



Genitori a scuola per essere famiglia: un ciclo di convegni

Il Comune di Ameglia, in collaborazione con l'associazione **Essere Famiglia** di Genova (www.efgenova.it), lancia la **Scuola per genitori**: uno spazio pensato per le famiglie, per condividere e trovare soluzioni di fronte alle quotidiane sfide della genitorialità. Una bella occasione per i genitori per confrontarsi con altre madri e padri con figli della stessa età e scambiarsi consigli e suggerimenti guidati da esperti nel settore. Gli incontri saranno tutti totalmente gratuiti e si svolgeranno una volta al mese da novembre a febbraio.

Si inizierà con il **corso *Primi Passi, dedicato ai genitori con figli dai 0 ai 5 anni***, per proseguire con le altre fasce d'età.

Il metodo utilizzato, di tipo partecipativo, si basa sull'analisi di casi reali e sarà moderato dagli orientatori familiari dell'Associazione Essere famiglia che organizzano da decenni in Liguria corsi di formazione e orientamento per genitori, figli, educatori, docenti e studenti.

Il primo appuntamento previsto

è fissato per **venerdì 8 novembre alle ore 21** su "Aspetti dello sviluppo infantile", presso il Punto Famiglia di via Giovanni XXIII a Fiumaretta. **Seguirà poi il 16 dicembre - Ereditarietà e caratteri, il 13 gennaio - I fratelli, il 10 febbraio - Volontà e disciplina.**

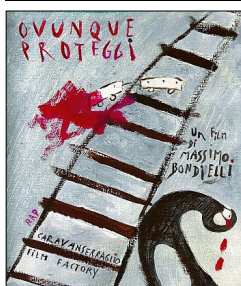
Il progetto nasce dalla convinzione che ci sia sempre più bisogno di promuovere azioni innovative di sostegno alla genitorialità, volte a valorizzare la famiglia come risorsa, promuovendo la condivisione delle strategie utili a far fronte alle sfide che ogni fase di crescita dei propri figli comporta e soprattutto vuole porsi come occasione per costituire reti di famiglia in grado di sostenersi a vicenda. Si spera che i genitori colgano l'opportunità di partecipare al corso e che si iscrivano numerosi.

Info e iscrizioni a:

assessore.istruzione@comune.ameglia.sp.it

Serena Ferti assessore politiche familiari

L'Amministrazione Comunale incontra la popolazione: a pagina 5 l'elenco degli incontri.



La musica di un amegliese premiata a NY

Successo mondiale per Livio Bernardini, il moderno menestrello amegliese di tante feste campestri, dei teatri di paglia, delle musiche popolari, degli accompagnamenti ai festival che, assieme a **Egildo Simeone e Walter Ubaldi**, ha realizzato la colonna sonora di **"Ovunque proteggi"** (sopra la foto della locandina) il docufilm di **Massimo Bondielli** premiato

con l'**oscar del cortometraggio a New York**. Dopo aver vinto "Visioni corte film festival 2015", e "Clorofilla film festival 2015" **"Ovunque proteggi"** è stato il **"Best Documentary 2016"** al **"Global short film awards" di New York** con la seguente motivazione: "Un film italiano dal messaggio universale". È stato presentato anche al **festival di Cannes** dove è stato consegnato l'**ambito premio newyorkese**.

Il tema del documentario è il treno di fuoco alla stazione di

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa

non ha finanziamento pubblico e

VI È OFFERTO GRATUITAMENTE

grazie alla pubblicità delle aziende INSERZIONISTE

Questo mese diffuso in 1.500 copie più versione Internet

(Continua da pag. 1)

Viareggio che il 29 giugno 2009, causò la morte di 35 persone. Il filmato inizia con **Marco Piagentini**, l'emblema di questa tragedia che quel giorno perse gli affetti più cari, moglie e due figli, e lui stesso rimase segnato dal fuoco, che corre su una strada poi si vede la grande fiammata che sembra non voler spegnersi mai, il vociare e le grida e le sirene dei soccorritori e ciò che restava di quelle case, con le finestre arse: disperazione, sofferenze e le testimonianze di alcuni superstiti ... Ma a questo punto sentiamo Livio:

D. Come hai fatto ad entrare con la tua musica nel cinema?

R. Direi che è stato per caso che nel 2011 io ed Egildo Simeone abbiamo conosciuto il regista Massimo Bondielli che, dopo aver sen-

tito un nostro concerto, ci chiese di realizzare gratuitamente la colonna sonora del documentario **Cuore Eritrea** (che parlava del volontariato in Eritrea di un gruppo di medici cardiologi dell'ospedale di Massa).

Poco tempo fa lo stesso regista ci ha nuovamente contattato per proporci di fare le musiche per un suo nuovo documentario sulla strage del treno di Viareggio. Io ho suonato sulla tastiera ed Egildo con la chitarra.

Il documentario poi è stato presentato alla rassegna mondiale di New York dove ha vinto il primo premio. Grande soddisfazione ma poco guadagno perché l'abbiamo fatto per amicizia.

D. Porti avanti altri progetti?

R. Dopo la dolorosa scomparsa dell'avv. **Luigi Camilli**, il nostro cantastorie, siamo

entrati in contatto con **Beppe Mecconi** (pittore, regista teatrale, scrittore, attore) con il quale stiamo realizzando diverse esperienze sia teatrali che musicali. L'ultima in ordine di tempo al Teatro di paglia sopra La Foce e, nuovamente ricostruito in piazza Beverini, in occasione delle celebrazioni dei 609 anni della Spezia.

Sandro Fascinelli



Beppe Mecconi e Livio Bernardini al Festival "Il salto dell'acciuga" a Laigueglia

Questo numero di Ameglia Informa è conforme alle prescrizioni dell'art. 9 della legge 22-2-2000 n. 28

VITA AMMINISTRATIVA

Nell'ultimo Consiglio Comunale sono stati approvati tre importanti regolamenti i cui testi sono stati prodotti all'interno della **Commissione Affari Istituzionali** che si è dimostrata una delle più prolifiche a livello amministrativo. **Nello specifico è stato approvato:** **1)** Il nuovo

Matrimoni, unioni civili e benemerienze: cosa cambia

regolamento comunale per la celebrazione dei matrimoni e la costituzione delle unioni civili; **2)** La modifica del regolamento per la concessione di benemerienze; **3)** La modifica del regolamento periodico Ameglia Informa.

Iniziamo parlando della **nuova regolamentazione**

per la celebrazioni dei matrimoni e delle unioni civili. È stato creato un testo fortemente innovativo che va sempre più a recepire le esigenze dei cittadini. Verrà data infatti la possibilità di poter scegliere in totale libertà la *location* della celebrazione

(Continua a pagina 3)



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



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

ENOLOGIA di Giorgio Baccigalupi

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

creando di fatto delle alternative alla consueta "stanza del Sindaco". Quindi il Comune dà la possibilità di celebrare le funzioni dove il cittadino riterrà più opportuno: Castello vescovile, locali, case private e giardini.

Tutto questo porterà anche a un sensibile ritorno monetario per le casse comunali; è stato infatti inserito all'interno del regolamento un vero e proprio tariffario che varierà in base ai costi di movimentazione personale e di gestione dei luoghi ma, cosa più importante, le somme ricavate saranno messe a disposizione delle emergenze del nostro territorio.

Il secondo grande passo è stata la sostanziale modifica che ha riguardato il **regolamento per l'assegnazione delle civiche benemerenze**.

È stato reso più funzionale e accessibile un testo che è sempre stato limitativo e di conseguenza poco attuabile, ampliando i soggetti a cui

possa essere assegnato questo importante riconoscimento comunale.

Sono state introdotte varie classi di merito tra cui Benemeriti per le scienze, lettere ed arti; Benemeriti del mondo del lavoro; Benemeriti del mondo della scuola; Benemeriti delle attività solidaristiche e filantropiche; Benemeriti delle attività sportive; Benemeriti della Pubblica Amministrazione (che abbiano cessato la loro attività per la stessa); Benemeriti per atti di coraggio e di abnegazione civica; Istituzioni ed Enti benemeriti.

In questo modo si potrà avere in futuro la possibilità di poter dare il giusto riconoscimento a chi si sia distinto per opere e azioni di alto profilo morale giovando alla comunità amegliese.

L'ultima modifica è stata apportata al **regolamento del periodico Ameglia Informa**: si è deciso di apportare una sensibile ristrutturazione

alla composizione della redazione rendendola più funzionale e imparziale.

Verranno infatti accorpate due figure che in passato erano scelte direttamente dalla Giunta Comunale. Nello specifico un elemento delle associazioni e uno derivante dalla realtà scolastica, dando così la possibilità alla neonata Consulta delle Associazioni e del Volontariato di inserire un proprio nominativo scelto in maniera autonoma.

Con queste approvazioni è stato chiuso il primo step di lavoro molto lungo ma anche molto proficuo. Ad oggi i testi in elaborazione sono già molti e tutti tesi a coprire aree di interesse lasciate scoperte, sino ad oggi, e a cui cercherà di dare risposta con regolamenti chiari e risolutivi.

Gregorio Ravani consigliere comunale - presidente commissione Affari Istituzionali

Il contributo di Ameglia per le zone terremotate

Si sta per concludere la raccolta fondi che il Comune di Ameglia ha aperto a favore delle popolazioni vittime del tremendo terremoto che ha colpito il Centro Italia il 24 agosto scorso e non possia-

mo che essere soddisfatti.

La raccolta è andata ben oltre le aspettative. **Finora abbiamo raccolto 14.000 euro** e mancano ancora alcuni contributi da contabilizzare. Tutto questo è frutto

di una sensibilità che i nostri cittadini, le nostre attività commerciali e le associazioni del territorio dimostrano nei confronti di quelle popolazioni che, come le nostre, vengono colpite da eventi calamitosi.

(Continua a pagina 4)

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](#)



(Continua da pagina 3)

Un ringraziamento particolare va ai nostri ragazzi del gruppo di Protezione Civile Comunale che, anche in questo caso, si sono contraddistinti attivandosi da subito con una raccolta fondata di legata a una lotteria e con una cena benefica che ha richiamato molte persone e alle altre associazioni che, anche loro, si sono dimo-

strate molto sensibili alla tematica.

Ora spetta a noi il compito di conferire, a seguito anche di una consultazione con i diretti interessati, il ricavato raccolto che ovviamente sarà reso pubblico per la massima trasparenza.

Di seguito un primo elenco di coloro che hanno contribuito alla raccolta fondi: Mauro Ricciardi Locanda

dell'angelo, Proloco Montemarcello, Moor srls, Ass. Onlus Arkus, Comitato 4 zampe in verde, Bagno Venezia, CRI Ameglia, Ass. Rilax, Bagno Tropicana, I Vagabondi Animations & Artist, Ass. Tocco dell'anima, ASD Ameglia Pattinaggio, Gruppo Protezione Civile Comunale.

Emanuele Cadeddu
assessore Protezione Civile

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

a cura di **Serena Ferti**, assessore Pubblica Istruzione, Pari Opportunità - Politiche per l'Infanzia e della Famiglia, Politiche del Lavoro, Fondi Europei, e Comunicazione Istituzionale

BORSE DI STUDIO - "Libri di testo"

La Regione Liguria ha istituito borse di studio per le spese sostenute nell'anno scolastico 2016/2017 per l'acquisto dei libri di testo nelle scuole statali e paritarie secondarie di I grado e secondarie di II grado.

Tipologia di spesa: La borsa di studio viene erogata sulla base delle spese sostenute dalle famiglie per l'acquisto di libri di testo, dizionari e atlanti.

Entità della borsa di studio. L'importo massimo della borsa di studio, differenziato per i diversi ordini di scuola è il seguente:

- Euro 800 per la scuola secondaria di primo grado

- Euro 1.100 per le istituzioni scolastiche o formative del 2° ciclo della scuola secondaria di secondo grado

Reddito: Ai fini dell'ammissibilità della domanda, il nucleo familiare deve presentare una situazione reddituale, riferita all'anno 2014 non superiore ad Euro 50.000.

Procedura per la presentazione delle domande: le domande devono essere redatte sui modelli predisposti dalla Regione Liguria, ritirabili presso gli Istituti scolastici o scaricabili dai siti web www.giovaniliguria.it - www.comune.ameglia.sp.it - www.arsel.liguria.it e consegnate **entro il 30 novembre 2016** presso la scuola frequentata dallo studente. Gli studenti residenti in Liguria e frequentanti Istituti scolastici di altre Regioni devono consegnare le domande di cui sopra direttamente al Comune di residenza.

BORSE DI STUDIO "Iscrizione e contributi relativi alla frequenza scolastica"

La Regione Liguria ha istituito **Borse di studio per le spese sostenute nell'anno scolastico 2015/2016 per l'iscrizione e la frequenza scolastica** nelle scuole statali e paritarie primarie, secondarie di I grado e secondarie di II grado. **Entità della borsa di studio.** L'importo massimo della borsa di studio, differenziato per i diversi ordini di scuola è il seguente: - Euro 600 per la scuola primaria - Euro 800 per la scuola secondaria di primo grado - Euro 1.100 per la scuola secondaria di secondo grado.

Reddito: Ai fini dell'ammissibilità della domanda, il nucleo familiare deve presentare una situazione reddituale, riferita all'anno 2014 non superiore ad Euro 50.000.

Presentazione delle domande: Per questa tipologia di borsa di studio la domanda può essere inoltrata solo informaticamente seguendo il percorso indicato nel sito www.arsel.liguria.it **entro il 30 novembre 2016**.



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

In promozione sino al 31-11-'16

PROVA il nuovo trattamento viso a triplice azione - pulizia profonda € 45,70

nel nuovo centro estetico (c/o Carige)
AMEGLIA Via XXV Aprile, 53



AGRI-HOUSE via Camisano 34
tel. / fax 0187-65834
Apertura ore 8-12.30 e 15-19.00
domenica ore 8-12.30

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

Ameglia tra i 32 comuni ricicloni liguri

Il Comune di Ameglia è stato premiato alla cerimonia dedicata ai "Comuni Ricicloni 2016" per gli importanti risultati conseguiti nella gestione della raccolta differenziata dei rifiuti: è stata superata ampiamente, infatti, la soglia minima prevista dalla legge regionale.

Con il raggiungimento del 70% circa di materiale non più conferito in discarica, Ameglia si colloca ufficialmente tra i comuni virtuosi (32 in tutta la regione), che hanno pionieristicamente avviato il servizio di raccolta porta a porta.

Questo importante risultato è frutto di un lavoro che dura da anni e che ha visto l'Amministrazione e i cittadini, opportunamente sensibilizzati, portare avanti insieme programmi di riciclo in linea con gli obiettivi di salvaguardia ambientale e riduzione delle emissioni di CO₂.

L'Amministrazione ha preso come modello di riferimento i comuni più virtuosi ma, per raggiungere un tale livello di differenziazione del rifiuto, è stato necessario operare un continuo aggiornamento delle strutture e degli operatori. Chiaramente, tale processo di adeguamento

passerà attraverso *steps* progressivi, accuratamente predisposti dall'Amministrazione per garantire un passaggio sereno ad un più avanzato standard qualitativo di gestione del rifiuto.

In tal senso, i primi obiettivi che l'Amministrazione intende perseguire sono **l'insediamento del vetro nel ciclo di raccolta porta a porta e il passaggio alla tariffazione puntuale**, dal momento che la fase sperimentale si può dire ormai conclusa e i tempi sono maturi per introdurre questo importante meccanismo di incentivazione alla riduzione del rifiuto residuo.

Fiore all'occhiello del sistema di raccolta dei rifiuti è sicuramente **l'isola ecologica, gestita oggi da ACAM** a pieno regime, attraverso la quale si garantisce un ulteriore servizio ai cittadini ed ai proprietari delle seconde case. È stato recentemente introdotto, inoltre, un nuovo **meccanismo di premialità** per i cittadini che hanno tenuto un comportamento virtuoso. Ad ogni tipologia di materiale conferito al centro di raccolta comunale della Ferrara è stato attribuito un punteggio.

Gli utenti virtuosi, che hanno conferito i vari materiali, hanno quindi accumulato un certo numero di punti definendo così una classifica. I cittadini premiati per i conferimenti all'isola, nel periodo che va dall'apertura della struttura stessa fino alla fine del 2015, sono i primi trenta classificati e riceveranno un voucher di 90 euro utilizzabile come detrazione sull'importo della TARI e un kit per raccogliere gli oli esausti.

Andrea Bernava

assessore all'Ambiente

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE INCONTRA LA POPOLAZIONE alle ore 21 dei seguenti giorni:
3 novembre - Montemarcello ex scuole
8 novembre - Ameglia Ostello
10 novembre - Cafaggio Municipio
15 novembre - Fiumaretta S2

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.

AVVISO DI REDAZIONE - Gli articoli devono essere concordati preventivamente con il direttore responsabile.

Gli scritti e le lettere, complete di nome, indirizzo, telefono ed eventuale e-mail, dovranno essere indirizzate tramite e-mail a: amegliainforma@libero.it.

Si avverte che **la pubblicazione non ha fine di lucro**, quindi gli scritti, gli articoli e le collaborazioni sono accettate a titolo gratuito e di volontariato.

Gli orari delle manifestazioni, nonostante la nostra più scrupolosa attenzione, poiché predisposti con largo anticipo, dovranno essere sempre verificati prima dell'evento.

La tariffa mensile per ogni modulo di pubblicità è di euro 26 + IVA (gratis una ogni 12). Per la pubblicità si può inviare un'e-mail a: amegliainforma@libero.it



AUTOFFICINA ELETTRAUTO

EMMECI

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

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

NECROLOGIO dell'italiano colto, medio e popolare

Help, l'inglese entra in politica ed economia e... il politichese si complica

(Segue da ottobre 2016)

Dopo la moneta unica, forse per l'Europa, il prossimo passo sarà l'introduzione di una lingua unica anche se la **Brexit** allontana questo traguardo. Nell'attesa di questo epocale cambiamento impariamo a comprendere altri nuovi vocaboli che ci vengono propinati.

L'influenza dell'inglese in economia è poi sempre più in crescita sia perché è il settore degli scambi col mondo e sia, a pensarla bene, per indorare qualche pillola amara.

Le banche traballano e allora parliamo di **Bail in** al posto di dire chiaramente che lo Stato o le banche centrali non interverranno più o, se lo faranno, sarà solo in misura minima per salvare i risparmi investiti in azioni od obbligazioni dette anche **Bond**.

Da non confondere con **Bail out** che è invece il caso di intervento dello Stato nei confronti di una società in crisi: con **in** o **out** verrebbe da pensare tutto il contrario!

Come si fa a sapere quali istituti siano affidabili? Bisogna controllare se il loro **Asset** è affidabile. Per fortuna c'è chi lo fa per noi ma bisogna ricorrere al **Common equity tier 1 (Cet 1)**, un indicatore che rapporta il patrimonio netto della banca ai rischi assunti. Una piccola ricerca di **Cet 1** con Google ci dice se la nostra banca è a rischio! L'indice non deve essere inferiore a otto.

Come fare per salvare le banche? Ci dicono che si ricorrerà a una **Bad bank** per gestire i crediti bancari di dubbia esigibilità. Ma le **Bad bank** non dovrebbero essere anche quelle che non hanno onorato il debito con i loro obbligazionisti anche se "derivati"? Che fare? Forse una **Class action**! Alla Magistratura l'ardua sentenza. A vigilare su alcune attività economiche, e non solo, si ricorre alle **Authority**, una delle più importanti è l'**Anti-trust**, ma chi controlla l'operato delle **Authority** il **Premier** o la Corte dei Conti?

Authority per antonomasia sono anche le Autorità portuali che sono anche **Top manager**. Che dire poi del **Fiscal compact**? Questo

trattato europeo impone di tagliare circa 40 miliardi di debito pubblico l'anno ma, con la giustificazione della crisi, l'impegno è rinviato all'anno successivo. Perché non chiamarlo in italiano "Riduzione del debito"?

Per chiudere in allegria, questo breve *excursus* tra le parole inglesi che "minano" la purezza della lingua italiana, è d'obbligo parlare anche delle **parole inglesi "tarocche"**, veri mostri lessicali, che alterano anche la purezza della lingua inglese.

Alcuni esempi: passami il **block notes** (ingl. **Notebook**); negli annunci immobiliari... **box auto** di proprietà (ingl. **garage**); nello sport il **Mister** è l'allenatore/a, in inglese si dice "**Coach**"; il contributo sanitario da pagare in farmacia è il **Ticket** ma in G.B. è il **Copayment**; da noi si va al **Luna park**, in Inghilterra al **Funfair**.

Altri mostri lessicali frutto di ibride mescolanze: **hackere** (eseguire un furto informatico), **cybercriminale** (criminale informatico), **Linkare** (connettere le pagine web), **Twittare** (pubblicare sul sito *Twitter*), **Chattare** (chiacchiere in rete con messaggi) e così via ...

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
DAVANTI AL PORTICCIOLO
Seguici su facebook: la Paranza**

PALESTRA MenteCorpo

Via Municipio 40 bis FIUMARETTA
tel. 0187-64540 - cell. 347-8616583
da lunedì a venerdì

**corso di KICK BOXING e allenamento BOX
con Raffaele Bianchi allenatore federale
yoga e danza - corsi di GAG con Damiano
Pilates di gruppo / individuale - ginnastica posturale**

**SONO RIPRESI A PIENO RITMO
TUTTI I CORSI, LE ATTIVITÀ
e LA ZUMBA (danza e fitness)**

I corsi di acquagym riprenderanno a primavera

Tempo libero **Gli errori più frequenti del Make up**

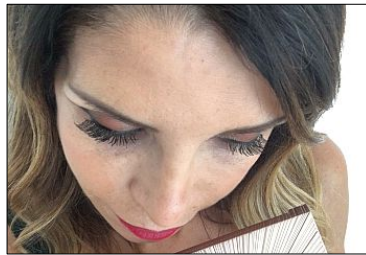
Truccarsi è un'arte, non è semplice avere la manualità, così spesso si esagera in modo spropositato. Come *make up artist* posso dire che ci sono diverse categorie di donne: quelle che non si truccano, quelle che si truccano poco e quelle che si truccano il giusto. La maggior parte però si trucca male così i difetti, invece di nascondersi si mettono in evidenza. **Quali sono gli errori più frequenti?**

Partiamo dal presupposto che non bisogna mai avere fretta quando ci dobbiamo truccare: possono venir fuori solo disastri.

L'errore più frequente è l'acquisto sbagliato del colore del **fondotinta**. È difficile trovare da sole il colore giusto per il nostro incarnato, bisogna sempre provarlo sulla zona della mandibola o, se siamo già truccate, sulla zona del polso. In una profumeria meglio farsi consigliare, **il colore si deve amalgamare con la nostra pelle**, deve essere omogeneo e coprire il giusto. Fondamentale è la stesura, con i pennelli o le spugnette adatte.

Nel contorno del viso e nella mandibola non ci deve

essere nessuna riga o differenza di colore.



Il mascara: altra tragedia. Capita spesso di vedere donne che lo hanno tutto sbavato di prima mattina, figuriamoci come può arrivare alla sera tutto quel nero! Se non si sa mettere, meglio rinunciare o acquistarne uno leggero ma non volumizzante o incurvante, che hanno l'applicatore troppo pieno di prodotto. Se si ha poca manualità le ciglia si riempiranno e sarà difficile poi stendere il mascara. In ogni caso, dopo l'applicazione, controllare sempre con un *cotton fioc* che non ci sia residuo di colore intorno agli occhi.

Le sopracciglia, altra nota dolente. Sono poche le donne che le hanno di una bella forma senza fare ritocchi. Prima di fare danni è meglio farsi consigliare da un'esperta che vi possa creare la forma giusta e vi mostri come poi possiate mantener-

la nel tempo.

Passiamo alle labbra. Il rossetto rosso o scuro non fa per tutte, se sono fini meglio evitare colori forti, le renderebbero ancora più piccole e innaturali, meglio un colore nude e puntare su un'altra parte del viso da attirare l'attenzione. Se invece le labbra sono normali, si può osare un *lipstick* più forte e, con le dovute attenzioni, si passi prima sul contorno labbra una matita specifica in modo che il rossetto non fuoriesca.

Visto il tipo di *texture* piuttosto cremosa, un piccolo trucchetto: si consiglia dopo una prima stesura, per fissarlo, di appoggiare una velina sulle labbra in modo da togliere il prodotto in eccesso poi passare con un piumino un po' di cipria e di nuovo stendere un velo di rossetto: durerà di più.

Ultima raccomandazione, vi consiglio di portare sempre con voi nella borsetta un piccolo beauty con i prodotti e gli accessori per i ritocchi: *cotton fioc*, salviettine umidificate, pinzette, un pettinino per le sopracciglia, una cipria, una matita occhi e un rossetto. Spero che i miei consigli vi siano stati d'aiuto.

Luisa BeautyLand

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA
NONNA LUISA di Conti Elisabetta
insalate, cavoli, zucchine, catalogna
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)
100 m sulla destra dopo C MARINE

**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

L'intervista "Ciccio" da ristoratore ad agricoltore



La preparazione del limoncello di Ciccio

Mario Guelfi "Ciccio", raggiunta l'età della pensione, ha lasciato che i nipoti gestiscano l'azienda di ristorazione **Capannina Ciccio** di Bocca di Magra e le altre collegate mentre lui ha pensato bene, novello Cincinnato, di dedicarsi all'agricoltura.

D'altra parte anche **Cicerone scrisse** che "nessuna occupazione è migliore dell'agricoltura, né più proficua, né più piacevole, né più consona all'uomo libero"

Non è una separazione definitiva perché lo vediamo spesso ritornare al ristorante, specialmente la sera dopo aver smesso le vesti di contadino. Mentre il nipote **Filippo Ferrari** si prodiga spesso in consigli e aiuto di carattere agricolo verso lo zio. Un'intervista ci chiarirà le sue scelte e i suoi progetti.

D. Perché hai lasciato la gestione del ristorante Capannina Ciccio per dedicarti all'agricoltura?

R. Un po' per le mie radici perché mia mamma era contadina e io da piccolo mi divertivo ad aiutare in campagna i miei nonni. Anche mia moglie Wendy, l'australiana che quarantacinque anni fa ho conosciuto e sposato qui a Bocca di Magra, è di origine contadina anche se un po' più in grande: la sua famiglia aveva infatti una *farm* di cinquemila ettari con bovini e pecore. Dico aveva perché la fattoria è stata venduta da mio suocero prima della sua morte.

Arrivato da poco all'età della pensione mi sono interrogato su cosa avrei potuto fare per non sentirmi inutile. Così ho cercato di sfruttare positivamente la mia piccola fattoria con l'aiuto di Filippo, grande organizzatore, che mi dà consigli sui prodotti da coltivare e trasformare.

I prodotti della fattoria Guelfi li usiamo nei nostri ristoranti e, quelli trasformati, nel nostro negozio aperto al pubblico. Ad esempio i limoni, la menta selvatica, i

clementini e le rose, li passiamo al ristorante dove abbiamo un laboratorio con regolare licenza, e produciamo il limoncello, il mentino, il clementino e il rosolio di Bocca di Magra.

D. Cos'altro produce?

R. Abbiamo iniziato a coltivare i limoni australiani che hanno trovato un ambiente adatto da noi. Questi limoni, molto preziosi, sono anche denominati caviale di limone perché dentro hanno come delle palline che assomigliano al caviale. Vanno abbinati ad alcuni piatti di carne di alta cucina che usiamo solo al ristorante. Poi li metteremo anche in barattolo per venderli al pubblico.

Altra produzione importante è l'olio d'oliva prodotto direttamente da noi sfruttando l'uliveto di Ameglia con circa 600 piante.

Ci saranno poi i sughi e il pesto che produrremo non solo per noi ma anche per il dettaglio. Gli aranci, i carciofi, le insalate, le fave, i piselli, i pomodori sono destinati esclusivamente al ristorante.

D. Chi porta avanti l'azienda agricola oltre te?

R. Ho tre operai che eseguono i lavori più impegnati-

(Continua a pagina 9)



Fai il pieno di energia!

Conosci tutti i vantaggi di una **spremuta d'arancia** preparata al momento?

NEL TUO EXPRESS DI:

Ameglia (SP) - via Pisanello, 27

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

 **express**
tutto & subito

(Continua da pagina 8)

vi e l'aiuto di mio nipote Filippo per gli acquisti e le vendite.

D. Hai altre iniziative?

R. Sì, oltre ai prodotti dell'orto abbiamo acquistato a Cagliari un peschereccio, di 11 metri con reti e palamiti che tra breve arriverà al

porticciolo di Bocca di Magra. Servirà sia per turismo che per fornirci direttamente parte del pescato. Vorremmo fare un turismo per gli appassionati di pesca: un pacchetto di soggiorno, fino a 10 persone, con albergo ed escursione di pesca.

Sandro Fascinelli



Il nuovo peschereccio di Ciccio in arrivo a Bocca di Magra

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 - giovedì chiuso
domenica ore 14.00-17.00 (s. ap)

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.

si potranno ritirare anche
i sacchetti dalle ore 9 alle ore 12
utenze commerciali mercoledì
utenze domestiche il sabato.

CUCINA Le ricette di nonna Gabriella



Le Tortine di yogurt

Ingredienti

- 300g. di farina
- 150 g. di zucchero
- 80 g. di burro
- 2 uova
- 125 g. di yogurt (volendo

anche alla frutta)
• ½ bustina di lievito
• 1 bustina di vanillina
• 2 cucchiaini di granelle di zucchero
• A piacere si può aggiungere uvetta oppure cioccolato a scaglie

Esecuzione

Montare le uova, il burro e lo zucchero con la frusta elettrica.

Aggiungere lo yogurt incorporandolo delicatamente.

Setacciare insieme farina,

lievito e vanillina e unirli al composto.

Amalgamare bene.

Imburrare dei pirottini oppure una teglia con forme circolari e infarinare leggermente.

Versare il composto distribuendolo in parti uguali.

Cospargere con la granelle di zucchero e infornare a 180° per 25 minuti circa.

Servire le tortine tiepide o fredde.

Gabriella Spadaccini



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

CHIUSO domenica e lunedì

WWW.FERALSP.COM

TEL. 0187-933658

CARPENTERIA METALLICA **INFISSI IN ALLUMINIO**

ESPOSIZIONE VIA VARIANTE AURELIA SARZANA tel.0187691397

*Scala metallica installata all'interno
della Torre Gorani - MILANO*



SANTI E MALANNI del mese di novembre

Il 1° è la **festa di tutti i santi**: eccezionale per ogni tipo d'intercessione, ma anche il 2 lo è altrettanto perché chi c'è già passato non abbandona chi è ancora "in questa valle di lacrime". Per il resto di questo mese tradizionalmente nebbioso, piovoso e uggioso ci sono però anche tanti altri aiuti dal Cielo.

Al 3 abbiamo subito un medico, **Martino de Porres** (XVI sec.). Chi è costui? Il primo mulatto a essere canonizzato dalla Chiesa. Nato a Lima (Perù) da un *hidalgo* spagnolo e una nera, non fu subito riconosciuto dal papà perché con la sua pelle cioccolata assomigliava troppo alla mamma. Juan, il padre, divenne governatore e la madre, Anna, trasmise a Martino le sue conoscenze erboristiche. A sedici anni il ragazzo entrò nell'ordine domenicano dove curava con grande amore le persone come chirurgo, infermiere e guardabrobere. All'epoca vigeva una legge che impediva "agli indiani, ai neri e ai loro discendenti" d'entrare a far parte di un ordine religioso per cui Martino vi fu associato come fratello laico nonostante fosse notoriamente il figlio dell'alto funzionario

statale.

Martino estese la sua opera al di là delle mura del convento agli ammalati di tutta la capitale, fondando anche un orfanotrofio e altre strutture di accoglienza. È invocato per le **ferite**.

Un altro **Martino (di Tours, IV sec.)** lo troviamo all'11. È quello che tradizionalmente ci porta qualche sprazzo di sole ("l'estate di san Martino"), secondo il noto episodio: era soldato e faceva un freddo intenso quando vide per la strada un uomo seminudo e tremante; non ci pensò un solo istante e con la spada tagliò in due il suo mantello dandone metà a quel poveretto. I giorni successivi regalarono a tutti un ritrovato tepore. Questo santo d'origine ungherese, figlio di un militare nonché tribuno pagano, è invocato per la **dissenteria** perché - si sa - quando il freddo colpisce la pancia ...

Possiamo considerarlo un obiettore di coscienza *ante litteram* perché era stato il padre a obbligarlo ad accedere alla milizia, ma lui si rifiutava di combattere. Accusato dallo stesso imperatore di vigliaccheria, aveva risposto che avrebbe affron-

tato l'esercito avversario da solo e disarmato. Ma quando gli fu davanti proprio in quel momento i nemici si decisero a chiedere la pace. Combatté a suo modo altre battaglie, come esorcista. Nominato suo malgrado vescovo di Tours, fece quello che ai nostri tempi fa anche papa Francesco: invece d'andare ad abitare nella sede episcopale, visse prima in una cella a fianco della cattedrale e poi fuori città dove fondò un'abbazia.

Il freddo dà, tra gli altri malanni, cali di **voce** e per questo problema incontriamo al 22 la giovane martire **Cecilia** (patrona dei cantanti, vissuta a cavallo tra il II e il III secolo). Essendosi votata al Signore ma essendo stata obbligata da suo padre a sposare il nobile Valerio, la stessa notte delle nozze convertì il marito al cristianesimo e, dopo di lui, anche il cognato e tanti altri amici e conoscenti.

Scoperti, non abiurarono e furono condannati a morte: Valerio, suo fratello Tiburzio e il commilitone Massimo furono torturati e poi decapitati, mentre per Cecilia si decretò il soffocamento nella sua stanza da bagno,

(Continua a pagina 11)

Tel. 0187-65579 cell. 335-6047907 / 335-1294361

G

iovanelli 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,

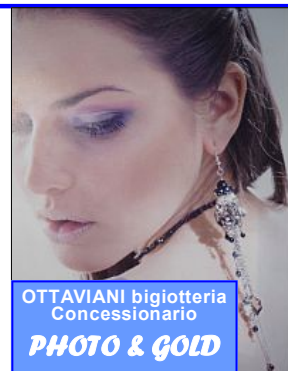
con personale qualificato

**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

PHOTO & GOLD

(Continua da pagina 10)

ma lei non morì e dovette essere chiamato il boia per decapitarla; dopo i rituali tre colpi di spada, Cecilia era ancora viva e fu lasciata morire per dissanguamento.

Maria Luisa Eguez

VOLONTARIATO



A nome della **Pubblica Assistenza Humanitas di Romito Magra** esprimo profondo ringraziamen-

to per la stupenda collaborazione che il Comune di Ameglia ha accordato, mediante l'affidamento, in gestione alla nostra P.A. del terreno adibito a parcheggio turistico in Bocca di Magra la scorsa estate.

I ricavi dell'intera stagione contribuiranno in misura rilevante all'acquisto della nuova autoambulanza che ha il compito d'integrare l'attuale parco macchine, reso insufficiente dall'incremento e da standard sempre più elevati di sicurezza richiesti alle nostre prestazioni assistenziali, che ci qualificano ai primi posti d'intervento sull'intero territorio spezzino.

Un onore che intendiamo portare avanti con senso di responsabilità e sentimenti

di solidarietà che ci derivano dalla storia ultracentenaria della nostra Associazione sempre al servizio del territorio e delle comunità della nostra Vallata e dell'intera provincia.

Carlo Canese



Associazione Volontari Ospedalieri

È ormai familiare nelle corsie ospedaliere la presenza dei **volontari Avo**: si tratta di persone comuni che hanno deciso di dedicare parte del loro tempo al servizio degli ammalati ricoverati nelle strutture sanitarie.

L'Avo intende inserirsi nel mondo della sofferenza per favorire un servizio alle persone malate in difficoltà. La presenza del volontario è di tipo familiare e sostituisce il parente che non sempre può essere presente e che non tutti i malati possono avere.

Se sei maggiorenne e ti senti maturo, se sei maturo e ti senti ancora giovane, se desideri stare con gli altri e credi a nuove forme di solidarietà, **puoi diventare volontario A.V.O.** seguendo un ciclo di lezioni del corso

di formazione di base, impegnarti in tirocini in ospedale e offrire 2 ore settimanali.

I corsi inizieranno da lunedì 7 novembre dalle ore 16 presso l'ospedale di Sarzana in loc. S. Caterina.

Per l'iscrizione al corso gratuito si può telefonare al: 0187-604686 / 347-0583339 avo.sarzana@libero.it



Il Comitato Locale della Croce Rossa Italiana di Ameglia organizza un corso di formazione per volontari.

Possono partecipare al corso tutti i cittadini a partire dall'età di 14 anni. Il corso si svolgerà nella sede locale di Fiumaretta Piazza Pertini.

Gli argomenti trattati nelle lezioni vanno dal primo soccorso alla rianimazione cardiopolmonare.

Per informazioni tel. Michele Lattanzio 338-285687 Sede 0187 64727

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



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415

AMEGLIA orario di apertura

giorni feriali ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30
domenica chiuso

- 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



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

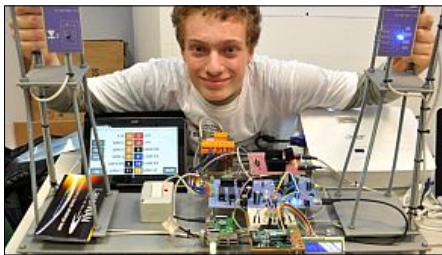
C.F. 00233230119

Romito Magra via Provinciale, 68

tel. 0187-988015 fax 0187-989079

TECNOLOGIA La fibra è out ora si viaggerà col laser

Uno studente di Asti porta la banda larga nei paesini grazie alla tecnologia laser.



Invece di aspettare che qualcuno risolvesse il problema, **Valerio Pagliarino** (foto sopra), studente sedicenne di Liceo scientifico, che vive in un piccolo paese dell'Astigiano, se l'è risolto da solo. Una soluzione per eliminare il «digital divide» che affligge quasi metà del territorio italiano. Lo studente, già negli anni passati, è stato premiato in concorsi scientifici.

La sua nuova invenzione è portare in tutti i piccoli centri la banda larga. La risposta di Valerio Pagliarino è tanto semplice quanto geniale: **una fibra ottica virtuale, grazie alla tecnologia laser**, utilizzando i tralicci dell'alta tensione esistenti.

L'ispirazione è arrivata da un vecchio telecomando e da un articolo de La Stampa sulla **concorrenza tra Enel**

e Telecom per portare la fibra ottica sui tralicci della corrente elettrica. A Castelnuovo Calcea, dove vive, la rete è lenta. Il gestore non porta i 7 mega perché costa troppo e così si naviga a 0,6.

Invece di chiamare il servizio clienti per lamentarsi, ha deciso di «smanettare» e trovare una soluzione. «Stavo facendo esperimenti sulla trasmissione – racconta Valerio – quando ho avuto l'illuminazione. In fondo **la fibra ottica trasmette luce lungo un dispositivo fisico. Ma la tecnologia per trasmettere luce senza fili c'è, ed è il laser**». Neanche il tempo di pensarla che era già in rete a cercare se altri avevano avuto la sua intuizione.

«Ho cercato e ricercato, ma non c'è traccia di idee simili». Eppure Valerio, era il dicembre del 2015, non aveva ancora colto a pieno il potenziale della sua intuizione. L'occasione è arrivata dal suo liceo: il Galilei di Nizza Monferrato. «Una mia insegnante, **Giuseppina Bogliolo**, mi ha proposto di partecipare a un concorso – ricorda – „I Giovani e le Scienze 2016”. Il termine per presen-

tare la relazione era metà febbraio, ma il bando l'ho letto solo dopo le vacanze natalizie. Quando la professoressa ha letto la mia tesi mi ha fissato per qualche istante e mi ha dato **un consiglio prezioso: “Valerio, corri a brevettarla”**».

Ora la domanda di brevetto è stata inoltrata e il **Laserwan**, questo il nome del progetto, potrebbe diventare realtà. Intanto Valerio ha vinto il premio speciale **Aica** per il miglior progetto sulle tecnologie della comunicazione e dell'informazione e la sua idea, «*Laserwan: connessione a banda ultralarga laser*», ha vinto anche all'**Eucys**, concorso dell'Unione Europea per i giovani scienziati che si è tenuto a Bruxelles dal 15 al 20 settembre scorso.

Se gli si chiede quanto possa costare un prototipo, la risposta lascia senza parole. «**L'ho già costruito**, – rivela – **ho usato i pezzi di un vecchio aspirapolvere, due telecomandi rotti e un paio di schede elettroniche comprate on line**».

Il test ha avuto successo. «Ho trasmesso un film in streaming e ha funzionato perfettamente. Secondo i miei calcoli la velocità di na-

(Continua a pagina 13)



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**

Estetica Martina



di Corbani Martina
Fiumaretta
via Litoranea57
(locali ex parafarmacia)

**• Trattamenti viso, corpo, trucco
• depilazione, manicure, pedicure
• ricostruzione unghie**
da martedì al sabato su appuntamento
Cell. 345-2937744

(Continua da pagina 12)

vigazione con questa tecnologia arriva a 500 mega al secondo sia in download che in upload».

Valerio non si è fermato e ha fatto anche i conti in tasca a chi volesse acquistare

la sua tecnologia. «**Secondo quanto ho trovato on line, posare la fibra ottica costa 1.000 euro al metro. Il mio Laserwan abbate i costi di 100 volte.** Ogni chilometro, per servire 100 utenze, costerebbe 10 mila euro». Il

nemico del suo progetto è la nebbia. «Ma ho già la soluzione – conclude –, una sorta di telemetria in stile Formula 1 che modula il segnale e può bucare anche i banchi più fitti».

Antonio Alberti

La settimana della lettura fa bene alla **scuola**

Scuola dell'Infanzia

Anche quest'anno non potevamo ignorare la settimana della lettura ricca di appuntamenti dedicati al racconto.

I bambini della **scuola dell'infanzia di Fiumaretta** martedì 25 hanno incontrato **Diego Bruzzone**, scrittore spezzino di fiabe per bambini autore del libro "Papà mi racconti una storia?"

Una mattinata dedicata all'ascolto e alla rielaborazione di una sua fiaba.

Sabrina Giacomelli

Scuola media don Celsi

Oggi lunedì 24 ottobre ha avuto inizio la settimana della lettura! Certo che novità, penserete voi, se non si legge a scuola ... ed invece per noi alunni è un'esperienza nuova ed interessante e soprattutto un'occasione per scambiarsi idee, pensieri e riflettere su tematiche importanti.

La classe 1^a A si lascerà

trasportare nei mondi che incontrerà il "Piccolo Principe";

le classi seconde si dedicheranno alle tematiche dei racconti di **Buzzati**, "La Boutique del mistero", un'alchimia di avventura, mistero, incontro con l'ignoto e con situazioni bizzarre;

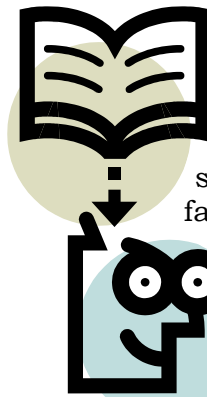
invece, gli alunni della classe 3^a affronteranno la tematica della mafia e della legalità leggendo le pagine scorrevoli ma toccanti del libro di **Garlando** "Per questo mi chiamo Giovanni": il racconto di un padre ad un figlio relativo alla storia di Giovanni Falcone, il magistrato che ha perso la vita per combattere contro il mostro della mafia.

Ma noi attendiamo la giornata di venerdì 28 ottobre quando tutti insieme, con gli alunni delle scuole medie di Arcola e Romito, ci incontreremo nell'auditorium della scuola media di Arcola per

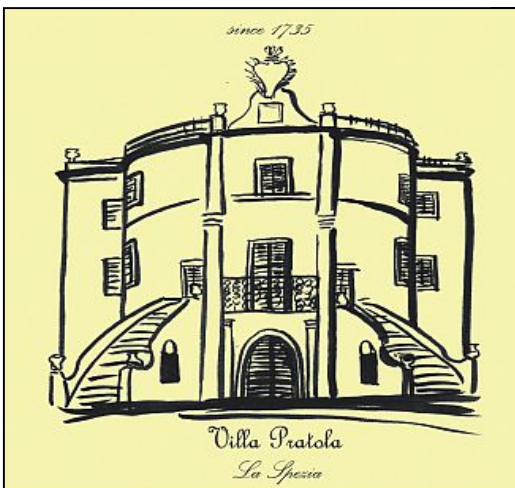
parlare di letture e libri e, novità delle novità, del **progetto Bookcrossing**.

Infatti a scuola abbiamo preparato un angolo che ospiterà libri "liberi" di volare, dotati di etichette munite di un codice di riconoscimento. In questo modo ogni libro lasciato libero potrà passare di lettore in lettore che scriverà poi un commento oppure una recensione sul sito www.bookcrossing.it.

Pertanto, se troverete un libro con etichetta non abbiate paura a prenderlo! Anzi, adottatelo, leggetelo, scrivete la recensione e poi lasciate libero di volare e di aiutare altre persone a lasciarsi trasportare dalla fantasia e dalla creatività!



Gli alunni della classe 2^a A



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

MOMENTO RELIGIOSO NOVEMBRE 2016



Il 1° di novembre la Chiesa cattolica celebra la solennità di **tutti i Santi**: Ognisanti. Chi sono i Santi? Sono tutti coloro che muoiono nella grazie e nell'amicizia di Dio e che sono perfettamente purificati e vivono per sempre con Cristo. Sono per sempre simili a Dio, perché lo vedono "così come egli è" faccia a faccia.

Non è una contemplazione statica, ma una comunione d'amore in Dio condivisa con tutti coloro che, in terra, Lo hanno amato, amandolo nei fratelli, in noi. E' una moltitudine, che nessuno può contare, ma in questa moltitudine ci sono, speriamo, tutti coloro che ci hanno amato e che abbiamo amati.

Mi piace vedere in questa festa la gioia, il bene sommo, raggiunto dai miei cari. Una festa di fede che anticipa la

grande festa che sarà quando ci ritroveremo.

Il 2 novembre si celebra la commemorazione di **tutti i Fedeli defunti**. Per il cristiano che unisce la propria morte a quella di Gesù, la morte è come andare verso di Lui ed entrare nella vita eterna, passare dalle tenebre alla luce. Per il morente la Chiesa prega:

"Parti, anima cristiana, da questo mondo, nel nome di Dio Padre onnipotente che ti ha creato, nel nome di Gesù Cristo, Figlio del Dio vivo, che è morto per te sulla croce, nel nome dello Spirito Santo che ti è stato dato in dono ... Quando lascerai questa vita, ti venga incontro la Vergine Maria con gli Angeli e i Santi ... (la festa di tutti i Santi). Mite e festoso ti appaia il volto di Cristo e possa tu contemplarlo per tutti secoli in eterno".

Ma poiché la morte non ha potere di spezzare l'amore, il cristiano saluta con la preghiera perfetta, il Sacrificio di Cristo, l'anima che ci lascia e continua a restare unito alla persona amata nella preghiera di suffragio, come aiuto e sostegno a colui che è stato chiamato a presentarsi al giudizio di Dio.

Credo la risurrezione dei morti e la vita nel mondo che verrà.

Per alcuni giorni la TV. ci ha presentato le interviste di Dario Fo, in occasione della sua morte, nelle quali si definiva ateo, ma nello stesso tempo religioso e certo della presenza accanto a lui della amata Franca Rame ... io ho letto nelle sue parole tanta nostalgia, quella di tanti atei che pensano: "Speriamo che sia vero ..."

don Cesare Giani

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	16.30		10.00
Cafaggio	17.45	8.30	11.15
Bocca di Magra	17.30	8.30	11.00
Fiumaretta	17.00		10.00
Montemarcello	17.45		10.00
Monastero S.Croce	18.00	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



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.

ROMITO MAGRA - In palazzina di recente costruzione, con ascensore appartamento in perfetto stato, comodo ai servizi, sito al piano 2° composto da ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, ripostiglio, balcone, ampia terrazza, 3 posti auto. Classe energetica F, valore 92,61 kWh/m² anno. (Rif: 1105) € 210.000,00

MARINA DI CARRARA - Fronte

mare - appartamento di circa 65 mq composto da: ingresso - soggiorno con cucinotto, camera matrimoniale, cameretta, bagno e terrazza. Posto auto. (Rif: 1723) € 250.000,00

ROMITO MAGRA - In condominio appartamento al piano terra, con ingresso indipendente, composto da: soggiorno con angolo cottura, camera, antibagno e bagno. Possibilità di realizzare la seconda camera. Giardino di circa 450 mq e

due posti auto. Classe energetica: G (Rif: 1388) € 135.000,00

AMEGLIA -In zona ben servita, in piccolo stabile, appartamento al piano 1° composto da: ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno e balcone. Posto auto. Nessuna spesa condominiale. (Rif: 1489) € 160.000,00

Altre interessanti e convenienti opportunità in agenzia.

A proposito della società degli amici di Bocca

In ottobre avevamo intervistato **Emanuela Biso** sugli ultimi Fabbricotti e, durante il colloquio, ci mostrò Un'azione della Carlo Fabbricotti e figli e il documento da cui risultava che suo papà **Luigi Biso** era tra i fondatori della **Società degli amici di Bocca di Magra**.

Molti ci hanno chiesto di parlare dell'epoca d'oro di Bocca di Magra, quando era divenuta il centro della vita culturale italiana.

Un periodo direi per nulla valorizzato al contrario di quanto fatto, per molto meno, da altri Comuni. Un esempio per tutti: Lerici dove si è coniato il toponimo **"Il Golfo dei Poeti"**.

Un tentativo di valorizzare la zona come parco culturale fu tentato verso la fine degli Anni '90. Ricordo esattamente che il 6 settembre 1998 fu inaugurato in pompa magna il **Parco culturale della Val di Magra e della Terra di Luni** con l'apposizione di formelle in bronzo coniate dal pittore scultore **Walter Tacchini**. Se ne ritrovano ancora due che io sappia: una dedicata a **Margherite Duras** davanti al Pilota di Fiumaretta e l'altra dedicata a **Vittorio Sereni** davanti

alla Capannina di Ciccio a Bocca di Magra. Fu anche pubblicato un apposito libro: "Su e giù per la Val di Magra - in vacanza con gli scrittori".

Che fine abbia fatto questo parco culturale non si sa. Una nostra ricerca su Internet ha dato come primo risultato il ristorante La Lucerna di Ferro forse perché nella storia del locale ha, tra l'altro, scritto che "Bocca di Magra è stata inserita nei percorsi del Parco culturale della Val di Magra e della Terra di Luni ...". Dopo il nulla. Provare per credere!

La valorizzazione di questo parco è quindi lasciata all'estemporaneità dei singoli come, per citarne un altro, Mario Guelfi che i primi di dicembre organizzerà una mostra della pittrice francese Hélène de Beauvoir che possedeva una casetta estiva dalle nostre parti.

Spero che queste poche note possano riaprire, tramite il nostro giornale, un **rilancio del nostro Comune in versione turistica con un marchio di qualità** che venga universalmente riconosciuto analogamente a quello del Golfo dei Poeti.

Ma torniamo a Bomba! Negli anni '60 si costituì ad

opera di scrittori, poeti e intellettuali che venivano in vacanza abitualmente a Bocca di Magra e Fiumaretta, la "Società degli Amici di Bocca di Magra". Tale società si proponeva la tutela del paesaggio e dei territori di Ameglia e frazioni dalla speculazione edilizia.

Il consiglio direttivo della società era formato da Giulio Einaudi, **Luigi Biso**, Nicola Chiaromonte, Franco Fortini, Giorgio Piccardi, Vittorio Sereni, Hans Deichmann, Vittorio Korach, ma risultavano circa ottanta membri firmatari, tra cui Italo Calvino, Mary Mc Carthy, Valentino Bompiani, Guido Piovene, Mario Soldati, Harry Craig ed Elio Vittorini.

Il luogo di riunione di questi intellettuali, che avevano scelto Bocca di Magra perché ancora selvaggia e meno mondana della Versilia o delle Riviere liguri, era la Villa degli Ulivi di Luigi Biso.

Sandro Fascinelli



Azione della Carlo Fabbricotti

RISTORANTE CAPANNINA

CICCIO

AMEGLIA - **Bocca di Magra** - via Fabbricotti, 71

tel. 0187-65568 fax 0187-609000

HOTEL GARDEN

**PIZZERIA
RISTORANTE**

Bocca di Magra - Via Fabbricotti, 161

tel. 0187-780286 fax 0585-780286

L'ANGOLO DI CICCIO - prodotti tipici locali e "made by Ciccio"

Bocca di Magra - via Fabbricotti, 218 - apertura ore 10 - 12 e 16 - 19

PASTA FRESCA - RAVIOLI - SPECIALITÀ CULINARIE - OLIO - VINO - LIMONCINO ...



Entra in Carispezia, scopri Crédit Agricole

- Leader europeo nella banca commerciale universale con 52 milioni di clienti nel mondo
- Primo operatore in Bancassicurazione e in Asset Management in Europa
- Gruppo bancario internazionale tra i più solidi (CET1 Gruppo CA Fully loaded Dic-15 13.5% - Rating Long Term A1 Moody's Lug16)

www.credit-agricole.it

CRÉDIT AGRICOLE
CARISPEZIA

numero verde 800 445 566

LIQUIDAZIONE TOTALE

ABBIGLIAMENTO MARIUCCIA

VIA PISANELLO 4 (al Bivio)
tel. 0187-65376

CON SCONTI

SINO ALL'80 %

**PER CESSAZIONE ATTIVITÀ
FINO AL 31 dicembre 2016**