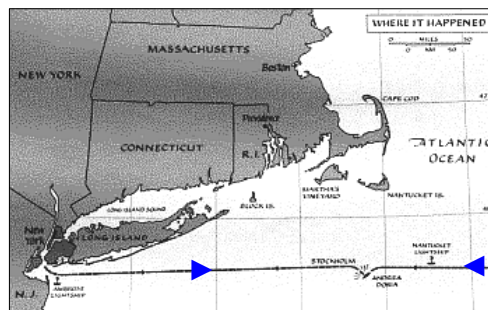




60 anni fa il naufragio dell'Andrea Doria (1)

AMEGLIA Informa



La rotta delle due navi e il punto d'impatto - Sulla carta l'Andrea Doria viene da destra

**Era il 25 luglio 1956
A 60 anni dal naufragio pubblichiamo un documento inedito sui retroscena della prematura fine della più prestigiosa nave della flotta mercantile italiana.**

Autore dell'articolo-inchiesta è l'ing. Flavio Testi di Genova. Suo padre prese parte alla costruzione del transatlantico REX e poi vi rimase imbarcato per tutta la durata del servizio dal 1932 al 1940, come responsabile della centrale elettrica e anche come violinista di una delle orchestre.

Fin da piccolo l'ing. Testi, ascoltando la narrazione degli eventi della nave, ha maturato un grande interesse per i transatlantici tale da farne uno dei maggiori esperti della loro storia. Questo mese pubblichiamo la prima parte della ricerca che si concluderà a luglio con gli sbagli dei comandanti messi a confronto.

Ameglia Informa si era interessata al naufragio dell'Andrea Doria nel numero di maggio 2012 in occasione di un confronto col naufragio della Costa Concordia. Allora avevamo intervistato Pier Giorgio Lombardi, ultimo superstite vivente di quell'evento. A lui chiederemo nuovamente un commento al termine di queste tre puntate.

La sera del 25 luglio 1956 due navi si stavano dirigendo verso un drammatico appuntamento: l'Andrea Doria che era diretta a New York dove sarebbe dovuta arrivare alle 6.00 della mattina successiva e la svedese Stockholm che era salpata da New York alle 11.30 su una rotta che l'avrebbe condotta alla nave faro di Nantucket e poi attraversare l'Atlantico per giungere a Gotheborg.

Alle 14.40 una fitta nebbia avvolge l'Andrea Doria, a 165 miglia dalla nave faro di Nantucket e il capitano Piero Calamai prende le precauzioni nel caso di nebbia: suono della sirena ogni 100 secondi, chiusura delle 11 porte dei compartimenti stagni, spostamento della vedetta dalla coffa all'estremo della prua. Fece ridurre anche la pressione delle 4 caldaie da 40 a 37 atm, facendo scendere la velocità da 23 a 21,8 nodi.

Nei tre anni e mezzo trascorsi dal viaggio inaugurale, la nave aveva compiuto 50 traversate e Piero Calamai ne era stato l'unico comandante. La sua carriera era irreprensibile e l'unico di-

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa

non ha alcun finanziamento pubblico e si regge unicamente grazie alla pubblicità degli inserzionisti che permettono la DISTRIBUZIONE GRATUITA.

È visibile a colori nel sito Internet del Comune



Il com. Piero Calamai



Il com. Nordenson e l'uff. Johannsen

(Continua da pag. 1)

fetto che forse gli si poteva rimproverare era l'eccessiva indulgenza nei confronti dell'equipaggio.

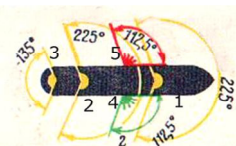
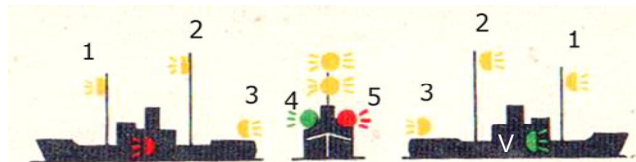
Alla fine della traversata del luglio 1956, a causa di una tempesta, la nave aveva un'ora di ritardo rispetto all'arrivo previsto. I 1.134 passeggeri a bordo si auguravano di arrivare puntuali a destinazione, come a Genova i dirigenti della Italian Line. La mattina successiva infatti 200 scaricatori sarebbero stati al pier 58 di New York per scaricare 401 ton. di merce, nove automobili, 552 bagagli e 1.754 sacchi di posta. Fosse o meno arrivata la nave, gli uomini andavano pagati. Inoltre il transatlantico costava enormemente come combustibile e, ogni ora in mare, consumava dalle 10 alle 11 ton. di nafta.

Così stando le cose, Calamai era deciso a tentare la sorte: per due volte la nebbia

alcuni documenti e vestirsi più pesante perché cominciava a far freddo. Quando la nebbia si infittì di nuovo ordinò che la cena fosse servita sul ponte e alle 20.30 iniziò una veglia che sarebbe durata tutta la notte.

Alla stessa ora il giovane ufficiale Johan-Ernst Carstens-Johannsen iniziava il suo turno di guardia sullo Stockholm che si stava dirigendo verso la nave faro di Nantucket. Il comandante Gunnar Nordenson, che aveva trascorso 45 dei suoi 63 anni in mare, era nella sua cabina. Vietava ai suoi ufficiali di fumare e bere caffè mentre erano sul ponte di comando per non distrarsi, ed era proibita ogni conversazione che non riguardasse argomenti di servizio durante le guardie.

Quando Carstens iniziò il turno di guardia il cielo era nuvoloso e quindi passava da una parte all'altra del ponte per controllare le luci di navi-



si alzò per qualche minuto, per cui tornò in cabina per stendere

gazione: due luci bianche in testa all'albero,

visibili sino a 5 miglia e una luce verde sul fianco destro e una rossa sul fianco sinistro, entrambe visibili sino a due miglia (vedi disegno sopra).

Grazie alle luci di navigazione regolamentari una nave, oltre a segnalare la propria presenza, indicava anche la propria rotta.

Sullo Stockholm una vedetta era di guardia in coffa e il radar era regolato con la portata di 15 miglia e non appariva nulla sullo schermo.

Alle 21.00 circa il comandante Nordenson apparve sul ponte di comando per dire di essere avvisato appena fosse stata avvistata la nave faro di Nantucket, ancora lontana 40 miglia. Era sua abitudine non andare a dormire finché non fosse stata superata e aver modificato la rotta per attraversare l'Atlantico.

Alle 22.20 il primo ufficiale dell'Andrea Doria, Curzio Franchini che controllava la

(Continua a pagina 3)



**specialità
marinare**

Lungomare di Fiumaretta
c/o Bagno Elisa davanti al mare

**Ristorante
Elisa** tel. 0187-64479

APERTO TUTTI I GIORNI
AMPIO PARCHEGGIO

**Gelateria
L'INCONTRO**



Gelati
Torte
Semifreddi
Torte di compleanno

AMEGLIA Via Pisanello 27/D
tel. 348-2393294 (di fronte al Carrefour)

Confronto tra le due navi coinvolte nel naufragio

Caratteristiche	Andrea Doria	Stockholm
Compagnia	Italia Navigazione	Swedish America
Dislocamento	29.700	12.442 (15.614)
Lunghezza	214 m	160 m
Larghezza	27,5 m	21 m
Pescaggio	9,5 m	7,90 m
Velocità	23 nodi	18 nodi (19)
Potenza motori	35.000 HP	12.000 CV (14.300)
N. Eliche	2	2
Passeggeri	1.250	395 (556)
Equipaggio	575	220
Totale	1.825	615 (776)

(Continua da pagina 2)

radar, chiamò il comandante Calamai per dire che stavano passando la nave faro di Nantucket a un miglio, invisibile per la nebbia, e il comandante diede l'ordine di mettere la rotta su 268, verso Ovest, che l'avrebbe condotta in porto.

Venti minuti dopo aver oltrepassato la nave faro, Franchini notò sullo schermo un minuscolo puntino luminoso. Pensò che fosse una nave che sarebbe stata raggiunta, poi capì che era una nave che veniva verso di loro e avvertì Calamai. La nave si trovava a 17 miglia e a 4° di prua, a dritta.

Franchini ne seguì gli spostamenti applicando un empirico metodo di rilevamento: se l'angolo tendeva ad aumentare, le navi sarebbero passate sicuramente lontane tra di lo-

ro. Franchini rilevava che l'angolo aumentava e Calamai pensava che la nave sconosciuta fosse un peschereccio che stava dirigendosi all'isola di Nantucket, pur sapendo che le regole per prevenire gli abbordi in mare specificano che quando due navi con la stessa rotta stanno per incontrarsi, ognuna di esse deve accostare a dritta, in modo da passare sulla sinistra dell'altra.

Calamai, convinto che si trattasse di un peschereccio, preferiva invece accostare a sinistra, verso il mare aperto, invece che a dritta verso la terraferma e i bassi fondali, ed era convinto che le navi si incrociassero mostrando il fanale verde, cioè sulla destra.

(segue a giugno e a luglio)

Flavio Testi

Gli amegliesi imbarcati sull'Andrea Doria il 25-7-1956:

Giuseppe Seremedi (capo panettiere),
Lidi Goretta (panettiere),
Nilo Passalacqua (garzone di camera),
Carlo Germiniasi (piccolo di camera),
Federico Manfredi (panettiere),
Pietro Cimoli (cameriere),
 lo chef **Gino Brochetelli** che, in questa occasione, viaggiava però come passeggero,
Pier Giorgio Lombardi (garzone di camera) a cui chiederemo, al termine di queste puntate, le sue impressioni sulla ricostruzione dell'evento.

L'Andrea Doria era una nave passeggeri della soc. Italia, costruita nei cantieri navali Ansaldo di Sestri Ponente, fu varata il 16 giugno 1951 ed effettuò il suo viaggio inaugurale il 14 gennaio 1953. Era la più grande e più veloce nave passeggeri della flotta italiana ed era considerata anche la più sicura.

Il 25 luglio del 1956, diretta a New York, si scontrò con la nave svedese Stockholm della Swedish America Line, in quello che fu uno dei più famosi e controversi disastri marittimi della storia. Tutti i componenti dell'equipaggio e quasi tutti i passeggeri sopravvissero: morirono solo i 46 passeggeri alloggiati nelle cabine investite dalla prua della Stockholm.

L'inclinazione della nave rese inutilizzabili metà delle scialuppe, ma le procedure e le manovre di evacuazione furono veloci ed efficienti. La nave affondò dopo 11 ore la mattina di giovedì 26 luglio 1956 e giace a 75 metri di profondità davanti alle coste americane.

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

auto sostitutiva

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



Lettera di dimissioni di Marusca Cesare

Per rispetto del ruolo che mi è stato affidato all'interno di questa redazione dall'allora sindaco Giampedrone, che ringrazio per la fiducia dimostratami, e soprattutto per rispetto dei cittadini che, a giugno, saranno nuovamente chiamati al voto, consegno formalmente le mie dimissioni al direttore Sandro Fascinelli.

La posizione che andrò ad assumere durante l'imminente campagna elettorale non mi permette, per correttezza e trasparenza nei confronti dei lettori, di poter proseguire questo incarico.

Voglio ringraziare gli altri componenti della redazione, con i quali è sempre stato vivo il con-

fronto e con i quali, a volte, ci siamo trovati a "discutere" con il fine di migliorare la qualità e la tipologia dei contenuti; credo che questo sia alla base di un buon rapporto di lavoro.

Ringrazio il direttore e rivolgo a lui la mia manifestazione di stima per l'impegno e la passione che, ancora dopo tanti anni, continua ad investire; ringrazio gli inserzionisti perché senza di loro non sarebbe possibile stampare il giornale; ringrazio tutti coloro che mensilmente e volontariamente inviano articoli e contenuti da pubblicare e ringrazio anche chi ci ha rivolto critiche costruttive, che ci hanno dato modo di cor-

reggerci e di migliorarci.

Infine, invito i membri della futura redazione a lavorare in maniera propositiva e critica e a mettere a disposizione le proprie idee e conoscenze senza però tralasciare il confronto con gli altri.

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli
e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione:

Marusca Cesare (dimissionaria),
Antonio Alberti (dimissionario),
Francesco Bernardini

Stampato in proprio.

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

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALL'EUROPA, DALLO STATO E DALLA REGIONE

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALI GRATUITI

Partono i corsi di formazione professionale gratuiti della Regione Liguria che destina 14,7 milioni di euro del Fondo Sociale Europeo 2014-2020 per **266 percorsi formativi** su tutto il territorio destinati alla qualificazione per disoccupati over 24, al supporto dei lavoratori coinvolti in situazioni di crisi e percorsi di aggiornamento e specializzazione per occupati e disoccupati. Per maggiori informazioni visita il sito della Regione Liguria www.regione.liguria.it oppure chiama il numero verde 800-445-445

Tra i corsi di prossima attivazione:

addetto alla reception; aiuto cuoco; carpentiere in metallo; energy manager; muratore; operatore logistico; tecnico del controllo di gestione; tecnico del marketing turistico; spedizioniere doganale; tecnico dell'efficientamento energetico e delle energie rinnovabili; tecnico di amministrazione del personale; tecnico esperto in tecnologie e strategie digitali per la promozione di turismo social; tecnico informatico software; assistente familiare; contabilità; cruise staff etc.

ESENZIONE PAGAMENTO IRAP PER NUOVE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Con deliberazione n.283 del 5 aprile 2016 la Giunta Regionale ha stabilito le modalità attuative relative all'**esenzione quinquennale del pagamento dell'Irap** per nuove attività produttive intraprese sul territorio ligure nel periodo 1 gennaio - 31 dicembre 2016. I modelli in autocertificazione per la dichiarazione di inizio attività devono essere inviate alla Regione a mezzo posta certificata a protocollo@pec.regione.liguria.it.



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

Sei ancora in tempo... migliora il tuo corpo
con i trattamenti *last minute*

fissa un incontro per un checkup gratuito
e per conoscere tutte le promozioni

AMEGLIA Via XXV Aprile, 53

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 - ferramenta
mangimi e attrezzature per animali**



Giovanni Medusei

“I séghi coe balete”

Per noi ragazzini nel primo dopoguerra il gioco con le biglie ha rappresentato uno dei principali passatempi della nostra infanzia. Le biglie usate erano di vario tipo :

- **“e balete”**: le prime in ordine di tempo, di terracotta colorata, non molto regolari riguardo alla sfericità e soggette a rompersi facilmente;

- **“i broci” o i “broceti”** di pietra o di marmo, che si ottenevano passando dei pezzettini di marmo o pietra più e più volte sulla balausta che delimitava la passeggiata a mare;

- **“e sigolete”** di vetro iridato, con all'interno delle specie di ali colorate. Belle e resistenti;

- **“e balete de plastica”**: un po' più grandi delle altre, costituite da due semisfere una colorata e l'altra trasparente, contenente all'interno

l'immagine di un campione sportivo, utilizzate per le gare sulla spiaggia.

Colpire le biglie “a ‘ntrunciae” o “a sbrociae”

Il gioco più ricorrente consisteva nel cercare di colpire (**entrunciae o sbrociae**) le biglie altrui per acquisirle.

Il gioco si svolgeva all'aperto, negli spiazzi, nei cortili, nelle piazzette; per iniziare si gettavano le biglie contro un muro o altra superficie in modo che ricadessero lontane le une dalle altre.

Il primo concorrente sorteggiato a tirare prendeva la propria biglia, misurava un palmo, appoggiava il mignolo della sinistra a terra ruotando contemporaneamente la mano verso l'alto.

Quindi, appoggiando la mano destra sul dorso della sinistra, posizionava la biglia nell'incavo formato dal dito indice piegato a semicerchio e l'unghia del pollice e, distendendo velocemente il pollice stesso, lanciava la biglia su quella avversaria con veemenza. Se la colpiva diventava sua e proseguiva allo stesso modo con gli altri avversari.

Nel caso non la colpisse, toccava al concorrente successivo; in genere si cercava di arrivare, con tiri di avvicina-

mento, a una distanza dalla quale si fosse certi di colpire, per non rimanere vicini all'avversario in caso di errore e perdere la biglia.

Accorgimenti particolari

Era consentito ricorrere a particolari accorgimenti di tiro, previa pronuncia di espressioni “ad hoc” quali:

- **“senoceto”** dava la facoltà di tirare appoggiando la mano sul ginocchio piegato, sfruttando così la maggior altezza;

- **“parmo arto”** simile al precedente in quanto si poteva appoggiare la mano che tirava sull'altra, estesa verso l'alto (a meno che l'avversario non avesse in precedenza detto **“niente parmo arto”**);

- **“parmo storto”** dava la facoltà di effettuare il tiro da posizione angolata (a meno che non ci fosse stato il diniego preventivo dell'avversario);

- **“roba mossa”** concedeva il punto anche se non si colpiva direttamente la biglia, ma si riusciva a colpire qualcosa vicino che riuscisse a farla muovere (anche in questo caso poteva valere il diniego).

Raimondo Pagano

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

L'Ibisco Fiumaretta via del Botteghino 17, tel.0187-648154

Ristorante & Pizzeria Gourmet

Vi aspettiamo con i nostri piatti tradizionali e molte novità stuzzicanti!

Alcune specialità di maggio:

- **Pizza** al nero di seppia con frutti di mare e pesto di Prà
- **Risotto** con fiori di zucca, mazzancolle e timo fresco
- **Sfogliatella** con crema chantilly e fragole fresche...

NOVITÀ: menu degustazione da euro 28,00

Achille Spagnoli l'ultimo carpentiere navale

La star della mostra nautica che si è svolta a Bocca di Magra dal 23 al 25 aprile è stata non un super yacht ma una brucella costruita secondo le antiche tradizioni dei battellieri del Magra: rigorosamente a due punte, a 4 remi e in legno. Una vera rarità, anzi un pezzo unico. Con la tecnica in vetroresina chi si è "imbarcato" in un'impresa del genere? Si tratta di **Achille Spagnoli** (davanti alla sua brucella a due punte e a un cartello che illustra le varie fasi di costruzione), un artigiano di mezza età con un passato da carpentiere navale, con un po' di tempo libero per essere attualmente disoccupato e con tanta volontà. Un incontro fortunato con **Piernettono Silvestri** di Bocca di Magra e, da un discorso tira l'altro, è venuto fuori che quest'ultimo ancora cu-

stodiva nella sua cantina le sagome originali, le dime, le quinte, le seste, le sagome e i disegni del nonno **Nettuno** dei primi del '900.

Di seguito alcune foto che illustrano le varie fasi di costruzione della brucella.

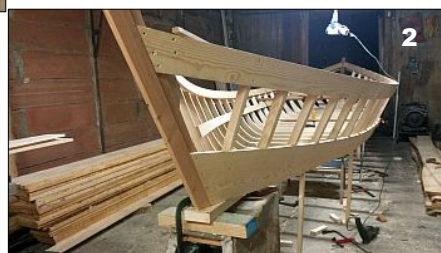


D. Achille come ti è venuto in mente di costruire una brucella in legno uguale ai modelli storici?

R. Da alcuni mesi sono disoccupato, così ho pensato di riempire questo tempo con la realizzazione di un sogno: costruire una brucella in legno come quelle di un tempo. Par-

lando con gli amici è venuto fuori che il nonno di Piernettono era stato uno degli ultimi costruttori di brucelle.

Da qui a mettermi a disposizione tutto il materiale il passo è stato breve. Così, verso la fine dell'estate precedente, mi sono procurato tutto il materiale necessario alla costruzione e, a ottobre, ho iniziato a realizzarla praticamente da solo con qualche aiuto e la consulenza di alcuni amici: Aldo Bisio, Piernettono e il mio vicino di casa Giorgio Rolla.



D. Da dove viene la tua esperienza?

R. Ho iniziato il mestiere di carpentiere navale quasi per caso dopo il servizio militare nel 1989. Ho accompagnato un mio amico che doveva essere assunto al cantiere dei Lo Piccolo a Camisano poi ad essere stato assunto sono stato io.

Dopo anni di apprendistato come falegname, con l'osservazione e i consigli del mio maestro Filippo e interventi su

(Continua a pagina 7)



**Pesce, carne
Pizza... anche
da asporto**
Aperto tutti i giorni
a pranzo e a cena
Chiuso mercoledì

**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 PORTICCILO**
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. mar. e gio. dalle 19.45, sab. dalle 11 con Damiano
- Pilates di gruppo / individuale sia a corpo libero che con reformer - **ginnastica posturale**
- **dal 4 luglio campus x bambini da 3 a 10 anni**

**I corsi di acquagym e acquaticità per
bambini riprendono il 3 maggio**

(Continua da pagina 6)

barche d'epoca, ho acquistato l'esperienza di carpentiere in legno. Poi, intorno al 1995, mi sono messo in proprio come artigiano per lavori di riparazione e ripristino nautico nelle darsene del Magra.



D. Che difficoltà hai trovato nella costruzione e co-

sa ne vuoi fare della barca?

R. Per me la costruzione di una brucella, con l'esperienza che ho, non presenta difficoltà specifiche ma, se non si sta attenti ai particolari costruttivi, si può stravolgere il modello originario. Questa barca, che può montare anche una vela al terzo col fiocco di prua, ha quattro remi e la doppia punta. Era originariamente una barche prettamente da lavoro. Io l'ho costruita per diletto e mi ci sono affezionato ma, se capita, anche se mi di-

spiace la posso vendere.

Sandro Fascinelli

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

Feriali ore 9-12

Comune di Ameglia

centralino 0187-60921

Polizia Municipale

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

Emergenze 112 o 113

Santi e malanni del mese di MAGGIO

Senza essere così drastici da invocare subito il **1° maggio, Giuseppe**, padre adottivo di Gesù, che accompagna i momenti ad un passaggio sereno, ci imbattiamo dal **2** nell'aiuto contro l'**emicrania** fornitoci da un santo molto famoso sia in Occidente che in Oriente, **Atanasio**, scrittore, dottore della Chiesa e patriarca d'Egitto del 4° secolo, a cui il mal di testa lo facevano evidentemente venire gli eretici e gli imperatori romani che, parimenti, di eresie ne dicevano e facevano tante. Un bel nome, davvero adatto al "mese delle rose" (e di tutti gli altri boccioli), è quello di **Floriano**, martire del terzo secolo ricordato il 4; ufficiale

dell'esercito romano, fu sevizato ed è associato alle **bruciature**. Nell'Italia del Sud si venera poi **Cataldo**, pellegrino irlandese del settimo secolo diventato vescovo di Taranto e festeggiato il **10 maggio**, che forse a causa degli sforzi di tutto quel suo peregrinare - è invocato per l'**ernia**.

Un santo da sempre caro a Lerici, che gli ha dedicato un oratorio, è **Bernardino da Siena**, predicatore del XIV secolo celebrato il **20**, che protegge nelle malattie dei **polmoni** e, più in generale, da raffreddamento, come a dire: "Attenzione: né de magio, né de magiòn...".

Il **22**, infine, è un giorno

particolarmente affollato: vi troviamo **Giulia** (testimone della fede nel V secolo, patrona della Corsica e Livorno, invocata per i problemi delle **articolazioni**) e, per i casi disperati d'ogni genere, **Rita da Cascia**, stigmatizzata che partecipò al giubileo del 1450, nonché, ancora per le **articolazioni** e i **reumatismi**, **Filippo Neri**, il prete fiorentino che, nel '500, raccolse a Roma i ragazzi di strada fondando i famosi oratori; alla magistrale interpretazione di Gigi Proietti in un film televisivo di qualche anno fa, "Preferisco il Paradiso", dobbiamo la conoscenza della giocondità di questo grande santo.

Maria Luisa Eguez

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA
NONNA LUISA di Conti Elisabetta
insalate - zucchine - verdure
e quello che di fresco l'orto offre...
appena raccolte hanno + gusto
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**



SALOTTO D'ARTE
FRANCESCA MAY e MARIO

Via Nilo Garbusi, 18 - 19038 SARZANA (SP)
Cell.: 388-4720860 - 347-9018836

Ami l'Arte? Ti aspettiamo!
Ti invitiamo a visitare il nostro laboratorio in Sarzana dove potrai iniziare
UN CORSO DI DISEGNO E PITTURA.
AGEVOLAZIONI PER CHI VIENE DA AMEGLIA

TECNOLOGIA Hyperloop sbarca in Europa

Il treno superveloce arriva in Slovacchia: il governo locale ha firmato un accordo con la Hyperloop Transportation Technologies per la costruzione del primo tratto europeo di trasporto espresso. Il supertreno a levitazione magnetica che promette di rivoluzionare il modo di viaggiare non rimarrà un'esclusiva di poche illuminate comunità verdi americane.

Il governo slovacco ha appena siglato un accordo con la Hyperloop Transportation Technologies, una delle società che sta lavorando in modo indipendente allo sviluppo dei prototipi del mezzo teorizzato da Elon Musk, per esplorare la possibilità di costruire una versione europea di Hyperloop.

In un lampo. L'idea è capire se sia possibile investire sul maglev capace di sfrecciare nel vuoto (azzerando l'attrito e arrivando ai 1.200 km/h) per connettere Bratislava a Vienna e a Budapest in un battito di ciglia. Con Hyperloop funzionante alla massima velocità, la tratta dalla capitale alla città austriaca richiederebbe circa 8 minuti; per raggiungere Budapest ne basterebbero 10, mentre per arrivare a Košice (a 400 km di distanza e al confine con la Polonia) ci vorrebbero 25

minuti, contro le 4 ore e mezza di auto impiegate di solito.

Città più vicine. «Un sistema di trasporto di questo tipo azzererebbe le distanze, ridefinirebbe il concetto di pendolarismo e incrementerebbe la cooperazione tra frontiere in Europa» spiega Vazil Hudak, ministro dell'economia della Repubblica Slovacca (che è però tra i paesi favorevoli alla costruzione di un muro per frenare l'ingresso dei migranti provenienti dalla Grecia).

La società. La Hyperloop Transportation Technologies è un'azienda fondata dal californiano Dirk Ahlborn e finanziata in crowdfunding dalla startup Jump Start Fund. Attualmente è impegnata nella costruzione di una pista sperimentale di 8 km per Hyperloop nella Quay Valley, una futura comunità "verde" tra Los Angeles e San Francisco.

Il prototipo di Hyperloop che sta studiando coniuga alle potenzialità della levitazione magnetica i vantaggi di tubi a vuoto in cui far scorrere le capsule, e permette di raggiungere un'accelerazione massima di 1g (quella di una macchina da corsa), sfruttando principalmente l'energia fotovoltaica.

X i nostri amici cani

Come in tanti già sanno abbiamo fondato l'associazione "Noi per Loro", nata quasi per caso dall'entusiasmo e dal sostegno di tutte le persone che hanno aderito al progetto.

L'associazione senza scopo di lucro, completamente apolitica, nasce dalla volontà di aiutare animali in difficoltà (sia del canile che di privati che, per vari motivi, hanno difficoltà ad accudire i loro amici). Per questo organizzeremo eventi, raccolte fondi, etc.. mentre la raccolta cibo e la raccolta coperte è sempre aperta.

Vorrei ringraziare il grande sostegno che ci hanno dato numerose ditte con la prima raccolta fondi e gli amici che ci hanno riempito di scatolette e crocchette da donare.

Per sostenerci il tesseramento è aperto a € 10 e, chi avesse voglia di aiutarci, quando organizziamo eventi è il benvenuto.

Visitate la nostra pagina Fb Noi per Loro 2 / 4 zampe per tutte le info o contattatemi al 339-7984539. Invitiamo tutte le associazioni a partecipare alla nostra prima giornata-evento "la fiera di noi per loro" che si terrà a Bocca di Magra il 4 giugno 2016. contattatemi per telefono o mail noiaperloro@virgilio.it

Valentina Endrizzi Castellini

LS

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,

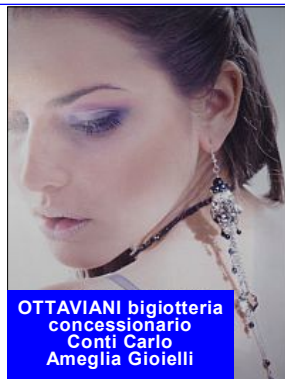
con personale qualificato



**PHOTO
& GOLD**

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

AMEGLIA Via Camisano 1 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

CUCINA LIGURE Gli amaretti di Sassello



La produzione di amaretti a Sassello è cominciata nell'800 e da allora la ricetta è rimasta immutata. Nell'entroterra tra Liguria e Piemonte i contadini usavano piantare alberi di mandorlo vicino a casa, sia per abbellimento, sia per raccogliergli i frutti.

Queste piante producevano quantità di mandorle molto superiore al loro fabbisogno. Per questo motivo, da buoni liguri, decisero di sperimentare il prodotto in pasticceria; Sassello fu il primo paese a trovare una soluzione adeguata, dando vita all'amaretto.

La ricetta tradizionale prevede l'uso di ingredienti semplici: mandorle, zucchero, albume d'uovo e armelline, quest'ultime sono l'ingrediente fondamentale che caratterizza gli amaretti e ne contraddi-

stingue il sapore.

L'armellina è la mandorla racchiusa nel nocciolo delle albicocche, presenti in abbondanza in Liguria. Sono preziose quelle della qualità "Valleggia", che nascono nella fascia costiera dal finalese al varazino, riconoscibili per i loro puntini marroncini e le sfumature rossastre. Nella produzione degli amaretti le armelline vengono sapientemente bilanciate con la classica mandorla dolce, percentuale gelosamente custodita da ciascun biscottificio sassellese. Per la preparazione di ottimi amaretti fatti in casa si possono sostituire le armelline con dell'essenza di mandorla.

Ingredienti:

200 g di zucchero semolato,
150 g di mandorle dolci,
2 bianchi d'uovo,
essenza di mandorle o 50 g di armelline,
farina 00 se necessaria.

Esecuzione:

Tritate le mandorle nel mixer assieme allo zucchero e all'essenza di mandorle.

Montate gli albumi a neve e mescolate lentamente e poco alla volta i due impasti.

Nel caso risultasse un po' troppo morbido aggiungete un

paio di cucchiaini di farina per farlo addensare. Lasciate riposare il composto per un paio d'ore in frigorifero e, quando si sarà indurito, preparate delle piccole palline con le mani aiutandovi con lo zucchero a velo.

Adagiatele su una teglia rivestita di carta forno spolverizzata di zucchero a velo. Cuocete gli amaretti a 150° per 20-25 minuti fino a che non iniziano a scurire. Si possono conservare a lungo chiusi in un barattolo di vetro.

Alice Lombardi

BOGGIA MOBILI

Fiumaretta via Litoranea
tel 0187-64321 cell. 349-5837642

**PROMOZIONE
CUCINE SCIC**

Fino al 31 maggio 2016

**con l'acquisto di una
cucina SCIC
del valore minimo di
€ 6.000 compresa IVA avrai
al costo di un euro
quattro elettrodomestici
Siemens: forno, piano
cottura, frigo, lavastoviglie**

**NEL NOSTRO NEGOZIO
potrai anche visitare il**

**IL MERCATINO
DELL'USATO**



Pescheria 3 ESSE

Via Pisanello, 107-111

tel. 0187/608145

fax 0187/608132

e-mail: 3esseameglia@gmail.com

INGROSSO E DETTAGLIO

prodotti ittici freschi e surgelati

Il pesce del nostro mare

è sano è buono è nostro!

servizio a domicilio

orari al dettaglio 8.30 12.30 e 15.30 18.45

La Verde LUNA Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A

Lungofiume

Fiumaretta

Ameglia (SP)

APERTURA

tutti i giorni

dalle 8 alle 20.30

(da aprile a giugno -- luglio e

agosto chiusura serale ore 0.30)

Info e prenotazioni

Milena 328-8969586



**SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI,
MUSICA CON DJ**

**Colazioni con
paste fresche
panini e focacce
fornite da una
antica forneria
della zona
piadine
bruschette
insalatone
aperitivi cocktail
pasti veloci**

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

DAL VOLONTARIATO

Comunicati AVIS

Domenica 8 Maggio si svolgerà la 25ª edizione della marcia dell'AVIS "TRA FIUME, COLLINA E MARE", con partenza e arrivo dalla Batteria Chiodo a Montemarcello.

La marcia è valida per il brevetto Stramarciatore, il Palio del Marciatore della Spezia e Lunigiana, il Concorso nazionale FIASP e il Concorso Internazionale IVV.

I percorsi saranno due, uno di 7 ed uno di 16 Kilometri, a passo libero, aperti a tutti e si svolgeranno in parte su strada e in parte sui sentieri. Saranno premiati i gruppi più numerosi e a tutti i partecipanti verrà consegnato un ricordo della manifestazione.

In concomitanza con la marcia, si svolgerà anche il 1° Raduno "alla scoperta dei nostri trail", con l'Associazione Lerici Bike, di 21 Km.

Tutto questo sarà parte del 5° TROFEO RIVER SEA SUP WATER, Memorial Edoardo Domenichini, che si svolgerà sabato 7 e domenica 8 maggio.

Saranno due giornate di festa, in cui il denominatore comune sarà lo sport per tutti, adulti e bambini. Vi aspettiamo numerosi!

Domenica 3 aprile 2016 sono state consegnate le benemerenze al merito trasfusionale.

L'occasione è stata il 45° anniversario di fondazione dell'AVIS di Ameglia. Le premiazioni si so-

no svolte in maniera semplice, ma emozionante nella bella cornice dell'ex-asilo, ora sede dell'ostello. La cerimonia è iniziata con la lettura della poesia del prof. Ennio Silvestri, scritta per noi in occasione dell'inaugurazione della prima sede, nel 1972 ed è continuata con gli auguri del sindaco De Ranieri, che ha consegnato una targa come riconoscimento per i 45 anni di impegno al dono del sangue.

La presidente Loredana D'Alatri ha sintetizzato il lavoro svolto nel 2015 evidenziando il costante aumento delle donazioni: 2011 n. 74 / 2012 n. 101 / 2013 n. 105 / 2014 n. 110 / 2015 n. 128.

Ringraziamo tutti i donatori per l'ottimo risultato e per essere sempre disponibili a recarsi a donare quando più occorre.

Era presente anche la dr.ssa Marilena Poli che ha illustrato l'importanza della donazione in aferesi, ancora poco frequente, ma in aumento.

Sono stati premiati i donatori: medaglia di rame:

Castagna Cristina, Lupoli Giuseppe, Mazzanti Rudi, Meaggia Giovanni, Parente Massimo, Palletti Alberto, Vanni Claudio, Niccassio Alessandro, Gambino Vincenzo;

medaglia d'argento:

Alcioni Alessandro, Corsi Alberto, Cozzani Mattia, Curlante Maurizio, Evola Roberto, Macili Claudio, Garzella Ambra, Paschetta Claudia, Torre Rosario, Umili Amelio, Villafrate Gandolfo,

Zoia Luigi, Zoia Silvia;

medaglia d'argento dorato:

Bartorelli Alessio, Malfanti Cristian, Mariotti Claudia;

medaglia d'oro:

Baldassini Alberto, Conti Mario, D'Alatri Loredana.

(Chi non ha ritirato la benemerenza può contattare la sede).

Suggerimenti per la destinazione del 5 per 1000 della dichiarazione dei redditi

- **Al Comune di Ameglia** per la destinazione ai servizi sociali, basta firmare nell'apposito riquadro;
- **Alla Croce Rossa Italiana comitato di Ameglia** firmare il primo riquadro e inserire il codice **90028810118**
- **PA HUMANITAS** firmare il primo riquadro e inserire il codice **00233230119**

EVENTI DI MAGGIO

Bocca di Magra 7 e 8 maggio

Memorial Edoardo Domenichini dalle ore 10 alle 20 (a lato)

Fiumaretta 15 maggio

Sant'Isidoro ore 10-20

Mercatino dei fiori, agroalimentare e degli hobbisti -

Camminata per il Parco di M. M.

Ameglia 21 maggio ore 21

Comune - sala consiliare

Concerto di san Pasquale -

Musica polifonica sacra e del melodramma

Ameglia domenica 29 maggio

ore 10-20 giornata della famiglia al Castello



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242

HOTEL ★★★
tel. 0187-609017

Sette Archi
★★★



HotelRistoranteCaffetteria
Prop. e Dir. : Famiglia Bibolini dal 1950

cell. 338-8434562
Ristorante Antipasteria
Un pasto completo... ma un po' diverso dal solito



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
su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri

STORIA Missione Ginny I e II: italoamericani da non dimenticare (3ª)



La condanna del gen. Dostler

Un brutto mezzogiorno, per gli uomini della missione Ginny, catturati da una manciata di miliziani e tedeschi per delle fatalità ma soprattutto errori che ancora oggi rimangono inspiegabili. Dalla ricostruzione dei fatti, portata a termine dal cap. Negrelli e dal ten. Scariano dopo il 25 aprile del 1945 quando La Spezia era stata ormai liberata, i quindici militari furono condotti a Bonassola e rinchiusi nella sede del fascio dove vennero interrogati da un funzionario locale del partito, tale Vittorio Bertoni, coadiuvato da un certo Giobatta Bianchi.

La tragedia stava per iniziare. Gli uomini vennero condotti presso il comando della

135ª brigata alle dipendenze del colonnello Almers, che pare si trovasse nel paese di Carrozzo. Lì, separati in tre gruppi, subirono quello che può definirsi un vero e proprio interrogatorio, a cui parteciparono almeno tre alti ufficiali tedeschi W. Koerbitz, F. Klaps e G. Sessler, sulle modalità del quale si hanno notizie confuse e contrastanti anche perché i documenti vennero distrutti per ordine del gen. Anton Dostler, comandante in capo del 75º corpo d'armata tedesco con sede alla Spezia.

Nella mattinata del 25 marzo, da Dostler in persona, arrivava l'ordine di fucilare immediatamente i quindici militari americani; ordine che richiama le disposizioni emanate da Hitler il 18 ottobre 1942 in merito alla cattura di commando nemici, sorpresi dietro le linee durante operazioni di sabotaggio. L'ordine dell'Alto Comando, creò non poche perplessità e turbamento fra gli stessi ufficiali tedeschi del commando spezzino, e in particolare nel comandante della 135ª brigata il quale, a più riprese, fece presente al suo diretto superiore che i prigionieri erano militari che indossavano uniformi delle forze armate

americane e che quindi la loro esecuzione avrebbe violato le convenzioni internazionali sui prigionieri di guerra.

Dostler non volle sentire ragione. Nella notte fra sabato 25 e domenica 26 marzo, ufficiali della 135ª brigata e del servizio navale che avevano partecipato all'interrogatorio, tentarono ancora, con una concitata serie di telefonate, di convincere Dostler a modificare la sua decisione ma tutto fu inutile; uno stretto collaboratore del generale Dostler, Alexander Von Dohna Schlobitten, rifiutò di firmare l'ordine di esecuzione subendo in seguito un provvedimento di insubordinazione. All'alba della domenica i 15 militari americani furono condotti nelle vicinanze della batteria De Luti, lontano dal luogo della cattura e senza pubblicità per gli stessi soldati tedeschi che occupavano la provincia, brutalmente massacrati e poi sepolti in una fossa alla Ferrara.

Contrariamente a quanto è stato detto sino a oggi, tredici militari americani vennero trucidati a martellate o con la cassa del fucile e due probabilmente colpiti a distanza ravvicinata con la pistola. Questo è

(Continua a pagina 12)



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA orario di apertura
giorni feriali ore 8.30 - 12.30 e 16-20
domenica ore 9-12.30

- 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 e specialistiche
- PROMOZIONI - PROMOZIONI ...
- Nuova linea solari AVENE sconto 20 %
 - Solari BIONIKE e ANGSTROM sconto 50 %



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

il sunto di quanto risulta dall'autopsia depositata il 27 maggio 1945 eseguita dal maggiore Pedro M. Souza, medico di fiducia della Compagnia A del 2671 Battaglione OSS e dalla relazione forense stesa dai medici Bassett e Wiloughby. Notizie che ho appreso da Joseph Squatrito, cugino di uno dei militari e autore di "Code Name Ginny" e dal verbale di testimonianza di don Nilo Greco, un parroco di Ameglia.

A fine guerra Dostler venne catturato e dichiarato colpevo-

le di crimini di guerra in violazione dell'art. 2 della Convenzione di Ginevra del 1929 con la sentenza che stabiliva che "non è accettabile che un soldato, e ancora meno un generale investito di incarichi di comando, possa considerare l'esecuzione sommaria di prigionieri di guerra un legittimo atto di rappresaglia"; per questa ragione venne condannato a morte per fucilazione eseguita il 1° dicembre 1945 ad Ameglia.

In Ameglia, nella piazza della Libertà, esiste una lapi-

de in memoria dei 15 soldati americani, posata il 25 aprile del 1990 in occasione del 45° anniversario della Liberazione. Inoltre è stato eretto un monumento lungo la via della Pace, nei pressi del luogo dove avvenne l'esecuzione e nel 2004, al fine di commemorare il 60° anniversario della missione, l'*American OSS Society* e il Comune di Ameglia hanno deposto una placca commemorativa alla Punta Bianca. (fine)

Gino Cabano

22 maggio: giornata per visitare le dimore storiche

Domenica 22 maggio in tutta Italia si svolgeranno le **giornate nazionali ADSI (Associazione Dimore Storiche Italiane)**, evento dedicato a favorire l'incontro del pubblico con i giardini e i cortili di ville, di castelli e di palazzi di valore storico e artistico.

Si tratta di un'occasione unica per visitare luoghi ricchi di vegetazione incontaminata che circondano edifici antichi di pregevole architettura, normalmente chiusi al pubblico.

La sera della domenica 22 maggio, con inizio alle ore 18:00, **nella villa Pratola di Santo Stefano di Magra** (via Cisa Sud, 290) si terrà un **cocktail con concerto eseguito dal TRIO Tosca**, tre musicisti di diversa origine che vivono e lavorano a Siena, che

proporranno opere di cinque compositori contemporanei. Si apre con D. Milhaud, influenzato dai ritmi esotici brasiliani, per poi proseguire con l'americano G. Mason, ispirato dal romanticismo ottocentesco arricchito dalla musica tradizionale americana; si ascolterà anche l'italiano N. Campogrande, compositore contemporaneo di opere di teatro musicale; segue una trascrizione per clarinetto e pianoforte di temi del Rigoletto di G. Verdi a opera di L. Bassi; infine un lavoro di A. Chacaturtan, compositore russo, la cui opera fa uso di stilemi e richiami folkloristici inseriti in una musica post-romantica.

È l'occasione di fare rivivere le gioie musicali di un tempo entro le mura di un edificio barocco di

insolita architettura. Il giardino della villa sarà invece visitabile il pomeriggio su prenotazione.

info@villapratola.com

A **Pontremoli** si segnalano i giardini della **villa Dosi Delfini**, in località Chiosi, dalla bella architettura barocca di origine fiorentina e il giardino di **villa Pavesi Negri - Baldini**, in località Scorano, ricco dei giochi scultorei che richiamano i capricci verdi creati nel giardino all'italiana; a **Bagnone**, il giardino del **Castello di Bagnone**, a **Mulazzo** il parco della **villa Pavesi Ruschi di Teglia**, ispirata al raffinato barocco parmense dell'architetto Natali; a **Fosdinovo** il giardino delle ortensie del **Castello Malaspina**.

Apertura ore 10 - 13 e 15 - 19

Per le info www.adsi.it

LS



MARIPOSA

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

**idee originali
per i vostri regali**

Manutenzione del verde

**fiori recisi
piante ornamentali**

Rosticceria AL TESORO

- Pizzeria e frittura di pesce da asporto
- **Fried fish bag**: il cartoccio di pesce da passeggio
- **Sgabei e farinata**
- **Cucina pronta**
- **Specialità locali**
- **Pizza party su ordinazione**



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

Le eccellenze del territorio L'hotel "River Park"

Raffaella e Alessandro Tosi nonni provengono da una famiglia da più generazioni impegnata nella ristorazione e nell'hôtellerie. Iniziando dalla pensione Stella del Magra, hanno deciso poi di scommettere e investire nel loro stesso territorio con una nuova struttura alberghiera: il River Park Hotel, l'albergo più prestigioso di Ameglia con 4 stelle.



La piscina dell'hotel River Park

D. Raffaella da cosa ha origine la vostra passione per l'ospitalità?

R. Penso sinceramente che tutto sia iniziato quando da piccola mio padre mi faceva portare i cestini del pane in sala e mio nonno, saggio barista, insegnava a mio fratello come si fa il caffè, con l'ausilio di un panchetto, perché era ancora troppo piccolo per arrivare alla macchina.

Da sempre abbiamo prima osservato e poi affiancato geni-

tori e nonni nella gestione della Stella del Magra. A noi sembrava più una grande casa che un albergo, dove si ricevevano gli amici o si mangiava un gelato insieme.

I nostri nonni sono stati una parte fondamentale della nostra vita, quella dei racconti nostalgici, della genuinità degli ingredienti delle vecchie ricette, dell'umanità legata a un gesto di aiuto nei confronti di quanti lo domandassero.

I nostri genitori ci hanno prima insegnato e poi accompagnato in questo mestiere, fatto di sacrifici e di rinunce, ma che sa regalare anche molte soddisfazioni: nel sorriso o nella stretta di mano di un cliente soddisfatto per l'accoglienza ricevuta.

D. Quali sono i vostri programmi per il futuro?

R. Oggi siamo Alessandro e io a portare avanti questa tradizione di famiglia, con amore e passione. Investiamo molto nel miglioramento sia dell'hotel che del ristorante, cercando di renderli ogni anno più belli e accoglienti.

Speriamo in questo modo di riuscire a farci conoscere e apprezzare ancora di più e, nel contempo, dare la possibilità ai nostri clienti di scoprire e

ammirare lo splendido territorio che ci circonda.

Come hanno fatto i nostri nonni e i nostri genitori, oggi, siamo noi che trasmettiamo questa passione e amore ai nostri figli, nella speranza che possano un giorno prendere il nostro posto con lo stesso entusiasmo.

D. E quelli per la prossima estate?

R. Da quest'anno il Ristorante l'Ibisco propone, in aggiunta alla nostra cucina, una selezione di pizze *gourmet*, utilizzando prodotti di nicchia, per servire un prodotto un po' diverso dal solito e, a nostro avviso, più gustoso. In abbinamento, abbiamo aggiunto alla nostra cantina dei vini, una selezione di birre artigianali e agricole italiane.

Non mancheranno poi, durante la stagione estiva, serate barbecue in veranda e cene con i prodotti tipici della Lunigiana. In piscina avremo un bar che proporrà light lunch e aperitivi aperti a tutti i clienti.

Novità assoluta: stiamo organizzando un calendario di eventi culturali che spaziano dalla scrittura contemporanea, alla pittura e alla musica, in abbinamento a degustazioni.

LS



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**



**Ristorante Bar
Pizzeria sul mare
Bagno Venezia**

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

**specialità di mare e gli originali
spaghetti in bagna verde ®**

aperto tutti i giorni

sala per banchetti o meeting - tabacchi

BAR RISTORANTE SAN MARCO
aperto tutti i giorni - ristorante solo a pranzo

CRONACA Rilancio di calcio e tennis al BORGO



Giada Sturlese e Arianna Mattaroni

Negli ultimi due mesi tanti sono stati i traguardi raggiunti dall'associazione polisportiva dilettantistica il Borgo guidata dal presidente Gianni Scaletti.

Per il tennis una nutrita schiera di ben 54 persone provenienti da Ameglia e dintorni, guidati da Valentina Sassi (direttore sportivo della sezione tennis de Il Borgo), sono partiti martedì 12 aprile alla volta di Montecarlo per il torneo Rolex Masters. Qui, a salutare Valentina Sassi e gli altri amegliesi, il celebre Nicola Pietrangeli vincitore del Roland Garros.

Il circolo tennis è stato affiliato con la Federazione

Italiana Tennis oltre all'apertura della scuola tennis e l'iscrizione della stessa al campionato squadre under 10 che ha avuto inizio ufficialmente con le trasferte a Genova e Ventimiglia con le due atlete agoniste under 10 **Giada Sturlese e Arianna Mattaroni**. A capitanare la squadra è il direttore sportivo Valentina Sassi ex professionista a livello mondiale che l'ha vista protagonista agli US Open e a quasi tutti i grandi slam mondiali e confrontarsi con i grandi campioni.



Per il calcio l'associazione polisportiva dilettantistica il Borgo e la società AC Milan dopo la riunione tenuta in casa Milan con il Presidente Gianni Scaletti e il direttore generale Luigino Pelle, hanno deciso di unirsi per un enorme progetto, **affiliando il centro con la scuola calcio Milan per i prossimi tre anni** e, a giugno, si terrà la conferenza stampa con nomi importanti della società Milan ospiti presso il Borgo tennis.

SF

CENTRO "LA FERRARA" per la RACCOLTA COMUNALE DI RIFIUTI DIFFERENZIATI

per contribuenti Tari Ameglia

APERTURA dal 1-5 al 30-9

lunedì, martedì, mercoledì,

venerdì e sabato

ore 7.30 - 12.30

domenica ore 16.00-19.00

giovedì chiuso

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 e accumulatori,
- apparecchiature elettriche ed elettroniche,
- plastica,
- metalli,
- rifiuti misti dell'edilizia,
- rifiuti ingombranti.

presso il centro raccolta si potranno ritirare anche i sacchetti dalle ore 9 alle ore 12 per le utenze commerciali il mercoledì e per le utenze domestiche il sabato.

Dal 2 maggio saranno rimossi i contenitori per la raccolta delle pile, lampadine, toner e oli vegetali presenti presso il palazzo comunale; questi rifiuti dovranno essere conferiti presso il centro raccolta comunale rifiuti differenziati.



CON 44 ANNI DI ESPERIENZA

**Compra vendita
Stima di immobili**

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

www.migliorini.net

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

LUNI MARE - In piccolo condominio - appartamento al piano 2°, completamente ristrutturato, composto da ingresso, ampio soggiorno, cucina, 2 camere matrimoniali, bagno, ripostiglio. 2 terrazzi - risc. autonomo. Rif: 1369 € 180.000,00

SARZANA - In zona centrale, comodissima ai servizi, appartamento al piano 6° e ultimo con ascensore composto da: ingresso, soggiorno,

cucina abitabile, due camere matrimoniali, cameretta, bagno e due balconi. G - 159,18 kWh/m2 anno. Rif: 1449 € 230.000,00

AMEGLIA - Vicinanze del centro storico casa semindipendente, su un livello, composta da ampio ingresso, cucina abitabile, soggiorno, 2 camere matrimoniali, bagno, area esterna pavimentata. Buone rifiniture. Rif: 1660 € 190.000,00

AMEGLIA - In zona comoda e soleggiata, appartamento completa-

mente e finemente ristrutturato composto da: ingresso - soggiorno doppio, cucina abitabile, ripostiglio, balcone, disimpegno, due camere e bagno al piano secondo; al piano superiore ampia mansarda composta da soggiorno con angolo cottura, camera e bagno. Posto auto, box e giardino condominiale. Rif: 1057 € 300.000,00

ALTRE INTERESSANTI OFFERTE IN O FUORI ZONA c/o L'AGENZIA

MOMENTO RELIGIOSO MESE DI MAGGIO

Il mese di maggio è per tradizione popolare dedicato a Maria, la mamma di Gesù.

È un mese ancora pasquale, la liturgia continua a parlarci e a farci sperimentare la presenza del Risorto in mezzo ai suoi, e con Maria ci prepara a ricevere il dono dello Spirito Santo, la pienezza della vita.

La recita del Rosario, nel mese di maggio, ha sempre caratterizzato la devozione mariana. Dopo Lourdes e Fatima la corona del Rosario è sempre stata legata ai fiori, le stupende rose del mese di maggio. Con i "fiori" Dio rifinisce la sua creazione e quali fiori più belli se non Maria e Gesù? Nel progetto di Dio, Gesù viene all'uomo per mezzo di Maria e, nel Rosario, l'uomo va a Gesù per mezzo di Maria.

Tante volte la nostra devozione a Maria si limita alla recita quotidiana del S. Rosario, necessaria per non dimenticare Maria, oppure mettere in bella evidenza nella nostra casa un'immagine della Madonna e ogni giorno offrirle un fiore: un piccolo gesto d'amore.

Maria è Mamma di Gesù, come tutte le mamme e noi siamo figli di mamma come

Gesù è figlio di Maria. È in questa relazione che si deve porre la nostra devozione a Maria.

L'otto maggio è stato scelto come Festa della Mamma, una festa laica ma bella, una festa che si pone quasi al centro del mese dedicato a Maria.

Maria come modello di vita per ogni mamma, sempre attenta al figlio, sempre accanto a lui in ogni circostanza della vita, consapevole che, nella pienezza del dono, sta la vera gioia. Il figlio ha la sua strada da percorrere ma sempre insieme, nonostante la croce che sempre pesa.

Quante mamme eroiche conosciamo anche noi, lottare per figli persi in strade di morte, stare accanto a un letto, sperare nella visita del figlio allontanato da una donna gelosa, cercare di avere di nascosto notizie di lui e dei nipotini. La mamma che ama i figli, ecco la gioia della mamma... anche se non le arriva un fiore.

Il figlio/a, che deve "fare" la sua vita, ma che ha sempre l'occhio attento alla madre per realizzare quella vita che da lei ha ricevuto dal concepimento sino alla maturità, la festa della mamma è un "Grazie" detto una volta all'anno per sottolineare il grazie di

ogni giorno per il dono d'amore ricevuto.

Buona festa Mamme e un nostalgico ricordo a Voi che "da lontano" ci siete vicine.

Don Cesare Giani Pellegrinaggio a Roma per l'anno della misericordia

A metà aprile una rappresentanza del nostro Vicariato (Arcola Ameglia Romito) si è recata a Roma per sottolineare il dono che Papa Francesco ci ha fatto. Numerosi i momenti di autentica commozione spirituale. È stato anche un bagno nella folla che sempre, specialmente il mercoledì, si impossessa delle bellezze della città eterna.



Partenza del gruppo da Castel Sant'Angelo

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	18.00	10.00	18.00



**RISTORANTE
LA LUCERNA
DI FERRO**
Via Fabbricotti 127
BOCCA DI MAGRA

dalla bellissima terrazza sull'acqua potrete godere di una vista unica...
Parcheggio privato e attracco barche
www.lucernadiferro.it / info@lucernadiferro.it
tel-fax 0187-601206

*Vi aspettiamo la sera ... per la
pizza in Bocca... di Magra*



**WWW.FERALSP.COM
TEL. 0187-933658
CARPENTERIA
METALLICA**

**INFISSI IN
ALLUMINIO**

ESPOSIZIONE VIA
VARIANTE AURELIA
SARZANA
Telefono
0187-691397



Pensilina e infissi ristorante La Trigola

Una collezione
TUTTA DA
DEGUSTARE

vivo® | Villeroy & Boch Group

Raccogli un bollino ogni 10 € di spesa, fino al 4 giugno 2016.
IN PIÙ, ACCELERA LA TUA RACCOLTA CON I PRODOTTI SPONSOR.
E se acquisti 2 bottiglie dello stesso vino sponsor,
moltiplichi x3 i bollini extra.

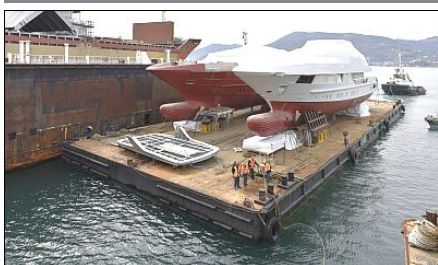


NEL TUO EXPRESS DI:

Ameglia (SP) - via Pisanello, 27

Da lunedì alla domenica, dalle 8.00 alle 21.00 - orario continuato

express
tutto subito



I cantieri navali Sanlorenzo, con sede ad Ameglia hanno recentemente siglato un accordo per l'affitto del ramo di azienda dei *Cantieri San Marco* alla Spezia, hanno così **trasferito la produzione dedicata ai superyacht in metallo 52 steel** (lunghezza di 52 m) che fino a ora venivano prodotti a Viareggio. I modelli della nuovissima linea hanno navigato a bordo di una chiatta dal porto di Viareggio alla Spezia.

Sanlorenzo si fa in tre

La nuova area produttiva della Spezia è un sito attrezzato di grandi dimensioni, che permette la progettazione e realizzazione di imbarcazioni in metallo da 40 a 80 metri di lunghezza, con accesso diretto al mare, che consentirà a Sanlorenzo di sviluppare in maniera organica la divisione Superyacht che si occupa delle imbarcazioni in metallo di grandi dimensioni, segmento che meno di tutti ha risentito della crisi e che oggi rappresenta una quota significativa del fatturato del cantiere. Alla Spezia Sanlorenzo ha previsto anche l'apertura di un'attività di *refitting* per grandi imbar-

cazioni.

Con il nuovo sito della Spezia, Sanlorenzo conterà su tre aree produttive ben definite:

il cantiere di Ameglia rimarrà la sede della società e continuerà a dedicarsi alla costruzione di imbarcazioni in vetroresina di medie dimensioni dai 78 ai 106 piedi;

la sede di Viareggio si concentrerà sulla produzione di imbarcazioni in vetroresina di grandi dimensioni dai 112 ai 126 piedi;

alla Spezia si concentrerà la produzione delle barche più grandi in metallo che, considerando la stazza, sono vere e proprie navi da diporto.

SF



GRAN MUTUO 2016

PER UN FUTURO AL RIPARO DA TUTTO,
SCEGLI IL MUTUO CON IL TETTO GARANTITO.

HAI LA CONVENIENZA DI UN TASSO VARIABILE
CON SPREAD A PARTIRE DAL

1,15%

E PER SEMPRE LA PROTEZIONE
DI UN TASSO MASSIMO A PARTIRE DAL

2,55%

E IN PIÙ LA PRIMA RATA LA PAGHIAMO NOI.



CARISPEZIA
CRÉDIT AGRICOLE

NUMERO VERDE 800-445666 | CARISPEZIA.IT

APERTI AL TUO MONDO

MESSAGGIO PROMOZIONALE. OFFERTA RISERVATA AI CONSUMATORI E VALIDA PER MUTUI DELIBERATI ENTRO IL 31/07/2016 E STIPULATI ENTRO IL 31/12/2016. TAN: 1,15%; TAEG: 1,463%, VALIDO PER IL MESE DI FEBBRAIO 2016. CALCOLATO PER UN MUTUO DI 100.000 EURO AVENTE DURATA DI 10 ANNI, SPREAD PARI A 1,15 + EURIBOR 3 MESI RILEVATO CON VALUTA 15/12/2015, TASSO MASSIMO 2,55%. SPREAD E TASSO MASSIMO VALIDI PER DURATA FINO A 10 ANNI E A CONDIZIONE CHE L'IMPORTO DEL MUTUO RAPPRESENTI AL MASSIMO IL 50% DEL VALORE DI PERIZIA DELL'IMMOBILE. QUALORA IL PARAMETRO DI INDICIZZAZIONE ASSUMA UN VALORE NEGATIVO, IL TASSO DI INTERESSE APPLICATO NON POTRÀ ESSERE COMUNQUE INFERIORE ALLO SPREAD CONTRATTUALMENTE PREVISTO. PRIMA RATA GRATIS. PROMOZIONE ATTIVABILE SOLO PER PERIODICITÀ RATA MENSILE. FOGLIO INFORMATIVO IN FILIALE E SUI SITI DELLE BANCHE DEL GRUPPO. LA CONCESSIONE DEL MUTUO È SOGGETTA AD APPROVAZIONE DELLA BANCA.