



Articolo
a pag.
due



BORGHI
viaggio italiano

AMEGLIA Informa

AMEGLIA Informa

non ha fine di lucro
e non ha finanziamento pubblico

**È OFFERTO GRATIS
AI CITTADINI
DALLE AZIENDE
INSERZIONISTE
mediante
la pubblicità**

Questo mese diffuso in 1.700
copie più la versione online.

Fatti gli argini, facciamo la riqualificazione degli argini!

450 mila euro dalla Regione per riqualificare le aree intorno alle arginature e altri lavori utili

Mentre **la realizzazione degli argini bassi sta volgendo al termine**, le reti arancioni ed il materiale edile stanno lentamente sparendo, rimane il fortissimo impatto dell'opera stessa che ha lo scopo di mitigare il rischio di esondazione del fiume Magra. Questo intervento ha lasciato delle profonde ferite sul nostro territorio, in particolare nelle frazioni di Bocca di Magra e Fiumaretta, dove la realizzazione dei muri in cemento armato ha completamente mutato lo stato delle nostre frazioni turistiche lungo fiume.

A questo punto l'intervento più complicato è quello di andare ad **armonizzare le opere di arginatura minimizzando l'impatto terrificante sull'ambiente e sul territorio**. A tale proposito è stato redatto dai tecnici dall'area lavori pubblici, ed approvato a livello tecnico in giunta comunale, uno **studio di fattibilità tecnico economica** che prevede la realizzazione di una serie di interventi finalizzati al corretto inserimento delle opere di difesa spondale, sia in termini di sicurezza sia di riqualificazione ambientale e paesaggistica,

chiedendo quindi **un ambizioso finanziamento alla Regione Liguria** mediante le risorse messe a disposizione nel fondo strategico. Un grande ringraziamento va quindi a tutta **la Giunta Regionale** ed in particolare al Presidente Giovanni Toti ed all'Assessore Giacomo Raul Giampedrone per aver approvato la richiesta di finanziamento avanzata dal Comune di Ameglia mettendo **a disposizione 450 mila euro da impiegare principalmente nelle aree intorno alle arginature**.

Verranno quindi ripristinate le principali passeggiate, giardini, piazze, pavimentazioni e apportate quelle **finiture utili a migliorare l'inserimento delle opere di difesa nel contesto esistente**. All'interno del fondo strategico è previsto anche **l'impianto di illuminazione di piazza XIII Dicembre** che permetterà quindi di completare definitivamente l'intervento di ristrutturazione a Montemarcello ed alcune sistemazioni infrastrutturali a Cafaggio.

Sempre **dal fronte regionale** è arrivato un finanziamento dell'ordine di **16.000 euro** che, unito a quanto messo a disposizione dal Comune di Ameglia, ci permetterà di anticipare l'inter-

(Continua a pagina 2)

Finalmente le vacanze! Riflessioni del Sindaco

Il mese di agosto è solitamente dedicato al riposo e alle ferie, non ad Ameglia però ... infatti la collaborazione tra Amministrazione Comunale ed associazioni del territorio ha permesso di presentare un pro-

gramma molto ampio di eventi e manifestazioni culturali e ricreative che nel mese di agosto vedrà un **calendario fittissimo tanto da non lasciare spazio alla noia**.

Il grande lavoro di raccordo svolto con le realtà del territorio ha creato i presupposti per e-

(Continua a pagina 3)

GLI EVENTI DI AGOSTO a pagina 4

AMEGLIA Informa con approfondimenti è online: www.amegliainforma.it

(Continua da pagina 1) **ARGINI e AMBIENTE**

vento di **pulizia di canali, fossi ed argini Biondi-Canini**. La perizia redatta dall'area della difesa del suolo prevede la **manutenzione dei principali canali**, per tutta la loro lunghezza comprensiva sia dei tratti di valle che di monte, tra cui Canal Grande, Fosso Bozon, Torrente Cagalofa, Torrente Boccabello, Canale della Visola, Rio d'Ameglia, Fosso

Grifonara ed alcuni canali e fossi minori quali Canaletto di Dessauo, Canale della Fancelli, Canale della Puntarella e fosso su Via Arena, il tutto per un quadro economico di **30.000 euro circa**.

I principali lavori riguarderanno il decespugliamento, il taglio e sfalcio di canna palustre e vegetazione arbustiva infestante, la rimozione dagli alvei di eventuali tronchi o ceppaie, non

che lavorazioni con mezzi meccanici per ripristinare la quota del corretto deflusso delle acque meteoriche.

Quest'anno **il Comune interverrà anche sugli argini Biondi-Canini** eseguendo lo sfalcio delle due forcelle che si sviluppano dalla provinciale 432 fino all'alveo del fiume in corrispondenza delle nuove arginate.

Andrea Bernava

Assessore LLPP e Difesa del Suolo

Passaborgo:

Montemarcello si fa spazio tra le località più affascinanti d'Italia

Il Comune di Ameglia, nello specifico l'ufficio turismo, ha aderito all'iniziativa promossa da "Borghi Viaggio Italiano" assieme a MIBACT che mira a valorizzare i mille borghi più belli d'Italia promuovendo un turismo autentico, lento e di qualità, distante quindi dal turismo di massa.

L'Italia dei piccoli paesi, ricchi di testimonianze del passato e custodi della storia sono i veri protagonisti di un viaggio in cui l'ospite può riappropriarsi di una **dimensione a misura d'uomo**, di spazi che vengono perduti nelle grandi città, di località ancora poco conosciute e per questo ancora più affascinanti.

È questo il motivo per cui

Montemarcello è stato inserito nella guida di PASSABORGO e, grazie a questo circuito, potrà godere di una visibilità maggiore tra le mete turistiche che i viaggiatori avranno da consultare. A questo proposito, oltre all'applicazione **PASSABORGO** (scaricabile sia su IOS che su ANDROID) creata ad hoc dagli sviluppatori del progetto nazionale, **sul sito ViviAmeglia è stata aperta una pagina dedicata proprio all'iniziativa** e sulla quale sarà possibile consultare tutte le promozioni attive rivolte ai viaggiatori dei borghi.

Le attività ricettive e commerciali di Montemarcello, che hanno aderito all'iniziativa, dedicheranno **sconti ed altre proposte** a chi si presenterà da loro esponendo il passaporto virtuale acquisito loggandosi con l'APP geolocalizzata.

"Crediamo che possa essere

un'ulteriore ed importante opportunità di valorizzazione turistica del nostro territorio - ci spiega l'Assessore Cadeddu - e, grazie alla collaborazione con le attività commerciali del Borgo e la Pro Loco, siamo certi che Montemarcello raccoglierà i frutti di questo grande lavoro.

*Colgo l'occasione per anticipare anche un'altra importantissima opportunità che abbiamo raccolto con grande orgoglio: **La Liguria del Red Carpet arriverà anche da noi ed anche in questo caso Montemarcello sarà protagonista. Non anticipo i dettagli perché sarà una bella sorpresa per i nostri cittadini**."*

L'invito a scaricarsi l'applicazione è quindi rivolto a tutti, cliccate ed iniziate il vostro viaggio tutto italiano.

Marusca Cesare

Staff del sindaco

GIORGIO di Conti Giorgio s.n.c.		GIANNI SARZANA via Lucri, 33 tel. 0187-625873
PARRUCCHIERI DONNA / UOMO Su appuntamento da martedì a sabato orario continuato 8.30-19.00		
	GIORGIO & GIANNI Via Castruccio Castracani, 8 cell. 334-5341213 e-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri	

PASTRY SHOP Ameglia via Pisanello, 75 tel. 0187.65463 APERTI di MATTINA TUTTI I GIORNI ore 6.30 - 13 da MERCOLEDÌ a SABATO APERTI ANCHE ORE 17-20 CHIUSURA POMERIDIANA DOMENICA - LUNEDÌ - MARTEDÌ
• Pandolce e focaccia da Mègia
• ★Spongata di Simone★ seguici su 
• Caffetteria e colazioni con paste fresche, pasta di mandorle e Sacher
• Rinfreschi su ordinazione
I panini di BISCOTTO domenica 13 agosto Prenotate per la serata apericena e birre artigianali

(Continua da pagina 1) **Riflessioni del Sindaco** eventi di qualità e progetti importanti, tra gli altri, **gli eventi promossi dal Comune** saranno: il 10 agosto il **Recital dell'Aeropoema del Golfo** dei Poeti di Filippo Tommaso Marinetti a Montemarcello, lo **Street Food** a Bocca di Magra nel lungo weekend di Ferragosto e il **Corpo di Ballo del Teatro Carlo Felice** di Genova a Fiumaretta l'11 agosto grazie alla preziosa collaborazione dell'Associazione **Vivere Fiumaretta** alla quale va il plauso per il progetto culturale **"Tra Fiume e Storia"** finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio della Spezia, per concludere, poi, con lo **spettacolo pirotecnico il 25 agosto**.

In questo l'Amministrazione ha mostrato grande attenzione nel distribuire gli eventi in tutte le nostre località per non far mancare

l'intrattenimento ai compaesani e ai turisti. **Concluderemo l'1 e 2 settembre con Respirarte** che ormai si avvia alla quarta edizione e che si terrà nel borgo di Ameglia.

Lo sforzo comune per dare un servizio turistico passa necessariamente per gli attori principali che ne hanno anche il maggior beneficio, ossia **le attività commerciali** nel loro complesso che **debbono affiancare il lavoro delle associazioni e del Comune** nel completare un'offerta che deve essere a 360°.

Ormai non è più tempo di lodarsi per la bellezza dei nostri luoghi e il fascino dei panorami, dobbiamo tutti capire che l'industria turistica è il vero motore della nostra economia ed anche se non direttamente coinvolti **un sorriso in più non ci costa nulla**. Dall'altro lato offende il turista, ma soprattutto

tutto il paesano, vedere attività che non si rinnovano e compiangono un tempo che non arriverà più.

Tutti possono in piena autonomia chiamare qualcuno a suonare, un animatore a fare una serata per i bambini o semplicemente inventarsi un happy hour, senza aspettare che il Comune organizzi un piano bar nel loro locale. Fortunatamente sono sempre meno i bar avvolti da teli di plastica con sedie da supermercato e sempre più attività offrono invece locali rinnovati e servizio di qualità. Mi ha scaldato il cuore vedere alcuni esercizi "storici" che prima dell'inizio della stagione hanno rinnovato i locali o semplicemente "imbiancato", rinnovando un'immagine interna o esterna che offre già un nuovo biglietto da visita: bravi!

Andrea De Ranieri
Sindaco

CINEMA AL CASTELLO di AMEGLIA ore 21.00 Ingresso gratuito

A cura di pro Loco Ameglia

Mercoledì 2 AGOSTO:

"L'amore bugiardo - Gone girl"

Lunedì 7: "I sogni segreti di Walter Mitty"

Mercoledì 9: "Il giovane favoloso"

Lunedì 14: "Roger waters - The wall"

Martedì 15: "Alla ricerca di Dory"

Mercoledì 16: "L'impero del sole"

Lunedì 21: "Via dalla pazza follia"

Martedì 22: "Il drago invisibile"

Mercoledì 23: "La rabbia giovane"

Lunedì 28: "The walk"

Mercoledì 30: "Heart of the sea"

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione:

Francesco Bernardini

Segretaria

Luciana Sabbatini

Stampato in proprio.

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

IDRAULICA PETACCHI

FIUMARETTA

via Baban, 6

Cell. 335-6857043

tel. 0187-648219



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

AUTOCARROZZERIA CASTAGNA

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

autorizzata PEUGEOT

VERNICIATURA A FORNO

CON GARANZIA 36 MESI

VERNICI STANDOX

auto sostitutiva

RADDRIZZATURA SCOCHE UNIVERSALE

Fiumaretta - via Litoranea 19

E-mail: car.castagna@tin.it

tel. 0187-64416 fax 0187-649656

cell. 333-8009628

Controllo e ricarica condizionatori



PEUGEOT

EVENTI DI AGOSTO

Giovedì 3: Usami e riusami

- Mercatino vintage e usato - piazza dei Pescatori dalle 18.00 - 24.00 - A cura di Ass.ne Vivere Fiumaretta.

Venerdì 4: Astrolunae: conferenza in piazza XIII Dicembre e osservazione della luna coi telescopi presso la Batteria Chiodo, ore 21.00 - A cura di Proloco Montemarcello.

Venerdì 4: Maggy Bettola presenta: **I luoghi abbandonati 2** - Ore 21.00 Corte del Castello - A cura di Proloco Ameglia.

Sabato 5: Ilaria Caprioglio presenta: **Cyberbullismo, la complicata vita sociale dei nostri figli iperconnessi** - Ore 21.15 piazza XIII Dicembre - Montemarcello - Promosso da Comune di Ameglia e Regione Liguria in collaborazione con libreria Nuova Avventura.

Sabato 5: Musica sotto le stelle - Dalle 21.30 in piazza dei Pescatori Fiumaretta - A

cura di ass.ne Vivere Fiumaretta.

Sabato 5: La panacea di tutti i mali, commedia dialettale - Compagnia teatrale A Sembiada - Villa Romana ore 21.30 - A cura di Ass.ne Bocca di Magra.

Domenica 6: Tombola dei bambini - Ore 21.00 piazza XIII Dicembre - A cura di Proloco Montemarcello.

Domenica 6: I burattini di mangiafuoco - Ore 21.15 piazza Pertini - Fiumaretta - A cura di Compagnia Degan.

Lunedì 7: Cultura e menu: visita alla Necropoli ore 19.00 e successiva cena antico ligure - A cura di Ass.ne VaraMagra, info e prenotazione (obbligatorio per la cena): 338-3607452 varamagra.associazione@gmail.com

Lunedì 7: Torte e dolci, laboratorio per bambini - ore 21.00 piazza Vittorio Veneto Montemarcello - A cura di Proloco Montemarcello.

Giovedì 10: La notte delle streghe: mercatini e musica dal vivo - Dalle 21.30 piazza Pertini Fiumaretta - A cura di Ass.ne Vivere Fiumaretta.

Giovedì 10: L'Aereopoema del Golfo dei Poeti - Recital di Andrea Nicolini accompagnato da Wacky Brass Quintet - Ore 21.00 piazza XIII Dicembre, Montemarcello - Promosso da Comune di Ameglia.

Giovedì 10: CICCIO pre-

sentà: Exclusive dinner show - A cura di Ristorante Ciccio in collaborazione con Equilibre events - Con il patrocinio del Comune di Ameglia.

Venerdì 11: "La notte delle stelle" Astrolunae, conferenza ed osservazione con telescopi presso Batteria Chiodo, ore 21.00 - A cura di Proloco Montemarcello.

Venerdì 11: Luca Bernardi presenta: **Medusa** - Ore 21.00 Corte del Castello - A cura di Proloco Ameglia.

Venerdì 11: La partita sull'aria - Musiche di Artisti Vari, Balletto Deos - Ore 21.00 piazza Pertini Fiumaretta - Progetto Tra fiume e storia di Ass.ne Vivere Fiumaretta con il contributo di Fondazione Carispezia - "Bando Eventi Culturali - Produzione Fondazione Teatro Carlo Felice.

Dal 12 al 15: Sloop Bocca di Magra Street Food Festival - Area parcheggi Bocca di Magra - A cura di TAG e promosso dal Comune di Ameglia.

Sabato 12 e domenica 13: La festa dei Pirati - Dalle ore 19.00 piazza XIII Dicembre Montemarcello - A cura di A.C.D. Montemarcello.

Lunedì 14: RiciclaEstate 2017 - Campagna di sensibilizzazione raccolta differenziata con laboratori didattici dedicati

(Continua a pagina 5)

ORE 20.30

ALL'ARCHETTO
Tutti i venerdì

Gran grigliata di pesce e crostacei su barbecue a pietra lavica con ricco buffet di verdure e contorni € 40,00 - bevande escluse. Info e prenotazioni: 0187-609017 e 338-8434562



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242

HOTEL ★★★
tel. 0187-609017

Sette Archi
★★★



cell. 338-8434562
Ristorante
Antipasteria

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

HotelRistoranteCaffetteria
Prop. e Direz.: Famiglia Bibolini dal 1950

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

Continua la strepitosa offerta per superare indenni la prova costume: 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

(Continua da pagina 4)

ai bambini – Dalle ore 20.00 alle 24.00 piazza Libertà centro storico di Ameglia – a cura di Legambiente.

Martedì 15: Karaoke per grandi e piccini – Ore 21.00 piazza XIII Dicembre – A cura di Proloco Montemarcello.

Giovedì 17: Usami e riusami - Mercatino vintage e usato - Piazza dei Pescatori ore 18.00 - 24.00 – A cura di Ass.ne Vivere Fiumaretta.

Venerdì 18: Alessandro Zanoni presenta: **Nel dolore** – Ore 21.00 Corte del Castello – A cura di Proloco Ameglia.

Sabato 19: Quei fanti der Cafazo, der Pozo e da Ameglia, commedia dialettale – Ore 21.00 piazza del Castello – A cura di Proloco Ameglia.

Lunedì 21: Cultura e menu: Vista alla Necropoli ore 19.00 e successiva cena antico ligure – A cura di Ass.ne VaraMagra, info e prenotazione (obbligatorio per la cena): 338-3607452 varamagra.associazione@gmail.com

Giovedì 24: CICCIO presenta: Exclusive dinner show - A cura di Ristorante Ciccio in collaborazione con Equilibre events – Con il patrocinio del Comune di Ameglia.

Venerdì 25 e Sabato 26: 10ª Festa della Birra – Area giardini Bocca di Magra – A cura della Protezione Civile Ameglia.

Venerdì 25: La Notte dei fuochi – Bocca di Magra e Fiumaretta – A cura del Comune di Ameglia.

Sabato 26: Musica sotto le stelle – Dalle 21.30 Piazza Pertini, Fiumaretta – A cura di Ass.ne Vivere Fiumaretta.

Sabato 26 e Domenica 27: Benessere al Castello – Castello di Ameglia – A cura di Ass.ne Tocco dell'anima.

Domenica 27: Mercato Fiva – Ambulanti di vario genere – Bocca di Magra

Martedì 29: Cultura e menu: Visita alla Villa Romana alle 19.00 e successiva cena antico romana - A cura di Ass.ne Va-

raMagra, info e prenotazione (obbligatorio per la cena): varamagra.associazione@gmail.com Cell.338-3607452

Aggiornamenti ed approfondimenti sul sito:

www.viviameglia.it

Distributore sigarette automatico - H 24 Bocca di Magra

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 tel. 0187-601066

Centro unico "La Ferrara" (sino a settembre)
Per la raccolta di RIFIUTI DIFFERENZIATI per contribuenti Tari Ameglia
APERTURA: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e sabato ore 7.30 - 12.30, giovedì chiuso domenica ore 16.00-19.00

DOVE CONFERIRE: gas in contenitori a pressione, imballaggi, carta e cartone, vetro, rifiuti organici, apparecchiature fuori uso, oli e grassi vegetali o mine-

rali, vernici, inchiostri, batterie e accumulatori, apparecchiature elettriche ed elettroniche, plastica, metalli, rifiuti misti dell'e-dilizia, rifiuti ingombranti.

ROSTICCERIA al Tesoro
Very in ☺ Fried fish bag ☺
il cartoccio di pesce da passeggio con verdure pastellate

- Pizzeria, sgabei, farinata
- Cucina pronta di mare
- Pizza party per feste
- Torte di verdura e dolci



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



Apicoltura Ferti

Via Litoranea, 35 FIUMARETTA
tel. 0187-64344 / 338-5296921 e ai mercati: Sarzana giovedì, Lerici sabato, Fiumaretta domenica

Produzione diretta del miele e di altri prodotti degli alveari in Val di Magra, Lunigiana e Cinque Terre

La presenza degli antichi Romani nel Caprione

Il prof. Enrico Calzolari ci ha permesso di pubblicare questa sua interessante e inedita ricerca che riguarda la presenza dei romani nel nostro territorio e che ci accompagnerà anche nel prossimo numero.

Si legge in Tito Livio "Storia di Roma" XXXIX - XX: "...Q. Marcius in Ligures Apuanos est profectus... Nam tamen oblitere famam rei male gestae potuit: nam saltus unde eum Ligures fugaverunt Marcius est appellatus".

Il luogo della ignominiosa sconfitta dei Romani da parte dei Liguri Apuani nel 186 a.C. è divenuto quindi un perfetto toponimo latino, il **Saltus Marcius**, in quello che oggi conosciamo come **Canale del Marzo**.

Nel luogo della battaglia vennero in passato trovati dei sepolcreti (Promis, Falconi) e secondo Pietro Righetti anche l'iscrizione "Hic iacet corpus quintii martii rom. coss." in un sepolcreto individuato nel 1777, con dentro un elmo ed un vaso di pozzolana con ossa combuste, recante la scritta suddetta.

Secondo racconti di contadini che avevano terreni lungo il Canale di Romito (in

antico Canale di Remaggio, cioè *Rivus Major*) nel fare le buche per piantare le viti (secondo la tradizione profonde almeno tre metri) furono rinvenute placche rotonde di piombo tipiche delle corazze romane leggere, fatte di cuoio e di piastroni di metallo sul petto.

Ciò fa pensare che i Romani siano penetrati nel Caprione dal Canale di Romito e, quando furono costretti a muoversi in fila ristretta ed allungata, siano stati attaccati dai Liguri e, non potendosi difendere, essi cercarono di fuggire in basso verso il fiume Magra, lasciando sul campo quattromila morti e perdendo tre insegne delle legioni e undici degli alleati.

In altri luoghi di Lunigiana si pretende però di ritrovare il luogo della sconfitta dei Romani. Interesserà qui ricordare che i Romani dovevano ripulire la costa dai Liguri, perché utilizzavano il *Portus Lunae* (cioè il Golfo della Spezia) per ragioni di politica navale, infatti nel 195 a.C. Marco Porcio Catone fece qui convenire venticinque navi, in attesa del raggruppamento delle milizie terrestri per una spedizione

in Iberia. Già nel 204 a.C. viene riportato che una grande flotta proveniente dall'Iberia venne qui ospitata, ed a bordo vi era il poeta Ennio, che ne rimase affascinato.



Ruderi della chiesa di San Lorenzo al Caprione, rovinata perché costruita sull'incrocio di una faglia e di una linea d'acqua. All'interno il geo-radar ha mostrato una grande vano sotterraneo a forma rettangolare (una cisterna o un mitreo?).

Infatti sulla frequentazione del "Portus Lunae" per scopi turistici sovrine il giovane poeta Aulo Persio Flacco, che nelle "Satire" scrive: "Per me vi sono ora i tepori della ligure spiaggia e l'inverno del mio mare, dove gli scogli formano un ampio fianco e il lido si inarca in un profondo seno. Venite a visitare il Porto di Luni, o cittadini, ne vale la pena. A ciò esorta il cuore di Ennio!"

Dalla descrizione del poe-

(Continua a pagina 7)

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

APERTURA: ore 17 - 02

(lunedì chiuso)

Birre artigianali

Fast food - aperitivi - vini

degustazione formaggi e salumi

(anche da asporto) tel. 347-2679103

via XXV Aprile 13/15 AMEGLIA

PREMIUM SPORT e per 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**

(Continua da pagina 6)

ta, e da indiscrezioni ricevute dall'insegnante di religione dell'Istituto Nautico della Spezia, che era parroco del Muggiano e cappellano degli omonimi cantieri navali, ho saputo di ritrovamenti di tracce di **pavimenti a mosaico sotto alcune abitazioni del borgo**, che confermerebbero l'esistenza di ville sul mare, in un luogo ricco di acque, anche termali, tanto da dar luogo al toponimo "Cento Chiavi", cioè cento chiavichelle, ossia molti piccoli rivi d'acqua.

Memoria di queste acque si ha nel *Registrum Vetus* del Comune di Sarzana, in atto del 27 giugno 1245, in cui si legge: "...portu maris Centum Clavium, et Plagiis, et Arenis, et Lapidibus in dictis plagiis et confinibus, et de iurisdictione dictorum locorum et de portulo hospitalis Centum Clavium et Balneorum in dicto portu existentium".

Queste acque termali sgorgano ancora oggi nel golfo e modificano la temperatura dei fondali. Di queste acque parla anche il Targioni-Tozzetti (1777) indicandole come scaturigini di acque medicinali dette "Li Bagni, massime nei luoghi detti San

Bartolomeo e il Mulinello, dei quali anticamente si servivano gli infermi".

Queste acque termali scaturivano in quota nei Monti Branzi, sopra Lerici, fra il 20.000 e il 15.000 a.C. e ne sono state trovate le concrezioni saline, analizzate presso l'Università di Parma. Le analisi, ripetute in questi anni, delle acque scaturite agli Stagnoni durante la costruzione dei piloni della bretella autostradale Scoglietti - Santo Stefano, ma eseguite presso l'Università di Genova, danno gli stessi risultati, di acque simili a quelli di Bagni di Lucca e di Montecatini Terme.

Si noti come sotto i Monti Branzi, in località Senzano (toponimo romano da *Sentius*) si trovino i ruderi di una cisterna romana a tre arcate, presso la quale sono stati rinvenuti molti cocci, fra cui un culetto d'anfora portante la scritta *Rufus*, relativa a una officina attiva a Luni ed Arezzo nel I secolo.

Per le stesse ragioni climatiche descritte dal poeta Aulo Persio Flacco è stata costruita la **villa romana** con ipocausto alla foce del fiume Magra, di cui sono visibili le vestigia a **Bocca di Magra**.



Particolare della Villa Romana di Bocca di Magra in cui si può vedere il pavimento a ipocausto, cioè con riscaldamento mediante aria calda

In quella zona del fiume, secondo i documenti del Fondo dell'Abbazia del Tino, si deduce che vi si potevano fare le cure dei fanghi, ed infatti in atto del 1060 il marchese Adalberto dona dei beni immobili esistenti in Fenoclarja al Monastero di San Venerio.

L'atto è firmato "in loco Pantaleo feliciter", e Pantaleo, in dialetto di Ameglia, è oggi "Pantaiè", località assai vicina alla **fonte ferrosa della "Ferrara", ove nell'anteguerra si imbottigliavano ancora acque ferruginose**.

Poco più in basso, verso la foce, si rinvencono infatti i resti della villa romana con ipocausto, cioè con il riscaldamento sotto il pavimento, per potervi vivere con comodità anche in inverno. (segue)

Enrico Calzolari

PATATE - MELANZANE - PEPERONI-

DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA

AZIENDA AGRICOLA

NONNA LUISA di Conti Elisabetta

POMODORI, INSALATE, ZUCCHINI,
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

BAGNO ARCOBALENO

www.bagnoarcobalenofiumaretta.it

Venerdì 4 agosto ore 21
serata letteraria - vedi pag. 16

Una collina che divide diventa una piazza che unisce (1)

Nel mese di febbraio abbiamo parlato della nuova **piazza Verdi**, ora esaminiamo l'evoluzione urbanistica di **piazza Europa**, un'altra importante piazza della Spezia che ha subito nel tempo notevoli trasformazioni.

Ce ne parla l'**arch. Piero Mazzoni** partendo da quando al suo posto, negli Anni '20, c'era una collina.



Dove ora alla Spezia c'è piazza Europa, fino a novant'anni fa, **c'era la collina dei Cappuccini**, un promontorio che si estendeva dall'attuale Cattedrale di Cristo Re fino al mare. Qui passava il viale Umberto I (ora viale Italia), strada a fil di costa che, per esigenze militari, proseguiva come viale San Bartolomeo fino al Muggiano. **Un promontorio che rimase presente fino agli Anni Trenta**, anche se predestinato da tempo al suo spianamento, a dispetto di una espansione urbana che si era già avviata oltre di esso nella piana di Migliarina (palazzi, ospedale civile, fab-

briche e altro).

Questa benedetta collina era a conclusione di un assetto urbano ottocentesco che prefigurava la città "in se conclusa e chiusa" ricompresa tra questo promontorio a est e piazza Chiudo col monumento e l'ingresso dell'Arsenale ad ovest, con i dignitosi palazzi sull'asse di via Chiudo (secondo i consolidati criteri di "decoro, estetica e salubrità" dell'epoca), i magnifici antistanti giardini e la passeggiata Morin sul mare. Che fosse stata **per tanto tempo "parte immo- dicabile dell'ambiente" e confine naturale della città** lo confermano anche le preesistenze che vi si erano collocate. **Due belle villette**, sulle sue pendici lato via Chiudo (dove ora c'è l'incrocio di via Veneto con via Tolone), dimore della **contessa di Castiglione e del pittore Agostino Fossati**; sul lato opposto, verso Migliarina, dove ora esiste l'edificio dell'ex cinema Astra su via Costantini, c'era il Camposanto, modesto per dimensioni così come modesta era la popolazione fino a metà dell'800.

A conferma che la collina doveva stare lì dov'era,

per completare il quadro, **si costruisce e si inaugura nel 1880 il Politeama Duca di Genova**, a ridosso della stessa, **piazzato "a tappo"** nel bel mezzo di quella che diventerà poi l'attuale piazza Verdi, in testata di via Chiudo e in contrappunto alla opposta piazza Chiudo lato Arsenale. Insomma qui finiva il mondo spezzino.

Questa visione statica di una tranquilla cittadina che si stava sistemando viene però **messa in discussione, come è noto, dalla realizzazione dell'Arsenale Militare**. Succede che dal 1861 al 1881 la popolazione si triplica (11.000 - 31.000) e nel successivo ventennio (1881 - 1901) si raddoppia (31.000 - 66.000).



Il colle dei Cappuccini pressoché sbancato. S'intravede la futura piazza Europa

La Spezia è impreparata ad accogliere tutti questi nuovi immigrati, la situazione abitativa è pessima

(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 16.00-19.30

DOMENICA ore 8.30-13.00 CHIUSO LUNEDÌ



**LA PIZZA in
BOCCA di
MAGRA**

**PIZZERIA
BIOLOGICA**

Via Fabbricotti 126 BOCCA DI MAGRA

tel. - Fax 0187-1862419

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

(Continua da pagina 8)

(elevato affollamento e condizioni igienico sanitarie insostenibili), **scoppia anche il colera nel 1884** e il quartiere operaio Umberto I (intorno a piazza Brin), realizzato a tempo di record e inaugurato nel 1889, soddisfa solo in parte il grave fabbisogno di abitazioni. Inoltre mancano ancora edifici e servizi

essenziali alla civile convivenza in una città che si rispetti e che sta crescendo molto (troppo) velocemente (palazzo del Governo, degli Studi, delle Poste, scuole frazionali, ospedali, cimiteri, servizi comunali, oltreché bagni popolari, lavatoi, ecc.).

Tutto questo e altro ancora obbliga gli spezzini di allora a guardare oltre la collina

nella piana di Migliarina per i futuri fabbisogni di territorio. Nuove previsioni quindi, così come indicate e ratificate dal Piano Regolatore approvato nel 1908.

Occorre una continuità spaziale tra la vecchia città e la nuova che si doveva ancora realizzare, e la collina stava proprio nel mezzo. **Occorre spianarla** dando seguito alla prosecuzione di via Chiodo oltre piazza Verdi (futura via Veneto) e del viale Mazzini (futura via XXIV Maggio), occorre insomma dotare la piana di Migliarina di una rete viaria degna di questo nome che potesse sostenere il previsto sviluppo urbano.

E a proposito di **strade importanti** vale la pena ricordare che l'esistente collegamento con Sarzana rimase immutato per oltre un secolo (dal 1810, epoca della sua realizzazione da parte dei francesi, al 1930 quando si aprì al traffico il tratto del viale Umberto I - viale Italia - sino a Migliarina).

Piero Mazzoni

Le ricette di Assia: la panzanella di couscous



Ingredienti per 4 persone

- 400 gr. di couscous
- 1 kg di pomodori tipo San Marzano sodi e maturi
- 2 cipollotti di Tropea
- 1 grosso mazzo di basilico
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo (*extra vergine*) q.b.

Procedimento

Mettere il couscous in una ciotola capiente ed aggiungere 400 ml. di acqua calda non bollente, coprire e lasciare riposare.

Una volta assorbita tutta l'acqua, con una forchetta sgranarlo bene e lasciarlo raffreddare.

Tagliare i cipollotti a fettine sottili, metterli in un colino, cospargerli con un cucchiaino di sale fino e lasciarli macerare per circa 30 min.

Tagliare i pomodori a piccoli cubetti e metterli in un colino per 10 min.

Prendere il couscous, ormai freddo, unire il pomodoro, i cipollotti, precedentemente lavati sotto acqua corrente e ben strizzati, ed abbondante basilico tagliato a striscioline.

Aggiungere sale, pepe ed abbondante olio.

Ottimo anche con aggiunta di aceto e/o cetriolo tagliato finemente.

Assia Cervia

CAMPUS ESTIVO PER I RAGAZZI altre 2 prime settimane di **AGOSTO**
ISCRIZIONI PRESSO LA PALESTRA MenteCorpo



**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 PORTICCILO
Seguici su facebook: **la Paranza**

PALESTRA MenteCorpo

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

CORSI DI ACQUAGYM PER ADULTI
tutti i giorni
ACQUACITÀ PER BAMBINI
da 3 a 6 anni il martedì e il giovedì

CORSO di GICOMOTRICITÀ per bimbi 3-5 anni
per avviamento allo sport - il martedì
SONO A PIENO RITMO TUTTI I CORSI E LE ATTIVITÀ

Pilates di gruppo / individuale - ginnastica posturale

Dalla "Lucerna" al "Lucernino": tre generazioni di Ferro

Le famiglie Ferro e Sandri tra corsi e ricorsi storici

1961: Francesco Ferro, assieme alla moglie **Edda Giannoni** e alle cognate **Saura** e **Carla** aprono **La Lucerna**, prima come pizzeria e poi come ristorante. Un locale che, per la frequentazione dei numerosi intellettuali che all'epoca soggiornavano alla "Bocca del Magra", divenne subito molto famoso.

2016: i tre nipoti **Martina**, **Alberto** e **Gianmarco Sandri** aprono l'enoteca **Il Lucernino di ferro** specializzato in aperitivi e piccola cucina. A seguire, nel **2017**, la figlia **Giusi Ferro** assieme al marito **Valter Sandri** riescono a ristrutturare la terrazza sul fiume realizzando il sogno della famiglia, ovvero quello di creare due locali indipendenti e autonomi, il ristorante "La Lucerna di ferro" e la pizzeria "La Pizza in Bocca... di Magra", aperti entrambi tutto l'anno.



La nuova terrazza: esterno e interno

Ma ricostruiamo la storia della famiglia intervistando **Giusi Ferro**.

D. Cominciamo dalla nuova terrazza sul Magra.

R. La terrazza del ristorante è stata costruita nel 1968, **circa 50 anni fa**, restaurata successivamente e ora, dopo 15 anni di gestazione completamente trasformata. Siamo riusciti a realizzare il nostro sogno che era un locale indipendente ed autonomo con cucina e servizi. Una lungaggine che comunque ci ha permesso anche di studiare nei minimi particolari tutti gli spazi e l'arredamento per avere di tutto il meglio, sia come tecnologia che come materiali.

La nuova terrazza è stata inaugurata il 29 giugno scorso così i due locali ora sono aperti contemporaneamente per tutto l'anno.



Ci siamo ispirati al fiume, al mare, alle barche e abbiamo messo in risalto l'ambiente che ci circonda. Gli

spazi sono stati progettati per mettere in risalto la qualità e dare un servizio sempre migliore. Questo poi ci permette di gestire per tutto l'anno sia il ristorante "La Lucerna di Ferro" sulla terrazza, che la pizzeria biologica con prodotti di alta qualità "La Pizza in bocca ..." nata nel 2011 nel locale storico ma solo per il periodo estivo.

D. Come è nata, per suo papà Francesco, la passione per la ristorazione?

R. Direi attraverso due coincidenze: una tramite le mie zie **Saura e Carla**, che si appassionarono alla ristorazione attraverso il loro lavoro presso alcuni ristoranti della Spezia, e l'altra per il collocamento a riposo dalla Guardia di Finanza, per motivi di salute di mio papà Francesco. Il passo successivo fu l'acquisto dei quattro appartamenti che ricoprivano l'area dell'attuale pizzeria.

Tutto inizia in quegli anni. Mia zia Carla era in cucina, la zia Saura in sala e mia mamma si divideva tra la famiglia, il ristorante e l'emporio che si trovava dove ora si trova il **Lucernino** e dove, nei primi anni 2000, si trovava l'**Enoteca Trasi Masi**, aperta da mio papà Francesco.

(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

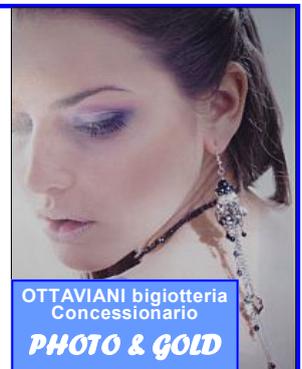
- Trasporti mortuari e funerali ovunque,
- camere ardenti, feretri, vestizioni,
- disbrigo pratiche, stampa manifesti, fiori,
- servizio cremazioni,

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



OTTAVIANI bigiotteria
Concessionario

PHOTO & GOLD

(Continua da pagina 10)

sco assieme alla cognata Saura nel 2002 dopo che io e mio marito Valter avevamo assunto la conduzione del ristorante, affiancati negli anni a venire anche dai nostri figli.

Due anni fa i ragazzi, riprendendo la tradizione del Trasi Masi, hanno voluto riaprire quel locale col nome di Lucernino.

D. E quella per il vino?

R. Mio papà acquistò attorno al 1968 dei terreni in località Colombiera a Castelnuovo Magra e li trasformò da uliveto a vigneto e nel **1970 creò l'Azienda Agricola La Colombiera** dedicata

alla produzione di vino e ora condotta da mio fratello **enologo Pieralberto Ferro**.

Così cominciò a produrre vino attraverso un'attrezzata cantina, già all'avanguardia per quei tempi.

Fu sua e di altri pochi vinificatori la battaglia per il riconoscimento della **D.O.C Vermentino Colli di Luni**, in questo fu determinante l'aiuto di Pieralberto, che si diplomò in enologia ad Alba, dove noi fratelli studiamo a quel tempo.

Attualmente l'Azienda Agricola "La Colombiera" produce **tre tipologie di Vermentino** DOC Colli di Luni (Celsus, Etichetta azzurra ed

Etichetta verde) e **due vini rossi** (Terrizzo e Poggialino) commercializzati prevalentemente ai vari ristoratori.

D. Ora produce anche olio e ortaggi?

R. Sì, di questo si occupa mio marito Valter che, a questo scopo, ha acquistato dei terreni in comune di Fossdinovo. Qui, dal 2010, ha creato l'**Azienda agricola biologica Sandri Valter** dedicata alla produzione di olio e ortaggi biologici che, per ora, vengono utilizzati solo nei nostri ristoranti e dalla pizzeria dove, sin dall'inizio, sono utilizzati anche salumi e formaggi di prima qualità.

Sandro Fascinelli



Giusi Ferro al centro, al suo fianco il marito Valter Sandri e i figli Alberto, Martina e Gianmarco

RICORRENZE DI AGOSTO

Il **9 agosto** è la giornata internazionale dei popoli indigeni: auguri a tutti coloro che si sentono legati alle proprie radici e coltivano le tradizioni locali (come i collaboratori di Ameglia Informa)!

Il **12** è la festa internazionale della gioventù: auguri ai giovani di un radioso futuro e agli ex-giovani di continuare a mantenersi giovani nei loro cuori!

Il **13 agosto** è la giornata internazionale dedicata ai mancini: auguri a tutti quelli che amano afferrare la vita in modo originale e creativo!

Il **23** e il **30** sono dedicati rispettivamente al ricordo del commercio degli schiavi (quello dall'Africa alle Americhe) e ai desaparecidos: auguri a tutti quelli che lottano per l'affermazione della libertà!



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

Consigli per una sana alimentazione: la colazione

Alessandra è un'autodidatta che ci darà in tre puntate dei consigli utili per la colazione, il pranzo e la cena.

Non sono consigli medici ma sono il frutto di una profonda conoscenza della materia. Anche a me sono stati molto utili per superare una forte intolleranza a vari cibi.

Non è facile perché la mattina quasi tutti hanno fretta ma, per chi può, ripaga. **SF**

Iniziare la giornata col piede giusto significa essere già a metà dell'opera.

Paragoniamo l'apparato digerente a una pentola che è stata usata il giorno precedente per cucinare, prima di riutilizzarla la puliamo per togliere i residui di cibo.

Così è per l'apparato digerente: va pulito dai residui della digestione del giorno prima, utilizzando ciò che la natura ci offre. Per questo è bene **iniziare la giornata bevendo un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente appena alzati.**

Dieci minuti dopo si può preparare una tisana depurativa a base di Tarassaco, Ortica, Bardana, oppure una tisana di Verbena dalle proprietà antinfiammatorie, antispasmodiche, antidolorifiche e antinevralgiche, utile

nelle congestioni sia respiratorie sia organiche.

In alternativa, e a cicli periodici, è particolarmente indicato il limone spremuto (che va sempre unito ad egual quantità d'acqua) solo se assunto così a digiuno la mattina, pulisce l'apparato digerente, soprattutto le pareti intestinali.

Mezz'ora dopo la tisana oppure dieci minuti dopo il bicchiere d'acqua si può assumere "frutta acida" come: limone, arancia, pompelmo, kiwi, ananas fresco, fragole, mirtilli, lamponi.

Sempre più diffuso è il problema delle **intolleranze, sintomo di un intestino "sporco" e infiammato.** Fondamentale è anche aspettare un'ora, prima di fare colazione, in modo che il limone continui la sua funzione di pulizia nell'apparato circolatorio.

La colazione: è ritenuta il pasto più importante della giornata e deve comprendere principalmente carboidrati e, a seguire, proteine e grassi (ogni pasto deve contenere tutti e tre i macronutrienti).

A seconda dei gusti e della stagione si può optare per varie soluzioni:

- Bevanda vegetale e/o caffè

d'orzo con cereali in fiocchi come avena con germe di grano e uvetta o in alternativa il Muesli;

- Bevanda vegetale e/o caffè d'orzo con pane tostato e marmellata senza zucchero;
- Yogurt bianco intero o magro con frutta o polpa di frutta senza zucchero;
- Yogurt di soia con frutta o polpa di frutta senza zucchero;
- Frutta acida seguita da frutta oleosa a scelta tra mandorle, nocciole, noci, anacardi, etc.;
- Kefir con semi di lino macinati per regolarizzare e sfiammare l'intestino.

Dolcificare solo con miele o malto di cereali oppure zucchero di canna integrale.

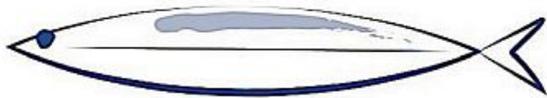
A metà mattina oppure mezz'ora prima del pranzo si può consumare un tipo di frutta. (segue)

(Liberamente tratto da "LA NUOVA DIETETICA" di Luigi Costacurta Edizioni di Medicina Naturale S. N.C.)

Alessandra Callegari
BioLogica San Terenzo

Guardia medica
tel. 0187-026198

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



L'Acciuga Beach

BAGNO e RISTORANTE

dalle ore 7.30 alle ore 24

Via Litoranea snc MARINELLA

tel. 393-8598019

seguiteci su 

NOI PER LORO



**PER IL SOSTEGNO
DEGLI ANIMALI IN DIFFICOLTÀ
INFO E CONTATTI:**

noiperloro@virgilio.it

339-7984539 (Valentina Endrizzi Castellini)

La croce di Gesù Cristo nell'arte del territorio (2)

Ricerca realizzata dagli alunni delle classi seconde della scuola secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo Arcola-Ameglia del plesso di Ameglia e di Romito Magra.

La Santa Croce del Corvo

(Segue dal numero di luglio)

In un'altura affacciata sul mare, presso Bocca di Magra, sorge il monastero di "Santa Croce" (foto sotto) che ospita la "Santa Croce del Corvo", collocata dagli storici tra l'XI e il XII secolo.



Sulla Croce sono nate diverse leggende. La leggenda più conosciuta, risalente al 742 d.C., narra che il **Crocifisso di Nicodemo** arrivò dal mare, forse dalla Spagna, su una nave priva di equipaggio e fu recuperato da alcuni pescatori. Fu poi il vescovo di Luni Pipino, nel 1176, che, in onore della Santa Croce e del Beato Nicodemo, fece costruire il monastero nel luogo dove forse esisteva già un edificio sacro con un

Crocifisso.

Il Crocifisso, oggi collocato nella cappella dell'antico convento, è intagliato nell'olmo, un legno molto scuro. È alto 263 cm e largo 264 e rappresenta un Cristo tunicato in stile bizantino.

I lineamenti scolpiti rivelano una decisa influenza orientale. I capelli sono lunghi e ondulati, mentre la barba è divisa a metà secondo lo stile nazareno.

Lo sguardo di Gesù è fisso e austero. L'atteggiamento misericordioso e regale lo rende Signore dell'universo. Si tratta di un Cristo trionfante.

Solo nel 1955 il Crocifisso viene riscoperto da uno storico dell'arte e nel 1961 restaurato, ottenendo il riconoscimento della sua reale

importanza storica e artistica. Il 13 settembre si festeggia questo dono della Croce arrivata dal mare.

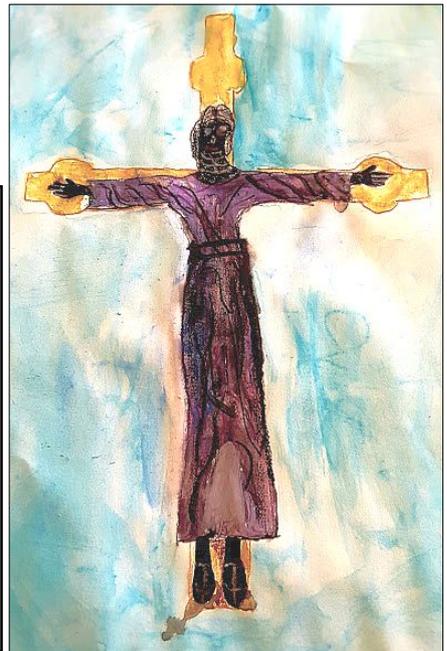
(segue)

Supervisione
Aldina Manfredi



Sopra, la croce lignea del monastero e

Sotto, una riproduzione ad acquarello di Pietro Orsini, alunno della Scuola secondaria di 1° grado di Ameglia.



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



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415

AMEGLIA orario di apertura

giorni feriali ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00

domenica ore 9.00 - 12.30

Nuova linea dermatologica ISDIN

**Innovazione in ogni texture,
protezione per ogni tipo di pelle
Siero antirughe: scopri il potere
delle cellule staminali di mela
SOLARI Avène - Eucerin**



**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

Le suore Salesiane di Lugo ad Ameglia: 1915-2017

MOMENTO RELIGIOSO AGOSTO 2017

Durante la benedizione pasquale delle Famiglie della mia Parrocchia **ho avuto la sorpresa di scoprire l'alloggio delle prime suore** che don Lorenzo Celsi aveva fatto venire da Lugo per avviare nel 1915 l'asilo e la scuola "delle Suore"; la casa si trovava allora "da S. Roco" angolo di piazza Libertà.

In seguito don Lorenzo acquistò una casa e del terreno attorno ad essa, sotto la chiesa parrocchiale, e lì costruì un edificio capace di ospitare la casa delle Suore, asilo e scuole, diremmo noi oggi: il centro culturale del paese.

1915, primo anno della grande guerra mondiale, don Lorenzo non si prese paura, vedeva bene e vedeva lontano, guidato soprattutto dalla preghiera e dal suo desiderio di salvare le anime, era uomo abituato a "costruire" per il bene profondo delle persone e delle anime.

Nella seconda metà de-

gli **anni sessanta**, resosi fatiscente l'edificio costruito dal "Pievaneto", costruirono la nuova scuola al "fiume" e continuarono le loro attività nella situazione nuova e di più ampio respiro perché la situazione di "misera" globale era superata.

Che cosa facevano le nostre suore? Formazione culturale e spirituale, vita comunitaria e vita parrocchiale, la loro presenza era ovunque.

Il classico oratorio salesiano con ogni tipo di attività, oltre alla scuola classicamente intesa, avevano scuola di cucito e ricamo per le ragazze, teatro, passeggiate ... quanto veniva in mente a delle Suore votate al servizio dei giovani.

L'attenzione alle famiglie bisognose era un'opera discreta ma costante, un raccogliere per distribuire; i ragazzi erano considerati nella loro individualità e quasi coccolati quando la famiglia, per motivi diversi, mancava.

Grande cura e tempo

dedicava il parroco don Celsi alla scoperta delle possibili vocazioni sacerdotali tra i suoi giovani ed in questo coinvolse le Suore e i suoi parrocchiani. Ben otto furono i Sacerdoti usciti dalla scuola delle Suore.

Un giorno chiesi a mons. Siro Silvestri Vescovo che preghiere recitasse come ringraziamento dopo la Comunione e lui, senza esitare mi rispose: "Quelle che mi ha insegnato da bambino suor Luisa, anzi gran parte della mia vocazione la devo a lei". Mons. Siro, vescovo esigente ma riconoscente, stimava con affetto le suore che aveva incontrato ad Ameglia da giovane, seminarista, Prete e Vescovo, e credo che lo abbia sempre dimostrato. La sua riconoscenza era personale, le ricordava una per una, con i loro carismi, ma ora non è possibile.

Ora "le nostre Suore" ci lasciano. Nulla su questa terra dura in eterno.

La scuola si è istituzionalizzata, si preferiscono

(Continua a pagina 15)

La Verde LUNA

Cocktails Snack BAR

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

**APERTI
tutti i giorni
dalle 8 alle 0.30
(luglio - agosto)**

Info e prenotazioni
Milena 328-8969586



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

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

Sapori tipici, frutta fresca, granite, gelati

Gelateria L'INCONTRO

PRODUZIONE PROPRIA

Torte Semifreddi
Torte di compleanno



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

le scuole pubbliche, i bambini sono sempre meno, ma soprattutto mancano le Suore... la così detta crisi vocazionale sia maschile che femminile.

Io credo che non manchi la disponibilità al servizio, il desiderio di consacrarsi al Signore, ma in modi nuovi, in una società diversa, con bisogni emergenti, anche una forma di sacralità laicale.

A nome di tutta la Comunità di Ameglia ringrazio la Congregazione del Servo di Dio Carlo Gavina per il lungo dono ricevuto e assicuro la continuità del ricordo nella preghiera.

Don Cesare Gianì

Sport sostenibile e ambiente: anche questo è AVIS

Essendo ormai l'Avis comunale di Ameglia impegnata anche a livello di promozione e cura del territorio, si è deciso di implementare il gruppo sportivo di AVIS andando ad **unirlo con l'associazione Lerici Bike** e fondando così la nuova associazione sportiva "**ASD Caprione Outdoor**" la quale radunerà escursionisti e appassionati di **mountain bike**.

La registrazione dell'associazione è avvenuta in data 9 giugno presso gli uffici dell'agenzia delle entrate ma sarà presentata ufficialmente, anche a livello di direttivo, alle giunte comunali di Ameglia e Lerici e alla presidenza dell'Ente Parco di Montemarcello nelle prossime settimane.

Nell'occasione si parlerà di rapporti d'intesa con i sopra citati enti al fine di potersi adoperare sul territorio nel rispetto e con la

collaborazione di tutti.

L'associazione ha come scopo principale lo spirito di promozione del territorio, la conoscenza del luogo in cui viviamo e il mantenimento dello stesso, operando in sinergia con comuni e parco.

Troppo spesso l'ambiente che ci circonda viene trascurato e dimenticato dai più, il che causa un decadimento di interesse verso un ricco patrimonio paesaggistico, naturale e storico non adeguatamente sfruttato.

Per chi fosse interessato a conoscere l'attività dell'associazione ed entrare a far parte di questo nuovo gruppo può prendere contatti tramite la **pagina Facebook "ASD Caprione Outdoor"**.

Ricordiamo che l'Avis di Ameglia collaborerà con la nuova associazione al fine di alimentare lo spirito associazionistico e collaborativo del nostro territorio, inoltre la cooperazione sarà fondamentale in concomitanza con le nostre marce.

Elia Alberti

Cara Stiana, anch'io voglio ricordarti e ringraziarti

per tutto quello che mi hai permesso di fare nella tua scuola per 17 anni. Mi hai lasciato carta bianca nell'insegnamento di inglese e francese; qualche volta mi hai rimproverato per la mole eccessiva di compiti che pretendevo dai miei bambini, pur sapendo che io non av-

vrei mai cambiato metodo.

Grazie a te, in 17 anni, nella tua scuola non c'è mai stato uno screzio, ci facevi lavorare in armonia, aiutandoci tutte reciprocamente.

Mi mancherai, cara Stiana, come mi mancheranno i tuoi consigli, la tua scuola ed anche le tue suore.

L'insegnante di inglese e francese dell'Istituto Silvio Pellico

Armanda Guastini

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	17.00		10.00
Cafaggio	18.15	8.30	11.15
Bocca di Magra	18.00	8.30	11.00
Fiumaretta	19.00		10.00
Montemarcello	18.15		10.00
Monastero S.Croce	19.00	10.00	19.00



Ristorante Bar Pizzeria sul mare Bagno Venezia
Fiumaretta via Kennedy, 18-b
tel. 0187-64284 cell. 331-1998873
specialità di mare e gli originali spaghetti in bagna verde®
sala per banchetti o meeting

BAR RISTORANTE SAN MARCO
sul mare tel. 0187-64242

FERAL



WWW.FERALSP.COM
TEL. 0187-933658
CARPENTERIA METALLICA INFISSI IN ALLUMINIO
esposizione
via variante Aurelia
Sarzana tel. 0187-691397

scala con struttura in ferro e rivestimento gradino legno - residenza privata

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

AMEGLIA - Vicinanze darsene, a pochi minuti dalle spiagge di Bocca di Magra e Fiumaretta, completamente arredato, monolocale con bagno, terrazzo e sottostante box. Rif: 1087 € 45.000,00

AMEGLIA - Vicinanza darsene, a pochi minuti dalle spiagge, in quadrifamiliare, con ingresso indipendente, appartamento al piano primo composto da ingresso-soggiornor-

no, cucina, 2 camere, bagno. 2 balconi e veranda. Giardino privato e garage. Rif: 1025 € 160.000,00

FIUMARETTA - A piano terra ampio bilocale completamente arredato con terrazzo, giardino, posto auto. Rif: 1080 € 135.000,00

AMEGLIA - Appartamento al piano 2° composto da ampio ingresso, soggiorno, cucina abitabile, 2 camere matrimoniali, bagno, terrazzo. Completano la proprietà cantina e garage. Rif: 1304 € 230.000,00

AMEGLIA - In zona comoda e soleggiata, appartamento completamente e finemente ristrutturato composto da: ingresso - soggiorno doppio, cucina abitabile, ripostiglio, balcone, disimpegno, due camere e bagno al piano secondo; al piano superiore ampia mansarda composta da soggiorno con angolo cottura, camera e bagno. Posto auto, box e giardino condominiale. Rif: 1057 € 250.000,00

[Altre vantaggiose offerte in Agenzia](#)

111 luoghi della Versilia e dintorni che devi proprio scoprire



(in vendita a 15 euro)
 La **presentazione** verrà effettuata dall'autore del libro Dante Mattelli e dal fotografo Alberto Novelli **venerdì 4 agosto alle ore 21**

al Bagno Arcobaleno.

Questa guida pubblicata i primi di luglio 2017, che fa parte di una collana che descrive i più bei luoghi di tutto il mondo, prende in considerazione tutto quello che c'è tra Bocca di Magra e Torre del Lago (una striscia di 60 chilometri), e alle spalle, su su fino a Pontremoli o a

Castelnuovo Garfagnana (40 chilometri in profondità).

Un libro tutto da leggere, da guardare e naturalmente guida ragionata per interessanti gite turistiche e culturali a pochi passi da noi.

Due dei 111 luoghi e foto prese in esame riguardano proprio Ameglia.

Il primo è proprio il **Bagno Arcobaleno** il regno del vento e quindi degli amanti del surf, "una piccola tribù hawaiana davanti alle Alpi Apuane".

Il secondo Bocca di Magra e di nuovo il Bagno Arcobaleno con il titolo "L'arcadia dei rifugiati" e sottoti-

tolo "le vite salvate da Ada Ascarelli Sereni.

Scusate se qui riprendo il discorso restato "lettera morta" a maggio ma questa nuova citazione di Mattelli lo mostra attento anche alle più nascoste storie del territorio. I lettori di Ameglia Informa già conoscono la storia degli ebrei imbarcati sull'"Exodus" poiché ne abbiamo parlato ampiamente in anteprima nel numero di **maggio 2017**, senza che apparentemente nessun guizzo di orgoglio è sorto a nessuno per essere stata anche Ameglia partecipe come La Spezia dell'**Alyah Bet** e come essa "**Porta di Sion**".

Sandro Fascinelli

エドスシ
EDO 
SUSHI HOUSE
 PREMIUM FRESHNESS

VUOI ASSAPORARE LA NOSTRA NOVITÀ?
PROVA IL NUOVO SUSHI EDO SUSHI HOUSE

Il nostro prodotto è sempre fresco e preparato ogni giorno.
 Puoi gustarlo qui o take away.



NEL TUO EXPRESS DI:
Ameglia (SP) - via Pisanello, 27
APERTI TUTTI I GIORNI FINO ALLE 24.00



express
 tutto & subito