



Buona Pasqua

AMEGLIA Informa

Oltre le aspettative, la raccolta fondi per le zone terremotate



Una vettura acquistata grazie al contributo della comunità amegliese le scorse settimane è stata consegnata al sindaco del piccolo Comune di Castelsantangelo sul Nera.

La mobilitazione della nostra comunità per aiutare le popolazioni colpite dal terremoto si è attivata da subito. Moltissime sono state le iniziative sia di privati che di associazioni; noi, come Amministrazione, abbiamo subito predisposto l'apertura di un conto corrente ad hoc per poter versare un piccolo contributo, non ci saremmo mai aspettati di raccogliere una cifra così considerevole che ha poi permesso l'acquisto di un'auto che servirà per effettuare quei servizi indispensabili nel piccolo Comune che oggi risulta ancora in enorme difficoltà.

Abbiamo voluto far sentire la nostra vicinanza con un atto concreto proprio a questo Comune di 281 anime che, a causa della popolarità di zone ben più note colpite dal sisma, rischia di essere dimenticato dal mondo.

Grande soddisfazione è stata espressa anche dal Sindaco De Ranieri: "Tutta la comunità che rappresento ha voluto dare un segnale di vicinanza molto forte

a questo piccolo borgo. Non sono molto distanti i disagi che anche i cittadini amegliesi hanno subito con le numerose alluvioni, è stato forse per questo motivo che hanno contribuito in molti."

Castelsantangelo ha una lunga storia culturale ed architettonica e vanta 22 chiese, una ogni dodici abitanti, tutte costruite fra il 1200 e il 1300, oramai però tutte terribilmente danneggiate e alcune totalmente distrutte durante quel tremendo periodo che purtroppo sembra non finire. Il borgo è stato epicentro del sisma del 26 ottobre quando una scossa di magnitudo 5.9 si abbatté sulla località della Valnerina e su quelle vicine, squarciando la montagna sovrastante. Per questo è divenuta una delle immagini simbolo della forza distruttiva del terremoto.

L'auto 4x4, una Dacia Duster, ha raggiunto il Comune marchigiano dopo aver percorso quasi 400 km a bordo del carrello messo a disposizione dalla ditta Scapazzoni Maurizio e da Bernardini Maurizio. Il trasporto è stato organizzato dai ragazzi della Protezione Civile, presenti durante la cerimonia di

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa

non ha fine di lucro
e non ha finanziamento pubblico

VI È OFFERTO GRATUITAMENTE

grazie alla pubblicità delle aziende **INSERZIONISTE**

Questo mese diffuso in 1.600 copie più versione on line

Gli arretrati di Ameglia informa li puoi sfogliare a colori su tablet o smartphone con Google

(Continua da pagina 1)

consegna con una delegazione di volontari accompagnati dal sindaco De Ranieri, dal suo vice Cadeddu e dal capogruppo consiliare Frati. Alla cerimonia ha preso parte anche l'assessore alla protezione Civile della Regione Liguria Giacomo Raul Giam-

pedrone.

Riteniamo infine di ringraziare anche tutte le attività e le numerose associazioni che hanno dato il proprio contributo ma anche i consiglieri di opposizione che, grazie alla loro proposta in Consiglio, hanno fatto sì che da agosto tutti i gettoni di

presenza dei consiglieri comunali sono stati dirottati nel fondo a favore di questa nobile causa per il raggiungimento di tale importante traguardo.

Emanuele Cadeddu

Vice sindaco e
Assessore alla Protezione Civile

Un altro passo avanti per la raccolta differenziata

Questi primi tre anni di **servizio porta a porta** sono passati sotto il segno dell'impegno, dei sacrifici ma anche della soddisfazione per i risultati ottenuti. Il **raggiungimento del 70% di materiale differenziato** nell'anno 2016 ha lanciato Ameglia tra i 32 comuni più virtuosi di tutta la Regione Liguria.

Tali importanti risultati denotano una continua attività dell'assessorato al ciclo dei rifiuti, un grande lavoro svolto dall'ufficio ambiente ed una costante applicazione dei cittadini. Tuttavia si può fare di più. Il 2017 registra già un incremento percentuale rispetto al 2016. Sono ancora troppi però i quantitativi di materiale indifferenziato conferito sia per le utenze domestiche che per quelle commerciali.

Proprio la frazione residua è quella che ha i mag-

giori costi di smaltimento ed a tale proposito l'obiettivo dell'Amministrazione Comunale è quello di **andare nella direzione della tariffazione puntuale**: più secco si conferisce e più si dovrebbe pagare. Nell'anno in corso non verranno formate le tariffe ma verranno introdotti i mastelli per abituare la cittadinanza a questa modalità di conferimento, così **eliminando i sacchetti di colore grigio**.

L'altra novità di quest'anno è l'**inserimento della raccolta del vetro nel servizio di raccolta domiciliare**. Entro giugno verranno rimosse tutte le campane dal territorio e distribuiti i relativi mastelli per il conferimento. Togliere le impattanti campane del vetro porterà a un miglioramento del decoro urbano e farà da deterrente per i **fenomeni di**

abbandono che, anche se decisamente diminuiti distinguono sempre gli incivili. La distribuzione dei mastelli per la raccolta del secco e del vetro verrà effettuata entro il mese di giugno per partire quanto prima con i nuovi servizi.

Andrea Bernava

Assessore all'Ambiente

Ricorrenze di APRILE

1° aprile: Tanti auguri da parte dei pesci a tutti coloro che abbotcheranno a quelli d'aprile!

Il 22 è l'**Earth Day**, la festa dell'ambiente per la salvaguardia del pianeta Terra, che coinvolge 175 Paesi: auguri a tutti gli ecologisti!

Il 25 è il giorno della **Liberazione** con cui si festeggia in Italia la fine della seconda guerra mondiale: auguri a tutti gli italiani!

Il 29 è la giornata internazionale della danza: auguri a tutti quelli che vogliono inneggiare alla vita attraverso l'armonia dei movimenti del proprio corpo! **MLE**



Apicoltura Ferti

Via Litoranea, 35 FIUMARETTA
tel. 0187-64344 / 338-5296921 e ai mercati:
Sarzanà giovedì, Fiumaretta venerdì, Lerici sabato,
Produzione diretta del miele e di altri prodotti degli alveari in Val di Magra, Lunigiana e Cinque Terre

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**

seguici su



• **Caffetteria e colazioni con paste fresche, pasta di mandorle e Sacher**

• **su ordinazione si preparano rinfreschi per feste e meeting**

COLOMBE E UOVA DI CIOCCOLATO di nostra produzione giornaliera

Trofeo UISP di pattinaggio alla palestra comunale



Gruppo agonismo e pre-agonismo



Gruppo avviamento al pattinaggio

Nel week end del **4 e 5 marzo** nella palestra comunale di Ameglia, alla presenza di un folto pubblico, si è disputato il **Trofeo UISP di pattinaggio** artistico Coppa Novizi 2017. La competizione, riservata ai settori giovanili, è stata organizzata dalla ASD Ameglia Pattinaggio e patrocinata dal Comune di Ameglia.

Numerose sono state le Società di pattinaggio artistico della Provincia che hanno

partecipato: A.S.D. La Spezia Roller, A.S.D. Skating Luna La Spezia, Pattino Club La Spezia, A.S.D. Polisportiva Prati Fornola, Skating Ceparana, Sarzana Skating Academy, A.S.D Hockey Sarzana, Pattinaggio Colombiera, Le Pietre di Luni.

Duecentoventi in tutto gli atleti che hanno dato vita ad uno spettacolo che è perdurato per l'intero fine settimana appassionando il pubblico accorso alla palestra amegliese, tanti gli applausi e le ovazioni riservate ai giovani pattinatori che si sono via via esibiti, bellissimi gli accostamenti di costumi e colonne sonore che hanno fatto da cornice alle prestazioni dei piccoli atleti.

Anche quest'anno la manifestazione ha ottenuto un grande successo sfruttando al meglio la palestra comunale.

L'evento ha rappresentato appieno quello spirito di promozione sportiva giovanile su cui la nostra Amministrazione ha puntato molto in questi anni. I complimenti per l'ottima gestione delle due giornate sportive vanno a tutto lo staff dirigenziale dell'Ameglia Pattinaggio.

Non è mai scontato riusci-

re ad organizzare al meglio eventi come questi tenendo anche conto dei tanti atleti partecipanti.

Il nostro **ringraziamento va inoltre ai ragazzi della Protezione Civile** che hanno contribuito a gestire il notevole traffico, garantendo la sicurezza all'interno del plesso Don Celsi.

Gregorio Ravani

Consigliere Comunale con delega allo sport

Centro raccolta differenziata "La Ferrara" 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)
RITIRO SACCHETTI ore 9 - 12
utenze commerciali mercoledì
utenze domestiche il sabato.

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

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.

I DRAULICA 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





CONVEGNO DIBATTITO al Punto Famiglia di Fiumaretta via Giovanni XXIII, 37

(Associazione la Famiglia - La Spezia)

Rivolto a

genitori, educatori, insegnanti, esperti di settore
ingresso libero - sabato 8 aprile

- ore 9.30 Apertura lavori e relazioni tematiche
- 10.30 Coffee break
- 11.00 Lavori di gruppo e dibattito
- 12.30 Conclusioni

Relatori: dott.ssa Francesca Cerrata
dott.ssa Flavia Brunetti
dott.ssa Antonella Pasquali

Info: 327-2911447

Dall'osteria del cacciatore al "caffè delle ragazze"

A Montemarcello è nato "Il Caffè delle ragazze", uno spazio di convivialità dove coniugare piacere e incontro, dove consumare colazioni, spuntini e pranzi gustando prodotti genuini della cucina casalinga: baccalà, erbazzone, pasta con verdure, macedonie, estratti di frutta, piatti da asporto, servizio di catering, aperitivi con vini locali... Risulta molto simile al **Bistrot** francese, termine oggi tradotto in "Caffetteria" ma che nasce con il significato di "Osteria".

Questo grazioso locale, quindi dopo tanti anni va, in un certo senso, a riprendere il posto dell'antica, a me familiare, "Osteria del cacciatore" ricordata da Figoli nel suo scritto...

Mio nonno e gli altri anziani erano soliti fare una

capatina a bere un bicchiere assieme agli amici all'"Ostia" dove tutti sapevano che prima della sera sarebbe passato il fattore che magari avrebbe offerto un giornata di lavoro in quelle campagne. Succedeva di solito la domenica non essendoci possibilità di spendere tutti i giorni. Il quartino era il minimo per stare a vedere chi giocava a carte, o alla mora; diventava anche occasione per scambi di prodotti delle campagne, oppure per la vendita di un coniglio, come quelli del nonno allevati con le sole erbe aromatiche.

Le carte da gioco che non scivolavano fra le dita callose venivano umidificate nei polpastrelli, con un goccio di

vino fatto volontariamente cadere nell'angolo dei tavolini. "...busso, busso forte, liscio, vola, tre re, napoletana di picche, tre assi...", mentre le mogli rimediavano il pomeriggio in chiesa nei canti dei vespri. **L' Osteria del cacciatore** era il nome dell'Osteria del paese dove gli appassionati, dopo una battuta di caccia, trovavano un piatto di minestrone diligentemente preparato dalla **Maria de Ferè**.

Ma l'osteria era anche qualcosa di più: vi avvenivano le prime sbirciatine delle giovani desiderose di trovare l'anima gemella e si offriva da bere all'eventuale genero fiduciosi in un prossimo fidanzamento.

Rosanna Fabiano



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242

HOTEL ★★★
tel. 0187-609017

Sette Archi
★★★



HotelRistoranteCaffetteria
Prop. e Direz.: Famiglia Bibolini dal 1950

cell. 338-8434562
Ristorante
Antipasteria

Un pasto completo... ma un po' diverso dal solito

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

Offerta primavera:
è il momento di
DRENARE, PURIFICARE, DETOSSINARE
Tutto in un trattamento a ~~€ 90~~ € 45
AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 (c/o Carige)

A **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

Gruppo consiliare Insieme per Ameglia **Le nuove assunzioni in Comune**

Due Geometri, un vigile e un organizzatore (o meglio organizzatrice) di eventi:

queste sarebbero le nuove assunzioni del Comune per il 2017.

Diciamo sarebbero perché ovviamente lo abbiamo appreso dalla stampa.

Ci domandiamo se davvero sia necessario assumere altri due geometri (dopo che da gennaio 2017 ne è già stato assunto uno part time).

Attualmente l'ufficio tecnico (urbanistica e lavori pubblici) vede la presenza di cinque tecnici e quattro impiegati, di cui un ex operaio.

Un tecnico invece è stato spostato inspiegabilmente all'anagrafe-stato civile.

Ad oggi in servizio sono

rimasti soltanto due operai e due giardinieri.

Ma davvero è necessario assumere altri due geometri? **Non sarebbe più utile assumere operai?**

E che dire dell'organizzatore (o forse sarebbe più corretto dire l'organizzatrice) di eventi nello staff del Sindaco?

Si prosegue nello spreco di risorse intrapreso da Giampedrone che, primo nella storia del Comune e unico piccolo comune della Provincia, si è dotato di uno staff che serve solo a trovare una poltrona a qualche fedele sostenitore o più probabilmente sostenitrice. Ma poi per che cosa? Per seguire pratiche complesse o offrire un supporto in qualche funzione essenziale? Magari un ge-

ologo o un esperto in dissesto idrogeologico? Nossignori, per organizzare eventi turistici e manifestazioni culturali. Una vera e propria vergogna. Magari forse sarebbe stato più utile un esperto di bandi.

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

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

Giorgio



Gianni

PARRUCCHIERI DONNA / UOMO

tel. 0187-625873

Via A. Lucri,33



Giorgio e Gianni parrucchieri

19038 - Sarzana (SP)

parrucchiere_giorgio@libero.it

Si riceve su appuntamento

Giorgio



Gianni

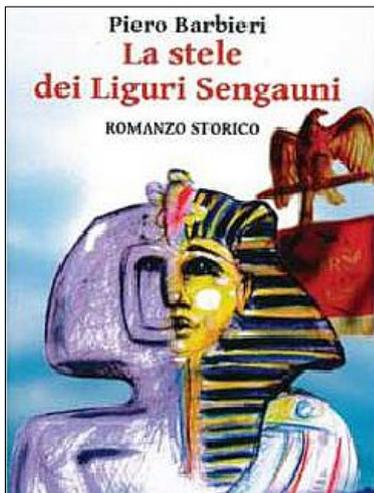
cell. 334-5341213

Via Castruccio Castracani, 8

Si riceve su appuntamento

19038 Sarzana (SP)

Invito alla lettura sulle orme degli antichi liguri



La storia di Montemarcello è entrata a far parte di un romanzo (*la copertina è nella foto sopra*) scritto da **Piero Barbieri**, ben noto nella nostra provincia come avvocato, responsabile dell'ufficio legale della Provincia, sindaco di Calice al Cornoviglio e autore di saggi storici.

Il mistero che circonda le origini più remote del nostro territorio ha fatto sbocciare in lui il desiderio di dar forma a un racconto fantastico che spazia a ritroso dall'oggi alla protostoria.

Il Romanzo, che ha già vinto il premio "Città di Pontremoli 2016", è ambientato nell'Appennino ligure spezzino. Il protagonista Carlo che, come l'autore, è un appassionato ricercatore, tra-

mite un'antica urna cineraria risale ad una profezia sui Sengauni e, dopo lunghe e difficili ricerche, riesce a tradurre le incisioni e scoprire notizie incredibili.

"Carlo si ricordò che, **stando al racconto di Tito Livio**, - scrive Barbieri a pag. 35 - **il console Marco Claudio Marcello** aveva trionfato sui Liguri nel 155 a. C. e che i coloni di Luni gli erano stati tanto riconoscenti da chiamare con il suo nome, **Montemarcello**, il villaggio posto in territorio sengauno, sul promontorio che separa la foce della Magra dal golfo di Luna. Il resoconto liviano era però non quello completo del libro originale ma quello estremamente contenuto delle Periochae, un riassunto tardo-imperiale; mancava in particolare l'individuazione della tribù ligure sconfitta.

Carlo si convinse che il console romano avesse sconfitto proprio i Sengauni, così da indurre l'artista che aveva scolpito l'urna a tramandare che da quella data - recentissime in piscibus- il 155 a. C., il popolo sengauno non sarebbe stato più protagonista della storia.

Fino a quel punto il mes-

saggio scolpito sulla pietra era credibile perché coincideva con i dati storici a disposizione. Restava la profezia, una straordinaria profezia!

Nel 2013 il sole nascente era appena entrato nella costellazione dell'acquario. Dunque, secondo l'antico scultore, dall'anno 2013 il popolo sengauno sarebbe risorto!

Carlo non voleva, non poteva credere al messaggio. Come sarebbe potuto risorgere un popolo che non esisteva più e che, per alcuni storici, neppure era mai esistito?"

Nibes, un antico guerriero sengauno fatto prigioniero dagli egizi, con la sua intelligenza straordinaria acquisisce un grande sapere e, dopo la morte del sommo sacerdote Amenothep che lo aveva sempre protetto, fugge dalla sua dorata schiavitù **portando con sé due doni** che costui gli aveva fatto: una lastra di diorite nera che illustrava tecniche di neutralizzazione della forza di gravità e un pannello lucido costruito secondo le indicazioni contenute sulla stessa, funzionante ad energia solare ed in grado di spostare agevolmente massi enormi.

Ritornato nel golfo di Luni, Nibes usa la lastra ad

(Continua a pagina 7)

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

INSALATE, FAVE, CIPOLLOTTI
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)

energia solare per collocare i grandi monoliti del monte Caprione, dei monti Branzi, di Canaa Granda, di Tramonti ed infine dell'Alpicella; poi il pannello smette di funzionare.

Prima di morire Nibes affida a un suo discepolo la lastra di diorite sigillata in una teca di metallo. Così, di ma-

no in mano, lo scignano arriva a Coman, lo sciamano della battaglia del Caprione, e all'ultima sciamana, Exina.

Il cerchio si chiude con il rientro nel presente. Riappare così un personaggio appena accennato all'inizio, il professor Callari, nella sua casa "a Bellavista, a duecento metri dal centro Tiresia ... nella penombra del suo salot-

to con vista sul golfo di Lerici" (pag. 150). Il professor Callari altri non è che la trasposizione letteraria della figura di Enrico Calzolari, con tutte le sue caratteristiche umane e i suoi ben noti interessi culturali.

Il finale è delicatamente poetico. Un libro da leggere con piacere.

Maria Luisa Eguez

Le zuppe: dalla notte dei tempi sempre attuali (2)

Da Esaù, a Cicerone

Esattamente trent'anni fa, con Gabriella Molli, davamo alla stampa un libro dove per la prima volta si potevano trovare notizie e ricette di cucina del nostro territorio, provenienti da tempi lontani e confusi, tra le quali non mancano i piatti poveri di ingredienti ma ricchi di fantasia tra i quali hanno la priorità le zuppe. **Il consumo di zuppe risale agli albori della storia** ed è entrato di soppiatto nella letteratura. **Bastano due esempi.**

Nelle Tuscolanae disputationes (5, 98) **Cicerone** afferma: "Negavit se iure illo nigro, quod cenae caput erat, delectatum esse"; la cui traduzione equivale a "Dichiarò che non gli era per nulla piaciuto quel famoso brodetto nero che costituiva il piatto

principale della cena". **Questo brodetto i romani lo chiamavano ius, proprio come quel "diritto"** di cui Cicerone conosceva i mille risvolti.

De iure condito è l'argomento delle leggi intorno alle quali ruota la vita della comunità, ma anche, nel caso, il modo in cui potesse essere condito un brodo. La casualità del come potesse essere tradotta la medesima frase, con il solo spostamento di un accento, mi ha fatto pensare che, in fondo, si tratta comunque del diritto di un popolo alla sopravvivenza; il diritto di vivere e, per poterlo fare, la necessità di mangiare magari soltanto una zuppa possibilmente calda e ben condita.

D'altro canto, **nella Bibbia**, già **Esaù** per un piatto

di zuppa di lenticchie si era venduta la primogenitura al fratello Giacobbe; diritto di nascita, il suo, ma, in barba alla tipologia di quel diritto, una buona zuppa anche allora ti concedeva il sacrosanto piacere di essere sazio e poter sperare nel domani; ossia, ti dava l'opportunità di campare.

Così dopo la richiesta del fratello Esaù, che in quel momento di fame ne aveva tanta, e altrettanta voglia di vivere, "Giacobbe dette del pane ad Esaù e di quella vivanda di lenticchie" (Gen 25, 20-34) acquisendo la primogenitura e documentando nella Bibbia il prototipo delle zuppe che ancora si mangiavano, proprio come allora magari non per sfizio ma per necessità, sin dopo l'ultima guerra. (fine)

Gino Cabano



**Pesce,
carne
Pizza ...
anche
da asporto**

**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**

**GAZEBO ALL'APERTO
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 GIOCOMOTRICITÀ per bimbi 3-5 anni
per avviamento allo sport - **il martedì**
SONO A PIENO RITMO TUTTI
I CORSI, LE ATTIVITÀ e LA ZUMBA

RIPRENDONO I CORSI DI ACQUAGYM

L'economia di Romito Magra: le cave, la pasta ...

Luciana Piazzì, autrice del libro "Polveri e veleni", in vendita presso la PA Humanitas di Romito Magra a 10 euro interamente da devolvere ad attività assistenziali, focalizza in questo articolo l'economia di Romito ...



L'edificio oggi. La freccia indica il punto in cui si vedono sull'intonaco i segni dei proiettili di mitra sparati, dopo la Liberazione, dai partigiani per sfregio verso la proprietà, forse ritenuta non indifferente al Fascismo.

Gli abitanti di Trebiano sfruttavano la fertile piana del Romito, oltre che per le coltivazioni, anche per ricavarne minerali e calce: le fonti catastali della metà del Seicento parlano di due cave con fornace situate una sul monte Carpione e l'altra in località Fogara, sotto l'abitato di Cerri. Tuttavia, **cave di**

calcare, calce e marmo erano presenti un po' in tutto il versante del Monte Carpione, dove si estraeva un marmo bellissimo, simile al porfido. Sotto l'antica pieve di S. Lorenzo, era situata una **cava di marmo nero** con venature color oro che, secondo il Landinelli, sarebbe stato utilizzato per la costruzione delle colonne della cattedrale di Sarzana ed anche per altre chiese.

Tra il '600 e l'800, l'attività estrattiva si intensificò lungo il Carpione: la pietra estratta, la dolomia saccaroidale, era presente nelle varianti grigia o biancastra; era assai usata come materiale da costruzione e per la produzione di calce.

Nell'anno 1900, erano già quattro **le cave attive** nel territorio comunale, due delle quali si trovavano nel territorio romiteo: quella del Guercio, di proprietà di **Madrignani**, con undici addetti, e quella di Valentino Fresco, in località "Ortara", che contava dodici dipendenti.

Nel 1902, **Valentino Fresco** ottenne l'autorizzazione a riaprire anche le cave di pietra in località "al Marzo". Egli era proprietario anche di una cava da pietra in re-

gione Ortara, accanto a quella dei fratelli De Biasi; questi ultimi dovettero però abbandonare la propria cava e demolire la fornace, portando la loro industria più a monte, in località Quercio, poiché il Fresco aveva comprato tutti i terreni circostanti la cava, precludendone lo sviluppo.

Giuseppe De Biasi, allora, con brillante strategia imprenditoriale, comprò tutti i terreni a levante, rispetto alla cava di Fresco, e vi iniziò i lavori di scavo sul piano stradale della mulattiera per Trebiano (Via Mortanedo).

Nel 1963, per ampliare la propria cava, **Giovanni De Biasi** fu perfino autorizzato a spostare un tratto dell'antica mulattiera del Mortanedo, che collegava l'abitato di Romito con Trebiano.

L'ing. Cesare, figlio di Giovanni De Biasi, ricordava: "**La calce da noi prodotta**, cotta con una combinazione di legna e carbone, era un materiale che definire vivo non è adeguato perché aveva delle particolarità sorprendenti quando si immergeva nell'acqua: la assorbiva avidamente, si surriscaldava, sprizzava getti di acqua calda intrisa da spruzzi di ossi-

(Continua a pagina 9)



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.0187-691397
SCALE INTERNE PERSONALIZZATE



(Continua da pagina 8)

do di calce e, lentamente, si scioglieva in una morbida pasta cremosa. Mescolata alla sabbia, forniva un ottimo intonaco; mescolata con la pozzolana, forniva un aggregante eccezionale, di particolare durezza e resistenza ...”.

Da una relazione delle cave funzionanti nel Comune arcolano, si desume che, delle quindici ancora in attività nel 1960, ben sette si trovavano nel territorio di Romito Magra, mentre altre tre erano situate nella frazione di Cerri, ma i rispettivi proprietari abitavano a Romito (Raspolini, Biso Fernando e Virginio). La presenza di tutte queste attività estrattive caratterizzava l'abitato di Romito, al punto che nella provincia il paese era conosciuto come “il paese delle cave”.

Oltre alle importanti attività estrattive, negli Anni Venti il signor **Amedeo Falcinelli** si adoperò per costruire e mettere in funzione un mulino a Romito che rispondeva alle necessità della popolazione: la gente del posto, infatti, per la molitura del grano e del granturco di produzione locale doveva recarsi a Lerici o a Sarzana.

A Romito esistevano diversi forni da pane e l'im-

portante **biscottificio Falcinelli**, che si trovava nella parte bassa del paese, verso Sarzana (poco prima del ponte sul fiume e dello stabilimento chimico); successivamente venne aperto un **altro biscottificio, dalla famiglia Agnesini**, situato più verso Lerici: negli Anni Trenta, la signora **Amelia Agnesini** impacchettava ogni giorno, da sola, un quintale o anche più di biscotti della salute.

Infine, tra le varie attività economiche del passato, il più importante era il famoso **pastificio Biava** che dava lavoro a numerose famiglie della zona. Il pastificio Biava di Sarzana era nato come negozio nel 1875 ad opera dell'omonima famiglia, originaria di Biella, il negozio diventò via via sempre più ampio, fino a raggiungere il grado di perfezione della complessa lavorazione della pasta al quale lo fecero giungere i tre **fratelli Biava**.

Così, da semplice negozio di vendita al minuto, questa ditta riuscì ad ingrandirsi al punto che, negli Anni Trenta, la pasta prodotta dalla rinomata azienda, era la più conosciuta della provincia ed esportata anche in località lontane. La produzione era

aumentata grazie ai sistemi più moderni dei macchinari di lavorazione, ma anche in seguito all'assorbimento di altre fabbriche dello stesso prodotto che furono incorporate in quell'azienda.

Dopo la Prima Guerra, l'instancabile Biava potenziò i pastifici di Romito e Sarzana, dotandoli dei più moderni macchinari ed allestendoli igienicamente, in modo da ottenere il massimo risultato; fu altresì impiantato nel pastificio un nuovo reparto per la fabbrica di pastine tipo Bologna. Negli Anni Trenta, la produzione raggiungeva la considerevole quantità di mille quintali di pasta al mese, impegnando circa un centinaio di persone.

Era talmente famosa che **qualcuno cercava addirittura di contraffarla**: la pubblicità dell'azienda, perciò specificava. “Qualche volta un prodotto diverso consegnatovi come **Pasta Biava** ha giustamente provocato le vostre lamentele. Se avete il dubbio di un inganno, nel vostro interesse, **denunciateci chi tenta di frodarvi**”.

(segue)

Luciana Piazzi



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

APERTURA: ore 11 - 24 (lunedì chiuso)

➡ **venerdì e sabato ore 11 - 02**

Birre artigianali

Fast food - aperitivi - vini

Pranzi di lavoro (anche da asporto) **degustazione formaggi e salumi** - tel. 347-2679103

via XXV Aprile 13/15 AMEGLIA

Per la musica dal vivo e i party seguici su 



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**

“La leggenda dei nomi senza storia di Ameglia”

Gianni il garibaldino

Gianni era il nome di un uomo che non dice niente alla maggior parte di noi del paese. Visse molti anni fa, sul Bivio di Ameglia, in un fienile trasformato in casa, con il pergolato d'uva fragolina e un orticello per coltivare qualche legume e un po' di patate. Il fieno confortava i suoi sogni e riscaldava le notti dell'inverno.



L'anziano combattente saliva a giorni alterni al paese vecchio. Si recava dagli amici nella piazza principale del borgo, faceva chiosco con loro a San Rocco, parlava di cose passate, del tempo e masticava in santa pace un pezzo di toscano.

Era già quasi ottantenne Gianni quando andava a

singhiozzo sul Poggio. Sostava dalla Madonna di mezzo sentiero, recitava una preghiera alla Vergine delle Rose e poi con fatica riprendeva il cammino per il paese.

Le ragazze dell'asilo lo conoscevano bene, lo aspettavano giocando nel cortile di terra battuta delle suore dove tutti noi di Ameglia, almeno una volta, ci siamo divertiti nella nostra infanzia nei giochi più diversi.

Marcellina, attenta bambina, si trastullava con le palline di vetro colorato, ma quando dall'alto sbirciava fra i rami dell'alloro Gianni seduto sulla vecchia rocca del glicine sotto la scuola, abbandonava il gioco e incuriosita da quella figura raccolta nel mantello nero e rattoppato, gli correva incontro dimenticando tutto, scuola, palline colorate e amiche.

Usciva in fretta e giù dalle scale si avvicinava all'eroe di Sicilia e a bocca aperta gli chiedeva: "**Gianni, parlami delle tue imprese con Garibaldi**". Il vecchio soldato, che poi non aveva più tanta voglia di parlare, con un sorriso rivolto all'alunna circondata da tutte le altre ragazze, anch'esse uscite da scuo-

la, raccontava delle sue battaglie, di Garibaldi, dei picciotti; perfino **suor Angelica**, l'angelo custode dell'asilo, s'incantava ed arricciava il naso grassottello su cui spiccava ben in vista un neo decisamente grosso.

Le giovani dell'asilo erano attirate da quel punto nero sull'estremità del naso e con po' di malizia chiedevano alla suora: "Suor Angelica glielo ha fatto la mosca?". La donna vestita di bianco e di nero sorrideva e pazientava come soltanto le suore sanno pazientare.

Gianni, garibaldino tutto d'un pezzo, guardava la campagna e raccontava che venne arruolato personalmente dall'eroe dei Due Mondi, a Genova in un'osteria di via Prè, dove tutti i giovani del tempo, amanti della patria e dell'avventura, correvano al richiamo dell'Italia. La spedizione di Gianni iniziò dallo scoglio di Quarto, come diceva in un giorno di pioggia, con i mille.

S'imbarcò sul "Lombardo" di Nino Bixio, ma non era soddisfatto lo sconosciuto eroe di Ameglia, voleva come tutti gli altri viaggiare con Garibaldi, il mito vivente. Gianni sbarcò a Marsala,

(Continua a pagina 11)

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



combatté per giorni e giorni nelle contrade del Meridione; ebbe in dono, dall'uomo di Nizza, per il suo sacrificio e coraggio dimostrato nelle battaglie, il mantello che divenne l'inseparabile amico della sua vita. Il vecchio delle ragazze d'asilo parlava in quegli incontri profumati dal glicine, dei suoi viaggi che poi erano sempre gli stessi racconti narrati sul Poggio.

Ripeteva continuamente: "Sotto le tende delle merende non ce ne sono più". E poi via lasciava le ragazze con un palmo di naso, saliva in

piazza dagli amici a far chiosco, a parlare del tempo, a ciccare l'ultimo pezzo di sigaro.

Poco lontano, l'uomo di paglia sfoggiava tutta la sua abilità sotto l'arco della Patria. Impagliava d'erba, appena tagliata e attorcigliata a mo' di corda, le sedie delle donne del paese: dopo la faticosa giornata, il giusto e meritato riposo sulla sedia che dava l'illusione di essere il trono della regina d'Italia.

Emilio Longhi

Illustrazione di
Simonetta Moracchioli

25 aprile: recupero della stamperia clandestina



Er Fodo - La targa affissa sul muro nel 1975 recita: "Qui alla Rocchetta nei lunghi silenzi clandestini, uomini semplici e coraggiosi, sfidando la rabbia nazifascista, diedero alle stampe nuove idee e affermarono nella storia la libertà di pensiero e la giusta democrazia chieste dalla Resistenza. A cura del Comune di Lerici e dell'Istituto Storico della Resistenza nel trentennale della Liberazione".

Finalmente si torna a parlare del **"Fodo"**. **Villa Volpara** è una costruzione seicentesca utilizzata come casino di caccia dai conti De Benedetti e oggi, come potete vedere dalla foto, in uno stato di completo abbandono e degrado. **La villa, durante la seconda guerra mondiale, divenne sede di una tipografia clandestina che operò costantemente dal novembre 1943 al 10 settembre 1944.** All'epoca fu prelevata alla Spezia una "pedalina" (1), nascosta in un carro pieno di fieno trainato da un robusto cavallo. Giunta a

Distributore sigarette automatico - H 24

**Da Idina
Tabacchi
Edicola**

**Vuoi giocare
i tuoi numeri al
Super Enalotto?
Vuoi ricaricare
la tua Poste Pay e
le tue bollette?
Questo e altro...**

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

destinazione fu montata all'interno di una cisterna in modo che non se ne sentisse il rumore durante il funzionamento. Mentre un partigiano stampava un altro sorvegliava.

Io ho un rapporto particolare con il "Fodo" perché **mio padre Claire** di professione **tipografo** nel 1944 è stato arrestato dai nazifascisti credendolo **Tommaso Lupi**, il capo dei partigiani locali e della tipografia clandestina, con il quale **aveva in comune soltanto il cognome**, ma questa è un'altra storia e ve

(Continua a pagina 12)



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**

APRILE ricordati del giardino
fiori recisi
piante ornamentali
Manutenzione del verde

(Continua da pagina 11)

la racconterò in un'altra occasione.

Ci interessa invece cercare di chiarire perché si riparla del Fodo dopo tanti anni dalla morte di Tommaso Lupi, Alfredo Ghidoni, Argilio Bertella detto "Argi" e Armando Isoppo, i partigiani lericini che hanno compiuto questa grande impresa insieme alle tante donne e uomini che li hanno aiutati a rischio della loro vita.

È semplice da dire. **Il governo Renzi ha destinato 150 milioni di euro per il recupero dei luoghi culturali dimenticati** di tutta Italia e ha stabilito la data del 31 maggio scorso per segnalarli. Sembra che l'apposita commissione abbia stabilito di assegnare i fondi per realizzare questo progetto.

Questa la lettera che Pietro Tedeschi, nominato da poco tempo presidente del Parco naturale regionale di Montemarcello Magra Vara, **ha inviato a a suo tempo a Roma:**

"Il Parco naturale regionale di Montemarcello Magra Vara segnala, al fine di uno suo recupero finalizzato al consolidamento strutturale e al restauro architettonico, la villa di origini seicentesche, resi-

denza attiva della famiglia De Benedetti, posta all'interno dell'area protetta in località Monti Branzi, nel Comune di Lerici. La villa, con caratteristiche delle tipiche ville liguri, con cappella religiosa ad aula unica coperta con volta a botte ribassata, è stata edificata ai margini di una antica mulattiera che collegava e collega i centri di Ameglia e Lerici, volgarmente denominata "Il Fodo".

Posta sulle colline sovrastanti il Golfo di Lerici, immersa in una natura incontaminata all'interno di quattro ettari di Parco di emozionante bellezza naturale.

Il piano terra è caratterizzato da dipinti parietali. Nel secondo conflitto mondiale è stata sede di una stamperia partigiana clandestina posta all'interno della pertinenziale cisterna. L'utilizzo finale sarà quello di un museo espositivo relativo alla stampa clandestina partigiana e alla realizzazione di un centro studi sulla Costituzione e potrà essere utilizzato quale punto ricettivo e di ristoro inserito nelle dinamiche sentieristiche del Parco naturale. Il recupero vedrà coinvolti, quale nucleo iniziale, il Comune di Lerici, la Provincia della Spezia, la Fondazione

Cassa di Risparmio della Spezia e l'ANPI."

Mi sembra che siamo partiti con il piede giusto, la via è ancora lunga e tortuosa, bisogna prima di tutto acquistare la proprietà, ma è lecito essere ottimisti.

Alfredo Lupi

(1) *Pedalina - Macchina tipografica a pedale che non necessita di energia elettrica.*

Sindacato Pensionati SPI-CGIL Ameglia

Orario di apertura

della sede di via Cafaggio, 60
tel. 0187-609078

Martedì ore 15 - 18 (patronato e successioni)

Mercoledì ore 10 - 12 (colf - badanti - extra comunitari)

Giovedì ore 9 - 12 (patronato e successioni)

Venerdì ore 15 - 18 (isee - red - imu etc.)

NB: Prima dell'appuntamento per la compilazione del mod. I-SEE è necessario recarsi alla sede martedì o giovedì per info sulla documentazione richiesta.

ORARIO SS. MESSE

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



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415

AMEGLIA orario di apertura (dal 3 aprile)
giorni feriali ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00
dal 16 aprile domenica ore 9.00 - 12.30

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

MOMENTO RELIGIOSO aprile - ITALA MELA

Il mese scorso abbiamo parlato della vita della **prof.ssa Itala Mela** (oblata benedettina col nome di suor Maria della Trinità, in vista della sua beatificazione alla Spezia il 10 giugno prossimo). Non è facile parlare del suo misticismo perché è un'esperienza riservata a pochi, scelti da Dio per un servizio di approfondimento. La storia della Chiesa di tutti i tempi è costellata di questi personaggi, uomini e donne, chiamati ad una missione particolare.

Itala, durante gli esercizi spirituali a Pontremoli, fa esperienza viva della **presenza della SS. Trinità nell'anima del battezzato** e riceve come "missione" il compito di farla conoscere a tutti i Cristiani a partire dai sacerdoti, religiosi, persone consacrate, semplici fedeli che vivono questa realtà inconsciamente. **La parola di Gesù è esplicita: "Tu la farai conoscere!"**.

I progetti terreni di Itala non coincidono con i progetti di Dio: non monaca benedettina ma malata, esonerata per malattia dall'insegnamento, senza pensione, in una famiglia con il padre ateo,

costretta a fare ripetizioni agli studenti per guadagnare il necessario da vivere per sé e la famiglia, è chiamata a fare l'esperienza di Gesù crocifisso. E da questa esperienza trova il modo rapportarsi con la quotidianità e a portare l'Amore Trinitario in ogni sua attività o rapporto con le persone.

Niente con fretta, niente con noia, niente tanto per fare. Questa massima di Itala esprime bene la cura con cui ha voluto vivere i diversi aspetti anche più ordinari della sua vita laicale. Il suo desiderio costante è vivere con normalità, non essere notata dagli altri, poter sperimentare una vita quotidiana ordinaria. Vive perciò, con un certo disagio, le particolari grazie spirituali.

Quando si rende conto che non sono esperienza di tutti e cerca perciò di non parlarne, ma di fare in modo che possano arrivare a tutti i doni che lei riceve, che non sono solo per lei ma per tutti, capisce che non possono fermarsi a lei... **"Fare come tutti portando in me il segreto del dono di Dio"**.

Come vive con entusiasmo e grande impegno la sua fase giovanile di attività di apostolato nel servizio del-

la Federazione Universitaria Cattolica Italiana, così accetta di impegnarsi con rigore nel suo insegnamento o con slancio nei lavori domestici quando la morte della madre le consegna la responsabilità della vita familiare, prima con suo padre e poi anche con la zia.

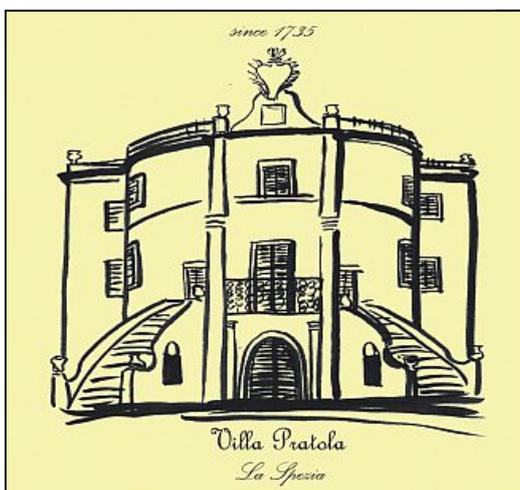
Nel compiere le azioni quotidiane, per lei particolarmente gravose per i sintomi di molte malattie, riconosce una specie di liturgia che le consente di offrire il suo culto e di esprimere la sua riconoscenza per il dono che Dio ha posto in lei.

Molto significativo il contributo che lei offrì, dalla sua camera di allettata, per organizzare in diocesi, e non solo, molti incontri culturali che potessero far scoprire la dottrina sociale della Chiesa e i valori del cristianesimo, per ricostruire l'identità morale e sociale dell'Italia dopo l'esperienza fascista.

Preghiera:

O Padre, che hai affidato alla beata Itala la missione di far conoscere il mistero della tua presenza in noi, donaci la grazia di essere pienamente configurati nello Spirito al tuo diletto Figlio. Egli è Dio e vive e regna con te, nell'unità dello Spirito santo, per tutti i secoli dei secoli. Amen.

Don Cesare Gianì



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

Un'antica barberia torna rivivere per merito di G&G



Giorgio Conti, oggi uno dei parrucchieri più "In" di Sarzana, iniziò la sua professione negli Anni '80 e, ad Ameglia, inconsapevolmente fece uno dei suoi primi tagli uomo a **Fernando Annese**, storico barbiere di Sarzana, che ora **lascia proprio a lui e a Gianni l'antica barberia di via Castruccio Castracani 8 a Sarzana**. Ma ripercorriamo la storia dal principio.

Siamo andati quindi a trovare il sig. Annese che iniziò a lavorare nel 1960 in questa vecchia rinomata barberia (foto sopra) all'età di 20 anni restandovi sino alla fine

del 2016, prima come lavorante e poi come gestore.

Ci mostra con nostalgia le **poltrone, Anni '40** della ditta "Amata" di Parma, in alluminio con inserti in pelle e la poltroncina per bambino col cavalluccio; ma la vera "chicca" del locale è lo splendido **mosaico** della ceramica Vaccari di Santo Stefano **con la storia di Sarzana**, realizzato nel 1962 (foto sotto).

In sequenza rappresenta la Cittadella, la pieve di san Andrea, i guerrieri Guelfi e Ghibellini, Dante che sigla la pace, la cattedrale di Sarzana e la fortezza di Sarzanello. Fernando ricorda la fila dei clienti il sabato e la domenica mattina per "barba e capelli" e i **clienti eccellenti** come Nando Gazzolo e Luciano Spalletti e alcune **sequenze di film** realizzati nel suo locale: "Nella città perduta di Sarzana" del 1980

con Claudio Gora e Riccardo Cucciolla e "Marcello Marcello" di Denis Rabaglia.

Gli chiediamo poi: **Come ha deciso di cedere il locale a Giorgio Conti?** E lui:

"Ero amico di suo padre e lo conobbi inaspettatamente in attività lavorativa circa 33 anni fa. Ero andato ad Ameglia per una pubblicità di Radio 6; qui incontrai **Giorgio**, allora apprendista da una parrucchiera di lì che mi disse: **"Vieni qui che ti taglio i capelli!"**

Debbo dire restammo tutti e due soddisfatti dell'ottimo taglio. Siamo restati poi sempre più o meno in contatto e, poco prima di andare in pensione, mi espresse il desiderio di subentrare nella mia barberia. Naturalmente preferii cederla a lui, che conoscevo bene per la sua serietà, con la rassicurazione di mantenere integro il locale".

Siamo passati poi in via Lucri, 33 dove abbiamo incontrato nel completamente rinnovato locale di parrucchiera donna-uomo **Giorgio Conti e Gianni Trevisani**.

Chiediamo a **Giorgio: Fare il parrucchiere è stata sempre la tua aspirazione?**

"Sì, mi è sempre piaciuto. Da ragazzo ho iniziato a tagliare i capelli ai miei amici e

(Continua a pagina 15)



La Verde LUNA Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A
Lungofiume
Fiumaretta
Ameglia (SP)

APERTI
dall'8 aprile
tutti i giorni
dalle 8 alle 20.30
Info e prenotazioni
Milena 328-8969586



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI,
MUSICA CON DJ

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

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

Gelateria L'INCONTRO PRODUZIONE PROPRIA



Torte Semifreddi
Torte di compleanno

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

(Continua da pagina 14)

amiche di scuola. Solo mia madre non si fidava ma poi si è dovuta ricredere!

A 17 anni ho frequentato l'accademia per parrucchieri Polverini di Firenze e altri corsi alla Spezia e ho iniziato a fare l'apprendista prima alla Spezia poi un paio di mesi ad Ameglia per poi approdare definitivamente a Sarzana da Gianni Reale.

Il servizio militare in Marina mi è servito a "specializzarmi in barbiere da uomo". Visti "i miei precedenti" fui inquadrato nella categoria "marò barbiere" così fu un anno e mezzo di "barba e capelli". Dopo il militare ho ripreso a lavorare con Gianni Reale

finché, nell'ottobre 1988, non ho rilevato questo suo locale di via Lucri 33".

Sentiamo ora **Gianni:**
Gianni come ti sei associato con Giorgio?

"Già da ragazzo tagliavo i capelli ai miei amici poi, invece di andare alle superiori, ho preferito imparare un mestiere così ho frequentato l'accademia per parrucchieri Maurizio Serretti di Pisa e altri corsi in Italia e all'estero. Ho poi iniziato a lavorare da Giorgio. Ci siamo trovati subito affiatati caratterialmente così dal 2009 abbiamo deciso di associarci come "parrucchieri Giorgio e Gianni". Nel 2014 **abbiamo aderito alla catena Z.ONE** e,



Giorgio (in basso) e Gianni (a destra) con parte dello staff del negozio di parrucchiere di via Lucri 33

quando recentemente Z.One ha lanciato la "linea uomo **Depot**", non ci siamo lasciati sfuggire l'occasione di subentrare nell'antica barberia di via Castruccio Castracani".

Sandro Fascinelli

Assemblea AVIS Ameglia e nomina cariche sociali

Domenica 19 febbraio presso il centro polivalente Dario Capolicchio di Fiumaretta si è svolta la consueta assemblea annuale dei soci AVIS con ordine del giorno il resoconto annuale dell'attività e il rinnovo del Consiglio Direttivo a valenza quadriennale.

Il 2016 ha visto un incremento delle donazioni di sangue di 10 unità arrivando a 138 donazioni effettuate. Si è notato anche un incremento del numero di donatori, 12 in più rispetto all'anno precedente.

Il 28 febbraio 2017, alla presenza degli iscritti, del consiglio

uscente e del presidente provinciale AVIS Alberto Lupi, si sono svolte le elezioni dei membri dell'assemblea con il seguente risultato:

- Presidente: Rosario Torre
- Vicepresidente: Loredana D'Alatri
- Amministratrice: Sabrina D'Alatri
- Segretario: Mattia Cozzani
- Responsabile Stampa e Propaganda: Elia Alberti
- Consiglieri: Gino Marchi, Daniele Costa
- Revisori dei conti: Araldo Verdina, Giacomo Bardi, Alessandro Lazzarini.

Il nuovo consiglio dovrà guidare l'associazione sino al 2020 preparando un percorso per anno successivo (2021), dove cadrà l'anniversario dei 50 anni di fondazione dell'AVIS Comunale.

Si ricorda che il 14 maggio si svolgerà la consueta marcia non competitiva.

Ringraziamo i soci dell'AVIS comunale di Ameglia e invitiamo, chi volesse diventare donatore, a prendere contatto tramite i nostri canali: Avis Comunale Ameglia per face book tel: 345 2349659 e-mail ameglia.avis@gmail.com

Perché donare è importante.

Elia Alberti

RISTORANTE CAPANNINA

Pranzo di Pasqua con menù "à la carte"

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 ...

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

AMEGLIA - Casa indipendente di circa 65 mq. composta da ingresso -cucina, soggiorno, ampia camera matrimoniale, lavanderia, bagno, terrazzo e veranda. Possibilità di ricavare la seconda camera. Completano la proprietà la cantina di 15 mq, il box auto e il giardino di circa 250. Rif: 1732 € 260.000,00

ARCOLA - Nel centro storico, terratetto su 2 livelli perfettamente ri-

strutturata, composta da: ingresso, soggiorno con angolo cottura, disimpegno, bagno 1° P.; camera e ripostiglio al 2° P.. Ottime rifiniture, travi in legno a vista, molto luminosa. Rif: 1414 € 88.000,00

SANTO STEFANO - Collinare, comodo ai servizi ed a pochi minuti dall'autostrada e stazione ferroviaria, appartamento al piano 1° composto da ingresso-soggiorno, cucina abitabile, camera, bagno, balcone, garage e posto auto di proprie-

tà. Possibilità di realizzare la 2ª camera Rif: 1023 € 160.000,00

AMEGLIA - Collinare, in bifamiliare, appartamento a piano terra composto da ingresso, soggiorno, cucinotto, camera, bagno. Due posti auto Rif: 1253 € 130.000,00

CASTELNUOVO MAGRA - In zona comoda appartamento al piano 1° composto da: soggiorno, cucina con camino, ampio disimpegno, due camere, bagno, ripostiglio, terrazza. Rif: 1647 € 150.000,00

Le ricette della nonna: la colomba pasquale



In occasione della Pasqua cosa c'è di meglio che attingere alle ricette delle nostre nonne? Questo mese propongo una colomba semplice e leggera, quasi a zero grassi.

Ingredienti:

- Quattro uova
- Un vasetto di yogurt alla vaniglia da 150 grammi (che verrà usato come misurino per gli altri ingre-

dienti)

- Due vasetti di zucchero
- Mezzo vasetto di olio di semi
- Tre vasetti di farina
- Una bustina di lievito
- Buccia di limone
- Mandorle
- Un pizzico di sale

Esecuzione

Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero.

Unire lo yogurt, la farina, l'olio di semi, la buccia di limone grattugiata, il sale, il lievito e aggiungere 100 grammi di mandorle tritate grossolanamente.

A piacere, si possono aggiungere dei canditi.

Sbattere il bianco d'uovo a

neve, aggiungerlo all'impasto mescolando dal basso verso l'alto per non smontarlo.

Procurarsi un contenitore per colomba da $\frac{3}{4}$ (si trova nei supermercati o in negozi specializzati).

Cuocere a 180° per circa trenta minuti.

Fare una glassa montando un albume a neve e aggiungere zucchero a velo (impasto di una certa consistenza), stenderla sulla colomba aggiungendo granella di zucchero e qualche mandorla intera.

Rimettere in forno per qualche minuto finché la glassa non si sia completamente indurita.

Gabriella Spadaccini

BUONA PASQUA

Dal 6 al 18 aprile

Colomba Classica/
Senza Canditi
Paluani
g 750

1,99€

al kg 2,66€



Uovo Latte o Fondente con Sorpresa
g 250

2,29€

al kg 9,16€



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



express
tutto subito