



AMEGLIA Informa

AMEGLIA Informa
non ha finanziamento pubblico e
VI È OFFERTO GRATUITAMENTE
grazie alla pubblicità delle aziende
INSERZIONISTE

Questo mese diffuso in 1.400 copie più versione Internet

AMEGLIA: un territorio da riscoprire anche attraverso il gioco

di **Andrea De Ranieri**
Sindaco

Devo ringraziare pubblicamente la dott.ssa **Vicky Porfidio** per il gran lavoro che sta portando avanti per la valorizzazione e la conoscenza del nostro territorio tra le nuove generazioni di Ameglia e della provincia.

Il grande **lavoro nato dalla Necropoli del Cafaggio** (vedi articolo a pag. 14) attraversa tutto il nostro territorio abbracciandolo meravigliosamente. Voglio prendere spunto da **un gioco che ha ideato, trasponendo il più classico Gioco dell'Oca** sul nostro territorio comunale, facendo conoscere, giocando, ai cuni tratti caratteristici di Ameglia e del suo comprensorio. Con questo gioco è riuscita a riempire di contenuti didattici decine di caselle dando significato e corpo a ricordi e conoscenze che spesso dimentichiamo.

Partendo dai luoghi storici come la Necropoli appunto o la Villa Romana, si aggiungono il Monastero del Corvo, le nostre frazioni con **i loro santi** che aiutano i giocatori ad andare avan-

ti. Poi ci sono **le tradizioni** come l'Omo ar Bozo, ma anche la nostra cultura contadina e di pescatori, i mulini ad acqua ormai scomparsi, i fichi di Montemarcello, la pesca al razzaglio...

Tutto questo mi ha fatto capire che spesso noi amegliesi da più generazioni diamo quasi per scontato tante cose che ci circondano ma che fanno parte della nostra cultura storica e della nostra coscienza comunitaria. Tempo fa mi è capitato di leggere una famosa poesia in dialetto dedicata all'elezione a vescovo del compianto mons. Siro Silvestri, parla di un mondo e di una comunità ormai svanita nel passare delle generazioni ma ben presente nei miei ricordi di bambino, quando quel mondo ancora viveva ormai prossimo a diventare ricordo.

Credo sia tempo di riprendere in mano la nostra cultura, la nostra storia e la nostra tradizione e mostrare di esserne orgogliosi, anche il sano campanilismo tra frazioni, ormai annacquato, negli anni passati faceva paradossalmente da collante ad una comunità che si sentiva unita anche nelle sue divisioni. Il territorio amegliese nulla ha da invidiare alle altre realtà

(Continua a pagina 2)

ADDIO a Luciano Figoli contadino-scrittore

Poco prima che Ameglia Informa andasse in stampa è accaduto un avvenimento doloroso: **ci ha lasciato Luciano Figoli**, persona a me cara, **divenuto familiare a tutti** quelli che da anni, provano piacere nel leggere **i suoi racconti** dalle pagine di questo giornalino. Chi era Luciano? Un animo semplice,

(Continua a pagina 11)

SPERIAMO CHE NON SERVA MAI ... ma il Comune di Ameglia si cautela, per ogni evenienza, stringendo un accordo per la pronta ricerca di dispersi con unità cinofile, sia in superficie che sotto le macerie ... (vedi articolo a pag. 8)

(Continua da pagina 1)

della Valdimaera, della Lunigiana o dello Spezzino, la sua Comunità deve solo rendersene conto ed abbandonare l'approccio negativo (che purtroppo un po' ci caratterizza ...) e proporre nuove idee e nuovi stimoli.

Io vedo numerose scintille di una nuova prospettiva di lavoro, vanno solo raccolte e sviluppate. Il Comune e l'Amministrazione Comunale da parte sua vuole mettere a

disposizione di chiunque voglia sviluppare nuove idee in forma associata i locali disponibili che sono la vera risorsa fruibile a tutti.

Il castello di Ameglia, le ex scuole di Montemarcello, i locali a Fiumaretta, sono tutte risorse che possono dare ospitalità alle idee, alcune sperimentazioni sono già partite e con discreto successo, il passo successivo deve essere quello di consolidare gli esperimenti e pro-

porre proposte di ampio risalto.

Le frazioni devono vivere per chi le abita e per chi vogliamo ospitare come turista, ma i primi ad essere gratificati devono proprio essere gli amegliesi.

I locali comunali sono disponibili a tutti, persino l'aula consiliare, vogliamo ospitare idee non più vecchi cartoni con dentro progetti ammuffiti.

Un'unica area per Lavori Pubblici e Urbanistica

Da gennaio 2017 cambiano le cose nell'area tecnica del Comune di Ameglia. Oltre alla riorganizzazione generale prevista da tempo, **l'area dei Lavori Pubblici**, Difesa del Suolo ed Ambiente **verrà unita a quella Urbanistica**, creando un'unica area tecnica. Il rientro nel Comune di Fosdinovo del **geom. Plicanti**, a seguito del termine al 31.12.2016 del comando per il secondo anno consecutivo, ha dato animo alla scelta di unire le due aree e di identificare nella persona dell'**arch. Nicoletta Giangarè** la responsabile unica.

Questo nuovo assetto si è reso necessario **per sopperire alla carenza di risorse**

umane di cui l'area dei Lavori Pubblici era caratterizzata. Il settore, nonostante la mancanza di personale e considerate le eccessive funzioni attribuite all'area nel tempo, ha comunque svolto un ottimo lavoro in questi ultimi due anni, grazie ad un notevole impegno dei dipendenti e a una grande capacità e disponibilità del responsabile che ha portato avanti il lavoro in maniera professionale, ottenendo ottimi risultati.

Oggi si apre sicuramente una nuova sfida, impegnativa soprattutto nella prima fase, che vede **l'arch. Nicoletta Giangarè**, tecnica storica del Comune di Ameglia, **attiva su più fronti** per da-

re continuità a quella che è diventata la branchia più operativa della **nuova area tecnica** e per portare avanti quanto già programmato nei precedenti due anni in ambito urbanistico.

Da una parte troveremo quindi il grande impegno a sviluppare strumenti urbanistici ad oggi inesistenti oppure obsoleti, quali piano degli arenili e PUC, dall'altra lo sviluppo di tutti i progetti legati alle opere pubbliche, difesa del suolo, pianificazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, nonché la gestione del servizio ambiente e del ciclo dei rifiuti che negli ultimi due anni ha avuto risultati primeggianti in tutta la provincia spezzina.

(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

PASTRY SHOP
Ameglia via Pisanello, 75 tel. 0187.65463
aperto ore 6.30-13.00 e 15.30-19.30 (lunedì chiuso)

- Pandolce e focaccia da Mègia
- Buccellato sarzanese
- pasticcini freschi
- pasta di mandorle e torta Sacher
- **su ordinazione** si preparano rinfreschi per feste e meeting

seguici su 



A san Valentino paste e dolci "ad hoc" e per Carnevale le nostre "chiacchiere"

(Continua da pagina 2)

L'area verrà potenziata con l'arrivo di nuovi tecnici, il primo è la **geom. Cinzia Masetti** in modalità di comando **part-time**; ad oggi l'obbligo di assunzione dalle Province ha limitato l'integrazione del personale verso i Comuni, aspetto che non ha consentito, anche nel nostro caso, di potenziare il personale dell'area tecnica, in

particolare del settore più operativo ex lavori pubblici.

Altra novità del 2017 il passaggio della delicata area della **Protezione Civile alla comandante della Polizia Municipale Marina Musetti**.

Da parte di tutta la maggioranza va un grazie a chi ha collaborato con noi permettendoci di raggiungere obiettivi importanti, un benvenuto a chi è arrivato ed un in bocca al lupo a chi ha ac-

cettato il compito di gestire l'area tecnica nella sua totalità.

Andrea Bernava

Assessore Lavori Pubblici

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione:

Francesco Bernardini

Stampato in proprio.

Publicazioneregistrata al tribunale

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

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

EMERGENZA ABRUZZO: RACCOLTA FONDI

La Regione Liguria promuove una raccolta fondi per l'emergenza **Abruzzo** e apre un conto corrente dedicato per andare incontro alle esigenze della regione devastata e della **popolazione** colpita pesantemente dal maltempo e dal terremoto. Chiunque lo desidera può effettuare un versamento sul **conto corrente n. 2462680**,

codice **IBAN: IT03K0617501406000002462680**

presso la Banca Carige intestato a: Regione Liguria – Raccolta Fondi Centro Italia Emergenza.

FONDO REGIONALE DI GARANZIA PER I MUTUI PRIMA CASA

Un fondo regionale di garanzia per le persone che intendono acquistare la prima casa stipulando un mutuo bancario, attraverso la concessione di una fidejussione per il pagamento delle rate.

Il sostegno è rivolto alle neo famiglie e in particolare alle persone fino a 40 anni; le condizioni essenziali per poter accedere alla garanzia sono l'importo del mutuo che non può essere superiore a 150mila euro, la durata del mutuo che non dovrà essere inferiore a 25 anni e il prezzo dell'immobile oggetto della compravendita che non dovrà superare i 200mila euro.

La garanzia, fornita dalla Regione Liguria, sarà pari al 10% dell'importo del mutuo concesso dalla Banca con un limite massimo di 10.000 euro a persona, per coprire il pagamento delle rate che risultano insolute, sia per la quota di capitale sia per la quota interessi.

Il fondo diventerà operativo a marzo, a seguito del perfezionamento delle convenzioni tra FILSE e gli Istituti Bancari. Maggiori informazioni su www.filse.it

Prosegue Cinema2day al cinema con due euro ogni secondo mercoledì del mese

Ogni secondo mercoledì del mese nelle sale aderenti si potranno acquistare al costo unitario di due euro tutti i film in programmazione, in ognuno degli orari previsti. Sul sito www.cinema2day.it sarà possibile trovare quali cinema aderiscono nella zona.

IDRAULICA PETACCHI

FIUMARETTA

via Baban, 6

Cell. 335-6857043

tel. 0187-648219



- Impianti di riscaldamento
- Condizionatori d'aria
- Pannelli solari

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

di Caputo Franco e C. s.n.c.

autorizzata **PEUGEOT**

VERNICIATURA A FORNO

CON GARANZIA 36 MESI

auto sostitutiva

VERNICI STANDOX

RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

E-mail: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 fax 0187-649656

cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori



Gruppo consiliare Insieme per Ameglia Interpellanza su Ameglia Servizi

I consiglieri comunali di Insieme per Ameglia hanno presentato Interpellanza sulla **“Richiesta di risarcimento danni nei confronti di Ameglia Servizi Turistici per un importo pari a euro 729.000,00”**.

La vicenda è emersa a seguito del deposito da parte di una società, incaricata dall'Amministrazione Comunale, (Centro Studi Enti Locali) di una relazione - costata euro 16.836,00 - su intervento di due *diligence* amministrativo-contabile di AST che metteva in evidenza l'esistenza di un contenzioso relativo ad una richiesta di risarcimento per danni subiti da un'imbarcazione ormeggiata nel porticciolo.

La società dapprima pare abbia tentato di concludere un accordo transattivo che avrebbe dovuto prevedere la concessione del posto barca per la suddetta imbarcazione a titolo gratuito per un periodo definito di tempo, senza alcun esborso finanziario a carico della società; ma il Centro Studi Enti Locali evidenzia che già in data 5 novembre 2015 era stata sottoscritta una scrittura privata tra la Società e l'Armatore

dell'imbarcazione, nell'ambito della quale è stata data evidenza, sia del fatto che il sinistro è avvenuto per fatto e colpa di AST ed in ordine alla cui causazione il porticciolo si assumeva esclusiva responsabilità, nonché dell'entità dei danni ammontanti ad € 729 mila (€ 450 mila oltre Iva per danni diretti ed € 180 mila per mancato utilizzo dell'imbarcazione). Il Centro Studi Enti Locali afferma che, considerato che il massimale della polizza R.C. è solamente di € 150 mila, la Società avrebbe dovuto appostare un fondo rischi e oneri ad oggi quantificabile in via prudenziale in € 729 mila.

Riepilogando: l'8 aprile 2014 la suddetta imbarcazione subiva un sinistro e il 5 novembre 2015 il nuovo presidente Santini, ha sottoscritto una scrittura privata con il riconoscimento sia della responsabilità del danno, sia dell'ammontare stesso quantificabile in complessivi € 729 mila. A seguito di tale ricostruzione, il Centro Studi Enti Locali proponeva una rettifica negativa pari ad € 729 mila (accantonamento a conto economico) del bilan-

cio 2015. **Per questi motivi chiediamo:**

1) da quando l'Amministrazione Comunale è al corrente dell'esistenza del sinistro;

2) su quali basi il Presidente della Società ha riconosciuto sia la responsabilità del sinistro che l'ammontare del danno;

3) quale sia la compagnia di assicurazione che garantiva la società AST da tali tipi di danni;

4) quale sia la “società alla quale era affidata la gestione dell'imbarcazione”;

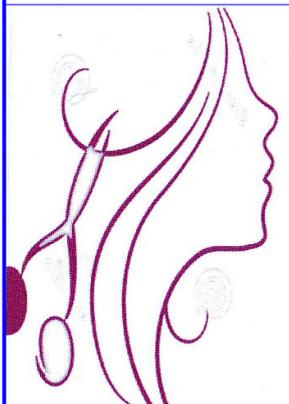
5) a che titolo l'imbarcazione era ormeggiata nel porticciolo;

6) se è mai stato siglato l'accordo tra AST e armatore con la previsione della concessione del posto barca per l'imbarcazione che ha subito il danno a titolo gratuito;

7) se l'Amministrazione Comunale, gli organi societari precedenti e l'odierno liquidatore della Società AST abbiano ritenuto sussistere responsabilità in capo al presidente del Cda per il danno procurato alla Società.

I Consiglieri **Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Nicolò Caselli, Gervasio Benelli**

PARRUCCHIERA SEVERINA



Via Camisano, 89
Ameglia SP

tel. 0187-65490
Cell. 331-2251790

E-mail:
Photogold_c@libero.it

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

**Promozione trattamenti corpo:
Il pacchetto completo è con lo
sconto del 50 % (fino a tutto febbraio)
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**

Piazza Verdi collegamento e snodo ideale tra la città militare e quella civile

Piazza Verdi nel 1910: in mezzo alla piazza ancora il Politeama duca di Genova



Piazza Verdi negli Anni '30 dopo la demolizione del Politeama



Domenica 12 febbraio verrà inaugurata la nuova sistemazione di piazza Verdi alla Spezia.

Vi saranno 3 visite guidate nel corso della giornata alla piazza e ai mosaici futuristi della torre.

Nell'occasione pubblichiamo un **articolo di Gianni Bolongaro** che ci spiega le motivazioni della scelta del nuovo arredo della piazza.

Nel 1560 Andrea Palladio (architetto) e Paolo Veronese (artista) operarono "in concordia progettuale" a Villa Barbaro a Maser, come cita Gino Damerini nel libro "L'isola e il cenobio di San Giorgio Maggiore".

Da questo avvenimento iniziò una corrente di pen-

siero in urbanistica ed architettura, cioè la possibilità di far operare insieme - sin dal progetto - artista ed architetto.

Quali vantaggi? Perfetta integrazione dei due agire, evitando che le due attività non si integrino, rischiando perciò di avere opere scollegate, "non ambientate".

Nel 2006 La Marrana *arteambientale* decise di creare **P.A.A.L.M.A. Premio Artista + Architetto** La Marrana *Arteambientale* per stimolare soprattutto le Amministrazioni pubbliche ad arricchire gli interventi di riqualificazione urbana, affidandone i progetti a coppie di architetto + artista.

Esempio mondialmente noto di questa modalità è lo stadio di Pechino - "Il Nido" - per le Olimpiadi del

2008; progettato strutturalmente dagli architetti svizzeri Herzog & de Meuron, originava dall'idea dell'artista cinese Ai Weiwei che lo disegnò come un "nido", rassicurante ed accogliente, "una piattaforma pubblica per stimolare ed aggregare".

Questa modalità, proposta da La Marrana *arteambientale*, suscitò **l'interesse del Comune della Spezia** che aveva ottenuto Fondi Europei per la riqualificazione di aree della città, inclusa Piazza Verdi col suo importante ruolo storico artistico ed urbanistico.

Anche la componente artistica presente nella piazza indirizzò l'Amministrazione ad adottare tale metodologia; ciò sarebbe stato il proseguimento o - meglio - l'attualizzazione del progetto del-

(Continua a pagina 6)

Pixie's Lounge Pub
drink & food (sala giochi)

dalle ore 18 alle 02

Birre artigianali

Theresianer - Norbertus - steen Brugge ...

Fast food - aperitivi - vini
degustazione formaggi e salumi
(cibi da asporto) tel. 347-2679103
via XXV Aprile 13/15 AMEGLIA

Per la musica dal vivo e i party seguici su 



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**



Piazza Verdi nel 2009



Piazza Verdi nel 2017

(Continua da pagina 5) **Piazza Verdi**

l'Arch. Angiolo Mazzoni per il Palazzo delle Poste del 1930 (Mazzoni fu importante nell'architettura italiana in quanto progettò quasi tutti i palazzi delle Poste, nel tipico stile razionalista di quel periodo) che, per l'interno della Torre, invitò Fillia e Prampolini, noti artisti futuristi, ad operare in sintonia colla funzione del Palazzo in quanto scelsero il tema, molto innovativo per allora, delle "Comunicazioni di Terra, Cielo e Mare"; opera straordinaria in mosaico ceramico ligure che si sviluppa lungo le pareti, raccogliendo in sé i colori del mondo esterno: gli azzurri e blu del mare, il giallo del sole, il rosso dei tramonti.

La piazza [come si vede nel film Luce dell'inaugura-

zione con Costanzo Ciano], sarebbe stato **luogo d'aggregazione e**, contemporaneamente (con il già avvenuto abbattimento del Teatro Politeama), avrebbe completato il **collegamento tra la Città Militare (L'Arsenale) e la Città Civile (Palazzo del Comune) tramite il rettilineo di Via Chiodo.**

Il progetto di riqualificazione previsto dal bando del 2009 voleva anche **valorizzare questi elementi** - importanti per la storia ed il ruolo che aveva La Spezia allora - trasformando uno "slargo" (non più una piazza, ormai) in un luogo che - con una parziale pedonalizzazione - da utilizzare come area di riunione, di spettacoli, di eventi vari.

Il bando, a livello internazionale, ebbe uno straordi-

nario successo: parteciparono 89 coppie di artista + architetto (con nomi estremamente importanti, a testimonianza della validità dell'idea progettuale adottata dal Comune).

La giuria - coll'architetto Mendini (European Prize for Architecture Awards nel 2014, Compasso d'oro nel 1979 e 1981, insignito dell'onorificenza dell'Architectural League di New York), il **prof. Di Pietrantonio** docente all'Accademia di Brera e direttore della Galleria di Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo, **me come presidente de La Marrana arte-ambientale** e - per parte del Comune - l'**architetto Erario**, direttore della Pianificazione Urbanistica e l'**Ingegnere Canneti**, direttore del

(Continua a pagina 7)

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

insalate, cavoli, catalogna, patate 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

direz. 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

(Continua da pagina 6)

Dipartimento Opere Pubbliche - **scelse il progetto dell'artista francese Daniel Buren** (Leone d'Oro alla Biennale di Venezia del 1986 e con opere di arte "ambientata" presenti in tutto il mondo, con significative presenze anche in Italia) e dell'**arch. Gianni Vannetti di Firenze**.

La Marrana *arteambientale* fu invitata a presentare, alla **Biennale di Architettura di Venezia del 2010**, il progetto vincitore di Piazza Verdi; segno del grande interesse suscitato sia dalla metodologia che dalle caratteristiche progettuali della soluzione vincitrice, dando alla città la possibilità di farsi notare a livello internazionale. Sempre, con le opere di arte contemporanea (ma l'arte sempre è stata contemporanea!), la difficoltà iniziale è vederne i valori simbolici sottostanti (come, anche, per i quadri o le sculture antiche, che rappresentano un passato che non possiamo aver vissuto).

Perciò, per Piazza Verdi, si può invero sottolineare che **l'opera di Daniel Buren porta nella piazza i meravigliosi e stimolanti colori**

nascosti nella torre del Palazzo delle Poste, che il **"cannocchiale ottico"** creato dai portali evidenzia lo storico collegamento tra l'Arsenale e la piazza del Comune (**collegamento che visivamente si era perso per la presenza dei pini, non esistenti nei primi anni di vita della piazza**), che gli stessi portali portano nella piazza le alte sagome verticali di taglio "razionalista" della facciata del Palazzo delle Poste: ma solo il vivere la piazza, il nuovo luogo di passeggio, di sosta e di eventi potrà far vedere quanto la città ha ottenuto in termini di vivibilità e, anche, di **visibilità internazionale nel mondo dell'architettura e dell'arte**, con beneficio per il turismo.

La Spezia potrà tornare ad essere "La Terra dei Vivi" come la definì F. T. Marinetti nel 1933 quando creò - con grande notorietà internazionale - il "Premio di Pittura del Golfo" e fondò la rivista quindicinale "La Terra dei Vivi" per stimolare la città ad essere protagonista dell'arte contemporanea.

Gianni Bolongaro

Montemarcello,

La Marrana *Arteambientale*

Guardia medica
tel. 0187-026198

Funzionante nei giorni prefestivi e festivi e servizio notturno dalle ore 20 alle 8 dei giorni feriali

AVVISO DI REDAZIONE -

Gli articoli devono essere concordati preventivamente con il direttore responsabile. Saranno pubblicati solo articoli che possano interessare la popolazione tutta: articoli sul territorio, eventi, cronaca, storia. Non verranno pubblicate polemiche inutili e sterili che possono trovare spazio sui blog o Facebook.

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

amegliainforma@libero.it.

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 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) (poiché la spesa può essere fiscalmente detratta, il costo effettivo netto è meno di 12 € mensili!). **Per la pubblicità** si può inviare un'e-mail a:

amegliainforma@libero.it



**Pesce, carne
Pizza... anche
da asporto**
Aperto venerdì
e week end
a pranzo e a cena

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**

CORSO di GICOMOTRICITÀ per bimbi 3-5 anni
per avviamento allo sport - **il martedì**

**RIPRESI A PIENO RITMO TUTTI I
CORSI, LE ATTIVITÀ e LA ZUMBA**

I corsi di acquagym riprenderanno a primavera



L'assessore Cadeddu con alcuni volontari dell'Associazione Argo di Follo e i sette cani da ricerca operativi

+ prevenzione = a + sicurezza in caso di sciagure

Proprio in questi giorni, dove le emergenze in tutto il territorio italiano tendono ad aumentare, l'Amministrazione Comunale ha stretto un **accordo programmatico con l'associazione Argo, in modo da poter richiederne l'intervento immediato in caso di necessità.**

Il Gruppo ARGO svolge da venticinque anni attività di ricerca dispersi con unità cinofile, sia in superficie che sotto macerie.

È un'organizzazione di volontariato che interviene su richiesta di soggetti privati ed istituzioni, sempre **a titolo gratuito.**

Iscritta all'Albo di Protezione Civile della Regione Liguria, opera in seno al Coordinamento di Protezione Civile della Spezia, di cui fu tra i membri fondatori; è inoltre affiliata U.C.I.S. (Unità Cinofile Italiane da Soccorso).

Come assessore alla Protezione Civile, con il capogruppo in consiglio comunale **Alessio Frati**, ci siamo recati nella sede dell'associa-

zione a Follo, per poter verificare il duro lavoro che queste persone, con i propri amici a quattro zampe, svolgono giornalmente. Siamo rimasti affascinati per come, conduttore e cane, siano coordinati in ogni minimo esercizio dal più semplice al più completo.

Il lavoro che svolgono queste persone è importantissimo, sono sempre di più i casi in cui vengono chiamati ad operare. Ci viene in mente il caso di **Yara Gambirasio**, forse il più conosciuto, ma ci sono moltissime altre situazioni dove la loro presenza durante la ricerca è indispensabile.

"Abbiamo avuto il piacere di scambiare due chiacchiere con **il gruppo di volontari, presieduto da Alberto Muccini**" - dichiara il consigliere Frati - che prosegue, "il gruppo è formato da 8 donne, 11 uomini (tra i quali un medico rianimatore), 7 cani operativi e 7 in formazione".

Lorenzo Cozzani, Istrut-

tore nazionale UCIS e addestratore ENCI, cura la formazione dei volontari, che dedicano in media 6-10 ore settimanali ad esercitazioni nel bosco e al campo di addestramento, oltre a periodiche sessioni su macerie.

Il Gruppo, uno dei più longevi in Italia, ha all'attivo più di 40 interventi con un ritrovamento in superficie e uno sotto macerie. **I volontari hanno reperibilità h24** e possono intervenire con unità cinofile entro 90-100 minuti.

Al fine di evitare l'inquinamento olfattivo, è preferibile coinvolgere le unità cinofile fin dalle prime fasi di una ricerca. Il principale obiettivo è quello di bonificare le diverse aree, in modo da escludere man mano la presenza di dispersi e poter restringere l'ambito di ricerca.

Se il disperso è presente in un'area assegnata ad unità cinofile, la probabilità di ritrovamento è prossima al 100%.

Emanuele Cadeddu

Assessore alla Protezione Civile



Biscotti al vino

Questo mese vi presento una ricetta con pochi e semplici ingredienti, che ho ricevuto dalle mie nonne, ma molto gustosi e adatti per la colazione del mattino o per il tè del pomeriggio.

Ingredienti

- 500 g. di farina,
- 200 g. di zucchero,
- 2 dl. di olio (di semi o di oliva a piacere),
- Vino rosso

Sale

Esecuzione

Impastare la farina con lo zucchero, unire l'olio, un pizzico di sale e vino necessario per ottenere un composto di giusta consistenza; raccoglietelo a palla, avvolgetelo con carta trasparente o con un telo e fatelo riposare per mezz'ora.

Dividete l'impasto a pezzi, appiattiteli con il palmo delle mani in modo da dare ad ognuno una forma rotonda leggermente a cupola.

Mettete la carta da forno in una teglia, allineatevi i biscotti e cuoceteli nel forno a 180° per 15 minuti circa.

Si gustano freddi e, volendo, cosparsi di zucchero a velo.

Gabriella Spadaccini

Citazioni su Ameglia (1)

Accinelli Francesco Maria

Atlante Ligustico 1774: ...

sponta finalmente in fine del Golfo un promontorio addimandato **Ponta del Corvo**, quale è il capo orientale del Golfo....

Jacopo Doria – 1292

Annali Genovesi:

Offerte fatte al Comune e al Popolo di Genova da Carlo II d'Angiò.

... Parimenti messere il re [Carlo II d'Angiò] e gli eredi suoi non prenderanno niente **dal Corvo** infino a Monaco, per trenta miglia...

...Parimente che messere il Re Carlo e gli eredi suoi non acquistino alcun castello, diritto, luogo e giurisdizione in alcun luogo che sia **dal Corvo** a Monaco; o in alcun luogo che sia infra i detti confini presso il mare, per venti miglia.

...Parimenti, che il re di Sicilia faccia e curi in modo e così, che dalla Chiesa Romana siano concessi al Comune di Genova i castelli di **Aimelia** e di **Barbazana** e cioè che il **Vescovo Lunense** abbia **dall'acqua della Magra in qua**, verso Genova o il distretto e il Comune di Genova; e darà in cambio a esso vescovo ciò che ha dalla detta acqua in là...".
(segue)

Enrico Calzolari



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



**Centro unico "La Ferrara"
X 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 (ap)

DOVE CONFERIRE:

- gas in contenitori a pressione, - imballaggi,
- 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.

RITIRO 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

CHIUSO domenica e lunedì



Francesco detto Bibin e il cimitero di Ameglia

Ora si può senz'altro collocare e narrare l'episodio della **costruzione del nuovo cimitero comunale di Ameglia** con la consueta trattativa privata per l'acquisto del terreno che la giunta riteneva fosse un ottimo affare, con un buon risparmio di danaro pubblico.

Correva l'anno 1890. Il governo del paese decise che fosse necessario ed urgente che i trapassati avessero un'altra dimora più consona al loro stato: dovevano essere sepolti sdraiati e non in piedi.

Così il vecchio camposanto della corte del castello, troppo frequentato dai vivi e non dai morti, era diventato insufficiente. Si doveva per i cari estinti individuare con

“La leggenda dei nomi senza storia di Ameglia” (2)

cura un altro sito. **Scior Leopoldo, il sindaco**, aveva in mente da tempo di edificare il nuovo camposanto in località Lazzaretto della Fontana Vecchia, dove il terreno era scosceso e l'acqua scendeva verso il basso e non ristagnava. Quel posto però non piacque affatto alla giunta. Leopoldo, caparbio e inflessibile, si diede un gran daffare per trovare allora un'altra sistemazione per i poveri morti. Pensò che il sito della Madonnetta di Sorbolo fosse ideale per il riposo delle anime. Neanche quella soluzione fu gradita agli assessori che, per far dispetto al vecchio sindaco, trattarono, a sua insaputa, con Francesco la vendita del **terreno di sua proprietà nella Macchietta**, di fronte alle finestre che davano sul retro della casa del sindaco in piazza Vittorio Emanuele, ora piazza della Libertà.

Gli assessori volevano che il sindaco godesse, in tutte le ore del giorno, della bella vista, a loro beffardo dire, del cimitero. Fatti tanti tentativi, i simpatici amministratori che erano usi alle burle, riuscirono a discutere il valore del terreno con Francesco, l'incarnazione del capitale, che soleva dire: "La logica del

guadagno e dell'arricchimento sta nel lavoro, nella privazione e nel risparmio".

Bibin al primo incontro, per non far torto all'amico sindaco ed anche perché disdegnava che il cimitero fosse costruito di fronte al paese, non accettò l'offerta di 4.000 lire in oro. Si pensi che allora la paga giornaliera di un operaio era di una lira. Successivamente, dopo altre discussioni, si venne a concludere fra la giunta e l'uomo del capitale, che il terreno della Macchietta, già di proprietà della famiglia Celle del palazzo della Costa, fosse stimato in **lire 6.000 in oro**, prezzo spropositato e volutamente gonfiato per far torto al signor Leopoldo.

Quel terreno al Bibin era costato solo 750 lire. Venne stipulato fra la giunta ed il Bibin il tanto desiderato atto, con conseguente guadagno per quell'uomo furbo che crebbe in fama per la sua filosofia del guadagno messa in atto anche nella vendita della Macchietta. Il paese ebbe un nuovo cimitero in quella pietraia dove Nicoletta e Bibin, in date diverse, furono sepolti. *(fine)*

Emilio Longhi

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

PHOTO & GOLD

(Continua da pagina 1) **Luciano Figoli** che nel silenzio viveva la sua vita, fatta di poche cose essenziali preferendo la compagnia degli animali e il coinvolgimento con la natura. Amava scrivere i ricordi dei suoi tempi che definiva, "I racconti dei cipollini e dei fichi secchi".

Si esprimeva con una scrittura lineare, profondamente umana. **Uno scrittore naif**, un po' rurale, con lo slancio genuino dell'infanzia, tipico delle persone semplici, ma non superficiale. Forse le anime semplici non prendo-

no le parole dalla testa, ma direttamente dal cuore e le sue centinaia di storie, intrise di una bellezza antica, ne sono la testimonianza.

Un carattere forse non semplice, un po' ruvido, istintivo, sempre rannicchiato nella sua casa di campagna dove per anni aveva attuato su di sé un meticoloso lavoro introspettivo.

Ci siamo congedati solo pochi giorni fa con una promessa: avrebbe scritto un racconto sullo spopolamento del borgo.

...**"Te gà tanto tempo...**

scrivelo Lucìa!" - "Te gà ragion... a le scriveò!" ...

Rosanna Fabiano



Ricorrenze di febbraio

Il **2 febbraio** ricorre la Giornata mondiale delle zone umide. Una celebrazione un po' strana? Eppure pensate a chi l'acqua non ce l'ha. A chi deve combattere tutti i giorni per procurarsi almeno un po' di questo prezioso elemento. Senza acqua non c'è vita. Auguriamo a tutti gli abitanti del pianeta di imparare presto a proteggere questa fondamentale risorsa naturale.

il **10** è il **Giorno del ricordo**, commemorazione istituita in Italia nel 2004 in memoria delle vittime delle foibe e dell'esodo di istriani,

fiumani e dalmati dalle loro terre verso tutte le altre regioni italiane. Auguriamo ad ogni popolo di non conoscere mai più la tragedia dell'emigrazione forzata, dello sradicamento delle proprie radici.

L'**11** è la **Giornata mondiale del malato**: auguri a tutte le persone che soffrono a causa di qualche malattia di recuperare il bene prezioso della salute e agli scienziati di procedere celermente sulla via delle scoperte scientifiche che debellino ogni forma di male fisico e psichico!

Il **12** è il **Darwin Day**: auguri alle scimmie e ai loro parenti umani!

Il **14** è **San Valentino**. D'obbligo gli auguri agli innamorati e ai single, che la cercano, di trovare presto la propria anima gemella!

Il **20** è la **Giornata mondiale della giustizia sociale**, niente affatto scontata. Auguri a ogni nazione e società di divenire davvero civile!

Il **21** febbraio, infine, è la **Giornata internazionale del-la lingua madre**, che promuove il multilinguismo e la ricchezza di lingue e culture. In questo giorno impariamo allora a dire "pace" in tutte le lingue del mondo!

Maria Luisa Eguez



MASTER
AMEGLIA Via Camisano, 129
tel. 0187-65599 AMPIO PARCHEGGIO
Agenzia e Scuola Nautica
Delegazione ACI
rinnovo patenti auto e
patenti nautiche
Pratiche auto



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



idee originali
per i vostri regali
fiori recisi
piante ornamentali
Manutenzione del verde

Un originale allevamento di galline a M.M.



**“Il terreno
l’abbiamo,**

la recinzione c’è, mangiatoie e abbeveratoi si realizzeranno...” questo devono aver pensato i nostri giovani amici **Patrizia Percoco** (nella foto sopra) e **Gionny Domenichini** di Montemarcello quando hanno deciso di dar inizio ad un lavoro un po’ insolito per i nostri tempi: un allevamento di galline ovaiole, libere di muoversi in spazi ampi, quelli intorno alla casa, come si conviene alla loro natura.

Tutto è iniziato con l’acquisto di **quattro pavoni**: una coppia dal classico piumaggio blu-verde, presa a Montecatini e l’altra di pavoni albini presi a Modena.

Le prime galline, invece, sono state le **galline toscane e livornesi** bianche o nere, poi si sono aggiunte le galline ornamentali **moroseta** della Cina dai piumaggi

tigrato e fulvo, tanto soffici come il pelo di un coniglio; fanno uova con basso contenuto di colesterolo.

In seguito sono arrivate le **araucana** dalle uova dall’insolito colore azzurro chiaro e le francesi **marans** dalle uova color cioccolato; dal loro incrocio ha origine una terza razza, la **olive egger** dalle uova color verde oliva.

Si aggiungono alle altre, le **olandesi col ciuffo** con in testa un “casco” tondo e, simili a loro, le **padovane col ciuffo**. Di piccola taglia, simili al piccione, sono il tipo **sebright** nate verso la metà del 1800, che devono il nome al parlamentare inglese Sir Sebright John; hanno un piumaggio bianco a righe nere e producono uova piccolissime. Seguono le più tranquille e docili: le **coccine nane** portate in Europa a metà dell’800 e una **coccina gigante** che arriva a pesare quasi fino a 3 kg; ci sono anche la gallina nana, detta **millefiori** o **bantam antica** originaria delle Isole della Sonda.

La più piccola al mondo, con decine di colori assieme, è la **serama seta** della Malesia, anche questa presente nell’allevamento: coda dritta

e ali basse fino a sfiorare la terra; ogni suo ovetto è pari a un quinto di un uovo normale! Altro esemplare è la **wyandotte americana**, ornamentale, grande, nera bianca a ricami, nota per la sua bellezza e il sapore delle carni e anche la **brahama asiatica** che riceve la paternità da un gallo combattente malese. Infine ... la **gallina cemani**, detta ... del diavolo! Il nome deriva da Cemani, villaggio vicino alla città di Solo nell’isola di Giava. Completamente nera dai bargigli alle zampe, occhi, becco, lingua, palato; è arrivata in Europa nel 1998 ed ha un alto valore commerciale.

Ma non finisce qui! A far compagnia alle numerose galline, fin qui menzionate, ci sono anche alcuni germani, le eleganti papere di fiume.

I due giovani, Patrizia e Gionny, affabili e gentili sono sempre disponibili ad aprire il cancello del loro allevamento per far ammirare da vicino i loro “gioielli” da cortile e forse trasmettere alle nuove generazioni la passione per l’antico mondo rurale ligure ... quel gusto che è rimasto nel cuore dei nostri anziani come in quello dell’amico Figoli ...

Rosanna Fabiano



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

In farmacia ora puoi prenotare, oltre al CUP, anche le tue visite private, visite mediche e diagnostiche

- esami ematochimici (anche prelievo domiciliare)
- assistenza domiciliare
- servizio trasporti
- noleggio articoli ortopedici e sanitari



**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**

Tutto faceva brodo, anche gli intestini delle galline

Articolo già impaginato prima della morte di Figoli!

Una volta ogni contadino doveva avere i suoi animali da cortile, diversamente non sarebbe stata un'aia ... se non ci fossero stati i polli, che assieme alle pecore, ai conigli, con i piccioni e le faraone allietavano la vita nella campagna e facevano parte dei beni della famiglia: con qualche uova, si rimediavano i soldini per gli zoccoli, che calzavamo assieme ai calzettoni pesanti.

D'estate le galline deponevano poche uova, fatte salvo le pollastre di "prima chioccia": le prime ovetto si cominciavano a vedere dai primi di novembre. Non erano troppo popolosi i pollai per uso famiglia: cinque galline erano anche troppe, perché costava tanto il granoturco e non rendevano a sufficienza.

"Con l'anno nuovo ogni gallina fa il suo uovo" era il detto popolare, dimenticando che, dopo il primo anno di ovo deposizione le razze selezionate producevano molto poco. Intanto i mesi passavano, le galline avevano scorazzato nel campo a loro piacere, danneggiato ogni semina con le imprecazioni, che il caso richiede, ma a

loro beneficio perché ruspanti di natura.

Dai farmacisti di allora, ti veniva consigliata innanzi tutto la cura di "pillole di gallina"... essendo questa nostra località molto esposta all'aria fine di mare e in mezzo a una pineta molto balsamica. Durante la battitura del grano raspavano le pula per terminare la sera con il gozzo gonfio: erano le regine dell'aia per quei giorni che avevano trovato un cibo diverso mescolato a qualche piccola lumachina!

Quando volavano sopra i "pergoli" per rubare l'uva, il ragionamento era diverso, perché la sera dopo il furto, dovevano restare chiuse altrimenti il ghiro, se poteva, le uccideva così la donnola, la faina, o la furba volpe.

Per poter mangiare una gallina ... i casi erano due, o era ammalata lei, oppure era ammalato qualcuno di famiglia, ma ammalati seriamente, perché sacrificare una gallina fuori le feste era un lusso che non ci si poteva permettere e comunque si andava a ricomperarle appena possibile da "Duilio".

Il contadino povero, quando sacrificava una gallina, quasi sempre perché anziana

e quindi dura da cuocere, doveva prima prepararsi il fuoco, tuffarla nell'acqua fredda per poter togliere le piume, dopo veniva sventrata e tolto il grasso che era ottimo per una padellata di patate fritte belle calde; **nemmeno gli intestini venivano gettati via**, ma aperti pazientemente con le forbici, lavati bene, risciacquati ancor di più, quindi disinfettati con l'aceto, **erano l'ideale per un buon sugo** che forniva forza e volontà nel duro lavoro della terra. Superfluo dire che la parte bollita dava un ottimo brodo che diventava un benefico contributo agli acciacchi stagionali e, data la mancanza dei vaccini, collaborava a una precoce guarigione. **Che festa quando si mangiava la gallina!**

Luciano Figoli

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

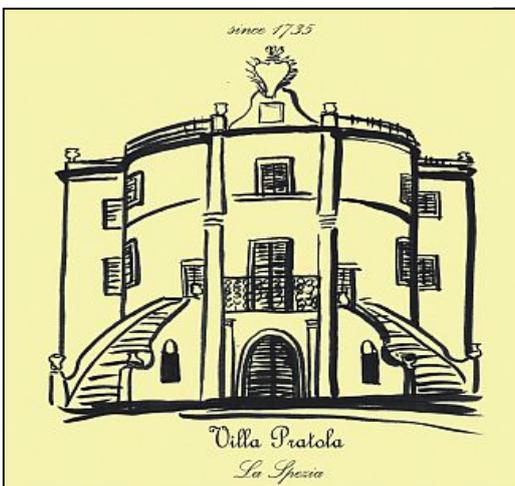
Comune di Ameglia

centralino 0187-60921

Polizia Municipale

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

Emergenze 112 o 113



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

Vacanze romane a Bocca: un mito che viene da lontano

La villa romana di Bocca di Magra

... Per me ora è tiepida la spiaggia ligure e sverno lungo il mio mare, dove gli scogli formano un lungo argine e la spiaggia si interna in curva profonda. "Il Porto di Luna venite a visitare, o cittadini, ne vale la pena", Ennio lo consiglia ... (Persio VI, 6-9)



Così, **Persio, poeta toscano** del primo secolo d.C., canta il suo amore per la costa ligure, adagiata nella mittezza degli inverni, immersa nella solarità marina e resa nota dallo splendido Porto di Luna i cui fasti sono ancora oggi testimoniati dal nome dell'intera regione che ne deriva, la Lunigiana, e da numerosi resti archeologici che restituiscono le suggestioni di una storia gloriosa ...

Tra questi ricordi materiali la villa romana marittima di Bocca di Magra merita certamente un posto di rilievo e ci piace pensare che possa essere appartenuta a un personaggio del calibro di Persio, se non a Persio stesso; un esponente di quella ricca borghesia latina che amava scegliere piacevoli luoghi di residenza soggiornandovi secondo i criteri di **otium, voluptas** ed **amoenitas**, l'attività intellettuale, il piacere ed il diletto descritti

dagli scrittori latini e derivanti dal contatto con la raffinata cultura dell'Oriente ellenistico.

Frammenti di affresco provenienti dalla Villa romana ed oggi conservati al Castello San Giorgio (foto a fianco).

La villa romana è stata edificata tra il I secolo a.C. ed il IV secolo d.C. in una bellissima posizione lungo il pendio del colle Caprione proprio di fronte all'antico Portus Lunae. Si sviluppa come un complesso architettonicamente vivace e vario, con ambienti disposti sulle terrazze digradanti verso il mare che si adeguano alla natura rocciosa del pendio e della sottostante scogliera oggi interrata.

La parte della struttura ancora ben visibile è l'impianto termale dell'ala orientale della villa: sono ancora chiaramente riconoscibili, anche se non interamente conservati, **il calidarium** ed il suo sistema di riscaldamento. La vasca, che conteneva l'acqua, era appoggiata su piastrelli di mattoni che la tenevano sollevata rispetto al sottostante forno a legna che cedendo calore al pavimento della vasca ne riscaldava l'acqua. La stessa aria calda garantiva anche il riscaldamento dell'intero locale e di altre parti della villa grazie ad un sistema di canalizzazione dell'aria che collegava il forno agli altri ambienti.

La vasca era impreziosita da lastre di marmo bianco alternato a zone di intonaco impermeabile dipinto di turchese per imitare l'acqua del mare. Abbiamo una testimonianza certa che ci permette di datare la costruzione del **calidarium**, o il suo restauro,

alla fine del I secolo d.C., sotto il regno dell'imperatore Domiziano (81-96 d.C.): si tratta del bollo circolare con il capricorno di C. Iulius Antimachus, un marchio presente sui mattoni che sostengono il pavimento della vasca.

Inoltre, compongono la villa, numerosi altri ambienti non ben identificati nel loro utilizzo in cui però possiamo riconoscere, datare e confermare le diverse fasi costruttive e le diverse ristrutturazioni, testimoniate da ingressi murati, sovrapposizioni pavimentali e strutture murarie eseguite con materiali e tecniche costruttive differenti. Rivolta verso il mare c'era probabilmente una raffinatissima terrazza porticata di cui sono conservati due notevoli capitelli di colonna, esposti al Museo Civico Archeologico del castello di San Giorgio alla Spezia, insieme a frammenti di intonaci dipinti che raccontano una vivace decorazione policroma con immagini vegetali, floreali e maschere teatrali testimoniando tutta la ricchezza e lo sfarzo di questa villa nella prima età imperiale.

Vincenza Porfidio
storica dell'arte

VISITE GUIDATE ALLA VILLA

Per scoprire questi e molti altri dettagli riguardanti i suggestivi resti della Villa romana marittima di Bocca di Magra è possibile visitarla accompagnati dagli archeologi e storici dell'Associazione Varamagra che garantiscono l'**apertura del sito ogni prima domenica del mese** in orari così stabiliti: **da ottobre a marzo alle ore 16 e da aprile a settembre alle ore 18.**

Per gruppi, anche poco numerosi, interessati a vedere il sito è possibile concordare una visita scrivendo a:

varamagra.associazione@gmail.com

MOMENTO RELIGIOSO FEBBRAIO 2017

Febbraio inizia con la **presentazione al tempio di Gesù Bambino** da parte di Maria e Giuseppe: sono passati quaranta giorni dalla sua nascita. Mossi dallo Spirito si trovano al tempio due "anziani": Simeone e Anna. **Simeone**, uomo pio e giusto aveva avuto nella preghiera la promessa che non sarebbe morto senza prima aver veduto la Salvezza del mondo. Dopo aver accolto tra le braccia il piccolo Gesù esclama: "ora mio Dio, posso morire perché la promessa di salvezza si è adempiuta". A Maria predice la sua sofferenza soprattutto nella passione che concluderà la vita del Figlio: "A te, Maria, una spada trafiggerà l'anima".

Anna, da quando era rimasta vedova, passava il suo tempo in preghiera e collaborazione al tempio e, trovandosi lì alla presentazione di Gesù, esulta e diventa la portatrice del lieto annuncio a tutte le persone che si trovavano nel luogo sacro. Diremmo noi la pettegola del momento.

La devozione popolare ha

sempre visto in questi due vegliardi la figura degli anziani che vedono nelle nuove generazioni, nei nipoti, la salvezza per il futuro; i piccoli sono segno di continuità, non abbiamo lavorato invano, c'è chi accoglierà il frutto del nostro lavoro e lo porterà a compimento.

Il Vangelo mette in luce con poche parole la normalità di queste persone, hanno vissuto, lavorato, pregato e ora si trovano a concludere la loro vita e vogliono concluderla al tempio, con il loro Dio che li ha sostenuti per tutta la lunga vita e ora apre loro la visione grande della Luce -Salvezza - "preparata da te davanti a tutti i popoli, luce per illuminare le genti", è l'esperienza riservata da Dio a tutti coloro che si affidano a Lui.

Qualcuno pensa che sia la festa dei nonni, piuttosto la festa degli anziani che non accettano di rinunciare a vivere secondo le possibilità concesse dall'età. Secondo la tradizione popolare la festa si chiama anche della "**can-**



Museo diocesano
vera imago Christi

delora" dalla piccola processione con le candele accese all'inizio della celebrazione eucaristica ... ed è già preludio della S. Pasqua. **Dice il proverbio:** "Candelora dell'inverno semo fora, ma se piove e tira vento dell'inverno siamo dentro".

Il tre febbraio festa di **S. Biagio Vescovo**. I devoti e i preoccupati si fanno segnare la gola, una preghiera per invocare la protezione di Dio, per l'intercessione del vescovo San Biagio, contro il mal di gola e ogni altro male. Gesù è medico delle anime e dei corpi, mentre guarisce l'anima guarisce anche il corpo. Cerchiamo di non dimenticare il "Medico" Gesù.

Febbraio si chiuderà con l'inizio della Quaresima.

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

OFFERTA SPECIALE CRASTAN



**Macchina da caffè
a capsule
+ 50 capsule
€ 59,00**

(sino ad esaurimento scorte)



vendita diretta
nello stabilimento

CRASTAN caffè - Romito Magra via Ameglia 114
tel. 0187-988492 e-mail crastan@crastancaffe.com



UN TOCCO DI
DESIGN
PER LA TUA
CUCINA

Joseph
Joseph

AFFRETTATI, HAI TEMPO FINO AL 18 MARZO
PER COMPLETARE LA COLLEZIONE
DI STRUMENTI JOSEPH JOSEPH
PER LA TUA CUCINA

1 BOLLINO OGNI 10€ DI SPESA

Ricordati di richiedere i premi entro il 1 aprile.

Solo con 

NEL TUO EXPRESS DI:
Ameglia (SP) • via Pisanello, 27 • Da lunedì alla domenica, dalle 8.00 alle 21.00 - orario continuato

 **espress**
tutto subito

Andati subito a ruba gli yacht Sanlorenzo in acciaio



Il varo del superyacht 52Steel

Il primo scafo della nuova linea di superyacht in metallo **52Steel** (di 52 metri di lunghezza) del cantiere navale **Sanlorenzo** di Ameglia, è stato varato col nome Seven sins il 26 gennaio scorso presso il nuovo imponente sito produttivo della Spezia, dedicato esclusivamente alla progettazione e realizzazione di superyacht in metallo dai 40 agli 80 metri di lunghezza.

Tanto è il successo di queste imbarcazioni che sono già state vendute, anche se in fase di costruzione, come le **52Steel**, le tre unità **460Ex-plorer** (42 metri di lunghezza) o in fase di progettazione come il primo modello di 64 metri **64Steel**, il cui lancio è previsto per il 2019.

Il **52Steel** è un superyacht a 5 ponti con infinite possibilità di personalizzazioni e debutterà in anteprima mondiale a settembre, al Monaco Yacht Show 2017.

Le linee esterne, nate in collaborazione con *Officina Italiana Design*, sono la naturale evoluzione della famiglia di superyacht Sanlorenzo e racchiudono raffinatezza, eleganza ed innovazione tecnologica.

Tra gli elementi rivoluzionari che l'*Ufficio Tecnico di Sanlorenzo*

ha sviluppato per questo nuovo modello vi è l'intera zona poppiera: sul main deck la piscina, dal fondo trasparente, permette il passaggio di luce nell'ambiente sottostante, una esclusiva beach-area che si ricava dall'apertura delle ampie terrazze sul mare sui tre lati, che diventano spiaggette sul filo dell'acqua.

La stessa area si trasforma velocemente in garage allagabile per il tender dell'armatore.

Gli alloggi interni comprendono inoltre ben tre cabine ospiti, due cabine vip, una palestra, un ampio appartamento armatoriale a prua del main deck, due grandi saloni sul ponte principale e superiore e grandi zone living esterne a prua sul main deck, nell'upper deck e nel sun deck.

Sandro Fascinelli



CON 45 ANNI DI ESPERIENZA
Compra vendita - Stima di immobili
tel.0187-65165 / 65622 fax 0187-65048
Cell. 348-7931902 / 5

AMEGLIA
Via XXV Aprile 6d

www.migliorini.net

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

LA SPEZIA - Loc. Muggiano - Collinare con vista mare, in bifamiliare di recente costruzione, così composto: ingresso soggiorno, cucina, disimpegno, camera, cameretta, bagno; al piano superiore, mansardato, camera, studio, bagno.

(Rif: 1736) € 325.000,00

AMEGLIA - In piccolo edificio, a 3 km dalle spiagge di Fiumaretta e Bocca di Magra, appartamento a

piano terra composto da ingresso, soggiorno, cameretta con soppalco, cucina con accesso alla corte esterna. Posto auto (Rif: 1760)

€ 90.000,00

ROMITO MAGRA - Collinare, con vista vallata Magra, casa indipendente, su due livelli: piano terra due ampi locali ad uso magazzino, al piano primo ingresso, soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, ripostiglio, terrazza. Giardino che circonda la proprietà.

(Rif: 1735) € 230.000,00

MONTEMARCELLO - Collinare con splendida vista mare uliveto di 985 mq. con entrostante fabbricato di mq. 24 con destinazione ricovero attrezzi. (Rif: 1734) € 70.000,00

BOCCA DI MAGRA - Collinare, immerso nel verde, al piano terra ampio bilocale con giardino, ripostiglio, composto completamente ristrutturato, posto auto. (Rif: 1625) € 170.000,00

Altre opportunità in agenzia.