponimo assurdo da collocare sulla riva del mare.



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,
- ginnastica danza per bambini, G.A.G.
- Pilates di gruppo o individuale sia a corpo libero che con reformer,
- **prossimo inizio** corsi di acquagym e acquaticità per bambini - **NOVITÀ: campus estivo per ragazzi - lu-ag**

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

Un omaggio a due amici del nostro territorio: Renato e Zeno Birolli



Renato Birolli - Tavola del pescatore - 1952, olio su tela

Nel precedente numero Ameglia Informa ha ricordato il saluto che Bocca di Magra ha voluto dare ad un suo grande amico: Zeno Birolli, deceduto recentemente all'età di 75 anni. Oggi io vorrei unirmi alla commozione di tutti coloro che lo hanno conosciuto e stimato ricordandolo insieme al padre Renato del quale vi propongo due bellissime tavole che la direzione del CAMEC (Centro Arte Moderna e Contemporanea) della Spezia ci ha permesso di pubblicare.

Entrambe fanno parte della

Collezione Premio del Golfo. La prima venne acquisita nella IV edizione (1952), si era aggiudicato il Premio della Pubblica Istruzione, la seconda nell'VIII edizione (1956), aveva vinto il primo premio della mostra. Questi due quadri, stampati in bianco e nero, vi diranno ben poco ma sulla versione *on line* (nel nuovo sito del Comune di Ameglia) potrete cominciare ad apprezzarli.



Renato Birolli - Mare ligure - 1955, olio su tela

Certamente ci auguriamo che andiate a vedere gli originali che spesso sono esposti nelle grandi sale del CAMEC.

Renato Birolli nato a Verona nel 1905 e morto a Milano nel 1959 è considerato uno dei più grandi pittori italiani del '900, a soli 23 anni entrò a far parte di un gruppo d'avanguardia con Guttuso, Sassu, Manzù e altri. Nei primi anni '30 dipinse opere figurative di intensa forza espressiva, quali "l'angelo" e "gineceo".

Nel 1937 partecipò alla fondazione del movimento "Corrente", una rivista diretta da Ernesto Treccani che raccolse i migliori artisti contrari al regime fascista e pertanto venne soppressa all'inizio della seconda guerra mondiale.

Nel 1947 si trasferì a Parigi e la sua pittura ebbe una vera svolta, subì l'influenza di Matisse e Picasso e si orientò verso una forma di "lirismo astratto".

Nel 1950 entrò a far parte del gruppo degli "otto", promosso dal critico d'arte Lionello Venturi, con Afro Basaldella, Antonio Corpora, Mattia Moreni, Giuseppe Santomaso, Ennio Morlotti, Giulio Turcato, Emilio Vedova ed è in questo periodo che frequentò Bocca di Magra e le Cinque Terre.

In quegli anni Bocca di Magra era un Cenacolo di artisti, scrittori, pittori, scultori, intel-

(Continua a pagina 9)



FARMACIA ZOLESI

AMEGLIA orario di apertura
feriale ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00
domenica ore 9.00-12.30
via XXV Aprile tel. 0187-65415

- prenotazione analisi e visite specialistiche
- omeopatia - alimenti per diabetici
- cosmesi - calzature dr. Scholl
- apparecchi aerosol e misuratori pressione scontati - misurazione glicemia colesterolo trigliceridi
- centro ufficiale AMPLIFON - esame udito.
- prenotazioni esami e analisi al CUP

Raccolta occhiali usati da consegnare al
Lion's club per scopi benefici

La Verde LUNA Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A
Lungofiume
Fiumaretta
Ameglia (SP)
APERTURA
tutti i giorni da
aprile a ottobre
dalle 8.00 alle 20.30
(luglio e agosto chiusura serale ore 0.30)



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI,
MUSICA CON DJ

Colazioni con
paste fresche
focacce e panini
piadine
bruschette
insalatone
aperitivi cocktail
pasti veloci
sapori tipici
frutta fresca
granite - gelati

PER INFO O PRENOTAZIONI: Milena

(Continua da pagina 8)

lettuali che fondarono l'Associazione "Amici di Bocca di Magra" che si riunivano al mitico "Sans façons" di Luigi Germi. Per renderci conto del calibro di queste persone ne cito solo qualcuna, Giulio Einaudi, Franco Fortini, Vittorio Sereni, Italo Calvino, Valentino Bompiani, Mario Soldati e naturalmente Renato Birolli e

suo figlio Zeno allora giovanissimo.

Io quei tempi li ho vissuti soltanto attraverso i racconti di Paolo Bertolani, allora giovane poeta che frequentava quell'ambiente e fu incoraggiato a pubblicare i suoi primi versi, raccolti in "Trombe di Carta" del 1960, proprio da Sereni e Fortini.

Zeno Birolli fu, ancora più

di suo padre, innamorato del nostro territorio, ha pubblicato con la Capannina di Guelfi, una piccola casa editrice, molti volumetti su tutti gli artisti e gli scrittori che hanno soggiornato nel Comune di Ameglia e soprattutto ha curato le mostre dei quadri di suo padre per tutta la vita.

Sio Ca' (Alfredo Lupi)

Spettacoli del cielo: i fulmini globulari



Due immagini del fulmine globulare

Ho voluto aggiungere un articolo alla mia serie sugli spettacoli del cielo, stimolato da una telefonata del direttore Sandro Fascinelli. La sera del 19 aprile 2014, verso le ore 23 e 15, i coniugi Fascinelli sono stati testimoni di un fenomeno atmosferico veramente raro da vedersi, un fulmine globulare.

Essi si trovavano presso Santo Stefano Magra e si dirigevano verso Sarzana, quando hanno osservato la formazione di questa "palla di luce" nel cielo sopra Ponzano Belaso, all'incirca in corrispondenza della Ceramiche Vaccari.

Successivamente essa si è spostata, in direzione di Sarzana seguendo la linea elettrica dell'alta tensione, da un traliccio all'altro, fino ad esplodere con una luce molto intensa, ma apparentemente senza generare rumore. Questo fenomeno, può manifestarsi sia in presenza che in assenza di temporale e può muoversi o stare fermo. Le dimensioni della "sfera", possono variare tra pochi centimetri e una decina di metri, ma solitamente sono quelle di un pallone da calcio. Essa può durare pochi secondi come molti minuti ed è ben visibile anche alla luce del giorno. La sua colorazione, copre tutto lo spettro del visibile, ma i colori più rari sono il verde ed il violetto.

Il fascino dei fulmini globulari, oltre che dalla loro rara

spettacolarità, deriva dal fatto che, **dopo mezzo millennio di studi scientifici, non se ne conoscono ancora a sufficienza le cause**, anche se è stato generato quasi casualmente in un grande laboratorio. Teorie ne sono state formulate parecchie, ma la più credibile vuole che un fulmine che batte sopra un terreno ricco di silicio (come quello della Vaccari, appunto), lo scaraventerebbe nell'aria.

A questo punto, la presenza dell'ossigeno atmosferico e di altri elementi, combinata con l'elevatissima temperatura del fulmine, produce quello stato della materia chiamato plasma, che noi vediamo in quella forma. Tuttavia, questo non spiega i fulmini globulari a ciel sereno, quelli che si materializzano dentro gli edifici o addirittura all'interno degli

(Continua a pagina 10)

Liliana

**salumeria,
alimentari
di qualità**



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

Ameglia Via Camisano, 45 tel. 0187-65685



**RISTORANTE
LA LUCERNA
DI FERRO**
Via Fabbricotti, 27
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 nuovamente... da maggio per
la pizza in Bocca... di Magra**

(Continua da pagina 9)

aerei di linea ad alta quota.

Gli aspetti più intriganti di questo fenomeno hanno dato adito a ipotesi più o meno fantasiose, come gli UFO (ruotano intorno a un asse ed eseguono spostamenti umanamente impossibili in tutte le direzioni) o i fantasmi (possono passare attraverso pareti e finestre senza danni).

Queste hanno spinto alcuni

scienziati austriaci a dichiarare che si tratta solo di allucinazioni del cervello, scatenate dagli intensi campi elettromagnetici che si generano durante i temporali. Ma questo non spiega i rumori che accompagnano le "sfere" e soprattutto l'odore di ozono e zolfo avvertiti. Avrete capito, ormai, che c'è ancora parecchia strada da fare per comprendere pienamente i fulmini globulari. Es-

si, insomma, restano più misteriosi della particella di Higgs, che pure ha dato tanto filo da torcere agli scienziati.

Concludo ricordando che mia madre (dal Collegio del Pavone a Sarzana, nell'estate del 1943) e io (a Ortonovo, in via Madonnina, nell'estate del 1980), abbiamo avuto la fortuna di assistere a questo meraviglioso spettacolo del cielo.

Sergio Marchi

L'amegliese Melinda eletta sportiva dell'anno 2014



Quasi 20.000 voti del concorso de "La nazione" hanno incoronato **Melinda Rodosti** (in foto) prima assoluta sportiva dell'anno 2014. Al concorso hanno partecipato 336 sportivi di tutte le discipline e la premiazione si è svolta il 22 marzo scorso al centro Allende del-

la Spezia alla presenza del sindaco Massimo Federici.

La campionessa di danza Hip hop, che abbiamo conosciuto con un'intervista su Ameglia Informa di ottobre 2013 e sostenuto nella campagna di voto per la sportiva dell'anno dal mese di febbraio di quest'anno, vuole ringraziare e far giungere tutta la sua felicità, tramite queste colonne, a tutti i suoi fan, ai concittadini, agli allievi che l'hanno votata e ai negozianti che hanno fatto da centro di raccolta dei coupon, assicurando che metterà a buon frutto il loro sostegno.

Melinda, oltre al diploma e alla medaglia di prima assoluta di sportiva dell'anno 2014, ha ottenuto una borsa di stu-

dio per partecipare allo stage internazionale di danza che si terrà a Massa dal 25 al 28 giugno prossimo.

Oltre a insegnare danza Hip hop a Sarzana presso le scuole "The Best Dance" di Tinna Hoffmann e Fabio. Modica e "L'Ecole" di Sophie Bernasconi, si sta preparando per due gare di danza che si svolgeranno a Verona e Roma e per i campionati italiani di danza sportiva che si svolgeranno a Rimini dal 5 al 13 luglio.

Melinda inoltre è stata designata dalla Federazione Italiana di Danza Sportiva a rappresentare l'Italia ai campionati europei di danza Hip hop che si svolgeranno ugualmente a Rimini tra breve.

Auguri Melinda per i tuoi prossimi traguardi.

Sandro Fascinelli

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.

Sconto 70%

Su tutte le calzature
invernali

VASTO ASSORTIMENTO PRODOTTI SOLARI
per difesa zanzare e per igiene personale

Apertura - feriali ore 9 - 12.45 e 15.30 - 19.30 -
Domenica aperta il mattino, chiusa il pomeriggio

Consulente nutrizionale per prodotti e dieta DUKAN

... e continuiamo a parlare del "BORION" ...

Incontrando casualmente Giovanni Cabani, un esperto di storia locale, ho potuto apprendere altre notizie e curiosità relative a un arcaico aspetto del nostro territorio, il "borión", di cui si è trattato in un articolo pubblicato sul nostro mensile nel mese di dicembre.

Con il termine "borión" veniva indicato uno spazio di terra racchiuso, il più delle volte, tra più case della stessa contrada, che fungeva da punto di raccolta comune dei rifiuti di cucina e degli escrementi. Il tutto veniva poi coperto da fieno, a intervalli di tempo più o meno regolari, al fine di ottenere concime per i campi (in paese ne esistevano alcuni anche per la gente di passaggio).

La pulizia, ovvero la raccolta del concime, era messa all'asta pubblica dalla Confraternita di San Pietro. Chi si aggiudicava l'asta (guarda caso, sempre il solito, che era soprannominato "Secabozi") aveva il diritto di prendere il concime, ma anche il dovere, ogni mattina, di ricoprire gli escrementi e quant'altro con un carico di fieno, sino a quando il "borión" si fosse riempito: erano i massari della Confraternita che stabilivano il limite massimo oltre il quale bisognava

svuotarli.

Il termine "borión", nelle nostre zone, veniva usato anche per indicare gli inghiottitoi, cioè piccole voragini o spaccature del terreno, spesso nascoste, come nel caso di Lizzano, dove venivano smaltite le acque che scorrevano in superficie. I nostri antenati erano a conoscenza di questi inghiottitoi e, come Giovanni ha potuto apprendere molti anni fa dal guardiano della villa Volpara (la "villa del Fodo" in prossimità dei monti Branzi), venivano usati per smaltire lo strame.

Durante le giornate di pioggia ricorrenti e in coincidenza con la piena del Magra, la valle di Lizzano si allagava. Il livello delle acque raggiungeva anche l'altezza di un paio di metri, e questo lo si poteva dedurre, nelle testimonianze tramandate, dal fatto che i barratoli di latta, usati come cappello sui pali di castagno dei pergolati per proteggerli, galleggiavano sull'acqua.

Si narra anche che da Montemarcello, in quei giorni, si sentiva il muggire lamentoso delle mucche, chiuse nelle stalle della piana, spaventate perché avvertivano l'imminente tracimare del fiume.

Contemporaneamente al

deflusso delle acque del Magra, nella piana di Lizzano si apriva l'inghiottitoio e tutto veniva risucchiato in un vortice. Nel paese si passava la voce "La sciopa er borión!", e la gente accorreva a Lizzano per assistere allo spettacolo: qualche volta il parroco faceva suonare le campane per avvisare i paesani.

Nella piana questo fenomeno faceva sì che tutto girasse in tondo: i barattoli, i rami secchi e tutto quanto galleggiava. Poi così come si era aperto si richiudeva e nella piana, svuotata di tutto, non restava altro che l'erba sdraiata dalla forza dell'acqua. Oggi l'ubicazione dell'inghiottitoio è da ricercarsi nella depressione del terreno, situata tra quello che un tempo era "il campo del pallone", e la strada carrozzabile nei pressi del cimitero. Questo fenomeno andò a sparire in contemporanea con il prelievo della sabbia dal fiume Magra.

Rosanna Fabiano

Incontri per socializzare il sociale

Si avverte che è stato rinviato a data da destinarsi l'incontro del 23 Maggio - Difendiamoci! A cura dei Carabinieri da tenersi presso il Centro Sociale di Fiumaretta.

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 STANDEX

auto sostitutiva
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



La storia della Spezia attraverso le sue strade (2)



Volta Cambiaso

dei tempi, potremmo canticchiare adattando ad oggi il famoso motívetto di qualche anno fa. Già, ma dei tempi di che cosa? Beh, potremmo dire dei Quattro Canti "ch' i-eo er sento de-a Speza de na vota", dove si svolgeva la vita diurna e la movida alla notte.

Erano un'area di cui temo troppi abbiano perso la memoria. Grosso modo era il crocicchio dove via Prione incontra la via della Pia. La chiamo così per farla identificare all'istante; dicessi via Magenta, metterei in crisi più di uno.

Da un lato c'è questo convegno; dall'altro la strada cambia nome in Sforza e immette in piazza Sant'Agostino.

Se non era molto grande "a Speza alo-a", murata com'era nel ristretto giro di quattro bracci, i suoni che vi nascevano rimbalzavano per ogni dove dentro a quel rettangolo chiuso portando i sentimenti che li animavano: gioia e serenità come afflizione e inimicizia, la vita. Su tutto sentivi il fruscio

tintinnante dei pozzi: da quello appena sopra, sul Poggio, a quello al piano. Questo, che dicevano del gallo, c'è ancora, minuscola fontanina dove oggi si abbeverano cani, piccioni e gavettoni, all'apertura di piazza Sant'Agostino.

Subito a basso, la Loggia dei Banchi, il centro commerciale di quegli anni distanti.

Lì si consumavano affari, nascevano amori, si spendevano sentimenti e si praticavano affetti fino quasi a dilapidarli. Nulla di inconsueto: succede così ovunque, in ogni crocicchio del pianeta degno di questo nome. Quella situazione chi l'immaginerebbe oggi? Gali è che la ristrutturazione imposta dal triennio del colera (dal 1884 all'86), ha portato via gli antichi colori.

Non ne ha cancellato, però, la memoria che qualcuno, tramandando chi siamo stati, ancora coltiva per mantenere l'identità che, una volta che la si sia smarrita, si fa poi fatica a recuperarla. Ma non è che poi sia impresa tanto ardua: il tempo non lo si perde se lo si vuole veramente ritrovare. Basta che l'intenzione sia seria. Se veramente la è, puoi

anche ritrovare delle nicchie ormai dimenticate, che tuttavia oggi sono delle chicche: per ripensare a ieri e per pensare a oggi.

Così, senza andare tanto lontano, ti imbatti in uno stretto budello, lungo circa 13 metri e per di più neppure molto pulito. Collega le vie Sappri e Unione e, se la prima è nota, sapere dell'esistenza della seconda non è cosa da tutti. Siamo in uno di quei luoghi che la ristrutturazione di fine Ottocento ha sconvolto, declassando, se non addirittura cancellando, aree dove lo struscio prima era di moda.

Quel bugigattolo di passaggio, oggi di forma rettangolare, era un tempo una galleria con copertura a tutto tondo o, come dice chi ne sa, voltata a botte. Intitolato alla famiglia Cambiaso, la dicevano, oltre che galleria, anche volta o volto. Era arricchita da mensole e da cornici di arenaria; aveva un aspetto gradevole che attirava. Questo era il suo stato, anche se è difficile, vedendo l'attuale, credere il passato.

"Vecia Speza": cerchiamo di non farla essere solo un bel ricordo e nulla più.

Alberto Scaramuccia

BEAUTY & BIJOUX tel.0187-1500668
Profumi, cosmesi, prodotti per capelli, borse, bijoux
con due solari L'Oreal un pacco omaggio
ESTETICA IBIS tel. 0187-609025
Promozione di maggio:
LIPOVAC - 10 sedute - euro 300
riducenti per adiposità localizzate
da martedì a sabato orario continuato

Mascara Farfalla L'Oreal Euro 9,90

Via 25 Aprile 65a
c/o Ponte Colombera lato AMEGLIA

MERCATINO DELL'USATO
Presso **BOGGIA MOBILI** s.a.s.
Fiumaretta di Ameglia via Litoranea (sp 432)
cell. 349-5837642 - tel. 0187-64321
Puoi trovare tanti oggetti interessanti a buon prezzo e portare in conto vendita quello che non usi più. L'esposizione è gratuita. La valutazione della merce è concordata insieme.
Orario - 9.30-12.30 e 15.30-19.30
Chiuso lunedì - aperto domenica pomeriggio

La dittatura delle abitudini: il caffè.

Il caffè è un'amabile droga, ma anche un'abitudine, una sequenza di gesti automatici. Caposaldo della nostra cultura è "la tazzulella de caffè". Divoranza pari, imprescindibile esordio di una qualsiasi giornata, capriccio o desiderio condivisibile ma anche no. Il caffè espresso incarna dalla sua comparsa una passione italiana che scorre dalle Alpi fino alle isole, preparato in infinite varianti che ne conservano l'intensa integrità aromatica e di gusto.

Alla fine del XIX secolo, offrire agli ospiti un caffè era il miglior modo di accogliere una visita. Le stesce duravano ore, con l'intento di scambiare informazioni, sapere e segreti, la caffeina le accompagnava egregiamente.

Il consumo è rituale, offrire caffè corrisponde a un gesto di esotismo che richiama immagini di piante di Coffea, specie vastamente coltivata in piantagioni disseminate nella fascia tropicale del mondo.

Il ceto borghese, all'inizio, consuma caffè tra le mura domestiche, soprattutto le donne che non frequentano i pubblici esercizi del tempo.

Esisteva già "il Caffè", luogo di incontro esclusivamente

maschile, dove si discuteva di politica, arte e letteratura, simile al teatro e salotti borghesi, ma a differenza di questi aperto a chiunque potesse acquistare una consumazione.

La nera bevanda era preparata in infuso o percolata in una caffettiera napoletana. Il caffè è una bevanda consumata in grandi quantità in tutto il mondo, tuttavia ogni caffè è unico: come per il vino e l'olio sono il terreno, l'altitudine e il clima a definire le qualità di ogni raccolto.

La pianta del caffè è endemica dell'Africa e cresce spontanea in gran parte del continente: ma è l'Etiopia la sua Madre. Il Brasile e il Vietnam sono oggi i maggior produttori.

Il caffè all'inizio non era considerato una bevanda, i semi fungevano da sostegno nei momenti di mancanza di cibo ed erano indispensabili alla sopravvivenza del cacciatore e del guerriero.

Fu con l'insediamento dei primi abitanti sugli altipiani etiopici, i pastori nomadi Oromo, che la pianta del caffè è stata resa domestica, coltivata negli orti per le esigenze del villaggio, più tardi nelle piantagioni coloniali, sino a coprire oggi possedimenti di piccoli

proprietari sparsi in tutti i continenti del mondo

La pianta del caffè è un arbusto che può vivere fino a cinquant'anni. I primi fiori fruttiferi appaiono attorno al quinto anno d'età della pianta: sono disposti a grappoli bianchi molto profumati. Due varietà, tra le molte dell'albero del caffè, dominano il mercato mondiale; la coffea Arabica e la coffea canephora. L'Arabica originaria etiopica, vive in altitudine ed è una varietà delicata che richiede molte cure.

La varietà canephora scoperta in Congo, detta Robusta è adatta a miscelare l'altra avendo ogni chicco il doppio di caffeina.

Il termine caffè espresso indica, nel corso dell'ottocento, un infuso percolato al momento, preparato con chicchi di caffè torrefatti e affinati, tenuti a riposo per circa due settimane e macinati all'occorrenza. Si beve da soli, in compagnia, seduti al tavolo o in piedi al banco, in velocità: per rimediare un momentaneo senso di stanchezza o per creare l'occasione di due chiacchiere con un conoscente, un amico, a volte uno sconosciuto. Così si consuma il rito della "bevanda del diavolo".

Rita Cortese



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 15.00-19.30 e sabato orario continuato 8.30-19.00
E-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it

I giochi dei ragazzi di una volta



Il gioco della "Lippa" (precursore del Baseball)

Il gioco consisteva nel far saltare in aria un legnetto (la **Lippa**) percuotendolo con un lungo bastone ad una delle estremità, appositamente rastremate a cono e, successivamente mentre ancora era in aria, colpendolo con forza con lo stesso bastone per lanciarlo a distanza.

La "**Lippa**": si utilizzava un pezzo di legno cilindrico (di solito ricavato da un manico di scopa) della lunghezza di circa 12/15 centimetri, che veniva rastremato alle due estremità in forma di cono, per agevolare la salita in aria quando veniva colpito dal bastone

Il "**bastone**": si utilizzava una parte lunga circa 60 centimetri dello stesso manico di scopa dal quale si era ricavata la Lippa.

La "**casa**" era un cerchio di circa un metro di diametro, che fungeva da base della squadra battitrice. Era trac-

ciato con un legno appuntito, se si giocava sulla terra battuta oppure disegnato con gesso, se si giocava su asfalto. Si formavano due squadre composte da due o più giocatori, si sorteggiava la **squadra battitrice**, che stava nella **casa**, mentre l'altra era la **squadra ricevitrice**, che giocava fuori casa. L'ordine dei battitori era deciso all'interno delle squadre. Si stabiliva un punteggio da raggiungere. Iniziava il primo battitore della squadra in casa: percuoteva la lippa e successivamente la colpiva cercando di mandarla più lontano possibile. Si potevano verificare tre situazioni:

1. Uno dei giocatori della squadra ricevitrice riusciva ad afferrare la lippa al volo. La squadra battitrice veniva sostituita nella casa dalla ricevitrice e non si assegnava alcun punteggio.

2. La lippa toccava terra, uno dei ricevitori la prendeva e scagliandola riusciva a farla entrare nella casa. Si procedeva allo stesso modo del punto uno.

3. Il giocatore ricevente raccoglieva la lippa, la lanciava ma non riusciva a farla entrare nella casa. Il battitore aveva tre colpi a disposizione per

mandare la lippa più lontano possibile. A questo punto la squadra battitrice stimava la distanza e la traduceva in lunghezze del bastone di battuta, dichiarandone ufficialmente il numero. Se la squadra ricevitrice accettava la dichiarazione, il numero veniva acquisito come punteggio a favore dei battitori e si ricominciava.

Se i ricevitori non accettavano la stima, si misurava il numero delle lunghezze di bastone effettive: se era pari o superiore ok, se era inferiore i punti non venivano assegnati e toccava alla squadra ricevitrice andare alla battuta.

Il gioco terminava quando una delle due squadre raggiungeva il punteggio stabilito all'inizio.

Raimondo Pagano

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	18.00	11.00	18.00

Questo numero di Ameglia Informa, durante la campagna elettorale, è conforme all'art. 9 della legge 22-2-2000, n. 28,



**PARRUCCHIERA
EMANUELA
UNISEX**

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

**ORARIO di aprile-maggio, su appuntamento
martedì, mercoledì, giovedì
ore 8.30 - 12.30 e ore 15.00 - 19.30
venerdì e sabato orario continuato 8.30 - 19.30
lunedì e domenica chiusa**



MARIPOSA

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

**idee originali
per i vostri regali
- fiori recisi -**



**11 maggio - Festa della Mamma
- piante ornamentali -
manutenzione del verde**

MOMENTO RELIGIOSO CENTENARIO AL MIRTETO



Il 21 maggio 1914, al "nostro Santuario" del Mirteto (*in foto*), veniva incoronata solennemente l'immagine della Madonna. Sull'Europa e poi sul mondo soffiavano venti di guerra. Il conflitto ebbe inizio il 28 luglio 1914 con la dichiarazione di guerra dell'Impero austro-ungarico al Regno di Serbia in seguito all'assassinio dell'arciduca Francesco Ferdinando d'Asburgo-Este il 28 di giugno del 1914 a Sarajevo e si concluse oltre quattro anni dopo, l'11 novembre 1918.

All'avvicinarsi del pericolo, i devoti di Maria si affidano al suo amore materno, l'amore appreso per tutti i suoi figli ai piedi della Croce: "...Donna ecco tuo Figlio".

La Madonna si appresta a prendere sotto il suo manto tutti i suoi devoti e a guidarli ancora una volta verso quel bene che viene da Dio solo.

Sarà nei mesi da maggio a ottobre del 1917 che Maria a Fatima, per mezzo dei tre pastorelli Lucia, Francesco e Giacinta, guiderà il mondo a ritrovare la pace vera, quella che viene dal cielo. Leggiamo ne "Il Sentiero":

"Si avvicina il centenario dell'Incoronazione della Madonna del Mirteto ed è bene che tutti sappiano cosa è avvenuto il 21 maggio del 1914 a Ortonovo. Era consuetudine che in tutti i Santuari insigni, le immagini della Vergine fossero coronate di corone d'oro per decreto del Capitolo Vaticano. Superati gravi ostacoli, la piccola famiglia dei Passionisti di Ortonovo organizzò tutto e raccolse i fondi necessari alle ingenti spese occorrenti. È doveroso però riconoscere che all'ottimo esito delle feste, insieme alla corrispondenza del clero e delle diocesi di Sarzana e di Massa, influì grandemente lo zelo del vescovo mons. Carli e del suo Vicario Generale, l'ortonovese mons. Bernardino Raganti.

Le feste iniziarono la sera del 20 maggio e si chiusero il 24 con l'omelia del Vicario Generale. Intervenero alla festa col vescovo diocesano, il cardinal Maffi, arcivescovo di Pisa, gli arcivescovi Passionisti di

Camerino e di Dioclea, i vescovi di Massa e di Fossombrone, l'ortonovese mons. Raganti, i canonici del Duomo e numerosi rappresentanti dell'uno e dell'altro clero. Il 21 maggio, festa dell'Ascensione, il cardinal Maffi, dopo aver pontificato e recitato una stupenda omelia data poi alla stampa, compì l'augusto rito dell'Incoronazione alla presenza dei molti prelati".

Anche noi, parrocchiani di Ameglia, da sempre legati al santuario della Madonna del Mirteto, vivremo il mese di maggio guidati da Lei.

Il 30 di aprile accoglieremo nella chiesa di Cafaggio lo stendardo della Madonna del Mirteto e lo accompagneremo nella chiesa parrocchiale. Ovviamente saremo presenti a Ortonovo, nel bel borgo di S. Lorenzo per i festeggiamenti del centenario.

Ogni sabato sera, alle 21.00, recita del santo Rosario nella chiesa di Cafaggio, con possibilità di una recita lungo le vie della Parrocchia. Mi sono domandato in questa circostanza: "nella corona della Madonna del Mirteto, non ci sarà anche una goccia d'oro di Ameglia?".

Don Cesare Giani



**Nuova gestione di
Maurizio Castagna**
Via XXV Aprile, 15
tel. 348-4768243

- Pranzi di lavoro e veloci, aperitivi
- super spritz con bocconcini gratis
- colazioni, panini, tramezzini, pizzette
- zona Wi Fi gratis
- Ricariche telefoniche, superenalotto, gratta e vinci, pagamenti Equitalia, biglietti ferroviari, Pay Pal

Aperto tutti i giorni - intero giorno

Pizzeria Rosticceria AL TESORO

cucina pronta aperta tutti i giorni

- **Pizza al taglio e da asporto**
- **Frittura di pesce**
- **Sgabei e farinata**
- **Su ordinazione:
APERICENA e
PIZZA PARTY**



FIUMARETTA - VIA NOCE angolo via Baban
tel. 0187-64787 - cell. 338-1910209

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

MONTEMARCELLO - Centro storico - appartamento al secondo piano composto da: cucinino, camera matrimoniale e bagno. Da ristrutturare. Ottimo a uso investimento. (rif: 1693) € 90.000,00

BOCCA DI MAGRA - Appartamento al P.T. composto da: ampio soggiorno, zona cottura, camera matrimoniale, predisposizione per ba-

gno, cabina armadi. Corte esterna. parcheggio. (rif: 1691) €160.000,00

AMEGLIA - In piccolo residence con piscina appartamento al P.T. ingresso indipendente, composto da: soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, portico, giardino. Posto auto. (rif: 1091) €130.000,00

AMEGLIA - Bivio Bocca di Magra - vicinanza rimessaggi e comodo al mare, appartamento al piano primo, completamente arredato, composto da: ingresso-soggiorno, cucinotto,

camera, cameretta, bagno. Due terrazze. Riscaldamento autonomo. (rif: 1490-b) € 175.000,00

AMEGLIA - In piccolo residence - appartamento al piano secondo e mansarda composto da: ingresso, ampio soggiorno con angolo cottura completamente arredato, due camere, ripostiglio, bagno; ampia mansarda al piano superiore. Buone rifiniture. Posto auto - giardino condominiale. (Rif: 1687) € 200.000,00



di gioventù "da Megià"

quei da Megià en ter bosco sorve a Puntaèla....

A partida ai bocì quando a zogheven al gàro o ar Pàpa, ai stuceti... o a zogheven a 7 e mezzo i giornoletti usà sotto a pianta di cachi ar campeto!

Quanti genoci sgarbelà zu per fosso a tornàe a cà dàa scò... e a se fermeven a pigia-e a liesoa con i lazeti ... a prima fionda fatta con en legno da càcia e i elastici con a camera d'aria da bicletta usà ca pigieven en tà roba chi buteva via Alfredo !

En pàe de scarpa per l'inverno e n'altro per l'estada (ca compieven da Santino ai

bivio) e poi sempre scauzi o con en pae de zavata...

A stufa a legna, a borsa da l'aigua càuda pen dàe en letto àa sea d'inverno....

A zèrcae a giareta bianca zù peer fime da mette en to giardin...

A zèrcae a lumaca con ò se-celeto subito dopo che l'aveva smisso de piove...

An gà veven tanto ma a se devertiven con pogo a een contenti ecari fanti a no fei cambio con niente con quello che la ghè oggi; oggi la ghè tutto computer, telefoni, tecnologia.... ma i fanti... gièn tutti tristi. Grazie Mègia !

Paolo Davico



PROMOZIONE MUTUI 2014

**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 800 445 566
WWW.CARISPEZIA.IT

CARISPEZIA
CRÉDIT AGRICOLE

APERTI AL TUO MONDO.

MESSAGGIO PROMOZIONALE OFFERTA VALIDA PER MUTUI DEBITATI ENTRO IL 30/04/2014 E STIPULATI ENTRO IL 30/09/2014. TASSO FISSO 2,50% PER I PRIMI 24 MESI. TAEG 5,054%. IL TAEG SI RIFERISCE AD UN MUTUO DI 100.000 EURO PER UNA DURATA DI 15 ANNI. TASSO INIZIALE PRIMI 24 MESI 2,50%, DAL 25° MESE PARI AL 5,5% DETERMINATO DA IRS PER STIPULE ANNE DICEMBRE 2013 PARI A 2,450% + SPREAD 3,10%. FOGGIO INFORMATIVO E REGOLAMENTO COMPLETO DELL'OPERAZIONE A PREMI IN FILIALE E SUI SITI DELLE BANCHE DEL GRUPPO. LA CONCESSIONE DEL MUTUO È SOGGETTA ALL'APPROVAZIONE DELLA BANCA.