



## 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 Internet del Comune

### Auguri del sindaco De Ranieri ai cittadini amegliesi

**Cari concittadini,**

il 2015 volge al termine e le festività natalizie ormai alle porte ci offrono lo spunto per rivolgervi l'augurio di un buon Natale, da passare con gli affetti più cari in famiglia.

La fine dell'anno è anche il momento in cui si predispongono i bilanci e si pongono gli obiettivi per il nuovo anno. Quello passato è stato un anno ricco di sfide e soddisfazioni, durante i primi mesi sono state poste le basi del riassetto del territorio, attraverso le manutenzioni straordinarie e l'asfaltatura di alcune strade comunali che versavano ormai in condizioni di abbandono.

A livello istituzionale il Comune si è raccordato in maniera compiuta con i tecnici provinciali per l'assetto e il coordinamento dei cantieri lungo il fiume, così da consentire la convivenza tra le esigenze di cantiere e le esigenze di vita delle frazioni; la collaborazione con CNA nell'organizzazione della mostra mercato della nautica, il festival olistico e la celebrazione della giornata mondiale della Famiglia in occasione del Patrono San Pasquale, hanno mantenuto alta l'attenzione sul nostro territorio anche fuori dalla stagione turistica. Le elezioni di maggio hanno visto eletto in Regione il Sindaco Giampedrone che mi ha

lasciato la guida del Comune e l'onere-onore di continuare nei prossimi anni la sfida della "Lista Civica", gruppo di aggregazione civico che riconosce intorno a un progetto amministrativo la scelta delle persone per guidare il Comune. Ultimo atto pubblico dell'ormai ex-Sindaco è stata l'intitolazione della piazza di Bocca di Magra al Corpo della Capitaneria di Porto, in occasione dei 150 anni d'istituzione, segno di gratitudine e di riconoscimento del ruolo della Guardia Costiera e per estensione della Marina Militare in un paese che ha vissuto e vive per il mare.

La seconda parte dell'anno ha visto continuare l'impegno per la manutenzione del nostro territorio, la pulizia straordinaria di fossi e canali ha visto quest'anno l'impegno diffuso anche dei privati. Sono stati puliti canali che non vedevano manutenzioni così approfondite da anni e sono state riaperte le linee al fiume. Gli operai comunali sono stati impegnati nella rimozione delle ostruzioni dalle caditoie stradali e dagli scarichi delle acque piovane, raggiungendo una copertura quasi totale. Sono stati approvati anche alcuni interventi straordinari che hanno visto l'Amministrazione impegnata nel reperimento delle risorse, i più importanti sono la messa in

*(Continua a pagina 2 in alto)*

**"Sia pace agli uomini di buona volontà e a quelli di cattiva volontà (Leo Baeck)".** La redazione sottoscrive questo augurio che estende a tutti i nostri lettori, in occasione delle

prossime festività natalizie, come auspicio per un futuro più sereno e libero da ogni forma di terrorismo.

Un grazie particolare ai nostri indispensabili inserzionisti.

(Continua da pag. 1)

sicurezza di un tratto del torrente Boccabello dopo il paese di Ameglia, dove un accumulo artificiale di materiale rischia di mettere a rischio la stabilità del ponte di via Colombo, una nuova linea di scarico delle acque della zona di via Ratti a Fiumaretta compresa tra il canale e la scuola materna, con raccordo e stazione di pompaggio dedicata nei giardini ed infine sempre su Fiumaretta la nuova stazione di pompaggio delle acque piovane di piazza Pertini con una linea dedicata al fiume.

Della riorganizzazione delle scuole se n'è parlato anche ultimamente e l'inaugurazione della nuova palestra è il punto di partenza di una nuova politica di eccellenza dei nostri plessi scolastici, non l'arrivo.

La cultura infine ha visto l'organizzazione di eventi importanti, la riapertura della Necropoli al Cafaggio, la presenza delle scuole al suo interno e le giornate di promozione del Patrimonio a settembre. Infine la riscoperta della nostra storia con l'evento dantesco a ottobre, che ha visto l'inizio della collaborazione con la Sezione Lunense dell'Istituto di Studi Liguri.

Infine la sicurezza, di quanto sia importante la manutenzione del territorio ne ho parlato ed i fatti parlano per me, ma sono le persone che si occupano volontariamente della sicurezza e dell'aiuto in caso di emergenza che costituiscono il cuore pulsante della Protezione Civile Comunale, a esse va il mio plauso ed il mio augurio speciale in occasione di un tra-

guardo importante, ossia i 35 anni dal riconoscimento della Squadra Volontari Antincendio, che ormai ha alle sue spalle quasi quarant'anni di attività passati per metà a combattere l'emergenza incendi e per metà a combattere le alluvioni.

**Buon Natale a tutti!**

**Andrea De Ranieri**

**Direttore Responsabile**

Sandro Fascinelli  
e-mail: [amegliainforma@libero.it](mailto:amegliainforma@libero.it)

**Redazione:**

Marusca Cesare,  
Antonio Alberti,  
Francesco Bernardini

Stampato in proprio.

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

## Le Magie del Natale raddoppia gli appuntamenti

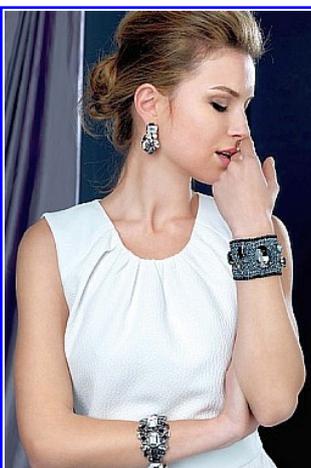


**Partirà ufficialmente domenica 13 dicembre a Montemarcello la seconda edizione delle Magie del Natale**, kermesse interamente ideata dall'attuale Amministrazione

Comunale. "Quest'anno abbiamo cercato di portare un po' di Natale anche nel borgo catalogato fra i più belli d'Italia" spiega l'assessore al Turismo Cadeddu, "sarà una festa dove i bambini saranno i protagonisti, coordinati dalla regia della **Compagnia dei Misci**. Nella rappresentazione teatrale dedicata alla storia del Natale, verrà riproposto in forma itinerante per tutto il

paese il "Canto di Natale" di Dickens, uno tra i più famosi racconti mai scritti sul "Natale". Divertente e commovente, contenente insegnamenti morali ma anche dosi di horror che lo rendono ancora moderno, tanto che il cinema hollywoodiano recentemente se ne è appropriato. All'interno della giornata sarà offerta una merenda a tutti i bimbi partecipanti, non mancherà poi la

(Continua a pagina 3)



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

CONCESSIONARIO  
OTTAVIANI GIOIELLI

# PHOTO & GOLD

AMEGLIA Via Camisano 91 tel./fax 0187-65490

**PER I REGALI DI NATALE e PER VOI**

**GRANDI NOVITÀ dalle FIERE di  
VICENZA ORO e MILANO HOMI**

**GIOIELLI (a partire da € 10)  
REALIZZATI IN ARGENTO  
DI QUALITÀ E DI TENDENZA  
MADE IN ITALY**

(Continua da pagina 2)

casetta degli elfi, storici collaboratori di Babbo Natale.

L'interpretazione della compagnia ha come protagonista Sgrooge, girando per le strade e i vicoli, accompagnato dalla musica e dal pubblico, compie una sorta di "Via Crucis" che redime la sua iniziale avarizia. Lungo il percorso incontra i fantasmi del suo vecchio collega e dei Natali, passati, presente e futuri.

La suggestione delle varie "stazioni" è ricreata dagli artisti Gabriele Landi e Valeria Tognoni. La compagnia è formata da sei attori e un musicista. Scritto e diretto da Riccardo Monopoli.

**Il week end successivo 19-20** la kermesse proseguirà nel **borgo storico di Ameglia** paese, allestito per l'occasione dalla Proloco amegliese. Addobbi in tutto il borgo e il castello illuminato da oltre 3000 led, renderanno la torre incantevole. **Sabato** sarà caratterizzato dall'apertura dell'ufficio postale, con laboratori dedicati a cura dell'associazione Ottone I, dove i bimbi potranno scrivere la loro lettera dei desideri, imbucarla oppure consegnarla direttamente nelle mani di **Babbo Natale** in persona, che sarà

presente **sia sabato 19 che domenica 20** nella Torre del Castello, dove sarà possibile farsi scattare una **foto ricordo con il Babbo più famoso del mondo**.

Sempre al castello saranno esposti alcuni preziosi presepi realizzati direttamente dai bambini delle scuole del comprensorio, alcuni realizzati e forniti dalla Proloco di Ameglia e alcuni pregiatissimi pezzi forniti direttamente dal museo Diocesano.

"Le Magie del Natale riproposto per la seconda stagione consecutiva sarà nuovamente evento trainante che darà lustro e splendore ai "Borghi Storici di Ameglia e Montemarcello" location ideali per questo tipo di evento durante tutto il periodo delle Feste Natalizie." - dichiara l'assessore Cadeddu - che prosegue: "Durante la due giorni artigiani, associazioni, produttori locali, laboratori per bambini, mercatino di Natale, saranno solo alcune delle cose da vedere all'interno del borgo, non mancherà poi un angolo dedicato al gusto, dove si potranno assaggiare alcune specialità locali".

Come l'anno scorso, saranno direttamente le associazioni del territorio a provvedere

all'allestimento dei borghi. "Abbiamo cercato di unire nuovamente le forze con tutti coloro che hanno la voglia e un fine comune, quello di promuovere il prodotto principale, il Comune di Ameglia" conclude l'assessore Cadeddu, che ringrazia anticipatamente tutte le associazioni che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento: Vivere Fiumaretta, Avis, Proloco Montemarcello, Proloco Ameglia, Servizio Civile Nazionale, Gruppo podistico Amegliese, Protezione Civile Ameglia, gli Istituti Scolastici presenti nel territorio, Protezione Civile, e Uisp, Ass. Ottone Primo.

Durante la due giorni sarà garantito un servizio di bus navette dal Bivio.

SF

#### NUMERI TELEFONICI UTILI

**Carabinieri Ameglia**

**0187-65703 - tutti i giorni  
ore 9-12.30 e 13.30-16.30**

**Ufficio locale marittimo**

**Fiumaretta tel.0187-648066**

**Comune di Ameglia**

**centralino 0187-60921**

**Polizia Municipale**

**Via Maestà 30 (scuole medie)**

**Giorni feriali dalle ore 11 alle  
ore 13 - tel. 0187-609262 / 3**

**Emergenze Tel. 0187-614250**

## 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



## LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALL'EUROPA, DALLO STATO, DALLA REGIONE a cura di **Serena Ferti**

### UN UNICO MODELLO PER SEGNALAZIONE DANNO/DOMANDA CONTRIBUTO

Con DGR del 18 settembre 2015 è stato disposto di unificare, **dal 1° ottobre 2015**, le fasi di segnalazione del danno occorso e di richiesta di accesso alle eventuali agevolazioni. Nell'ottica di una maggiore semplificazione e velocizzazione dei tempi per il ripristino dell'operatività di attività economiche colpite da eventi calamitosi, la scheda di segnalazione del danno per le attività economiche, non agricole, varrà, quindi, anche come richiesta di accesso ad eventuali successive agevolazioni previste nei limiti delle risorse che verranno stanziare dalla Regione. Per approfondire:

<http://www.regione.liguria.it/argomenti/territorio-ambiente-e-infrastrutture/protezione-civile/post-emergenza-segnalazione-danni/attivita-economiche-non-agricole.html>

### NUOVE IMPRESE A TASSO ZERO PER DONNE E GIOVANI SINO A 35 ANNI

**A chi è rivolto:** gli incentivi sono rivolti alle aziende partecipate in prevalenza da donne o giovani tra i 18 e i 35 anni. Le imprese devono essere costituite in forma di società da non più di 12 mesi rispetto alla data di presentazione della domanda. Anche le persone fisiche possono richiedere i finanziamenti, a patto che costituiscano la società entro 45 giorni dall'eventuale ammissione alle agevolazioni.

**Gli incentivi:** Le agevolazioni prevedono un finanziamento agevolato a tasso zero della durata massima di 8 anni, che può coprire fino al 75% delle spese totali. Le imprese devono garantire la restante copertura finanziaria. **Sono finanziabili le iniziative per:**

- produzione di beni nei settori industria, artigianato e trasformazione dei prodotti agricoli; fornitura di servizi alle imprese e alle persone; commercio di beni e servizi; turismo

**Presentazione e valutazione delle domande:** la domanda può essere inviata dal 13 gennaio 2016 esclusivamente online sul sito di Invitalia ([www.invitalia.it](http://www.invitalia.it)).

## OPINIONI Il benessere come alternativa

Quando noi, "onnivori" di sano orientamento "carnivoro", ci troviamo a chiacchierare con persone che non mangiano carne o derivati, ci sentiamo in dovere di difendere quello che è, per lo meno, una nostra tradizione. A me è capitata però quella che credo sia stata una "forzatura" fortunata. Tempo fa mi è stato chiesto di creare un menu per una rassegna di arti olistiche e, essendo completamente ignorante in materia, mi sono affidata a un amico che fa cucina naturale.

In breve, ho lavorato tre giorni con materiali e ricette che non conoscevo e ho imparato ad apprezzare, come varianti da inserire nella mia cucina che non si è rivoluzionata, ma soltanto arricchita.

Da questo nasce un progetto creato con Giancarlo Destro, il cuoco sopracitato, cioè "prestargli" il ristorante per creare un corso di cucina.

Vinti i primi dubbi sulla difficoltà di attirare un gruppo, ci siamo concentrati su quello che dovrà essere la filosofia da seguire: non è affatto

detto che chi varca quella porta sia vegetariano!

Semplicemente, Giancarlo cerca di offrire una alternativa salutista al menù di un "onnivoro" che quel giorno non mangerà carne.

Io per nascita, sono un'entusiasta, e le novità mi danno energia, voglia di fare e positività. Credo che sarà una cosa piacevole, per me che assisterò e per lui che ha tanto da dare, anche umanamente. Presto vi daremo notizie in merito, intanto buon appetito!

**Marina Chella**

Locanda Ameglia alta

## RISTORANTE CAPANNINA CICCIO BOCCA DI MAGRA

**PRANZO DI NATALE (65 euro) tel. 0187-65568 CENONE DI SAN SILVESTRO (€ 120)**

- **Antipasti** Calamaretti al vapore con fagioli di Sorana, trevigiano e aceto balsamico

Gamberi in panure di pistacchi e insalatina di valeriana

Flan di mare su passatina di asparagi

- **Primi** Tortelli di castagne ai funghi porcini con salsa al taleggio

Paccheri con baccalà olive taggiasce e pomodori pachino

- **Secondi** Misto di pescato al mirto e ratatouille di verdure

Proscitto al profumo di rosmarino con cipolle caramellate

- **Dessert** Bavarese alle pesche in salsa di fondente e amaretto - vini e bevande-

**aperitivo di benvenuto con crudité e stuzzichini caldi**

- **Antipasti** Battuta di branzino e uova di salmone al pompelmo rosa + sparnocchi flambé al gin su ananas grigliato + medaglioni di pescatrice in crema di mais e papavero + Panigacci di castagne al profumo di mare + Cappesante gratin al cognac e maggiorana

- **Primi** Ravioli di topinambur in salsa di astice + trucciolini al nero di seppia con triglie di scoglio e pinoli tostati

- **Secondi** Dama di branzino ai petali di mandorle e asparagi lardellati + Insalatina di aragosta e avocado

- **Dessert** Genoise al torroncino e cioccolato con salsa moka - Buffet della mezzanotte con prodotti della tradizione

- **Vini bevande e spumante**

**MUSICA DAL VIVO**

## L'INTERVISTA **Alla scoperta dei servizi comunali: Commercio e Turismo**

Responsabile del servizio:  
**Elisabetta Quadrelli** nata il 9 febbraio 1973 alla Spezia, dipendente della Provincia di Massa Carrara e comandata fino al 17 Febbraio 2016 con funzioni di responsabile area amministrativa.

### **D. Quali sono i servizi di cui si occupa?**

**R.** La mia area è composta: mi occupo di turismo, commercio, SUAP (sportello unico attività produttive), pubblica istruzione, cultura e sport, servizio protocollo e segreteria generale

### **D. Un sacco di cose! E il suo orario di lavoro?**

**R.** Dalle 8.00 alle 14.30 in teoria, ma i miei compiti sono molti e queste ore nella maggior parte dei giorni non sono sufficienti. Se consideriamo poi che la mattina il Comune è frequentato anche dai cittadini, che meritano la giusta attenzione, nel primo pomeriggio ho bisogno di riordinare un po' le idee e, quindi, mi fermo sempre il necessario, a seconda delle esigenze.

La realtà comunale è molto diversa da quella della Provincia, ente dal quale provengo; il rapporto con l'utenza qui è più stretto, un elemento di stimolo

professionale, sicuramente, ma che richiede più energia e molto impegno.

### **D. La persona che aveva il suo incarico e che ha lasciato per collocamento a riposo aveva i suoi stessi compiti?**

**R.** No, le funzioni che aveva il mio predecessore sono state integrate e ampliate, quindi i compiti sono aumentati decisamente per la volontà dell'Amministrazione di redistribuzione organizzativa di alcune funzioni. Per esempio l'assegnazione alla mia persona del protocollo, una funzione molto importante che è in fase di aggiornamento a livello nazionale. Pensiamo solo al fatto che entro agosto 2016 l'Amministrazione non potrà più ricevere materiale cartaceo, ma esclusivamente in formato digitale.

Tutta la documentazione in arrivo e in partenza dall'Ente dovrà essere registrata e conservata a disposizione anche delle autorità di controllo (Corte dei Conti, Guardia di Finanza, ecc.). Questo in attuazione delle misure sulla dematerializzazione previste dalla recente normativa in materia e nel rispetto dei provvedi-

menti in tema di trasparenza e anticorruzione. Si tratta di novità che spesso costringono a rivedere l'organizzazione interna del lavoro: non è facile.

Tutta la Pubblica Amministrazione sta vivendo, nell'ultimo periodo cambiamenti complessi che non sono indolori, soprattutto per le piccole realtà come la nostra. Nella fase iniziale comportano anche delle resistenze, credo del tutto fisiologiche, da parte del personale che deve cambiare un modus operandi ormai consolidato nel tempo.

### **D. Come si trova con le risorse umane a sua disposizione?**

**R.** Mi trovo bene. Devo dire che ero abituata a una realtà lavorativa molto più ampia, i rapporti erano meno stretti, i ritmi di lavoro decisamente più blandi. Qui il lavoro non manca, ci sono delle buonissime "teste", lo penso davvero. C'è anche molta collaborazione, ma manca personale, spesso si è in affanno, soprattutto, l'ho toccato con mano appena arrivata, quando comincia la stagione turistica.

### **D. Lei pensa che il cambio di tendenza politica che**

(Continua a pagina 6)



# MASTER

AMEGLIA tel. 0187-65599  
Via Camisano, 129

## Delegazione ACI Scuola nautica Agenzia nautica

visite e rinnovo  
patenti auto e  
patenti nautiche



## ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

~~150€~~ **PROMOZIONE VISO** **75€**  
- una pulizia viso  
- un trattamento rigenerante / idratante  
- un trattamento illuminante antiage

AMEGLIA Via XXV Aprile, 53  
(a fianco della banca CARIGE)

### A AGRI-HOUSE

via Camisano 34  
tel. / fax 0187-65834  
Apertura ore 8-12.30 e 15-19.30  
domenica ore 8-12.30

**ARTICOLI PER L'AGRICOLTURA e  
il giardinaggio - sementi - mangimi  
attrezzature per animali**

(Continua da pagina 5)

### **ha avuto il paese dopo tanti anni possa influenzare il modo di lavorare dei dipendenti?**

**R.** In teoria non dovrebbe, i dipendenti devono svolgere il loro lavoro al meglio, a prescindere da chi ci sia in giunta, ma non lo escludo. Chi lavora nella Pubblica Amministrazione dovrebbe lavorare per dare servizi, dovrebbe tendere al miglioramento delle condizioni di vita dei cittadini e questo non può essere condizionato da simpatie o antipatie politiche. Credo anche che la sinergia tra i lavoratori dello stesso Ente sia molto importante, anzi imprescindibile: difficile raggiungere risultati concreti e duraturi individualmente.

### **D. Progetti realizzati di recente?**

**R.** Attivazione del servizio di doposcuola su due pomeriggi settimanali che, insieme al rientro previsto dall'orario scolastico, porta a tre i pomeriggi nei quali i bambini restano a scuola. Si tratta di un progetto nel quale credo molto, un servizio in piena sinergia con la scuola e di concreto aiuto alle famiglie.

L'assegnazione della palestra al pomeriggio alle asso-

ciazioni sportive, che ci consente di tenere la struttura "popolata" tutti i pomeriggi, fine settimana compresi.

Assegnazione del servizio di trasporto scolastico.

Assegnazione del servizio di mensa scolastica.

### **D. Progetti ai quali sta lavorando?**

**R.** Uno a breve termine: stiamo lavorando all'organizzazione della festa di Natale che quest'anno raddoppierà; avrà infatti una sua realizzazione a Montemarcello il 12 dicembre e un appuntamento su due giorni ad Ameglia il 19 e il 20.

Per l'organizzazione di questi eventi posso contare al momento sulla collaborazione di due ragazzi che svolgono il servizio civile presso il mio ufficio e che saranno qui anche per la prima parte dell'anno prossimo, un bell'aiuto!

Un altro progetto su prospettiva più lunga, come turismo: stiamo lavorando in sinergia con l'ufficio ambiente per valorizzare il blasone bandiera blu, perché crediamo che l'Amministrazione abbia un ruolo nel far comprendere agli imprenditori del turismo il significato di alcuni risultati raggiunti e abbia anche un ruolo nel non farli "assopire" su certi risultati, ma continua-

re a lavorare per migliorare i servizi. All'estero, soprattutto lì, ma anche nel nostro paese, requisiti come quelli previsti dalla bandiera blu, sono discriminanti nello scegliere una località per le proprie vacanze.

### **D. Alla scadenza del suo mandato a febbraio cosa succederà?**

**R.** In teoria provenendo da una Provincia la mia stabilizzazione non dovrebbe essere difficoltosa. In pratica sarà l'Amministrazione a decidere. Comunque vada per me sarà stata una produttiva esperienza di lavoro.

Antonio Alberti

## **71° anniversario del bombardamento di Montemarcello**

**La popolazione è invitata a partecipare alla cerimonia di commemorazione dei caduti del 13 dicembre 1944 che si terrà a Montemarcello il 13 dicembre prossimo con il seguente programma:**

**ore 10** celebrazione della S. Messa, **a seguire** deposizione di fiori in piazza 13 Dicembre e sulla tomba di don Alfredo Giampaoli.

Il sindaco

**Andrea de Ranieri**



**Pesce, carne  
Pizza...  
anche  
da asporto  
APERTURA  
sabato e domenica**

**RISTORANTE  
LA PARANZA  
Bocca di Magra  
Via Fabbricotti, 238  
tel. 0187-65132**

**Menù del marinaio - 25 €  
spaghetti allo scoglio  
frittura di pesce  
Patate fritte  
acqua, vino  
Caffè - sorbetto  
ALL'APERTO O AL CHIUSO  
DAVANTI AL PORTICCIOLO  
Seguici su facebook: la Paranza**

## **PALESTRA MenteCorpo**

Via Municipio 40 bis FIUMARETTA  
tel 0187-64540 - cell. 347-8616583  
da lunedì a venerdì la mattina e il pomeriggio

**NOVITÀ: corso di KICK BOXING e allenamento BOX  
con Raffaele Bianchi allenatore federale**

- **Corsi di Yoga** serale mercoledì con Sara
- **Ginnastica e danza per bambini**
- **G.A.G.** martedì e giovedì dalle 19.45 e sabato dalle 11 con Damiano
- **Pilates** di gruppo / individuale sia a corpo libero che con reformer - **Ginnastica posturale**

**I corsi di acquagym e acquaticità per bambini riprenderanno a febbraio**

## TECNOLOGIA Arriva l'auto a guida autonoma



Uno scorcio di Mcity la città sperimentale per l'auto del futuro

Si lavora a pieno regime a Mcity, il grande impianto di prova dell'Università del Michigan dove, per consentire in tutta sicurezza nell'ambito del Mobility Transformation Center, è stato progettato e realizzato lo sviluppo delle auto a guida autonoma.

Da alcuni giorni sulle strade urbane di questa finta città, ricostruita con dovizia di particolari come viene fatto negli studi cinematografici con la sola facciata delle case, circolano numerosi veicoli Ford, che è il primo costruttore ad avere scelto Mcity per i collaudi dei propri mezzi a guida autonoma. Le caratteristiche dell'impianto, che riproduce tutte le situazioni della vita reale, comprese le insegne luminose, i cartelli pubblicitari, i passaggi luce/ombra e gli imprevisti legati al comportamento di pedoni e altri "finti" abitanti della città, permetteranno a Ford

di accelerare lo sviluppo dei futuri modelli di serie con guida autonoma, partendo dalle attuali vetture-laboratorio Fusion Hybrid Autonomous Research Vehicle.

"La flotta di veicoli a guida autonoma Ford che sta circolando sulle strade di Mcity - ha commentato Raj Nair, vicepresidente del Gruppo Ford con la responsabilità per lo sviluppo globale del prodotto - è un passo importante per migliorare la qualità della vita di milioni di persone e implementare la qualità della loro mobilità".

A Mcity le Fusion Hybrid a guida autonoma circolano assieme ad altri veicoli Ford, compresi furgoni e pick-up, con veri autisti al volante, per imparare a gestire la "promiscuità" delle situazioni urbane e extraurbane con semafori, interruzioni stradali, simulazioni di incidenti, passaggio di veicoli di emergenza e tante altre variabili che il sistema di guida computerizzata deve poter riconoscere e poter fronteggiare in totale sicurezza.

Per questo motivo ognuna delle Fusion Hybrid è equipaggiata, oltre che con i normali sensori che servono per la guida autonoma - come le videocamere tridimensionali, i radar e i sensori a ultrasuoni - anche

con quattro apparecchi LiDar che servono ad acquisire in tempo reale mappe in 3D dell'ambiente esterno comprese tutte le "perturbazioni" artificialmente create a Mcity per far imparare ai sistemi di guida autonoma la più vasta gamma di comportamenti.

Antonio Alberti

**Si avvisano i cittadini e gli inserzionisti che, per gravi motivi familiari del sottoscritto, il prossimo numero di Ameglia Informa potrebbe uscire in ritardo o non uscire per un mese.**

Sandro Fascinelli .

### CENTRO "LA FERRARA" per RACCOLTA DIFFERENZIATA

Solo contribuenti Tari Ameglia  
**APERTURA dal 1-10 al 31-12**  
**martedì, mercoledì e sabato**  
**ore 9.00-12.00**

**domenica ore 14.00-17.00**  
**È POSSIBILE CONFERIRE:**

- Imballaggi,
- gas in contenitori a pressione, carta e cartone,
- vetro,
- rifiuti organici,
- apparecchiature fuori uso,
- oli e grassi vegetali o minerali, vernici, inchiostri,
- batterie,
- apparecchiature elettriche ed elettroniche,
- plastica,
- metalli,
- rifiuti misti dell'edilizia,.



**La grande catena di BRICOLAGE vicina a Voi**  
**dove trovate tutto per il FAI DA TE**

(ADIACENTE EUROSPIN loc. FORNOLA)

**I MIGLIORI PRODOTTI DEL BRICOLAGE**  
**AI PREZZI PIÙ VANTAGGIOSI!**

**GRATIS LA PREMIUM CARD: SCONTI E RACCOLTA PUNTI AD OGNI ACQUISTO!**

**VIA AURELIA 227 - VEZZANO LIGURE - tel. 0187-981273**

**APERTURA da lunedì a sabato ore 8 - 20 no stop, domenica ore 8.30 - 13**



**FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO**



## ITINERARI Il Museo del Ciclismo a Montemarcello



1901, 10 dicembre - corsa La Spezia-Carrara: 1° Profili, 2° Angeli a 10'.

1902, 3 Agosto - Campionati Militari: 1° Ernesto Viviani, 2° Enrico Toti (il leggendario eroe).

Questi sono i primi dati da cui inizia la storia del ciclismo spezzino, illustrata e documentata all'interno del Museo del Ciclismo dedicato ad Adriano Cuffini.

Da non molto tempo, a Montemarcello, l'Ente Parco Montemarcello-Magra-Vara ha ristrutturato l'ex batteria Domenico Chiodo, all'interno della quale è stata creata la struttura ricettiva "Il Fortino", gestita da alcuni giovani e dove è ospitato anche il Museo del Ciclismo, realizzato grazie all'impegno della A.S. Loreli che, oltre alla partecipazione a gare ciclistiche, nei suoi ormai 25 anni di attività si è occupata di creare iniziative che possano aggregare le persone con

finalità possibilmente benefiche.

Il gruppo della A.S. Loreli ha ritenuto, donando e raccogliendo materiale ciclistico, di ricordare la figura dell'amico Adriano Cuffini, appassionato sportivo e giornalista che per oltre 40 anni ha raccontato le vicende del ciclismo e dei ciclisti spezzini. Mario Gnaga e GianCarlo Zoppi hanno curato l'esposizione di maglie, foto, articoli e accessori che raccontano storie non solo spezzine ma di un ciclismo che va oltre i confini nazionali. Sono, infatti, circa 200 le maglie esposte "sudate", effettivamente appartenute ai campioni del passato: tra queste 6 "rosa", 2 "gialle", 6 "campioni del mondo", 9 "campioni italiani" e le maglie dei ciclisti spezzini passati al professionismo.

Sono disponibili libri che risalgono agli Anni '40 così come articoli, foto e riviste d'epoca, nonché bici storiche "pedalate" da Graziano Battistini, Moreno Argentin, Philips Edwards, Mario Biassoli e la bicicletta del 1937 con il brevetto del cambio di velocità ideato dal lericino Francesco Ghiggini che è ancora attuale nelle moderne biciclette.

Sono ricordati appassionati

e sportivi del comune di Ameglia che molto hanno contribuito alla crescita del ciclismo spezzino (Bruno Landi vincitore di un giro di Lombardia, Andrea Vatteroni, Marco Franceschini e Nello e Michele Ferti), società (US Fiumaretta, UC Foce Magra, US Amegliese, GS Ameglia Sport), dirigenti e organizzatori di importanti gare nel territorio (Dott. Renzi, Andrea Zolezzi), per citarne solo alcuni, non dimenticando quanti si sono prodigati, e continuano a farlo, con passione.

Ameglia e il ciclismo, sono tante le testimonianze di questo legame, con fotografie, articoli e aneddoti che si possono trovare al Museo, che potremmo approfondire su queste pagine, con il giusto risalto che i protagonisti meritano.

È auspicabile che il Museo del Ciclismo, unico nel suo genere, sia sempre più integrato nel contesto sociale e, con il concorso propositivo e fattivo di tutti gli interessati, degli enti istituzionali, di cittadini singoli e associati, costituisca uno dei poli di attrazione per progetti tesi a divulgare le ricche potenzialità ambientali e turistiche del nostro territorio.

**Giancarlo Zoppi**

Associazione Sportiva Loreli



**GRUPPO CALEVO**  
dal 1888

**Calevo Nestore & F. s.r.l.**

*magazzino*

via Provinciale, 386  
19030 Romito Magra  
tel. 0187-988010 / 0187-988226  
fax 0187-988403

**Show room pavimenti, arredo bagno, rivestimenti**

**materiale per l'edilizia, caminetti e stufe, ferramenta, idraulica, centro colore**

**Calevo Prefabbricati s.r.l.**

*stabilimento*

via Montesagro, 11  
19021 Arcola  
tel. 0187-954392  
fax 0187-986605

**solai**

**lastre**

**gabbie presaldate ferro lavorato**

[www.calevo.it](http://www.calevo.it)

## CUCINA La cima ripiena alla genovese



La cima ripiena è uno dei più famosi piatti di recupero della cucina ligure, così famoso che Fabrizio De André gli ha dedicato una delle sue canzoni più belle, "A Cimma". La ricetta originale prevede l'uso di cervello, testicoli, animelle e poppa di vitello per rendere più corposo e saporito il ripieno, oggi i gusti si sono un po' modificati, così come gli ingredienti, che variano di famiglia in famiglia, ognuno ha la sua ricetta personale, tramandata di generazione in generazione.

È un piatto che crea gioia non solo per il palato ma anche per gli occhi, i differenti colori degli ingredienti usati nel ripieno rendono le fette particolarmente belle e colorate. Anche il brodo ottenuto dalla sua cottura è ottimo, leggero e saporito, perfetto per cuocervi della pasta o da gustare liscio dopo un pranzo consistente. Nel Ponente ligure esiste una versione magra della cima, il cui ripieno non comprende la carne, ma solo verdure.

Questa è la ricetta della mia famiglia per una tasca media (che potete farvi preparare dal macellaio) da 4/5 persone:

- 300 g di macinato di vitello
- 200 g di prosciutto cotto o mortadella
- 200 g di piselli
- 3/4 carote
- 2 uova
- 1 uovo sodo
- una manciata di funghi secchi
- mollica ammorbidente nel latte
- maggiorana
- parmigiano grattugiato
- pinoli
- borragine o bietoline
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- carota, sedano, cipolla per il brodo.

### Preparazione

Fate cuocere i piselli in acqua per il tempo necessario.

Mettete i funghi secchi in ammollo e lasciateli rinvenire.

In una padella fate cuocere la carne di vitello con un filo d'olio regolando di sale.

Lavate le carote e tagliatele a dadini molto piccoli o tritatele grossolanamente.

Tritate il prosciutto cotto o la mortadella, la mollica del panino ammollata nel latte e la maggiorana e unite la carne di vitello, aggiungete due uova, il parmigiano grattugiato, i funghi tritati, i pinoli e regolate di sale. In ultimo aggiungete i piselli, così da evitare di romperli mentre amalgamate

gli ingredienti.

Mi piace aggiungere anche qualche foglia di borragine leggermente scottata e tritata.

Riempite la tasca di vitella con il composto appena preparato e mettete un uovo sodo a metà ripieno. Fate attenzione a riempirla solo fino a poco più della metà affinché in cottura non gonfi troppo e si apra.

Cucite il lato rimasto aperto prestando attenzione a non lasciare fessure. Ora chiudete la cima dentro a un canovaccio di cotone o di lino ben pulito e fermate bene con dello spago.

Adagiate la cima così avvolta in una capiente pentola piena d'acqua con carota, sedano e cipolla e fate cuocere, aggiungendo il sale, per almeno un'ora e mezza a fuoco delicato. A metà cottura forate la cima due o tre volte con uno spillone in modo che non scoppi lasciando fuoriuscire il ripieno. Una volta cotta, la cima si adagia su un tagliere e si fa in modo di metterla sotto pressione ponendovi sopra un grosso peso, poiché in cottura si sarà gonfiata e si lascia riposare per circa un'ora.

Ora è pronta per essere affettata e servita, magari alla genovese, con la tipica salsa verde detta "bagnetto".

Alice Lombardi

**GIOVANELLI**  
**Giovanelli** 24 ORE SU 24  
(anche festivi)  
AMEGLIA - via Leopardi 25

**ONORANZE FUNEBRI**

- Trasporti mortuari e funerali ovunque,
- camere ardenti, feretri, vestizioni,
- disbrigo pratiche, stampa manifesti, fiori,
- servizio cremazioni,

**con personale qualificato**

  
**enologia**

- 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

## GRUPPI CONSILIARI

### SCELTA DEMOCRATICA Recupero siti incolti: occasione di sviluppo economico e di riordino dell'assetto idrogeologico del nostro territorio

È ormai prossima l'apertura dei bandi comunitari relativi ai **Piani di Sviluppo rurale** e questo costituisce un'opportunità importante non solo per chi già svolge attività agricola professionale ma anche per molti giovani in cerca di occupazione.

Tra i problemi da affrontare quando si costituisce un'impresa agricola o la si vuole ampliare vi è il reperimento di superfici da coltivare.

Con l'attivazione della **Banca della Terra**, grazie alla Legge Regionale n. 4 del 11 marzo 2014, e il **recupero dei siti incolti attivato dal Parco di Montemarcello Magra** si vuole il recupero produttivo di superfici abbandonate per migliorare la redditività delle aziende agricole, promuovere la creazione di nuove imprese agricole gestite da giovani, ridurre il degrado e l'abbandono del territorio che come ben sappiamo è un fattore di grande rischio dal punto di vista idrogeologico.

Il Parco di Montemarcello Magra Vara ha censito **circa 576 ettari di terreni incolti** in Val di Magra e in Val di Vara individuando i terreni abbandonati, i dati catastali di riferimento e i proprietari. Un lavoro importante che viene messo a disposizione di tutti coloro, amministrazioni, privati e associazioni agricole, che puntano allo sviluppo agricolo del nostro territorio.

Se poi consideriamo che circa 176 ettari sono di proprietà pubblica, benché non tutti idonei alla pratica agricola, l'interesse appare ancora più evidente. Siamo in un momento in cui l'agricoltura rispetto ad altri settori è in crescita e i giovani sembrano più interessati a cimentarsi in questo settore

rispetto al passato, vedendo in questa attività una possibilità concreta di occupazione.

Incentivi importanti, che vanno in questa direzione, come dicevamo, vengono dalla Comunità europea, che con l'attivazione di misure specifiche del PSR (bandi per lo Sviluppo rurale) per il settore agricolo, vuole promuovere il **ricambio generazionale e l'inserimento dei giovani in agricoltura**.

Molti saranno anche i contributi per Enti e privati che all'apertura dei bandi, prevista tra gennaio e febbraio, potranno presentare progetti specifici.

Noi riteniamo che l'agricoltura, oggi più di prima, possa non solo costituire un fattore di sviluppo economico, ma anche considerata un presidio determinante nella corretta gestione del territorio. Infatti coltivare i terreni, mantenendo in ordine i siti o ripristinare i terrazzamenti attraverso il recupero e la costruzione dei muretti a secco, significa creare le condizioni per un riordino complessivo del territorio e un corretto deflusso delle acque soprattutto sui versanti che nel passato, hanno inciso in maniera determinante sugli eventi catastrofici che si sono verificati nelle nostre zone.

Proprio per questo il **Parco, a breve, presenterà il proprio progetto nato dalla collaborazione anni fa fra Comune di Ameglia e Comune di Lerici, per recupero dei siti incolti**.

Il progetto prevede il **recupero di uliveti** nei comuni di Ameglia e Lerici per circa 9 ettari.

Nel Comune di Ameglia, in località Costa, la superficie interessata, ha una estensione di circa 4,5 ettari. Gli interventi di recupero riguardano il disboscamento, la potatura, la piantumazione con nuove piante e il ripristino dei muretti a secco.

A seguito di tale recupero saranno rese alla produzione circa 300 piante per ettaro che costituiscono una buona base di partenza per chi vorrà poi gestire tali superfici. **Potrebbe essere**

**una occasione importante per giovani**, costituiti anche in forma societaria o cooperativa, per avviare un percorso lavorativo nel settore agricolo e di servizio. Infatti non va dimenticato che l'impresa agricola oggi ha la possibilità di svolgere molte attività di servizio oltre l'attività di coltivazione e allevamento (giardinaggio, attività di potatura per terzi, fattorie didattiche, agricoltura sociale, etc.) che, oltre a essere una integrazione importante al reddito del giovane agricoltore, gli possono dare veramente la possibilità di diversificare e mettere a frutto le proprie professionalità (anche quando sono lontane dal mondo agricolo) e le proprie aspirazioni.

Per quanto riguarda nello specifico **il progetto che riguarda il nostro Comune**, per il buon esito dell'operazione, l'Amministrazione dovrà attivarsi per avere la disponibilità dei terreni interessati dall'intervento e riprendere il percorso che era stato avviato nel passato interpellando i privati proprietari e stipulando, con coloro che saranno interessati a farlo, dei contratti di comodato.

I proprietari dei terreni abbandonati avranno il vantaggio di vedere recuperati e produttivi i propri ulivi, oggi soffocati dai rovi e dal bosco che ha invaso i terreni e un aumento del valore degli stessi.

A nostro avviso ci sono tutti gli ingredienti dunque per procedere senza indugio. **Il Parco la sua parte l'ha fatta e la sta facendo. Ora tocca al Comune fare la sua** interessando i privati e acquisendo la disponibilità dei siti.

**Per informazioni più dettagliate** i nostri recapiti sono:

Fontana Raffaella :

[raffaellafontana63@gmail.com](mailto:raffaellafontana63@gmail.com)

Pisani Francesco :

[francescopisani66@libero.it](mailto:francescopisani66@libero.it)

**Gruppo PD Scelta Democratica  
Raffaella Fontana / Francesco Pisani**



### FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415  
**AMEGLIA** orario di apertura  
feriali ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30  
CHIUSA la domenica

- 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
- SCONTI E PROMOZIONI PER I VOSTRI  
REGALI DI NATALE**

### Onoranze Funebrì "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**

## AMEGLIA VIRTUOSA

### Idee per le prossime amministrative

Come già annunciato nei mesi scorsi **Ameglia Virtuosa si mette a disposizione della collettività** amegliese al fine di creare le condizioni per poter avere in competizione, nella prossima primavera, una vera Lista Civica che sappia dare le giuste risposte a un territorio che da troppo tempo sta soffrendo per le scarse attenzioni di classi dirigenti poco sensibili alle problematiche esistenti da anni nel nostro Comune.

Ameglia Virtuosa probabilmente non sarà in lizza nella prossima tornata elettorale con una sua lista e candidato a sindaco, ma lavorerà per condividere un candidato/a credibile e autorevole che non sia diretta espressione di una delle varie liste in competizione alle ultime votazioni ma che possa mettere assieme le migliori risorse umane esistenti ad Ameglia, al fine di avere una legislatura che noi definiamo d'emergenza proprio per poter vedere risolte con la massima velocità le troppe criticità a oggi esistenti.

Pensiamo che un Comune a vocazione turistica, che fonda una buona parte della sua economia su questo settore, non possa non porsi come uno degli obiettivi principali quello del decoro, degrado e accoglienza, cosa purtroppo mancata fino a oggi. Pur comprendendo che ormai da anni il tratto focivo è un cantiere aperto per le arginature, sono evidenti a tutti le condizioni di abbandono e degrado che regnano sovrane nel territorio amegliese.

La tanto decantata **trasparenza** e **partecipazione** sventagliata ai quattro venti da tutte le liste in competizione nell'ultima tornata

elettorale è l'esempio lampante di come affermare delle cose e fare l'esatto contrario.

**Poco è stato il coinvolgimento dei cittadini** sulle scelte amministrative importanti, tutto è stato calato sulla loro testa senza confronto democratico, addirittura sono sparite dalle varie bacheche comunali le comunicazioni sullo svolgimento dei Consigli comunali, così come non si sono più attivate le consulte territoriali. La situazione dei rifiuti, pur avendo raggiunto una discreta percentuale di RD, ha visto spesso nel corso di quest'anno gravi anomalie sul servizio, con spiacevoli immagini di rifiuti abbandonati in ogni angolo del territorio.

Non sono state ancora prese decisioni per passare alla "Tariffazione Puntuale" cioè far pagare a cittadini e aziende in base ai rifiuti prodotti, premiando coloro che si impegnano a produrne di meno. Come premio invece cittadini e aziende si sono visti negli ultimi tre bilanci aumentare la TARI e, oltre tutto per incapacità amministrativa, il Comune di Ameglia ha perso per pochi punti percentuali il premio che la Regione ha messo a disposizione dei comuni virtuosi per l'anno 2014.

Poco o nulla è stato fatto per sensibilizzare i cittadini e le aziende per arrivare in poco tempo a percentuali di rifiuto differenziato **RD** superiori al 90% cercando di porre come obiettivo finale il risultato dei RIFIUTI ZERO. La situazione legata al dissesto Idrogeologico vede purtroppo ancora aperte e non risolte troppe questioni; dalle frane attive sulle nostre colline ai colatori minori non meno pericolosi del fiume Magra.

Probabilmente la ridotta atten-

zione è dovuta al fatto che dal 2011 fortunatamente siamo stati risparmiati da eventi calamitosi ma la buona sorte non può essere la prevenzione per un territorio così fragile e vulnerabile come il nostro.

Infine **PUC e Piano Spiagge**. Se le vecchie amministrazioni hanno impiegato ben 20 anni per arrivare a partorire il nulla a poche settimane dal voto, colui che al momento del suo insediamento nella nuova consiliatura dichiarò che nel giro di tre anni si sarebbe definito il nuovo PUC attraverso la massima partecipazione e trasparenza, ha pensato bene dopo un solo anno di abbandonare tutto e tutti, con giuste motivazioni di carriera, lasciando ad Ameglia e ai suoi cittadini tutti i problemi come e più di prima.

Vedi il Piano Spiagge che sicuramente andava migliorato e lo si poteva fare, bastava recepire le varie proposte fatte nelle commissioni, invece soprattutto per la parte che riguarda Fiumaretta l'Amministrazione attuale è riuscita a superarsi peggiorando anche il pur criticabile piano spiagge definito dalla vecchia giunta. Proprio per le ragioni sopracitate e altre ancora che affronteremo nelle prossime settimane pensiamo sia giunto il momento di creare un progetto nuovo di governo che prenda impegni seri nel dare le risposte senza promettere soluzioni non realizzabili:

Oggi è tempo delle cose semplici, della manutenzione ordinaria, della cura del territorio in ogni angolo non di grandi opere per ottenere il consenso ma di grandi e piccole azioni per non perdere la credibilità.

**Giovanni Torri**

Capogruppo Ameglia Virtuosa



**DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA**

**AZIENDA AGRICOLA**  
NONNA LUISA di Conti Elisabetta

**ortaggi - insalate - cavoli**  
finocchi e tanto altro ...

**appena raccolti sono + buoni**  
tel. 0187-600181 / cell. 346-4032508

**Bocca di Magra via Fabbricotti, 62**

**Entrata dal lungofiume (cartelli gialli) a 100 m sulla destra dopo C. MARINE, dir. B. di M. - ex polleria**

**Vuoi giocare al Super Enalotto?**  
**Vuoi ricaricare la tua Poste Pay?**  
**Vuoi pagare le tue bollette?**  
**Questo e altro...**  
**Ora puoi presso**

**Tabacchi Edicola**  
**di Guasconi Idina**

**Via Fabbricotti, 194 - Bocca di Magra**  
**tel. 0187-601066**

**Aperta tutti i giorni (matt. e pom.) tranne il pomeriggio di domenica e di lunedì**

## EVENTI Consigliati

A cura di **Marusca Cesare**

### AMEGLIA

**Domenica 13 ore 14.30 : IL CANTO DI NATALE**, di Dickens – Evento itinerante nel Borgo di Montemarcello, diretto dalla Compagnia Teatrale "Misci". Durante la giornata sarà offerta una merenda a tutti i bambini e sarà possibile visitare la casetta degli Elfi di Babbo Natale

**Sabato 19 e domenica 20: LE MAGIE DEL NATALE**, festa con mercatini, laboratori per bambini, musica, spettacoli, ufficio postale di Babbo Natale nella Torre del Castello e tanto altro – Centro Storico di Ameglia

### LA SPEZIA

**Martedì 1 ore 20.45: SARTO PER SIGNORA**, con Emilio Solfrizzi – Teatro Civico

**Venerdì 11 e sabato 12 ore 21.15: NUNZIO**, con Francesco Sframeli e Spiro Scimone – Centro Giovanile Dialma Ruggiero

**Sabato 12 ore 20.45: LE OLIMPIADI DEL 1936**, di e con Federico Buffa – Teatro Civico

**Martedì 15 e mercoledì 16 ore 20.45: BRACCHETTI, CHE SORPRESA**, di e con Arturo Bracchetti - Teatro Civico

**Sabato 19 ore 20.45: LA BUONA NOVELLA**, di Fabrizio De Andrè - Teatro Civico

**Domenica 20 ore 16.30: AL CAVALLINO BIANCO** (Opera e Balletto) - Teatro Civico

**Lunedì 21 ore 20.45: SE CI FOSSE UN UOMO**, Progetto Gamber con Pietro Sinigaglia e Gloria Clemente - Teatro Civico

**Mercoledì 23 ore 20.45: THE GOSPEL NIGHT**, New Orleans Gospel Messengers from USA - Teatro Civico

**Giovedì 31 ore 20.30: GALA DI SAN SILVESTRO 2015** - Teatro Civico

Per info e prenotazioni: 0187 757025 o 0187-757075 Lun-Ven. 8:00/13:00

### SARZANA

**Giovedì 3 ore 20.30: MATCH DI IMPROVVISAZIONE TEatraLE** – Fortezza Firmafede

**Sabato 5: FESTIVAL JAZZ & BLUES, SOFFITTA DI NATALE E SBARAZZO**– Centro Storico

### A DUE PASSI DA QUI!!!

**Sabato 5 ore 21.00: ANTONELLO VENDITTI**, "Tortuga Tour" – Mandela Forum Firenze

**Sabato 5 ore 23.00: LINEA 77** – Faq Live Music Club Grosseto

**Martedì 8 ore 20.45: RENZO ARBORE E L'ORCHESTRA ITALIANA** – Teatro Verdi Firenze

**Venerdì 11 ore 21.30: MECNA**, "Taxi Tour" – Viper Theatre Firenze

**Giovedì 17 ore 21.00: MARIO BIONDI**, "Beyond Tour" – Teatro Verdi Montecatini Terme

**Sabato 19 ore 21.00: TIZIANO FERRO**, "European Tour 2015" – Mandela Forum Firenze

Per info e acquisto biglietti:  
[www.boxofficetoscana.it](http://www.boxofficetoscana.it)

### CISL PENSIONATI A TUTTI I PENSIONATI

In merito alla sentenza della Corte Costituzionale e il conseguente decreto legge del Governo, questa organizzazione informa tutti i pensionati, che hanno subito il blocco della perequazione automatica, che possono presentarsi presso le nostre sedi di Ameglia e Fiumaretta per procedere alla domanda di ricostituzione della propria pensione, al fine di interrompere i termini di prescrizione.

Presentarsi possibilmente con i modelli OBisM o CUD degli anni precedenti. L'Ufficio di Ameglia è aperto tutti i Lunedì dalle ore 9,30 alle ore 11,30.

**La Spezia, Via del Carmine, 7**  
Tel. 0187 253257  
Fax 0187 - 253258  
E-mail:  
[pensionati.laspezia@cisl.it](mailto:pensionati.laspezia@cisl.it)

**Guardia medica**  
**tel. 0187-026198**  
**ore notturne dalle ore 20 alle**  
**8 dei giorni feriali e nei**  
**giorni prefestivi e festivi.**



**CON 44 ANNI DI ESPERIENZA**

**Compra vendita**  
**Stima di immobili**

**tel.0187-65165 / 65622 fax 0187-65048 Cell. 348-7931902 / 5**

[www.migliorini.net](http://www.migliorini.net)

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

**MONTEMARCELLO** - Nel caratteristico borgo, appartamento su due livelli composto da ingresso, angolo cottura al piano terra; soggiorno, camera, bagno al piano primo. (Rif: 1440) € 170.000,00

**AMEGLIA** - Centro storico, in zona comoda ai servizi ed ai parcheggi appartamento da ristrutturare composto da ingresso, cucina abitabile, sale, camera, bagno, giardino di

circa 50 mq., ampia cantina. Risc. autonomo (Rif: 1423) € 85.000,00

**BOCCA DI MAGRA** - Centralissimo, in bifamiliare, appartamento al piano terra composto da ingresso, soggiorno con angolo cottura, due camere, bagno, ripostiglio. Corte esterna (Rif: 1376) € 250.000,00

**AMEGLIA** - Centrale - appartamento al terzo ed ultimo piano composto da ingresso, soggiorno, cucina abitabile, due camere matrimoniali, cameretta, soppalco con ca-

mino, ampia terrazza, cantina, posto auto. (Rif: 1444) € 220.000,00

**AMEGLIA** - In zona collinare, semindipendente sviluppata su due livelli e composta da: ingresso - soggiorno, cucina abitabile, camera matrimoniale con bagno, cameretta e ulteriore bagno al piano 1°; studio e camera al piano mansardato. Completano la proprietà giardino, terrazzo, ampia cantina e due posti auto. (Rif: 1395) € 300.000,00

**ALTRE OFFERTE IN AGENZIA**

## Ricerca fondi per il Centro di procreazione assistita



### Il CPA di Sarzana ha bisogno di fondi e al Civico arriva "La buona Novella"

Diventare, finalmente, un Centro di Procreazione Assistita di secondo livello: questo l'obiettivo della dott.ssa Piscopo e di tutto lo staff del CPA di Sarzana che, ad oggi, non è ancora in grado di poter aiutare molte delle coppie che non riescono ad avere figli e che si rivolgono principalmente al vicino Ospedale della Versilia.

Il centro di Sarzana, ubicato presso l'Ospedale San Bartolomeo (da Agosto 2015), tratta alcuni dei problemi riproduttivi più frequenti e formula diagnosi alle coppie che ad esso si rivolgono ma la volontà è quella di arrivare anche a poter aiutare coppie con problemi più complessi.

"Parliamo dell'acquisto di

bidoni di azoto liquido per la conservazione dei gameti maschili e femminili - spiega la dott.ssa Piscopo - e di una sonda per il prelievo ecoguidato degli ovociti, in modo che i pazienti che sono malati di cancro e necessitano di fare la chemioterapia, possano conservare le proprie cellule riproduttive ed una volta guariti, possano avere figli. Per comprare questi strumenti occorrono all'incirca 100 mila euro".

Tali migliorie non renderebbero il centro una struttura di II livello ma il servizio risulterebbe notevolmente ampliato. "Per raggiungere il secondo livello - continua la Piscopo - servirebbero macchinari per 200mila euro. Sarebbe un passaggio che consentirebbe di triplicare le prestazioni".

Considerato, inoltre, che gli Ospedali *Evangelico* e *San Martino* di Genova sono praticamente *off limits*, dato che vantano una delle più lunghe liste d'attesa d'Italia (quasi 12 mesi prima di conquistare un appuntamento) e che fuggire in Toscana costa alla Regione Liguria circa 185.000 euro l'anno, va da sé che investire su questo progetto è interesse di tutti.

Al fine di contribuire all'ac-

quisto dei macchinari verrà presentato, il 19 Dicembre al Teatro Civico della Spezia, il musical "La buona novella" di De André; l'intero ricavato verrà devoluto al CPA. Unendo, quindi, l'utile al dilettevole, vi invito a prenotare i vostri biglietti presso la segreteria del Teatro: [teatro.civico@laspeziacultura.it](mailto:teatro.civico@laspeziacultura.it) tel. 0187/757075 cell. 347-7219041

Marusca Cesare

### La squadra di protezione civile di Ameglia compie 35 anni

La ricorrenza è stata solennemente celebrata sabato 21 novembre presso la sala consiliare. Alla consegna dei riconoscimenti ai volontari con 35 e 25 anni di militanza è intervenuto, oltre a Fabrizio Curcio capo divertimento della Protezione Civile nazionale, anche il Prefetto della Spezia Mauro Lubatti e tutti gli ultimi sindaci di Ameglia che anno dato nuovo impulso alla squadra: Piero Malfanti, Francesco Pisani, Umberto Galazzo, quest'ultimo esso stesso volontario di protezione civile e figlio di Piero Galazzo primo presidente della squadra antincendio amegliese.

L'attuale presidente Claudio Scaletti è figlio del compianto Damerino a cui è stato intitolato il centro operativo comunale.



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

## STORIA La pace di Dante in Lunigiana(2)

In merito convegno su **Dante Alighieri indetto dal Comune di Ameglia** il 24 ottobre scorso al Castello pubblichiamo la 2ª parte dell'articolo iniziato nel numero precedente.

In quella mattinata umida del 6 ottobre del 1306, Dante Alighieri, ricevuta sul *Carcandola* la procura da Giovanni di Parente, si accinge a salire, forse a cavallo o a dorso di mulo, al Palazzo del Vescovo in Castelnuovo, in compagnia del notaio e di due dei tre testimoni. Possiamo ragionevolmente supporre che le cose non fossero state fatte in fretta e che Dante fosse a Sarzana già da qualche giorno, ospite di qualche fervente malaspino che in quel tempo non mancava sicuramente nel borgo.

Immaginiamo pure che lo stesso Dante abbia partecipato attivamente all'organizzazione delle ultime fasi dell'azione diplomatica con lo stesso Franceschino, altri componenti della casata e ser Giovanni notaio. In quel giovedì mattina stabilito per la firma del trattato, forse, sul *Carcandola*, con il notaio Giovanni di Parente, si è presentato all'appuntamento fra tutti i Malaspina, il solo Franceschino.

Non è esclusa la possibilità che egli, all'ultimo momento,

abbia ritenuto più prudente non salire presso la residenza del vescovo-conte, affidando a Dante, che già si era guadagnato sul campo una fiducia incondizionata, l'incarico di definire, con i più ampi poteri, gli ultimi dettagli del gravoso ma desiderato accordo di pace.

Il vescovo Nuvolone da Camilla e la sua corte attendevano, intorno all'ora terza, ossia dalle nove in poi, arroccati nel castello vescovile di Castelnuovo per siglare la storica intesa.

Le ragioni per cui la sede dell'accordo fu la residenza vescovile di Castelnuovo Magra sono da ricercare soprattutto nell'irrequietezza di Sarzana, sempre smaniosa di una piena indipendenza, ma, diversamente, possono essere state legate alle precarie condizioni di salute del vescovo Nuvolone che, in effetti, sappiamo deceduto l'anno successivo. La "camera" del castello doveva essere gremita da funzionari e prelati che assistevano alla stesura dell'accordo.

Un documento di quattro pagine, fitto di termini giuridici, dal quale son estratti i passi che seguono e che in minima parte ne riassumono il contenuto: "Poiché troppo a lungo, per il soverchiante pote-

re del demonio, nelle relazioni tra il venerabile Padre Reverendissimo signor Antonio, per grazia di Dio vescovo di Luni e conte, e i magnifici ... marchesi Malaspina sono derivate guerre, inimicizie e odi, donde seguirono omicidi, ferite, stragi, incendi, saccheggi, danni e pericoli d'ogni sorta, così che la provincia lunense è stata in varia maniera straziata ...

Il vescovo del sopraddetto dominio e i marchesi, aderendo all'esempio del Sommo Padre, che diceva ai suoi apostoli: "Vi do la mia pace, vi lascio la mia pace", ... considerino anche che in ogni stato deve essere desiderata la pace, nella quale i popoli progrediscono, nella quale è riposta l'utilità dei popoli, perché essa, splendida madre di buoni principi, moltiplica il genere umano con sempre vivo susseguirsi di generazioni, aumenta le buone disposizioni, affina i costumi e da tutti si riconosce di quale forza essa sia, si compiacciano per la sua serena tranquillità e la placida soavità della pace per i loro amici, seguaci e sudditi, illuminati dalla grazia del Divino Salvatore...". L'accordo, con il plauso dei presenti, è suggellato dal bacio di pace tra il vescovo e Dante. (fine)

Gino Cabano



**MARIPOSA**  
via XXV aprile 37/B AMEGLIA  
tel. 0187-65155 cell. 338-3933097  
*Buon Natale e felice Anno*  
piante ornamentali  
fiori recisi  
**Idee originali per i vostri regali**  
**Manutenzione del verde**



**GIORGIO & GIANNI**  
di Conti Giorgio s.n.c.  
SARZANA VIA LUCRI, 33  
tel. 0187-625873  
**PARRUCCHIERI**  
Su appuntamento  
da martedì a sabato  
orario continuato 8.30-19.00  
E-mail: [parrucchiere\\_giorgio@libero.it](mailto:parrucchiere_giorgio@libero.it)  
Su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri

## MOMENTO RELIGIOSO mese di dicembre 2015

Dall'8 dicembre 2015 al 20 novembre 2016 celebriamo il Giubileo della Misericordia.

Dopo i fatti di Parigi, ci si è domandati se non fosse conveniente rinviare il Giubileo.

Quando Bergoglio venne eletto Papa col nome di Francesco, si raccomandò ai suoi argentini di non andare a Roma per l'inizio del pontificato, ma di devolvere il corrispettivo ai poveri. Certamente indicen-  
 do l'Anno Santo della Misericordia ha avuto presente non quelli che possono andare a Roma, ma quelli che per motivi diversi, ma certamente per povertà, malattia ecc. non ci possono andare.

L'Anno della Misericordia è una realtà spirituale dono di Dio a ciascun uomo di buona volontà, desideroso di diventare sempre più amico di Dio e conseguentemente degli uomini. Dio vuole il nostro vero bene, per questo ci ricolma dei suoi doni soprattutto del perdono e della capacità di saper perdonare perché perdonati.

Per questo il Papa ha voluto che tutte le Cattedrali del mondo fossero luoghi dove ognuno possa attingere alla Misericordia di Dio, attraverso la Confessione, la professione di

fede, il sacramento dell'Eucarestia, la preghiera per la Chiesa. Ecco allora che, tutti noi, pur non andando a Roma, possiamo entrare per la Porta Santa, nelle nostre tre Cattedrali (La Spezia – Sarzana – Bugnato) per vivere, attraverso la preghiera, in modo particolare attraverso la Confessione, l'esperienza della Misericordia Divina.

La Porta Santa non è altro che aprire il nostro cuore a Dio e prendere, con la sua grazia, la decisione di seguire con sempre maggior impegno gli impegni assunti nel Battesimo, nella Cresima, nel Matrimonio.

Gesù nel momento del suo fallimento umano, annunciò che lui è re e che il suo regno non è di questo mondo. Il Papa in un momento tragico della vita umana, annuncia, con il suo viaggio in Africa che il regno di Dio è nei nostri cuori, è fonte di pace, vita e speranza.

Don Cesare Giani

### 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

**CHIAMATA MARITTIMI**  
 Lunedì 7 dicembre alle ore 10 presso il Monastero dei Padri Carmelitani a Bocca di Magra. Alla S. Messa seguirà un aperitivo per lo scambio dei saluti per le prossime festività.  
 Alfredo Salomoni

**Per i cesti di Natale**  
 Chiamami al  
 339-7984539  
 Valentina Endrizzi Castellini  
 www.italyfoodmania.com



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

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



www.fersp.com  
 TEL. 0187-933658

**CARPENTERIA METALLICA**  
**INFISSI IN ALLUMINIO**  
 ESPOSIZIONE  
 VIA VARIANTE AURELIA  
 SARZANA  
 TEL.0187-691397



 **express**

**UN AUGURIO  
DI BUONE FESTE!**



DAL TUO EXPRESS DI  
**Ameglia (SP) • via Pisanello, 27**

#RESTACONNESSO



tutto  subito



APP NOWBANKING

RISPARMIA TEMPO PER TE.   
SCARICA SUBITO APP NOWBANKING.

EFFETTUA OVUNQUE LE TUE OPERAZIONI, IN MODO VELOCE E SEMPLICE.

Disponibile su:

App Store

Google play



Inquadra il QR code  
e scarica gratuitamente  
l'App Mobile per iPhone,  
Pad e Android.

 **CARISPEZIA**  
CRÉDIT AGRICOLE



NUMERO VERDE 800-445566 | CARISPEZIA.IT

APERTI AL TUO MONDO.