



AMEGLIA Informa

La Spezia: il 2000 previsto nel 1880 e back to the future 1934

Scorrendo la vecchia stampa periodica spezzina (dal 1865 in poi, presente con numerose testate solo in parte, purtroppo, classificate da Ubaldo Mazzini fino al 1904) si scopre sul giornale "Spezia nuova" del 25 luglio 1880 un articolo dal titolo ... imprevedibile: "La Spezia nell'anno 2000", così come, settantaquattro anni dopo, nel 1934, su "L'Opinione" compaiono diversi articoli "retrospettivi", che rievocano "La Spezia di un tempo". Vediamo prima come aveva-

no previsto La Spezia futura i nostri avi del 1880. (prima parte)

La Spezia del 2000 come prevista nel 1880

In corsivo le considerazioni dell'articolaista Piero Mazzoni.

Nel 1880, anno di pubblicazione su "La Spezia nuova" dell'articolo "La Spezia nell'anno 2000", l'indirizzo e lo sviluppo della città erano già segnati: l'Arsenale realizzato e operativo, l'espansione urbana iniziata dentro e fuori la cinta delle vecchie mura, la realizzazione del giardi-

(Continua a pagina 10)

Telecamere sofisticate per più sicurezza ad Ameglia



Sarà terminato nel mese di maggio il nuovo sistema di video sorveglianza amegliese che andrà ad integrare quello già esistente. Telecamere molto sofisticate di ultima generazione che andranno a coprire punti strategici concordati con le forze del-

(Continua a pagina 2 in alto)

Vaccino anti Covid-19: tempi e modi di somministrazione

Prosegue la campagna vaccinale di Regione Liguria che, dopo aver quasi terminato le fasce più a rischio ovvero operatori socio-sanitari, forze dell'ordine, protezione civile, personale scolastico, ultra-ottantenni e persone con disabilità grave, passa all'immunizzazione delle altre fasce d'età procedendo per step.

Di seguito il calendario con le tempistiche per accedere alla prenotazione dei minori di 60 anni. **Sopra i 60 anni la vaccinazione è in corso.**

Come prenotare sotto i 60:

Online su [prenotovaccino](https://prenotovaccino.it).

(Continua a pagina 2 in basso)

Gattosafari ad Ameglia con i panigattidelgolfo



Per chi è amante dei paesaggi della Liguria e dei gatti di razza bengala consiglio di andare a curiosare su *Instagram*, [@panigattidelgolfo](https://www.instagram.com/panigattidelgolfo).

Gaia e la sua compagna Elisa sono due ragazze di 28 anni che gestiscono questa pagina, le ho conosciute per caso su questo social men-

(Continua a pagina 8)

PRENOTAZIONI

VACCINAZIONE ANTI COVID

ANNI **65-69** DAL **16 APRILE**

ANNI **60-64** DAL **23 APRILE**

ANNI **55-59** DALL' **11 MAGGIO**

ANNI **50-54** DAL **18 MAGGIO**

ANNI **45-49** DALL' **8 GIUGNO**

ANNI **40-44** DAL **15 GIUGNO**

www.regione.liguria.it



Segue da pagina.1 **TELECAMERE**
l'ordine locali, al fine di garantire maggior sicurezza pubblica sia per eventi, sia per calamità, che per necessità legate a indagini delle forze dell'ordine nel momento che c'è ne fosse bisogno.

Sono 16 i nuovi occhi elettronici che andranno a garantire maggiore sicurezza ai cittadini Amegliesi, posizionate in punti strategici, nelle scuole, alle usci-

te e alle entrate dei paesi, nei parcheggi comunali, nelle piazze e collegate direttamente con la centrale di polizia locale che sarà così in grado di monitorare ogni situazione di pericolo in modo da poter intervenire anche nell'immediato.

Un ulteriore investimento di 40.000 € legato a un progetto governativo necessario per garantire la sicurezza dei cittadini.

Là sicurezza dei cittadini è sempre stata una prerogativa dell'Amministrazione; tanto lavoro è stato fatto e tanto è ancora da fare, per questo motivo è già allo studio un altro ampliamento del sistema con telecamere ancora più sofisticate in grado di riconoscere oggetti, persone e particolari a oltre 150 metri di distanza.

Emanuele Cadeddu
Vice sindaco

Segue da pag.1 **Guida VACCINAZIONI regione.liguria.it**

* (24 ore su 24)

Numero verde 800 938 818 (dalle 8 alle 18 nei giorni feriali)

Sportelli Cup o le Asl e aziende ospedaliere (per gli orari riferirsi al sito della propria Asl / Ospedale)

Farmacie che effettuano servizio Cup.

Si ricorda inoltre che il servizio di prenotazione è sempre attivo, con corsia preferenziale, per tutte le persone con disabilità grave e per i relativi familiari e/o caregiver che forniscono assistenza continuativa in forma gratuita o a contratto ai sensi della legge 104/1992 art. 3 comma 3. **Il medico**

curante, sotto richiesta dello stesso utente, sblocca i sistemi informatici per procedere alla prenotazione.

Le raccomandazioni del Ministero della Salute prevedono la vaccinazione dei conviventi di pazienti ultravulnerabili che rientrano nelle seguenti categorie:

- pazienti con malattie neurologiche, in trattamento con farmaci biologici o terapie immunosoppressive;
- pazienti con malattie autoimmuni o con immunodeficienze primitive, con grave compromissione polmonare o marcata immunodeficienza o con immunodepressione secondaria a trattamento terapeutico;
- pazienti oncologici e oncoematologici in trattamento

con farmaci immunosoppressivi, mielosoppressivi o a meno di 6 mesi dalla sospensione delle cure;

- pazienti in lista d'attesa o trapiantati di organo solido o di cellule staminali emopoietiche (CSE, sia autologo sia allogenico) dopo i 3 mesi e fino a un anno, quando viene generalmente sospesa la terapia immunosoppressiva o pazienti trapiantati di CSE anche dopo il primo anno, nel caso che abbiano sviluppato una malattia cronica del trapianto contro l'ospite in terapia immunosoppressiva.

Per tutti gli aggiornamenti, comunicazioni, approfondimenti: www.regione.liguria.it

Staff del Sindaco

PALESTRA MenteCorpo
Via Municipio 40 bis FIUMARETTA
tel. 0187-64540 - cell. 351-6341133
aa lunedì a venerdì

GINNASTICA CON METODO YOGA
GINNASTICA COREOGRAFICA
CORSI DI ACQUAGYM
SEMPRE IN SICUREZZA COVID-19

CORSI CORPO LIBERO PILATES DI GRUPPO
ANCHE SU REFORMER
CORSI DI GINNASTICA PERSONALE

L'attività è condizionata da vigente DPCM

dal 1934 **gianola**

ferramenta

idrotermosanitari

forniture industriali

arredobagno

Avenza di Carrara (MS) - Tel. 0585 55655

www.gianola.it    

Lavori sistemazione via del Botteghino a Fiumaretta



Sono iniziati i lavori di riqualificazione del marciapiede di via Botteghino, nel borgo di Fiumaretta.

L'intervento prevede una spesa di circa 60mila euro,

in parte provenienti da finanziamenti ministeriali in parte da fondi comunali e avranno una durata di 45 giorni circa.

L'area oggetto del cantiere parte dalla strada statale 432, scende lungo la via, attraversa l'area di sosta e prosegue ricalcando la struttura esistente. L'intervento prevede quindi la ristrutturazione dell'attuale marciapiede poiché ad oggi versa in condizioni di dissesto, in quanto il calcestruzzo è sconnesso in più punti, ed anche la realizzazione di un nuovo tratto.

Con questo intervento andremo a sistemare due aree:

la zona compresa fra il parcheggio pubblico e la passeggiata lungo fiume, area riqualificata lo scorso anno, e il tratto fra il parcheggio e la statale, agevolando e dando una maggiore sicurezza al transito di pedoni, carrozzerie e biciclette.

Andrea Bernava

Assessore ai LL.PP.

LA PIZZA
in Bocca... di Magra
via Fabbricotti 126
tel. 0187-1862419
Presso la
Lucerna di Ferro
aperti secondo possibilità
vigente DPCM

AVIS Ameglia: bilancio 2020 e programmi futuri

Come previsto, in data 21 marzo, si è svolta l'assemblea annuale dei soci con rinnovo delle cariche associative. Come comunicato l'assemblea si è svolta virtualmente tramite l'applicativo Zoom, alla quale i donatori hanno potuto partecipare tramite link di invito trasmesso nei giorni precedenti all'evento. A seguito della lettura della relazione sull'attività associativa dell'anno 2020 e della relazione economica riguardante l'anno passato si è proceduto con un commento delle

stesse.

A causa della pandemia l'attività associativa è risultata scarsa. Si ricordano solo alcuni eventi svolti nei primi mesi dell'anno 2020 come Pompieropoli in concomitanza con la festa della Befana e il carnevale di febbraio. Purtroppo, poi si è fermato tutto, niente "marcia tra fiume collina e mare", niente passeggiata con i ragazzi delle scuole medie, niente...

L'anno passato sarebbe stato inoltre da sfruttare per organizzare i festeggiamenti

del 50° anniversario di fondazione da riprogrammare nel 2021. Ovviamente il tutto sarà rimandato a tempi migliori che ci permetteranno di festeggiare nel migliore dei modi, senza particolari restrizioni.

Sono stati mesi difficili e i nostri volontari hanno continuato nell'attività delle donazioni, mantenendo pressoché costante l'afflusso di sacche e garantendo non solo l'autosufficienza regionale ma anche il supporto ad altre regioni carenti.

Elia Alberti



Apicoltura
Ferti

In azienda via Litoranea, 35 FIUMARETTA
tel. 0187-64344 / 338-5296921 e mercati:
giovedì Sarzana, sabato Lerici e La Spezia

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

CICCIO

RISTORANTE
CAPANNINA

AMEGLIA - Bocca di Magra
via Fabbricotti, 71

Prenotazioni e info ☎ 0187-65974

e-mail: rist.ciccio@gmail.com

www.capanninaciccio.it

Aperto tutti i giorni secondo orari DPCM

Tanti interrogativi con poche risposte

Gruppo consiliare Insieme per Ameglia

Mentre sono partiti a spron battuto i **lavori di cementificazione del tratto di lungofiume a Bocca di Magra** tra il circolo e il porticciolo, di cui non si sentiva né la necessità – anzi! - e né l'urgenza, ci sono situazioni di degrado di cui invece da molto tempo l'Amministrazione non si occupa. La ragione è presto spiegata: i lavori di cementificazione dei giardini a Bocca di Magra li ha finanziati la Regione e sono fortissimamente spinti da Giampedrone che sprona costantemente i suoi affinché i lavori siano finiti velocemente.

Anche questo mese è trascorso senza nessun passo in avanti per i **lavori di arginatura a Bocca di Magra** tra l'ex ristorante il Rio e il dosso in località Pantalé. Si tratta di lavori di competenza regionale (l'assessorato è quello di Giampedrone), ma in questo caso non pare che ci sia fretta, nonostante questi siano lavori necessari e urgenti per la messa in sicurezza. Forse perché sono lavori impattanti e che potrebbero creare polemiche e dissenso prima delle elezioni? Mah...

Nel frattempo, dopo le nostre segnalazioni, qualcosa si muove alla **Torretta**: il vicesindaco Cadeddu, che in questi anni era evidentemente ignaro della situazione, ha annunciato che il Comune vuole riprendere in capo a sé la concessione della sponda e poi

affidare i posti barca a un'associazione. Noi abbiamo presentato un'interrogazione per capire come mai il Comune abbia lasciato nell'abbandono più totale questo sito ed ora si affanni a riprendere in capo a sé la concessione. Si tenga conto che dovranno seguire lavori di manutenzione della sponda e della catenaria e soprattutto di dragaggio. Staremo a vedere...

Nessuna novità per il **Porticciolo**: il regolamento dei posti barca non è stato modificato e la gestione del porto è disastrosa e il Comune continua a spendere soldi in avvocati per avere consulenze tese a risolvere i problemi causati dai contratti che il Comune stesso ha predisposto e firmato con il gestore.

Il **centro sportivo "Il Borgo"** è chiuso da un anno e mezzo e lo scorso novembre è stato assegnato in gestione (spogliatoi e impianti esterni, eccetto il campo da tennis in terra battuta) senza gara ad un'associazione sportiva. Abbiamo chiesto all'Ufficio Lavori Pubblici se esistesse una convenzione firmata e abbiamo appreso che la stessa è stata firmata ad aprile di quest'anno mentre il campo è utilizzato da molto prima e la convenzione scade a giugno. Si tratta di una grave carenza perché nel caso in cui fosse successo qualcosa nel periodo scoperto da convenzione ci sarebbero stati problemi di responsabilità per il Comune. Ricordiamo che gli utenti in questo

caso sono bambini! Fatta questa premessa ci domandiamo cosa aspetti il Comune ad indire una gara per la gestione del centro sportivo...

Al **Castello di Ameglia** sono presenti da mesi dei ponteggi senza che ci siano lavori e almeno una finestra è rimasta aperta per mesi. Dopo la nostra segnalazione è stata immediatamente chiusa. Ma è mai possibile che nessuno degli amministratori se ne sia mai accorto? In sette anni non sono stati in grado di dare al Castello una destinazione che possa essere utile al rilancio del centro storico. Invece è stato completamente abbandonato, al di là di un uso sporadico, così come abbandonato è incredibilmente da quasi due anni l'**Ostello**.

Abbiamo segnalato il degrado in cui versano i **cimiteri** e subito dopo è stato dato in fretta e furia incarico alla Cooperativa Maris di pulire. L'Assessore Bernava, molto attivo su facebook (molto meno in tema di ambiente e lavori pubblici), si è affrettato a rispondere che era tutto previsto e che c'è una persona che cura quotidianamente i cimiteri! Abbiamo chiesto in base a quale contratto e con quali orari, ma non ci è stato risposto. Nutriamo qualche dubbio in merito alla veridicità di quanto ci ha detto e stiamo cercando di avere tutti gli elementi per dimostrarlo.

Raffaella Fontana, Claudio Pisani, Rosanna Fabiano, Gervasio Benelli



**RISTORANTE
Tipico
IL TRABUCCO
BAR in giardino**
Via della Pace 60
AMEGLIA loc. La Ferrara
(nei pressi del monumento ai caduti americani)
• Ristorante alla carta, aperto **TUTTI I GIORNI**
all'aperto - secondo orari del vigente DPCM
0187-1601012 / Cell. 320-0413738 / 339-7217464
Fb: Ristorante il Trabucco

**AUTOCARROZZERIA
CASTAGNA** di Caputo Franco e C. s.n.c.
autorizzata **PEUGEOT**
Prodotti e verniciature
ecologiche all'acqua
VERNICI LECHLER
auto sostitutiva



Fiumaretta - via Litoranea 19
E-mail: car.castagna@tin.it
tel. 0187-64416 cell. 333-8009628



**Controllo e ricarica condizionatori
GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE**

“Erbacce” commestibili di maggio del territorio

Maggio è il mese in cui riusciamo a trovare erbe spontanee ricche di aromi. Hanno un'alta concentrazione di principi attivi e di oli essenziali perché, crescendo spontaneamente senza innaffiature regolari, devono concentrare le proprie essenze. In queste piante tipiche del clima mediterraneo, proprio perché devono resistere al caldo estivo e al vento di mare, ogni foglia si ricopre di goccioline oleose che vanno a preservare l'idratazione interna evitando un'eccessiva evaporazione.

Gli oli essenziali sono come il nostro sistema immunitario per la pianta e l'uso in cucina di queste erbe aromatiche aiuta l'uomo a fortificare il proprio sistema immunitario arricchendosi di molti nutrienti che aiutano anche il benessere psicofisico.

Vediamo cosa troviamo a maggio nel nostro territorio

ERBA ALLIARIA



Ama i terreni boschivi e, come si capisce dal nome, il suo aroma e sapore ricorda quello dell'aglio. L'erba alliarium è una pianta spontanea perenne che si raccoglie di solito da maggio in avanti, molto digeribile, delicata e utilizzabile in tanti modi diversi. In cucina, l'alliarium si usa in tutte le sue parti: i

fiori si possono gustare a crudo nelle insalate; i semi per aromatizzare zuppe visto che il loro profumo ricordano quello della senape; le foglie nei panini o per insaporire torte salate.

FINOCCHIETTO SELVATICO



Il finocchietto è usato in cucina come spezia per il suo forte aroma. Si usano soprattutto le foglie, dette volgarmente *barbe*, e le altre parti morbide.

Altre parti utilizzabili sono i fiori e i semi, infatti queste sono le parti con più alto contenuto di oli essenziali e di anetolo, il composto responsabile del profumo e del gusto tipico del finocchietto, assai dolce e dolcificante, fresco, che ci ricorda l'anice.

Il finocchietto ha molte virtù salutari: è particolarmente indicato nel combattere l'areofagia e i problemi di digestione, in particolare gli spasmi addominali e le coliche d'aria; è inoltre un ottimo antiemetico e antinfiammatorio.

GERMOGLI DI ROVO

Da non dimenticare tra-

scurare i frutti del rovo, pianta spontanea e perenne che cresce nei terreni incolti e boschi: il rovo ci fornisce le buonissime more, frutto che poi si raccoglie tra agosto e settembre.

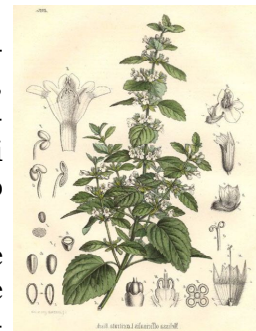
I giovani germogli si raccolgono a maggio e sono ottimi anche crudi in insalata.

MELISSA

Pianta spontanea perenne, vive in simbiosi con le api (che ne sono particolarmente ghiotte) e con il sole (l'ape è un animale di sole), la melissa risolve lo spirito, calma il nervosismo e la depressione. In antichità scrissero che “La melissa dispone la mente e il cuore all'allegria”.

Con l'appellativo di “Melisse” erano chiamate Sacerdotesse dei misteri di Eleusi e di Efeso, nei cui segretissimi riti si utilizzava il miele per pulire la lingua e le mani degli iniziati, per purificare le loro parole e le loro azioni. La melissa cresce nei pascoli e nei prati umidi e lungo le

(Continua a pagina 6)



TAPPEZZERIA NAUTICA R.M.G.

via XXV aprile, 40 ☎ 348-2500540

- Cuscinerie interne e esterne
- Capotine impermeabili
- Coperture invernali
- Moquette su misura
- Bimini top
- Arredamenti personalizzati



www.tappezzerianauticarmg.it
info@tappezzerianauticarmg.it

Acquamarina IMMOBILIARE

GEOM. GIANMARCO PAOLETTI PELLEGRINI

A FIUMARETTA

VIA RATTI 5/7

**COMPRA/VENDITA
AFFITTI**

TEL. 0187-1477798 - MOB. 339-6574971

info@acquamarinaimmobiliare.eu

www.acquamarinaimmobiliare.eu

Segue da pag.5 **ERBACCE di MAGGIO**

siepi oggi la melissa viene anche coltivata con ottimi risultati. Le foglie secche di melissa regalano un ottimo aroma ai formaggi, ai funghi, alle insalate, La melissa viene anche utilizzata per preparare tè e birre.

ORIGANO SPONTANEO



L'origano è una pianta mediterranea; queste piante amano i terreni asciutti esposti al pieno sole dal Greco (*orosganaos*: che ama i monti).

Amato per il suo forte aroma, la specie *origano* contiene oltre cinquanta specie (non tutte utilizzabili in cucina), tra le quali spiccano soprattutto l'*origanum vulgare* e l'*origanum majorana*. Ricco di utilissimi fenoli e terpeni, quali il caratteristico *carvacrolo*, *timolo*, *fellandrene*, *p-cimene*, *limonene*, *cimene* e *cedrolo*, in quantità variabili a seconda del terreno e della coltivazione

Oltre che in cucina, viene usato da sempre in medicina, a cominciare dai trattati di Ippocrate che lo cita come indispensabile per curare problemi alla gola, allo sto-

maco e alle vie respiratorie.

Ha potenti qualità antiossidanti viene usato anche per conservare gli alimenti, è prezioso per chi coltiva un orto sinergico: è noto che l'origano ha un'azione repellente verso molti animaletti potenzialmente dannosi per le piante.

ORTICA

Regina della cucina naturale basata sull'uso delle erbe spontanee commestibili, l'ortica si offre alla preparazione di mille piatti e ricette e il periodo migliore per raccoglierla è proprio quello primaverile. Se ne può utilizzare praticamente ogni parte ma in cucina è preferibile servirsi delle cime più fresche e tenere. Essendo un'infestante, la si trova praticamente ovunque, specie nei terreni incolti e umidi e lungo i sentieri. Dai risotti, alle zuppe, fino ad arrivare agli sformati, l'ortica ci stupirà per il suo sapore ricco e aromatico. Unica raccomandazione per la raccolta: munirsi di guanti per evitare spiacevoli incidenti.

Riprenderemo, col prossimo numero con altre piante dei nostri posti, molto interessanti.



Fabrizio Oliviano Barenco
Operatore olistico e
floriterapeuta ad Ameglia

Le informazioni e le tecniche proposte nei miei articoli pubblicati su "Ameglia Informa" hanno scopo esclusivamente informativo e divulgativo. Al sottoscritto non può essere attribuita nessuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da un uso delle stesse diverso da quello meramente informativo.

Per ulteriori informazioni : Ass.ne IL TOCCO dell'ANIMA - Via Pisanello 57 Ameglia -
E-mail: info@iltoccoellanima.com

Concluso il corso per Volontari La Croce Rossa Italiana di Ameglia

inizia il 2021 arruolando nuovi volontari. Continuando a pieno ritmo i corsi per Volontari CRI nel rispetto della normativa per il contenimento del COVID-19 con la modalità di svolgimento online in videoconferenza, organizzati dal gruppo Formazione del nostro Comitato. Si è concluso negli scorsi giorni il terzo corso fortemente voluto dal nuovo direttivo istaurato nel 2020. L'associazione amegliese, potrà contare su 26 nuovi volontari che potranno intraprendere tutte le attività specialistiche della Croce Rossa che vanno dal servizio di soccorso, al trasporto infermi all'assistenza nel campo sociale suddivise nelle sei aree strategiche presenti in CRI.

L'inserimento graduale dei nuovi volontari permetterà una maggiore copertura operativa per tutti i servizi. Tra gli ultimi servizi svolti è quello dell'assistenza alle vaccinazioni effettuati dal Comune.

La continua e costante presenza sul territorio è resa possibile dai 130 volontari ai quali il presidente **Daniele Paganini** unitamente all'intero consiglio direttivo esprimono il più sentito ringraziamento.



FARMACIA ZOLESI

via XXV Aprile tel. 0187-65415
AMEGLIA

Apertura solo feriali
ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30

Abbiamo attivato il servizio di ricezione ricette via mail al seguente Indirizzo: farmacia.zolesi@gmail.com

►► **Consegna a casa dei medicinali**
tramite la Croce Rossa di Fiumaretta
tel. 347-9823250

x anziani, persone fragili, immunodepressi



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**

5 maggio: 200 anni dalla morte di Napoleone



Ci sono delle cose talmente radicate nella coscienza collettiva che la minima citazione basta a portare chiunque, indipendentemente dalla sua cultura, all'evento collegato. Così, **se dici "Ei fu"**, la mente istantaneamente va all'ode con cui **Manzoni** nel luglio del 1821 ricordava la scomparsa di Bonaparte avvenuta poco prima: il 5 maggio. E già, perché in questo giorno ricorre il duecentesimo anno dalla morte di Napoleone, francese **di origine corsa ma di ascendenza sarzanese** provenendo il cippo della famiglia dal centro della val di Magra.

Morì a Sant'Elena, un'isola sperduta nell'Atlantico che proprio alla permanenza fra le sue sponde dell'Empereur deve la sua fama. Là esiliato dopo la sconfitta di Waterloo, dettò al segretario Emmanuel de Las Cases il

suo **Mèmoire**, il memoriale con cui racconta ai posteri cui spetta l'ardua sentenza, vita e progetti, la polvere su cui dovette giacere e l'altare su cui troneggiò.

Non ne faremo qui il riassunto; qua basta solo dire che in un passo Napoleone giudica il nostro **Golfo** essere **"il più bel porto dell'universo"**: quasi la dichiarazione d'amore di uno spasimante per la sua bella. Gli è che l'Imperatore ha in mente **una strategia precisa per combattere il tradizionale nemico inglese**: costruire **tre roccaforti sul mare** per minare la potenza navale britannica.

Li vuole a **Cherbourg** nella penisola normanna del Cotentin davanti all'isola di Wight, sull'**estuario della Schelda** nel mare del Nord, **alla Spezia** per controllare il Mediterraneo. Un progetto troppo ambizioso perché si possa compiere.

I disastri militari e le risorse insufficienti lo faranno restare **solo un bel sogno**, ma per quello che ci riguarda è la considerazione per una terra fin'allora così trascurata da essere priva di comunicazioni con il resto del mondo. Ed infatti "je dé-

sire", scrive al suo Ministro dell'Interno quasi che i suoi desideri non fossero ordini perentori, che si costruisca una rete infrastrutturale che colleghi la Spezia a Genova, a Pisa, a Piacenza, a Parma.

È lì che la crisalide comincia ad essere farfalla e che la bell'addormentata sul Golfo inizia a riaprire gli occhi: senza strade non ci si muove e, soprattutto, nessuno viene. Che poi di quel *désir* non se ne faccia nulla, è poco importante, conta che si butta giù un'idea, si apre una traccia, si delinea un indirizzo.

Comunque, per andare a Portovenere noi percorriamo la Napoleonica inaugurata l'ultimo giorno del 1812 mentre nello stesso torno di tempo si lavorava alla carreggiabile per Sarzana.

L'Empereur non dimenticò la porzione occidentale del Golfo tanto la riteneva strategicamente importante: **a Maralunga** volle s'installasse una batteria e Lerici nel 1812 diventò sede di uno dei sei Cantoni che facevano parte del Circondario detto Dipartimento degli Appennini il cui capoluogo era la Spezia.

Alberto Scaramuccia



RISTORANTE LA PARANZA
Bocca di Magra
Via Fabbricotti, 238
tel. 0187-65132

Menù del marinaio - 30 €
Spaghetti allo scoglio
Frittura di pesce
Patate fritte
Acqua, vino
Caffè

GAZEBO chiuso o APERTO
DAVANTI AL PORTICCIOLO
Seguici su facebook: la Paranza

Primi, pesce, carne, Pizza, gelato anche da asporto



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



AUGURI MAMMA 9 mag

idee per i vostri regali e fiori recisi
piante ornamentali
tutto per il vostro orto
Manutenzione del verde

Segue da pag. 1 **PANIGATTI del golfo**
 tre sfogliavo la *home page*, le ho contattate subito perché mi ha colpito particolarmente l'amore che mettevano in ogni foto; un connubio perfetto tra location caratteristiche e mici bengala che tranquillamente si mettevano in posa con molta disinvoltura.

Gaia ha raccontato un po' di aneddoti di questa simpatica pagina, **a partire dal nome** "panigattidelgolfo", ci ha spiegato che volevano un nome originale, un connubio con la Liguria e i gatti: dalla parola "panigazzi" è uscita la parola "panigatti". In Italia i felini rispetto ai cani sono più discriminati, si pensa che siano opportunisti e spiriti liberi, invece anche loro amano stare con gli umani e sono molto affettuosi, infatti lo scopo di Gaia ed Elisa è di rompere questa credenza e di sensibilizzare le persone nel rispetto degli animali e dei gatti.

La passione per questa razza è nata in loro già diversi anni fa ma solo a gennaio, sono riuscite a trovare due fratellini e hanno deciso di portarseli a casa: "Leo e Felicien". La razza bengala è un incrocio tra un gatto domestico e un gatto leopardo,



cresce fino a 10 kg circa e, rispetto a un miccio normale, ama molto andare in giro, gli piace l'acqua, se si abitua da piccolo ai comandi, è ubbidiente come il cane; non ama la solitudine anche se il lato selvatico rimane sempre. Portarli in giro e organizzare *set* fotografici con loro non è affatto complicato, soprattutto con Leo che è meno timido di Felicien ma anche lui ce la sta mettendo tutta per essere un miccio modello; di solito i loro *shooting* sono spesso improvvisati, di certo in Liguria non mancano le *location* e i panorami per realizzare scatti mozzafiato, poi con la partecipazione dei fratellini diventa tutto molto più originale e artistico.

Quando i mici vanno a spasso, le loro mamme prendono molte precauzioni, dalla pettorina al guinzaglio allungabile: se c'è qualche pericolo hanno degli zaini tra-

sportini trasparenti per metterli in protezione. Portarli in giro non è un problema ma bisogna sempre fare attenzione a pericoli e situazioni impreviste, infatti cercano di andare sempre in posti con poca gente e animali a passeggio. Per quanta riguarda i progetti futuri, sperano presto di tornare a viaggiare in Italia, la prima tappa vorrebbero farla in Toscana nella zona di Bagni di San Filippo (Siena), ovviamente con mici e macchinetta fotografica a seguito.

Un altro progetto interessante che stanno realizzando è quello con una pittrice che hanno conosciuto su Instagram, @martina_decorazioni, una maglietta con i ritratti dei due mici bengala e di un altro miccio rosso *Matisse* di 12 anni di Gaia: sicuramente ai bambini e non solo, una maglietta del genere potrebbe piacere. La coppia di ragazze ha parecchi altri mici, sono delle vere e proprie "gattare", ci tengono molto a sensibilizzare l'amore per i felini e noi le appoggiamo in pieno, Seguitele anche su *Tik Tok* "panigattidelgolfo" potete divertirvi con i video dei loro simpatici mici.

Luisa Fascinelli

I CATTIVISSIMI SCENDONO IN CAMPO



DAL 20 MAGGIO AL 30 GIUGNO

COLLEZIONA I MINIONS RUNNERS



Solo con Carta SpesAmica PAYBACK
ogni 20€* di spesa o 40 punti Sprint**

ricevi in omaggio uno dei
21 Minions Runners.



Ottieni subito due Runners extra con la spesa online e un Runner extra pagando con Carta Carrefour Findomestic in tutti i punti vendita.

Scopri di più su carrefour.it/minionsrunners.

AMEGLIA (SP), Via Pisanello, 27



10 aprile: Pari Opportunità, per davvero? (2)

Analizziamo ora le scene una per una, il più scientificamente possibile.

Caso numero 1. «Quante costole hanno gli uomini?». «24» direte subito voi. Dal che se ne deduce come su Marte i maschietti avessero in partenza 25 costole.

Prima domanda: dove poteva essere situata la venticinquesima costola? Ognuno può risponderci mentalmente come meglio crede.

«Quante costole hanno le donne?». «24» direte subito voi. Dal che si deducono almeno **due ipotesi**: la prima è che da Venere la femminuccia primordiale sia partita correttamente attrezzata con dodici belle coppie di costole nuove di zecca e se le sia tenute tutte senza chiedere niente a nessuno; la seconda è che le Venusiane avessero 23 costole (e ognuno può collocare mentalmente come meglio crede la ventitreesima) e quella approdata sulla Terra abbia subito pareggiato i conti, per prima cosa, riuscendo ad ottenerne una alla controparte che ne aveva 25. In entrambi i casi: 1 a 0 per le donne. E **il problema della costola vagante resta squisitamente maschile.**

Caso numero 2. Di più

facile soluzione. Era previsto, secondo il Comma Primo del principio di “Pari Opportunità”, che Adamo avesse Eva ed Eva avesse Adamo. Completamente gratis, perché così era nei progetti del loro Creatore. Il problema dove sta, allora? Nel verbo “avere”, perché **un'altra persona non si possiede mai**: è sempre e solo un puro dono, in un'ottica di amore reciproco. Allora, carissimo Adamo, come dice il proverbio: «Chi è causa del suo mal pianga se stesso!»

Caso numero 3. Il testo succitato è estremamente interessante perché comprova, senza alcuna ombra di dubbio, come la professione infermieristica sia nata in automatico dal primo starnuto di Adamo che, per nulla impressionato alla vista di come Eva sfornava felicemente figlioli, sarebbe invece svenuto alla prima reazione di difesa della sua mucosa nasale su stimolazione di un venticello primaverile. Prognosi: due settimane servito a letto colazione, pranzo, cena.

Si calcola che “il primo Uomo sulla Terra” sia comparso mezzo milione di anni fa. Se non si fosse affrettata a comparire anche la Donna,

non ci sarebbe stato nessuno a venirlo a sapere. E per gli altri animali forse non sarebbe stata neanche una grande mancanza. Nota: bisognerebbe cominciare ad intervistarli sull'argomento.

Si calcola che “la prima forma di scrittura” risalga a tremila anni fa. Probabilmente si trattò di una lista di approvvigionamenti consegnata da moglie a marito perché lui si dimenticava sempre qualcosa che poi però pretendeva ben cucinato.

Si è accertato che nei quattro millenni dell'Evo antico le donne non abbiano praticamente mai goduto di “Pari Opportunità”.

Si è accertato che nel millennio del Medio Evo le donne non abbiano quasi mai goduto di “Pari Opportunità”.

Si calcola che nei tre secoli dell'Età Moderna le donne abbiano raramente goduto di “Pari Opportunità”. Storici e sociologi sono fermamente convinti che, entro il Terzo Millennio, nascerà il movimento maschile di rivendicazione delle “Impari Opportunità”.

Conclusione?

Eva, nel terzo caso, dovrà pur essersi lasciata sfuggir di bocca qualcosa ... *(fine)*

Maria Luisa Eguez

La Verde LUNA

Cocktails Snack BAR

Via P. Ratti n.51/A
LUNGOFIUME
FIUMARETTA
Ameglia (SP)
APERTI
tutti i giorni
dalle 8 alla sera
Info e prenotazioni
Milena 328-8969586



SI ORGANIZZANO
FESTE DI
COMPLEANNO,
EVENTI
Compatibili Covid-19

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

IDRAULICA PETACCHI

FIUMARETTA
via Baban, 6
cell. 335-6857043
tel. 0187-648381



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

Segue da pag. 1 **LA SPEZIA futura** no pubblico nell'area detta "il prato", la realizzazione del nuovo cimitero dei Boschetti, il completamento delle tratte ferroviarie lato Toscana e lato Genova, l'inaugurazione del Politeama e altro ancora.

Il tutto in parallelo ad un triplicarsi della popolazione residente: da 10.000 a 30.000 unità nell'ultimo ventennio).

Leggere questo articolo - **previsioni e/o visioni?** - è interessante perché esprime un comune pensare dell'epoca, certamente molto lontano dal nostro, ma conseguente ai fabbisogni e alle problematiche di allora e alle prospettive future che si ritenevano possibili, anzi auspicabili. Anche se forma e contenuti sembrano essere più frutto di... battute estemporanee che non di ... profonde e meditate considerazioni.

Si sostiene che la città potrà avere un **"avvenire commerciale e marittimo"**, mentre la condizione indispensabile per il **"risorgimento economico e commerciale"** è la **"ferrovia di Parma"** (allora deliberata dal Governo) dalla quale ci si aspetta una **"seconda trasformazione, un secondo ingrandimento non inferiore e più proficuo di quello**



La Spezia nel 1880 - Vista dal Castello di San Giorgio - In primo piano le mura della città, a destra il campanile di San Giovanni e via Da Passano (limite a levante della cittadina), al centro la palazzata padronale di piazza Sant'Agostino, le case di via Malta e i giardini pubblici (il boschetto); sullo sfondo a sinistra la via Persio

avvenuto con l'Arsenale...".

Ciò in considerazione delle modeste distanze dalla Spezia di Verona, Bologna e Milano, quali "teste di linea" per i loro collegamenti con il centro Europa (il Brennero e il Gottardo). Indicando più in generale i collegamenti del futuro affidati alle **"ferrovie in terra e le navi a vapore in mare che stanno mutando le vie mondiali del commercio nazionale e internazionale"**...).

(Un ruolo strategico assegnato alla città perseguito poi dalla metà del secolo successivo, **un grande assente nella rete infrastrutturale immaginata: il trasporto su gomma**). Si prefigura per il 2000 una **"calata con ponti sporgenti e binari di ferrovia che dall'attuale porto e ponte da sbarco si**

estenda fino a San Bartolomeo", (In coerenza con il presunto elemento prevalente di sviluppo ipotizzato: **commerciale-marittimo**) unitamente a una **"nuova città" nella piana di Migliarina... più grande, più ben allineata, più ampia, più pulita della vecchia**. (Anche questa previsione di espansione nella piana di Migliarina è da considerarsi una intuizione in libertà, non ancora valutata in quel secolo, che prenderà corpo qualche decennio dopo, agli inizi del novecento. Comunque emblematici gli aggettivi usati: il "più ampia e più grande" esprime il convincimento di un notevole incremento demografico-edilizio; il "più ben allineata" si riferisce ai canoni di sviluppo urbano, regolare e ordinato, ti-

(Continua a pagina 11)



**Bar Ristorante
Bagno San Marco**
Fiumaretta - via Ratti, 1
tel. 0187-64242 cell. 331-1998873 Davide

**SPECIALITÀ DI MARE
e gli originali spaghetti
in bagna verde®
APERITIVI**

**Terrazza e gazebo sul mare
Parcheggio privato**

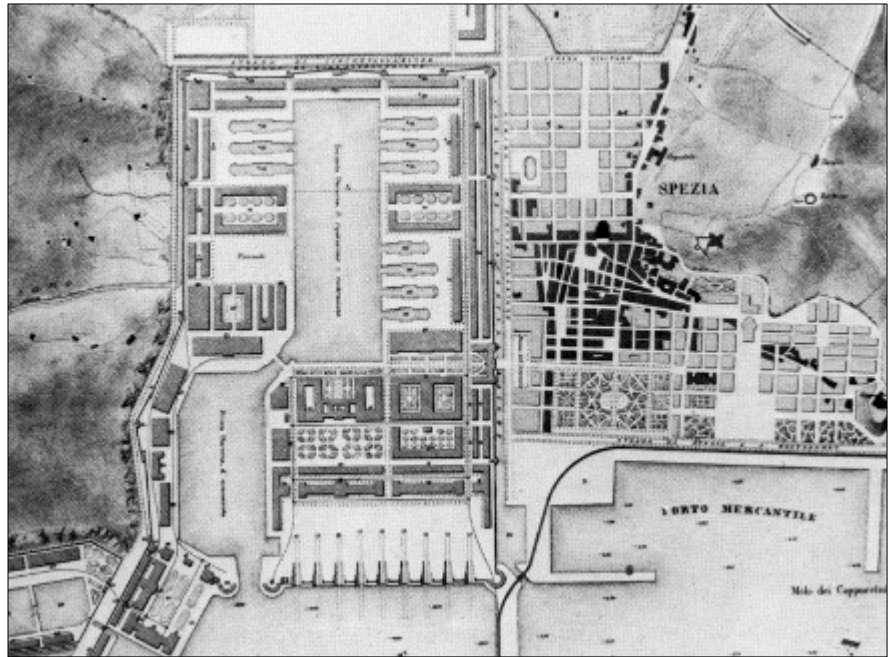


BAGNO ARCOBALENO
www.bagnoarcobalenofiumaretta.it
info@bagnoarcobalenofiumaretta.it

Segue da pag. 10 **LA SPEZIA futura** pico ottocentesco, in alternativa ai vecchi, e oramai fatiscenti quartieri esistenti - S. Antonio, il Poggio, il Torretto - il "più pulita" rivela una aspirazione conseguente alla pessima situazione igienico-sanitaria allora esistente, uno dei prevalenti problemi della città di allora, che può riassumersi nella **cronica carenza di acqua potabile**, inversamente nell'assenza di una rete di smaltimento delle acque reflue e infine nell'affollamento e promiscuità creati nel patrimonio abitativo esistente: insufficiente e scadente sotto l'aspetto igienico-sanitario. **Non a caso, quattro anni dopo, per la quarta volta in quel secolo, scoppiò il paventato "cholera".**

Alla Spezia nel 2000 si vedrà aperta la via Cavour, la via Chiodo e tutte le altre, segnate dall'attuale piano regolatore, che allora farà sorridere per le sue piccolezze di concetto e d'estensione e che ora spaventa certuni, certo non colpevoli di slancio". (Sembra imputarsi al piano regolatore vigente una sua "visione ristretta" dello sviluppo spezzino).

La nuova città sarà dotata di **"un piano regolatore studiato da una Commissione**



Piano Generale Dell'arsenale Militare - La Spezia di allora (edifici in nero) nel contesto delle previsioni realizzate (Arsenale) e di quelle a venire (edifici in grigio e linea di costa)

non d'Ornato, composta di ingegneri Americani (sic...), liberi indipendenti, non invidiosi né cretini,..." (È evidente un giudizio negativo sul vigente "piano regolatore per l'ingrandimento della città di Spezia", approvato nove anni prima, sia per le norme che lo hanno informato - **il regolamento di ornato** - che per coloro che lo hanno redatto - per la storia: i signori Cav. Giuseppe Allegro, Piaggio Carlo, Bellomi Luigi, Fossati Agostino, Mazzucchetti, Salvini e Giuliani. Non è dato sapere quali siano le argomentazioni a sostegno di tale drastico giudizio...).

Si prevedono **"molti altri camini di officine industriali..."**, **"con la collina del castello, dei Vicchi, del bastione, solcata da strade e popolata di eleganti villini ed ariose casette per operai"**. (Uno sviluppo industriale e residenziale quindi).

"La Spezia nel 2000 sarà una delle più popolate e belle città d'Italia"...Sulle batterie alte e basse dei Cappuccini, cresceranno le annose acacie, come ora cresce l'edera sul castello del 1600 vecchio e inutile e che nel 2000 non esisterà più". (Pochi anni dopo, a

(Continua a pagina 12)



**RISTORANTE
BAR-PINSERIA**
di Daniele Marselli e Chiara Baruzzo

**BAGNO VENEZIA
GAZEBI SUL MARE**

FIUMARETTA via Kennedy, 18-b
info tel. 0187-64284 [SEGUICI su](#) 

Pasticceria - SPECIALITÀ DI MARE

**NOVITÀ 2021: GELATERIA
ARTIGIANALE al BANCO**
Apertura da maggio secondo orari DPCM

GIORGIO
di Conti Giorgio
s.n.c.



e GIANNI
SARZANA
davanti IperCOOP

via Variante Cisa - tel. 0187-1874129
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

(segue da pag. 11) **LA SPEZIA futura** proseguimento di questa corrente di pensiero "demolitoria", si deve registrare la proposta dell'ingegnere A. Raddi, esperto in impianti tecnici e tecnologici, per erigere su quella collina, una volta demolito il castello, il nuovo Ospedale Civile., secondo consolidate indicazioni vigenti all'epoca, di insediare tali strutture sanitarie in zone collinari salubri, ben soleggiate e ventilate...).

"In Spezia nell'anno 2000 si saranno formate parecchie Società di Navi-

gazione a vapore... che faranno viaggi diretti tra Spezia e Yokoama, via Suez..." "Le giornate degli operai saranno il doppio delle attuali... ci sarà infine lavoro, lavoro, commercio e benessere per tutti".

(E così si conclude questa prima parte alla quale ne segue una seconda, sul giornale del **1° agosto 1880, titolata "Cose reali"**, ove, prendendo atto delle critiche e osservazioni pervenute da più parti per l'eccessivo sganciamento dal "reale e contingente" dimostrato nelle prima

parte, si indicano quali sono, ad avviso della Redazione, i temi effettivi e urgenti del presente, con un brusco ritorno alla realtà e una sintetica quanto arida elencazione.

La sistemazione del Porto commerciale con aumento dei fondali presenti.

La costruzione del binario di ferrovia che congiunge il mare, il porto, con la stazione merci.

La realizzazione della Stazione ferroviaria definitiva, essendo l'attuale provvisoria **"scomoda, lontana, impossibile"**. Maggiori capitali da

Suggerimenti di lettura

Il treno dei bambini,
di Viola Ardone.

È il 1946 quando Amerigo lascia il suo rione di Napoli e sale su un treno. Assieme a migliaia di altri bambini meridionali attraverserà l'intera penisola e trascorrerà alcuni mesi in una famiglia del Nord; un'iniziativa del Partito comunista per strappare i piccoli alla miseria dopo l'ultimo conflitto. Con lo stupore dei suoi sette anni e il piglio furbo di un bambino dei vicoli, Amerigo ci mostra un'Italia che si rialza dalla guerra come se la vedessimo per la prima volta. E ci affida la storia commovente di una

separazione. Quel dolore originario cui non ci si può sottrarre, perché non c'è altro modo per crescere.

Noemi nella tempesta,

di Alberto Pellai e Barbara



Tamborini. Oggi non è un giorno come gli altri per Noemi: quando entra in classe, ha la sensazione che qualcosa andrà storto... finché il telegiornale non grida un annuncio straordinario: da lunedì le scuole rimarranno chiuse. Niente lezioni. Niente compiti. E soprattutto: nien-

te più Li! Noemi non potrebbe essere più felice.

Si, deve condividere casa con quel troglodita di suo fratello Luca, ma in fondo è un piccolo prezzo da pagare per non dover vedere Li e i suoi baffi. Ma poi Noemi scopre che il motivo per cui le scuole sono chiuse è la diffusione di una malattia chiamata Covid-19, che sta contagiando tante persone. E se fosse lei la causa di questo disastro? Ora che non ha più uno specchio magico a cui chiedere aiuto, Noemi dovrà cavarsela da sola per rimettere le cose a posto, a partire proprio dalla ricerca

(Continua a pagina 13)

blu OFFICINA
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**

ESTETICA IBIS

Tutti i trattamenti viso e corpo a due passi da casa vostra
AMEGLIA Via XXV Aprile, 53 su appuntamento
Cell. 338-7978810 - tel. 0187-609025

Libreria, cartoleria
Stampe e fotocopie
Tutto per la scuola
Idee regalo

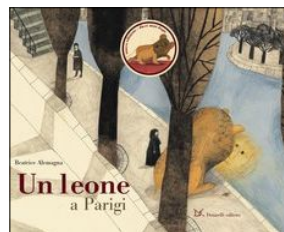
Libreria Piccadilly tel. 0187-1859784
Via XXV Aprile, 9 - Ameglia - cell. 339-7508697

(Continua da pagina 12) **TUTTO LIBRI** del suo compagno di banco Li, che sembra essere sparito nel nulla... Una storia attuale, che insegna come, anche a distanza e nelle difficoltà, sia sempre possibile fare squadra.

Un leone a Parigi di Beatrice Alemagna.

Stufo della sua routine

nella savana, un grosso leone, curioso e solitario, decide di mettersi in viaggio in cerca di un lavoro, un amore, un avvenire. E arriva a Parigi. Parte così il racconto che Beatrice Alemagna dedica al cosiddetto Leone di Belfort, la scultura



di Frédéric Bartholdi (lo stesso della Statua della Libertà di New York), che dal 1880 domina la Piazza Denfert-Rochereau, ed è da sempre uno dei simboli dell'iconografia della capitale francese.

Alessia Lo Franco

Libreria Piccadilly

By by alle tacco 12, la pandemia se le porta via



La reclusione in casa di questi due anni di pandemia ha fatto sì che la tuta prevalesse su qualsiasi tipo

di abbigliamento e anche le scarpe, ahimè, quelle con il tacco, hanno fatto una brutta fine. Lo scorso anno quando è scoppiata la pandemia pensavamo che dopo pochi mesi saremmo tornati alla normalità, purtroppo questo non è accaduto, ora ci troviamo nella primavera 2021 e le nostre abitudini sono totalmente cambiate in peggio. Dopo la discesa a picco delle vendite di rossetto a causa delle mascherine, anche il tacco 12 sta avendo il suo tracollo.

Se prima non vedevamo l'ora di uscire per metterci tutte "in tiro", adesso la pigrizia dilaga, se indossiamo la tuta, le sneakers sono d'obbligo e la comodità batte su tutto. Il deterrente principale che ha fatto smorzare quasi definitivamente l'uso del tacco è il coprifuoco, non uscendo la sera, si rimane a casa e il pigiama fa da padrone. Per il giorno, volendo, le potremmo indossare ma ci chiediamo se ne vale la pena, volete mettere la leggerezza e la comodità di un bel paio di scarpe da ginnastica?

In effetti, se ci guardiamo intorno quando andiamo in giro, sono poche le donne con tacco, si nota un netto cambiamento di tendenza, per non parlare che tra poco, con l'arrivo dell'estate, le ciabattine di gomma e le infradito saranno le più indossate. E quando potremmo andare in spiaggia e camminare scalze? Cosa ci sarà di più liberatorio di questo, dopo mesi chiuse in casa?

Nella moda non c'è più una regola, se prima gli stilisti, ogni stagione lanciavano le nuove tendenze, ora si devono adeguare alle nostre esigenze, anche Christian Louboutin, famoso per i suoi stiletto, si è dovuto rassegnare, la sua nuova linea di scarpe è quasi tutta rasoterra, d'altronde le maison devono fatturare e pur di raggiungere l'obiettivo vanno contro la loro politica aziendale. Certo che un po' di malinconia viene quando si guardano le foto pre covid del 2019, belle allegre, la sera con i tacchi, anche se le scarpe basse di ricambio erano sempre in macchina!

La pandemia ha veramente segnato tutti quanti ma penso che noi donne siamo state più svantaggiate.

L'uomo dal punto di vista del look non ha avuto grandi cambiamenti se non il fatto

di lavorare da casa e non indossare la giacca e la cravatta ogni giorno. Noi donne abbiamo quasi del tutto rinunciato al trucco e al nostro amato rossetto per uscire, capita che ci trucchiamo di più ma per stare in casa, libere di poter mettere tutti i nostri gloss preferiti.

Potremmo fare così anche con le nostre "tacco 12", perché non indossarle in casa e farci qualche bel selfie?

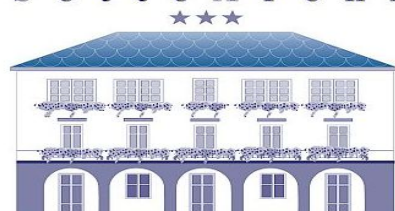
Luisa Fascinelli



Bocca di Magra
via Fabbricotti 242
cell. 338-8434562

Ristorante e
Albergo aperti
tel. 0187-609017

S e t t e A r c h i



Alla Rosa Bianca con un fiore pensi anche al Pianeta



Lucia Baudone si presenta così sul suo sito Internet www.fioristalarosabianca.it "Cresciuta con una **madre fioraia** e circondata da rose, margherite e bouquet per ogni occasione, **non avrei potuto fare altro mestiere**".

Non poteva dire meglio.

Io mi ricordo bene di sua mamma Bianca, la fiorista di Marinella, che gestiva il negozio in piazza Libertà nella parte vecchia del borgo.

Ora il suo negozio, "**La rosa Bianca**", è situato nella parte nuova di **Marinella**,

proprio davanti all'uscita del vecchio Borgo e, nell'insegna, ha associato il nome della mamma Bianca a quello del fiore più nobile: la rosa.

Trovato il punto di partenza del nome, il suo obiettivo è stato poi quello di **regalare emozioni** creando composizioni, bouquet e mazzi di fiori, il tutto accompagnato da **dedizione, impegno e cura nei dettagli**.

Sin dalla prima apertura, il negozio si è distinto per la notevole **ricerca di innovazione**, fondendo aspetti classici, creatività e **materiali naturali** in modo, che assieme al fiore, si possa contribuire alla salvezza di questo nostro pianeta così maltrattato in questi ultimi anni e invertire la tendenza. Lucia ha iniziato così a utilizzare, assieme ai fiori, **articoli riciclabili che non compromettano l'ambiente**.

Ha adottato quindi i prodotti della **B & P Italia**, una ditta *leader* del settore, che produce articoli in polipropilene e carta che accompagnano la confezione del fiore. Sono tutti prodotti italiani o equo solidali che, assieme all'attenzione dello stile, si distinguono anche per l'attenzione all'ambiente e al

sociale. **La Rosa Bianca** oltre che su **Facebook** e **Instagram** e ora divenuta, grazie al suo sito, anche un **negozio on-line dove si può acquistare su catalogo** e ricevere direttamente a casa, se si è lontani e non è praticabile la consegna diretta al domicilio. Il sito della Rosa Bianca è raggiungibile anche tramite la sua pubblicità su www.amegliainforma.it

Sandro Fascinelli

Batù è in adozione

Anno di nascita 2017, taglia media, indole buona ma dominante, no altri cani. Trovato vagante nel nostro Comune, in cerca di pappa, sogna una casa per sempre. Colloquio pre-affido con "Quattro Zampe In Verde" (messaggio su FB).

Il Comune di Ameglia elargisce contributo a chi lo adotta.

Canile Pezzino - via Pezzino alto 27 tel 0187/792451 - orari apertura: lun. mer. (feriali) h 8-16 e mar. giov. Ven. dom. e festivi h 8-12.

Cell. 333-6312942 Sabina



**RISTORANTE LA LUCERNA DI FERRO**
via Fabbricotti 27
BOCCA DI MAGRA

dalla bellissima terrazza sull'acqua potrete godere di una vista unica...
Parcheggio privato e attracco barche
www.lucernadiferro.it / info@lucernadiferro.it

tel-fax 0187-601206
Aperto secondo orari DPCM

Gelateria L'INCONTRO
PRODUZIONE PROPRIA
Torte di compleanno

CRISTIAN vi aspetta
in Ameglia via Pisanello 27/D
davanti Carrefour tel. 0187-872325
e, per Tabacchi Emporio, a Fiumaretta
in via Ratti, 84 - tel. 0187-648703



MOMENTO RELIGIOSO MAGGIO 2021

Il mese di maggio dedicato dalla devozione popolare a Maria, la Madre di Gesù e madre nostra, di fatto nella liturgia, si sovrappone al grande mistero della Pasqua e della Pentecoste. Non è un ripiego, il mese delle rose ecc..., ma **sottolinea la presenza di Maria nella chiesa nascente.**

L'ultimo tratto biografico su Maria ce la presenta orante, in preghiera: "gli Apostoli erano assidui e concordi nella preghiera, insieme con alcune donne e con Maria, la madre di Gesù, e con i fratelli di Lui (Atti 1,14)": presenza orante di Maria nella Chiesa nascente e nella Chiesa di ogni tempo, poiché ella, assunta in cielo, non ha depresso la sua missione di intercessione e di salvezza.

Vergine in preghiera è anche la Chiesa (siamo noi) che ogni giorno presenta al Padre le necessità dei suoi figli, loda il Signore incessantemente e intercede per la salvezza del mondo.

Che bello vedere Maria che nelle varie apparizioni non solo raccomanda ai Vergenti di pregare, ma lei stessa prega con loro.

Il mese di maggio è il mese del Rosario, preghiera cara al cristiano, non è solo il ripetere dell'Ave nella vita di Gesù con Maria, ma è il pregare con Maria il Figlio suo Gesù nella casa di Nazareth, nella famiglia che continua nelle nostre chiese, nelle nostre case, per le nostre strade.

Maggio sarà quest'anno liturgicamente un mese pasquale:

domenica 16, Ascensione del Signore al cielo;

domenica 23 Pentecoste, lo Spirito Santo scende sulla Chiesa nascente;

domenica 30 solennità della SS. Trinità;

domenica 6 giugno Corpus Domini, SS. Corpo e Sangue di Cristo.

Nella nostra Parrocchia il tempo religioso sarà scandito da ben **tre turni di prime Comunioni**, dovendoci adeguare al ritmo di vita imposto dalla pandemia e quindi recuperare quanto non abbiamo fatto lo scorso anno.

Battesimi, Cresime prime Comunioni, non sono feste private, ma sono feste di tutta la Famiglia di Dio perché una persona o un gruppo di Figli cresce nell'intimità con il Padre e tutti i Fratelli.

Maria, che ha vissuto sto-



ricamente la Pasqua e tutto quanto da essa discende, sarà con noi e vivrà nella liturgia la Pasqua e la nostra vita nella Chiesa.

Tutti siamo invitati a pregare Maria perché sia Madre attenta e premurosa della nostra parrocchia.

Grazie.

Don Cesare Gianì

ORARIO SS. MESSE

	prefes	festiv	festiv
Ameglia	16.30		10.00
Cafaggio	17,45	8.30	11.15
Bocca di Magra	18.00	8.30	11.00
Fiumaretta	19.00	8.30	10.00
Montemarcello	17,45		10.00
Monastero S.Croce	18.00	10.00	19.00

La Rosa Bianca



di Baudone Lucia
Via Giovanni XXIII, 34
MARINELLA
Cell. 348-8092198

**composizioni floreali
addobbi per cerimonie
piante ornamentali
fiori recisi**

Anche on-line e consegna a domicilio

Tel. 0187-65579 cell. 335-6047907 / 335-1294361
0187-674671

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

Quando non menzionato, la classe energetica è in fase di valutazione.

AMEGLIA - In zona collinare casa indipendente completamente da ristrutturare, su due livelli composta da ingresso, soggiorno, cucina, al piano terra; bagno al piano superiore, due camere al piano primo. Completa la proprietà cantina e porzione di giardino
 Rif.: 1223 € 95.000,00

CASTELNUOVO MAGRA - Semindipendente di nuova costruzione composta da: ingresso in soggiorno con angolo cottura due camere, di cui una con

cabina armadi, lavanderia e bagno, giardino, terrazzo con vista mare e due posti auto. Rif.: 1693-c € 200.000,00

AMEGLIA - In complesso residenziale, ai piedi di un castello rinascimentale, immerso nel verde, vendesi ampio monolocale con bagno, box comunicante, corte. Posto auto. Buone rifiniture.
 Rif.: 1255 € 125.000,00

SARZANA - A pochi passi dal centro, appartamento al secondo piano composto da: corridoio d'ingresso, soggiorno e cucina abitabile con balcone, disimpegno, due camere e bagno con

secondo balcone. Ottimo anche a uso investimento. APE: 182,2020 kWh/m2 anno. Rif.: 1762 € 140.000,00

AMEGLIA - Bivio Bocca di Magra - villetta semindipendente su quattro livelli così composta: P.T: cucina, soggiorno, bagno, giardino; piano p1°: tre camere, bagno, ripostiglio, balcone; mansarda con due camere e bagno. Buone rifiniture. Cantina. Rif.: 1318 € 310.000,00
LUNI MARE - A pochi minuti dal mare, in piccolo condominio di soli 2 piani, appartamento al piano 1° composto da ingresso - soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, solarium, posto auto. Rif.: 1520 € 135.000,00

Quiche mele e speck

Ingredienti - per la base

400 gr. farina
 2 uova
 200 gr. di burro
 Sale qb
 1 cucchiaino di parmigiano

Per la farcia

1 kg di mele verdi
 200 gr. di speck a fette
 2 uova
 1 bicchiere di panna da cucina
 30 gr. di parmigiano
 1 limone
 Sale e pepe qb
 Un pizzico di Noce moscata
 Un pizzico di cannella

Procedimento

Mescolare la farina con sale e parmigiano, aggiungere poco per volta, lavorandolo in punta di dita, il burro ammorbidito a pezzetti e le 2 uova sbattute.

Lavorare l'impasto veloce-



mente. Formare una palla, coprirlo con un tovagliolo e riporla in frigo per un ora.

Trascorso il tempo, stendete la pasta e usatela per foderare una teglia, precedentemente imburata. Bucherellate il fondo e cuocete in forno caldo per circa 10 min.

Nel frattempo pulire le mele, privandole di bucce e semi, tagliarle a fette sottili, spruzzandole con il succo del limone.

Togliere la teglia dal forno e lasciare intiepidire, quindi farcirlo formando uno strato di mele,

alternandole a pezzettini di speck e cospargerle di sale, pepe, noce moscata e cannella. Coprire il tutto con fette sottili di speck.

Preparare un composto di panna, uova e parmigiano e versarlo sopra la quiche.

Infornare a forno caldo per circa 30 min..

Assia Cervia

Direttore responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail: amegliainforma@libero.it

Redazione

Oliviano Barenco, Andrea De Ranieri, Rosanna Fabiano, Serena Ferti

Segretaria

Luciana Sabbatini

Stampato in proprio, pubblicazione registrata al tribunale della Spezia al n. 2 del 4.2.1998.



I NOSTRI SERVIZI PER LA VOSTRA PROSSIMA ESTATE

corsi patente nautica entro 12 miglia e senza alcun limite

noleggio imbarcazioni a vela 10 - 15 metri

agenzia pratiche nautiche

agenzia STA

AMEGLIA, Via XXV Aprile 8 - LA SPEZIA, Viale Italia, Porto Mirabello - 0187.601254

lebateaublanc@lebateaublanc.it - www.lebateaublanc.it

