

AMEGLIA Informa

2 giugno: i 70 anni della Repubblica ma... non solo



Il 2 giugno non festeggiamo solo l'anniversario della nascita della Repubblica ma anche due non meno importanti traguardi: il diritto di voto e l'eleggibilità estesi a tutti, anche alle donne (che ne erano prive) e l'elezione dell'Assemblea Costituente. 21 donne di tutti i partiti furono elette all'Assemblea Costituente (su 556 eletti). Un piccolo risultato che si è andato sempre più affermando, sino ai giorni nostri, con il raggiungimento della completa parità tra uomini e donne.

Al referendum indetto nel 1946 per stabilire la forma dello stato, repubblica o monarchia, vince la scelta della repubblica con 54,3% dei voti. L'Assemblea Costituente eletta il 2 giugno 1946 portò a termine i suoi lavori il 22 dicembre 1947 con l'approvazione del testo definitivo della Costituzione che fu pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 27 dicembre per entrare in vigore dal 1° gennaio 1948. Sulla Costituzione abbiamo concordato con la scuola media una ricerca su

I diritti inviolabili: un'eredità da tutelare.

Sotto la guida della prof.ssa Marianna Pagni ne è venuto fuo-

ri un articolo che sembra scritto più da studenti in Legge che da semplici ragazzi delle medie!

La **libertà della persona** è considerato uno dei valori fondamentali, un diritto inviolabile dell'uomo, ossia un diritto che non viene concesso da una superiore autorità, ma che appartiene a ciascun essere umano per natura.

Ciascun essere umano, per il fatto stesso di esistere, possiede questi diritti:

- il diritto alla vita e alla sicurezza;
- il diritto al rispetto della propria dignità;
- il diritto alla libertà personale;
- il diritto alla libertà di pensiero e di coscienza.

Questi diritti, come anche altri, sono solennemente proclamati nella **Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo**, sottoscritta da quasi tutti i Paesi del mondo.

Anche la nostra **Costituzione all'articolo 2** afferma: "La Repubblica riconosce e garantisce i **diritti inviolabili** dell'uomo".

Focus

Il primo documento ufficiale che si fonda su questo principio è la **Dichiarazione d'indipendenza degli Stati Uniti d'America** del 4 Luglio del 1776.

"Noi riteniamo che tutti gli uomini sono creati eguali; che il Creatore ha donato loro certi inalienabili diritti; che tra questi diritti vi sono la Vita, la Libertà e la ricerca della felicità."

Proprio dalla Dichiarazione
(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

(Continua da pag. 1)

d'Indipendenza degli Stati Uniti d'America, deriva la **Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino** che fu elaborata in Francia da una commissione eletta il 14 Luglio del 1789, il giorno della presa della Bastiglia. Essa fu determinante non solo perché entrò a far parte della Costituzione francese del 1791 ma anche perché, rappresentò l'esempio di tutte le Costituzioni democratiche che furono elaborate nel corso dell'Ottocento.

Anche la nostra Costituzione, emanata nel 1948, per dare un ordinamento giuridico alla Repubblica dopo il referendum del 2 Giugno 1946, contiene articoli che confermano il rispetto e la tutela dei diritti umani.

Ad esempio l'**art. 3** della nostra **Costituzione** esplicita: "Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono uguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinione politica, di condizioni personali e sociali."

I diritti civili tutelati nella Costituzione

I diritti che consentono ai cittadini di condurre una vita personale libera sono i **diritti civili**. La nostra Costituzione,

nella parte che riguarda i **Rapporti civili** indica espressamente una serie di **diritti di libertà**, o diritti civili, e i casi in cui questi diritti possono essere limitati dallo Stato nell'interesse di tutti: la **libertà personale** (art. 13), l'**inviolabilità del domicilio** (art. 14), la **libertà e la segretezza della corrispondenza** (art. 15), la **libertà di circolare e soggiornare** (art.16), la **libertà di riunione e di associazione** (art.17 e 18), la **libertà religiosa** (art. 19).

Art. 13

"Non è ammessa forma alcuna di detenzione, di ispezione o perquisizione personale, né qualsiasi altra restrizione della libertà personale, se non per atto motivato dell'autorità giudiziaria e nei soli casi e modi previsti dalla legge. (...)"

L'articolo della **Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del Cittadino** esplicita: "Nessun individuo può venir accusato, arrestato o detenuto fuorché nei casi determinati dalle leggi e secondo le forme che esse hanno prescritte."

Focus

In Inghilterra nel corso del Seicento, l'**Habeas Corpus Act** viene approvato dal Parlamento nel 1679. Il documento inizia proprio dalle parole lati-

ne sopra citate "Sii padrone del tuo corpo" a indicare che ogni suddito, anche il più povero, aveva il diritto di non essere arrestato e imprigionato arbitrariamente - e magari senza colpa - per ordine del re, cosa assai frequente all'epoca.

Art. 14.

"Non vi si possono eseguire ispezioni o perquisizioni o sequestri se non nei casi e modi stabiliti dalla legge secondo le garanzie prescritte per la tutela della libertà personale.

Gli accertamenti e le ispezioni per motivi di sanità e di incolumità pubblica o a fini economici e fiscali sono regolati da leggi speciali".

Il domicilio di una persona è il luogo in cui essa stabilisce la sede dei propri affetti ed interessi, rappresentandone uno spazio personale e inviolabile. Pertanto ogni cittadino ha il diritto al rispetto del proprio domicilio e nessuno può violarlo senza il permesso della legge. Questo articolo tutela la persona da perquisizioni, ispezioni o sequestri arbitrari.

Anche lo **Statuto Albertino** prevedeva nell'art. 27 che "Il domicilio è inviolabile; nessuna visita domiciliare può aver luogo se non in forza della legge, e nelle forme che essa pre-

(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)**

(Continua da pagina 2)
scrive”.

Art. 15.

“La libertà e la segretezza della corrispondenza e di ogni altra forma di comunicazione sono inviolabili. La loro limitazione può avvenire soltanto per atto motivato dell'autorità giudiziaria con le garanzie stabilite dalla legge”.

Libertà e segretezza sono correlate perché nessuna delle due può realizzarsi compiutamente in assenza dell'altra. Nel mondo d'oggi l'inviolabilità si estende a qualsiasi aspetto della comunicazione, da quella cartacea a quella tecnologica. Pertanto la tutela della persona trova attuazione anche nella difesa del diritto alla riservatezza, noto anche come **diritto alla privacy**.

Il diritto alla riservatezza consiste nella possibilità di impedire che altri raccolgano e divulgino informazioni sulla nostra persona e sulla nostra vita privata. Il diritto alla protezione dei dati personali è affermato anche dall'art. 8 della **Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea**. Inoltre in Italia è stata istituita anche la figura del **Garante per la protezione dei dati personali**.

Art. 16.

“Ogni cittadino può circolare e soggiornare liberamente in qualsiasi parte del territorio nazionale, salvo le limitazioni che la legge stabilisce in via generale per motivi di sanità o di sicurezza. Nessuna restrizione può essere determinata da ragioni politiche.

Ogni cittadino è libero di uscire dal territorio della Repubblica e di rientrarvi, salvo gli obblighi di legge”.

Dopo l'adesione dell'Italia all'Unione europea, questo diritto è stato ampliato a tutti gli stati e ai cittadini degli stati membri.

L'art. 120 della *Costituzione* vieta alle Regioni di “*adottare provvedimenti che ostacolino in qualsiasi modo la libertà di circolazione delle persone e delle cose*”.

Art. 17 e 18

“I cittadini hanno il diritto di riunirsi pacificamente e senza armi. I cittadini hanno il diritto di associarsi liberamente, senza autorizzazione, per fini che non sono vietati ai singoli dalla legge penale”.

Entrambi gli articoli sono garantiti anche dall'art. 12 della **Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea**.

Art. 19

“Tutti hanno diritto di pro-

fessare liberamente la propria **fede religiosa** in qualsiasi forma, individuale o associata, di farne propaganda e di esercitarne in privato o in pubblico il culto, purché non si tratti di riti contrari al buon costume.”

Quest'articolo si collega anche all'art. 8: “Tutte le confessioni religiose sono egualmente libere davanti alla legge”.

Focus

Nel suo *Trattato della tolleranza* (1763) Voltaire ha criticato i sentimenti di intolleranza religiosa che avevano provocato le guerre di religione nei secoli precedenti: “La tolleranza non ha mai provocato una guerra civile, l'intolleranza ha coperto la terra di massacrati. (...)L'intolleranza non produce che ipocriti o ribelli. Vorreste voi sostenere con i carnefici la religione di un Dio che non ha predicato che la dolcezza e la pazienza? (...) Vi dirò che bisogna considerare tutti gli uomini come fratelli. Mio fratello il turco? Mio fratello il cinese, l'ebreo, il siamese? Sì, senza dubbio: non siamo tutti figli dello stesso Dio?”

Freiheit, Libertad, Libertà, Liri, Freedom, Libertè, Liberdade, Szabadsàg.

Classe 2^a A

scuola media don Celsi Ameglia

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

auto sostitutiva
RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

E-mail: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 fax 0187-649656
cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori





FATEVI FURBI! Alcuni consigli utili a prevenire furti e truffe

Carabinieri e forze di Polizia sono al servizio dei cittadini per tutelare la

nostra sicurezza ma ricordiamoci che la nostra difesa inizia dalla prevenzione!

A questo scopo la stazione Carabinieri di Ameglia diffonde nostro tramite, questo utile vademecum da memorizzare o tenere a disposizione a scopo cautelativo o di necessità. (ndr)

Furti di veicoli e su veicoli in sosta:

1. Non lasciate borse in auto o nel portabagagli, vi stanno osservando. Se proprio dovete lasciare la borsa nel portabagagli, mettetela dentro molto prima di recarvi al parcheggio.

2. Lasciate preferibilmente l'auto in luoghi illuminati o vicino telecamere (anche di banche, per esempio).

3. Quando caricate la spesa in auto, non lasciate nemmeno per un momento la borsa o il marsupio né lasciate la borsa nel carrello della spesa.

Furti in abitazione:

1. Non pubblicate foto sui "social" che facciano capire che siete in vacanza e quindi che la casa è vuota. Fatelo al ritorno.

2. Se avete segreteria telefonica, registrate che siete occu-

pati e non che siete assenti.

3. Mettete un paletto alla porta: è un metodo semplice ma sicuro per bloccare la porta dall'interno; mettete piccoli catenacci a porte e finestre.

4. Non parlate in pubblico di valori o armi che possedete.

5. Mettetevi d'accordo col vicino perché vi ritiri la posta e nessuno sappia che siete assenti da molto tempo.

6. Possibilmente installate un allarme collegato con centrali operative.

7. Se vi è un'auto sospetta tentate di memorizzare la targa, scrivetela e chiamate il 112.

8. Tenete un cane.

9. Lasciate una luce accesa di sera in casa se siete assenti.

10. Non lasciate finestre aperte.

Truffe:

1. Se avete il minimo dubbio sull'identità di una persona, prendete tempo e, con una scusa, chiamate il 112.

2. Non fate entrare in casa sconosciuti.

3. Non consegnate denaro a persone che non conoscete e che dicono di essere amici di vostri parenti.

4. Se qualcuno sostiene che lo avete toccato con l'auto e chiede un indennizzo cash (truffa dello specchietto), memorizzate targa e chiamate il 112.

5. Se qualcuno si presenta

con tesserini vari non esitate a telefonare per verifica al 112.

6. Siate sempre sospettosi con chi non conoscete, anche se educato e ben vestito.

7. Non rivelate dati sensibili o personali né su Internet né al telefono, potrebbero essere usati per individuare vostre password di posta elettronica o fare truffe a vostri parenti o amici facendo credere che sono vostri amici.

Furti con destrezza:

1. Non fatevi abbracciare da chi non siete sicuri di conoscere.

2. Non lasciate, quando fate acquisti, la borsa nel carrello della spesa.

3. Se sconosciuti vi abbracciano, urlate, chiamate aiuto e richiamate l'attenzione dei passanti.

4. Munitevi possibilmente di bancomat e non ritirate grossi quantitativi di denaro.

5. Fatevi accompagnare a ritirare la pensione, magari non in un'unica somma ma con più prelievi.

6. Depositare i gioielli in cassetta sicurezza.

7. Tenete il portafoglio nella tasca davanti.

8. Tenete la borsa a portata di mano lato interno e non sul lato strada per evitare scippi.

Carabinieri tel. 112 AMEGLIA tel. 0187-65703 - tutti i giorni ore 9 - 12.30 e 13.30 - 16.30



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

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

Il ricordo del “pecorino rosso di Montemarcello”

Risale ai tempi degli antichi Romani la consuetudine di celebrare l'arrivo della primavera consumando fave fresche abbinate al saporito pecorino romano.

Si tratta di uno dei formaggi più antichi, prodotto da più di duemila anni nella zona dell'Agro Romano, che dal 1997 ha ricevuto la denominazione d'origine protetta dalla Comunità Europea che ne ha riconosciuto l'alta qualità.

Tuttavia in Italia sono molte le regioni dove viene prodotto e, curiosamente, nonostante il nome, è confezionato anche in Toscana, Lazio e Sardegna.

Tra i noti: “Pecorino di Pienza”, “Pecorino di fossa”, “Pecorino foggiano”; non è mai esistito un... “Pecorino di Montemarcello”... ma dai ricordi di Figoli, quel formaggio di molti anni fa, non doveva proprio essere inferiore a nessun'altro!

R. F.

Ricordo sempre più spesso le solite cose legate al passato di oltre cinquant'anni ... ricordi semplici e forse stuzzicavo- li se penso al buon piatto di pastasciutta di una volta condita con il pomodoro e il “formaggio rosso di giara” al quale va un immenso e indescrivibile ricordo. La sua storia va abbinata a chi aveva due o tre pecore ma, essendo poca la campagna specialmente in pieno inverno o nell'estate calda, era

un problema trovare l'erba.

Ben diverso da adesso che le pecore sono ipernutrite anche con mangimi. A quei tempi era necessario associarsi con altri paesani per racimolare il latte necessario per fare la formella. Il caglio era l'originale stomaco dell'agnello sacrificato venti giorni dopo la nascita e seccato al calore del camino. L'anno successivo era idoneo per la preparazione del pecorino di Montemarcello che, una volta secco, veniva riposto in un panno pulito, appeso come un salamino a modo che non potesse essere a contatto con mosche o altri insetti, sempre visitato e controllato per essere sicuri della buona riuscita e che gli enzimi fossero vivi.

Il latte riscaldato vicino al fuoco a circa 34/36 gradi e quindi cagliato dava la sicurezza di essere pronto quando uno stuzzicadenti vi rimaneva conficcato eretto. Sbriciolata la cagliata aveva inizio manualmente, molto adagio, la prova del caglio che poi, riposto nel cassino e diligentemente spremuto fino a farne una formetta che, lasciata riposare 24 ore, doveva essere asciugata dal siero che lentamente usciva.

La prima salatura veniva fatta dopo lo scolo del siero e dopo ancora veniva rigirato e

restava incassato circa una settimana, quindi messo a seccare lentamente su una tavola apposita, sospesa al soffitto per evitare che il gatto lo rubasse e per farne assaporare il fumo che il camino rigettava per il mancato tiraggio.

Poi per un mesetto veniva capovolto mattino e sera. Sta di fatto che la tavola non era esageratamente pulita per via degli acidi in fermentazione, ma forse erano il segreto della bontà del risultato.

Per evitare crepe nella formella veniva usato l'olio di morchia (il deposito dell'olio di frantoio) e poi, quando il formaggio era seccato, andava posto in giara dove maturava avvolto in un piccolo pezzo di lenzuolo unto e rimosso di continuo, ma sta di fatto che le camole lo invadevano e spesso e volentieri andava svuotata la giara per toglierle. La preferita era la formella quella più in fondo e il profumo che si sentiva ... faceva “resuscitare anche i defunti”!

Carissime pecore, con voi sono spariti gli ultimi ricordi delle nostre campagne! Eravate voi che mantenevate puliti i pianori e di voi mi resta la memoria, assieme al focolare, di un senso di vita antico che non c'è più!

Luciano Figoli

L'Ibisco - Fiumaretta

via del Botteghino 17, tel.0187-648154

I Menu Offerta del Ristorante L'Ibisco

Menù del giorno...€ 18,00

Primo piatto

Secondo piatto

Calice di vino, acqua minerale e caffè

Menù frittura...€ 14,00

Frittura mista di Pesce con Patatine fritte

Calice di vino, acqua minerale e caffè

Menù Hamburger...€ 12,00

Hamburger di Manzo al bacon con Patate fritte

Calice di vino, acqua minerale e caffè



PROMOZIONE CUCINE SCIC

BOGGIA MOBILI Fiumaretta

via Litoranea tel 0187-64321 cell. 349-5837642

con l'acquisto di una cucina SCIC

del valore minimo di € 6.000 compresa IVA avrai, al costo di un euro,

4 elettrodomestici Siemens:

forno, piano cottura, frigo, lavastoviglie

NEL NOSTRO NEGOZIO potrai visitare anche

IL MERCATINO DELL'USATO

Cronache Voglie d'estate: gelato e sorbetto



Anche se è un cibo per tutte le stagioni, in estate cresce la voglia di gelato. Ne parliamo con **Massimo Martinelli titolare ad Ameglia della gelateria L'Incontro**. Massimo ha iniziato a lavorare sin da giovane nel settore dell'arredamento di bar e gelaterie come venditore poi, tramite la ditta, ho seguito dei corsi di specializzazione a Milano dove ha appreso anche come produrre artigianalmente i gelati.

A forza di vendere attrezzature per bar e gelaterie e insegnare ad altri come fare i gelati, gli è venuta così voglia di diventare lui stesso gelataio assieme alla moglie **Sabrina**.

L'occasione è arrivata quando si sono resi disponibili i fondi della palazzina davanti al Carrefour di Cafaggio in una zona libera da concorrenza.

D. Il gelataio è un mestiere che consiglierebbe o presenta delle difficoltà?

R. È un bel lavoro perché non presenta difficoltà, si sta a

contatto con materie dolci, non ci si imbratta le mani come quando si fa il pane o i pasticcini, non ci sono odori ma è un lavoro di sacrificio; bisogna esserci portati perché si lavora dalla mattina alla sera, specialmente durante la bella stagione.

D. Che differenza c'è tra il gelato artigianale e quello industriale?

R. Il gelato artigianale fatto bene è molto nutriente perché si utilizzano materie prime nobili: latte di qualità, panna fresca e altre sostanze e farine naturali che ne fanno un prodotto da consumare normalmente entro due o tre giorni. È amalgamato lentamente per non assorbire troppa aria e restare così morbido e spatolabile.

Un'alternativa al gelato è il sorbetto artigianale confezionato senza latte né panna, con solo acqua, zucchero e frutta (lo zucchero lo rende morbido e spatolabile facendo le veci del latte). Il valore nutrizionale è uguale al gelato perché ha un buon 40 / 50 % di frutta ma con meno grassi. Lo consiglio molto alle mamme per i loro bimbi al posto dei ghiaccioli confezionati.

Il gelato industriale, diven-

do essere conservato a lungo, anche per parecchi mesi, non può usare le materie prime nobili ma deve attingere le sue miscele da latte in polvere e grassi vegetali. Se si usasse il latte fresco questo si gelerebbe non potendo conservare a lungo la sua morbidezza. Il gelato industriale, per potersi mantenere soffice per un lungo periodo, è sufflato artificialmente.

D. Quando è meglio prendere il gelato?

R. Il gelato si può prendere in qualsiasi momento, quando se ne ha voglia, anche se si dice che un sorbetto o un fior di latte aiuti a fine pasto la digestione.

D. Come deve essere conservato il gelato?

R. Per il gelato industriale la temperatura di conservazione è di meno 18 gradi mentre per quello artigianale è di meno 13 gradi.

Il gelato artigianale deve essere consumato entro due-tre giorni al contrario di quello industriale che può restare congelato anche parecchi mesi. Il gelato artigianale, una volta tirato fuori dal freezer casalingo circa mezz'ora prima del consumo (tenendolo nel suo contenitore isolante), non deve essere ricongelato.

Sandro Fascinelli



**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
D'AVANTI 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.** mar. e gio. dalle 19.45, sab. dalle 11 con Damiano
- **Pilates** di gruppo / individuale sia a corpo libero che con reformer - **ginnastica posturale**
- **SONO APERTE LE ISCRIZIONI
al campus estivo per bambini da 3 a 10 anni**

Corsi di acquagym e acquaticità per bimbi

Santi e malanni del mese di giugno

In Francia si dice che, se piove per l'8 giugno, festa di san **Medardo** vescovo di Tournai e di Noyon, poverà per quaranta giorni consecutivi, altrettanto se ci sarà il sole.

Medardo è famoso per aver contribuito, nel sesto secolo, alla conversione al cristianesimo della Gallia. Il re dei franchi Clotario aveva fatto assassinare il proprio cognato e la regina Radegonda era allora fuggita e si era rifugiata presso Medardo. Questi non solo l'aveva accolta e protetta ma l'aveva addirittura nominata diaconessa. Medardo è invocato per **mal di denti** e **neuralgie** perché si dice che il sorriso con cui è raffigurato sia in realtà un'espressione di dolore per problemi di questo tipo.

Sempre francese e sempre vescovo ma del secolo successivo è **Landerico** che fondò il primo ospedale di Parigi, l'Hôtel-Dieu, tutt'oggi esistente. Lo si ricorda il 10 e lo si invoca per le **scottature**, tutt'altro che infrequenti con le prime tintarelle.

Decisamente più popolare è per noi sant'**Antonio da Padova**, festeggiato il 13, che però non è italiano bensì portoghese. Adolescente divenne frate agostiniano ma poi, affa-

scinato dalla predicazione di san Francesco, seguì il Poverello d'Assisi. Antonio si rivelò ben presto anche lui un grande predicatore e, quando spirò, spontaneamente frotte di bambini si misero a gridare che era morto un santo: per questo suo rapporto con i piccoli è pregato per la **salute dei bambini**.

Italianissima, fiorentina per l'esattezza, è invece **Giuliana Falconieri** vissuta a cavallo fra il Duecento e il Trecento; appartenne all'ordine dei Servi di Maria e si dedicò all'assistenza dei malati negli ospedali. È festeggiata il 19 e la sua intercessione è richiesta per **nausea e vomito**.

Per concludere tre personaggi biblici che non hanno bisogno di presentazioni: **Giovanni il Battista**, cugino di Gesù (il 24) e gli apostoli **Pietro e Paolo** (il 29). Giovanni è commemorato due volte, nel giorno della nascita (24 giugno) e del suo decesso (29 agosto); essendo morto decapitato è pregato per l'**emicrania**.

Il primo papa è tradizionalmente un protettore contro la **febbre** e la **rabbia** conseguente al morso di un cane infetto, ma se a morsicare è un serpente chi è chiamato a in-

tervenire è allora Paolo in riferimento al noto episodio contenuto negli Atti degli Apostoli (At 28, 2-6); anche Paolo, come Giovanni, ha il singolare privilegio di essere commemorato due volte all'anno: il 25 gennaio per la sua conversione e, appunto, il 29 giugno per il suo martirio.

Maria Luisa Eguez

"Lo schermo che eclissa il mondo" convivenza filosofica tra umanità e tecnologia da Bruno Latour a Black Mirror: questa la tesi di laurea discussa dal dr. Domenico Pelle che si è laureato in scienze filosofiche con la votazione di 110 e lode

presso la Alma Mater Studiorum Università di Bologna relatore prof. Giuliano Pancaldi,
correlatore Prof. Francesco Martini.

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli
e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione:

Francesco Bernardini
Stampato in proprio.

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



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

Le eccellenze del territorio La scuola Silvio Pellico: 100 anni per l'infanzia



Sarà per la crisi o per il calo demografico ma, dopo un secolo di vita la scuola elementare e materna delle "suore" ha rischiato seriamente di chiudere. **La Casa Madre**, dopo un coro unanime di richieste di ripensamento, **ha concesso un anno di proroga** per trovare un rilancio della scuola.

Chi ha la possibilità iscriva i figli o intervenga per mantenere sul territorio questo "valore aggiunto".

Nei difficili anni dei primi del '900, l'allora parroco di Ameglia, don Lorenzo Celsi, chiese e ottenne che giungesse ad Ameglia da Lugo di Romagna, le **suore Figlie di san Francesco di Sales**.

Aprirono la scuola Materna nei locali sotto la chiesa parrocchiale. Le suore si prodigarono per l'assistenza spiritua-

le, materiale delle famiglie e poi perché i bambini potessero avere un'istruzione.

Nel 1915 la scuola cominciò a funzionare, seppur con molte difficoltà soprattutto di carattere economico, con le sezioni elementari e dell'avviamento e, da allora, ha continuato la propria attività educando e preparando alla vita decine di generazioni di giovani.

Nei primi Anni '80 la scuola delle "Suore" ha trovato una nuova sede vicino al fiume Magra. Qui gli alunni vivono in un ambiente sano, luminoso e a contatto con la natura, lontano dai rumori e dai pericoli (nella foto sopra un gruppo di alunni con le loro insegnanti).

Con una piccola intervista, a cui si sono sottoposte la direttrice **suor Sebastiana Molari** e un'insegnante, **Chiara**

Savini, cerchiamo di capire come funziona questa scuola e quali sono le prospettive per la sua sopravvivenza. **Le iscrizioni sono sempre aperte.**

Info tel. 0187-65619

D. Perché i genitori dovrebbero scegliere la scuola privata cattolica piuttosto che quella pubblica?

R. Intanto noi abbiamo molti meno bambini per ogni classe e questo ci permette una maggiore attenzione e cura verso ogni bambino nonostante abbiamo delle pluriclassi. Per noi la pluriclasse è un arricchimento per i ragazzi, ne conoscono l'impostazione e imparano a lavorare concentrati mentre l'insegnante lavora con l'altra classe e viceversa. I nostri bambini sono educati e rispettosi delle regole per il fatto che, essendo pochi, sono meglio seguiti dagli insegnanti. Nelle uscite scolastiche i nostri bambini si distinguono sempre per disciplina ed educazione. Noi seguiamo il programma ministeriale ma molte volte facciamo più di quello che è richiesto. Riusciamo ad aiutare, anche chi resta più indietro, in maniera diversa perché col tempo pieno riusciamo a stare di più con loro,

(Continua a pagina 9)

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,

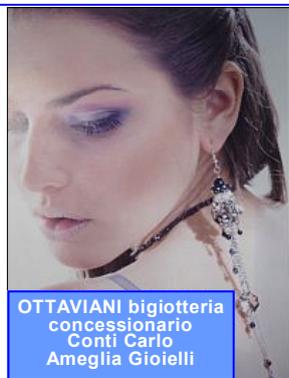
con personale qualificato



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

(Continua da pagina 8)

in definitiva siamo come una grande famiglia, noi, i genitori e gli alunni. Quando i ragazzi escono da questa scuola hanno una preparazione morale che fa la differenza.

D. Come si trovano i ragazzi quando passano alla scuola media pubblica?

R. Sappiamo che i nostri ragazzi quando passano alle superiori vivono di rendita, specialmente per il primo anno. Per loro è come qualcosa di già fatto.

D. Come mai avete rischiato la chiusura?

R. Negli ultimi tempi ci sono state meno nascite, a questo si aggiunga la crisi e il conto è presto fatto; anche le scuole pubbliche sono state costrette a unificare i plessi scolastici sopprimendo alcune scuole. Il calo maggiore si è avuto nella scuola materna dove abbiamo avuto un solo iscritto. Quest'anno i bambini sono in totale 12 all'asilo e 27 alle elementari, nonostante la nostra retta sia una delle più basse in assoluto.

D. Come può sopravvivere la scuola con così pochi alunni?

R. Quest'anno ci sono due pluriclassi una di 16 bambini con 2^a e 3^a e l'altra di 11 con 1^a

e 4^a. Per il prossimo anno speriamo in un aumento delle iscrizioni perché noi non abbiamo alcun finanziamento e ogni istituto deve essere autonomo.

D. A quanto ammonta la retta scolastica?

R. La retta per la scuola elementare è di 200 euro mensili mentre per la scuola materna abbiamo adottato un diverso criterio: 90 euro mensili più 6 euro per ogni pasto consumato. Abbiamo una cucina interna e i pasti sono preparati da una nostra cuoca e le iscrizioni sono sempre aperte.

Senza alcun contributo né dallo Stato né dal Comune (lo Stato può dare un contributo per l'asilo, che è paritario, solo se si superano i 15 iscritti) è il minimo per la sopravvivenza: unicamente per pagare i servizi e gli stipendi.

D. Come funziona il tempo pieno?

R. I bambini entrano alle ore 8.30 ed escono alle 16 dal lunedì al venerdì. Quando c'è bel tempo fanno la ricreazione all'aperto in un parco di più di 2.000 m² con giochi, alberi e piccoli animali. Ci sono due interruzioni: una breve la mattina per fare merenda e una più lunga a pranzo. Nel pomeriggio si continua a portare avanti il programma scolastico

e si fanno i compiti in modo che gli alunni, quando escono da scuola, normalmente non abbiano altro da studiare e possano dedicarsi allo sport o altro.

Per i mesi di giugno e luglio è previsto un **campus estivo** dalle ore 8 alle 16 con attività didattiche sia in sede che fuori. **Info 349-3738037**

Sandro Fascinelli

Centro unico "La Ferrara" per la RACCOLTA COMUNALE DI RIFIUTI DIFFERENZIATI

per contribuenti Tari Ameglia
APERTURA lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e sabato
ore 7.30 - 12.30 - domenica ore 16.00-19.00 - **giovedì chiuso**
DOVE 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
utenze commerciali mercoledì
utenze domestiche il sabato.



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

Storia 60 anni fa il naufragio dell'A. Doria (2ª parte)



L'Andrea Doria poco prima dell'affondamento

... Verso le 22.50 un puntino luminoso apparve sullo schermo Radar dello Stockholm, indicando una nave lontana 12 miglia, e poi a 10 miglia. Carstens rilevò che il puntino era a 2° di prua a sinistra. Alle 23.00 la nave sconosciuta era a 6 miglia e a 4° di prua a sinistra e Carstens tracciò una linea tra i due punti concludendo che, come da regolamento, l'altra nave sarebbe passata a una distanza da mezzo miglio a un miglio, ma pensò di poterla avvistare molto prima che si incrociassero.

Alle 23.03 lo schermo Radar indicò che la nave era solo a 4 miglia di distanza e Carstens, non scorgendone le luci pensò che non funzionassero o che si trattasse di una nave

militare americana in esercitazione, con le luci spente. Ignorava che una fitta nebbia si era levata poche miglia davanti allo Stockholm, altrimenti ne avrebbe informato subito il comandante Nordenson, che stava scrivendo l'annotazione *"tempo bellissimo e non freddo, una leggera nebbia all'orizzonte. Ore 11.31 partenza da New York. È magnifico allontanarsi dal caldo di New York"*.

Alle 23.06 la vedetta dello Stockholm segnalò: *"Luci sulla sinistra"*, mentre sullo schermo Radar il puntino luminoso era a meno di 2 miglia. Poiché era ordine perentorio del comandante Nordenson di non lasciare che una nave si avvicinasse allo Stockholm a meno di un miglio, Casterns diede

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. Il 25 luglio 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.

ordine di accostare 20° a dritta per aumentare il più possibile il margine di sicurezza.

Sull'Andrea Doria lo Stockholm venne avvistato nel momento in cui cominciò ad accostare a dritta: *"Sta accostando, ci mostra il rosso, ci sta venendo addosso!"* disse un ufficiale. Il comandante Calamai non credeva ai propri occhi: *"Tutto a sinistra!"* urlò al timoniere.

In quello stesso momento Carstens rimase altrettanto sconvolto: il puntino che aveva visto sullo schermo era una nave nera e gigantesca che incredibilmente era davanti alla prua dello Stockholm e mostrava la luce verde. Si precipitò al telegrafo di macchina ed ordinò *"indietro tutta"* mentre ingiunse al timoniere *"tutto a dritta"*.

Erano le 23.09 e, malgrado l'immensità dell'oceano, due na-

(Continua a pagina 11)



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242

HOTEL ★★★
tel. 0187-609017

Sette Archi
★★★



HotelRistoranteCaffetteria
Prop. e Direz.: 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

(Continua da pagina 10)

vi si trovavano nello stesso punto e nello stesso momento. La prua dello Stockholm, composta da due strati di acciaio spessi due cm e separati da un intercapedine di 61 cm, si conficcò nel fianco destro dell'Andrea Doria come una lama e l'urto dell'acciaio contro l'acciaio provocò nella notte una pioggia di scintille.

Mezzo accecato dal bagliore Castrens premette il pulsante che faceva scattare la chiusura delle porte dei compartimenti stagni. La punta dello Stockholm era penetrata per quasi 9 metri, un terzo della larghezza del transatlantico.

Lo squarcio, a forma di triangolo, partiva da sotto il ponte di comando e si estendeva sino ai doppi fondi della nave, allargandosi dal basso verso l'alto, ove raggiungeva i 12 metri. Dopo qualche secondo l'Andrea Doria, le cui macchine erano ancora al massimo, trascinò via quel che restava della prua dello Stockholm.

Non appena il comandante Calamai vide lo Stockholm sparire di poppa si precipitò a dare l'ordine di fermare le macchine e disse a Franchini di controllare che le porte a tenuta stagna fossero chiuse.

L'indicatore d'assetto se-

gnalò subito un'inclinazione di 18°, poi l'ago andò rapidamente a 19° e poi a 20°. La turbina di dritta era fuori uso, ma il danno fatale era stato inferto al compartimento a proravia dei generatori elettrici, che conteneva 10 serbatoi della nafta per una capacità di 1000 tn, quasi vuoti (non riempiti da acqua di mare) perché la traversata volgeva alla fine, mentre dal lato opposto i serbatoi vuoti ma pieni d'aria, tendevano a sollevarla.

L'Andrea Doria era diviso in 11 compartimenti stagni le cui paratie si estendevano dal doppio fondo fino all'altezza del ponte A. Se lo sbandamento non avesse superato i 15° le paratie stagne avrebbero potuto contenere l'acqua. Ma con 20° l'acqua sarebbe passata da un compartimento all'altro.

L'Andrea Doria era condannata, esattamente come lo fu il Titanic 44 anni prima.

Alle 23.22 l'Andrea Doria e lo Stockholm lanciarono entrambi segnali di richiesta di aiuto, che furono captati da una nave guardiacoste, che a sua volta diramò il messaggio. Soltanto a quel momento le due navi vennero a conoscenza l'una il nome dell'altra.

Alle 23.54 Raoul de Be-



La prua dello Stockholm dopo la collisione con l'Andrea Doria

le de France che si trovava a 44 miglia dal luogo della collisione inviò un messaggio via radio "Comandante Andrea Doria sto venendo in vostro soccorso. Aspetto segnalazione vostra posizione per le 1.35. State affondando? Di che aiuti necessitate?"

Intanto l'Andrea Doria, dopo aver descritto un cerchio irregolare, aveva iniziato ad andare alla deriva lentamente verso la prua distrutta dello Stockholm. Il comandante Nordenson diede ordine di mettere le macchine indietro tutta e gridò al timoniere di accostare a dritta. Gli ordini furono eseguiti, le macchine girarono alla massima potenza, ma non accadde nulla: il pozzo delle catene situato a prua della paratia che aveva subito l'urto, era stato sventrato e le due catene dell'an-

(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: 21 giugno giornata VENORUTON gambe pesanti
- 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

(Continua da pagina 11)

ra si erano svolte nei loro 213 m di lunghezza ed erano finite a 75 m di profondità.

Lo Stockholm era immobilizzato e l'Andrea Doria passò senza controllo a circa un centinaio di metri dalla nave svedese, rischiando d'essere speronato a sua volta. Nordenson fece il bilancio dei danni: la paratia che aveva subito la collisione teneva, ma la stiva faceva acqua e lo Stockholm affondava di prua, quindi il

comandante diede ordine di svuotare i serbatoi di acqua potabile situati a prua e quando le pompe aspirarono 90 tn d'acqua la nave si risollevò e la pressione del mare sulla seconda paratia stagna diminuì.

Alle 0.15 lo Stockholm ricevette un messaggio dall'Andrea Doria: *"Siete ad 1 miglio da noi. Se possibile venite immediatamente a raccogliere i nostri passeggeri"*. Nordenson rispose: *"Se potete mettere le lance in mare potremo racco-*

gliere i passeggeri". Calamai replicò: *"Impossibile. Siamo troppo sbandati: Preghiamo inviare subito lance"*. Nordenson promise che le lance sarebbero arrivate in 40 minuti.

(segue)

Flavio Testi

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

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

Incentivi per la nascita di nuove imprese in Liguria

Aspiranti imprenditori residenti in Liguria, dal fondo sociale europeo 3 milioni di euro per favorire l'occupazione, sostenendo la nascita e la crescita delle start up sul territorio regionale, per la produzione di beni nei settori industria, artigianato, trasformazione di prodotti agricoli, fornitura di servizi alle imprese e alle persone, commercio di beni e servizi, turismo.

Il bando è aperto alle nuove imprese e a quelle che abbiano al massimo due anni di vita. Le domande potranno essere compilate accedendo al sistema bandi on line a partire dal prossimo 2 giugno in modalità compilazione (offline) e potranno essere validamente presentate a partire dal prossimo 17 giugno 2016.

Gli incentivi economici per sostenere le spese di avvio della start up sono pari a 4.777,23 euro di contributo a fondo perduto. Successivamente, entro il primo anno di attività, è previsto un servizio di accompagnamento e tutoraggio, con la possibilità di insediare la propria unità produttiva all'interno degli incubatori di Filse per 12 mesi utilizzando i "voucher di incubazione" previsti dal bando.

Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi allo sportello territoriale di Filse presso la sede della Camera di Commercio di Spezia in via Privata Oto 3/5 o consultare il sito internet www.filse.it

agevolazioni a favore delle attività economiche per prevenzione da rischi alluvionali

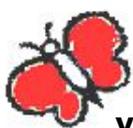
Regione Liguria, con propria DGR 303 dello scorso 8 aprile 2016, ha provveduto a prorogare la scadenza del bando 3.1.1 "Agevolazioni a favore delle attività economiche per prevenzione da rischi alluvionali attraverso soluzioni tecnologiche" al 30 dicembre 2016. Per maggiori informazioni consultare il sito www.filse.it

esenzione totale dell'irap per 5 anni

Esenzione totale dell'Irap per le imprese insediate in Liguria nel periodo tra il 1 gennaio 2016 e il 31 dicembre 2016. Le categorie economiche comprese nell'agevolazione sono il turismo, le attività manifatturiere, la ricerca e l'alta tecnologia.

fondo tranché cover Liguria

Si tratta di una misura di sostegno all'accesso al credito per le piccole e medie imprese fornendo garanzie su un portafoglio di nuovi finanziamenti. Anche le attività artigiane possono usufruire dell'accesso al credito agevolato e garantito attraverso Artigiancassa Liguria. Per maggiori informazioni visitare il sito internet www.regione.liguria.it nella sezione Affari e fondi europei



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

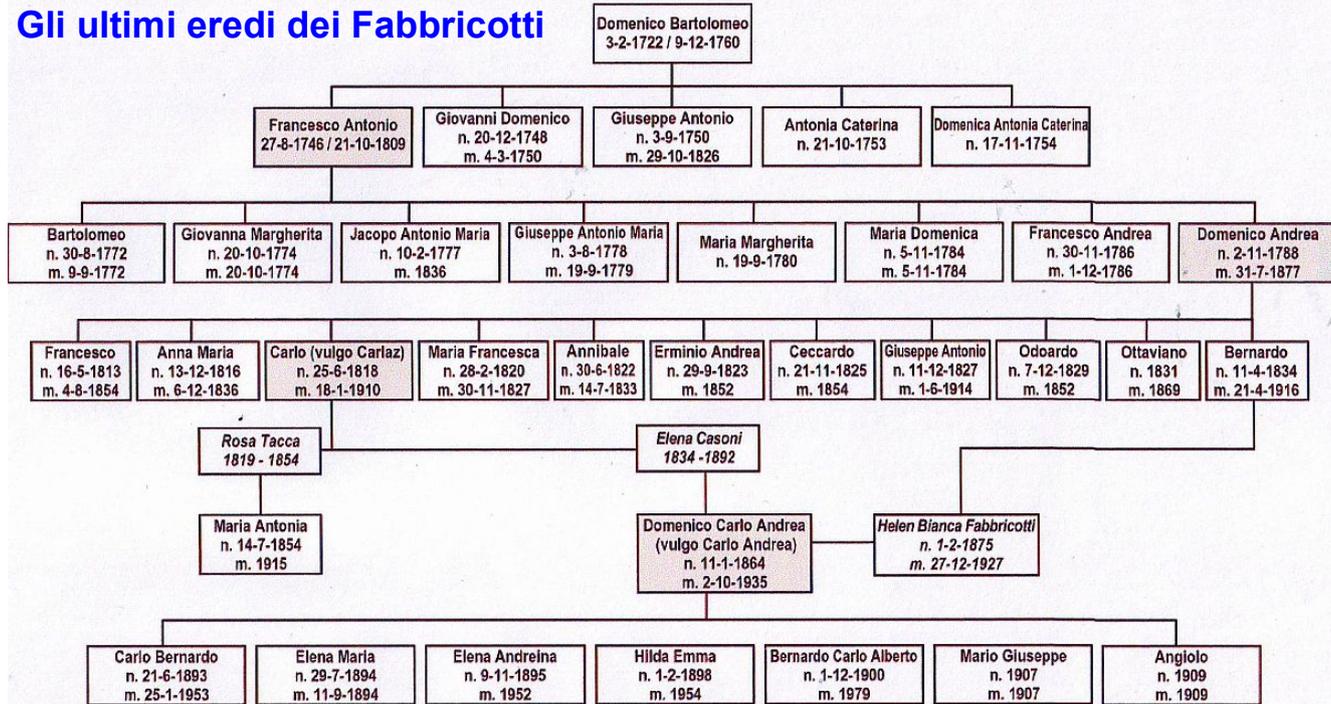
Rosticceria AL TESORO

- **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

Gli ultimi eredi dei Fabbricotti



Dopo il ritrovamento della tomba della principessa russa Vera e di sua madre, ospitate da Carlo Andrea Fabbricotti prima a Bagnola e dopo a Boc-

ca di Magra, riteniamo di scoprire qualcosa in più sulla famiglia Fabbricotti. La fotografia a fianco, che risale al 9 ottobre 2011, ritrae gli ultimi eredi Fabbricotti, nipoti di Carlo Andrea, sotto la grande statua del bisnonno Carlo detto Carlaz a Marinella di Sarzana. In quei giorni era tornato dalla Germania Giovanni, l'architetto ex sindaco comunista di San Donato Milanese, di cui vi abbiamo già parlato, per rivedere suo fratello Piero e sua sorella Giuliana che abitano a Forte dei Marmi. Nella foto a sinistra Piero (95 anni) e Giovanni (88), a destra la

sorella Giuliana e la cugina Idina Murray Bisio insieme ai propri mariti.

Abbiamo anche ricopiato l'albero genealogico della famiglia perché molte volte si fa confusione, essendo i nomi simili fra loro e ripetitivi fra nonni e nipoti.

Il fondatore della dinastia è stato Domenico Bartolomeo nel 1750, ma colui che ha trasformato l'azienda del nonno in un vero e proprio impero è stato Carlo detto Carlaz che ha esportato marmo in tutto il mondo. Carlaz era considerato un Re Mida, tutto ciò che toc-

(Continua a pagina 14)



AUTOFFICINA ELETTROAUTO

EMMECI

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

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

(Continua da pagina 13)

cava diventava oro, ai piedi della sua statua sono scolpite delle monete e, per esaltarne il grande animo di benefattore, le seguenti parole: **Carlo Fabbri-cotti - dall'Alpe domata - trasse ricchezze - qui profuse bonificando.**

La prima moglie di Carlaz morì di parto dando alla luce nel 1854 Maria Antonia, la seconda moglie Elena Casoni gli diede nel 1864 l'unico figlio maschio Carlo Andrea il quale sposò la cugina Helen Bianca Fabbri-cotti figlia di Bernardo

e perciò divenne erede unico delle imprese di famiglia che vantavano 117 cave dove lavoravano 2.000 operai, ville a Carrara, Bocca di Magra, Bagnola, tenuta di Marinella, appartamenti in tutte le maggiori città italiane e estere.

Gli affari, malgrado i dissapori con il regime fascista e soprattutto con il ras di Carrara Renato Ricci, andarono bene fino alla crisi del 1929.

Ricci, che godeva la fiducia di Mussolini, fondò il Consorzio Statale del Marmo diventandone unico responsabile e

costrinse le grandi ditte come quella di Fabbri-cotti a trattare con i clienti esteri tramite il Consorzio stesso. Gli affari peggiorarono rapidamente fino a che Carlo Andrea trovandosi indebitato con le banche, per 39.000.000 di lire dell'epoca, dovette dichiarare fallimento nel 1934. Morì l'anno successivo, le sue ricchezze furono spartite fra i creditori e ancora oggi stiamo discutendo cosa farne della tenuta di Marinella che era diventata proprietà del Monte dei Paschi di Siena.

Alfredo Lupi

CUCINA LIGURE **Bagnun d'anciue** (zuppa di acciughe)



Questo antichissimo piatto, inventato dai pescatori di Riva Trigoso, piccolo paese della Riviera di Levante, veniva cucinato a bordo delle lampare e dei leudi su fornelli a carbone, prepara-

to con ingredienti semplici che duravano parecchio tempo conservati nelle stive delle imbarcazioni ed era accompagnato dalle gallette dei marinai, che costituivano la base dell'alimentazione di questi uomini di mare e si potevano consumare solo dopo ammollo in acqua o in qualche sugo.

Ingredienti

- 1 kg di acciughe
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 2/3 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- mezzo bicchiere d'olio d'oliva
- alcune fette di pane o gallette dei marinai.

Preparazione

Pulite ed eviscerate le acciughe, tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una padella con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, regolate di sale e lasciate sul fuoco per 10 minuti.

Unite quindi le acciughe, spolverate col prezzemolo tritato, aggiungete il vino e completate la cottura lasciando cuocere col coperchio per un quarto d'ora a fuoco dolce senza mescolare.

Servite il bagnun mettendo sul fondo dei piatti le gallette dei marinai o del pane abbrustolito e profumate con alcune foglie di basilico tritato.

Alice Lombardi



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.

MONTEMARCELLO - Nel cuore del centro storico caratteristica terratetto completamente e finemente ristrutturata sviluppata su 4 livelli e composta da: locale a uso camera e bagno al P.T; camera matrimoniale, bagno e camera armadi al P.1°; soggiorno con camino, cucina al P.2°, studio e terrazza con vista mare e isole al piano superiore. Rifiniture di lusso. Classe ener-

getica: F, 128,64 kWh/m2 anno. (rif. 1059) € 380.000,00

AMEGLIA - Collinare, con vista val-lata Magra e mare, in piccolo edificio di recente costruzione, appartamento al P.2° con ingresso indipendente, composto da ingresso, ripostiglio, bagno, soggiorno con ampia terrazza, cucina abitabile, camera, giardino; al piano superiore ampia mansarda composta da camera matrimoniale e bagno. Ottime rifiniture. (rif. 1102) € 310.000,00

BOCCA DI MAGRA - In edificio lungo fiume appartamento al P.1°, composto da ingresso, ampio soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, bagno, ripostiglio, 2 terrazzi (rif. 1139) €180.000,00

AMEGLIA - In zona comoda e ben servita appartamento al 2° piano composto da: ingresso - soggiorno, cucina abitabile, disimpegno, due camere, bagno e balcone.

Posto auto e garage.

(rif. 1657) € 200.000,00

MOMENTO RELIGIOSO MESE DI GIUGNO



Maria Stella Maris

Abbiamo chiuso il mese di maggio, da secoli dedicato alla Madonna, con una sorpresa, regalataci da don Roberto: la visita dell'immagine della Madonna di Fatima al nostro Vicariato nella Parrocchia di Fiumaretta.

Un incontro che ha risvegliato in noi la devozione profonda che ci lega al Santuario di Fatima, alla Madonna della Pace e ai tre pastorelli.

Il ricordo del nostro pellegrinaggio in occasione del Giubileo del 2000 ma soprattutto la prima sua visita al nostro

vicariato, alcuni anni or sono.

Il 2017 segnerà il centenario delle apparizioni della Madre di Dio a Fatima con il suo grande messaggio di **PACE**, non potremmo pensare a un nostro ritorno in terra lusitana?

È finito il mese di maggio, ma noi iniziamo giugno con la festa della Stella Maris a Cafaggio. È l'omaggio di tutti i naviganti, vivi e defunti, che hanno voluto dedicare la loro nuova chiesa a Colei che, come Stella, guida la nostra "navigazione" al porto sicuro del regno dei cieli.

Non solo i naviganti, ma tutto il paese volle consacrare a Maria questo luogo sacro ove incontrare Lei e, per mezzo di Lei, il suo Figlio Gesù, fonte di perdono e misericordia, aiuto dei cristiani tra i pericoli spirituali e materiali di "questa valle di lacrime". ...Mostraci dopo questo esilio Gesù, il frutto benedetto del tuo grembo, o clemente, o pia, o dolce Vergine Maria.

Poiché il 5 giugno è giorno di votazioni comunali, seguendo le indicazioni del Ministero degli Interni, per la sicurezza, abbiamo spostato la festa al 12 giugno.

PROGRAMMA:

sabato 11: ore 18.30 inau-

gurazione pesca di beneficenza, ore 18.45 S. Messa vigiliare, ore 21.00 Adorazione Eucaristica;

domenica 12: ore 08.30 S. Messa - ore 11.15 S. Messa solenne, ore 20.30 recita del S. Rosario, canto dei Vespri della Beata Vergine - processione e Benedizione Eucaristica.

Il successo della festa dipende dalla buona volontà e dalla collaborazione di tutti.

La preghiera personale e comunitaria ne è il segreto.

Don Cesare Gianì

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

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


**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**

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

**INFISSI IN
ALLUMINIO**

ESPOSIZIONE VIA
VARIANTE AURELIA
SARZANA
Telefono
0187-691397


 Cancellone in ferro completo di
 automazione con disegno taglio
 laser - Località Bolano (sp)

In questo punto vendita è attivo il servizio *cliccaeritira.it*,
fai la spesa online in 3 semplici mosse



Clicca & Ritira
 La spesa nel frattempo



Scegli
i prodotti.



Ricevi la spesa
a casa o ritiralala
in punto vendita.



Paga alla
consegna
o al ritiro.

NEL TUO EXPRESS DI:

Ameglia (SP) • via Pisanello, 27

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



EVENTI DI GIUGNO

Area verde di via don Minzoni giovedì 2 giugno ore 10-18 - FESTA DELLA CILIEGIA

Bocca di Magra ore 18.30 di domenica 21 giugno PREMIAZIONE concorso fotografico "Sulla mia strada" c/o locali Ass. Bocca di Magra.

ALTRI EVENTI A BOCCA DI MAGRA

Presso **HOTEL SETTE ARCHI** aperto a tutti

- **Ginnastica dolce in piscina** (dal 15 giugno) martedì e giovedì dalle ore 10 alle 11
 - **Incontri di yoga** - risvegliamo il corpo coi movimenti armoniosi dello Yoga concedendoci un momento tutto per noi in mezzo alla natura
 - **Lezioni di Qi Gong** - è una via, un Tao per comprendere il mistero e la bellezza che si nascondono nel quotidiano
 - **Trattamenti e massaggi** - Shiatsu, Lomi Lomi hawaiano, linfodrenaggio decontratturante, relax, riflessologia plantare Thai
 - **Attività e laboratori per bambini**
- per orari e info rivolgersi all'hotel T. 0187-609017

PIAZZA DELLA CAPITANERIA DI PORTO

4 giugno - FIERA DI NOI PER LORO

Ore 11 - Aperitivo di benvenuto

Ore 11.30 - Ma cosa ti salta in mente? Imparare a leggere i nostri cani

- Mi fascia capire: Incontro sul portare i bimbi in fascia
 - Fiabe in movimento: Libera la creatività attraverso il corpo

Ore 14.30 BauMiaoCíao: Giochiamo con i versi degli animali

Ore 15.30 - Muovere il corpo per muovere la mente con il proprio cane

- Pasticciando in Pasticceria Mini corso di pasticceria

Ore 16.15 - MERENDA PER TUTTI

Ore 16.45 - Fiabe in musica: Leggiamo le fiabe con la musica

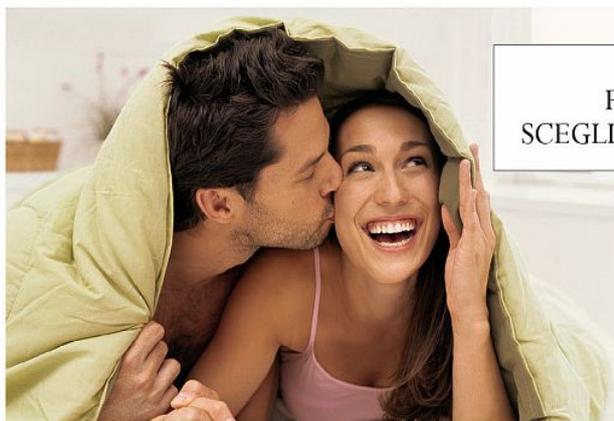
- Pasticciando in Pasticceria: Mini corso di pasticceria

Ore 17.30 - Giochiamo in armonia Giochi di attivazione mentale

STAND DEI CERCOFAMIGLIA (cani e gatti in cerca d'amore)

L'ANGOLO DEL VETERINARIO (per chiedere suggerimenti e consigli)

BANCHI DI OGGETTISTICA E SECONDA ZAMPA



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.



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.