



AMEGLIA Informa

Riflessioni sui tributi comunali e le prossime scadenze



La stretta fiscale che da qualche anno grava sul nostro Paese e i vincoli di spesa del bilancio nazionale hanno progressivamente tagliato le risorse ai Comuni.

Per mantenere però attivi i servizi sono state introdotte nuove tasse che costringono le Amministrazioni comunali a trasformarsi sempre più velocemente in esattori delle imposte. La fine dei trasferimenti governativi ai Comuni e il passaggio della contribuzione totale allo smaltimento dei rifiuti da imposta a tariffa, quest'anno ha portato all'introduzione di due NUOVE imposte la TASI e la TARI, che si aggiungono alla vecchia IMU. La contribuzione obbligatoria da parte dei cittadini ai costi di raccolta, smaltimento e pulizia delle strade da imposta a tariffa ha comportato la ripartizione totale di tali importi sulle utenze civili e commerciali. In questa configurazione l'Amministrazione Comunale si è trovata ad affrontare una spesa aumentata rispetto al 2013 di circa 300.000 euro dovuto ai costi della raccolta porta a porta, alla quale abbiamo dovuto aggiungere 130.000 euro di riduzioni operate dalla precedente Ammini-

strazione lo scorso anno.

L'aggravio per i cittadini sarebbe stato immane, abbiamo quindi operato una "contrattazione" con ACAM per ottenere il massimo di riduzione possibile compatibilmente alle richieste del servizio.

Il risultato è stato quello di calmierare l'aumento del costo procapite di una percentuale simile per tutti evitando squilibri o forzature. Le scadenze infine sono state distribuite sui 4 mesi disponibili così da ammortizzare al meglio gli importi: 30-9, 30-10, 30-11, 30-12.

Il riparto tra attività commerciali e privati è stato definito tenuto conto proprio dell'incidenza dei costi del porta a porta. Le riduzioni vanno a interpretare la nostra volontà politica di agevolare e stimolare le attività più penalizzate gli anni scorsi.

La riduzione per gli operatori stagionali è stata alzata al 40%, facendo sì che tali attività, legate alla nautica e agli stabilimenti balneari, funestati dal maltempo, abbiano una sensibile riduzione dell'imposta.

Altra riduzione forte si è prevista per il periodo di sospensione dell'attività, pari al 50% dell'importo dovuto nel periodo di chiusura. Tale incentivo non vuol essere uno stimolo a tenere i locali chiusi durante la stagione invernale ma, al contrario, contribuire a mantenere vive, durante il resto dell'anno, le attività commerciali che vanno in sofferenza l'inverno.

Nella stessa prospettiva va la

(Continua a pagina 2)

AMEGLIA Informa

non ha alcun finanziamento pubblico e si regge unicamente grazie alla pubblicità degli inserzionisti che permettono la

DISTRIBUZIONE GRATUITA.

È visibile a colori nel sito Internet del Comune

(Continua da pagina 1)

riduzione del 10% alle attività site nei borghi di Ameglia e Montemarcello che vedono spesso la presenza di imprenditori coraggiosi che scommettono sul paese.

Infine quest'anno abbiamo introdotto un'ulteriore agevolazione alle attività che si impegnano a combattere la ludopatia, attraverso l'eliminazione delle *slot-machine* dai locali, pari al 10%. Per i privati sono state previste riduzioni sulle case sfitte e per le case di anziani ricoverati in istituto (50% della tassa), fino a prevedere l'esenzione completa per ISEE inferiori a 6.500 €.

La nostra Amministrazione porterà avanti una politica aggressiva nei confronti di ACAM che è l'operatore che ci fornisce il servizio di raccolta dei rifiuti, per poter così abbassare la TARI nei prossimi anni per imprese e cittadini.

Il comune ha inviato nei giorni scorsi i prestampati per il pagamento delle quattro rate della TARI.

Per TASI e IMU il Comune non invierà alcuna modulistica, bisognerà quindi rivolgersi ai Centri di Assistenza Fiscale (CAF).

La scadenza della seconda rata dell'IMU è il 16 dicem-

bre. La tassa rimane invariata se non per la modifica sostanziale dello sconto per le case proprietà dei genitori e date in comodato ai figli, da quest'anno la riduzione sarà applicata anche se i genitori non risiedono nel Comune di Ameglia. Pagano l'IMU solo le seconde case e gli immobili di pregio.

La TASI viene invece applicata anche alle abitazioni principali con aliquota dello 0.22% e dello 0.06% sulle seconde case. Abbiamo previsto la detrazione di 50 euro sulla prima casa dove la rendita catastale fosse minore a 595 euro (100.000 euro valore catastale dell'immobile), con il riparto tra proprietario e inquilino (70% e 30%), prevedendo poi l'esenzione per ISEE inferiore a 6.500 euro.

Le scadenze sono il 16 ottobre e il 16 dicembre. Tale tassa andrà a finanziare alcuni servizi fondamentali del nostro Comune come i Servizi Sociali che impegnano gran parte delle risorse comunali, la manutenzione delle strade e delle aree verdi, l'illuminazione pubblica. È una tassa nuova che con certezza creerà del malcontento ma il nostro lavoro è stato quello di contenere quanto più possibile la pressione fiscale sui cittadini.

Il costo principale sarà comunque la tassa sui rifiuti (TARI) perché c'è il problema grosso del contratto vincolante con ACAM firmato dalle precedenti amministrazioni e che ci costringe a subire un servizio di smaltimento rifiuti di modesta qualità ma con costi altissimi e insostenibili per i cittadini.

Quest'anno abbiamo potuto contrattare solo una riduzione dei costi, ma il nostro impegno dei prossimi mesi sarà quello di ridurre tali costi alla base per girare il risparmio della raccolta differenziata sui cittadini; per ora non possiamo che scusarci per far pagare per colpe derivanti da scelte non nostre.

Andrea De Ranieri
Assessore al Bilancio

Promemoria delle scadenze tributarie

IMU	16/6	16/12
pagamento in banca con mod. F24 e calcolo e liquidazione del contribuente		
TASI	16/10	16/12
pagamento F24 id. / c.s.		
TARI	30/9	30/10
	30/11	30/12
calcolo effettuato dal Comune e moduli F24 per il pagamento inviati a domicilio.		

RISTORANTE CAPANNINA

CICCIO

chiuso il martedì

AMEGLIA - Bocca di Magra - via Fabbricotti, 71
tel. 0187-65568 fax 0187-609000

CICCIO MARINA

RISTORANTE

chiuso il lunedì

Marina di Carrara - V.le Da Verrazzano, 1
tel. 0585-780286 fax 0585-780286

Paninoteca Enoteca Musica BLUE PORT

Marina di Carrara - V.le Da Verrazzano, 1 tel. 0585-780286 fax 0585-780286

Elenco persone da evacuare in caso di "allerta 2"

Esistono fasce di popolazione che, in caso di calamità, non hanno la possibilità di auto proteggersi in quanto anziani con difficoltà di movimento, malati cronici che necessitano di cure salvavita e disabili.

Al fine di poter garantire una sicurezza maggiore e un'adeguata assistenza preventiva a questi cittadini, occorre avere un **elenco aggiornato** dei casi presenti sul territorio.

Gli ultimi eventi calamitosi sul nostro territorio e in generale a livello mondiale ci fanno ben comprendere quanto sia indispensabile sviluppare e diffondere all'interno delle famiglie il concetto di "cultura" di protezione civile.

L'orientamento di ogni cittadino deve necessariamente essere in primis l'autoprotezione. I modelli di Protezione Civile sono sempre più orientati a un impegno costante affinché si realizzi un sistema operativo che privilegi la previsione e la prevenzione.

Alla luce di ciò è prioritario compito delle Amministrazioni locali far sì che l'informazione e l'educazione all'autoprotezione ai propri cittadini sia il più capillare ed esaustiva possibile.

Ricordiamo quindi ai cittadini che è disponibile sul sito Internet del Comune di Ame-

glia o presso l'ufficio Servizi Sociali un modulo per fare richiesta di **inserimento in specifica lista per persone appartenenti alle fasce deboli**, che presentano disabilità o difficoltà di movimento e che, in caso di emergenza, devono essere raggiunte o contattate per aiuto. I moduli compilati vanno presentati personalmente o da delegato all'assistente sociale in via Cafaggio 15 mercoledì e sabato dalle ore 9.30 alle ore 12.30. Si ricorda che l'iscrizione alle fasce deboli determina l'obbligo di evacuazione in caso di Allerta 2 e, per coloro che non dispongano di altra sicura sistemazione presso familiari, l'Amministrazione Comunale provvederà a trasferirli in idonea struttura.

Facciamo quindi un appello ai diretti interessati e ai loro familiari perché provvedano ad iscriversi: l'ufficio servizi sociali

Aliquote IMU: "qui pro quo"

Nel precedente numero, per un refuso nella versione stampata (la versione Internet è corretta), è stato erroneamente scritto: "Abitazione principale (1ª casa) aliquota 0,40 %". Ce ne scusiamo. L'aliquota si riferiva solo alle prime case classificate di lusso, alle ville e ai castelli (cat. A/1, A/8 e A/9) mentre le altre prime case sono esenti. **SF**

è a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito.

**ALTRE INFORMAZIONI
DI PROTEZIONE CIVILE
A PAGINA 10**

Assessorato ai servizi sociali

SMALTIMENTO RIFIUTI VERDI

I rifiuti provenienti da manutenzione del verde (ramaglie, potature, sfalci, ecc.), non vanno gettati nei cassonetti, ma conferiti presso l'impianto de **La Ferrara** tutti i giorni **dalle ore 9 alle 12.**

Il materiale per il porta a porta è distribuito il **MERCOLEDI'** e il **SABATO**, dalle ore 9 alle ore 12 presso il Municipio.

Direttore Responsabile

Sandro Fascinelli

e-mail:amegliainforma@libero.it

Redazione

In corso di nomina

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

Gli orari di servizi, manifestazioni o apertura uffici sono indicati come semplice informazione. Potendo essere soggetti a variazione da parte degli organizzatori o responsabili, dovranno essere sempre verificati dai lettori interessati.

Per la corrispondenza indicare nome, indirizzo, numero di telefono per essere contattati in caso di necessità.

La tariffa per ogni modulo di pubblicità è di euro 26 + IVA.

I D R A U L I C A P E T A C C H I

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 STANDEX

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



INTERVENTI DEI GRUPPI CONSILIARI

Questo mese ho ricevuto da tutti i gruppi consiliari dei comunicati che superano la lunghezza che è da sempre un limite per gli articoli politico-amministrativi.

*Poiché i partiti hanno anche altri mezzi per diffondere le loro iniziative è necessario rispettare tali regole per mantenere lo spirito del giornale dal suo primo numero, che è quello di dare un'informazione di ciò che accade ad Ameglia e che la grande stampa non può mettere in evidenza e di diffondere e scoprire la storia e le tradizioni locali, **in via eccezionale una tantum** e con l'autorizzazione del sindaco, chiudiamo questo periodo di "vacatio" redazionale pubblicando integralmente quello che ci hanno inviato i gruppi consiliari, senza chiederne la riduzione, per non lasciare strascichi alla costituenda redazione.*

Sandro Fascinelli

Articolo da pubblicare integralmente. Per ovvie ragioni non è possibile omettere e/o modificare alcun passaggio.

Giovanni Lagomarsini
(detto Boccaccio)

RITORNO AL FUTURO

Lettera aperta per un po' di chiarezza

Cito: "Se, per puro caso, dovessimo vincere queste elezioni comunali, il primo impegno che prendiamo è: stabilire un buon rapporto con la minoranza a chiunque tocchi farne parte! noi ci impegniamo ad avere un rapporto di collaborazione, fattivo, costruttivo seppur nella critica, perché minoranza, per noi, non vuol dire "opposizione a prescindere" ma vuol dire solo aver preso meno voti, che sono comunque voti degli amegliesi e valgono quanto e forse più, di quelli della maggioranza".

Questo "passaggio" è contenuto nel discorso elettorale (scritto e verificabile) che ho tenuto per conto della lista Ritorno al Futuro in tutte le frazioni di Ameglia.

Non abbiamo vinto, ma neppure perso e io sono consigliere comunale capogruppo di minoranza della nostra lista.

Onestà morale, coerenza personale e politica, pensiamo obblighino a rispettare ciò che si è detto in campagna elettorale! Così come un sindaco deve essere il sindaco di tutti

così deve essere per un consigliere comunale quantunque di minoranza.

Io non sono in Consiglio solo per rappresentare le poche centinaia di persone che mi hanno votato ma anche e soprattutto per le tante e tante centinaia che hanno votato **altri**, maggioranza compresa.

Siamo in un piccolo paese dove "più o meno" ci conosciamo tutti. Essere consigliere comunale significa essere un punto di riferimento per i cittadini, tutti!

Questo è mio principio.

Se un/una qualsiasi amegliese mi espone un problema, piccolo o grande che sia, da una pericolosa buca nella strada alla necessità di uno specchio in un incrocio altrettanto pericoloso, **io**, non rispondo di rivolgersi alla Consulta Territoriale (vivente o defunta?) ma mi reco dall'assessore di competenza e cerco di far risolvere il problema.

Appoggio, per questo, la maggioranza? Se mi incazzo per la fognatura a cielo aperto (problema più che annoso) nel sentiero più frequentato del nostro Comune (il Boccabello) non faccio un'interrogazione urgente dando altresì un mese di tempo per la risposta, ma

(Continua a pagina 5)

Locanda Maria Ristorante & Pizzeria

Specialità di ottobre



Focaccia con porchetta
Testaroli pontremolesi al pesto
Tagliata di manzo ai porcini
Ravioli neri ai crostacei

tel 0187-64351



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

(Continua da pagina 4)

invito il sindaco a fare un sopralluogo con me e i tecnici, effettuato il quale, lui e i tecnici, risolvono il problema seppur temporaneamente.

Appoggio per questo la maggioranza?

Potrei farne cento di interrogazioni, urgenti e meno... ma per cosa? Per cercare visibilità sulle cronache locali e sui network? Per quel che mi riguarda, nella vita, nel bene e nel male, visibilità ne ho avuta anche troppa e assicuro che non ho guidato una lista elettorale per aumentarla ulteriormente.

Sappiamo come va il mondo; inviti, suggerimenti e richieste su varie ed eventuali "interrogazioni" sui più svariati argomenti me ne arrivano decine, vanno dall'urgenza sulla società Ameglia Servizi Turistici agli ostelli di Ameglia e Montemarcello, dalla zona artigianale (D2) alla chiusura dell'area dei cachi di Fiumaretta, agli scarichi fognari nelle viscere di Punta Corvo etc. etc.

Il mio impegno sarà quello di verificare e approfondire lo stato delle cose e, a tempo debito, rispondere a tutti nella più ampia trasparenza senza

ricorrere a interrogazioni se non in veri casi di necessità e urgenza.

Questo fino ad ora è stato e sarà il mio comportamento da consigliere comunale e intendo proseguirlo.

Io non sto appoggiando la maggioranza e neppure vi sono entrato, né vi entrerò.

Io ho trovato una maggioranza che sta appoggiando una minoranza che vuole collaborare per il **bene comune**, senza neppure avercelo chiesto, esattamente come nel mio prologo iniziale.

Sbaglio? Ho ragione?

Non lo so ma so che un bilancio di questo tipo non si può fare a 100 giorni dalle elezioni, né a 1000 come Renzi, ma almeno a un anno di distanza sia per la maggioranza sia per la minoranza.

Non ho chiesto e non chiedo né favori, né lavoro, né incarichi (la presidenza della Commissione di Controllo è un **atto dovuto** alla minoranza e non una gentile concessione)!

Non ho interessi da difendere se non quelli del territorio e dei suoi abitanti.

Non devo salvaguardare carriere politiche né passate, né presenti, né future!

Questo è quanto! Perché?

Perché nel Consiglio Comunale di Ameglia la minoranza è composta da 4 consiglieri, 2 dei quali sono della stessa lista: Scelta Democratica.

È a loro, e soprattutto a tutti gli abitanti di Ameglia, che rivolgo questa mia lettera aperta!

Perché sono stanco di sentirmi sibilare all'orecchio: "sei contento di appoggiare la Destra?". Detto da chi vota per chi, più che legittimamente, in altre alte sedi istituzionali pranza con Berlusconi e cena con Schifani e Cicchitto, è una domanda irricevibile.

Tra me e un'ideologia di Destra esiste una distanza siderale e non ho bisogno di dimostrarlo oggi!

Sono stanco di sentire parlare di "inimicizia" e "fuoco amico". Inimicizia? La sola parola mi provoca profonda tristezza. Ero, e sono, amico e compagno di tutti voi esattamente come prima; voi no?

Mi spiace, è un problema vostro anche se mi fa star male. Fuoco amico? A volte il fuoco amico è una pistola alla tempia impugnata dalla proprie stesse mani; uno dei tanti nomi della pistola è: **autoreferenzialità**.

(Continua a pagina 6)



MASTER
AMEGLIA tel. 0187-65599
Via Camisano, 129
Delegazione ACI
Automobile Club d'Italia
Agenzia nautica
visite mediche uso armi
visite e rinnovo
patenti auto e
patenti nautiche



**Baia
dell'Angela**
Porto di Bocca di Magra
Info tel. 0187-600477
Ristorante sul mare
bar - gelateria - cocktail
Pizzeria tutte le sere
Seguitemi per le varie attività su fb
Feste a tema - quizzone a premi
Karaoke e altro ancora...

(Continua da pagina 5)

Sono stanco di sentirmi dire come si dovrebbe fare la minoranza e l'opposizione da chi ha sempre talmente "mal sopportato" (è un benevolo eufemismo) qualsiasi minoranza a cominciare da quella interna fino ad aver raggiunto il non invidiabile primato di iniziare una legislatura vincente (2009) con 5 consiglieri in minoranza, e terminarla (2014) con 7 consiglieri all'opposizione e, stando a voci di corridoio, anche qualcuno in più, latente e "in sonno" per carità di patria.

Qui, forse, si doveva riflettere ma non sta a me suggerirlo oggi poiché lo feci a tempo debito senza riscontro e il risultato è di fronte agli occhi di tutti. Continuo per la mia strada con l'appoggio della lista Ritorno al Futuro e di coloro che capiscono la nostra posizione.

Continuerò a votare "contro" (come nell'ultimo Consiglio Comunale) se lo riterrò giusto e spero (guarda un po') che questo avvenga il meno possibile e non perché amo l'unanimità, credo anzi che l'unanimità sia peggiore e più pericoloso di una beccata opposizione, ma perché vor-

rebbe dire che le cose stanno andando nel giusto verso per tutti.

La mia è stata definita una "politica da bar"; se per politica da bar si intende presenza sul territorio, essere tra la gente sempre (e non solo in campagna elettorale), parlare chiaro e semplice e, soprattutto, saper ascoltare rivendico con orgoglio la "mia politica da bar"!

Per quanto riguarda **altra** e **alta** "Politica" rivendico altresì con orgoglio di essere uno tra i primi fondatori del Partito Democratico Italiano e non mi passa neppure per l'anticamera del cervello di pensare ad affondarlo dopo averlo fondato anzi, non essendo iscritto, continuo idealmente a militare nella corrente di minoranza (sic) di Pippo Civati.

Sono stanco di sentir uscire dalle bocche dei vostri *supporter* esterni (presumo non ne abbiate responsabilità ma tant'è!) parole di fuoco e di piombo nei miei confronti, talmente pesanti da farli apparire più che *supporter* miserabili scherani!

Sono sempre stato una persona mite nonostante i tentativi di farmi cambiare in peg-

gio, chiarendo anche, senza tema di smentita, che mai ho mangiato in un piatto altrui onde per cui mi riesce difficile pensare di sputarci dentro, tutt'al più posso impegnarmi per dare una mano a lavarlo.

Rinnovo la promessa a tutto l'elettorato: nel momento in cui capirò che "l'orda di Lanzichenecchi" alla quale avete dato la maggioranza sta riuscendo a distruggere la nostra Comunità la mia opposizione sarà durissima senza SE e senza MA.

Giovanni Lagomarsini

AMEGLIA VIRTUOSA

Visto che sono stato nominato presidente della Commissione Ambiente ho pensato bene di far uscire questo nostro primo documento portato nella apposita commissione.

Gianni Torri

Premesso che il "**rifiuto**" sarà il *business* del futuro, crediamo sia fondamentale cambiare il paradigma dello sviluppo e della crescita e utilizzare nuove ricette economiche. Attraverso il **recupero** e il **riciclo** si potranno risparmiare materie prime in esau-

(Continua a pagina 7)



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

Menù del marinaio - 25 €
spaghetti allo scoglio
frittura di pesce
verdure pastellate
acqua, vino
caffè
sorbetto

Seguici su facebook: la Paranza

**pesce
carne
pizza**
tutto anche
da asporto

Liliana

salumeria,
alimentari
frutta, verdura,
vini locali



Ameglia Via Camisano, 45 tel. 0187-65685
apertura ore 7,30-13,30 e 16,30-20,00
domenica ore 8-13

(Continua da pagina 6)

rimento e allo stesso tempo creare nuova occupazione, facendo risparmiare anche i cittadini.

In considerazione di quanto detto in premessa vorremmo elencare una serie di punti, a nostro avviso utili come crono programma, per dare risposte appropriate al problema dei Rifiuti.

Riduzione rifiuti alla fonte:

1) Utilizzo e distribuzione di **prodotti alla spina** e con minor imballo possibile, vedi prodotti sfusi a filiera corta.

2) Realizzazione di **fontane** pubbliche con erogazione di acqua fresca, naturale o frizzante (rigorosamente controllate nella manutenzione dei filtri ecc...), utilizzo acqua in brocca nelle scuole e negli uffici pubblici.

3) Recupero **olio esausto da cucina**, magari utilizzando le scuole o altri luoghi pubblici idonei, coinvolgendo anche le associazioni sul territorio, solitamente le aziende più serie riconoscono un contributo che varia dai 0,10 ai 0,20 cent a litro.

4) Recupero **carta e cartone** attraverso le scuole o associazioni di volontariato pre-

senti nel Comune al fine di recuperare risorse per tali strutture e far vincere al Comune il **premio "Comune Riciclone"** eventuale slogan da utilizzare: "UN FIUME DI CARTA PER RISPARMIARE UN MARE DI ALBERI" oppure "CARTA RECUPERATA, Pianta Salvata" o magari far scegliere il tutto ai bambini.

5) Rilancio campagna "**compostaggio domestico**" per ridurre lo smaltimento dell'umido.

6) Partecipazione al bando regionale "**Ecofeste**" al fine di regalare alle associazioni materiali biodegradabili.

7) **Educazione e sensibilizzazione sul tema rifiuti**, sua riduzione e corretto utilizzo attraverso incontri pubblici, coinvolgendo le scuole e le associazioni, a tal proposito come associazione "Ameglia Virtuosa" vorremmo organizzare nei prossimi mesi un incontro pubblico con esperti di "Rifiuti zero" e avremmo piacere di avere come ospiti a interloquire l'Amministrazione Comunale o almeno il sindaco e l'assessore all'Ambiente.

8) Secondo il nostro modesto parere in questi progetti il **Parco** potrebbe avere un ruolo

importante come capofila al fine di ottenere anche contributi dalla Comunità Europea, Ministero dell'Ambiente e Regione Liguria.

Per quanto riguarda le azioni da avviare da subito pensiamo sarebbe utile muoversi in questo modo:

1) Verifica con ACAM della percentuale RD raggiunta in questo primo periodo e come migliorare ancora la percentuale RD.

2) Verifica sui sacchetti conferiti da cittadini e aziende, non solo per sanzionare gli eventuali errori ma per capire come migliorare la comunicazione.

3) Verifica al "Centro La Ferrara" per capire come viene gestito il rifiuto.

4) Dati effettivi ad oggi sulla varia tipologia dei materiali raccolti, valore economico incassato dal gestore e relativo

(Continua a pagina 8)

PALESTRA Mente Corpo
scegliete la ginnastica più adatta a voi
Novità:

- Difesa personale con Fabrizio Tonelli
- Tai Ji Quan con il dott. Lorenzo Corsi

 **PHOTO & GOLD**

- Gioielleria
- Oreficeria
- Argenteria
- Orologeria
- Bigiotteria
- Fotografia
- Lista di nozze

AMEGLIA Via Camisano 91
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
Conti Carlo
Ameglia Gioielli

PALESTRA MenteCorpo

Via Municipio 40 bis FIUMARETTA
tel 0187-64540 - cell. 347-8616583
da lunedì a venerdì ore 9 - 12.30 e 15. - 20.30

- corsi di Yoga serale martedì con Cristina Dadà
- ginnastica danza per bambini con Giadys martedì e giovedì ore 17
- G.A.G. lunedì e giovedì dalle 19.45 e sabato dalle 11 con Samantha Marchi
- Pilates di gruppo o individuale sia a corpo libero che con reformer,
- ginnastica posturale
- Corsi di acquagym e acquaticità per bambini in piscina coperta

(Continua da pagina 7)

ritorno per il Comune. Percentuale e quantitativo di RSU finito in discarica e a quale costo.

5) Resoconto dopo la stagione estiva sia per i privati che per le aziende, in funzione del flusso turistico, quali sono state le eventuali anomalie.

6) Rapido passaggio alla "tariffazione puntuale" seguendo la logica che "Meno produci meno paghi, chi più produce rifiuto più deve pagare".

Per concludere, visto l'impegno messo da parte di tutti noi in questo ultimo anno al fine di migliorare la difficile situazione dei rifiuti, speriamo e contiamo nel premio economico da parte della Regione Liguria magari per rivedere le tariffe nel futuro.

Come presidente della Commissione Ambiente e Territorio nonché capogruppo di Ameglia Virtuosa sono e siamo a disposizione per raggiungere e centrare questi importanti obiettivi in tutte le sedi.

Giovanni Torri

SCELTA DEMOCRATICA

I primi 100 giorni

Al di là dell'apertura di una porta in Comune (anche se gli orari di apertura al pubblico

sono rimasti invariati rispetto a prima e il sindaco si appresta a far tirare su una parete per isolarsi dal resto degli uffici), dello spegnimento dell'autovelox di Camisano (ricordiamo che il velox di Camisano è di proprietà del Comune mentre quello sul ponte è a noleggio, che la giunta Giampedrone ha rinnovato il contratto, e che la nuova Giunta ha deciso di aggiungere ulteriori costi per il noleggio di un Tred a Fiumaretta) e delle manifestazioni estive (dopo "la Bella Tivù" quest'anno abbiamo avuto "la Brutta Tivù"), non ci sembra un inizio eclatante. Anzi...

Le opere di cui parla Giampedrone (pulizia dei canali e riqualificazione della Palestra) sono state finanziate grazie a contributi presi dalla Giunta Galazzo. Gli argini quest'anno sono stati puliti in grave ritardo comunque il degrado è aumentato e se ne sono accorti tutti. Aspettiamo poi di conoscere l'esito del sopralluogo, pomposamente annunciato e pubblicizzato, (come se di simili incontri non se ne fossero mai fatti in precedenza...) sul Canal Grande.

Nulla si è detto dell'acquisto delle nuove idrovore, già finanziate dalla Regione Liguria alla precedente Ammini-

strazione, e non ancora posizionate nonostante la stagione autunnale ormai alle porte, delle procedure inerenti le nuove arginature (il Comune ha dato parere favorevole agli argini a Bocca di Magra nel tratto che dal ristorante al Rio vanno fino al nuovo dosso? E degli altri lotti si sa qualcosa?). Si sono poi inspiegabilmente fermati i lavori di sistemazione dell'area limitrofa alla necropoli del Cafaggio (ex "Pallone") che la vecchia Amministrazione aveva iniziato acquistando tutto il materiale necessario. Lo scopo era quello di farla utilizzare a fini ludici e già oggi avrebbe potuto essere completata e utilizzata. Che intenzioni ha la nuova amministrazione?

Diciamo allora noi qualcosa di interessante relativamente alle scelte fatte nei primi cento giorni dal nuovo corso:

Parliamo di tasse e tariffe?

Quando l'attuale maggioranza era all'opposizione ci chiedeva di abbassare tasse e tariffe ogni volta che si presentava l'occasione. Ora, che ne avrebbero facoltà, non solo non mantengono gli attuali livelli tariffari ma gli stessi aumentano rispetto agli anni scorsi.

(Continua a pagina 9)



FARMACIA ZOLESI

AMEGLIA orario di apertura
feriale ore 8.30 - 12.30 e 16.00 - 20.00
domenica chiusa

via XXV Aprile tel. 0187-65415

- prenotazione analisi e visite specialistiche
- omeopatia - alimenti per diabetici
- cosmesi - calzature dr. Scholl
- apparecchi aerosol e misuratori pressione scontati - misurazione glicemia colesterolo trigliceridi
- centro ufficiale AMPLIFON - esame udito.
- prenotazioni esami e analisi al CUP

Raccolta occhiali usati da consegnare al
Lion's club per scopi benefici

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**

(Continua da pagina 8)

Aumenta la Tari, viene istituita (prevista dalla normativa nazionale) la tassa sui servizi (Tasi) che graverà sulle abitazioni principali (che prima non pagavano nulla a seguito cancellazione Imu), ma viene determinata una detrazione di soli 50 euro.

Aumenta il costo del pasto nelle mense scolastiche, aumenta la tariffa sul trasporto scolastico.

Vengono maggiormente agevolate le attività stagionali (es. stabilimenti balneari) e

diminuiscono invece ad esempio le riduzioni per le attività e per i cittadini passando da un ammontare complessivo di 90.000 euro con l'Amministrazione Galazzo a un ammontare complessivo di circa 19.900 euro con l'Amministrazione Giampedrone.

A fronte di questi aumenti cosa avranno in cambio i cittadini? Un addetto stampa che deve svolgere compiti di comunicazione, anche politica, per il Sindaco. Costo: quasi 35.000 euro annui per cinque anni. Costo complessivo di circa

175.000 euro.

Forse sarebbe stato meglio utilizzare tali risorse per altri scopi. Quali? Sistemare qualche canale a Bocca di Magra, Fiumaretta o Cafaggio? Aumentare le detrazioni tariffarie per incidere di meno sui cittadini? O, se proprio si vuole assumere, farlo in settori più nevralgici quali il dissesto idrogeologico o il decoro urbano? Ai cittadini lettori la risposta.

Raffaella Fontana
Francesco Pisani

gruppo consiliare Scelta democratica

Il mercato dei bimbi per i bimbi del Malawi



Durante la Notte Bianca che si è svolta a Fiumaretta e Bocca di Magra a fine agosto un gruppo di bambini amegliesi (nella foto), grazie anche alla fattiva collaborazione delle loro madri, ha esposto tra gli stand del percorso fieristico i loro oggetti creati a mano e alcuni loro giochi lasciati in disuso, creando un vero e pro-

prio mercatino dei bambini per aiutare i loro coetanei più sfortunati.

La differenza, rispetto ai banchi degli adulti e a parte l'età dei "commercianti", è che l'incasso, invece di tenerlo per loro, è stato devoluto all'associazione onlus "Orizzonte Malawi" per il mantenimento del "Confort Community Ospital", diretto dal pediatra Mauro Biagioni.

L'assessore comunale al Commercio Emanuele Cadeddu ha così commentato l'iniziativa: "Sono contento dell'organizzazione di questo mercatino dove i bimbi hanno creato personalmente i braccialetti e poi hanno presenziato tutta la se-

ra alla vendita con un enorme successo. Insegnare ad aiutare il prossimo fin da bambino è un qualcosa di molto importante, sono fiero di questi ragazzi e, in collaborazione con i miei colleghi amministratori, cercheremo di sponsorizzare sempre di più queste manifestazioni".

SF

LA VERDE LUNA

Snack & Cocktails Bar di FIUMARETTA chiuderà la stagione 2014 in Ottobre.

Il locale rimarrà aperto tutti i giorni, tutto il giorno, fino a domenica 12 ottobre.

Grazie a tutti gli affezionati clienti e arrivederci alla prossima stagione in aprile 2015!



Servizio rimessaggio invernale imbarcazioni al coperto o all'aperto

CALEVO - zona industriale ARCOLA
info tel. 0187-954392 cell. 334-8416431

Norme di autoprotezione per la popolazione in aree a rischio inondazione

Poiché si avvicina il periodo autunnale, il più a rischio inondazione per la nostra zona, si ricordano le norme da osservare in caso di pericolo.

Le prescrizioni sono tratte dal "Piano Comunale di Emergenza e Protezione Civile".

Per le aree a rischio inondazione

la popolazione informata dello STATO DI ALLERTA, deve:

- 1. predisporre paratie a protezione dei locali situati al piano strada, chiudere o bloccare le porte di cantine o seminterrati e salvaguardare i beni mobili collocati in locali allagabili;
- 2. porre al sicuro la propria autovettura in zone non raggiungibili dall'allagamento;
- 3. per i residenti in aree riconosciute a rischio di inondazione evitare di soggiornare e/o dormire a livelli inondabili;
- 4. prestare attenzione alle indicazioni fornite dall'Autorità, dalla radio, dalla tv;
- 5. verificare gli aggiornamenti dei pannelli luminosi ove siano disposti;
- 6. consultare il sito regionale del Centro Funzionale della Protezione Civile della

Regione Liguria (www.meteoliguria.it/previsioni/avvisi) dove è illustrato il livello di Allerta Comune per Comune e la situazione meteo (www.meteoliguria.it/datimeteo.html) in tempo reale.

Qualora l'EVENTO SIA IN CORSO, la popolazione deve:

- 1. non soggiornare e/o dormire a livelli inondabili;
- 2. spegnere tutti gli elettrodomestici e staccare la spina. Staccare l'interruttore della corrente e chiudere la valvola del gas;
- 3. verificare che non vi siano animali alla catena o chiusi in gabbia;
- 4. rinunciare a mettere in salvo qualunque bene o materiale e trasferirsi subito in luogo sicuro;
- 5. evitare per quanto possibile l'uso del telefono;
- 6. evitare di congestionare le strade;
- 7. non sostare su passerelle e ponti e/o nei pressi di argini di fiumi e torrenti;
- 8. non percorrere strade inondate e sottopassaggi;
- 9. non tentare di raggiungere la propria destinazione, ma cercare riparo presso lo

- stabile più vicino e sicuro;
- 10. non usare ascensori o elevatori (montacarichi etc.);
- 11. prestare attenzione alle indicazioni fornite dalle Autorità, dalla radio o dalla TV;
- 12. verificare gli aggiornamenti dei pannelli luminosi ove siano disposti;
- 13. prima di abbandonare la zona di sicurezza accertarsi che sia dichiarato ufficialmente il CESSATO ALLERTA.

Per chi può usare Internet si elencano i siti dedicati:

www.meteoliguria.it/previsioni/avvisi dove è illustrato il livello di Allerta Comune per Comune e la situazione meteo;

www.meteoliguria.it/datimeteo.html in tempo reale; disponibili anche sulla pagina Internet:

www.meteoliguria.it/protezionecivile/index.html

Questi i numeri telefonici del Comune di Ameglia:
Protezione civile:
in allerta 2
0187 609225 - 0187 670849
in normalità:
0187 609271.



La grande catena di BRICOLAGE vicina a Voi dove trovate tutto per il FAI DA TE

(ADIACENTE EUROSPIN loc. FORNOLA)

I MIGLIORI PRODOTTI DEL BRICOLAGE AI PREZZI PIÙ VANTAGGIOSI!

GRATIS LA PREMIUM CARD: SCONTI E RACCOLTA PUNTI AD OGNI ACQUISTO!

VIA AURELIA 227 - VEZZANO LIGURE - tel. 0187-981273

APERTURA da lunedì a sabato ore 8.30 - 20 no stop, domenica ore 8.30 - 13



FERRAMENTA ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE ■ BAGNO



Le piante della salute: l'Edera (Parte 2^a)

Nella prima parte di questa nota, pubblicata sul numero di settembre di Ameglia Informa, abbiamo brevemente riferito circa la storia e la botanica dell'Edera. Qui ora siamo riusciti a introdurre l'argomento relativo all'impiego terapeutico degli estratti di questa pianta, argomento che finiremo di esporre di seguito. Passando poi a una breve descrizione dei suoi potenziali impieghi cosmetici, estemporanei e con veri moderni preparati.

Proprietà terapeutiche

Quali sono le proprietà farmacologiche che all'Edera sono state riconosciute dalla moderna scienza? Innanzitutto è ascritta agli estratti della pianta un'azione lenitiva, in relazione all'attività antinfiammatoria di alcuni suoi importanti componenti (si chiamano "saponine"). Dell'ederina (cioè la saponina più importante che è contenuta nella droga della pianta) è pure accertata una marcata attività vasocostrittrice (cioè sostanza che provoca costrizione dei vasi sanguigni) ed emolitica (facilita il riciclo dei globuli rossi del sangue).

Altri autori indicano nell'ederina un efficace moderatore della sensibilità dei centri periferici (da qui la sua utilità nella terapia di nevralgie e reumatismi).

Il meccanismo d'azione secondo cui l'Edera agisce contro

forme di cellulite e cellulalgie non è stato del tutto chiarito, ma si presume che anche quest'azione sia da ricollegarsi alla funzionalità vasocostrittrice dell'ederina.

Anche la funzionalità emmenagoga (cioè favorente la mestruazione) dell'Edera è stata scientificamente dimostrata da alcuni ricercatori francesi e forse giustificata con la presenza nella droga di una sostanza estrogeno-simile (fitosterolo) in dose non indifferente.

Impieghi cosmetici

Iniziamo col ricordare quelle che possono essere le utilizzazioni estemporanee popolari cosmetiche: lavaggio dei capelli che tendono al grigio (canizie precoce) per renderli più scuri, bagni per la pulizia (igienizzanti, deodoranti) e l'ammorbidimento dell'epidermide del cuoio capelluto.

E ora quelli che sono gli usi scientificamente provati degli estratti della pianta. Giova ricordare che nella droga dell'Edera, oltre alle citate saponine, sono presenti vari altri ingredienti attivi di elevato interesse funzionale cosmetico, quali derivati fenolici (antinfiammatori, antiossidanti), fitosteroli (sostanze a funzione estrogeno-simile, anche se, ovvia-

mente, meno marcata), zuccheri (ritentivi di umidità), vitamine (antiossidanti, ristrutturanti).

In cosmesi, l'uso più generalizzato di questi estratti è sicuramente quello relativo alla preparazione di prodotti destinati al trattamento esterno preventivo e riducente della cellulite (creme per il viso e per il corpo e le gambe, in particolare creme da massaggio), nonché in preparati per il bagno (bagnoschiuma).

In genere l'estratto di Edera trova utile applicazione allorché utilizzato in associazione ad altri estratti a stessa nota funzionalità (Rusco, Ippocastano). Le saponine dell'estratto – si riferisce nei brevetti – modificando la permeabilità dei capillari venosi e linfatici, favoriscono l'eliminazione di essudati cellulari ed il riassorbimento di edemi locali.

Con azione lenitiva, defaticante, decongestionante, l'uso di estratti di Edera è previsto anche in preparati di igiene, sia per il viso, sia per il corpo e per i capelli con leggera funzione astringente e deodorante in creme fluide detergenti, lozioni idroalcoliche lenitive, rinfrescanti, tipo dopobarba, bagnoschiuma, shampoo.

Paolo Poggi

DIABOLO ROSSO



**Apertura
Serale
chiuso lunedì**

BIRRA ORIGINALE DI MONACO

**RISTORANTE
PIZZERIA
(ANCHE DA ASPORTO)
FOCACCIERIA
FARINATA**

**FIUMARETTA
via Pietro Ratti, 15
tel. 0187-649091
Partite su Sky TV
assieme ai gustosi piatti
della nostra cucina
potrete trovare la**

**AZIENDA AGRICOLA
NONNA LUISA** di Conti Elisabetta
ortaggi frutta verdura
se vuoi, la puoi raccogliere tu
DALL'ORTO ALLA TUA TAVOLA
tel. 0187-600181 / cell. 346-4032508
Bocca di Magra via Fabbricotti, 62
**Entrata dal lungofiume (cartelli
gialli) (a 100 m sulla destra dopo C
MARINE, dir. B. di M.) ex polleria**

Una buona stagione ciclistica per l'U.S. Fiumaretta giovanissimi



Un gruppo di piccoli ciclisti dell'US Fiumaretta

Sembrava appena ieri che al "Borgo" di Ameglia l'US Fiumaretta presentava con orgoglio la sua squadra al completo, composta da 30 bambini ripartiti nelle varie categorie Giovanissimi, quando la stagione ciclistica sta ormai per concludersi. E, dato che come in tutte le Società, quando il tempo volge al termine è tempo di bilanci, possiamo dire che è stata una stagione molto importante e ricca di soddisfazioni per la Società presieduta dal presidente Sandro Genovesi e allenata dai tecnici Daniele Marselli, Simone Dodi e Roberto Dova.

Grandi traguardi e vittorie sono state ottenute quest'anno dai giovani atleti della società amegliese sia nelle competizioni individuali che in quelle più importanti, e tra queste citiamo il Campionato Regionale Ligure.

Melany Nardi e Sandro Corsini campioni regionali nella specialità Gimkana rispettivamente nella categoria G2 femminile e G5 maschile;

sempre in questa specialità conquistano l'Argento e il Bronzo rispettivamente Filippo Scopsi e Alessandro Dodi entrambi della categoria G3 maschile;

Bronzo anche per Beatrice Marselli categoria G3 femminile;

Alessandro Franciosi campione regionale nella specialità Minisprint categoria G3 maschile;

Filippo Scopsi campione regionale su strada nella categoria G3 maschile.

Gli importanti successi ottenuti da tutti i ragazzi

dell'US Fiumaretta, che hanno disputato le varie prove del Campionato Regionale, hanno permesso di conquistare il primo posto tra tutte le Società Liguri nella specialità Gimkana, il primo posto assoluto nella Provincia Spezzina e il secondo posto nella classifica generale delle Società al Meeting regionale ligure.

Mentre nella competizione Nazionale che si è svolta a Montecatini in onore del grande ciclista Gino Bartali, nelle prove su strada categoria G3 maschile, conquista un terzo posto Filippo Scopsi, quinto posto Alessandro Franciosi, settimo posto Alessandro Dodi e ottavo Mattia Signanini, mentre nella specialità Minisprint Matilde Storti arriva in finale.

Pertanto l'US Fiumaretta conclude la prova nazionale confermandosi al primo posto assoluto nella Provincia spezzina e al secondo posto nella regione e al settantunesimo nella classifica generale su ben 234 squadre partecipanti provenienti da tutta Italia.

Nell'ultima kermesse importante e conclusiva della stagione, la 18° Coppetta d'oro, l'US Fiumaretta è riuscita a piazzare 5 dei suoi giovani atleti nei primi 10 posti:

Per la categoria G3 maschile abbiamo un quarto posto per Alessandro Franciosi, quinto posto per Filippo Scopsi, nono posto per Alessandro Dodi e Mattia Signanini, mentre per la categoria G1 femminile conquista la nona posizione Beatrice Corsi.

Questi importanti successi hanno permesso all'US Fiumaretta di arrivare al 29° posto della classifica generale, prima assoluta della sua Provincia e Regione, ma anche davanti a tante altre squadre ben più blasonate della Toscana come il Team Stradella, la Fabrimar Quercia, la GS Butese, l'US Pozzese e l'UC Empolese.

Siamo tutti orgogliosi di questi nostri giovani atleti dell'US Fiumaretta e, volendo ringraziare quanti hanno collaborato affinché tutto questo si sia potuto realizzare, dai genitori agli amici e ai simpatizzanti, porgiamo un affettuoso saluto a tutti con la promessa di rivederci in sella l'anno prossimo pronti a tenere alti i colori della Società.

Sandro Genovesi

BEAUTY & BIJOUX tel.0187-1500668

L'Oreal
smalto
gel
euro 7,90

**Profumi, cosmesi, prodotti
per capelli, borse, bijoux
Nuovi arrivi autunno-inverno**

SU BORSE E BIJOUX SCONTO 20 %

ESTETICA IBIS tel. 0187-609025

Difendi la tua bellezza in 4 sedute

1. Pulizia del viso (la 1ª te la regaliamo noi)
2. Idratazione
3. Antiossidante
4. Antiage

da martedì
a sabato
orario
continuato

AMEGLIA Via 25 Aprile 65a angolo via Manzoni c/o Ponte Colombiera

Un pomeriggio da antichi romani a Bocca di Magra



Un particolare del *desco romano*

Il 29 agosto scorso, nella villa romana di Bocca di Magra, si è svolta con grande successo la manifestazione «Magna Roma: curiosità sul cibo degli antichi romani».

L'evento è stato ideato e realizzato, col patrocinio del Comune di Ameglia, dalle dottoresse Luisa Cascarini e Vincenza Porfido, che operano da molti anni

nel settore della valorizzazione dei beni culturali e della didattica.

Nel pomeriggio, nello splendido scenario dell'impianto termale di questa villa d'ozio, tanti bambini, muniti di *bulla* portafortuna e *armille*, hanno imparato i giochi degli antichi romani e fatto merenda con pane alle noci e miele, secondo la tradizione repubblicana.

A seguire l'aperitivo per gli adulti «*Nunc est bibendum!*».

Gli ospiti intervenuti hanno potuto gustare un aperitivo tipico grazie alla **Baia dell'Angelo** che ha fornito le stoviglie e cucinato per loro un delizioso «*savillum*», torta a base di ricotta e miele e poi ancora: uova, focaccia alle noci e alle olive e frutta, secondo

la migliore tradizione antica romana. Il tutto è stato accompagnato dal Vermentino di Luni e da formule beneauguranti in latino.

Durante l'aperitivo sono stati illustrati gli usi e costumi del banchetto romano, le ricette, i brindisi e i commensali hanno potuto rivivere il mondo romano attraverso la lettura di testimonianze d'autore. È così che hanno ripreso vita le cene di Verre, l'elogio di Bacco «... che fa girare la testa...» complice nelle notti d'amore, il bon ton delle donne che a tavola vogliono piacere, i lauti banchetti di Trimalcione dove sui vassoi «campeggiava un asinello in corinzio con bisaccia, che aveva olive bianche in una tasca, nere nell'altra» e la riflessione sulla brevità della vita e sul «*carpe diem*».

Non è mancato il saluto del Sindaco Giacomo Raul Giampeдрone e dell'Assessore Emanuele Cadeddu che si impegneranno nell'opera di valorizzazione di questa splendida villa romana dirimpettaia della grande *Luna*, il famoso porto del marmo di Roma.

Ancora una volta la piccola storia del nostro territorio entra a pieno titolo nella grande storia.

Luisa Cascarini



I bambini che hanno partecipato alla manifestazione sul cibo dei romani

Guardia medica

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

L'Edicola del Molo

giornali e riviste

tel. 0187-649007

Via Ratti, 9 FIUMARETTA di Ameglia

- BAZAR
- articoli per la scuola, cancelleria
- giocattoli
- articoli da regalo, abbigliamento
- ciabatte invernali



GIORGIO & GIANNI

di Conti Giorgio s.n.c.

SARZANA VIA LUCRI, 33

tel. 0187-625873

PARRUCCHIERI

Su appuntamento da martedì a venerdì ore 8.30-12.30 e 15.00-19.30 e sabato orario continuato 8.30-19.00

E-mail: parrucchiere_giorgio@libero.it

Su Facebook - Giorgio e Gianni parrucchieri

L'alimentazione nelle terre del vescovo-conte

È un argomento interessante scoprire che cosa si mangiasse nelle terre del Vescovo Conte signore di Ameglia e Barbazzano, durante gli anni del Medioevo. Il codice Pelavicino e altri cartulari ci aiutano in questa scoperta.

L'alimentazione nel distretto di Barbazzano non si discosta di molto da quella comunemente in uso nel resto dell'Italia, salvo ovviamente la tipicità di alcuni prodotti. Sulla tavola mancano tutti quei generi che nell'ordinario siamo abituati a consumare, ma che arriveranno in Europa soltanto dopo la scoperta dell'America.

La gamma degli alimenti è abbastanza vasta e varia e ricopre a sufficienza il fabbisogno necessario per vivere. È la quantità, più della qualità dei prodotti, l'elemento che differenzia lo stato del benessere. Tra i cereali troviamo il farro, la segale, il frumento, il panigo, il miglio, l'orzo, l'avena e il grano saraceno che consentivano la confezione di zuppe, polenta, minestre, focacce e pane con un apporto di glicidi e idrati di carbonio.

La carne di pollo, di maiale, bovina, di pecora, di capra, di coniglio, di cinghiale e forse di lepre con vari tipi di uccella-

gione, i pesci d'acqua dolce come lo storione, la trota, la tinca, (C.P. 34) e quelli di mare come i naselli, i saraghi freschi o conservati salati o affumicati, come il merluzzo, l'aringa, le acciughe e i molluschi contribuiscono con i lipidi e le proteine.

Tra i legumi, troveremo fave, piselli, fagioli e lenticchie che potevano essere anche conservate secche, mentre fra gli ortaggi, carote, cipolle, cardi, rape, cavoli, lattughe, bietole e cicorie, erbe di campo, asparagi, agli e funghi che contribuivano all'apporto di vitamine e sali minerali. Non manca la frutta secca come noci, nocciole, castagne e il fico che rimane uno dei prodotti primari del territorio tanto da lasciare tracce tangibili nei vari toponimi *Fighei*, *Fighele*, *Ficarolo/e*, *Figae*, *Figino*. La castagna secca e fresca non è un bene da poco, perché consente un notevole apporto di calorie.

La frutta fresca consiste in mele, pere, ciliegie, uva, more, sorbole, susine e tutti i frutti di bosco che conosciamo. Le uova e il latte con i suoi derivati completano la gamma dei prodotti commestibili.

L'olio non solo d'oliva e i

grassi animali, completano l'alimentazione. Tra le bevande più comuni c'è l'acqua, il latte, il vino e probabilmente il sidro; si conosceva anche la birra ma non credo se ne facesse uso in queste terre.

Buona parte dei prodotti menzionati devono essere immaginati "diversi" da quelli che oggi consumiamo, perché non esistevano colture selezionate e il prodotto non era certamente identico a quello che oggi siamo abituati a vedere.

Rimaneva l'obbligo a tutti i vassalli di omaggiare il vescovo Conte con i prodotti migliori. Anche la preparazione dei "piatti" distingueva le varie classi sociali.

Gino Cabano

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	8.30	10.00
Montemarcello	18.15		10.00
Monastero S.Croce	18.30		18.30
Marinella	19.00	11.00	19.00

Numeri utili:

Carabinieri Ameglia

**0187-65703 - tutti i giorni
ore 9-12.30 e 13.30-16.30**

Ufficio locale marittimo

Fiumaretta tel.0187-648066

Municipio centralino 0187-60921



**PARRUCCHIERA
EMANUELA
UNISEX**

**FIUMARETTA
VIA BABAN, 45
TEL. 0187-64763**

**ORARIO da sett. a mag., su appuntamento
martedì, mercoledì, giovedì
ore 8.30 - 12.30 e ore 15.00 - 19.30
venerdì e sabato orario continuato 8.30 - 20.00
domenica e lunedì chiuso**



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**

MOMENTO RELIGIOSO OTTOBRE 2014

Il **4 ottobre** si celebra l'entrata nella gloria di **san Francesco**, patrono d'Italia, degli animali e degli ecologisti. Il Poverello d'Assisi, com'è stato chiamato, è indissolubilmente legato nel suo cammino di santità a Chiara, che la Chiesa commemora l'11 agosto.

Si dice che Francesco sia diventato cieco per il gran piangere, ma il suo gemere non era solo di dolore per tutto il male che la propria acutissima vista interiore coglieva intorno a sé: le sue erano soprattutto lacrime di gioia, per quell'ineffabile felicità che si può provare a sentirsi tutti compenetrati dalla bellezza infinita del creato, orma del suo Creatore.

Ormai cieco, dunque, Francesco compose quel capolavoro assoluto, primo testo poetico della letteratura italiana, che è il *Cantico delle creature*. Dopo l'immersione nella contemplazione della natura (il sole, la luna, le stelle, il vento, l'acqua, il fuoco, la terra, i fiori e l'erba) Francesco considera la dimensione umana del sentirsi creatura in sintonia col proprio Creatore: *"Laudato si', mi' Signore, per quelli ke perdonano per lo Tuo amore / et sostengono infirmitate et tribulatione. Beati quelli ke l sosterranno in pace, / ke da Te, Altissimo, sirano incoronati"*.

Fra queste anime c'è appunto quella di Chiara, sorella nello Spirito di Francesco, una ragazza che -come lui- era giovane, bella e ricca, ma -come lui- si era buttata alle spalle

senza ripensamenti una situazione socialmente appetibile, si era tagliata i capelli (per essere sposa dell'Uomo-Dio e non di un uomo qualsiasi), aveva gettato alle ortiche gioielli, profumi, vesti sfarzose e sicurezze umane, preferendo a queste cose l'andare a convivere con "Madonna Povertà".

E assieme a Chiara e Francesco ecco allora sorgere uno stuolo, sempre più numeroso, di fratelli e sorelle, una moltitudine che da ottocento anni si rinnova per le strade del mondo vivendo in letizia le beatitudini evangeliche, la radicalità della "Bella notizia" portata dal Maestro a tutta l'umanità.

Maria Luisa Eguez

Scrittrice e poetessa
(Tra le ultime sue opere delle Edizioni Paoline: "Nostro Padre è..." e "Santità al femminile").

Iniziativa d'autunno con Vivere Fiumaretta

Domenica, 12 ottobre, per tutta la giornata, in piazza Pertini e via Ratti avrà luogo la **fiesta del cioccolato**.

L'associazione "Vivere Fiumaretta" invita a partecipare numerosi a una giornata che sarà all'insegna del divertimento per grandi e bambini. Saranno allestite bancarelle di ogni tipo e, fin dal mattino, sarà presente in piazza il mercato agricolo che si svolgerà poi ogni due settimane sino a novembre.

Sempre dalla mattina Pesca di beneficenza. Alle ore 14.30: **gara di torte di cioccolato**. La consegna delle torte dovrà avvenire entro le ore 14.00. Per iscrizioni o informazioni tel. 0187-648470, 333-5421658. Dalle ore 15.00: **tombola** pomeridiana per adulti e bambini; **Caccia al tesoro** con Willy Wonka che farà divertire e addolcirà con leccornie "cioccolatose".

Alle ore 21.00: **Gara di Buracco**. Per iscriversi tel. 0187/648411

L'associazione propone per la stagione invernale e primaverile i seguenti **corsi**: corso di canto; cineforum in lingua inglese; corso di spagnolo; corso di pittura; corso di teatro; corso di storia dell'arte; corso di informatica; corso di fotografia; corso di poesia; corso di reiki (energia universale); corso di cucito; corso di tiro al rezzaglio. La data di inizio e fine corsi verrà concordata 15 ottobre alle ore 21:00 nella sala S2. info sui corsi 0187-64703, 3280161703, 0187-648470.

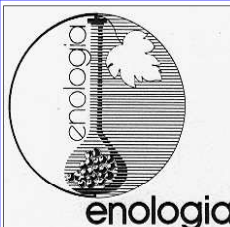
Lia Del Frate

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



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

ENOLOGIA di Giorgio Baccigalupi

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

