

AUTOSCUOLA DRUDI
Via XX Settembre, 224
Tel: 0187/021029



Serietà - Professionalità
Simpatia

Settimanale d'informazione

la GAZZETTA della Spezia & PROVINCIA

Venerdì, 30 marzo 2007
Anno 2 N° 56 - Euro 0,50

AUTOSCUOLA DRUDI
Via XX Settembre, 224
Tel: 0187/021029

- o rinnovo patente;
- o pratiche patenti;
- o patenti A.B.C.D.E.CAP;
- o lezioni teoriche personalizzate;
- o corsi stranieri;
- o corsi teorici tutti i giorni;
- o corsi recupero punti.



Cirillo: il porto spezzino continua a crescere



5

Raggio misterioso investe le 5 Terre



7

La via della salvezza passa da Vicenza



12

IG

Quei complimenti al veleno

di Umberto Costamagna

La città e la Fondazione Carispe: un rapporto stretto ma mai facile, un connubio vitale ma sempre nervoso. Da un lato la Fondazione della più grande banca spezzina, potente e ricca, ma anche generosa nei suoi interventi sul sociale, e propositiva nell'inventarsi e gestirsi situazioni nuove (vedi Festival della Mente).

Insomma una realtà consolidata, presieduta da uno spezzino serio e capace, Matteo Melley. Dall'altro lato le amministrazioni pubbliche e la politica che hanno sofferto spesso della presenza della Fondazione nelle scelte di fondo pur non potendone fare a meno. Di recente la Fondazione ha rinnovato il suo consiglio di Amministrazione e il suo presidente: nomi alla mano, su cinque consiglieri uscenti ne sono stati confermati quattro, compreso il presidente Melley.

L'onorevole Andrea Orlando (Ds) ha così commentato la nomina del nuovo consiglio: "Intendo congratularmi per il profondo rinnovamento prodotto nel nuovo C.d.a. della Fondazione Carispe. Finalmente si dà un segno concreto di rinnovamento della classe dirigente e di apertura alla società civile difendendo al contempo l'autonomia e le prerogative della Fondazione. Credo sia anche esemplare il metodo di coinvolgimento della città che è stato seguito e l'ampio risalto che ha accompagnato l'iter della decisione". Insomma, punta intinta nell'acre veleno dell'ironia, un'ironia peraltro poco capita dai quotidiani spezzini che si sono limitati a pubblicare le (finte) congratulazioni. Che dice Orlando?

Dice che c'era bisogno di volti nuovi e giovani anche nella Fondazione, e che si sarebbe dovuto coinvolgere la città nelle scelte. Un'altra puntata della antica disputa sulla Fondazione e sulla sua autonomia. Perché ne parliamo? Perché riteniamo che occorra confrontarsi con chiarezza, anche fuori dai convegni e dalle riunioni ristrette. La Gazzetta della Spezia è pronta a offrirsi come luogo di incontro e di verifica mettendo a disposizione di Andrea Orlando e di Matteo Melley le proprie pagine: la città, la provincia vi chiedono una collaborazione concreta.

IG

di sghimbescio

Letta sulla saracinesca di un fioraio del cimitero dei Boschetti: "Chiedo scusa per la chiusura, o la bimba con la febbre". C'è venuto un piccolo gruppo in gola, e non certo per i poetici errori grammaticali. Ma per l'aria che questo cartello scritto a mano ci ha fatto respirare, un'aria di famiglia, di semplicità, un'aria di complicità e di partecipazione. Un piccolo commerciante ci avvisa, avvisa i suoi clienti, che ha un problema e ci chiede di dividerlo. Come succedeva una volta nei negozi del centro. Ma vi immaginate un'Ipercoop o un SuperConad o un MegaStore? Cosa mai potrebbero scrivere sulle loro vetrine? Grazie piccola fioraia...

FORUM ALLA GAZZETTA



**IO SINDACO?
ECCO PERCHÉ**

ALLE PAGINE 2 E 3

www.speziacasa.com

- COMPRARE - VENDERE - AFFITTARE LA TUA CASA
IN LA SPEZIA,
PROVINCIA E LUNIGIANA

VELOCE come un klik SEMPLICE come una telefonata

Vai su www.speziacasa.com tel. 800.913.220

50 AGENZIE
OLTRE 1500 IMMOBILI
VELOCE E GRATIS

Amerino Ghiaia e Franco Calzature
espongono la loro Collezione Primavera - Estate
nel Nuovo Negozio di Villafranca in Lunigiana



Villafranca Lunigiana (MS)
Via Nazionale
Tel. 0187 495266



IG

Alla Gazzetta forum

Gianluigi Burrafato, 64 anni è nato a Borghetto Vara. Laureato in archeologia classica, attualmente è pensionato, ma gestisce un'azienda agricola a Podenzana in cui alleva api, capre, pecore e maiali di razza "cinta senese" che vivono bradi nella sua proprietà. Felicamente sposato da 37 anni, ha una figlia, Silvia. È stato sindaco della città della Spezia dal 1990 al 1992.



Quasi due ore da avversari, pronti a darsi micidiali stoccate, ma sempre con fair play ed educazione. Eccoli dunque di fronte i due pretendenti al soglio di Pagano, intervistati dalla redazione della Gazzetta della Spezia & provincia guidata dal direttore responsabile Umberto Costamagna.

Problema dei giovani di Spezia. Che cosa vi sentite di dire a un ragazzo che deve costruire il suo futuro in questa nostra città?

Burrafato

Vorrei leggere una frase dell'indagine sui giovani spezzini che rileva come vivano male la città in cui abitano. "I giovani definiscono La Spezia spenta, invecchiata e a rischio di abbandono". Questa frase è del sindaco Pagano all'interno della presentazione del piano strategico. C'è una caduta molto forte dal punto di vista demografico della nostra popolazione. Nel 1992 la popolazione giovanile dai 15 ai 29 anni era del 20%. Attualmente noi saremmo al 10-11%. Dati preoccupanti perché dimostrano che il tessuto sociale va lentamente disgregandosi e decomponendosi. I giovani se ne vanno e sono insoddisfatti, come ha ben detto il sindaco Pagano 7 anni fa. E questo esodo si è addirittura aggravato. Io non sono affatto convinto che il consiglio da dare ai giovani sia di andarsene. La soluzione è una sola, il rilancio globale dell'economia cittadina. Non credo che il problema del-

l'occupazione cittadina si risolva con la cittadella del sapere o con l'università periferica. Credo che i giovani, che ahimè sono pochi, possano rimanere solo se globalmente il nostro tessuto economico ricomincia a crescere. Io non considero i giovani una patologia separata, tutta la città soffre di una patologia economica, culturale e sociale, i giovani ne sono una parte. Ci stanno molto a cuore perché sono una speranza dell'avvenire. Semmai vanno resi protagonisti della crescita economica. Non è certamente pensando di crearli qualche giochetto che li salveremo dall'inedia e dalla noia.

Federici

Alla fine degli anni '60 Spezia raggiunge il suo massimo dal punto di vista demografico toccando i 139mila abitanti. Poi inizia un lungo declino demografico che è il risultato di molte componenti e che interessa l'intero paese e in modo macroscopico la Liguria. Genova, ad esempio, perse circa 300.000 abitanti. Da noi questo declino, siamo negli anni '80, è stato accompagnato da una crisi industriale di gigantesche proporzioni dovuta alla deindustrializzazione e il processo di abbandono di questa città da parte dello Stato.

Burrafato

Condivido la premessa.

Federici

La vera domanda che i cittadini si pongono è che cosa faranno domani i nostri figli in questa città. E questa è la risposta che noi dobbiamo saper dare. Io credo che per ricostruire le basi di un nuovo sviluppo di una città due siano le strade possibili: o si punta sul manifatturiero, come hanno fatto nel nord est, con il rischio di nuove profonde crisi provocate dalla globalizzazione (espansione della produzione cinese e indiana) oppure, visto che noi abbiamo qui quella tradizione industriale, quella forza, quella cultura, abbiamo quei presidi; noi dobbiamo innestare conoscenza, sapere, eccellenza, ricerca. Per questo io parlo di Polo universitario. Non un'università generalista, ma molto specialistica che punti su alcuni filoni caratterizzanti come scienze e tecnologie marine. Una città che sia aperta e che sappia accogliere anche giovani studenti provenienti da altre città. Spezia è già più accogliente, più vivace dal punto di vista culturale rispetto al passato, ma si può fare ancora tantissimo.

Il mondo dell'università produce ricchezza quando è strettamente legato a una attività imprenditoriale con la quale interagire.

Come si pensa di sviluppare questo concetto?

Federici

Polo universitario e distretto delle scienze delle tecnologie marine sono i primi due tasselli del programma. Poi abbiamo dei presidi come Enea e Cnr e realtà come la Nato a Mariperman. Realtà di eccellenza uniche nel Mediterraneo che, collegate tra di loro, possono fornire alla città una straordinaria occasione per diventare un centro a livello internazionale, ma possono anche dare interessantissimi apporti all'industria locale.

Insomma, non isoliamo l'università dal contesto produttivo...

Burrafato

C'è un problema di metodo: viene prima il sapere o la economia che lo regge? La penso diversamente da Massimo che, secondo me antepone il sapere all'economia. Non ci serve un Polo universitario. Ci serve un istituto di studi post universitari. Se vogliamo attivare veramente gente da fuori, l'università tradizionale, quella che secondo me è solo un parcheggio, alla Spezia non serve a niente perché ne abbiamo tre a due passi: Genova, Parma e Pisa.

Federici

Chi ha mai parlato di una università tradizionale?

Burrafato

Dobbiamo fare un'altra cosa. La gente deve continuare a laurearsi a Genova, Pisa e Parma. Qui dobbiamo, invece, avere un istituto di perfezionamento che consenta l'apprendimento di tecnologie avanzate. Oggi l'universitario italiano, a causa dello svilimento del sistema di istruzione, non ha più le competenze che aveva un tempo, l'università è diventata un super liceo. Noi dobbiamo poter dare al laureato uno strumento di specializzazione e conoscenza che colleghi direttamente la sua laurea al lavoro. Per me viene prima l'economia e poi il sapere, in questo sono rimasto marxiano; probabilmente Massimo molto meno.

Federici

Marx non era così meccanicista.

Burrafato

Il punto fondamentale è attivare i vettori economici potenziali e finora dormienti e latenti, anche per responsabilità di ordine amministrativo, non soltanto per il caso. Quali sono? Il principale è la naval-

FLASH

Hai mai rubato muscoli ai rivali?

BURRAFATO Eh! una resta intera.
FEDERICI Sì.

Perché ti sei candidato sindaco?

BURRAFATO Per sdegno civile e sono serenissimo, mi posso permettere di essere trombato.

FEDERICI Perché la città ha potenzialità incredibili e penso di poterle sviluppare e perché tanta bella gente mi ha chiesto di farlo.

Fai qualche nome per la squadra...

BURRAFATO E FEDERICI: ce l'abbiamo ma non anticipiamo.

Prima pratica che prenderete in mano quando sarete sindaco?

BURRAFATO Nuovo ospedale.
FEDERICI Ospedale e sanità.

Burrafato-Federici

Qual è il vostro slogan?

BURRAFATO Se vuoi uno che decide.

FEDERICI La Spezia guarda avanti, non agli anni Novanta, e liberiamo le energie.

Ultima volta al Picco?

BURRAFATO Nel '96.

FEDERICI La prima giornata di campionato.

Burrafato, cosa le piace di Federici?

La sua debolezza.

Federici cosa le piace di Burrafato?

Crede di poter vincere.

Massimo Federici, 51 anni è nato a Chateauroux, in Francia. Laureato in lettere moderne, è dirigente associativo ed è assessore comunale al Piano strategico, alla programmazione e pianificazione del territorio, al coordinamento interassessorile dei progetti complessi, al marketing territoriale e al patrimonio. In precedenza è stato assessore al Welfare comunale. È sposato con Stefania e ha una figlia, Arianna.

meccanica legata al turismo, la nautica da diporto. Abbiamo un grande patrimonio storico di tecnologia navale, per molto tempo rivolto al settore militare. La nostra città ha costruito centinaia di navi di grande prestigio nel mondo, sia a Fincantieri sia su altri scali. Noi abbiamo allevato una generazione di tecnici e operai che volevano tutti. Spezia non è nata come porto commerciale io non credo che la portualità sia il futuro, ma non credo allo stesso tempo che domani possiamo liberarcene. Abbiamo una collocazione geografica favorevole, ma c'è la tendenza a non voler assomigliare a Nizza né a Barcellona, ma piuttosto a Valona. Noi abbiamo una orrenda centrale termoelettrica e abbiamo la Snam: bisogna fare una vertenza importante per il trasferimento di tecnologie avanzate che hanno sia Enel che Snam. Chi lo dice che Panigaglia non può essere restituita alla città? Occorre sostituire i loro poli inquinanti con posti di lavoro.

Federici

Sono molto contento che Burrafato scopra la cantieristica da diporto, ma alla Spezia ci sono da anni Baglietto, Ferretti, Perini. Addirittura un mega yacht di 140 metri da 200 milioni di euro verrà costruito qui. La cantieristica da diporto dunque oggi è una realtà che è in forte sviluppo se noi riusciamo a trovare aree dove svilupparla. La trattativa che si è aperta con la marina militare per il recupero delle aree dismesse è decisiva.

Burrafato

Infatti questa trattativa è sbagliata.

Federici

Per la città è una opportunità avere un sottosegretario alla Difesa. Io penso che si possano fare operazioni interessanti con il circuito del demanio o senza. Lo sviluppo della cantieristica da diporto è una grandissima opportunità; lavorando in modo intelligente si possono generare delle prospettive. C'è anche il porto, anche quello è un pezzo di futuro, abbiamo un piano regolatore portuale che permette alla città di avere uno dei porti più importanti d'Italia, il terzo per movimentazione di containers e dà molto lavoro alla città, circa 2.500 posti.

Burrafato

No, 1.500 posti di lavoro.

Federici

Io penso anche alla possibilità concreta di restituire alla città quella parte di costa che va da San Vito a Cadimare. La costa di levante è già porto, e poi c'è la cantieristica da diporto e Porto Lotti che si può ancora espandere. Inoltre c'è la questione Mariperman, che può diventare sede del distretto delle tecnologie navali e marine. C'è anche una fonte termale che potrebbe essere sfruttata turisticamente.

Burrafato

Mi auguro che non passi dentro i carbonili dell'Enel.

Federici

Bisogna attenuare le attività portuali troppo impattanti. Calata Paita secondo il piano regolatore tornerà alla città, sarà la grande chance turistica della città.

Cosa si pensa di fare per trattenerne i 70.000 crocieristi previsti per quest'anno?

Burrafato

Io non ho fatto l'amministratore in questi 14 anni, erano già arrivati in passato. Se fossi stato io a governare prima di tutto non avrei consentito di perdere i tre traghetti che c'erano. Nel 1992 avevamo tre traghetti Moby Lines, Corsica Ferries e Tirrenia, oggi non ce n'è più uno, sono andati tutti a Savona. Adesso arri-

vano le grandi navi che devono stare al largo e i turisti approdano con le lance dove sboccano le fogne in passeggiata Morin. Nel 1992 ho fatto una "proposta" di fare un ascensore con due fermate, terrazza comunale con ristorante e su fino alla torre con panorama. Mi fu impedito. Caleo fa benissimo a portarsi a Sarzana se trovano solo il bar Europa aperto a Spezia. I musei non li va a veder nessuno, io non sono contro la cultura, ma sono carissimi. È l'impostazione che è sbagliata, il pacchetto Spezia va già venduto sulla nave. È un errore dell'amministrazione che va recuperato.

Federici

Io non sono perché alla Spezia ci sia unicamente l'arrivo e la partenza dei traghetti e delle navi crocieristiche, perché è una scelta sbagliata. Quello che sta succedendo adesso va organizzato e strutturato con un terminal crocieristico, che è quello previsto in Calata Paita e che è una cosa un po' diversa dalla stazione crocieristica. Dobbiamo aver chiaro un punto: queste navi da crociera vengono da tutto il mondo e vedono La Spezia come il baricentro di un comprensorio molto interessante, con delle potenzialità enormi, che va da Firenze alle Cinque Terre e non solo. Noi possiamo avere l'ambizione di tenere qui una parte dei turisti strutturando pacchetti e sviluppando una cultura dell'accoglienza turistica che qui ancora non c'è. Dove si fa turismo vero c'è dietro una storia, una organizzazione, infrastrutture molto corpose. Siamo agli albori di questo percorso, questa può essere una opportunità, ma non è il turismo questo. Per fare una politica turistica ci vogliono strutture e infrastrutture. Già adesso possiamo guardare con un certo ottimismo, qualche albergo... certo le Cinque Terre la fanno da padrone, ma noi possiamo agganciarci a questo.

Le navi da crociera sono uno stimolo...

Federici

I bar chiudono alle 7, questa non è cultura turistica, ma i primi segnali positivi ci sono.

Burrafato

Dici che nascono gli alberghi, ma My hotels appartiene a Unipol banca al 100%.

Federici



Lo scopro ora.

Burrafato

Io frequento ogni tanto le visure della camera di commercio.

E l'idea di utilizzare la diga per fini turistici?

Federici

Il progetto di Lochi è degli anni '80. L'architetto spezzino Gaetano Pesce, che tornerà in città il 13 aprile, è rimasto colpito da alcune cose come il Camec e la diga. Dice di non aver visto una struttura simile in giro per il mondo e ha in mente l'idea di fare un intervento per attrezzarla per la balneazione. A suo avviso potrebbe attrarre turisti da tutto il mondo anche dal punto di vista architettonico.

Quindi bisogna portare avanti gli interventi per rendere la diga balneabile con il progetto di Pesce. Lo studio di rigenerazione della diga foranea deve prevedere anche le attività dei miticoltori. Il tema dell'intervento sulla diga deve essere affiancato alla ricollocazione dei vivai.

Burrafato

Niente di male, le idee sono tutte belle, ma per ora l'unico turismo spezzino è la fiera di San Giuseppe. Abbiamo le Cinque terre sul lato destro, dall'altra parte la Versilia e in mezzo una città disgraziata che è bellissima, vicina a tutto ma non ci viene nessuno, quindi c'è qualcosa che non torna. Non c'è stata capacità amministrativa di tradurre le risorse in atto. Non c'è stata la volontà di portare avanti il porticciolo Mirabello. Non vi siete decisi, e la società Itn è stata convinta a vendere ad aziende dell'Emilia. Dal '92 ad oggi non s'è fatto niente.



Football POINT

**IL CALCIO A PREZZI MAI VISTI
DAL 20 MARZO AL 19 MAGGIO 2007
GRANDE VENDITA PROMOZIONALE
TUTTO SCONTATO DAL 50% AL 80%**

Puma King
~~Euro 145,00~~
Euro 72,50

SCONTO 50%



Lotto Zhero Gravity
~~Euro 210,00~~
Euro 105,00

SCONTO 50%



Adidas Absolute
~~Euro 200,00~~
Euro 100,00

SCONTO 50%



Nike Air Zoom
~~Euro 170,00~~
Euro 85,00

SCONTO 50%



Mizuno Morelia
~~Euro 149,00~~
Euro 74,50

SCONTO 50%



Adidas Pulsado jr
~~Euro 49,00~~
Euro 24,50

SCONTO 50%



Nike Total 90
~~Euro 65,00~~
Euro 32,50

SCONTO 50%



Diadora jr Rigore
~~Euro 30,00~~
Euro 15,00

SCONTO 50%



Pallone
~~Euro 12,00~~
Euro 6,00

SCONTO 50%



Tuta Puma
~~Euro 71,50~~
Euro 35,75

SCONTO 50%



Tuta Legea
~~Euro 30,00~~
Euro 15,00

SCONTO 50%



Felpa Errea
~~Euro 32,50~~
Euro 16,25

SCONTO 50%



Kiway Legea
~~Euro 11,50~~
Euro 8,00

SCONTO 30%



Completo allenamento
~~Euro 25,00~~
Euro 10,00

SCONTO 60%



Felpa La Spezia
~~Euro 80,00~~
Euro 64,00

SCONTO 20%



SCARPE CALCIO-CALCETTO ADULTO/BIMBO da Euro 10,00
GUANTI PORTIERE da Euro 10,00
PANTA PORTIERE da Euro 10,00
PALLONI da Euro 6,00
COMPLETI PORTIERE MG + PANTA da Euro 15,00
PANTALONCINI CALCIO da Euro 4,00
SCALDAMUSCOLI da Euro 6,00

VIA DEI MILLE 85 LA SPEZIA 0187. 22637

IG

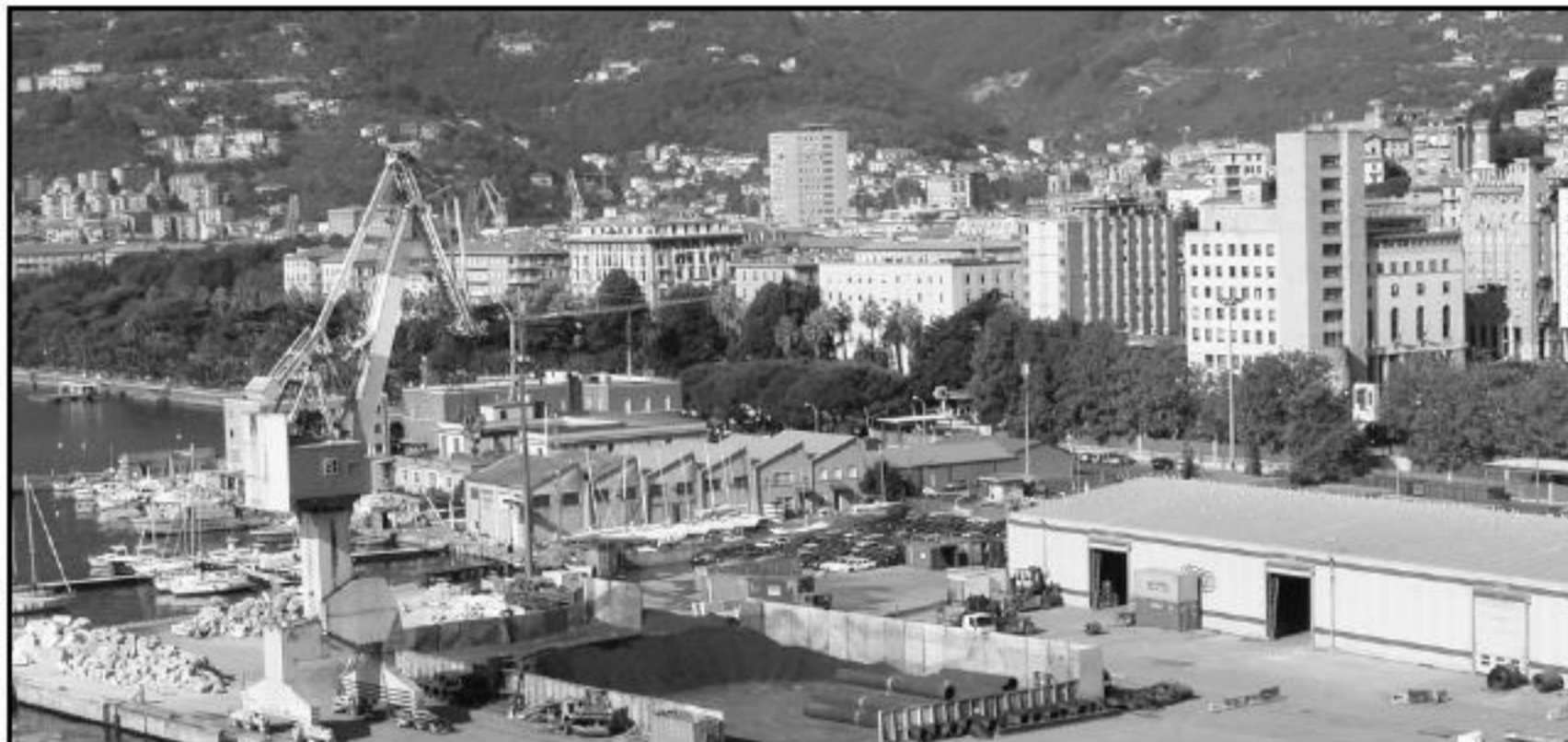
intervista al presidente dell'Autorità portuale Cirillo Orlandi

Porto, la risorsa che divide la città

di Andrea Squadroni

Tanti anni di contrapposizioni e di polemiche incentrate sulla presenza e lo sviluppo del porto mercantile alla Spezia, non hanno certo contribuito a una corretta percezione del reale ruolo e valore del nostro scalo. E questo è un argomento che non dovrebbe dividere, ma interessare tutta la comunità spezzina. Difendere l'ambiente è un atteggiamento drammaticamente necessario, ma ogni difesa è giustificata solo da una minaccia concreta, da un pericolo dimostrabile, non dalla sola trasformazione e innovazione degli assetti economici. Paradossalmente, dando per buone le ultime tesi dei ricercatori che vedono nel "bios" del pianeta

le più gravi cause dell'effetto serra, i difensori sono parte inconscia dell'esercito aggressore. A noi importano relativamente le classifiche. Eravamo scettici anche quando la classe di governo ci annunciava pettoruta, non molti anni fa, che l'Italia era il sesto paese del mondo sviluppato. Nessun brivido nazionalista. Forse anche perché la California, da sola, poteva stare al settimo. Ma se si riflette sul fatto che, nella non brillante situazione della bilancia commerciale del paese, nel settore trasporti, il deficit annuale è pesante (4,4 miliardi di euro) e la portualità italiana, con un valore annuo di servizi esportati per 2,7 miliardi è una delle principali voci a credito; e se si pensa che di questo risultato i porti liguri sono artefici per quasi il 15%, e il nostro porto è secondo in Italia nel trasporto dei container, a non molta distanza dal primo, ma largamente avvantaggiato



terzo, allora anche una banale classifica esprime il concetto sotteso: nella competitività globale, la portualità ligure è una risorsa nazionale e La Spezia, nel bene e nel male, è dignitosamente dentro questa competizione. Certo, pensare paese è sempre un esercizio ostico per gli spezzini, forse anche perché per quasi un secolo e mezzo è stato il paese a pensare Spezia. Altro discorso sarebbe se, per inseguire la competitività, si sforzassero i limiti della risorsa spezzina. Ma il piano portuale, da poco approvato e già impugnato davanti al giudice, ha recepito un equilibrio accettato a livello istituzionale. Delle classifiche in sé, non si appaga neppure chi sta oggi al timone dell'autorità portuale, il presidente **Cirillo Orlandi**. "I numeri positivi sono importanti, e la crescita del nostro scalo è costante, nel 2006 è stata del 10% - ci dice sorridendo sotto i baffi - ma quello che mi da mag-

gior soddisfazione è il progredire della infrastrutturazione del porto". "Perché è lì - aggiunge con calore - che alla fine si gioca la competitività. I collegamenti, gli entroterra attrezzati, vere piattaforme volte al mercato. La partita è decisiva non per ogni singolo scalo, ma per il paese e discende da quel 70% di merci destinate al nostro settentrione che sbarca nei porti del nord Europa". C'è chi ha calcolato che questa realtà fa perdere alle dogane liguri, nel 2005, qualcosa come 570 milioni di euro di dazi e 143 milioni di tasse portuali. "Occorre assecondare di più la vera logica del vettore marittimo e competere in convenienza. La nave arriva, scarica la merce e, subito, ha bisogno di imbarcare il carico, deve poter pianificare i tempi. Più un porto offre un ciclo lineare, più è preferibile. Per questo è un dato incoraggiante quello che vede La Spezia il porto più "ferrovia-

ro", col suo 30% di traffico su binario nel 2005, in crescita del 20% nel 2006. Perché il treno aiuta a programmare e le attività pianificabili rispettano di più l'ambiente e conquistano più mercato". Piuttosto, Orlandi lo rimarca come un limite, i vettori si sono specializzati, ma i terminal ferroviari sono ancora diversi l'uno dall'altro, creando difficoltà alla linea di trasporto. Il modello è la metropolitana. Parlando di treni, l'esempio di collegamento strategico per il nostro scalo è quello con Parma. Ma più che l'assillo della pontremolese ("che pure va completata e speriamo che sia la volta buona") interessa al presidente Orlandi l'efficienza della spola ferroviaria tra i

due interporti di S.Stefano e di Parma. "Oggi il binario, su questo percorso, è già più competitivo del camion. Dobbiamo tendere al 50% di traffico su treno e arrivare a regime con il collegamento tra i due interporti. A quel punto avremo migliorato in modo permanente la nostra posizione".

Ed è importante che ciò accada, perché il futuro parla di una concentrazione epocale (tra il 50 e il 60%) delle attività manifatturiere all'est.

Questo significa flussi stabili di export verso occidente per i quali la portualità ligure diventa una delle principali corsie d'ingresso. Sembra di capire che, quali che siano i caratteri dello sviluppo futuro della nostra economia provinciale e il rango che sapremo guadagnarci nel dopo-crisi, in tutto questo il nostro porto avrà un ruolo molto più importante che nel passato. (Nella foto in alto Cirillo Orlandi con il prefetto Vincenzo Santoro)



IG

stabilimenti balneari classificati come gli alberghi

PRENDEREMO IL SOLE CON LE STELLE

Anche gli stabilimenti balneari liguri saranno presto classificati con un numero di stelle, come accade per gli alberghi. Ma con una differenza: saranno stelle marine. Lo stabilisce un disegno di legge della Regione che verrà presentato nelle prossime settimane al consiglio. Il provvedimento raccoglie in un testo unico la materia riguardante tutte le strutture ricettive, dagli alberghi, ai bagni, ai campeggi e proprio in questi giorni è oggetto di un confronto con le categorie. Le nuove norme cancelleranno l'attuale normativa vecchia di oltre vent'anni per adeguare il comparto al mercato.

Lo ha annunciato l'assessore al turismo Margherita Bozzano all'inaugurazione di Globe 07, la manifestazione internazionale dedicata al turismo di Roma, dov'era presente uno stand dell'agenzia "In Liguria" diretta da Angelo Berlangieri. Con questa iniziativa la Regione affronta anche la spinosa questione delle seconde case, puntando a valorizzare gli appartamenti ammobiliati e affittati ai turisti. Per qualificare la ricettività la nuova legge ha come obiettivo far emergere il settore, che si stima registri un numero di presenze più che doppio di quelle ufficiali, di certificarlo con un marchio di qualità e inserirlo a pieno titolo nella promozione in Italia e all'estero dell'Agenzia "In Liguria". La stessa legge prevede la nascita di una "carta dei servizi turistici".

"Uno strumento agile e leggero, costruito su misura per le imprese

del comparto turistico, poco adatte ai classici sistemi di certificazione delle aziende industriali", ha spiegato l'assessore.

Novità anche sul fronte crocieristico. Dal prossimo anno, il See Trade Cruise Shipping di Miami, oltre al sistema portuale ligure, ospiterà anche un settore dedicato alla promozione turistica della nostra regione. "A Miami - ha detto la Bozzano - dove erano presenti le più grandi realtà mondiali delle crociere c'è molto interesse per il nostro territorio, oggi poco conosciuto, ma sempre più interessato dal milione e trecentomila passeggeri che ogni anno, fra transiti e imbarchi, toccano Savona (500mila), Genova (400mila) e La Spezia (100mila)". A Globe, nello stand della Liguria ha tenuto banco anche il settore congressuale. "Un settore che la Regione Liguria ha recentemente sostenuto con un finanziamento di 250mila euro al Consorzio Meet", ha detto la Bozzano. "Certamente la decisione da parte di Farnindustria e Assobiomedica di sospendere ogni attività di sponsorizzazione a congressi ed eventi a livello nazionale in segno di protesta contro la Finanziaria sta facendo registrare ripercussioni negative anche in Liguria, ma credo che la questione possa essere presto risolta". Infine i numeri definitivi del turismo in Liguria nel 2006 che nell'alberghiero rispetto al 2005 si è chiuso con il segno più su tutti i fronti, con un incremento del 7,34 delle presenze straniere e un complessivo più 3,79 degli arrivi.

PIZZA E FARINATA
AL TAGLIO
di Santoni Emilia
Viale Italia, 34/36/38
19124 La Spezia
CHIUSO IL MARTEDI'



Presenti da 41 anni sulla
piazza e da quest'anno
ampliamento con sala

Veniteci a trovare



CONSEGNE A
DOMICILIO
GRATUITE

Pizze al mattone
cotte nel forno a
legna, farinata,
focacce al
formaggio tipo
recco, calzone,
pane arabo

Tel.: 347.4920857

RICERCA PERSONALE

**RECENTE AZIENDA COMMERCIALE SITA IN LA SPEZIA
RICERCA PERSONALE DA INSERIRE NEL PROPRIO
ORGANICO COME COLLABORATORI
PART TIME E FULL TIME**

OFFRESI:

- CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO
- FISSO MENSILE + PROVVIGIONI
- POSSIBILITA' DI CARRIERA
- SERIETA' (lavoro solo su appuntamento)

SI RICHIEDE:

- SERIETA'
- IMPEGNO
- PREDISPOSIZIONE AL CONTATTO COL PUBBLICO

**SE RITIENI DI AVERE LE CARATTERISTICHE ADATTE
E SEI INTERESSATO, O VUOI SEMPLICEMENTE AVERE
INFORMAZIONI PIU' DETTAGLIATE
CONTATTACI 0187/010042 O 0187/010046
DAL LUN. AL VEN. DALLE 9.30/12.30-14.30/18.30**



L'Associazione Culturale "Il Bastione" che si occupa di promozione del patrimonio storico, culturale e ambientale della provincia spezzina, propone per la stagione primaverile, con il patrocinio della Provincia della Spezia e in collaborazione con docenti altamente qualificati, i richiestissimi corsi:


- **Corso pratico di Pasticceria**
inizio martedì 3 aprile 2007 alla Spezia
inizio domenica 15 aprile 2007 a Sarzana
Quota Euro 200,00 tutto compreso
- **Corso pratico di Cucina Ligure**
inizio lunedì 14 maggio 2007 alla Spezia
Quota Euro 235,00 tutto compreso

I corsi sono strutturati in 5 lezioni da 3 ore ciascuna, con una frequenza di una lezione la settimana, dalle ore 18.30 alle 21.30. Si svolgeranno in luogo altamente attrezzato e facilmente raggiungibile dai partecipanti. Ogni incontro prevede una spiegazione iniziale dettagliata delle ricette e delle tecniche di preparazione e la successiva elaborazione pratica di quanto appreso. I corsi, completamente pratici consentono di confrontarsi con le più alte esperienze locali, regionali e internazionali per aggiungere conoscenze ed arricchire la propria competenza professionale. Tutte le prelibatezze preparate da ciascun partecipante potranno essere portate a casa, suscitando ammirazione e stupore anche da parte dei familiari più esigenti. La validità e la qualità delle nostre iniziative è provata dalle diverse centinaia di iscritti all'Associazione.

Per iscrizioni e/o informazioni:
335/6492959 – 347/5790577
e-mail: acilbastione@libero.it



TUBDESIGN



Sposi?

MOLINARI
S P O S O

La Spezia via del Prione, 286 tel. 0187 770208

w w w . m o l i n a r i m o d a . i t

c o m e e r a v a m o

IG

dall'enigma del menhir di Biassa a uno strano fenomeno del crepuscolo

Tramonti, il mistero del "raggio verde"

di Luciano Secchi

La via più rapida per raggiungere Tramonti – l'unica parte del territorio comunale della Spezia inserita nel Parco nazionale delle Cinque Terre – è una strada lunga poco più di 200 metri. La strada parte dal piazzale del ristorante Cinque Terre sulla litoranea proprio all'uscita dalla galleria di Biassa. Il breve tratto di carrozzabile incontra la scalinata di 270 gradini, che parte dal valico di Sant'Antonio, all'inizio della Palestra nel Verde, attraversa le cantine di Fossola e raggiunge la bella spiaggia del Nacchè. Lungo il percorso è possibile soffermarsi nel piccolo spiazzo della bianca chiesetta degli Angeli Custodi e tra corbezzoli eriche e lecci si può ammirare un pano-

re l'emozione di essere investiti dal così detto "raggio verde", un fenomeno diverso dalla illusione ottica, che appare nei pochi minuti che precedono il tramonto del sole in mare quando, in particolari condizioni atmosferiche e di combinazione e di mescolanza dei colori dei raggi solari, le ombre proiettate sul bianco delle case e sulle cose sono verdi. Non si tratta di un adattamento ottico al colore o di una percezione distorta di esso, ma di un vero raggio verde le cui ombre abbiamo potuto fissare in fotografia a colori sulla parete rivolta a sud della chiesetta degli Angeli Custodi.

"Raggio Verde" è anche il titolo di un film del regista francese Eric Romer che ha osservato l'affascinante fenomeno sulla Costa Azzurra.

Un altro motivo di interesse nella zona di Tramonti è rappresentato dalla cisterna napoleonica denominata Fontana di Noz-zano lungo il viottolo che conduce a Schiara. La cisterna, costruita nel 1805 dai soldati francesi durante la campagna dei rilievi topografici attorno a Portovenere,

viene alimentata da una ricca sorgente di acqua fresca e leggera che ristora i turisti.

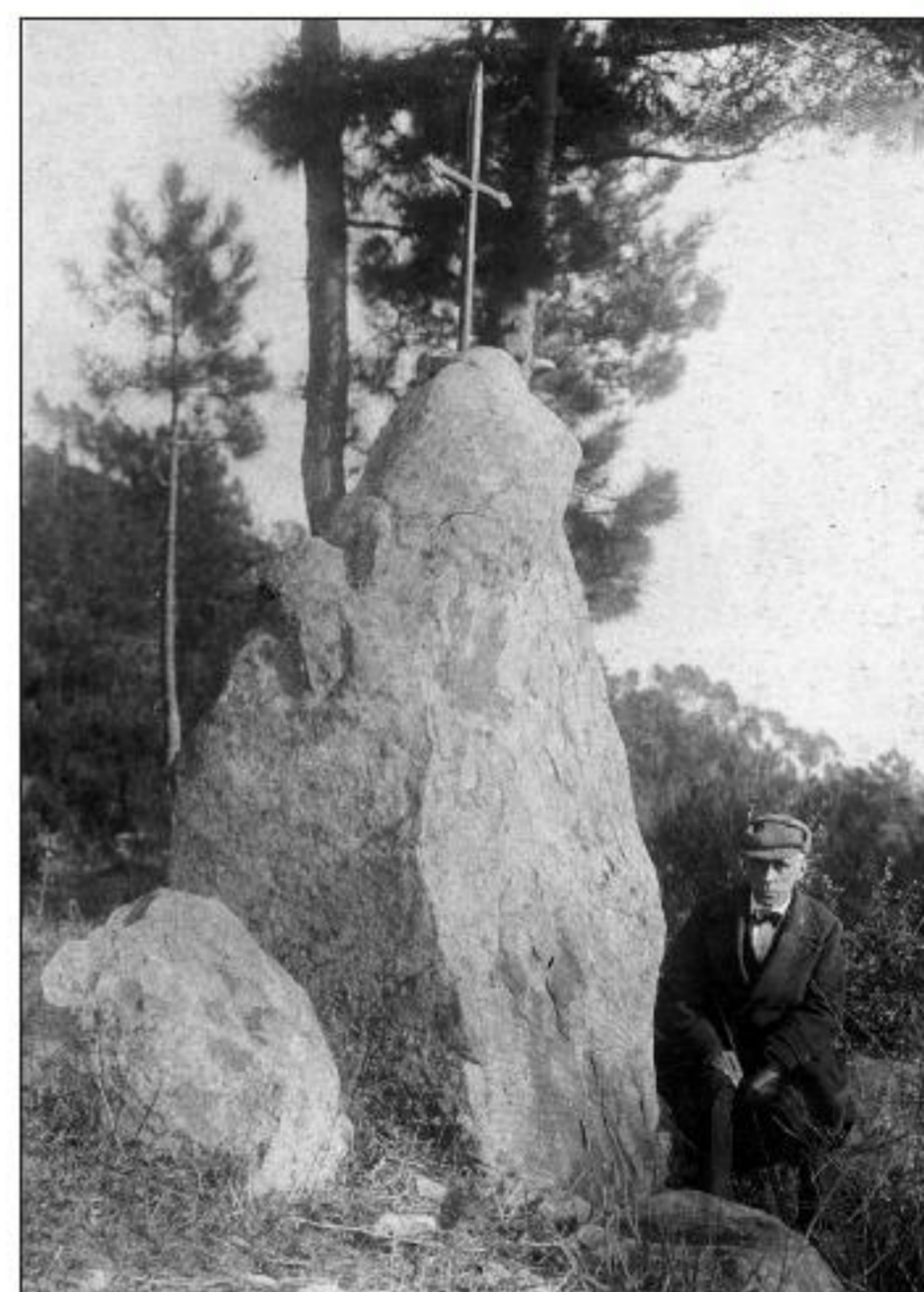
Sul toponimo di Monesteroli l'ipotesi più verosimile e accreditata è quella fornita da Ubaldo Mazzini secondo cui il nome deriverebbe da quanto contenuto in una lapide oggi custodita nell'atrio del palazzo Magni-Griffi di Sarzana e rinvenuta tra i ruderi di Luni. Scolpiti in quella lapide marmorea figurano i nomi di alcuni cit-

tadini dell'antica città romana, compreso quello di tale Octavius Monestaeus, il quale potrebbe aver avuto rapporti con la relativamente vicina costa di Tramonti.

Certamente più suggestiva è l'ipotesi sostenuta da alcuni altri studiosi, come Ubaldo Formentini, secondo i quali il nome di Monesteroli deriverebbe addirittura da Mnesteus, mitico eroe omerico, che secondo la leggenda, dopo aver partecipato alla conquista di Troia, avrebbe ispirato gli achei nelle loro lunghe peregrinazioni per fondare colonie prima presso Crotone, quindi in altre località del Mediterraneo. Non è escluso tuttavia che il nome del borgo di Tramonti possa essere collegato più semplicemente al monastero dei monaci del Tino, isola che figura tra le donazioni obertenghe nell'undicesimo secolo comprendenti pertinenze in altre località del golfo tra cui Varignano, Panicaglia, Cignano e Fezzano.

L'ecologista Laura Conti, nel presentare il bellissimo volume di Attilio Casavecchia (testi) e Arturo Izzo (foto) "Tramonti, cantine e vigneti tra le Cinque Terre e Portovenere" (Sagep Editrice, 1988), si interroga sui motivi che spingono giovani da ogni parte del mondo a visitare le nostre terre, forse perché, scrive la Conti, "l'uomo alla ricerca di se stesso vede da un lato franare la natura perché l'uomo l'ha abbandonata, e dall'altra vede la natura tornare ad affermare i propri diritti, la macchia mediterranea assediata, selvaggia".

Fascino e contraddizione delle Cinque Terre che sono state in più di mille anni testimoni e oggetto di una paziente e faticosa opera dell'uomo che ha impedito alla fragilità del territorio di trasformarsi in frane e dirupi, mutandolo in patrimonio dell'umanità. Sul versante



di Fabiano sul Monte Santa Croce a una altitudine di 472 metri, sulla verticale della galleria di Monesteroli, percorrendo intricati viottoli ci si imbatte negli imponenti ruderi del Palazzo Doria (foto a sinistra), in gran parte ingoiati dalla macchia mediterranea. A poca distanza si trovava un laghetto, alimentato da una polla sorgiva, forse intercettata dallo scavo della sottostante galleria di Monesteroli. Il laghetto assicurava la fornitura di acqua fresca e leggera agli ospiti del Palazzo, e a una comunità di pastori e contadini che hanno abitato la località sino alla seconda metà del 1800. Ora il laghetto è ridotto a un fosso melmoso frequentato soltanto da colonie di cinghiali. La località è chiamata Pillora (Pilua) che forse deriva dalla ricca polla che alimentava il laghetto. Il principale richiamo storico e culturale è costituito tuttavia dal menhir di Biassa situato lungo il viottolo che dalla Palestra nel Verde conduce a Monesteroli. Illustrato dettagliatamente da Ubaldo Mazzini (nella foto in alto) il monumento megalitico preistorico, che aveva probabilmente destinazione funebre o commemorativa, è costituito da un massiccio argilloso diverso dall'arenaria del luogo e quindi certamente trasportato nell'antichità sul posto da una località non lontana. Con la propagazione del cristianesimo, il menhir è stato dapprima sormontato da un simbolo in legno della nuova religione (la zona un tempo era chiamata la "croce di legno"), simbolo poi sostituito dalla attuale croce in ferro.



rama unico.

Sotto, sul mare, lo scoglio Feraie (un monolite di arenaria una volta collegato alla costa), lo scoglio Montanaio proprio sotto lo sbocco della galleria di Monesteroli e sullo sfondo nelle giornate limpide il faro della Meloria, l'Elba, la Capraia, la Gorgona, la Corsica e perfino le Alpi Marittime al confine con la Francia. Un luogo particolarmente adatto anche per prova-

IG

strano incontro nel bosco

Giò Batta e il dono del re

I signori Doria di Genova erano titolari di vasti possedimenti nel versante di Biassa e in quello di Tramonti del Monte Santa Croce, dove si trova anche il Palazzo o Castello Doria. Giancarlo Natale, nel suo libro "Storia e leggende di Biassa e Tramonti", racconta questo curioso episodio che aveva come protagonisti alcuni signorotti, ospiti dei Doria, impegnati in una battuta di caccia con l'aiuto di una muta di cani. Sorpresi da un violento e improvviso temporale, i cacciatori furono costretti riparare nel più vicino casolare e in seguito accolti e rifocillati nella casa di Giò Batta Natale.

Costui si mostrò talmente ospitale che ricevette come ricompensa un biglietto scritto a mano e senza data con questo incredibile attestato: "Io sottoscritto, Umberto Primo Re d'Italia, concedo al signor Giò Batta Natale la possibilità di cacciare nel bosco oggi e domani". Quindi, per sempre.

Nell'agosto del 1804 l'ospedale, che era nei pressi di Porta Biassa, viene definitivamente trasferito nel convento dei Padri Paolotti, oggi Museo Lia. Resterà lì per oltre cent'anni, fino a quando, cioè, non verrà edificato il nuovo nosocomio di Sant'Andrea sul colle di San Cipriano.



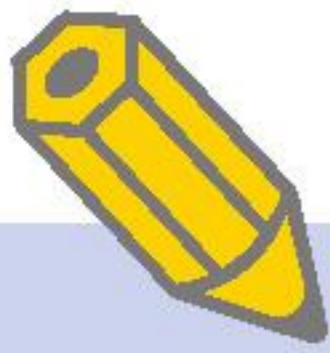
Nel 1805 la Liguria diventa parte integrante dell'impero francese, e anche alla Spezia il francese diventa pertanto lingua ufficiale della pubblica amministrazione. Di conseguenza il sindaco d'ora in avanti si chiamerà Maire e il municipio Mairie.

ACCADEVA ANCHE...

Il 16 agosto del 1808 iniziano i lavori di costruzione della strada dalla Spezia a Portovenere, strada ancora oggi chiamata "napoleonica". I tecnici francesi incontreranno grossi problemi prima per il superamento dei numerosi canali situati nella pianura fra La Spezia e Cadimare, e poi per l'opposizione all'esproprio da parte dei proprietari dei terreni.



La Spezia diviene ufficialmente sede di una marina militare - quella francese - nel 1806 quando si istituisce il Commissariato di Marina. Gli iscritti della leva di mare per la zona della Spezia, Lerici e Portovenere sono un migliaio.



DOVE E QUANDO

VENERDÌ 30

INCONTRO - Alle 16.30 al Museo Lia per gli incontri barocchi "La quadreria barocca", visita condotta da Andrea Marmorì.

SABATO 31

BARCHE - Da sabato 31 a lunedì 9 aprile in passeggiata Morin mostra barche mercato. Esposizione del nuovo e dell'usato, degli accessori e servizi legati alla nautica.
ARTE - All'Associazione archeosofica di via Curtatone 14 si terrà alle 18 l'incontro "L'ascesi artistica e la luce del Graal". Ingresso libero. Info al 3356227135.

DOMENICA 1

ANTIQUARIATO - In piazza del mercato si svolge il tradizionale cercantico.
SPORT - Al Palasport si svolge il 6° Trofeo "Golfo dei Poeti", competizione internazionale di danze olimpiche e discipline varie.

LUNEDÌ 2

CONFERENZA - Alle 17.15 il Circolo San Giorgio propone una conferenza di Valerio P. Cremonini sulla raccolta poetica "Trittico Romano" di Giovanni Paolo II.

MARTEDÌ 3

MUSICA - Al teatro Civico si terrà lo spettacolo di Enzo Jannacci.

TEATRO



Mercoledì 4 aprile alle 21 al Teatro Civico la Compagnia Cambi Civica Rondelli presenta "FARSA", di e con Massimiliano Civica.



Giovedì 5 alle 21,15 al Teatro Palmaria anteprima nazionale di "MATRIMONI - TRAGICOMICO NON TROPPO", da Anthov Cechov, con Eleonora Ambrosini, Gabriele Boni, Lorena Capellini, Letizia Cecchinelli, Riccardo Nardinocchi. Scene e costumi Paolo Punzo. Regia di Roberto Menconi. Info e prevendite 3392449363.



Giovedì 5 alle 21 al Teatro Astoria di Lerici Le belle bandiere e Diablogues presentano LE SMANIE DELLA VILLEGGIATURA

di Carlo Goldoni.

Elaborazione drammaturgia e regia: Elena Bucci, Stefano Randisi, Marco Sgrosso, Enzo Vetrano. Con Elena Bucci, Stefano Randisi, Marco Sgrosso, Enzo Vetrano. Luci di Maurizio Viani; costumi di Andrea Stanisci.

Questa commedia, da ascrivere tra i capolavori assoluti della produzione goldoniana, è stata riletta con grande acutezza da una compagnia in cui confluiscono le due compagnie Diablogues e Le belle bandiere che, nel loro percorso di rilettura dei classici, incontrano Goldoni per una grande lezione di teatro e di civiltà. I quattro attori firmano questa regia collettiva interpretando tutti gli undici personaggi della commedia con un italiano "riversato" in chiave contemporanea.

Mostre



Mostra per Villaggio La L'inaugurazione

18. In mostra fino alla tecnica mista, acrilici vari. Elisa Mazz Carrara, dove è grande amore per come curatrice di rub



Domani, al Staffieri, ve gura la mo

speranza", promosso dell'Ucai e allestita a Santo" di via don Mi stica è dedicata a Graziano De Filippi (le della scomparsa.



Alla Galleri il Gabbiano

DANZA, MAGIA A

Per scoprire il ritmo appartenente a ciascuno di noi, per imparare a visualizzarlo con il nostro corpo, il gruppo del Centro studi danza, diretto da **LOREDANA ROVAGNA**, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio della Spezia e l'Istituzione per i servizi culturali, propone domenica 1 aprile alle 16.30 al **TEATRO CIVICO** un insolito spettacolo dal titolo "Testa, mani, piedi, percorsi di danza", inserito nel progetto "EDUCARDANZANDO A TEATRO". Lo spettacolo "Testa, mani, piedi...", realizzato dalla apprezzata e frequentata scuola di danza che quest'anno compie il trentesimo anniversario, si sviluppa in una drammaturgia che prende origine dal testo-pretesto per raccontare lo svolgersi della vita, dalla nascita alla conoscenza dell'altro, dalla ricerca dell'anima, al sogno, alla fantasia creativa in un succedersi di danze, culminanti con la suite "Schiaccianoci - Il sogno di Clara nel Regno degli Zuccheri", composta dal musicista americano **SPIKE JONES** nel dicembre 1945, primo Natale senza guerra, versione in stile musical della seconda parte del celebre balletto musicato nel 1892 da

Ciaikovsky.

"Nel creare una coreografia - aff del movimento mi nasce sempre quale la danza è inserita, per ricreare elementi scenici e dei costumi, delle danze. Il coreografo è liberamente elementi che ritiene più consoni al cosmo, arricchito di luci ed elementi spazio di sperimentazione in cui la psicologia del cosmo animale, vegetale e minerale dei corpi, con gli oggetti posti su per le differenti interpretazioni. Le danze, accompagna il cammino di ricerca regaleranno la loro gioia di esposto al Teatro Civico, alle 10, alle 4 e 4 aprile, con la finalità di trasmissione della danza, meravigliosa arte

Organizzazione Eventi dalla Festa al Concerto

DIESIS

noleggiamo tutto il materiale per concerti e feste

lezioni di Chitarra e Basso

in collaborazione con **onde sonore**

info@diesiservice.com cell. 393.9143922

aelle

fabbrica bomboniere
articoli da regalo



Vasto assortimento per ogni ricorrenza
battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, lauree, compleanni e anniversari

Vi aspettiamo a Santo Stefano Magra, uscita Casello autostradale zona Est indicazione Autoparco
Tel. 0187 997521



ARIANNA 2002

Festa del ciliegio a Vignola 15 aprile Bus- pranzo -assicurazione	€ 62
Croazia e Slovenia 25/30 aprile Bus - pensione completa - visite con guida Pola, Laghi Plitvice-Isola Krk - Lubiana Ingresso al parco di plitvice	€ 570
Praga 3/7 maggio Transfer in Italia e a Praga-mezza pensione hotel **** - visita città con guida	€ 470
Londra 13/16 maggio Pullman per Pisa-volo a/r - 3 pernottamenti e prima colazione - transfer a Londra Assicurazione contro annullamento	€ 390

In agenzia troverai il catalogo con tutte le nostre proposte

Agenzia viaggi Arianna 2002 Via Napoli 21 La Spezia tel. 0187 751563
Sito internet www.arianna2002.it

n

d

a

personale di Elisa Mazza al
Francesca di Bonassola.
zione sarà il 7 aprile alle
l'11 aprile lavori su tavo-
lico, applicazioni di mate-
a, nata a Milano, vive a
nta nel 1970 guidata dal
Arte. Ha lavorato anche
riche d'Arte.
le 17.30, mons. Bassano
scovo della Spezia, inau-
stra "Pasqua, tempo di
a dalla sezione spezzina
Circolo culturale "A. Del
nizoni, 62. L'iniziativa arti-
alla memoria di padre
(1923-1997) nel decenna-
a d'Arte contemporanea
di via Don Minzoni 53 è

stata inaugurata la
mostra di Antonio Bobò
che presenta le opere
relative al ciclo ICODA
l'ossessione di una forma
e del suo contenuto. La mostra rimar-
rà aperta fino al 12 aprile dal lunedì al
venerdì 17 alle 20, domenica e lunedì
chiuso.

Fino all'11 aprile il Circolo Ufficiali
Marina Militare (viale Italia,2) ospita
una collettiva con opere di pittori
che hanno la particolarità di essere tutti
dipendenti dell'Arsenale della Spezia. La ras-
segna è intitolata "Arsenalart".



AL CIVICO

ferma Loredana Rovagna - l'idea
unita alla visione dello spazio nel
carlo nei dettagli delle luci, degli
che insieme determinano lo stile
di scegliere di volta in volta gli
a realizzare l'idea". Il palcosceni-
cenici, diventa un innovativo spa-
roiezione di immagini del micro-
rale si coniuga con il movimento
lla scena e con i costumi proposti
a musica, amica e ispiratrice delle
dei dodici ragazzi del gruppo che
primersi. Lo spettacolo sarà ripro-
e scuole della nostra provincia il 3
ettere ai più giovani le potenzia-
per comunicare idee, emozioni e

pensieri attraverso il corpo che,
così educato, mette "la testa ai
piedi".
Gli interpreti dello spettacolo
sono Luciano Alfano, Micol
Arena, Greta Artellini, Giulia
Baruzzo, Edoardo Becchetti,
Clelia Carassale, Andrea Carruc-
ciu, Paola Costi, Francesca Del
Giudice, Martina Orlandi, Sara
Rapallini, Jessica Scorza. Luci e
immagini Stefano Betti e Sara
Vergassola. Oggetti scenici e
costumi Fabrizio Isola e Ernestina
Ravagnani.
Regia Loredana Rovagna.
(Laura Cremolini)

Concelli cav. Renzo sas
Tradizione artigiana dal 1890

LE FABLIER
Una continuità nella produzione di Mobili
Artistici che nasce da una tradizione
artigianale classica. L'uso del legno
massello unito ad una lavorazione
accurata fa dei nostri Mobili dei Veri
Oggetti d'Arredamento.

Via Nello Olivieri, 29
Rebocco - LA SPEZIA

☎ 0187.70.13.22 - 333.2846222

Arrediamo insieme... realizzeremo i vostri desideri...

Pappa e Ciccìa
Trattoria Pizzeria
"Gestione Bertirotti"
ex Bohème

**Pappa e Ciccìa raddoppia tutte le sere
pranzi per famiglia con menù vari a €15,00!!!
Compreso dolce bevande e digestivo**

Pizzeria e Menù alla carta di Carne e Pesce
CHIUSO LA DOMENICA
Viale Italia, 195 - La Spezia
Tel. 0187.73.70.03 - Cell. 347.79.26.507 - 338.23.33.436

Perchè essere single quando si può essere in due?

PER LEI

Sono un pensionato di 71 anni, mi chiamo Roberto e sono un uomo sensibile e molto risentato. La vita non è stata Clemente con me; sono vedovo e sfortunatamente non ho potuto mai conoscere la gioia di avere un figlio. Fortunatamente ho persone care che mi sono sempre state vicine e un lavoro che mi permette di avere un buon tenore di vita. Cerco una donna semplice, affettuosa, che desideri condividere il suo futuro con me. Chiama Eliana Monti Club! 0187/770036

Buongiorno gentili donzelle! Mi chiamo Tommaso, 43 anni, giornalista. Sono permaloso, disordinato e generalmente inizio mille cose senza portarle a termine nessuna. Diventico compleanni, anniversari e feste varie e, anche se riesco sempre a farmi perdonare, non riesco proprio a cambiare! Ecco, questi sono i miei difetti, i miei pregi vieni a scoprirli da sola, scappelliamo che rimarrai piacevolmente sorpresa? Chiamami all'Eliana Monti Club! 0187/770036

Mi sono rivolto all'agenzia perché sono stanco di storie superficiali. Mi chiamo Pietro, ho 39 anni e sono celibe. Sono un ragazzo simpatico, aperto, che crede ancora in certi valori difficili da trovare. Ho una professione che mi dà tante soddisfazioni, vivo in casa propria ed ho mille interessi. So essere romantico, galante ma soprattutto onesto. Desidero incontrare una ragazza che abbia i miei stessi principi e che metta al primo posto il rapporto di coppia, il dialogo, l'amore. Incontriamoci all'Eliana Monti Club! 0187/770036

Buongiorno a tutte le signore che come me non sentono il peso del tempo che passa perché hanno ancora lo spirito dei 20 anni. Sono Alfio, 60enne avvocato prossimo alla pensione e non vedo l'ora di conoscere una signora attiva e giovanile con cui condividere il mio prossimo tempo libero viaggiando, andando a teatro o semplicemente stando insieme a chiacchiere gustando una buona cena a lume di candela. Chiama Eliana Monti Club! 0187/770036

PER LUI

Ciao, mi chiamo Irina, sono una ragazza ucraina di 34 anni. Sono laureata, qui in Italia ho trovato lavoro solo come cameriera ma mi ritengo comunque molto fortunata! Fisicamente sono alta, snella, capelli castani chiari e occhi verdi. Nel tempo libero appena posso mi dedico alla visita delle meravigliose città d'arte italiane; sono molto appassionata di storia e di musei! Che tipo di ragazzo cerco sinceramente non lo so... ma se tu cerchi una ragazza come me fatti avanti, chiama Eliana Monti Club! 0187/770036

Mi presento, Alessia, 43 anni, insegnante di pianoforte. Inutile dire che amo la musica, però mi piace molto anche fare sport, in modo particolare pratico l'equitazione e sono una discreta tennista. Sono divorziata senza figli, ma non sarebbe assolutamente un problema per me frequentare un uomo che ne ha, anzi! Le qualità che cerco sono: sincerità, ottimismo e la capacità di ascoltare. Spero che questo poche righe siano state sufficienti ad attirare la tua attenzione, se è così non aspettare, chiama Eliana Monti Club! 0187/770036

Sono Viola, traduttrice 41enne, allegra, positiva e amante dei viaggi. Sono divorziata, non ho figli e ho un aspetto carino e giovanile. Ho fatto molta fatica a staccarmi dal mio passato, ma adesso posso veramente dire di essere pronta per un nuovo amore. Cerco un lui attento, premuroso e passionale, anche maturo, che sappia come conquistare una donna. Fatti avanti, non aspettare, chiama Eliana Monti Club! 0187/770036

Sono una 39enne molto bella e di aspetto tipicamente mediterraneo. Mi chiamo Monia e sono di origini pugliesi anche se vivo qui da quando ero ragazzina. Sono rubie, ho vissuto intense storie d'amore ma nessuna di queste mi ha mai fatto pensare al matrimonio. Vorrei incominciare con una bella amicizia, condividere interessi e passioni e poi... da cosa nasce cosa e chissà che non possa nascere qualcosa di veramente profondo e duraturo! Chiama Eliana Monti Club! 0187/770036 e chiedi di noi!

INVIA UN SMS* AL N° 320.499.01.89

RICEVERAI GRATUITAMENTE 5 PROFILI DI PERSONE ADATTE A TE

**il costo del messaggio è quello di un semplice SMS, come previsto dal piano telefonico del proprio operatore.*



La Spezia - Galleria Goito, 30 - tel. 0187 770036
(Grattacielo di Piazza Beverini) aperto dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 20.00
E-mail: info.laspezia@elianamonti.it - www.elianamonti.it

ELIANA MONTI è il più grande punto d'incontro per "singles" in Italia, con migliaia di iscritti in più di 46 sedi operative.

TU Arredi

Conviene

GRANDE EVENTO

20 CUCINE
AL PREZZO DI FABBRICA!!!
CON IN OMAGGIO
TAVOLO E SEDIE

**25 CAMERE CON SCONTO DEL 30% REALE
CON IN OMAGGIO PIUMONE DEL VALORE DI EURO 290,00**

**SUL SOGGIORNO COMPLETO
DI TAVOLO E SEDIE
UN TAPPETO A SCELTA
IN OMAGGIO**

Sede La Spezia - Corso Nazionale, 78 Tel.&Fax 0187 510900

s o l i d a r i e t à

IG

i volontari del soccorso della Croce rossa

Dal 1890 mani tese a ogni emergenza

di David Virgilio

I volontari del soccorso (V.d.s.) nell'ambito della Croce Rossa Italiana rappresentano la componente più numerosa. La loro origine è da far risalire alle prime squadre di soccorritori volontari regolarmente costituite sin dal 1° giugno 1866, che avevano il compito di seguire a piedi le ambulanze militari alle quali erano destinate. Alla Spezia i volontari del soccorso si sono costituiti nel 1890. Sono stati il primo nucleo in Liguria e portarono un contributo decisivo nel terremoto che colpì la Calabria e la Sicilia nel 1908, tanto da essere insigniti della medaglia di bronzo al merito dal re Vittorio Emanuele. Oggi sono una grande forza per la comunità. In provincia della Spezia sono divisi in gruppi: Ameglia, Fezzano, Follo, Levanto, Muggiano, Riccò del Golfo, Sesta Godano, Spezia, S. Stefano e Varese Ligure. Ogni gruppo ha un responsabile denominato "ispettore di gruppo", coadiuvato da due vice ispettori. L'ispettore di gruppo può avere dei "collaboratori tecnici" i quali assolvono ai diversi incarichi a loro assegnati. La struttura organizzativa è paritetica, sia a livello locale che a livello provinciale, regionale e nazionale. I volontari presenti sul territorio sono circa settecento e lavorano



"Noi pensiamo che in una società che vede come uno degli scopi primari la rincorsa all'affermazione personale, c'è anche chi, come i volontari del soccorso, la loro affermazione e la loro gratificazione la trovano dai sorrisi delle persone che soccorrono, dalle strette di mano dei familiari preoccupati, dagli sguardi di chi non si sente abbandonato nel suo dolore".

deve avere una età compresa tra i 18 e i 65 anni, svolgere un corso base di primo soccorso (brevetto europeo di primo soccorso) e superare un esame teorico pratico. È possibile successivamente accedere al corso di specializzazione a cui si aspira, le specializzazioni attualmente sono: emergenza, trasporto infermi, addetti alla segreteria, diffusori del diritto internazionale umanitario, diffusori di nozioni di

nel primo soccorso, ma il nostro impegno non si ferma qui. Altre attività ci impegnano. In materia di protezione civile abbiamo svolto diverse missioni in campo nazionale portando aiuto agli alluvionati dell'alexandrino e della Valle d'Aosta, ai terremotati di Umbria, Marche e Molise. In campo internazionale nel 1999 abbiamo partecipato alla missione arcobaleno portando sostegno alla popolazione Kossoviana.

Altri di noi svolgono, invece, attività socio-assistenziali con specializzazione in supporto psicologico ai familiari e alle vittime delle catastrofi, oppure in attività di aiuto alle famiglie più indigenti e agli anziani, con aiuto non solo psicologico, ma portando loro vestiario, alimenti o farmaci.

Diverse le specializzazioni dei volontari del soccorso. Gli Opsa (operatori polivalenti soccorso in acqua) - ad esempio - lavorano accanto alla Capitaneria di Porto nei soccorsi in mare e sono presenti a tutte le gare del calendario del Palio del Golfo. Alcuni, specializzati anche nel soccorso con l'utilizzo di elicotteri, collaborano con l'elicottero di Luni. Altri volontari sono anche "monitori" e hanno il compito di organizzare e diffondere le tecniche di primo soccorso e di rianimazione cardio-polmonare di base non solo all'interno dell'associazione, ma anche nelle scuole o nelle fabbriche. Collaborano con loro i "truccatori", specializzati nelle

"simulazioni" utili durante i corsi di formazione o nell'ambito di manifestazioni in cui si vuol promuovere l'associazione. I volontari sono impegnati anche nello sport per garantire il soccorso e la prevenzione infortuni non soltanto allo stadio Picco durante le partite dello Spezia, ma anche per altre manifestazioni come la Granfondo Città della Spezia, le gare di basket della Termocarispe e altri eventi.

Importante l'impegno profuso dai volontari durante i giorni della festa di S. Giuseppe, con l'allestimento di punti di primo soccorso nelle zone della fiera. Recentemente i volontari, in collaborazione con le infermiere volontarie e con la sezione femminile, hanno dato il via a una campagna per la raccolta fondi per l'acquisto di una nuova ambulanza a uso pediatrico. La campagna, che ha come slogan "1 euro per una ambulanza" ha portato i volontari nelle piazze cittadine per chiedere offerte e offrire agli adulti gadgets preparati dallo stesso personale della Croce rossa, palloncini, lecca lecca e caramelle ai bambini. "La campagna - spiegano all'associazione - proseguirà per tutto il 2007 con la certezza che la generosità della popolazione spezzina farà raggiungere in breve tempo la somma necessaria all'acquisto di un mezzo così importante per tutti, grandi e soprattutto piccini". Ultima, importante notizia: il Consiglio nazionale dei volontari del soccorso ha affidato alla provincia della Spezia l'organizzazione della gara nazionale di primo soccorso. Un importante impegno ottenuto grazie anche all'impegno dell'ispettore provinciale Alessandro Grimaldi. (nella foto in alto un gruppo di volontari, in basso un soccorso negli anni '80)



a stretto contatto con chi ha bisogno di aiuto e di umanità. Per i volontari non esiste Natale, Capodanno o Ferragosto, in quanto svolgono servizio 24 su 24 per 365 giorni l'anno continuamente. In ambito provinciale assolvono prevalentemente al servizio di pronto soccorso e trasporto infermi in collaborazione con il 118. Per diventare volontari si

primo soccorso, operatori soccorso in acqua, protezione civile e truccatori. Continuamente eseguono corsi di aggiornamento per migliorare le tecniche di soccorso e per garantire un servizio qualitativamente alto alla cittadinanza.

"L'attività di volontari - spiegano i protagonisti - prevalentemente consiste nel servizio trasporto infermi e

La "route" degli scout in Serbia

"...e poi si arriva a Sombor, - ha scritto Federico sul suo diario - e in mezza giornata tutti i pregiudizi, tutte le ipotesi, tutto quanto scompare, Sombor è la realtà con la quale ci si deve scontrare, e veramente ci si rende conto cosa significa essere una goccia nel mare, nel mare dei problemi di questi bambini e di questa nazione che prova lentamente a rinascere..."

Lo avevano preannunciato, proprio alla Gazzetta, ad aprile dell'anno scorso, che sarebbero andati in Serbia, "a giocare con i bambini della guerra", questo era l'obiettivo della "route", come dicono loro, un percorso di crescita personale e collettiva, alla disponibilità verso gli altri e alla responsabilità sociale. E così sono tornati dalla Vojvodina, la regione più settentrionale dell'ex Jugoslavia, e lì, nella periferia di Sombor c'è l'orfanotrofo, con novanta ospiti, di età compresa fra i 2 e i 18 anni. La maggior parte di loro ha almeno un genitore, ma vivono nell'orfanotrofo per diverse ragioni, quali violenza e povertà, alcuni sono portatori di handicap fisici e molti soffrono di problemi psicologici.

Un'esperienza che gli scout del reparto "Spezia 3" dell'Agesci hanno raccontato nel corso di un incontro presso la parrocchia di S. Maria Ausiliatrice del Canaletto: "la nostra presenza ha favorito l'apprendimento, da parte dei bambini delle elementari abitudini sanitarie, la raccolta di fondi ha permesso di effettuare cure dentistiche, assolutamente necessarie, la fornitura di latte in polvere ed il sostegno per l'ambulatorio medico. Essere presenti costantemente da oltre quattro anni in questa realtà, ha aiutato a stabilire un rapporto di fiducia sia con l'amministrazione dell'istituto che con la popolazione. La stessa continuità che ha permesso la nascita di un progetto per l'acquisto di un appartamento destinato a coloro che hanno compiuto i 18 anni e che, costretti a lasciare la struttura, molto spesso mancano di un alloggio e di un lavoro. Questa prima sistemazione temporanea, per far fronte alle esigenze immediate evita ai ragazzi ed alle ragazze di essere facili vittime della prostituzione e della piccola criminalità". E nel racconto emerge il senso del percorso: "Vorremmo dare molta rilevanza ad un aspetto fondamentale, quella della 'condivisione': condividere i luoghi ed i modi di vivere dei bambini è un modo insostituibile ed irrinunciabile per avvicinarsi a loro, e per vivere a fondo l'esperienza di route".

IG bel gesto dei ragazzi del Parco

Dalle Cinque Terre il midollo osseo per salvare un bambino

Giovanni è un bambino italo-americano di 7 mesi, attualmente è ricoverato al Children's hospital di Boston colpito da un rarissimo difetto genetico, Nemo, che impedisce al sistema immunitario di funzionare a dovere. Per questo necessita al più presto di un trapianto di midollo osseo. La ricercatrice italiana dell'Harvard University, Elena Levantini, molto vicina alla famiglia in questo momento, ha affermato che il donatore è facilmente rintracciabile nell'area mediterranea visto che il papà di Giovanni è italiano e la mamma greca e, tramite il Consolo italiano a Boston ha diffuso la notizia nel nostro paese.

L'appello è stato raccolto da un gruppo di ragazzi delle Cinque Terre, dipendenti del Parco, che si sono resi disponibili per il test di compatibilità e per l'eventuale successiva donazione di midollo, un bel gesto di solidarietà che potrà aiutare non solo il piccolo Giovanni ma anche altri malati. (F.D'A.)

**NOI CI CREDIAMO
SEMPRE CON VOI**

s p o r t

gara da ultima spiaggia stasera al Romeo Menti

Umiltà e determinazione

di Diego Di Canosa



gara in più rispetto alle dirette concorrenti (quella di Cesena persa per uno a zero), la situazione dello Spezia si fa preoccupante anche sotto il profilo della classifica. Il calendario oltretutto non è neanche semplicissimo, perché le sfide più importanti come questa con il Vicenza e quelle con Modena, Crotone e Lecce, saranno disputate in trasferta. E se davvero i giochi saranno decisi all'ultimo minuto dell'ultima giornata di campionato, come spesso si dice, beh, non dimentichiamo che quel giorno lo Spezia sarà di scena a Torino contro la Juventus che festeggerà il ritorno in serie A.

Ma forse, prima ancora di sforzarsi per calcolare l'algoritmo che genera la salvezza da qui alla fine del campionato, è utile fermarsi e fare una riflessione accurata, seppur dolorosa, sulla nostra squadra e sui motivi che hanno realmente determi-

nato questa difficile situazione.

Lo Spezia dopo trenta partite non ha ancora assimilato quella che di solito si definisce come mentalità da B. Che, attenzione, non è un luogo comune, ma significa ragionare un po' come una formichina, essere concentrati e lucidi pensando a rac-

molare punti con continuità, di fare una striscia di risultati positivi, capire che quando non è giornata è importante anche un solo punto pur di muovere la classifica. È esattamente quello che intendeva Nicola, che non starà rendendo come ci si aspettava, ma la serie B la conosce e l'ha anche vinta, quando domenica sera diceva che forse la squadra avrebbe dovuto accontentarsi di un punto.

Ma a quanto pare la pensa diversamente Soda, che ha impostato la salvezza sulla vittoria in casa a qualunque costo e la speranza di strappare un punto in trasferta. E la partita con il Bari ne è prova evidente, visto che ha buttato dentro attaccanti a tutto spiano, senza il minimo criterio se non quello di "spizzare" qualche lancio lungo, con il risultato di allungare la squadra, dividerla in due tronconi e consegnare il centrocampo all'avversario che ha vinto la gara in contropiede. Per non parlare della scelta di far giocare Alessi esterno di destra, lui che è un mancino che ha le sue caratteristiche migliori nella giocata di prima e nelle verticalizzazioni, o di una manovra troppo lenta che genera pochi rifornimenti alle punte, che fanno questi sempre gol su lanci lunghi piuttosto che su giocate individuali. Ma, lasciando perdere le questioni tecniche e tornando a parlare di giusta mentalità per affrontare il campionato, l'impressione è che vada tra-

smessa alla squadra la consapevolezza di quelle che sono le sfide importanti da affrontare. A Santoni e Guidetti che salteranno la sfida con il Vicenza perché si sono fatti ammonire per esserci sicuramente col Genoa, forse qualcuno deve far capire quali sono le priorità. La vittoria della squadra a Vicenza vale ben più di un gol o una grande parata nel derby. I punti in palio sono ancora molti, e questa squadra, ne siamo sempre convinti, ha tutti i numeri per salvarsi. È però importante smetterla con il cercare alibi negli infortuni o nelle decisioni arbitrali sfavorevoli, e che tutti affrontino le gare che mancano con la giusta concentrazione e umiltà. In questo senso sarà fondamentale Soda, che tornando dal corso di allenatore pro dove ha seguito gli allenamenti di Gasperini (proprio il tecnico del Genoa che lo Spezia affronterà sabato prossimo) ha dichiarato simpaticamente ad una testata giornalistica online: "Gasperini? Ormai lo conosco bene e potrei anche spiegarlo agli altri". Bene, parole rassicuranti in vista del derby. Intanto però speriamo che conosca altrettanto bene Gregucci, l'allenatore del Vicenza protagonista di una serie di nove risultati utili che gli hanno permesso di risalire la classifica dalle ultime posizioni. Perché questa sera, ore diciannove, ci giochiamo un bel pezzo di campionato.

La débacle interna di domenica scorsa con il Bari ha trasformato la sfida di questa sera contro il Vicenza, una delle squadre più in forma del campionato, in una partita da ultima spiaggia.

A dodici giornate dalla fine del torneo, con una

PRESTITI PERSONALI a dipendenti e pensionati

Se la vita è solo una... **FIGENPA**
vivila al meglio!



Con Figenpa è possibile ricevere un finanziamento da 3.000 € a 50.000 €

TASSO ANNUO
3,9%
www.figenpa.it

LA SPEZIA Viale S. Bartolomeo, 101

Tel. **0187 280010**

Fax 0187 280189

6.000 €	da	77 €	(T.A.N. 3,90% T.A.E.G. 8,48%)*
15.000 €	da	186 €	(T.A.N. 3,90% T.A.E.G. 8,82%)*
26.000 €	da	320 €	(T.A.N. 3,90% T.A.E.G. 8,84%)*

NUMERO VERDE COMPLETAMENTE GRATUITO

(800 372 538)

*Gli esempi sono riferiti al netto del costo polizza vita e rischio impiego (obbligatoria per legge) che sarà conteggiato in base all'età ed all'anzianità del dipendente. A disposizione nei nostri uffici i fogli informativi analitici, in osservanza alle norme sulla trasparenza delle operazioni e dei servizi bancari e finanziari. T.A.N. 3,90% - T.A.E.G. da 8,64% al massimo consentito dalla legge. Esempi riferiti ad una dipendente di 30 anni di età e 7 di servizio in dilazioni da 120 mesi. PRESENTI SULL'INTERO TERRITORIO ITALIANO - MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE - U.I.C. 35838

IG

difficile da digerire la sconfitta con il Bari



Salvezza: a Vicenza coltello tra i denti

di Emanuele Costamagna

za da uno scontro diretto delicatissimo a Vicenza, squadra anch'essa ancorata a 36 punti. La formazione veneta all'andata fu vinta sul suolo amico del Picco per uno a zero. Mister Gregucci aveva sostituito l'esonerato Camolese da pochissime giornate e, nonostante il cambio della guida tecnica, il Vicenza sembrava una squadra allo sbando. Una situazione esattamente opposta a quella del Bari: quattro mesi fa i pugliesi che volavano alto e i veneti in caduta libera, e oggi i primi coinvolti nella lotta per non retrocedere, mentre i secondi, forse ne sono fuori. E allora dobbiamo sperare che opposto sia anche l'esito finale della sfida di stasera, rispetto a quella di domenica scorsa.

Violare il Romeo Menti non sarà impresa facile però; se ben ricordate la Juventus vi vinceva due a zero, ma a fine gara fu due a due. Vediamo adesso la rosa a disposizione di Gregucci.

La porta è difesa dall'esperto Adriano Zancopè, ex del Modena. Nel reparto arretrato i leader sono Nastos, Martinelli e Cudini, difensore arrivato a gennaio dall'Ascoli e resosi celebre

alla prima giornata della stagione scorsa per aver realizzato il momentaneo e incredibile vantaggio dei marchigiani sul Milan (che pareggiò poi con l'emigrante in terra inglese...). A centrocampo troviamo tra gli altri Padoin Paonessa (il numero 10), ma è in attacco che troviamo la punta di diamante, il capitano, il trentottenne bolzanino Stefan Schwoch, giocatore di grandissima caratura, che ha conosciuto la massima serie solo 14 volte, con la maglia del Venezia nella stagione 1998/99. Ex anche di Napoli e Torino, da ormai quasi sei anni è l'eroe e il mito di Vicenza. Sarà lui il giocatore da temere e da tenere d'occhio di più, senza dimenticare però che in campo si va sempre 11 contro 11.

Uscire da questa partita con un risultato che porti punti sarà fondamentale per continuare ad alimentare il progetto della salvezza. Una sconfitta invece ci scaraventerebbe in una posizione davvero drammatica. Sul capo dello Spezia la spada di Damocle della partita in più che le nostre concorrenti devono ancora giocare.

Purtroppo ci risiamo. Lo Spezia gioca contro il Bari una partita di ottimo livello, sfiora più volte il vantaggio, riesce a recuperare dopo appena 30" il gol pugliese, e al triplice fischio dell'arbitro si trova sconfitta.

1-2. In casa. Se avessimo vinto, guardando la classifica ci saremmo trovati nella colonna di sinistra, a quota 36 punti insieme al Brescia e alla Triestina. La storia non si fa però né con i se e né con i ma, ed eccoci allora fermi agli anni di Cristo, e a poche ore di distan-

Scherma: spettacolo e buoni risultati



Grande successo dei campionati regionali liguri di scherma ottimamente organizzati dal Circolo scherma La Spezia. Sulle pedane allestite nella palestra del "Da Passano" più di trecento schermatori hanno dato il meglio di se stessi nelle competizioni delle varie categorie. Anche quest'anno la squadra spezzina è risultata la migliore società ligure aggiudicandosi il 2° memorial "Aldo Savino" e anche il 2° trofeo Davide Cavallo riservato alle categorie giovani e cadetti. Secondo posto invece nel trofeo Bianca Amati riservato ai piccoli schermatori, preceduta dalla Cesare Pompilio di Genova. Eccellenti i risultati di tutti gli atleti della società. In particolare da segnalare le vittorie di Massimiliano Meazza, primo nella categoria assoluti del fioretto maschile, e di Marco Salmeri, confermandosi al vertice degli allievi, sempre nel fioretto. Massimiliano Meazza si è confermato primo anche nella categoria giovani, mentre Stefano Balzano ha vinto nei cadetti e Lorenzo Prayer nei ragazzi.

Nel fioretto maschile allievi exploit della squadra spezzina: Salmeri primo davanti a Federico Peruzzi; terzo Leonardo Azzolini, quinto Lorenzo Prayer, decimo Nicola tattarelli. Sempre negli assoluti di fioretto podio completo con Meazza, Balzano e Taccola, oltre ai buoni piazzamenti di Zicari, Belloni e Pozzi. In campo femminile terzo posto per Beatrice Tripaldelli nel fioretto allieve davanti alle spezzine Giorgia Savino e Rebecca Buselli.

Pasqua. Solo belle sorprese.

Dal 29 marzo al 7 aprile

9,90

al kg € 27,12
Uovo
Lui-Lei
Bauli
fondente, al latte
365 g

7,95

Ovate
CONAD
Peruvano
Qualità
400/500 g circa
al kg

6,60

Coscia di Agnello
nazionale
al kg

6,12

anziché € 10,20
Magro sceltissimo
di Bovino Adulto
al kg

Chardonnay Trentino DOC Principato,
Nero d'Avola di Sicilia DOC Terre di Ponente
750 ml

€2,50 al l € 3,33

Salmone norvegese
affumicato
CONAD 100 g

€2,40

Lasagne all'uovo verdi, gialle
CONAD 500 g

€0,85 al kg € 1,70

9,40

Parmigiano
Reggiano
DOP
stagionato 24 mesi
al kg

Salame di puro suino Cacciatore DOP
CONAD 230 g circa, al kg

€8,90

40%
di sconto

 **CONAD**
Via Buonviaggio, 133 - La Spezia. **CITY**

Aperto la
DOMENICA MATTINA



STUDIOAREA LA SPEZIA SRL
VIA VITTORIO VENETO, 116
TEL. / Fax 0187/730390
E-MAIL: LASPEZIA@STUDIOAREA.COM



STUDIOAREA SARZANA
VIA LANDINELLI, 44
TEL. 0187/691293
E-MAIL: SARZANA@STUDIOAREA.COM

Rif. SPM964 RUFFINO:
al piano terzo ed ultimo appartamento di vani 4 Mq 75 in ottimo stato interno composto da ingresso soggiorno con camino e balcone cucinotto abitabile camera matrimoniale cameretta con servizio e servizio principale. Sottotetto ampio e voluminoso. Parziale vista mare. Termoaut. RICHIESTA ECONOMICA Euro 165.000,00

Rif. SPM1084 TERMO DI LA SPEZIA:
nella zona collinare appartamento di vani 4 Mq 80 in buone condizioni interne con ingresso corridoio soggiorno cucina abitabile con accesso al balcone camera matrimoniale ampia cameretta servizio e ripostiglio. Parzialmente arredato. Piano terzo in stabile di quattro con ascensore. Termocentralizzato. RICHIESTA ECONOMICA Euro 205.000,00

Rif. SP601135 FOSSAMAISTRA:
in bella palazzina appartamento di vani 5 Mq 90 abitabile subito con ingresso soggiorno cucina abitabile due camere matrimoniali di cui una con balcone una cameretta e servizio. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 150.000,00

Rif. SP601217 LA CHIAPPA:
in piccolo stabile recentemente ristrutturato nelle opere condominiali appartamento di vani 3 Mq 45 in ottimo stato interno con ingresso cucina abitabile camera matrimoniale cameretta e servizio. Balcone. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 90.000,00

Rif. SP601216 LOCALITA' BUGGI:
graziosissimo monolocale completamente ristrutturato a nuovo di Mq 35 composto da soggiorno con angolo cottura camera matrimoniale sopalcata e servizio. Arredato. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 74.000,00

Rif. SPM1080 VALDELLORA:
appartamento di vani 4 Mq 85 abitabile subito con ingresso su corridoio soggiorno cucina abitabile con accesso al balcone due camere matrimoniali e servizio. Cantina di proprietà. Termocentralizzato. RICHIESTA ECONOMICA Euro 200.000,00

Rif. SP601124 LOCALITA' FORNOLA:
casetta completa indipendente di vani 3,5 Mq 80 abitabile subito con ingr. corridoio ampio salone ampia cucina abit. camera matr. servizio e ripostiglio finestrato. Possibilità di creare la seconda camera. Giardino di Mq 50 e piccolo lastricato solare davanti all'immobile. RICHIESTA ECONOMICA Euro 150.000,00 tr.

Rif. PB81268 MELARA DI LA SPEZIA:
in trifamiliare appartamento di vani 2 Mq 40 in buone condizioni interne con ingresso soggiorno angolo cottura camera matrimoniale e servizio. Piccolo giardino di proprietà di Mq 30. Arredato anuovo compreso di elettrodomestici. Termoaut. RICHIESTA ECONOMICA Euro 102.000,00

Rif. SZG203 MONTI DI ARCOLA:
casa completamente indipendente di nuova costruzione in fase di ultimazione di vani 4 Mq 80 su due livelli con ingresso più due vani da destinare e servizio al piano terra altri due vani da destinare e servizio al piano primo. Giardino di Mq 100 più terreno di Mq 1500. Posto auto. Viene venduta allo stato attuale. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 185.000,00

Rif. LG177 LOCALITA' PIEVE:
in villa dell'800 appartamento con ingresso indipendente di vani 2,5 Mq 55 con soggiorno cucina abitabile camera matrimoniale ed ampio servizio. Giardino di proprietà di Mq 250. Termoaut. RICHIESTA ECONOMICA Euro 140.000,00

Rif. SPM1098 FOSSITERMI:
in stabile degli anni '80 in ottime condizioni strutturali appartamento di vani 4 Mq 80 con ingresso su ampio soggiorno cucina abitabile due camere matrimoniali e servizio. Ascensore. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 170.000,00

Rif. SPM1092 PEGAZZANO:
in bello stabile di quattro piani appartamento sito al piano terzo con ascensore di vani 4 Mq 70 ottimamente ristrutturato con ingresso corridoio soggiorno con balcone cucina abitabile camera matrimoniale cameretta e servizio con sopalco ad uso ripostiglio. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 185.000,00

Rif. SP601208 PIEVE DI LA SPEZIA:
in piccola palazzina appartamento di vani 3,5 Mq 65 in ottimo stato interno con ingresso soggiorno angolo cottura camera matrimoniale cameretta sopalcata servizio ripostiglio e piccolo vano ad uso lavanderia. Termoaut. RICHIESTA ECONOMICA Euro 129.000,00

Rif. SP601107 PEGAZZANO:
in posizione tranquilla defilata dal traffico in piccola palazzina appartamento semindipendente di vani 2 Mq 40 con ingresso corridoio cucinotto in muratura camera matrimoniale e servizio. Giardino di proprietà di Mq 30. Nessuna spesa condominiale. Termoaut. RICHIESTA ECONOMICA Euro 99.000,00

Rif. SP601214 LOCALITA' LIMONE:
in piccolo stabile di soli due piani monolocale di Mq 35 con ingresso su un unico locale diviso in zona giorno zona notte e servizio. Termoautonomo. RICHIESTA ECONOMICA Euro 85.000,00

SZ21785 LOC. NAVE:
semindipendente di nuova costruzione composta da 5 vani + studio, doppi servizi, ampia taverna, cantina, garage e giardino. Ottima esposizione. Euro 400.000,00 tr.

SZ21779 SARZANA CENTRO:
mansarda completamente ristrutturata composta da 3 vani + servizio e terrazza abitabile. Arredata, vista panoramica. Euro 185.000,00

SZ21784 SARZANA CENTRO:
appartamento in condominio con ascensore composto da: soggiorno/cucina, 2 camere, bagno, balcone e posto auto. In ordine. Euro 180.000,00

SZ21746 SARZANA CENTRO:
semindipendente su 2 livelli completamente ristrutturata con ottime rifiniture composta da: p.t. soggiorno, cucina, bagno; p.1. camera matrimoniale, cameretta, bagno. Piccola corte di proprietà e posto auto. Euro 310.000,00

SZ21699 SARZANA PRIMISSIMA COLLINA:
agriturismo di nuova costruzione composta da: abitazione principale, ristorante, stalla, cantine. Inserito in 15.000 mq di terreno coltivato. Trattativa riservata.

SZ21744 PONZANO SUPERIORE:
semindipendente su 3 livelli composta da 6 vani + servizio e ampia terrazza. Parzialmente ristrutturata, possibilità di frazionamento. Euro 160.000,00 tr.

SZ21691 SARZANA:
in piccolo condominio appartamento composto da 4 ampi vani + servizio e ampio giardino. Cantina, garage e posto auto. In ordine. Euro 230.000,00

SZ21788 LOC. NAVE:
appartamento mansardato di recente costruzione composto da: soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno e garage. Arredato. Euro 170.000 tratt.

SZ21661 PIANO DI ARCOLA:
in zona verde e soleggiata, casa indipendente su 2 livelli recentemente ristrutturata, 4 vani + doppi servizi e cantina. Inserita in 1000 mq di giardino recintato. Libera subito. Euro 270.000,00

SZ21722 NICOLA:
nell'antico borgo semind. te composta da: ps. ampia cantina; p.t. ampio locale finestrato; p1° cucina abit. con camino, camera matr., cameretta, bagno. Da riordinare. Splendida vista mare. Euro 130.000,00

SZ21631 CASTELNUOVO MAGRA:
ville a schiera di nuova costruzione con rifiniture di lusso. A partire da Euro 310.000,00

SZ21760 ISOLA DI ORTONOVO:
villa a schiera composta da 5 vani + doppi servizi, taverna, mansarda, balconi e giardino. Ottime rifiniture. Euro 320.000,00 tratt.

SZ21714 MOLICCIARA:
in zona residenziale offriamo casa a schiera su 2 livelli: 180 mq, doppi servizi, lavanderia, giardino e posti auto. Euro 470.000,00

SZ21695 MOLICCIARA:
appartamento in piccolo condominio, 2° ed ultimo piano, 3 ampi vani + servizio, balconi e posto auto. Libero subito, possibilità di 2° camera. Euro 170.000,00

SZ21787 BOCCA DI MAGRA:
app.to piano rialzato sogg. con ang. cottura, 2 camere, bagno, 2 balconi, garage e posto auto. Libero subito. Euro 190.000,00

SZ21786 LUNI MARE:
app.to in piccolo condominio composto da: ingr. sogg. con ang. cottura, camera matr., bagno, ampio balcone, cantina e p. auto coperto. Completamente arredato. Euro 150.000 tratt.

SZ21734 LUNI MARE:
appartamento p.1° composto da 4 vani + servizio, terrazza di 90 mq, cantina e posto auto. Libero subito. Euro 250.000,00 tratt.

SZ21747 SARZANA CENTRO:
in edificio completamente ristrutturato appartamento ultimo piano con ascensore composto da 4 ampi vani + servizio, balcone e ripostiglio. Ottime rifiniture. Vista panoramica, libero subito. Euro 350.000,00

SOTTO COSTO

DAL 29 MARZO
AL 7 APRILE 2007

COLOMBA SENZA CANDITI COOP
1 kg

€1,89

LIRE 3.660

disponibilità 12.000 pezzi max 6 pezzi per scontrino

COLOMBA CLASSICA COOP
1 kg

€1,89

LIRE 3.660

disponibilità 14.000 pezzi max 6 pezzi per scontrino

COLOMBA CACAO TARTUFONE MOTTA
750 g (il kg €4,80)

€3,60

LIRE 6.971

disponibilità 4.000 pezzi

COLOMBA TRADIZIONALE MELEGATTI
1 kg

€2,19

LIRE 4.240

disponibilità 11.000 pezzi max 6 pezzi per scontrino

SPUMANTE RIESLING ITALICO MARTINI
75 cl (il litro €3,72)

€2,79

LIRE 5.402

disponibilità 3.000 pezzi max 3 pezzi per scontrino

CAFFÈ QUALITÀ ROSSA LAVAZZA
macinato - 2x250 g (il kg €5,98)

€2,99

LIRE 5.789

disponibilità 20.000 pezzi max 4 pezzi per scontrino

COCA COLA bipack
2x1,5 l (il litro €0,63)

€1,89

LIRE 3.660

disponibilità 18.000 pezzi max 4 pezzi per scontrino

OLIO DI OLIVA CARAPELLI
1 litro

€3,19

LIRE 6.177

disponibilità 9.000 pezzi max 4 pezzi per scontrino

PASTA DI SEMOLA BARILLA
formati classici 500 g (il kg €0,78)

€0,39

LIRE 755

disponibilità 90.000 pezzi

Fotografie e disegni hanno valore puramente illustrativo.

Vendita effettuata ai sensi del D.P.R. n. 218 del 06/04/2001 fino ad esaurimento scorte. Per disponibilità si intende il quantitativo complessivo di Coop Liguria (presso ogni punto vendita sono evidenziate le singole quantità minime). Comunicazione effettuata ai sensi di legge.

Nei supermercati di Coop Liguria



LA COOP SEI TU.

qualcosa di personale

IG

convegno organizzato dalla Fiaip e dall'Agenzia delle entrate

Dalla Finanziaria novità assolute

di Francesca D'Anna



La Finanziaria 2007 ha dei risvolti pratici con una nuova normativa che va a regolare anche le compravendite immobiliari. Tra le novità più importanti che interessano il settore vi è "l'obbligo (da parte degli agenti, ndr) di procedere alla registrazione delle scritture private non autenticate di natura negoziale e l'obbligazione in solido con i contraenti al pagamento dell'imposta di registro per le predette scritture private stipulate a seguito di attività di mediazione".

Ciò significa che l'agente ormai ricopre un ruolo fondamentale anche dal punto di vista della responsabilità fiscali in quanto, con la nuova normativa, diviene responsabile in solido nei confronti dell'Agenzia delle entrate per il pagamento.

Per riassumere: deve provvedere, anche contestualmente alla registrazione, al pagamento dell'imposta di registro qualora non la versino i contraenti.

Un argomento serio sul quale la Federazione italiana agenti immobiliari professionali della Spezia si è posta da subito il problema di appro-

fondire la questione in modo chiarire gli aspetti del provvedimento legislativo. A questo scopo la direzione regionale della Liguria dell'Agenzia delle entrate e il collegio provinciale della stessa Fiaip hanno organizzato un convegno svoltosi nei giorni scorsi all'Hotel Jolly della Spezia.

All'importante appuntamento hanno partecipato i massimi esperti regionali dell'Agenzia e degli agenti immobiliari, per cercare di dissipare i dubbi e le perplessità degli operatori che, con la finanziaria 2007, si sono trovati per la prima volta a fronteggiare nuove importanti tematiche.

I lavori - coordinati dal presidente provinciale Fiaip **Matteo Montanari** e moderati dal presidente regionale **Guerino Pucci**, a cui ha dato il suo personale contributo **Vincenzo Canese**, direttore della sede spezzina dell'Agenzia delle entrate - sono stati aperti da **Enrico Pardi**, direttore regionale dell'ente tributario.

Antonella Guerri, responsabile dell'ufficio di Sarzana ha svolto una relazione sul tema: "Tassazione degli immobili abitativi e strumentali. La solidarietà del mediatore nella regi-

strazione delle scritture private".

"Le agevolazioni fiscali su acquisti e ristrutturazioni di immobili" è stato il tema portante della sintesi di **Francesco Pittiglio**, dottore commercialista e consulente dell'Ance di Genova. Il notaio di Ortonovo, **Luca Di Pietro**, ha illustrato in maniera molto chiara gli obblighi in atto e il ruolo del mediatore e del notaio nella redazione dell'atto d'acquisto.

La relazione conclusiva è stata imperniata su un argomento molto sentito: l'attività di contrasto all'evasione fiscale condotta da parte dell'agenzia delle entrate.

Ne ha parlato **Sergio Gabrovec**, responsabile dell'ufficio fiscalità dell'agenzia regionale.

Il convegno si è rivelato uno strumento molto utile per i numerosi operatori intervenuti che, ogni giorno, si trovano ad operare in un settore sempre più delicato e complesso come quello, appunto, delle compravendite immobiliari.

Oltre alle difficoltà di un mercato in

costante evoluzione e alla necessità di una cura sempre più a 360 gradi del cliente, da oggi gli agenti immobiliari dovranno, dunque, farsi carico anche di gravosi adempimenti fiscali.

IG elezioni

Entra nel vivo la sfida elettorale

Point elettorale di Gianluigi Burrafato: venerdì 30 alle 16 verranno presentati i dati del sondaggio pre-elettorale commissionato dalla coalizione di centrodestra. Sabato alle 16.30 incontro con **Gianluigi Burrafato** e **Onorevole Elisabetta Gardini**.

Lunedì 2 aprile alle 17 in Sala Dante si parlerà della costituzione del partito democratico con l'onorevole **Andrea Orlando** e la senatrice **Anna Finocchiaro**, che dalle 21 insieme ai candidati dell'Unione **Massimo Federici** e **Marino Fiasella** parteciperà in piazza del Bastione a un incontro con la città. La serata prevede il concerto di Riccardo Borghetti e buffet.



cronache dallo zoo

I vigili del fuoco di Aulla sono stati impegnati per ore nel salvataggio di una capretta che, inseguita da cani randagi, rischiava di cadere nel torrente Bagnone. La bestiola si era fermata su una piana larga appena 2 metri sopra l'acqua che scorreva impetuosa. Due pompieri si sono calati con le funi per imbragare il piccolo animale che è stato tratto in salvo e consegnato al proprietario. Era stato l'uomo a chiamare i vigili per prestare aiuto alla sua capretta.

Il giudice di pace del tribunale della Spezia, Isidora Faccioli, con una recente sentenza, ha stabilito che in un appartamento non possano essere tenuti più di due cani e altrettanti gatti. La decisione è scaturita dalla denuncia da parte di alcuni condomini di via Tolone nei confronti di una coppia di vicini che avevano in casa tredici gatti non sterilizzati e una decina di cani.

AI CONFINI DELLA REALTÀ

Una processione inquietante si svolgeva quasi ogni notte sulle alture di Monterosso.

Gli abitanti delle frazioni di Campo, Begasti, Stello, e Pratofiore raccontavano, in passato, di assistere assiduamente a fatti che facevano davvero accapponare la pelle.

Con il calare delle tenebre, sulla collina che sovrasta il borgo marinaro e che ospita il cimitero, iniziavano ad apparire dei lumi. Le luci, ondeggiando e aumentando sempre di più di numero, si incolonnavano in fila indiana e percorrevano sempre lo stesso percorso: dal campo santo fino al limitare del paese.

Solo chi abitava in quelle frazioni poteva assistere al fenomeno "soprannaturale", visto che da lì si gode la vista intera di Monterosso che, situato più in basso, si affaccia sulla sua baia. Un'esperienza davvero irripetibile ma tutt'altro che invidiabile...

GENTE

- ❖ Nuova interessante iniziativa nel campo della comunicazione: è nato **CronacAA**, quotidiano spezzino online e cartaceo. Ne è editore **Marco Capellazzi**, direttore responsabile l'evergreen **Rino Capellazzi**. A entrambi un affettuoso in bocca al lupo.
- ❖ Il professionista spezzino **Giovanni Grazzini** è stato nominato componente del consiglio di amministrazione di **Camuzzi Nautica Holding**.
- ❖ **Giuseppe Bernardini, Vittorio Carrieri, Giovanni Castellana, Pietro Di Sibio, Pier Luigi Dini, Franco Eminente, Alferio Franceschetti, Enrico Giardino, Michele Miceli, Mario Pierantoni, Domenico Russo, Orfeo Sanguinetti e Piergiorgio Viasco** sono stati festeggiati all'Ordine dei medici per i loro cinquant'anni di laurea in medicina.
- ❖ **Maria Peralta**, 35 anni, rappresentante della comunità dominicana, è stata nominata presidente del comitato solidarietà immigrati della Spezia. Succede a **Antonella Franciosi**.
- ❖ **Gaetano Russo**, editore e per molti anni consigliere comunale della democrazia cristiana della Spezia, è stato confermato consigliere nazionale dell'Udc.
- ❖ Cento candeline in casa Canale, a Sarzana. Le ha spente la signora **Fulvia**, festeggiata dai parenti e dal sindaco di Sarzana **Massimo Caleo** che le ha portato le felicitazioni dei suoi concittadini. Vicissimi auguri e... cento di questi giorni.

LA GAZZETTA
della Spezia
PROVINCIA

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE

Direttore responsabile
Umberto Costamagna
Progetto grafico
Lilia Guida, Luca Crescenzi

Redazione
Gino Ragnetti,
Stefano Bozza (vicedirettore)
Emanuele Costamagna
Francesca D'Anna, Thomas De Luca
Filippo Lubrano, Arianna Orisi
Luciano Secchi, Andrea Squadroni,
David Virgilio
Fotografie
Cristiano Andreani

Testata giornalistica iscritta al
Registro Stampe del Tribunale della
Spezia con provvedimento n. 7/88

Editore: C & C Communication
Responsabile editoriale
Laura Cremolini
Responsabile operativo
Diego Di Canosa
Amministrazione e traffico
Mirko Monaco

Vendite pubblicità
Marco Rebecchi
Tel.: 335 423630

Email:
redazione@lagazzettadellaspezia.it
commerciale@lagazzettadellaspezia.it

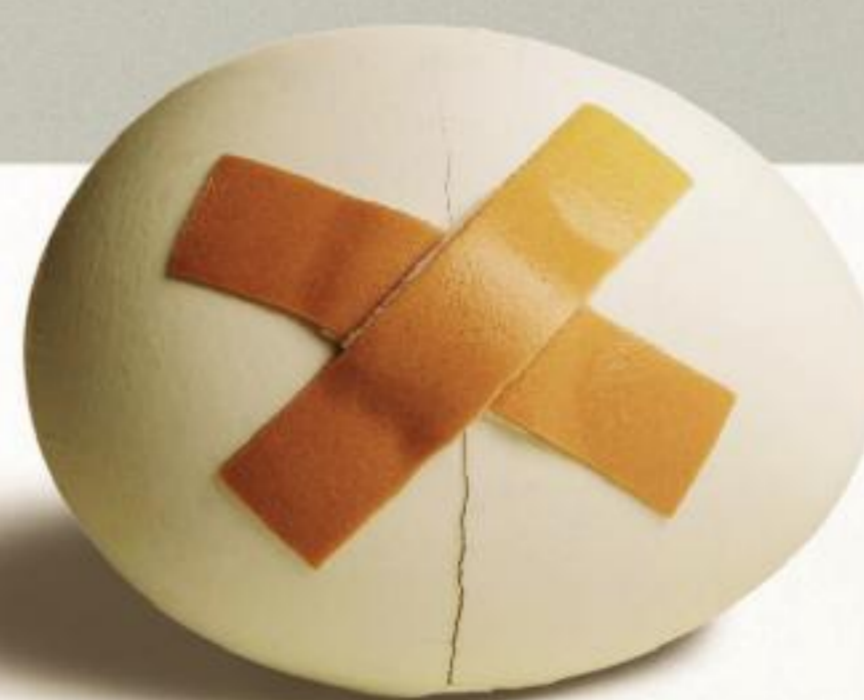
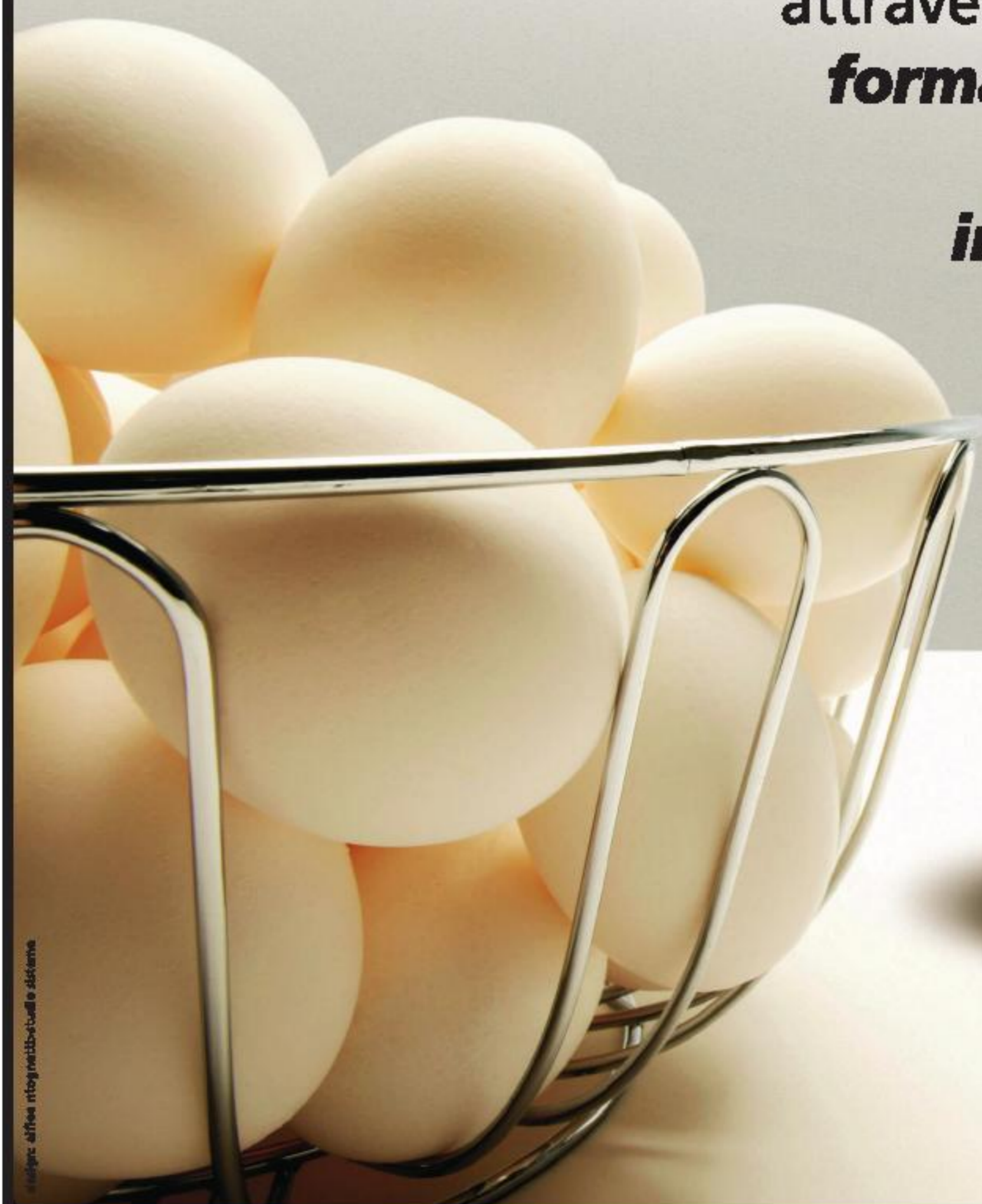
Direzione Redazione Pubblicità
Via Fontevivo 21/n - 19125 La Spezia
Tel. 0187 283650 - fax 0187 1989250

Stampa Tipografia Fabbiani Spa
Via Privata Oto, 19100 La Spezia



La Provincia non lascia indietro nessuno

L'Assessorato al Lavoro promuove l'inserimento
lavorativo di persone con disagi sociali
attraverso interventi mirati di:
formazione professionale
tirocini
inserimenti lavorativi
sussidi alle aziende



Ce la Provincia c'è!
www.lavoro.laspezia.it

Info: Centro per l'Impiego della Spezia - Via XXIV Maggio, 22 - centroimpiegolaspezia@provincia.sp.it • Centro per l'Impiego di Sarzana - P.zza Vittorio Veneto, 6/C - centroimpiegosarzana@provincia.sp.it • presso la Rete dei Job Center