

CTE PASQUALI VASCO & C. snc
Centro Tecnico Elettrodomestici
 Via Sarzana, 407 - 19136 La Spezia
 Tel. 0187 501378 - 501233
 Fax 0187 525381
 E-mail: ctedipas@ctesp.191.it
 Partita IVA 00141040113
 Centro Autorizzato per La Spezia, Massa e province

Settimanale d'informazione

la GAZZETTA della Spezia

& PROVINCIA

Venerdì, 4 aprile 2008
 Anno 3 N°106 - EURO 0,50

CTE PASQUALI VASCO & C. snc
Centro Tecnico Elettrodomestici
 Via Sarzana, 407 - 19136 La Spezia
 Tel. 0187 501378 - 501233
 Fax 0187 525381
 E-mail: ctedipas@ctesp.191.it
 Partita IVA 00141040113
 Centro Autorizzato per La Spezia, Massa e province



editoriale

Messaggio ai sognatori

di Gino Ragnetti

C'è chi li chiama ultras, intendendo sovente il termine come sinonimo di teppisti. C'è chi li chiama tifosi sottintendendo qualcosa del tipo "ma come si fa a spendere soldi per venticinque uomini in mutande che corrono dietro una palla". Ebbene, questi ultras, questi tifosi, i tifosi spezzini, hanno dato una grande lezione alla città intera: si sono comprati la squadra del cuore. Non importa se è una pazzia, non importa se non servirà a niente, non importa se alla fin fine a beneficiarne saranno coloro che hanno portato lo Spezia sull'orlo del baratro, e probabilmente più in là. È il gesto che conta, un gesto che va oltre le mura del Picco, oltre i platani di viale Fieschi, un gesto che punta dritto al cuore per mandare un messaggio a tutti gli spezzini: dovete volere bene alla vostra città, amarla non solo a parole. Lo disse Maurizio Maggiani, in un'intervista comparsa nel numero 100 della Gazzetta: questa è una città che non sa volersi bene. Ecco, gli innamorati delle aquile hanno dimostrato che talvolta i sogni possono diventare realtà. Vivono magari solo lo spazio di un mattino, ma ai sognatori lasciano sempre la dolce sensazione di avercela fatta. E soprattutto avercela fatta non per se stessi, ma per tutta una comunità, quella che col batticuore si ritrova al Picco a gridare Forza Spezia. Sì, forza Spezia. Ma dovremmo gridarlo tutti e sempre. Forza Spezia per il calcio, forza Spezia per il lavoro, forza Spezia per chi non ce la fa ad andare avanti, forza Spezia per vivere tutti un po' meglio in una città più accogliente. Forza Spezia perché... perché in fondo noi spezzini siamo fatti così. Siamo unici.

18 aprile
 1345

IL PANE VA AL FRONTE

11

ULTIMA CHIAMATA IN CAMPIONATO PER LA "SQUADRA DEGLI SPEZZINI"

LO SPEZIA SIAMO NOI

13

Scegli la convenienza. Questa è la tua occasione

<p>ASPIRAPOLVERE MOULINEX MO6011 € 89,00 € 62,30</p> <p>SCONTO ALLE CASSE 30%</p>	<p>NOTEBOOK COMPAQ IT 927 € 679,00 € 577,15</p> <p>SCONTO ALLE CASSE 15%</p>	<p>HARD DISK MAXTOR ESTERNO 750 GB USB 2.0 € 159,00 € 127,20</p> <p>SCONTO ALLE CASSE 20%</p>	<p>TV LCD 32" SAMSUNG LE32S86BD € 649,00 € 551,65</p> <p>SCONTO ALLE CASSE 15%</p>
---	--	---	--

ipercoop
 Sarzana
 Offerte valide dal 7 al 20 aprile 2008
APERTI TUTTE LE DOMENICHE

zini dei due maggiori schieramenti che si fronteggeranno il 13 e 14 aprile: Morgillo (Pdl) e Orlando (Pd)

ANDREA ORLANDO: SFIDA PER IL FUTURO

di Andrea Orlando*

Queste elezioni del 13 e 14 aprile non decidono soltanto quali deputati, quale maggioranza o quale governo andranno a governarci, ma decidono quale sarà il futuro dell'Italia per i prossimi 20 o 30 anni, decidono in quale Paese vivremo.

La nascita del Partito Democratico ha restituito una speranza agli elettori del centro sinistra ed anche a quelli che al centro sinistra non avevano mai guardato, la speranza di una politica in grado di fare quello che dice perché sostenuta da una grande forza nazionale, composta da laici e cattolici, imprenditori e operai, fatta cioè da italiani diversi per storia, ma uniti da un programma comune: modernizzare l'Italia, rafforzare la sua democrazia.

Il destino della nostra città è più di altre legato a quello del Paese e proprio per questo il programma del Partito Democratico parla a Spezia.

Penso che in questo quadro potrò lavorare per rafforzare le infrastrutture del nostro territorio a partire dalla Pontremolese, per proseguire con il rilancio del tessuto industriale locale, per sostenere il ruolo del nostro porto nel mediterraneo.

Qui, come in tutto il Paese, dobbiamo sostenere le nuove generazioni, liberarle dalla precarietà e offrire loro un sistema formativo adeguato alle sfide che ci attendono. Dobbiamo fare in modo che un bambino intelligente e capace, che nasce in una famiglia con poche possibilità economiche, possa dare alla comunità, nel corso della sua vita, lo stesso contributo che può portare un suo coetaneo con le stesse facoltà, ma che nasce in una famiglia benestante. Per questo vanno abbattute caste e corporazioni e vanno scritte regole che riconoscano il merito e il talento di ogni individuo.

Il Partito Democratico è nato per questo: per costringere la politica a smettere di litigare col passato e impegnarla a lavorare per costruire il futuro. Questa indicazione nasce dal territorio, dalle 20000 persone che nella nostra provincia hanno dato fiducia a questo progetto, partecipando il 14 ottobre alle primarie, scegliendo Walter Veltroni alla guida del nostro partito. Ora si tratta di farlo vincere e di far vincere il PD.

È un obiettivo a portata di mano perché è ormai evidente che la destra di Berlusconi, lasciati per strada i moderati, non abbia più niente di nuovo da dire.

La mia idea della politica si traduce in impegno e disponibilità

all'ascolto ed è alternativa a quella di chi confonde le cariche pubbliche con gli affari privati. Per questo credo che ogni candidato alla Camera o al Senato della nostra provincia dovrebbe rendere pubblico il proprio stato patrimoniale, per rendere verificabile l'effettivo disinteresse con il quale, al termine del mandato parlamentare, si siano servite le istituzioni.

Quest'anno la Costituzione repubblicana compie 60 anni.

Le principali tradizioni politiche che l'hanno scritta si sono incontrate nel Partito Democratico; non tutte le forze politiche, però, che attualmente si riconoscono in essa, si sono riconosciute nel progetto e mi riferisco in particolare modo a una parte delle forze provenienti dalla tradizione socialista.

Penso tuttavia che in una provincia come la nostra, che ha meritato con il valore e il sacrificio la medaglia d'oro quale riconoscimento più alto all'antifascismo e alla lotta

di resistenza spezzina,

valga la pena più

che in ogni

altro luogo

chiedere di

mettere da

parte le incom-

prendizioni e di

evitare che

questo 60°

anniversario

della carta

costituzionale si

compia con una

erede della

f a m i g l i a

Mussolini al

governo del

Paese.

Per battere la destra l'unico voto effi-

cace è quello al Partito Democratico.

*Responsabile nazionale organizzazione Partito Democratico, candidato alla Camera dei Deputati.



FAIAC

FABBRICA FINESTRE
& FALEGNAMERIA

0187 704946

Fax 0187 703116
e-mail: admin@faiac.it

www.faiac.it

Via Monfalcone, 27
19123 La Spezia

Finestre in PVC - Profili e Ferramenta tedesca



Finestre in alluminio - Vetrate - Persiane di ogni stile
FALEGNAMERIA (Mobili su misura)

PORTE BLINDATE

Certificate a Norme Europee - Antintrusione - Alcune misure in Pronta Consegna

PORTE INTERNE GAROFOLI

Esclusivisti di prestigiose marche



400 MQ DI SHOW ROOM
PARCHEGGIO PER VISITATORI



Il sabato
nel villaggio

Bicchiere mezzo vuoto

La storia del bicchiere calza a pennello: c'è chi lo vede mezzo pieno, chi mezzo vuoto. Nei giorni scorsi Federutility (federazione imprese energetiche e idriche) ha diffuso la graduatoria dei costi e dei servizi per la fornitura di acqua alle famiglie nelle province italiane.

Ebbene, per quanto concerne i costi, comprensivi di erogazione, fognatura e depurazione, La Spezia si colloca all'incirca a metà classifica con un costo pro capite di 1,13 euro per metro cubo, appena inferiore al dato medio nazionale che è di 1,17. Acam Acque valuta positivamente il piazzamento perché, sostiene, in parecchie delle province che concorrono a formare il dato nazionale l'azienda erogatrice dell'acqua non si occupa di fognature e depurazione come fa invece Acam. Può essere, ma il ragionamento zoppica, e zoppica per due motivi. Intanto, discorso che abbiamo fatto in altra occasione, l'abbondanza e la qualità dell'acqua ricavata dal bacino Magra-Vara sono tali che dovrebbero contribuire a contenere i costi in misura consistente. Il secondo motivo riguarda la depurazione. Dal 1991, se non erriamo, tutti gli spezzini pagano la tassa sulla depurazione. Ma quante sono le utenze oggi allacciate al depuratore? Forse, stando larghi, il 50 per cento. Come dire: prendi uno, paghi due.

Morale della favola, quel piazzamento nel limbo ci sembra tutt'altro che esaltante.

Ragione per la quale gli spezzini potranno esclamare ancora: "E io pago!". (G.R.)

G

Gli studenti votano il progetto preferito per "Guida sicura"

UNA SCELTA PER LA VITA

di Thomas De Luca

Sul nuovo sito del Comune della Spezia è possibile esprimere la propria preferenza per scegliere uno dei progetti elaborati dai ragazzi delle scuole superiori cittadine, allo scopo di selezionare il più adatto alla campagna promozionale "Guida sicura", lanciata dal Comune stesso e dalla quinta Asl.

Gli incidenti sulle strade sono all'ordine del giorno, un rischio che corriamo tutti, seppur in misura differente a seconda delle abitudini alla guida. C'è chi si ostina a chiacchierare al telefonino, chi guida senza allacciare le cinture, e ci sono anche quelli che si mettono al volante con un bicchiere di troppo a spasso per il corpo. In ognuno dei casi descritti, a rischiare non sono solo i conducenti, ma anche i passeggeri e ogni altro soggetto presente sulla sede stradale.

I giovani, naturalmente, sono tra le categorie più esposte, se non altro per la scarsa esperienza nella conduzione del mezzo. Lungi da loro pensare che, una volta passato il temuto esame di guida pratica, si possa avere ancora qualcosa da imparare. Ci siamo passati tutti: il neo patentato, anche il più brillante deve ancora acquisire quella sicurezza che, in realtà, si raggiunge solo dopo aver percorso migliaia di chilometri. La spavalderia al volante è certamente uno dei fattori che aumentano il rischio di incidente, e se a questa si aggiunge un "gotto" in più, la convinzione di essere come Schumacher si insinua sempre più a fondo. Nulla di più deleterio: nei primi anni di patente sarebbe più opportuno pensare sempre, umilmente, di essere degli imbranati, per imparare, con la dovuta calma, a controllare il mezzo in ogni circostanza.

Per trasmettere ai giovani spezzini la cultura della guida sicura, in particolare per disincentivare il consumo di alcoolici al posto di guida, è stato deciso di lasciare carta bianca ai ragazzi stessi, per la creazione di un messaggio che potesse essere trasformato in

campagna promozionale. Al concorso hanno aderito, a gruppi o individualmente, studenti di sei istituti cittadini e, come detto, gli elaborati in concorso sono valutabili sul sito del comune della Spezia.

Dall'istituto sociopedagogico **Mazzini** hanno rappresentato la bottiglia come la morte in persona: chi la impugna, stringe tra le dita la fine di una vita. I ragazzi dell'**Einaudi** hanno

opposti, quello del brindisi e quello dello schianto. Negli elaborati si notano idee differenti e originali, ma anche applicazione maggiore da parte di alcuni.

La parola adesso passa agli internauti che dovranno esprimere la propria preferenza tenendo in considerazione che la campagna verrà effettuata con cartellonistica, volantini, logo e spot tv, a partire da venerdì 9 maggio,



puntato sul percorso riabilitativo che dall'uso-abuso di alcool porta allo sport, visto come via d'uscita. I ragazzi del **Costa** hanno proposto un fotoromanzo che racconta la storia di una serata brava, che finisce tragicamente con l'uccisione di un'amica, mentre dal **Pacinotti** spronano a mandare in pezzi la bottiglia, non la vita, propria o degli altri. Lo spot dell'**Itis Capellini** mostra la fiammella di una candela che, in un lampo di luce, come accade negli incidenti notturni, senza il tempo di rendersene conto, si spegne. Una delle quattromila che spirano ogni anno. Gli studenti dell'istituto alberghiero **Casini** hanno accostato due momenti tragicamente

giorno della proclamazione del progetto vincitore, da parte di **Flavio Cavallini, Emilia Grandi** e dalla giuria tecnica composta da rappresentanti degli organi di informazione della città che andrà a controbilanciare le differenze numeriche degli iscritti nelle scuole e, presumibilmente, dei voti.

La conclusione della campagna vedrà la distribuzione di questionari e alcool test tascabili per verificare la riuscita dell'iniziativa e continuare nella formazione della cultura della guida sicura. E quando i depositari della cultura sono i ragazzi, c'è la speranza che si possa cambiare marcia, anche se a lungo termine.

www.andreaorlando.it

MESSAGGIO ELETTORALE

Andrea Orlando
Adesso una Italia nuova.
Si può fare.

il 13 e 14 Aprile
alla Camera vota



G Anche Bellatalla "adotta" un sentiero

DALLE ANDE ALL'ALTA VIA

di Filippo Lubrano

In Mongolia c'è arrivato a piedi. Partendo dalla Turchia, in un viaggio a ritroso nel tempo e nella storia. Ha passeggiato sui tetti del mondo, dall'Himalaya alla Cordigliera delle Ande, conosciuto genti e popoli che la globalizzazione non ha ancora potuto raggiungere.

Eppure, David Bellatalla è sempre quel bambino che camminava da solo nei sentieri intorno a Fabiano: "È lì che ho cominciato. Prima sui sentieri battuti, poi, dove i sentieri finivano, e le tracce anche. Sentivo il cuore andare a mille. È lì che ho capito cosa voleva fare da grande". Sarà per questo che, se gli chiedi cosa vuol dire camminare, non ti cita i deserti australiani o le steppe caucasiche, ma la Madonna del Gottero. "L'Alta Via del Golfo, che per me è anche l'Alta Via dei Monti Liguri, è soprattutto la nebbia intorno alle Cento Croci: è lì che i miei genitori mi portavano da piccolo, per me era quello che voleva dire 'lontano'. E oggi è lì che torno ogni volta che voglio ricordarmi chi era quel bambino con lo zaino sulle spalle che voleva girare il mondo".

Già, perché il camminare per David ha sempre avuto il fascino di un libro d'avventure, che si rinnova a ogni pagina, dato che non esistono due per-

corsi davvero uguali. "Ogni viaggio è una metafora, da Gilgamesh e Ulisse in poi. E l'andare a piedi è il grande telone su cui proiettare pensieri, paure e storie di un popolo legato al territorio. Camminare è una necessità" sentenza col tono di



chi sa raccontare le favole, perché le ha vissute. "Viaggiare" per Bellatalla non vuol dire per forza scappare lontano: "Anche l'AVG si può viaggiare: per musicalità, per radici, il nostro Golfo è uno dei luoghi più spettacolari dell'intero pianeta", che detto da uno che ha centinaia di paesi - e li ha camminati tutti - è tutt'un altro complimento.

"Lo spostamento tra un punto A ed uno B nella nostra società è considerato solo una perdita di tempo", continua ispirato. "Invece è nel transito che accadono le cose più imprevedute e che ti cambiano davvero la vita".

Dice proprio così: transito, con termine da scienziato, lui che di consueto parla per immagini poetiche, lui che cammina nel silenzio più totale, "per ascoltare il soffio del vento sui crinali, battiti e pulsazioni del sangue nella propria testa".

Quando si hanno decine di migliaia di scatti nel contachilometri del proprio corpo, camminare diventa evidentemente una scienza esatta.



Lo chef consiglia



PIZZA E FARINATA AL TAGLIO

PIZZA E FARINATA - SPECIALITÀ
FOCACCIA AI FORMAGGI DI
SANTONI EMILIA
CONSEGNA A DOMICILIO
VIALE ITALIA, 38 - LA SPEZIA
TEL. 3474920857

LA PRIMULA

RISTORANTE - PIZZERIA
TUTTI I SABATO SERA
KARAOKE E DISCO BAR
WWW.LA-PRIMULA.COM
PIANO DI ARCOLA - VIA XXV APRILE, 74 - (SP)
TEL. 0187 588738 - 335.1747753

L'OSTERIA DELLA CORTE

SPECIALITÀ DI TERRA E DI
MARE CON ATTENZIONE AI
PRODOTTI DEL TERRITORIO OTTIMO
RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
VIA NAPOLI, 86 - LA SPEZIA
TEL. 0187.715210

FORTE MACE'

SPECIALITÀ RAVIOLI E PASTA
FATTA IN CASA RISTORANTE
CARATTERISTICO ALL'INTERNO
DI UN'ANTICA FORTEZZA
VIA MONTALBANO - LOCALITÀ LA FORTE
TEL. 0187.777887 - 3335718037

RISTORANTE "GALLETTO"

SPECIALE MENU'
DEGUSTAZIONE
GIOVEDÌ SERA €45,00
SPECIALITÀ DI PESCE
V.LE GIUSEPPE MAZZINI, 28 - SARZANA
TEL. 0187.870041 - 3803100013

ALL'INCONTRO

SPECIALITÀ DI MARE
SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON I VERI
BATTI BATTI
VIA SAPRI, 10 - LA SPEZIA
TEL. 0187.24116

COTTON CLUB

SPECIALITÀ
APERITIVI
PRIME COLAZIONI
FRANZI VELOCI
VIALE ITALIA, 217 - LA SPEZIA
TEL. 0187.730143

ME GUSTA

BAR - RISTORANTE
SABATO KARAOKE E BALLO
CON GIAMBUIGI
MERCOLEDÌ SERATA KARAOKE
VIA VARIANTE AURELIA, 28 - SARZANA
TEL. 334.381888

OSTERIA DI MIMMI

IN PIAZZA S. AGOSTINO
OSTERIA DI MIMMI
SPECIALITÀ TOSCANE
FRANZI A MENU' EURO 11,00
PIAZZA S. AGOSTINO, 66 - LA SPEZIA
TEL. 0187.751434

LA PAGODA

RISTORANTE SPECIALIZZATO IN
MATRIMONI - COMUNIONI
300 POSTI A SEDERE - PANIGACCI
TESTAROLI - RAVIOLI FATTI IN CASA
VIA XV FEBBRAIO 1846, 20 - FOLLO (SP)
TEL. 0187-558874 - 3477855245

CASA DELL'APERITIVO

SPECIALITÀ APERITIVI
COLAZIONI
FRANZI DI LAVORO ESPRESSI
CORSO NAZIONALE, 166
LA SPEZIA

RUMENIEN

PRODOTTI TIPICI
ITALO RUMENI
PRODOTTI DELLA ROMANIA
E ALTO ADIGE
VIA GIULIO DELLA TORRE, 105 - CANALETTO
TEL. 328.8066352

VELUX®

LA FINESTRA PER TETTI



MATERIALE EDILE
EZIO D'IMPORZANO & C.
snc

Di D'Imporzano M. e G.

19121 - La Spezia - Viale Amendola 132/134
Telefono 0187.735.313 - Fax 0187.752.521
www.dimpo.it / e-mail: dimposnc@tin.it

CAMINETTI - STUFE MCZ
VASTA ESPOSIZIONE INTERNA
PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
RETI - PITTURE
FERRAMENTA

VELUX®

LA FINESTRA PER TETTI

PANNELLI SOLARI PER
ACQUA CALDA SANITARIA
E RISCALDAMENTO

Per aderire a questa iniziativa telefona al
348.7737398

oppure scrivi una mail a
commerciale@lagazzettadellaspezia.it



DAL 14 MARZO AL 13 MAGGIO
IRRIPETIBILE VENDITA PROMOZIONALE
DA FOOTBALL POINT

1000 ARTICOLI CALCIO E TEMPO LIBERO
SCONTATI
DAL 30% ALL' 80%

SCARPE CALCIO CALCETTO ADULTO BIMBO

DELLE MIGLIORI MARCHE A PARTIRE DA **10 €**

PALLONI DA **6 €** - GUANTI E MAGLIE PORTIERE DA **10 €**

PANTALONCINI DA **4 €** - SCALDAMUSCOLI DA **6 €**

MAGLIE UFFICIALI DA **35,00 €**

TUTE SPORTIVE A PARTIRE DA **15,00 €**

E IN PIÙ INCREDIBILE OFFERTA PER LE SQUADRE
COMPLETI MAGLIA + PANTALONCINO A PARTIRE DA 8 €

FOOTBALL POINT, IL CALCIO HA TROVATO CASA,
AI PREZZI PIÙ BASSI DELLA PROVINCIA

VIENI DA FOOTBALL POINT

IN VIA DEI MILLE 85 ALLA SPEZIA

E IN VIA SAN VENANZIO 47 A CEPARANA

TEL. 0187/22637 - 0187/1870563

Email: footballpointsp@libero.it - www.footballpointsp.it

e c o n o m i a

G Il mercato della nautica ha ancora grandi potenzialità

LO SPEZZINO VUOLE PIÙ POSTI BARCA

di Andrea Squadroni

Del ritorno del sole e del tepore primaverile sta già godendo la quarta edizione di "Barchemercato Golfo dei poeti", sotto gli occhi dei visitatori che, solo allungando un po' lo sguardo, si appaiano dell'acqua calma e splendente della nostra rada. Gli oggetti del desiderio, senza gigantismi da salone genovese, sono lì, quieti a farsi ammirare, tanto il prezzo è l'ultima informazione. Al sentimento locale è dedi-

pre più. Non solo alcune grandi firme del settore operano da anni sulle nostre sponde, ma stanno maturando fatti interessanti, come si diceva una volta, a monte e a valle. Il traguardo del distretto per le tecnologie del mare fornirà infatti una cornice ambientale di ricerca, innovazione, sperimentazione che, insieme all'ottima disciplina progettistica della nostra università, non potrà che spingere in avanti la qualità. Che sul mercato è

grande qualità per la curiosità e la capacità di spesa dei nuovi cinesi. Ci siamo chiesti come stia andando il mercato nostrano, degli spezzini. "In lieve crescita, ma tutto dipende dalla disponibilità di posti" è la risposta. I numeri di Assonautica sono eloquenti al riguardo: 1.600 iscritti, 620 posti assegnati, 980 in lista di attesa. Nell'ultimo dato è nascosto il mercato potenziale, perché con la barca non puoi fare come con l'auto, se non hai il posto aspetti a comprare. Ma comunque qualcuno compra, come ci dice l'ultimo completissimo rapporto annuale di Ucina, la Confindustria delle barche. Anche se non è chiarito il riferimento temporale, alla tabella nuove immatricolazioni c'è un bel 216 vicino al nome della Spezia, più di Genova, seconda in Liguria solo a S. Margherita. Ma con qualche sorpresa: nonostante la scuola di vela, lo spezzino non è un purista, nessuna imbarcazione sospinta solo dal vento figura nei nuovi acquisti. Vela e motore insieme sono le preferite con 80 nuove immatricolazioni, e poco meno le barche con propulsore entrobordo. Anche il fuoribordo puro, 11 acquisti, non è molto gettonato, mentre il misto entro/fuori arriva a 46 barche. La dimensione preferita è quella compresa tra i 10 e i 16 metri, mentre il guscio per una tranquilla pescata è uscito di moda: solo una barca da meno di 7 metri, in compenso sono 6 oltre i 24 metri. Un'ultima occhiata alla potenza, quella che se la barca fosse un'auto farebbe pensare al braccio fuori dal finestrino e lo stereo a mille: ben 67 nuove immatricolazioni hanno scelto motori da oltre 700 cavalli. Destinati, come è giusto che sia, a ingolfarsi nel traffico del canale di Porto Venere.



cata l'esposizione di una filante barca da Palio del golfo. Gli adulti sognano (sono sogni hard con questi chiari di luna dell'economia) e i bimbi si divertono tra legno, vetroresina, ottoni e bandierine. I colori vivaci si addicono a uno dei pochi settori produttivi che mantengono, nella provincia spezzina, una prospettiva positiva. Ci siamo definiti polo della nautica e a poco a poco ci sono motivi per crederci sem-

pre più la (quasi unica, purtroppo) chance competitiva del nostro paese. Gli spezzini vanno a caccia di nuovi mercati e la Gazzetta aveva già anticipato la partecipazione di una delegazione spezzina all'importante salone nautico di Shanghai di inizio aprile. Ora possiamo darvi alcuni nomi: Euroguarco, Cins, Rodriguez, Conam, Martello, Proship/Teorema, Sviluppo e Impresa, Schiffini. Una pattuglia di

Non sai dove ormeggiare la tua barca?

NOVITÀ 2008:

Porto a secco per imbarcazioni fino a 6 mt
Parcheggio riservato
Ormeggi su pontili galleggianti

NAUTICA del GOLFO

Via San Carlo Tommaso 948 - 19126 La Spezia
Tel. 0187/284047 - Fax 0187/280226 - Cell. 328/3142217
www.nauticadelgolfo.com

Ship's House

Vendita Imbarcazioni Nuove e Usate
Rimessaggio Barche e Camper

Via Provinciale, 166
19126 - La Spezia
Tel. - Fax 0187.284092
Massimo Cell. 331.7079276

SUB MANIA

VENDITA DI MATERIALE SUBACQUEO DELLE MIGLIORI MARCHE

**APNEA
ARA
SNORKELING**

CENTRO RICARICA ARIA - NITROX - TRIMIX
ASSISTENZA TECNICA - REVISIONI - COLLAUDI

CORSI SUB DA OPEN AD ISTRUTTORE

SUB MANIA - Via G. Bosco 8 - La Spezia - tel. 0187501573
www.submania.info - submania@submania.info

Nautica MaxMare

SIAMO PRESENTI AL CARRARA FIERE DAL 24/04 AL 06/05

- Vendita Motori Marini Multimarca
- Vendita Nuovo e Usato
- Rimessaggio e Carenaggio
- Manutenzione e Assistenza Alaggio e Varo
- Tappezzeria Nautica
- Pulizia int/est Yacht
- Noleggio

NOVITÀ 2008 "31 WALKAROUND"

Nautica MaxMare
Via Emanuelli - Piano di Valeriano
VENDITA: via Lunigiana, 365
19124 La Spezia
Cel. 335.6568780 - Fax 0187.512773

ACCADEMIA DEL MARE

BASI NAUTICHE: Fiume Po, Mar Ligure, Lago di Garda

www.buraldi.it info@buraldi.it **199 15 60 60** www.accademiamare.it
staff@accademiamare.it

La Spezia: Viale Italia, 83 Tel. 0187/778315 - 779632

Corsi intensivi per **GMDSS (Global Maritime Distress and Safety System)** in sinergia con I.T.N. "N. Sauro" di La Spezia
GOC-RCC-LRC-SRC obbligatori anche per VHF-DSC

Corsi per **TITOLI PROFESSIONALI PER IL NOLEGGIO UFFICIALE e CAPITANO del DIPORTO** e per Titoli Professionali Marittimi e Navigazione interna (Ufficiali di navigazione e di macchina)

Corsi full immersion per **PATENTI NAUTICHE VELA e MOTORE** entro/oltre 12 miglia **ESAMI IN SEDE**

Corsi fino settimanali **PATENTI B-E**

DAR PRADO

VIA SAN FRANCESCO 14 A LERICI

UN RISTORANTE CHE A 100 METRI DAL MARE
FA DELLA CUCINA LIGURE UN'ARTE A TAVOLA**MENÙ FISSO A € 35,00**

TORTA PASQUALINA, FRITTELLE DI BIANCHETTI, CALAMARI GRATINATI
RISOTTO GAMBERI E TREVIGIANA, LINGUINE CON TRIGLIE SFILATE
AGNELLO CON CARCIOFI, PATATE AL FORNO
FRAGOLE CON GELATO, COLOMBA E UOVA PASQUALI
CAFFÈ E BEVANDE INCLUSE

PRENOTAZIONI INFORMAZIONI AL **0187 964860**

SIAMO VICINI ALLA CHIESA DI LERICI

Ristorante
METO
Sexy disco
Botrici - Massarosa (LU)
• *Lap Dance* • *Sexy Show* • *Cene Erotiche*
• *Feste di addio al celibato*
Cene a partire da 26 €
Aperto da Giovedì a Domenica INGRESSO LIBERO

info: 339 4526 157
www.metosexydisco.it

vietato ingresso ai minori

COMPRO ORO
PAGO in CONTANTI

LA VETRINA DELLE OCCASIONI PREZIOSE
Gioielli nuovi e usati a prezzi mai visti!
...e risparmi fino al 50%

Compramo e paghiamo subito in contanti oro e argento anche rotti, diamanti e orologi prestigiosi

NUOVA APERTURA LA SPEZIA
via Crispi, 57
tel. 0187/19.95.165
www.oroineuro.it

Paghiamo il vostro oro fino a 10 € al grammo!

Ristorante Palinuro
SALONE PER CERIMONIE E CONGRESSI
(con capienza di 200 persone)

NUOVA PIZZERIA
con gusti assortiti - frutti di mare - scampi - polpo

RISTORANTE SPECIALIZZATO IN PIATTI ORIGINALI
Non li troverete da altre parti

Via Provinciale, 25 - FORNOLA di VEZZANO L. (SP) - Loc. LA RIPA (SP) Sempre aperti escluso la domenica

Per prenotazione tel. al 0187 997531 • 333 2146894

Serata di sabato sera
con musica con Ciro

VENITECI A TROVARE!



commercio rottami metallici
demolizioni industriali

Via Silea - 19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187/620398 - Fax 0187/602007
www.guastinigiuspeesrl.it

Mostre

Fino al 4 maggio la Palazzina delle Arti ospita "Autoritratto di una città", mostra dedicata alla produzione di Rodolfo Zancolli. È visitabile fino al 19 aprile al Centro Allende la mostra di Sarenco (Isaia Mabellini), artista, poeta visivo, performer, regista, mailartista, tra le figure più attive nella ricerca contemporanea. Al Foyer del Centro Allende è ammirabile fino all'8 aprile la mostra di Manlio Argenti "Schegge". Marisa Marino è tra le protagoniste dei "Percorsi d'Arte", promossi dal Comune di Arcola. Espone fino al 6 aprile nella Sala polivalente (piazza 2 Giugno) opere sul tema "La donna fonte generatrice e ispiratrice". "Vanitas" è il titolo della personale della pittrice Franca Puliti, proposta dalla Galleria Menhir (via Chiodo, 32), costituita da trentadue tecniche miste ispirate alle nature morte del XVII secolo. La mostra è presentata a catalogo da un denso testo del professor Fabrizio Mismas. La pittrice Neddi Gianrossi espone al Circolo culturale Del Santo (via Don Minzoni, 62). "Segni e colori" è il titolo della personale, che si protrae fino al 10 aprile, caratterizzata da persuasive immagini riflesse realizzate con tecnica sicura e manifesta sensibilità. L'Hotel Shelley e delle Palme (Lungomare Biaggini, 5) di Lerici ospita fino al

9 maggio un'ampia mostra di Giuseppe Emma, a cura di Enrico Formica, intitolata "La tentazione di esistere". Il pittore Francesco Vaccarone espone a Pisa nell'Abbazia di San Zeno fino al prossimo 4 maggio. Al Museo Diocesano sono esposte fino al 13 aprile le icone sacre di Pier Carlo e Rina Mostarda, validissimi studiosi e interpreti della tecnica iconografica. Il museo è aperto dal giovedì alla domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 19 (il giovedì solo al mattino). Il "Gabbiano" (via Don Minzoni, 53) ospita fino al 30 aprile la personale di Vito Capone, artista romano che fin dai primi anni Ottanta utilizza esclusivamente la carta, da lui prodotta con una miscela particolare, che poi modella per le proprie esigenze. La galleria 911 presenta, dal 12 aprile al 2 maggio, una mostra fotografica che vede protagonisti otto giovani artisti (Francesco Arena, Federico Beber, Nicola Bettale, Dellaclà, Damiano Fasso Tea Giobbio, Dario Lanzetta Marialuisa Marchio) sotto la curatela di Carolina Lio. Tema è la definizione e ridefinizione della leggerezza e della pesantezza come falsi contrari, così come Milan Kundera li propone nel suo famosissimo romanzo-saggio "L'insostenibile leggerezza dell'essere".

**Arte botanica
in mostra a Calice**

Verrà inaugurata sabato 5 aprile alle 16,30 la mostra "Millefiori" al Castello di Calice al Cornoviglio. L'esposizione, che potrà essere visitata fino al 4 maggio, presenterà le opere di pittura botanica contemporanea di tre artiste: Cristina D'Alessio, Teresa Colla e Daniela Passuello. Nelle loro tavole vengono raffigurati erbe spontanee, frutti, fiori e funghi del nostro territorio, rigorosamente ritratti dal vero, ma anche specie esotiche quali orchideacee, bromeliaceae, cactaceae...

Le tre pittrici hanno tenuto in questi anni tantissime esposizioni in tutta Italia, da Villa Hanbury a Ventimiglia a Palazzo Ducale a Lucca, da Euroflora a Genova a Palazzo Natta, sede Provincia e Prefettura di Novara all'abbazia di Novacella a Bressanone, ottenendo premi e riconoscimenti anche all'estero.

La spezzina Cristina D'Alessio ha negli anni approfondito varie tecniche pittoriche, tra cui l'olio su tela, la tempera all'uovo e l'acquerello su carta. Dal 2003 si dedica a dipingere dal vero piante e fiori, per la maggior parte spontanee, del territorio ligure. Teresa Colla vive a Genova Pegli, dove si dedica all'arte e alla botanica, sperimentando varie tecniche artistiche: disegno, pittura a olio, incisione all'acquaforte. Si occupa anche di scenografiche decorazioni floreali per eventi culturali e rea-



Via Valentini, 1 - 19021 ARCOLA (SP)
Tel. 0187.987463 - www.aaporte.it

Apertura serale: Giovedì, Venerdì, Sabato, Domenica

n

d

a

Musica

Dopo il successo ottenuto dalla rassegna musicale "Novecento con poesia" proseguono i concerti nella sala consiliare del Comune di Sarzana. Sabato 5 e domenica 6 si terranno due importanti appuntamenti musicali organizzati dall'associazione musicale "Il Pianoforte" e dall'assessorato del Comune di Sarzana. **Sabato 5 aprile** alle 21 si terrà il concerto intitolato "Eroine Pucciniane" nel 150° anniversario della nascita del compositore



Giacomo Puccini: protagonisti del concerto il celebre soprano di Riomaggiore Gianna Queni e il pianista spezzino Claudio Cozzani, direttore artistico dell'associazione musicale "Il Pianoforte". Gianna Queni che ha cantato nei più importanti teatri e Festival, tra l'altro protagonista più volte al Festival Pucciniano di Torre del Lago, interpreterà celebri arie dei personaggi femminili più importanti delle opere di Puccini (Mimi, Liù, Manon, Tosca, Butterfly, etc...) accompagnata al pianoforte da Claudio Cozzani, che eseguirà anche brani solistici di Puccini e Debussy.

Domenica 6 aprile alle 17,30 sempre in Sala Consiliare la breve rassegna proseguirà con il concerto intitolato "Vienna: capitale della musica tra classicismo e romanticismo" che vedrà in scena l'affermata violinista americana Sharman Plesner formatasi alla scuola di Ivan Galanian e la pianista basca ma residente a Sarzana Miren Etxaniz, che ha al suo attivo numerosi concerti in Italia e all'estero. Il duo Plesner-Etxaniz interpreterà sonate per violino e pianoforte di Beethoven, Schubert e Brahms, autentici capolavori del classicismo e romanticismo tedesco. L'ingresso è ai concerti gratuito.



lizza acquerelli aventi per soggetto le specie spontanee liguri. Daniela Passuello, di Voghera, dipinge utilizzando varie tecniche prediligendo soggetti naturalistici.

La mostra sarà visitabile mercoledì, giovedì e venerdì dalle 9 alle 12 e sabato e domenica dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19. (Arianna Orisi)

SOCIETA' APRE 3 NUOVI CENTRI DI DISTRIBUZIONE
ORGANIZZATA

SI SELEZIONANO

7 PERSONE PER LA SPEZIA, SARZANA E MASSA.
LE AREE DA RICOPRIRE SONO:
MARKETING, AMMINISTRAZIONE E MAGAZZINO.

PER COLLOQUIO

Tel. 0187-911.001

BEMA ENERGY

TECNO IMPERMEABILIZZAZIONI

di Pontedera Oreste

- IMPERMEABILIZZAZIONI
- ISOLAMENTO TERMO ACUSTICO
- RESTAURO CONSERVATIVO

INTERVENTO con PIATTAFORMA AEREA



Via della Pianta, 10 19126 LA SPEZIA
Tel./Fax 0187 511757 - Cell. 335 7502695

MAMA
MUSIC RESTAURANT



Via Valdilocchi - La Spezia
0187 510594
328 8476296
www.mamalaspezia.it



Chiuso il lunedì sera

Martedì
ballo latino americano
Dalle 22 alle 23
CORSO GRATUITO
con Simon Latino
Dalle 23 disco latino
con DJ AL

Mercoledì
serate a tema

Giovedì
serata MAMA LIVE
con musica dal vivo

Venerdì
serata DISCO MAMA
con musica a 360°
con TEO DJ

Sabato
serata DISCO MAMA
con musica HOUSE
e COMMERCIALE

Domenica
serata KARAOKE
con Cinzia

Sala fumatori con TV 42"
Tutte le sere ristorante con
cucina casalinga
SKY con anticipi,
posticipi,
Champion's League
su maxi schermo



APERTI ANCHE
A PRANZO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ:
PASTO COMPLETO
10 EURO

E' di prossima apertura
il centro riabilitativo
con piscine terapeutiche

Rsa Villaverde

NUCLEO
ALZHEIMER
RESIDENZIALE

- Assistenza medico infermieristica, prestazioni di fisioterapia e logopedia.
- Animazione, assistenza religiosa.
- Camere singole, doppie e suites con servizi, TV satellitare LCD, telefono in camera, filodiffusione, videocomunicazione con i familiari, palestra attrezzata, parco con percorso per disabili.
- Soggiorni temporanei di sollievo e vacanze estive.

Convenzionata Regione Liguria, Toscana, Emilia Romagna

COMANO (MS) - Via La Piana, 1
Tel. 0187/484580 - Fax. 0187/484581

E.mail: rsavillaverde@hotmail.com - Sito: www.rsavillaverde.it



G A Spezia situazione critica. Un progetto regionale per la famiglia

VECCHI E SOLI: È EMERGENZA

di David Virgilio

Se ci guardiamo intorno non possiamo non raccogliere i segnali significativi di un cambiamento che sul piano sociale ed economico ha investito, negli ultimi dieci-quindici anni, la nostra realtà locale, soprattutto la città. Una città sollecitata da eventi che hanno messo in risalto non solo il rapporto tra gli abitanti e il loro "spazio" di vita e di lavoro (dalle fabbriche, i cantieri e l'Arsenale, ai grandi progetti di cambiamento urbanistico che La Spezia prevede nei prossimi anni) ma anche il rapporto fra gli abitanti stessi: aumenta il numero di persone anziane, che ormai alla Spezia costituiscono il 27,4% dei residenti, così come aumenta la presenza di lavoratori stranieri, e aumentano in particolare i ricongiungimenti famigliari, segno di una scelta "stanziale" degli immigrati, che chiamando dal paese di origine i loro congiunti, soprattutto bambini e adolescenti, manifestano una volontà a rimanere e "radicarsi". La dimensione delle famiglie si riduce accompagnandosi a un aumento della percentuale di persone anziane: diminuiscono quindi le famiglie numerose, aumentano le persone che vivono sole (+36,2% dal 2004 al 2006, dati ricavati dall'anagrafe comunale), di cui oltre il 64% è rappresentato da persone ultrasessantacinquenni.

Anche la famiglia spezzina, come quella italiana, è quindi soggetta a fenomeni di contrazione e di invecchiamento (il tasso di invecchiamento nel nostro Paese è il più rapido d'Europa), invecchiamento che peraltro determina una maggiore e più articolata

domanda di servizi socioassistenziali da parte delle persone e delle famiglie stesse. Caratteristiche queste che espongono le famiglie a una sempre maggior fatica nello svolgere quella funzione di cura e di mediazione di solidarietà fra le generazioni: fra bambini, genitori e nonni.

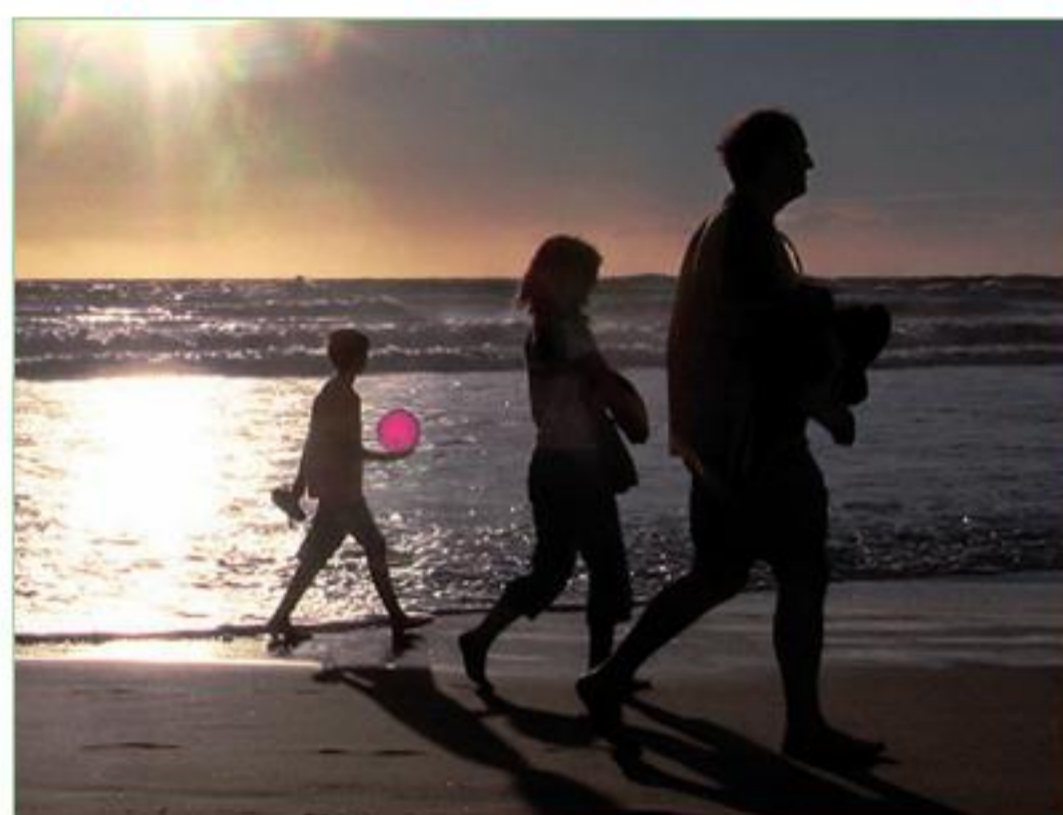
Ecco allora il progetto "Liguria famiglia", promosso dalla Regione, con l'intento di aiutare le famiglie. Non si tratta di interventi assistenziali ma piuttosto di azioni di sostegno alla genitorialità, con la messa in campo di strumenti per la conciliazione della vita professionale con le responsabilità familiari, e di sviluppo della rete dei servizi sociali territoriali, con specifico riferimento ai servizi per la prima infanzia.

Ecco in sintesi i suoi obiettivi:

a) sviluppo di azioni a favore delle famiglie con un numero di figli pari o superiori a quattro che più di altre sono soggette a rischio di vulnerabilità sociale;

b) sviluppo di azioni che consentano ai consultori familiari il pieno svolgimento della loro funzione sociale, incrementando interventi sociali a sostegno della maternità e della paternità consapevole, dell'assistenza della donna, della coppia, della famiglia e dell'adolescente.

c) sviluppo di interventi per la qualificazione delle assistenti familiari;



d) sviluppo del sistema territoriale dei servizi per la prima infanzia. Il progetto "Liguria Famiglia" prevede complessivamente un investimento di quasi sedici milioni di euro: nidi e sostegno ai nuclei familiari più numerosi, ma anche qualificazione del lavoro di assistenti familiari e potenziamento dei consultori. Lo stanziamento più corposo riguarda i servizi per la prima infanzia: oltre dieci milioni di euro per finanziare nuovi nidi o la ristrutturazione e l'ampliamento di strutture già esistenti. Previsto anche il finanziamento di servizi integrativi come i "centri bambino" (per accoglienza di bambini tra i 18 e i 36 mesi per non più di cinque ore al giorno) e i "centri bambino e famiglia" (accoglienza di bambini dai 3 ai 36 mesi accompagnati da un adulto).

I restanti cinque milioni di euro sono ripartiti tra interventi a sostegno di famiglie con almeno quattro figli (oltre un milione e settecentomila euro per progetti finalizzati ad abbattere i costi di mense e trasporto scolastici, libri di testo e iscrizione a scuola), interventi di riorganizzazione dei consultori pubblici e privati (oltre due milioni di euro) e interventi riguardanti le assistenti familiari (un milione e trecentomila euro circa).

Las Amazonas

DITTA di PULIZIA



con esperienza
decennale nel settore
offre i propri servizi:
banche - uffici
alberghi - condomini
appartamenti - scuole
centri commerciali

Per migliori informazioni e
preventivi chiamare al

Tel. 0187626806 - fax 0187626806
Cell 3388520751 - Cell 3408877363

Signora Norma Rivera

www.lasamazonasrivera.com

info@lasamazonasrivera.com

prezzi molto bassi
ed alta qualità del lavoro svolto

50%

di risparmio energetico
nella tua Rensch Haus



La casa fatta su misura per te.

Scegli la tecnologia costruttiva Rensch-Haus che ti fa risparmiare anche fino al 50% ed oltre su energia e spese di riscaldamento. Pannelli solari, impianti a pellet ed isolamento termico con sistema Thermo-Around.

I nostri vantaggi sono una garanzia per il vostro futuro.

- Prezzo bloccato
- Progetto personalizzato
- Ottimo isolamento acustico
- Finanziamenti ad hoc
- Trent'anni di garanzia
- Tempi brevi di realizzazione

Hai un terreno edificabile? Chiamaci.

Numero Verde
800-098890

Scegli tra i tanti modelli la tua soluzione.
www.rensch-haus.com

**RENSCH
HAUS**

Dal 1876, cultura dell'abitare

c o m e e r a v a m o

La "brenosa" e la "pagnotta" sono nate nel golfo

E LA MAROLA FINÌ IN TRINCEA

di Luciano Secchi

Il prezzo del pane comune nella nostra città va oggi da un minimo di 2,30 a un massimo di 3,10 euro al chilo: siamo nella media nazionale e in alcune rare rivendite si trovano pezzi interi da un chilogrammo al prezzo di un solo euro. Ritenendo ingiusto attribuire ai panificatori e ai commercianti la responsabilità del considerevole rincaro che si è avuto negli ultimi tempi, abbiamo condotto una nostra piccola inchiesta. Per farlo abbiamo incontrato diversi operatori del settore e anche Sergio Andreoni, il mitico dirigente dei panificatori spezzini che per più di 40 anni è stato tenace e apprezzato dirigente della categoria a livello provinciale e regionale. Parlando del semplice e mirabile impasto di farina, acqua lievito e sale, le nostre riflessioni non potevano non considerare la storia millenaria dell'unico alimento del pianeta che viene consumato tutti i giorni e in tutti i continenti senza mai stancare e causare disturbi digestivi.

a partire dal 1860 ha trasferito nella città anche nuove tradizioni e abitudini alimentari. Il pane era allora l'alimento fondamentale e il consumo pro capite superava i 500 grammi giornalieri, contro la media odierna di 150 grammi. Iniziava l'epopea dei forni spezzini i quali, con centinaia di forni aperti e per la necessità di creare numerosi tipi di pane, acquisirono un'alta professionalità riconosciuta in tutta Italia.

"Nel bel mezzo della notte - ci ha ricordato Sergio Andreoni con una vena di commozone - i fornai, come accadeva nell'antichità, lavoravano gli impasti con i piedi, poi battevano rumorosamente la pasta e dai forni uscivano sprazzi di luce che in qualche modo tenevano viva la città. La produzione della brenosa emanava un piacevole odore fragrante, tipico di questo storico tipo di pane".

Andreoni aggiunge che la brenosa, prodotta unicamente a Spezia, una volta sperimentata dal comando militare marittimo, veniva poi richiesta ai panificatori quale razione per tutti i marinai d'Italia. Ma non solo: il pane grosso e tondeggiante, chiamato ancora oggi marola, ha preso questo nome dal borgo marinaro del golfo dove è nato ed era ubicato il panificio Del Moro: quel tipo di pane, in seguito chiamato pagnotta, venne adottato dall'Esercito italiano per la sua pezzatura che ren-

Sergio Andreoni

Giovanissimo partigiano combattente della Brigata Garibaldina Cento Croci, terminata la guerra, dopo aver assunto impegnativi incarichi al Comando Marina, all'Associazione Italia - Urss per i rapporti culturali e commerciali e nelle Cooperative Sociali, Sergio Andreoni ha fatto la sua definitiva scelta di vita quando ha accettato l'offerta della panificazione spezzina di organizzare la categoria. Le aziende negli anni '60 erano circa 200, molte delle quali colpite da grave crisi economica con diversi panificatori sull'orlo del fallimento. Andreoni si inventò molte iniziative promozionali che contribuirono a rivitalizzare la categoria, la quale dopo alcuni anni assunse una nuova immagine unitaria e le vecchie botteghe si trasformarono in veri negozi. Restano famose le sue iniziative del Pane in Piazza, delle mostre itineranti con l'installazione di piccoli forni in piazza e l'offerta ai cittadini di focacce e prodotti affini, delle conferenze nelle scuole da parte di medici nutrizionisti. Medaglia d'oro al merito da parte dei Lions e Mercurio d'Oro nella Capitale, Andreoni ha lasciato la categoria, dopo 40 anni, nel gennaio 2006, godendo di grande stima da parte degli operatori e delle Istituzioni pubbliche.



deva facile la distribuzione della razione giornaliera a tutti i soldati e pertanto veniva prodotta nei forni in tutta Italia.

Chi, avanzato negli anni, non ricorda la famosa canzonetta militare che citava la pagnotta di noi soldati? Con la fine della seconda guerra mondiale iniziarono però per i panificatori spezzini tempi durissimi perché erano costretti a vendere il pane al prezzo contingentato di 105 lire al chilo mentre il prezzo della farina era salito a 100 lire, praticamente con vendita senza utile. I fornai non avevano alternative di lavoro e hanno continuato a produrre il pane per molto tempo a debito grazie alla disponibilità dei proprietari dei mulini.

Sergio Andreoni è riuscito nel 1959 a organizzare per la prima volta la categoria estendendo in seguito il suo impegno in tutta la Liguria.

"Oltre a una conquista di civiltà - ha concluso - le lotte dei panificatori spezzini (i primi in Italia a ottenere il riposo domenicale) hanno salvaguardato un importante patrimonio di professionalità e dedizione".



La sua storia risale agli albori del neolitico quando la coltivazione del miglio prima e del frumento poi ha segnato forse uno dei più rivoluzionari passaggi della storia dell'umanità, quando cioè l'uomo, col passare dei secoli, da raccoglitore e cacciatore si è lentamente trasformato in allevatore e agricoltore. L'informe poltiglia di acqua e frumento grossolanamente triturato veniva all'inizio consumata cruda sino a quando, forse per la prima volta nella valle del Nilo, con la cottura il pane si è trasformato in alimento saporito e digeribile.

Da sempre il pane ha rappresentato uno dei simboli della divisione in classi sociali in base alla sua qualità; la sua carenza ha spesso acceso la scintilla della rivolta come nel caso della rivoluzione francese. Anche in Italia all'inizio del '900 le cannonate contro la folla sono state la risposta delle autorità ai tumulti dei moti del pane di Milano. Ma nel suo piccolo, anche la storia della produzione nella nostra città di questo prezioso alimento presenta aspetti interessanti perché la categoria dei panificatori spezzini è nata e ha operato in una situazione inedita, senza riscontro in altre parti d'Italia a causa della costruzione dell'Arsenale e della base della Marina militare. La massiccia immigrazione di manodopera ma anche di tecnici, trasportatori, ingegneri, geologi

PRESTITI PERSONALI



www.figenpa.it
laspezia@figenpa.it

FIGENPA.
Finanziamenti
a dipendenti
e pensionati.

Con
FIGENPA
è possibile!

19126 LA SPEZIA
V.le San Bartolomeo, 101
Tel. 0187 280010
Fax 0187 280189

Netto ricavo	Rata*
€ 6.000	€ 77
€ 15.000	€ 186
€ 26.000	€ 320

*Le spese di gestione e i tassi sono a carico del cliente. Il presente contratto è valido e ha efficacia solo se sottoscritto e firmato da entrambi i contraenti. Per maggiori informazioni rivolgetevi al punto vendita. Sono previsti interessi e commissioni. Sono previsti costi di istruttoria e di gestione. Sono previsti costi di istruttoria e di gestione.

FIGENPA VI ASCOLTA
800 372 538

NUMERO VERDE COMPLETAMENTE GRATUITO

FIGENPA
Diamo credito al tuo mondo.

s p e c i a l e

G Iniziativa la stagione di matrimoni e prime comunioni

È PRIMAVERA TEMPO DI REGALI

Primavera, tempo di regali. Tra matrimoni e comunioni, sono molte le occasioni in cui ci troviamo a scegliere l'oggetto adatto per la coppia di amici che ha deciso di compiere il grande passo o per il bambino che si prepara per la prima comunione. Nozze. La prima variabile che influisce sulla scelta del dono è il grado di confidenza. Se si tratta di persone con cui siamo in rapporti stretti o di parenti, chiaramente il regalo sarà più importante se, invece, si tratta di semplici

re al muro. Intramontabili i servizi di porcellana e gli oggetti per la casa, sempre gettonatissimi e scelti anche dai parenti più stretti. C'è sempre una nonna o una zia che vuole regalare il servizio "buono". Si spazia dal tradizionale e molto classico Meissen, alle ultime creazioni dalle forme stravaganti. Le coppie giovani non prescindono dall'acquisto dei calici di cristallo, ma un occhio va anche alla praticità. Così, ampio spazio viene dato anche ai

mente, siano studiati per non rovinare il materiale di rivestimento di pentole o padelle. Non abbiamo, dunque, che l'imbarazzo della scelta.

Lo stesso si può dire per gli oggetti d'arredamento anche etnici. Una bella lampada, un mobiletto, o un tappeto fanno sempre piacere, anche se è bene non seguire il proprio istinto, ma chiedere agli interessati perché un arazzo peruviano mal si sposerebbe con un intero arredamento in stile Chippendale. Il consiglio nel caso di un regalo di nozze è: mai fare di testa propria, ma farsi consigliare dai professionisti scelti dagli sposi.

Siamo, invece, un po' più liberi quando si sceglie un regalo per un bambino. Oggi al primo posto delle richieste c'è il telefonino, che sinceramente a dieci anni sembra un po' fuori luogo. Se proprio, però, non si riuscisse a resistere alle richieste del bimbo, la gamma presente sul mercato è talmente ampia che ce ne sono per tutte le tasche. Anche per i più piccoli si può andare sul tradizionale, passando in gioielleria. Una volta il regalo per Comunione era l'orologio d'oro, oggi si può optare per l'acciaio. Rimane comunque un oggetto molto ambito. Visto il valore del sacramento che il ragazzino si appresta a ricevere, tra i doni scelti dagli zii o dai nonni, c'è un piccolo crocifisso d'oro o una medaglietta con l'incisione a ricordo della data.

La moda influisce anche su questi oggetti che oggi sono più piccoli e più discreti rispetto al passato. Anche la cornice d'argento e l'album delle foto rimangono dei "must". Qualcuno, però, riceverà l'ultima Playstation o l'ipod video che consente di ascoltare la musica scaricata e di vedere i video clip del cantante preferito.

E pensare che una volta i ragazzini al massimo chiedevano il giradischi per ascoltare i loro 33 giri!



conoscenti, sarà un po' più modesto anche per non obbligare i festeggiati a ricorrere a un invito dell'ultimo minuto nel prestigioso ristorante con vista mare, scelto per il banchetto.

Anche per questi ultimi, lo spettro di opzioni è pressoché infinito: con le liste di nozze si può acquistare un piccolo dono, una quota di un oggetto più costoso o il regalo da mille e una notte. Scontati, ma utilissimi, gli elettrodomestici: si parte dalla macchinetta del caffè elettrica, passando per il microonde, fino ad arrivare al più costoso, ma di sicuro effetto, Tv Lcd da applica-

pesanti bicchieri colorati di vetro soffiato, da usare anche tutti i giorni e alle posate in acciaio con il manico nelle varianti del giallo, rosso, verde e blu, che vanno comodamente in lavastoviglie.

Per chi volesse fare un piccolo presente, l'idea è di puntare anche sulle padelle dal fondo antiaderente e dall'esterno decorato che, se appese, possono diventare bei complementi d'arredo. Inutile dire che nella cucina dei novelli sposi non devono mancare un cavatappi, tradizionale o dalla forma avveniristica, e i mestoli che, possibil-

Articoli da regalo, Gadgets ed Artigianato



NON È UNO SCHERZO...!

Dal 1° Aprile 2008 "Le Meraviglie" festeggia gli 8 anni di attività con una **MAXI VENDITA PROMOZIONALE.**

SCONTI del 50% su accessori scuola, gadgets calcio ed articoli da regalo per tutte le occasioni! Inoltre tantissime **NOVITÀ Betty Boop, Looney Tunes** e le splendide bambole di Anne Geddes!

VENITE A TROVARCI IN VIA ROMA, 34 (dietro P.zza del Mercato)!
Tel. 0187.735762

IL MELOGRANO

di Leonarda Sanna

OROLOGI DA POLSO Argenteria
Citizen
Vagary Orient
Fila
Gioielli BrosWay
Ryry
Gabor
Tedora

Cristalleria
Bomboniere
Porcellane

Corso Cavour, 298 - 19122 - La Spezia
Tel. 0187.715125

Lo Puntello Rosso

VI ASPETTA NUMEROSI
NEI PUNTI VENDITA
DI VIA DEL PRIONE 107 E 154
PER UNA GRANDIOSA

SVENDITA

CON SCONTI INSUPERABILI

DAL **10** AL **80%**



Tel. 0187 737356

Tel. 0187 257166



Selezionato
Guida
Michelin
2008

Scelto da
l'Italia
del Gambero Rosso
2008



*Cerimonie, meeting, cene eleganti.
Location unica, sul mare,
vicinissima alla città, facile parcheggio.
Qualità, servizio, eleganza e ottima cucina.
Prendete contatto,
i nostri prezzi Vi stupiranno!*

Via Lungomare, 111 Portovenere loc. Le Grazie
Tel. 0187 790797 Tel. 0187 766203 Fax 0187 790034
www.baiahotel.com

ARLECCHINO
CASALINGHI
ARTICOLI DA REGALO
PIAZZA R. GINOCCHIO, 1
LA SPEZIA
TEL. E FAX 0187.738779

LA PIÙ GRANDE ESPOSIZIONE
DELLA LIGURIA
THUN: CENTRO COMMERCIALE

THUN

J.F. KENNEDY N° 53
LA SPEZIA
TEL. 0187.021390

NOI CI CREDIAMO SEMPRE CON VOI

p o r t

Sabato al Picco Spezia-Ravenna

ULTIMA CHIAMATA

di Emanuele Costamagna

Se lo Spezia sarà in grado di permanere in serie B lo sapremo in massima parte dalle prossime quattro partite: Ravenna, Bari, Cesena e Avellino rappresentano quattro sfide con altrettante pretendenti (esclusi i pugliesi ormai salvi) alla salvezza. Si comincia domani con l'arrivo al Picco del Ravenna, fanalino di coda della classifica, a quota ventidue, ad appena due sole lunghezze dagli uomini di Soda, purtroppo penultimi. È proprio questa la gara più importante, in primo luogo perché contro la nostra più diretta rivale e poi perché giocata fra le mura amiche. Se non dovessimo centrare i tre punti nemmeno in questa occasione, sarebbe assai arduo continuare a coltivare sogni di salvezza. I romagnoli sono guidati in panchina da Dino Pagliari, l'artefice della promozione dalla C1 della primavera scorsa.



La rosa, pur presentando alcuni singoli giocatori dotati di buona tecnica, non è oggettivamente irresistibile. In porta è stato prelevato dal Cagliari Vincenzo Marruoco, protagonista di una discreta prima parte di campionato con i sardi. In difesa invece i migliori

elementi sono Cosenza, Fasano, Pivotto e Pecorari. Da segnalare poi da Gennaio la presenza nel reparto difensivo del Ravenna di Mark Iuliano, fino a pochi anni fa colonna portante della grande Juventus guidata da Marcello Lippi. A centrocampo invece i giocatori di maggior spicco sono Sciacaluga, Toledo, Rossetti, Olive (ex Bologna) e Aloe.

L'attacco poggia tutto sul bomber Davide Succi, autore fino a oggi di 14 reti in 28 presenze. Suo compagno di reparto e vice capocannoniere della squadra è Ferdinando Sforzini, a quota 8 centri in 25 apparizioni. Di fatto essi sono gli unici veri due attaccanti a disposizione di Pagliari. Il Ravenna con 38 reti (una in più di noi) è il quarto peggior attacco di tutta la serie B, ma ha la peggior difesa (ben 61 gol subiti in 33 incontri, per una media di quasi due reti a partita).

Per non spegnere del tutto le già poche speranze di evitare la retrocessione, domani è indispensabile, in una delle gare più delicate della stagione, centrare la vittoria, e allora potremmo forse scrivere un'altra storia.

La squadra alla città

di Diego Di Canosa

Qualcuno l'ha definita pazzia, altri un sogno. In ogni caso, l'acquisizione del 70% delle quote dello Spezia Calcio da parte della società costituita da tifosi (molti), aziende ed enti (meno), è qualcosa di unico in Italia.

Ruggieri da tempo non poteva più continuare a reggere le sorti dello Spezia, pertanto, piuttosto che la cessione a qualche imprenditore sciagurato, la città ha preferito rilevare la quota di maggioranza del club. Attualmente sono stati versati circa 600 mila euro per il pagamento degli stipendi ai giocatori di ottobre, novembre e dicembre 2007. Ne serviranno altri 900 mila entro il 30 aprile per mettere a posto la situazione contributiva. Altrimenti, sarà stato tutto vano. Si tratta di una somma di denaro davvero importante, ma in parte c'è già, in parte è stato promesso ma non ancora versato, e poi si spera nell'acquisto da parte dell'Inter di un paio di gioiellini del settore giovanile che porterebbe altra liquidità. L'impresa è stata davvero grande e c'è la voglia da parte di tutti di completare questo piccolo miracolo. In città regna un certo ottimismo, ma non bisogna dimenticare che una volta superato anche lo scoglio di fine aprile, si avrà pur sempre tra le mani una società che ha una perdita d'esercizio di circa 700 mila euro al mese a partire a gennaio 2008. Arrivare a giugno in questa situazione è, quindi, particolarmente difficile. Non dimentichiamo però che l'obiettivo della società Lo Spezia siamo noi, proprietaria dello Spezia Calcio, non è quello di mantenere il club. Piuttosto è quello di salvarlo dal fallimento, per poi traghettarlo nelle mani di un imprenditore facoltoso con un progetto serio. Il primo è stato raggiunto. Per il secondo c'è ancora molto da lavorare. Intanto la raccolta dei fondi continua presso i punti autorizzati, con la consapevolezza di aver scritto un pagina di storia importante per questa città, ma anche del calcio. Soprattutto in un momento così drammatico per questo sport.

SI PRESENTANO COME NUOVI...



MA SONO SEMPRE GLI STESSI!



SONO LA SINISTRA CHE HA MESSO IL PAESE IN GINOCCHIO!

RICORDALO, ITALIA! VOTA



www.rotaiberlusconi.it

Mister Optik

La Spezia - Via Fiume, 77 (Vicino alla Stazione Centrale)



Montatura completa di lenti graduate

39€

fino a +/- 2,50 diottrie e con certificato di garanzia e sicurezza

OLTRE 1000 MODELLI DI OCCHIALI DA VISTA E DA SOLE!

Nei discount di ottica Mister Optik troverete un'esposizione "a libera scelta" di oltre 1000 modelli di occhiali da vista e da sole, con prezzi super vantaggiosi bene in evidenza, dove sarete liberi di muovervi, provare la montatura più adatta a voi, acquistare liberamente a self service oppure chiedere l'assistenza di personale qualificato.

CONTROLLO GRATUITO DELLA VISTA

➔ NUOVE INCREDIBILI OFFERTE
SU LENTI A CONTATTO E LIQUIDI PER MANUTENZIONE!!!

STAMPA E SVILUPPO FOTO

Tel. e Fax 0187 707877



LuniCoffee

SERVIZI RISTORO AUTOMATICI



IL FUTURO DELL'ESPRESSO A CASA VOSTRA



Macchina da caffè in comodato d'uso gratuito
Nuove capsule monodose

Chiamaci per conoscere le interessanti
promozioni d'autunno



LuniCoffee

SERVIZI RISTORO AUTOMATICI

Loc. Montedivalli (Ceparana) • Tel. 0187.939992 • www.lunicoffee.it

L'ANGOLO DELLO SPORT

Via V. VENETO, 197 - LA SPEZIA - TEL. 0187 513184 - AMPIA ESPOSIZIONE IN VIA DE AMICIS, 16/18

<p>TREO T-921</p> <p>Motore da 1,5 Hp Velocità 1,5-16 Km/h Inclinazione manuale 3 Posizioni 3 PROGRAMMI - Pieghevole</p> <p>€. 349,00</p>	<p>KETTLER RUN ME</p> <p>Motore da 1,0 Hp Velocità 1,5-12 Km/h Inclinazione manuale 2 livelli Pieghevole Ammortizzante Shock Absorber</p> <p>€. 179,00</p>	<p>PRO FORM 3.8</p> <p>Motore da 1,75 Hp Velocità 0,8-16 Km/h Inclinazione elettrica 10% Ammortizzata PRORESPONSE 16 Programmi - Pieghevole</p> <p>€. 189,00</p>	<p>OMEGA III HORIZON</p> <p>Motore da 1,75 Hp (5 ANNI di garanzia) Velocità 0,3-16 Km/h 6 PROGRAMMI 8 ammortizzatori con elastometro Pieghevole</p> <p>€. 799,00</p>	<p>PRO FORM 3.9</p> <p>OFFERTA</p> <p>Motore da 1,75 Hp Velocità 0-16 Km/h Inclinazione elettrica 10% Ammortizzata PROSOFT MAX 12 Programmi - Pieghevole lettore MP3 - MP4 - casse acustiche</p> <p>€. 799,00</p>	<p>HORIZON T22</p> <p>Motore da 2,0 Hp (5 ANNI di garanzia) Velocità 0,8-16 Km/h - Inclinazione 0-10% 10 PROGRAMMI - Ammortizzata AIR CELL Pieghevole</p> <p>€. 1100,00</p>	<p>PRO FORM 5.2</p> <p>Motore da 2,25 Hp Velocità 0,8-20 Km/h Inclinazione elettrica 12% 30 Programmi - Pieghevole Ammortizzazione con 5 posizioni</p> <p>€. 125,00</p>
<p>PANCA Weider 215</p> <p>Panca piana pieghevole con appoggi esclusi pesi e bilancieri</p> <p>€. 69,00</p>	<p>PANCA 330 WEIDER</p> <p>Pieghevole Multiposizioni</p> <p>€. 179,00</p>	<p>WEIDER 900</p> <p>MULTIFUNZIONI</p> <p>€. 189,00</p>	<p>FIT MASTER KETTLER</p> <p>€. 749,00 €. 499,00</p> <p>PANCA MULTISTAZIONI COMPLETA DI PIASTRE 60Kg. OFFERTISSIMA</p>	<p>PEDANA VIBRANTE PRO FORM WELLNESS</p> <p>250 Watt 25-50 Hz. piattaforma 50x35 cm. 4 Programmi</p> <p>OFFERTA</p> <p>€. 699,00</p>	<p>PEDANA VIBRANTE VPOWER</p> <p>250 Watt 20-50 Hz. piattaforma 52x38 cm. 4 Programmi</p> <p>€. 890,00</p>	<p>VOGATORE</p> <p>Regolazione dello sforzo tramite pistone idraulico Regolabile ed ergonomico Struttura in acciaio Pieghevole</p> <p>€. 125,00</p>
<p>CARNIELLI 8710 XT MAGNETICA</p> <p>Regolazione 8 livelli - Display LCD Sensori Hand Pulse per pulsazioni cardiache</p> <p>€. 159,00</p>	<p>KETTLER PASO 100</p> <p>volano 7kg - 10 livelli di resistenza sensori palmari per pulsazioni cardiache</p> <p>€. 169,00</p>	<p>CYCLETTE ORIZZONTALE</p> <p>Orizzontale Magnetica 8 Livelli di resistenza Sensori per pulsazioni cardiache</p> <p>€. 189,00</p>	<p>CARNIELLI COMPACT BLACK PIEGHEVOLE</p> <p>Regolazione sforzo a cinghia - Display LCD Clip all'orecchio per pulsazioni cardiache</p> <p>€. 260,00</p>	<p>KETTLER PASO 300</p> <p>volano 9kg - 15 livelli di resistenza sensori palmari per pulsazioni cardiache</p> <p>€. 299,00</p>	<p>ELLITTICA PROFORM 485</p> <p>Resistenza regolabile 10 livelli 3 Programmi - Cardiofrequenzimetro Hand Pulse - Volano 7 kg.</p> <p>€. 179,00</p>	<p>SACCO BOXE</p> <p>da</p> <p>€. 99,00</p>

qualcosa di personale

G

Nonna Adele si racconta

I MIEI PRIMI
CENTO ANNI

di Francesca D'Anna

I nonni, si sa, occupano un posto speciale nel cuore di tutti noi. Sono le nostre radici, la nostra storia, rappresentano molto quello che siamo e che, forse, saremo. Ne siamo consapevoli, ma a volte ce ne dimentichiamo. Poi arrivano occasioni speciali che ci fanno conoscere persone straordinarie dal vissuto tanto diverso dal nostro da lasciarci a bocca aperta e che ci fanno capire che essere avanti con l'età è una ricchezza. È così che abbiamo conosciuto quella che subito è venuta spontanea chiamare "nonna Adele". Il 26 marzo scorso ha compiuto la bellezza di 100 anni, in un clima da festa nuziale. Sulle scale dello stabile dove abita, a Pagliari, mi ha accolta affettuosamente Sofia, la badante ucraina, che da quattro anni si prende cura di lei. Sembra riduttivo chiamarla badante perché, da come sta attenta alle esigenze della nonna, sembra una di famiglia. Nel corridoio mi salutano i parenti molti dei quali venuti direttamente dall'Australia, dove Adele è conosciutissima. Dall'enorme isola le sono arrivati tanti bigliettini di auguri, ma la gioia più grande è stata quella di vedere arrivare da lontano due dei suoi pronipotini Luciano e Alessio.

La famiglia di nonna Adele Rossetti Colli è molto numerosa, ha 4 figli - Eligio, Ruggiero, Wilma e Clara - e una ventina tra nipoti e pronipoti. L'ultimo in ordine di arrivo è il piccolo Zackary, il cui papà, australiano di origine spagnola, è un giocatore di calcio di Football League Championship, la serie B inglese. Una famiglia che sembra "un bel minestrone" come amano dire Eligio e Ruggiero.

I vispi occhi azzurri di Adele hanno visto tante cose nel corso di que-

sto secolo e lei, con calma e con una lucidità estrema, ce le racconta: "Sono arrivata a Spezia dalla Lunigiana nel '39 per seguire Giuseppe che aveva trovato lavoro al Muggiano, una moglie deve stare sempre vicino a suo marito! Abitavamo in una bella casa nella zona di Vallegrande, poi l'esplosione... e ci hanno dato questo appartamento, eravamo sinistrati".

Le chiediamo di continuare il racconto: "C'era la guerra, e i tedeschi hanno riempito la galleria di esplosivo per farla saltare in aria durante la notte, mentre tutti dormivamo. Fortunatamente, un soldato tedesco è venuto ad avvertirci casa per casa e siamo scappati, di morti ce ne sono stati, ma potevano essere molti di più. Il buono sta anche dove c'è il cattivo! Comunque sfollammo a Vigneta di Casola Lunigiana, in quel periodo una delle cose più brutte era la fame. Per fortuna che c'erano gli amici, tutti sopravvivevamo appoggiandoci gli uni gli altri, scambinandoci il cibo. Molti, addirittura, prendevano il sale da Spezia e lo portavano a Parma per avere qualcosa da mangiare".

Nella vita di nonna Adele anche tante preoccupazioni: la più terribile quella per il marito "Giuspin" e per Eligio entrati a far parte della Resistenza partigiana e saliti ai monti nella brigata Garibaldi, e per Ruggiero, imprigionato per trentadue giorni e torturato dai nazifascisti per ottenere informazioni sul papà e il fratello.

Finita la guerra, Eligio iniziò a lavorare in Termomeccanica alla Spezia.

Ruggiero, invece, decise di andare a cercare fortuna in Australia e subi-



to dopo partì anche la sorella Clara per raggiungere il marito, poi fu la volta di Wilma che si imbarcò per il Madagascar e successivamente si trasferì in Francia. Fu un nuovo momento di ansia per i figli che stavano emigrando in paesi lontanissimi. Ruggiero, sposato con Anna, aveva trovato lavoro in miniera nel Queensland, scendeva ogni giorno per 2400 metri sotto terra con una temperatura delle pareti di 62 gradi. Nel 1966 nonna Adele andò a trovarlo insieme al marito e, fu la prima donna a scendere nelle gallerie, neanche la Regina Elisabetta era stata autorizzata, prima di lei.

Ventidue giorni di traversata in nave, per quella prima visita, a cui seguirono altri sei viaggi in aereo.

"Sa qual è la cosa che mi piace di più? Volare di notte quando ti sembra di dominare tutto. Sotto di te le luci... in quel momento sembra che il mondo prenda fuoco! È una sensazione bellissima". Adele ama l'Australia, ma non ha mai deciso di trasferirsi in pianta stabile laggiù. Mi spiega che è bel posto per viverci, "ma da giovani" e mi regala una rima: "Gioventù, gioventù arriva una volta e non torna più" e scoppia in una risata coinvolgente. Che dire? Tanti auguri nonna Adele, speriamo di spegnere insieme 200 candeline!

CASA BUCCHIONI: SINERGIA PORTO TURISMO

GIORGIA: Papà, nel 2008 farò arrivare a Spezia più di 20.000 Crocieristi!

SANTIAGO: Brava Giorgia, ma invece di trasportarli alla RINFUSA non sarebbe meglio COINTAINERIZZARLI!

GIORGIA: Ma ti sei DRAGATO!

"maremasso"

Sarà come tornare a casa

Un'alba ti incontrerò lungo spiagge di ricordi
bagnate dal mare della vita,
guiderò i tuoi passi nel sentiero della mia anima.
Terrò la tua piccola mano racchiusa nel mio cuore,
sarà come tornare a casa.
Correremo per rive a noi conosciute,
arcobaleni d'armonie guideranno i nostri passi.
Ti offrirò granelli di corallo come aneliti d'amore,
verrà il calar della sera, saliremo su un carro di stelle
per volare in un mondo senza tempo.
Faremo nostre le ali della speranza in un abbraccio eterno.

Antonio Mannina
antonio.mannina@cheapnet.it

GENTE

- I nocchieri della Vespucci saranno fra i protagonisti della manifestazione "Vespucci in piazza, arte e mestieri" che si terrà sabato e domenica nella nuova piazza di Cadimare. Domenica, in particolare, saranno date dimostrazioni del lavoro a bordo dello splendido veliero nave scuola della Marina militare italiana, come la cucitura delle vele, riparazioni alle alberature, ai parabordi, ecc.. Nell'occasione sarà aperta al pubblico anche la Baracca Faggioni all'interno della quale sono custoditi gli attrezzi con i quali i famosi maestri d'ascia costruivano le barche.
- È stato inaugurato a Riomaggiore, un murales del maestro Silvio Benedetto. L'opera è intitolata "Volti e mani: omaggio ai vignaioli".
- Otto anni fa moriva il collega e indimenticabile amico Bruno Della Rosa, redattore del Telegrafo prima e caposervizio del Secolo XIX poi. Tutti noi della Gazzetta ci associamo alla redazione del Secolo della Spezia nel commosso ricordo.

Si è spenta improvvisamente Giovanna De Carlo, madre del nostro vicedirettore Stefano Bozza.

Tutta la redazione della Gazzetta si stringe con profondo affetto a Stefano, ad Alfredo e al marito Raffaele, segretario dell'unione nazionale Veterani dello sport, sezione della Spezia. La signora Giovanna era sorella del dottor Augusto De Carlo responsabile del servizio prevenzione infortuni sul lavoro della Asl 5.

la GAZZETTA
della & Spezia
PROVINCIA

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE

Direttore responsabile
Umberto Costamagna

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

Fotografie
Cristiano Andreani
Isabella Pino
Disegni
Pietro Corbani

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

Editore: C & C Communication

Responsabile editoriale
Laura CremoliniResponsabile operativo
Diego Di CanosaAmministrazione e traffico
Mirko Monaco

Vendite pubblicità
Marco Rebecchi
Gianfranco De Bernardi
Tel.: 335 423630

redazione@lagazzettadellaspezia.it
commerciale@lagazzettadellaspezia.it

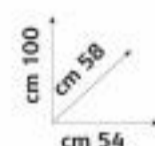
Direzione Redazione Pubblicità
Via Fontevivo 21/m - 19125 La Spezia
Tel. 0187 283650 - fax 0187 1989250

Stampa Tipografica Sociale
Viale Europa, 12 - 20052 Monza

Idee per il Giardino

€49,90 SEDIA CON BRACCIOLI in legno balau

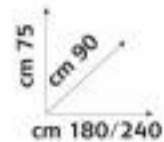
Solo per noi 20%
€39,92



chiuso

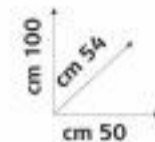
€269,00 TAVOLO RETTANGOLARE ALLUNGABILE

Solo per noi 15%
€228,65



€36,90

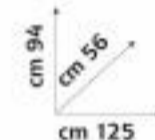
SEDA pieghevole, in legno balau



chiuso

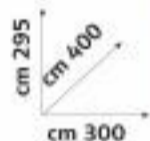


€84,90 PANCHINA 2 POSTI in legno balau



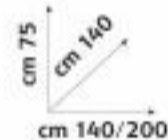
€299,00

OMBRELLONE SOSPESO LUSO in faggio americano certificato fsc, telo in poliestere con trattamento idrorepellente, antivento, carrucola in alluminio e palo, cm 10x10, mt 3x4



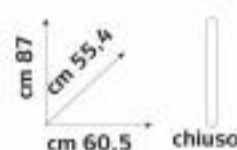
€279,00

TAVOLO "HORIZON" quadrato, estensibile, in legno eucalipto, diversicolor certificato fsc, cm 140/200x140xh75



€47,90

SEDA CON BRACCIOLI "HORIZON" in legno eucalipto, diversicolor certificato fsc



chiuso



Offerte valide dal 7 aprile al 4 maggio 2008

ipercoop

Sarzana



APERTI TUTTE LE DOMENICHE