

THE BIG BUFFALO
Trattoria Tipica

Cucina Casalinga
Specialità alla brace
Sgabai e Focaccine
Cacciagione
Pranzi di Lavoro
Comunioni e Cerimonie
Compleanni

Via Giuncoaro, 14 - Piano di Vezzano Ligure
S. Stefano Magra - zona ind. Autoparco
Tel. 0187.997514 - Cell. 340.8194384
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

THE BIG BUFFALO
Trattoria Tipica

Cucina Casalinga
Specialità alla brace
Sgabai e Focaccine
Cacciagione
Pranzi di Lavoro
Comunioni e Cerimonie
Compleanni

Via Giuncoaro, 14 - Piano di Vezzano Ligure
S. Stefano Magra - zona ind. Autoparco
Tel. 0187.997514 - Cell. 340.8194384
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

G editoriale

Tempesta Fincantieri

di Gino Ragnetti

Per il momento siamo a semplici indiscrezioni di stampa, ma tanto è bastato per sollevare allarme, preoccupazioni, e più che giustificate proteste fra i lavoratori, nel sindacato e nel mondo politico: Fincantieri ha predisposto un nuovo piano industriale che prevederebbe (visto come stanno le cose il condizionale è doveroso) il taglio di 2.500 posti, con la chiusura degli stabilimenti di Riva Trigoso e Castellammare, e il ridimensionamento di quelli di Sestri Ponente e Palermo. La notizia è "esplosa" domenica sui giornali suscitando le reazioni che si possono immaginare, ma fino almeno all'altro ieri è rimasta a livello di rumors, cioè, appunto, di indiscrezioni, anche se ricche di particolari. Silenzio invece da parte di impresa e di governo. Il sindacato ha comunque ottenuto un appuntamento con l'azienda per lunedì prossimo, "e allora - dicono i sindacalisti - verificheremo la fondatezza o meno di quelle notizie". Insomma, ci vuole una settimana per fare sapere a 2.500 lavoratori se avranno ancora un'occupazione o se finiranno in mezzo a una strada. Modo di fare tipico dei tempi che viviamo. Il cantiere di Muggiano sarebbe fuori dalla tempesta, divenendo anzi, probabilmente, il punto di forza del sistema produttivo di Fincantieri. Ma non è certo bello vivere sulla pelle degli altri. E poi: fino a quando? Fino a quando i marosi di questo fortunale non arriveranno a percuotere anche le rive del Golfo dei poeti?



LAVORI IN CORSA

2



CIVICO VIA AGLI ABBONAMENTI

7



LO SPEZIA CI RIPROVA

13

SOLO PER TE

e con la natura.



DAL 4 OTTOBRE I PREMI DELLA RACCOLTA PUNTI SI RINNOVANO!

SE NE DESIDERI QUALCUNO VALIDO FINO AL 3 OTTOBRE AFFRETTATI A RICHIEDERLO ENTRO TALE DATA



ipercoop

Sarzana



CENTROLUNA

APERTI LA DOMENICA

G

Ecco a che punto sono quattro dei cantieri che trasformeranno la Spezia



COSÌ CAMBIA LA CITTÀ

I vuoti urbani presenti in città vanno riempiendosi. Dopo la recente realizzazione del parcheggio in quello che è diventato largo Bione, a due passi dall'ospedale, e dell'atra area di sosta nei pressi delle carceri, altri spazi da anni inutilizzati stanno per essere riportati alla vita. Il caso più eclatante è naturalmente quello dell'area ex Ip, dove nel giro di poco più di 12 mesi sarà inaugurato il centro commerciale "Le Terrazze", primo passo della riqualificazione dell'intero distretto.

Il cantiere (foto in alto) avanza a ritmo spedito: l'intenzione della proprietà, infatti, è quella di tagliare il nastro entro il Natale del 2011. Il complesso si svilupperà su tre piani, per un totale di 38.500 metri quadrati di superficie, 108 negozi e 2.000 posti auto su cinque livelli. L'ipermercato Coop occuperà 11.000 metri quadrati mentre la galleria sarà costituita da 81 negozi, quattro spazi di media superficie, 16 ristoranti e bar, due centri fitness.

Un'altra realtà commerciale presto vedrà la luce alla Spezia: si tratta del punto vendita Lidl, catena tedesca a basso costo, che sorgerà a Caval bianco, vicino allo scalo merci di Valdellora. Il supermercato occuperà lo spazio un tempo sede della "Stefano Parma", mantenendone addirittura le mura esterne (foto a lato). Il Lidl avrà una superficie totale di 1.400 metri quadrati, di cui 1.050 adibiti alla vendita e i restanti al magazzino, e potrà disporre di un parcheggio da 80 posti auto. Sui manifesti affissi su un angolo della rete che delimita l'area di lavori in corso si legge che l'apertura avverrà nell'inverno del 2010: per la precisione l'obiettivo è quello di essere pronti per la metà di dicembre.

Di fronte all'ultimo semaforo di Via Carducci, è in avanzato stato di costruzione un edificio a dieci piani dove troveranno posto 24 appartamenti e quattro esercizi commerciali, al piano terreno. Il palazzo (foto in basso a sinistra) è caratterizzato da sistemi costruttivi di ultima generazione e garantirà un'alta efficienza energetica. I lavori, che prevedono anche la realizzazione di parcheggi sotterranei pubblici e privati e di una piazza adiacente all'edificio, saranno terminati per l'agosto del 2011.

Poco più in là, nell'area compresa tra Via Severino Ferrari, Via Veneto, Via XXIV maggio e Via Dante Alighieri, il cantiere è aperto da poco, e i lavori andranno avanti per tre anni. Nel vuoto urbano di fronte al Brico center (foto in basso a destra) verrà realizzato un fabbricato ad uso abitativo munito di parcheggi sotterranei e sarà allestita un'area verde pubblica.

(T.D.L.)



G Tre mesi di caccia per decimare i cinghiali che popolano i boschi spezzini

MATTANZA NELLA SELVA

di Beppe Mori

Devastano le campagne, distruggono i giardini, bloccano il traffico sulle strade di montagna, spaventano mamme e bambini scorrazzando nei parchi giochi, entrano perfino nelle terrazze delle case, se non addirittura all'interno delle villette di periferia. E qualcuno troppo ardito finisce anche per precipitare da dei dirupi piombando sulla spiaggia, fra bagnanti e ombrelloni. La sentenza è scontata: colpevoli. E la condanna è spietata: a morte. Questa è la fine che da domenica 3 ottobre al 31 dicembre attende 4.500 cinghiali in provincia della Spezia

Sono tanti 4.500 esseri viventi. Una strage. Una strage imposta da una situazione di necessità, ma pur sempre una strage. Il guaio è che questi ungulati si riproducono con una rapidità impressionante tanto da essere divenuti con il tempo un autentico flagello, e siccome sono tanti e il cibo scarseggia, non riuscendo a trovare tutti di che vivere nel loro habitat naturale sono a loro volta costretti a fare rapide sortite dalla selva per introdursi nelle campagne o alla periferia degli abitati perché sanno che lì possono trovare roba da mangiare. È un po' quello che accade con i gabbiani. Per tre mesi, nelle giornate di mercoledì e domenica dunque oltre duemila fucili saranno pronti a fare fuoco in qualsiasi momento al primo accenno di presenza di un cinghiale



mezzo un fuga durante la braccata. Ma non c'è altro sistema se non la mattanza per ridurre la portata del fenomeno? Secondo Renato Oldoini, presidente di Confagricoltura, la soluzione ci sarebbe, e sarebbe sintetizzabile in una frase lapidaria: "Diamogli da mangiare". Sembra la scoperta dell'acqua calda, ma per uno che come Oldoini la questione deve conoscerla molto bene dovendo fare tutti i giorni i conti con le proteste degli agricoltori esasperati per i danni causati dai cinghiali, non è così.

"La quota di animali abbattuti ogni anno - dice - non risolve il problema, sono numeri troppo piccoli. Si dovrebbero realizzare delle oasi di ristoro nei punti strategici come già

stanno facendo in alcuni punti del parco di Montemarcello Magra. Una volta sfamato, il cinghiale è un animale come tutti gli altri". E la situazione di fatto pare dargli ragione: tre anni fa il contingente di ungulati da fare fuori era di 3.100 capi, ma alla fine della "campagna" ne risultarono uccisi solo 2.700, il che diede la stura a qualche interrogativo: dov'erano finiti tutti quei cinghiali che a quanto si diceva terrorizzavano la gente fin all'interno dei paesi e distruggevano tutti i raccolti (con relative richieste di indennizzi)?

Evidentemente c'erano, ma sapevano nascondersi bene nel fitto del bosco aspettando che i cacciatori se ne facessero ritorno a casa. Già l'anno scorso si era passati a un contingente di 4.500 capi abbattibili, quota replicata quest'anno. Ma se pur ammazzando così tanti cinghiali il problema resta, vuol dire che la cura non è tanto buona. Forse, come dice Oldoini, sarebbe il caso di provare altre stadi, dandogli appunto da mangiare. Perché se fosse sazio, quale motivo avrebbe il cinghiale di infilarsi in mezzo a un campo di granturco?

Insomma, aumenta (e in misura considerevole) il numero di animali da uccidere, eppure, come dice Oldoini, "i danni provocati dai cinghiali sono in costante aumento da anni". In particolare nelle aree delle Cinque terre, Campiglia, le montagne di Calice e Zignago; e poi la valle del Magra e la valle del Vara". Coloro che nei prossimi mesi andranno nei boschi - pensiamo ai fungaioli o a chi andrà per castagne - faranno bene a tenere presenti questi giorni e questi orari: si potrà spartire al cinghiale nei giorni di mercoledì e domenica, dal 3 al 31 ottobre dalle 7.45 alle 17.45, e dal primo novembre al termine del periodo di caccia dalle 7.45 alle 16.45.

Per l'occasione il territorio provinciale verrà suddiviso in sei distretti di gestione e undici comprensori di caccia. Ciascun comprensorio sarà a sua volta suddiviso in zone. Per ogni singola zona verrà individuato un "punto di presa", presso il quale la squadra dovrà trovarsi dalle 7 alle 7.30, prima di ogni braccata/girata. Ciascuna squadra autorizzata potrà esercitare la caccia al cinghiale con il metodo della braccata o della girata, esclusivamente nel comprensorio assegnato secondo quanto disposto dalla apposita disciplina.

La caccia in braccata sarà esercitata con squadre composte da non meno di venti cacciatori, con la possibilità di farvi partecipare non più di sei invitati, i quali per l'intera giornata di caccia faranno parte della squadra a tutti gli effetti. Per poter esercitare la braccata è necessaria la presenza di almeno 15 cacciatori con esclusione degli invitati. Il numero minimo deve essere garantito sino alla fine della braccata. La caccia in girata sarà invece esercitata con squadre composte da un minimo di otto a un massimo di sedici cacciatori, con la possibilità di farvi partecipare non più di tre invitati, i quali per l'intera giornata di caccia faranno parte della squadra a tutti gli effetti. Almeno i due terzi degli iscritti alla squadra devono essere in possesso dell'abilitazione a coadiutore al controllo del cinghiale o selecontrollore. Per poter esercitare la girata è necessaria la presenza di un numero minimo di quattro cacciatori di cui almeno i due terzi devono essere in possesso dell'abilitazione a coadiutore al controllo del cinghiale o selecontrollore, dal computo sono esclusi gli invitati. Il numero minimo deve essere garantito sino alla fine della girata.



Nei guai anche le volpi

Tempi grami stanno per correre non soltanto per i cinghiali, ma anche per altri abitanti dei nostri boschi: le volpi. Nel territorio della provincia della Spezia fra il 15 dicembre 2010 e il 31 gennaio 2011 questi animali rischieranno infatti di finire nel caniere dei cacciatori. Per essi i giorni critici saranno il lunedì, mercoledì, giovedì, sabato e domenica; quindi avranno un po' di respiro soltanto il martedì e il venerdì quando vigendo il silenzio venatorio potranno girovagare liberamente senza il rischio di beccarsi una fucilata. Dalle nostre parti questo tipo di attività venatoria non ha nulla a che spartire con la patinata immagine delle stampe ottocentesche della caccia condotta nelle brughiere della Gran Bretagna, con mute di cani latranti e lunghi inseguimenti a cavallo. Nelle nostre campagne la caccia alla volpe verrà essere esercitata per battuta effettuata da squadre, composte da non meno di cinque e da non più di dieci partecipanti. La battuta potrà essere effettuata solo in presenza del capo squadra o del vice capo squadra. Ogni squadra potrà utilizzare ausiliari di caccia nel numero massimo di tre cani, atti a tale caccia. Le volpi abbattute dovranno essere raccolte e consegnate al Servizio veterinario

della Asl competente per territorio (è da ricordare che i comuni di Varese Ligure, Carro e Maissana sono inseriti nell'Asl 4) a cura del capo squadra. Costui è tenuto a procedere alla raccolta dei selvatici abbattuti utilizzando guanti di plastica e resistenti sacchetti di plastica per il relativo trasporto, mezzi che saranno messi a disposizione dalla Provincia della Spezia. È vietata la rimozione di animali inselvatichiti o domestici rinvenuti morti, che dovranno essere segnalati al Servizio veterinario dell'Unità sanitaria locale competente per territorio o al servizio di Polizia provinciale, specificando la località esatta del ritrovamento. (B.M.)



Il nuovo metodo dimagrante per le adiposità generalizzate e localizzate

Amin Biodiet®

L'Obesità è una malattia cronica; per l'OMS è una "epidemia globale", fattore di rischio per diabete, malattie cardiovascolari, ipertensione, osteoartrosi e neoplasie. Nel mondo gli adulti in sovrappeso sono più di 1 miliardo e 300 milioni sono gli obesi. In Italia circa 4 milioni di persone sono obese e 16 milioni sono in sovrappeso.

Il metodo dimagrante AMINBIODIET®, elaborato dal Dr Giuseppe Castaldo, responsabile della U.O. di Dietologia e Nutrizione Clinica della AORN "Moscato" di Avellino si caratterizza per Semplicità, Rapidità e Sicurezza.

Questo metodo comprende 3 fasi:

- LA DIETA OLOPROTEICA
- LA DIETA DISSOCIATA INTEGRATA
- LA DIETA MONOPIATTO DI TIPO MEDITERRANEO

Fase 1° - DIETA OLOPROTEICA

- Terapia dietetica a bassissimo contenuto calorico (VLCD<500 calorie), ipoglicidica (< 20-30 gr) e ipolipidica (15-20 gr di acidi grassi mono e poli-insaturi, in particolare omega3).
- Apporto di aminoacidi e proteine ad alto indice qualitativo (1,4 gr per Kg di peso ideale); è utilizzato un integratore proteico di elevato valore biologico, progettato per avere il massimo effetto anabolico grazie allo stimolo della sintesi endogena di GH, le cui principali componenti sono le siero proteine ultra-microfiltrate, integrate dagli aminoacidi Arginina, Ornitina alfa keto glutarato, Taurina, Citrullina, oltre a vitamina B6 e zinco. Interessante è l'utilizzo del triptofano, precursore della serotonina, per migliorare il senso di sazietà e prevenire le distimie ansioso-depressive. Utile altresì risulta l'integrazione con cistina, idrossiprolina e silicio per prevenire i processi catabolici del tessuto sottocutaneo, frequenti nelle diete fortemente restrittive.
- Supplementazione di vitamine, minerali ed oligoelementi, conforme agli standard RDA; in particolare è assicurata una quantità adeguata di potassio, magnesio e calcio, che vengono abbondantemente eliminati con le urine durante le diete ipoglicidiche.
- E' da rimarcare la presenza nel protocollo della dieta oloproteica

di una grande quantità di sostanze antiossidanti (selenio, rame, molibdeno, vitamina E, vitamina C) ed una grande quantità di cistina e cisteina, indispensabili per la sintesi di glutatione, che è il principale antiossidante dell'organismo.

- Integrazione ottimale di fibre, di prebiotici e di fermenti lattici, grazie a specifici integratori ed alla prescrizione di abbondanti quantità ed una buona varietà di verdure ed ortaggi.
- Degna di nota è la presenza nella dieta oloproteica di dosi appropriate di sostanze alcalinizzanti (citrati e carbonati), di calcio, magnesio e silicio, di vitamina A e vitamina D3, di cui sono noti gli effetti positivi sulla salute delle ossa.
- È inoltre prevista l'assunzione di molti liquidi e di fitoterapici a prevalente attività drenante (orthosiphon, ortica, biancospino ed equiseto), con azione tra l'altro uricosurica.
- È previsto in ultimo l'utilizzo di carnitina, coenzima Q 10, fucoxantina ed acido alfa linolenico per ottimizzare il catabolismo lipidico.
- La Dieta Oloproteica è prescritta per 21 giorni, da ripetere eventualmente in ragione degli obiettivi cercati (in genere vengono praticati da 1 a 3 cicli), con protezione della massa magra, perdita rapida di massa grassa, senza fame e stanchezza.

Tale terapia dietetica può essere utilmente utilizzata nelle adiposità generalizzate e localizzate, che sono difficili da trattare con altri regimi dietetici. La dieta oloproteica determina, in appena 21 giorni, un notevole dimagrimento ed un modellamento della silhouette.



Fase 2° - DIETA DISSOCIATA INTEGRATA

Tale dieta è caratterizzata da una reintroduzione graduale di tutti gli alimenti, con modifiche quantitative (aumento progressivo delle calorie) e qualitative (reintroduzione progressiva di glucidi). Questa fase ha una durata doppia (42 giorni) rispetto alla Fase 1 ed il suo obiettivo è quello di permettere un ulteriore ottimale dimagrimento e di rieducare il paziente ad una corretta alimentazione e ad un migliore stile di vita. Tale dieta prevede una integrazione aminoacidica e proteica di alta qualità a colazione ed una integrazione di sostanze fitoterapiche ad attività drenante e metabolica a pranzo e cena.

Fase 3° - DIETA MONOPIATTO DI TIPO MEDITERRANEO

È una dieta equilibrata e personalizzata adeguata alla attività svolta, con prescrizione di appropriata attività fisica.

Per ulteriori informazioni consulta il sito www.aminbiodiet.com o contatta il Medico di zona.

Studio medico di riferimento:

Dott. Alberto Fiorito

viale Italia 121 – 19124 La Spezia

Tel. 0187/21898



Numero Verde
800 004 966

www.aminbiodiet.com

G Si amplia il dibattito sul caso-Baglietto aperto dall'imprenditore Pierluigi Carnesecchi

UN CASO CHE ALLARMA

di Alfredo Toti*

Ci pare doveroso intervenire in merito all'articolo pubblicato dalla Gazzetta della Spezia scritto dall'imprenditore Pierluigi Carnesecchi sull'affaire Baglietto, un caso che merita un'attenta riflessione da parte degli amministratori locali e degli stakeholder del nostro territorio.

Non possiamo che spezzare una lancia all'analisi proposta dall'imprenditore. Il concordato fallimentare del Cantiere Baglietto rappresenta il colpo finale a un indotto di piccole imprese che occupano più di 1.500 lavoratori. Le aziende si sono viste offrire (prendere o lasciare) il dieci per cento del credito vantato. Tutto regolare e tutto secondo legge, a dimostrazione che anche per legge si possono commettere ingiustizie. La Confartigianato è preoccupata per queste piccole e medie imprese già mortificate da un cronico ritardo nei pagamenti delle imprese industriali e da un sistema bancario che anche a causa degli accordi di Basilea non vede alcun margine discrezionale nell'erogazione del credito. Per superare la triste vicenda del concordato fallimentare Baglietto la Confartigianato ha auspicato - in tempi non sospetti - la continuità aziendale e l'avvio di un'azione comune di tutte le istituzioni per trovare una soluzione che consenta loro di sopravvivere con una sorta di moratoria attuata da un pool di banche, che liberi provvisoriamente la disponibilità delle normali linee di credito gonfiate da



cessioni di fatture divenute improvvisamente carta straccia. Ma il "caso-Baglietto" deve farci allargare la nostra prospettiva alle dinamiche imprenditoriali nella nostra provincia, al fatto che un cantiere si è insediato sul nostro litorale occupando un'area pregiatissima, ma sul piano occupazionale e sul lavoro affidato alle imprese del territorio la necessaria "contropartita" era drasticamente ridotta. Ne è valsa la pena? Questa diminuzione di posti di lavoro e commesse alle piccole imprese si riverbera sulla città, sui lavoratori, sulle famiglie che vivono in città, sui consumi, ecc..

Il liquidatore ha scelto Overmarine

Dopo settimane d'attesa, finalmente la decisione: Federico Galantini, liquidatore di Cantieri Baglietto, ha scelto il gruppo Overmarine. L'offerta dei cantieri toscani ha prevalso rispetto a quelle del magnate russo Antonov e di San Lorenzo che non hanno convinto fino in fondo. I creditori di classe 2 di Baglietto riceveranno il 15% delle somme dovute. Adesso prendono il via gli incontri con sindacati, banche e istituzioni.

Questo non significa voler chiudere il nostro territorio alle imprese locali, anzi, ma impegna gli amministratori del territorio a un maggior coinvolgimento dei sindacati dei lavoratori e dei sindacati datoriali nell'analisi dei possibili investitori nel nostro territorio e in uno studio di compatibilità "economica" per l'indotto. Non si può più consentire che un territorio che dovrebbe produrre come ha prodotto abbondantemente per il passato tanta ricchezza per il comprensorio spezzino, sia utilizzata per distruggere un indotto che una volta defunto non potrà rinascere mai più, con danni irreparabili per tutti o cedere al fenomeno della terziarizzazione spinta importanti siti produttivi. La Confartigianato ha attivato da oltre un anno e mezzo una serie di incontri e tavole rotonde aperte alle imprese e alla città sui temi dello sviluppo e dell'innovazione economica

per trovare nuove idee e formule per lo sviluppo del territorio. Una discussione che deve coinvolgere le piccole e medie imprese (che devono ritrovare una forte coscienza e un'identità territoriale), gli amministratori, il Polo universitario, il Dltm, i Centri di ricerca e la Marina militare. Questo ci pare lo snodo attuale per lo sviluppo della città, il patto strategico (non siglato solo tra Confindustria e i sindacati dei lavoratori) che può permettere di trovare insieme soluzioni condivise.

* Presidente Confartigianato della Spezia.


Il Comune di TRESANA
 presenta
 in collaborazione con  **CIRF**
 CENTRO ITALIANO RIFLESSOLOGIA FITZGERALD

**CORSO
 DI
 RIFLESSOLOGIA PLANTARE**

**6 giornate di Corso
 con inizio il
 9 Ottobre 2010**

Orari dalle 9.00 alle 18.00

Il corso darà la possibilità a tutti i partecipanti di apprendere le nozioni anatomico fisiologiche e pratiche del piede necessarie ad effettuare soddisfacenti ed efficaci trattamenti.
 | non più di 10/12 partecipanti |

Per informazioni:

CIRF - FITZGERALD Ivana 320.0124349 - tel. 0131.254048
 02.29406827 ivana.artibioen@gmail.com

**IL CORSO SI TERRÀ PRESSO IL Centro "LE MIE RADICI"
 Ex Biblioteca Comunale - Via S. Allende - Barbarasco (MS)**

L'ORCHESTRA


DOVE C'E' MUSICA

**Vi aspetta
 nella nostra città:**

Sabato 25 Settembre, inaugurazione della stagione invernale presso il circolo **ARCI PIANAZZE** e, di nuovo presso questo locale,
Sabato 30 Ottobre, per festeggiare assieme **Halloween...**

**VENITE IN TANTISSIMI,
 A DIVERTIRVI, E PASSARE
 QUALCHE ORA DI SANA ALLEGRIA,
 AL RITMO DELLA NOSTRA
 OTTIMA MUSICA DA BALLO...**

Per **INFO** su tutte le nostre date visitate il nostro sito: www.dovecemusica.eu
 o contattateci al numero **398.1509572**
 o al nostro indirizzo e-mail: info@dovecemusica.eu



**È finalmente uscito il bando per il Servizio Civile!!!
Se hai tra i 18 e i 28 anni informati presso gli enti
della provincia della Spezia e troverai il progetto per te!!!**

**100 posti disponibili
nella provincia della Spezia!**

**SCEGLI
LA TUA STRADA,
CAMBIA
LA TUA VITA**

Marco, 26 anni, La Spezia.
Ha svolto un anno di servizio civile
in una casa di riposo per anziani.
Adesso sa ascoltare,
anche chi parla lentamente.



SERVIZIO CIVILE



CAMPAGNA INFORMATIVA FINANZIATA DALLA REGIONE LIGURIA



AVIS
tel. 0187511089
numero verde 800261580



Caritas Diocesana
La Spezia - Sarzana - Brugnato
Caritas Diocesana
tel. 0187257157 - cell. 3316712510



Comune di Sarzana
tel. 0187614300



Comune di Sesta Godano
tel. 0187891525



**Federazione Italiana
Comunità Terapeutiche**
tel. 3887509259



**Servizio Civile
Nazionale
con i Salesiani**
**SCS Salesiani
Oratorio Don Bosco**
tel. 0187.714800

Spezia nuoto



**CORSI NUOTO - AGONISTICA - GINNASTICA - FISIOTERAPIA IN ACQUA
TUTTI I GIORNI DALLE 16.00 ALLE 19.00**

PISCINA 2 GIUGNO - Via Monfalcone, 4 - La Spezia - INFO 349.3286244

G Ritorna la possibilità di abbonarsi a dieci o a cinque spettacoli. Sconti per gli under 30

CIVICO, STAGIONE AL VIA

Parte la campagna abbonamenti per gli spettacoli della stagione 2010 - 2011 del Teatro Civico organizzata dall'Istituzione per i servizi culturali del Comune della Spezia in collaborazione con Spezia Risorse Spa e Banca Carige e il sostegno di altri sponsor. Il teatro spezzino proporrà al pubblico un calendario abbonamenti articolato in dieci appuntamenti di prosa che porteranno alla Spezia autori e attori di fama nazionale e internazionale. Grande novità di quest'anno è il ritorno, dopo 10 anni, al doppio abbonamento. Gli spettatori potranno sottoscrivere un abbonamento a 5 spettacoli oppure quello da 10 e assistere a tutti i titoli in programma. Si tratta di un'iniziativa che nasce anche dal momento di crisi che potrebbe penalizzare il pubblico e, a tal proposito, c'è stato un grande sforzo per contenere i prezzi che sostanzialmente sono rimasti invariati rispetto all'anno precedente. Altro importante elemento è la grande attenzione per i giovani che potranno usufruire di un abbonamento speciale a 50 euro. Gli spettatori potranno acquistare l'abbonamento all'Urban center con le seguenti modalità: dal 28 settembre al 6 ottobre gli abbonati della stagione precedente possono confermare il loro posto; dal 7 al 23 ottobre sarà la volta di tutti gli altri. La prevendita dei biglietti degli spettacoli in abbonamento avrà inizio dal 25 ottobre.

Prezzi:

Abbonamenti 10 spettacoli

1° Settore intero 180 euro - ridotto 160 (under 30 e cral)

2° Settore intero 150 euro - ridotto 135

2° settore galleria intero 90 euro

Abbonamento speciale per le scuole 50 euro

Abbonamento a 5 spettacoli

1° Settore 90 euro

2° Settore 75 euro

2° Settore galleria 50 euro

Abbonamento speciale per le scuole 25 euro

Singoli spettacoli

1° Settore 25 euro o 23 euro, più un euro di prevendita

2° Settore 22 euro o 20 euro, più un euro di prevendita

3° Settore 14 euro o 12 euro, più un euro di prevendita

Informazioni per gli abbonamenti:

Teatro Civico, Piazza Mentana 1, tel. 0187-757075,

teatro.civico@laspeziacultura.it

Circolo culturale Fantoni, Via Castelfidardo 14,

tel. 0187-716106

Iat Sarzana, Piazza San Giorgio, tel. 0187 - 620419.

GLI SPETTACOLI IN ABBONAMENTO

6 NOVEMBRE**FIORE DI CACTUS**

Di Pierre Barillet e Jean Pierre Gredy
Regia di Guglielmo Ferro. Con Ivana Monti, Franco Castellano, Donatella Pompadour, Giorgia Trasselli, Guglielmo Guidi, Fabrizio A. Barbone, Federica Montanelli, Uberto Kovacevich.

18 NOVEMBRE**AMLETO**

Di William Shakespeare
Regia di Maria Grazia Cipriani. Con Giandomenico Cupaiuolo, Elsa Bossi, Giacomo Vezzani, Giacomo Pecchia, Nicolò Belliti, Carlo Gambaro, Jonathan Bertolai.

9 e 10 DICEMBRE**CHAT A DUE PIAZZE**

di Ray Cooney
Regia di Gianluca Guidi. Con Fabio Ferrari, Lorenza Mario, Gianluca Ramazzotti, Miriam Mesturino e Raffaele Pisu
Commedia campione di incassi a Londra e a Parigi

11 e 12 GENNAIO**L'EBREO**

di Gianni Clementi,
Regia di Enrico Maria La Manna. Con Ornella Muti, Emilio Bonucci e Pino Quartullo

28 GENNAIO**LA NOTTE POCO PRIMA DELLA FORESTA**

di Bernard-Marie Koltès
Regia Juan Diego Puerta Lopez. Con Claudio Santamaria

16 e 17 FEBBRAIO**L'AVARO**

Di Moliere. Di e con Luigi De Filippo

**1 e 2 MARZO****ROMAN E IL SUO CUCCIOLA**

di Reinaldo Povod
Regia di Alessandro Gassman. Con Alessandro Gassman, con Manrico Giammarota Sergio Meogrossi, Giovanni Anzaldo, Matteo Taranto, Natalia Lungu

10 MARZO**UN ISPETTORE IN CASA BIRLING**

di John Boynton Priestley
Regia di Giancarlo Sepe. Con Paolo Ferrari, Andrea Giordana, Crescenza Guarnieri, Cristina Spina, Vito Di Bella, Mario Toccafondi, Loredana Gjeci

15 MARZO**MEDEA**

di Euripide
Regia di Maurizio Panici. Con Pamela Villoresi e David Sebasti

29 e 30 MARZO**L'UOMO PRUDENTE**

Di Carlo Goldoni
Regia Franco Però. Con Paolo Bonacelli

LA PIÙ GRANDE ESPOSIZIONE DELLA PROVINCIA

FRcar
il paese dell'auto

www.frcar.it

Sesta Godano (SP) - Tel. 0187 891330



Disponibilità di auto americane



CADILLAC ESCALADE AWD EXT EDITOIN



Pronta consegna



BMW X6 XDRIVE 35D FUTURA

a

g

e

Al Camec gli artisti di Villa Romana

Sino al 26 settembre è ancora visitabile al Camec la pregevole rassegna Sempre un inizio. Villa Romana a Firenze: 105 anni di residenze per artisti, comprendente importanti dipinti e sculture che ripercorrono l'attività più che secolare della prestigiosa residenza toscana, oggi diretta da Angelica Stepken, che destina dal 1905 borse di studio a figure rappresentative della ricerca artistica.

Vincenzo Frunzo al Castello di Lerici

"Vincenzo Frunzo - Cent'anni di colori" è il titolo della ricca antologica, ospitata nel castello di Lerici, che celebra il grande pittore italiano, nato alla Spezia nel 1910 e scomparso a Roma nel 1999. L'importante mostra, curata da Mara Borzone, è visitabile sino al 30 settembre.

Fabrizio Mismas al Castello San Giorgio

Nell'ambito della rassegna Arte e Natura, a cura di Marzia Ratti, il Castello di San Giorgio propone la mostra dello scultore Fabrizio Mismas dal titolo "Rifugio nell'Eden d'argilla". Le pregevoli sculture di Mismas, ben cinquantanove, intelligentemente avvicinate alle opere del Museo Archeologico, sono visitabili sino al 10 ottobre con il seguente orario: dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.

Michele De Luca a Roma

Sino al 30 settembre è visitabile a Roma la mostra personale di Michele De Luca, ordinata al Museo Casa De Riu, nell'ambito del Festival multimediale di filosofia, scienza, letteratura, arte, musica, teatro e cinema promosso dal Centro Studi Lucio Colletti. Queste nuove pitture di De Luca sembrano espandersi oltre i supporti delle tele e sono percorsi da ombre ed improvvise apparizioni di luce che aprono lo sguardo alla dimensione del divenire cosmico.

Policromie di Grazie Borrini

La pittrice Grazia Borrini figura tra gli espositori della rassegna La materia è il colore allestita presso il Castello Malaspina di Massa sino al 26 settembre. L'artista spezzina è presentata a catalogo da interessanti testi di Paolo

Levi, Virgilio Patarini e Valerio P.Cremolini, che precisano l'awincente universo visionario della pittrice, interpretato in gran parte da una tavolozza che predilige il rosso lacca, il giallo, le terre e le forti colorazioni per esaltare la preziosità dell'oro e la tipica rugginosità del bronzo.

Dellaclà e Tenardi

La Rassegna Internazionale d'Arte "G.B. Salvi" (Palazzo della Pretura, Sassoferrato), giunta alla sua sessantesima edizione, rende quest'anno omaggio a Omar Galliani. Oltre alle cinquanta opere in mostra del famoso artista emiliano, nella specifica assegna Ecole del Disegno, visitabile come la richiamata personale, sino al 30 ottobre sono presenti opere degli artisti spezzini Dellaclà e Matteo Tenardi.

Rendere parole alle parole

La Galleria "Cardelli & Fontana" di Sarzana propone nei propri spazi sino al 9 ottobre prossimo la mostra personale Rendere parole alle parole dell'artista padovano Fabrizio Prevedello. Segnala una nota che "Prevedello riporta, costantemente, piccoli pezzi di marmo, luoghi

mentali della montagna e fisici della pietra, ripercorrendo a ritroso la via di lizza. Sono minuti innesti che con le sue mani incastona nella roccia della cava, gola della montagna scavata, da altre mani umane". Orario di visita: lunedì dalle 17 alle 19.30. dal martedì al sabato dalle 10 alle 12.30 e dalle 7 alle 19.30. Mostra nella Fortezza Firmafede.

Fabio Linari a Londra

Nella capitale inglese espone sino al 26 settembre presso l'Earls court exhibition centre il pittore spezzino Fabio Linari quattordici tavole visionarie di piccole dimensioni dedicate a New York.

Collettiva da BrandiArte

La luminosa galleria di Via Chiodo 32 propone sino a fine ottobre una collettiva con pregevoli opere di Virgilio, affiancate a scelti dipinti di Otto Hofmann, Jean Leppien, Mino Rotella, Gino Bellani, Enzo Bartolozzi.

Cinzia Rossi Ghion al Centro Allende

"Naturalmente" è il titolo della personale a cura di Giovanna Riu della scultrice Cinzia Rossi Ghion, diplomata all'accademia di Belle arti di Carrara, visitabile sino al 9 ottobre prossimo, da martedì a sabato dalle 15 alle 19.

Arfanotti a Porto Venere

Sino al 30 settembre l'hotel Genio (Piazza Bastreni) di Porto Venere accoglie una mostra del pittore sarzanese Matteo Arfanotti.

Walter Coggio a Sarzana

La suggestiva astrazione del pittore Walter Coggio può essere ammirata a Sarzana nel chiostro di Palazzo civico, dove è allestita sino al 10 ottobre una personale dell'apprezzato artista spezzino. Orario di visita: sabato e domenica dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 16.30 alle 23; gli altri giorni dalle 16 alle 20.

Sino al 30 settembre è visitabile la rassegna allestita nello spazio di Officina-Botteghe d'Arte (Via Napoli 124), comprendente dipinti e sculture di ventinove artisti, che frequentano i corsi annuali indetti dall'associazione culturale promossa dal pittore Renzo Borella. Orari: nei giorni feriali, dalle 17.30 alle 19.30.

I pittori Paolino Rangoni, Gianfranco Tognarelli e Lelio Farina espongono sino al 26 settembre in una collettiva allestita nella Fortezza Firmafede a Sarzana comprendente ben cento opere. Orario di visita: dalle 17.30 alle 22.

"La presenza salesiana nella storia della Spezia"

Nell'ambito dei programmi indetti per la Settimana della comunità, promossa dalla parrocchia di Nostra Signora della Neve per celebrare il primo centenario, Valerio Cremolini terrà una conferenza dal titolo "La presenza salesiana nella storia della Spezia", che avrà luogo giovedì 30 settembre alle 21 nella sala multimediale dell'oratorio salesiano di Via Roma. La conferenza sarà preceduta da un intervento di Cinzia Aloisini, presidente dell'Istituzione per i servizi culturali del Comune. Venerdì 1 ottobre il santuario della Neve ospita un Concerto di musica e colori della corale Don Bosco, diretta da Stefano Federici e Paolo Bertini. Per il 2 ottobre è programmata la visita guidata al santuario a cura di Sergio Del Santo.

Musiquarium, stage

Musica live, giovani e Mediterraneo. Sono queste le tre direttrici sulle quali si svilupperà Musiquarium, una tre giorni di stage musicali. L'evento, in programma alle Cinque Terre da oggi a domenica 26 settembre, sarà scandito da momenti differenti, che si concluderanno con il concerto in programma alle 22 dell'ultimo giorno alla Spezia, con un concerto in piazza del Bastione che vedrà sullo stesso palco docenti e partecipanti.

Il suo focus del progetto è un ciclo di corsi di perfezionamento della tecnica su strumenti tipici del bacino Mediterraneo tenuti da personalità artistiche conosciute a livello nazionale e internazionale. Alla parte formativa si affiancherà l'attività di tipo concertistico - rigorosamente dal vivo, in spazi pubblici e privati all'interno del Parco - con l'ambizione di unire i due spiriti della manifestazione in un unico vitale momento di scambio sul palcoscenico. Una tre giorni all'insegna della creatività musicale mediterranea, durante la quale allievi, maestri e ospiti dialogheranno a colpi di note, ma anche uno spazio privilegiato dedicato alla valorizzazione di artisti locali già affermati.

Musiquarium nasce da un'idea dell'associazione Mediterraneo che vede fra i suoi partner, oltre al Parco nazionale delle Cinque terre, la Regione Liguria e l'Istituzione per i servizi culturali del Comune della Spezia.

"La finalità di Musiquarium - spiega Giorgio Pagano, presidente dell'associazione - è quella di mettere in relazione musicisti provenienti da Paesi bagnati dal Mar Mediterraneo per favorire la ricerca delle tradizioni musicali

LERICI MOSTRA I MUSCOLI



Hanno nomi diversi; che si chiamino cozze, mitili o muscoli, come suggerisce la tradizione spezzina, i prelibati frutti di mare, che hanno un posto di prim'ordine nelle cucine italiane ed europee, saranno indiscussi protagonisti di Mytiliade, il festival dedicato ai muscoli del golfo della Spezia, protagonista a Lerici da oggi a domenica, in un magico intreccio di sapori, cultura e tradizione.

"Sulla scia del successo delle scorse edizioni -afferma l'assessore al Turismo del Comune di Lerici Marco Caluri- torniamo a riproporre la manifestazione per il terzo anno consecutivo. Promuovere i muscoli del territorio sulla scia della tradizione si è rivelata una carta vincente, tanto che lo scorso anno Mytiliade è entrata a far parte della vetrina 'sapore di mare' come una delle quattro manifestazioni più prestigiose della Liguria, legate alla cultura del mare. Un riconoscimento che ci riempie di orgoglio e ci spinge a continuare su questa linea, nell'ottica di una sempre maggiore sponsorizzazione del nostro prodotto". A questo proposito, l'amministrazione comunale di Lerici si è proposta come Comune capofila per la realizzazione del marchio dei muscoli del golfo della Spezia, con una manifestazione che nasce dalla volontà di valorizzare questo prodotto d'eccellenza, sviluppandone tutte le fasi di produzione, lavorazione, puntando alla nascita di industrie di conservazione, per promuovere i muscoli a livello nazionale e internazionale.

Il festival ritorna con un programma ricco e articolato a partire dall'esposizione dei numerosi stand sul lungomare lericino con i prodotti tipici delle province liguri; faranno compagnia ai muscoli dei mitilicoltori spezzini, che proporranno ricchi piatti preparati per

l'occasione, anche altre prelibatezze come le olive taggiasche e le acciughe. Altre vetrine saranno quelle dell'Enoteca Ligure, dei panificatori, delle associazioni legate alla pesca e lo stand istituzionale, con informazioni turistiche e materiale informativo. Mytiliade si articolerà in tre giornate ricche di appuntamenti; non mancheranno anche in questa edizione i laboratori di preparazione e conservazione del pesce, in cui si insegna a scegliere tra le varie qualità di pesce, a

sfilettarlo e cucinarlo in maniera anche innovativa, abbinando ad ogni piatto il vino più adatto. Si parlerà di pescaturismo, nuovo modo di passare le proprie vacanze, provando le esperienze che ogni giorno vivono i pescatori, assaggiando il pesce cucinato da loro e affrontando anche tutte le problematiche che presentano queste nuove attività a livello di permessi e leggi. Per i bambini saranno allestiti laboratori di didattica, dove i piccoli saranno avvicinati al mondo del mare con giochi e lezioni per insegnare a riconoscere e pulire il pesce. I palati più fini non potranno perdersi lo spazio dedicato ai "Muscoli dello chef", dove gli chef locali prepareranno sul momento prelibate ricette a base di muscoli, che potranno poi essere assaggiate con il giusto accostamento di vini.

Storia a parte all'interno del programma della manifestazione ed evento di grandissimo interesse nelle passate edizioni, è il concorso gastronomico "I muscoli de ca' mea", che torna anche quest'anno per tutti gli appassionati di cucina, pronti a sbizzarrirsi nel presentare la propria ricetta a base di muscoli. Come consuetudine il concorso premierà le ricette legate alla tradizione gastronomica locale, valutate da un'apposita commissione, nel rispetto dei criteri di preparazione, presentazione, degustazione e originalità. Verranno premiati i tre migliori antipasti, primi e secondi a base di muscoli. Il grande successo dell'iniziativa ha permesso di realizzare, lo scorso anno, un piccolo ricettario con tutti i piatti finalisti dell'edizione precedente.

E per finire, profumi e sapori della tradizione saranno accompagnati anche quest'anno da momenti di musica e spettacolo.

n

d

a

e musicali sul mare

di questi luoghi e l'incontro creativo tra culture diverse ma accomunate dalla presenza del mare".

Ingredienti indispensabili della formula Musiquarium, da un lato la qualità riconosciuta, anche in ambito internazionale, di artisti-docenti come **Elena Ledda** (voce), **Riccardo Tesi** (organetto diatonico), **Claudio Carboni** (saxofono), **Maurizio Geri** (chitarra swing-manouche) e **Gigi Biolcati** (percussioni), e dall'altro il fascino delle location dove saranno ambientate le lezioni, (dal castello al Centro di educazione ambientale Torre Guardiola di Riomaggiore, fino all'oratorio della chiesa di Manarola). Un progetto che fornisce un ulteriore spazio di espressione ai giovani, coinvolgendo gli studenti del liceo artistico della Spezia nella realizzazione della parte grafica. I presupposti ci sono tutti perché Musiquarium diventi una manifestazione da replicare nel tempo, come auspica Pagano: "Un intero week end all'insegna di un turismo formativo culturale di altissimo pregio, che mi auguro possa nel tempo diventare un appuntamento irrinunciabile per il nostro territorio".

"Abbiamo aderito con entusiasmo all'iniziativa - aggiunge **Franco Bonanini**, presidente del Parco nazionale delle Cinque terre - dove musica, didattica e atmosfere mediterranee si miscolano in maniera originale ai luoghi circostanti, fornendo una nuova ed emozionante prospettiva attraverso cui fruire del nostro territorio".

Info: **Fulvio Bonamino**, organizzatore - tel. 3396856432

il programma

Venerdì 24 settembre

- Dalle 10 alle 12, Rotonda Vassallo - Il mondo della pesca incontra i bambini: "Pescaimparo", (gradita la prenotazione allo stand Didattica)
- Alle 16, Piazza Mottino - Inaugurazione e taglio del nastro e consegna del premio: "I mestieri del mare"
- Dalle 17 alle 23, lungomare di Lerici - Apertura stand con prodotti tipici liguri di mare e di terra
- Dalle 17.15 alle 19, Piazza Garibaldi, stand Laboratori- "I muscoli dello chef", (gradita la prenotazione allo stand Laboratori)
- Dalle 17.15 alle 19, Rotonda Vassallo - Il mondo della pesca incontra i bambini: "La pesca tradizionale e quella moderna, comparazioni" (gradita la prenotazione)
- Alle 18, Tellaro - Muscoli, tradizioni e musica
- Dalle 19 alle 21 Piazza Garibaldi, stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Il pesce a km zero" (gradita la prenotazione)
- Dalle 17 alle 19 Piazza Garibaldi, stand Laboratori presentazione di piatti a base di muscoli: "I muscoli dello chef" (gradita la prenotazione)

Sabato 25 settembre

- Dalle 10 alle 23, lungomare di Lerici - Apertura stand con prodotti tipici liguri di mare e di terra
- Alle 10, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita
- Alle 10, Calata Mazzini - Asta del pesce: "Pesce vario a buon prezzo"
- Dalle 11 alle 13, Rotonda Vassallo - Il mondo della pesca incontra i bambini: "La pesca tradizionale e quella moderna, comparazioni" (gradita la prenotazione)
- Dalle 11 alle 12, Piazza Garibaldi stand Laboratori - "I muscoli dello chef" (gradita la prenotazione)
- Alle 12, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 12 alle 14.30, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Nuova formula di vacanza marina sostenibile: il pescaturismo" (gradita la prenotazione)
- Dalle 14, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 15 alle 17, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Il pesce povero: tipologia, caratteristiche, ricette" (gradita la prenotazione)
- Alle 16, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 17 alle 19, Rotonda Vassallo - Il mondo della

pesca incontra i bambini: "Lupo di mare" (gradita la prenotazione)

- Dalle 19 alle 21 Piazza Garibaldi, stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "I muscoli della Spezia" (gradita la prenotazione)
- Alle 21, Castello di Lerici - Cena "Muscoli in terrazza" (costo 35 euro, gradita la prenotazione)
- Alle 21, Rotonda Vassallo - "Mare di voci"
- Dalle 21.30 alle 22.30, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Le acciughe di Monterosso dimostrazione di preparazione e conservazione" (gradita la prenotazione)

Domenica 26 settembre

- Dalle 10 alle 19, lungomare di Lerici - Apertura stand con prodotti tipici liguri di mare e di terra
- Alle 10, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Alle 10, Calata Mazzini - Asta del pesce: "Pesce vario a buon prezzo"
- Dalle 11 alle 13, Rotonda Vassallo - Il mondo della pesca incontra i bambini: "Il mondo della pesca spiegato ai bambini" (gradita la prenotazione)
- Dalle 11 alle 12, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - "I muscoli dello chef" (gradita la prenotazione)
- Alle 12, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 12 alle 14.30, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Il pesce in cucina dimostrazione di sfilettatura e preparazione" (gradita la prenotazione)
- Alle 14, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 15 alle 17, Piazza Garibaldi stand Laboratori - Laboratorio di preparazione e conservazione del pesce: "Lezioni di sfilettatura" (gradita la prenotazione)
- Alle 16, Calata Mazzini - Gita in battello nel golfo e visita guidata agli impianti
- Dalle 17 alle 19, Rotonda Vassallo - Il mondo della pesca incontra i bambini: "Piccoli pescatori crescono" (gradita la prenotazione)
- Alle 17, Rotonda Vassallo - "Ti apro in due!" - gara di apertura di muscoli
- Alle 18, Piazza Garibaldi, stand Laboratori - "I muscoli de ca' mea": premiazione delle ricette
- Alle 19, Piazza Mottino - Reading-concerto "Tra le nuvole un gabbiano... Faber" - Mytilade ... verso sera... concerto al tramonto a Lerici, con note di mare e gabbiani...

OWS-OWS-OWS-OWS-OWS-OWS-OWS-OWS-

Nell'ambito delle giornate europee del patrimonio che si celebrano domani e dopodomani, 25 e 26 settembre, l'Archivio di Stato della Spezia (Via Galvani 21, Valdellora) propone l'esposizione di carte e disegni reattivi a "Un 'nuovo' progetto: mercato in grosso ortofruticolo di Migliarina", basata su documenti tracciati dall'architetto Guidugli alla fine degli anni Trenta. Giorni e orari di visita: sabato 25 e lunedì 27 dalle 9 alle 13.

Il Centro studi danza di Loredana Rovagna organizza due viaggi in bus per assistere a due spettacoli di particolare prestigio. Le proposte sono:

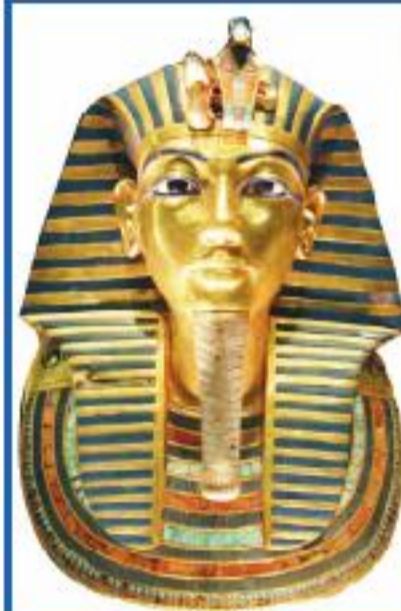
- Sabato 9 ottobre alle 20 - Teatro Valli, Reggio Emilia KONTAKHOF, Tanztheater Wuppertal di Pina Bausch
Posti platea: adulti 34 euro, ragazzi fino 27 anni 28 euro, più il costo del viaggio.
Prenotazioni entro il 30 settembre (over 14).
 - Mercoledì 3 novembre alle 14.30 - Teatro "Alla Scala", Milano ONEGIN, Corpo di ballo Teatro "Alla Scala"
Posti platea/palco: adulti 21 euro, ragazzi fino a 25 anni 12 euro, più il costo del viaggio.
Prenotazioni entro il 15 ottobre.
- Per informazioni e prenotazioni da lunedì 27 Settembre alle 17.20 presso il Centro studi danza, Via Niccolò Tommaseo 10. Tel. 0187 732823 - Fax 1087 778089.

Il Parco naturale regionale di Montemarcello-Magra propone per domenica 26 settembre un'escursione guidata gratuita in bicicletta lungo il Vara.

Un bellissimo itinerario su strada che tocca luoghi di grande interesse paesaggistico, naturalistico, storico e artistico.

Il ritrovo è fissato a Padivarma alle 9 e il rientro, dopo aver pedalato alla volta di Beverino e Borghetto, nello stesso luogo per le 16. Grado di difficoltà: facile. Partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria.

Informazioni: Cea Parco Tel e fax 0187 626172, Coop. Hydra Tel 331 9726775



MAGO EGITTO
ESPERTO CONOSCITORE
DELLA MAGIA BIANCA, ROSSA E NERA.

RIDONA LA PERSONA AMATA
IN POCO TEMPO

RICEVE PER APPUNTAMENTO
TEL. 050.981513 - CELL. 340.808426

Toncelli cav. Renzo

Tradizione artigiana dal 1890

**MOBILI
INTRAMONTABILI**

Perché solamente chi come noi ama il legno,
lo plasma, lo pialla e lo intaglia anche,
dà loro un'anima che renderà sempre viva
la Vostra casa.

Via Nello Olivieri, 29 - Rebocco - LA SPEZIA
Tel 0187.701322 - .71.42.53 Cell. 333. 2846222

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



WWW.CRISTIANOANDREANI.COM



È stata curata dalla Consulta per l'handicap della Provincia

GUIDA PER I DISABILI

La consulta per i cittadini disabili costituita nel 2007 dalla Provincia della Spezia e della quale fanno parte ventuno associazioni, ha curato un pratico ed esauriente dépliant nel quale sono riportate tutte le norme che possono interessare i disabili. La Consulta non è un organismo dell'amministrazione provinciale, ma un organo autonomo che ha il compito di:

- 1) esprimere pareri su studi e progetti che attengono la disabilità nel suo insieme sugli atti deliberativi e amministrativi inerenti la disabilità;
- 2) favorire il coordinamento e l'integrazione dei servizi e degli interventi assistenziali con quelli socio-sanitari e quelli educativi-scolastici;
- 3) promuovere e stimolare la realizzazione dei servizi che favoriscono il mantenimento, l'inserimento e il reinserimento delle persone con handicap nell'ambiente familiare, scolastico, sociale e lavorativo per limitare ogni processo di istituzionalizzazione ed emarginazione dei cittadini disabili e delle loro famiglie;
- 4) fornire tutte le informazioni utili sulle opportunità offerte dai servizi del territorio per un buon soddisfacimento dei loro bisogni.

Ecco quali sono le provvidenze in favore dei disabili e delle loro famiglie.

Indennità di comunicazione: Spetta per dodici mensilità annue ai sordomuti con limiti di età e reddito.

Indennità di accompagnamento: Spetta agli invalidi civili totali (100%) a causa di minorazioni fisiche o psichiche, che non sono in grado di svolgere gli atti quotidiani della vita.

Inserimento lavorativo (Legge 68/99): Spetta a coloro che dai 15 anni di età, assolto l'obbligo scolastico, abbiano un'invalidità riconosciuta minima del 46% e siano disoccupati iscritti al Centro per l'impiego.

Assegno familiare: Spetta ai nuclei familiari di lavoratori dipendenti, pubblici e privati, parasubordinati e pensionati. L'importo varia in base al numero dei componenti e al reddito complessivo;

i livelli di reddito sono aumentati qualora all'interno del nucleo familiare si trovino soggetti disabili nell'assoluta e permanente impossibilità a dedicarsi a un proficuo lavoro (compresi vedove o vedovi se titolari di pensione di reversibilità).

Legge 104: Permette di ottenere il riconoscimento dello stato di handicap rilasciato da un'apposita commissione Asl. Tale riconoscimento consente di:

- 1) ottenere permessi retribuiti (tre giorni mensili) al lavoratore portatore di handicap o al lavoratore che lo assiste;
- 2) godere di un congedo retribuito di due anni per genitori di figli con handicap grave e viceversa;
- 3) ottenere maggiori detrazioni fiscali per ogni figlio e/o coniuge portatore di handicap a carico (ma l'importo è in proporzione al reddito del dichiarante - N.d.R.);
- 4) dedurre dal reddito complessivo le spese mediche e di assistenza specifica; 4) detrarre dall'Irpef il 19 per cento della spesa sostenuta per l'acquisto di un'autovettura (che però sia "anche" al servizio del disabile - N.d.R.);
- 5) usufruire di Iva agevolata al quattro per cento sull'acquisto di autovettura;
- 6) essere esentati dal pagamento del bollo auto e dall'imposta di trascrizione sui passaggi di proprietà.

Contrassegno per la sosta: Per le persone invalide con capacità di deambulazione sensibilmente ridotta e per i non vedenti è prevista la possibilità di ottenere un contrassegno che consente ai veicoli a loro servizio la circolazione nelle zone a traffico limitato e l'autorizzazione al parcheggio negli appositi spazi riservati. Purtroppo non sono infrequenti episodi di abusi e di contraffazioni.

Assistenza personale individui disabili: Si possono dedurre dal reddito complessivo i contributi versati per gli addetti ai servizi domestici e all'assistenza personale previa apposita certificazione medica da cui risulti l'incapacità di compiere gli atti quotidiani della vita. È detraibile il 19 per cento dello stipendio erogato agli addetti all'assistenza personale.

Fondo regionale per la non autosufficienza: È possibile, sulla base di requisiti sanitari ed economici, ottenere un contributo mensile per l'assistenza al disabile all'interno della famiglia.

Abbattimento barriere architettoniche: Spetta una detrazione d'imposta del 36 per cento sulle spese sostenute fino al 31 dicembre 2011 per la realizzazione degli interventi finalizzati all'abbattimento delle barriere. La legge regionale n. 13 eroga contributi a privati ed enti pubblici per il superamento della barriere.

Assistenza sanitaria all'estero: Per le persone disabili vi è la possibilità di fruire di assistenza sanitaria presso centri di elevata specializzazione all'estero per prestazioni di diagnosi, cura e riabilitazione qualora queste non possano venire erogate tempestivamente o adeguatamente in Italia.

Esenzioni e riduzioni locali: Per eventuali esenzioni/riduzioni su servizi pubblici quali trasporto, rifiuti, ecc., occorre contattare il proprio Comune di residenza.

AVIS

Provinciale La Spezia

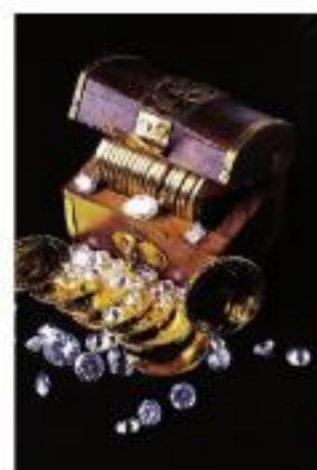


1^a

CACCIA AL TESORO

AUTOMOBILISTICA

AVIS



L'AVIS Provinciale della Spezia

organizza una caccia al tesoro su tutto il territorio della provincia. Per partecipare alla gara si deve creare un equipaggio composto da almeno una persona in possesso della patente di guida in corso di validità. La gara prevede prove di abilità, quiz e travestimenti. L'evento inizierà alle ore 9.00 presso la sede AVIS di Spezia al Favaro e terminerà alle ore 17.00. Ogni equipaggio potrà gestire il tempo di gioco come meglio crede. Il vincitore sarà l'equipaggio che riuscirà a raggiungere il punteggio più alto nelle varie prove.

Tutti gli equipaggi presenti saranno premiati la sera stessa presso il centro polivalente di Follo.

Per ulteriori informazioni potete contattare l'AVIS Provinciale al numero 0187/525308 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19, oppure si può visitare il sito www.avisprovincialesp.it.

Le iscrizioni sono aperte, solo ai primi 10 equipaggi iscritti saranno dati in omaggio gadget AVIS.

Si ricorda che tutti i partecipanti saranno premiati.

ASPETTIAMO LE VOSTRE ISCRIZIONI!

GADGET AVIS AI PRIMI 10 ISCRITTI

DOMENICA 3 OTTOBRE 2010

Tel. 0187.525308 - E-mail: cacciaaltesoro@avisprovincialesp.it

Il regolamento è disponibile sul sito: WWW.AVISPROVINCIALESP.IT

c o m e e r a v a m o

G Abbiamo rintracciato un impiegato comunale che lavorò nel Municipio di Piazza Beverini

Ero lì, in quel palazzo distrutto dalle bombe

di Luciano Secchi



I suoi massicci ruderi, frammenti a pezzi di colonne marmoree e di eleganti architravi, fungono ora da frangiflutti lungo il molo Italia: sono ciò



dell'ex sindaco di Milano e ha avuto rapporti con tecnici e funzionari di primo piano come **Andrea Mori**, **Coppelli** e **Giuliani**. La sua prima mansione è stata quella di

che resta dello splendido palazzo della sede municipale la cui edificazione, all'inizio del 1900, aveva voluto segnare una ulteriore svolta nella crescita civile della città e nella sua connotazione architettonica. La demolizione della vetusta sede era stata voluta da uno dei più grandi sindaci di quei tempi, **Giulio Beverini**, morto giovanissimo nel 1903 all'età di soli 32 anni, ma che nel suo purtroppo breve mandato aveva realizzato importanti opere pubbliche quali la nuova illuminazione elettrica cittadina in sostituzione di quella a gas, l'avvio dell'impianto del servizio tranviario, il nuovo carcere giudiziario di Villa Andreino, l'ampliamento del porto, la realizzazione del Viale Mazzini, allora detto viale delle palme. Prima di morire Beverini aveva deciso di donare al Comune l'area della zona di San Cipriano per costruirvi l'attuale ospedale, di cui aveva anche realizzato il progetto. Il nuovo palazzo comunale era chiamato dagli spezzini Palazzo Cenere e la sua edificazione, terminata nel 1907, aveva suscitato non poche polemiche: era stato realizzato in cemento armato e per questo molti dicevano che era stato costruito con pietra artificiale o addirittura con falsa pietra e non con quella pregiata proveniente dalle cave delle nostre parti, impiegata nelle numerose opere edilizie realizzate a difesa dell'arsenale. Centrato dalle bombe durante le incursioni aeree del 1943, il palazzo è stato completamente distrutto.

Sorgeva nella zona della attuale Piazza Beverini, che ha preso il nome di chi lo aveva ideato e fatto costruire.

Durante gli scavi per l'abbattimento della prima vecchia sede del Comune, fu **Ubaldo Mazzini** a individuare i ruderi del misterioso ponte romano tuttora sepolti e proprio nei giorni scorsi il sindaco **Massimo Federici** ha annunciato l'inizio dei lavori - nell'ambito di un più ampio disegno dedicato alla memoria civica - per riqualificare in quella zona un brano della città storica sia pure nella sola parte della piazza che si apre su via Prione.

Che emozione l'abbraccio di Cossiga

Ci avevano detto che forse nella nostra città abita ancora un dipendente comunale che ha lavorato nel Palazzo Cenere prima della sua distruzione nel 1943. Lo abbiamo trovato. **Rino Canese** ha quasi novant'anni e proprio in questi giorni gli è stata rinnovata per tre anni la partente di guida conseguita il 7 febbraio del 1940. Ha un aspetto incredibilmente giovanile e mantiene lo spirito e forse anche l'agilità di quando, in mancanza di strada carrozzabile, come tutti i suoi compaesani di Campiglia, scendeva a piedi lungo la tortuosa scalinata ("di corsa - precisa - spesso anche due volte al giorno") per raggiungere la scuola elementare di Marola. Aveva 18 anni quando stato assunto dal Comune il primo settembre 1939. Ricorda perfettamente i nomi di amministratori e funzionari comunali del tempo: il podestà **Tullio Dall'Ara**, **Francesco Agnese** padre dell'ingegner Agnese, **Giovanni Sittoni** responsabile del servizio meteorologico, **Savino Formentini**, padre

verificare la congruità dei prezzi dei medicinali destinati ai poveri e quell'incarico gli ha consentito di avere uno stretto rapporto di stima e vicinanza con **Giorgio Morandi**, futuro senatore della Repubblica. Nel 1945, con la fine della guerra, mediante un concorso pubblico ha ripreso a lavorare in Comune come impiegato in vari servizi e sino al gennaio del 1972, quando è andato in pensione. È stato eletto due volte nelle Circoscrizioni comunali, prima a Marola e in seguito nella Circoscrizione Centro. Decorato come partigiano combattente, commendatore della Repubblica, è entrato a far parte del consiglio di amministrazione di importanti organismi pubblici cittadini. Ha svolto anche un ruolo importante nella vicenda politica spezzina del 1956 quando il socialista **Angelo Landi** e lo stesso **Giorgio Morandi** anticiparono a Spezia, a livello cittadino, la nuova stagione della così detta "svolta a sinistra della Dc", evitando così anche il commissario prefettizio e la conseguente paralisi amministrativa nel Comune e nell'amministrazione provinciale. Abbiamo chiesto a Rino Canese di elencarci l'avvenimento della sua lunga esistenza che ricorda con più emozione. Dopo un attimo di riflessione, ci ha risposto: "Risale a poco tempo fa, all'agosto del 2009. Con l'ex presidente Cossiga avevo avuto in passato un paio di incontri e grande è stata la mia sorpresa quando, incontrandolo di nuovo dopo tanti anni, si è ricordato di me e mi ha donato l'emozione di un inatteso e affettuoso abbraccio".

G Alla Palmaria Conferenza internazionale sui cambiamenti climatici

INSIEME PER L'AMBIENTE

Entrano oggi nel vivo nell'incanto della Palmaria i lavori di "Lunga vita alla terra", Conferenza internazionale sulla sostenibilità ambientale e la lotta ai cambiamenti climatici alla quale partecipano politici, amministratori ed esperti provenienti da tutto il mondo.

L'iniziativa è stata fortemente voluta dal presidente della Provincia della Spezia Marino Fiasella ed è organizzata in collaborazione con UPI, Arcolatino e Ambientevivo con l'adesione delle Province italiane, francesi e spagnole socie di Arcolatino e di rappresentanti degli enti locali dei Paesi della riva meridionale del Mediterraneo.

Al centro del dibattito ci sono soluzioni concrete da attuare che vedono come protagonisti gli enti locali pronti a cogliere le grandi sfide dell'Europa e del mondo intero rispetto ai temi cruciali del cambiamento climatico, dello sviluppo sostenibile, delle nuove forme di energia. Presenti anche molti giovani, coinvolti nel progetto "AmbienteFuturo".

La Conferenza, ospitata nelle sale della Fortezza Umberto I della Palmaria, proseguirà fino a domenica.

In questo scenario da favola, su quest'isola che è già di per se stessa, insieme a Tino e Tinetto, uno straordinario laboratorio ambientale se non altro perché è tappa dei voli di trasferimento degli uccelli migratori, sono in calendario numerosi seminari e convegni di carattere scientifico.

Momento di grande rilievo sarà la sottoscrizione del patto fra gli enti locali intermedi d'Europa e la Commissione europea, finalizzato ad implementare uno strumento operativo come il "Covenant of Mayors", che ha l'obiettivo



di realizzare nelle città e nei territori d'Europa misure concrete per l'abbattimento di almeno il venti per cento dei gas ad effetto serra entro il 2020.

La kermesse ambientale è iniziata ieri con un convegno nella sala delle conferenze e con l'inaugurazione della mostra di pittura "Attraverso gli occhi di un altro: nuovi immaginari della Liguria nelle opere di artisti danesi e italiani".

Oggi, dicevamo, cominciano i lavori veri e propri: per le 10 sono previsti la conferenza intitolata "Educare, Informare, Conoscere, Imparare: coniughiamo il nostro pianeta al futuro" e l'avvio del progetto "Paesaggio patrimonio del

Mediterraneo". Dopo il pranzo, alle 15 Officina progettuale di Arco Latino; dalle 15 alle 17,30 percorso didattico ed escursione sulla Palmaria (riservato agli studenti). Domani, sabato, alle 10 conferenza su "La sostenibilità ambientale e la lotta ai cambiamenti climatici: i territori protagonisti" e nello spazio conferenze convegno sul tema: "Agenzia CasaClima: l'impegno per l'ambiente". Dalle 10 alle 12,30 percorso didattico ed escursione della Palmaria, sempre riservato agli studenti. Nel pomeriggio programma degli eventi ancora in fase di elaborazione.

Nelle quattro giornate sarà possibile visitare gli stand allestiti dentro la Fortezza.

Nella giornata di domenica alle 10 nella sala delle conferenze A, "Lunga vita alla terra. Un impegno per l'ambiente", a cura dell'associazione Ambientevivo. Alle 12,30 passeggiata al Centro

educazione ambientale della Palmaria dove si consumerà anche il pranzo. Il trasporto in traghetto, spiega l'associazione, è gratuito.

Questi gli orari delle corse: per la Palmaria (al punto di imbarco ci saranno dei volontari ai quali chiedere indicazioni): La Spezia (Banchina Morin): 9,15; 14,15 e 15,30. Porto Venere: 9,45; 10; 12; 13,30; 14,45; 15; 16; 16,30; 18 e 20. Arrivi alla Palmaria: 10; 10,10; 12,10; 13,40; 15,10; 16,40; 18,10 e 20,10.

Dalla Palmaria: 10,10; 12,10; 13,40; 15,10; 16,40; 18,20 e 20,10.

Porto Venere: 10,20; 12,20; 13,50; 15,20; 16,50; 20,20.

Votiamo per salvare la pieve di Marinasco

Forza, spezzini, fate vincere la vostra città partecipando al concorso "I luoghi del cuore" indetto dal Fondo italiano per l'ambiente (Fai), e votando per la pieve di Marinasco. Attenzione però, al momento di votare scrivete proprio Pieve di Marinasco perché una dizione diversa, anche leggermente diversa, potrebbe far perdere voti al candidato principale. Fino a mercoledì la pieve aveva infatti ottenuto via internet 404 segnalazioni, ma altre 14 erano andate a Chiesa di Marinasco e sei a Parrocchia chiesa di Marinasco. Volendo, si può votare anche per posta (conteggiati finora 3.801 voti "cartacei"). Chi non ha dimestichezza con il computer, può procurarsi una delle cartoline con il volto di Garibaldi che si trovano sui banconi di diverse agenzie bancarie, scrivervi le indicazioni giuste, e imbucare infine la cartolina nell'apposito scatolone che si trova sempre all'interno della banca. Insomma, a spezzini piacendo, la Pieve di Marinasco potrebbe inserirsi fra i primi dieci "luoghi del cuore" italiani, e quindi collocarsi in pole position per quando ci sarà da concorrere all'assegnazione di fondi per finanziare lavori di restauro o, come nel caso della pieve di Marinasco, di consolidamento. Nella vicenda specifica si tratta di salvare la più antica chiesa urbana della Spezia la cui stabilità è minacciata dai movimenti franosi che da tempo interessano la collina. Quella che vi proponiamo è perciò una sfida: dimostrare, come già è accaduto altre volte in passato, che quando gli spezzini si mettono in testa una cosa, dai e dai riescono a farcela.



A.S.D. Wilmer & Manuela

A.S.D. WILMER & MANUELA SPORT DANCE: ISTRUTTORI FEDERALI FIDS.

Attivi per la parte ludica ricreativa alla step - per la parte pre-agonistica e agonistica alle L.L.S., ai con, e ai team diabolo.

La scuola di Wilmer e Manuela anche quest'anno organizza corsi di ballo: Canzo standard, ballo da sala e ballo unificato; per principianti e avanzati. Inoltre impartisce lezioni individuali per amatori, agonisti di base e agonisti di alto livello.

Le sedi in cui si svolgono i vari corsi sono:

- **il lunedì e il mercoledì** dalle ore 21 alle ore 23 dopo lavoro lavorativo (ex cinema smeraldo) in Via XX settembre, 231 - La Spezia.
- **il mercoledì** dalle ore 21 alle ore 23 a Poggiana presso il locale "Archibaldo".
- **il martedì e il giovedì** dalle 21 alle 23 presso la palestra dell'Istituto De Passano a Montepertico (l'entrata è nella stessa via che porta all'Istituto Altighiero Casali).

Per avere informazioni sull'inizio dei corsi o per avere ulteriori chiarimenti potete chiamare i seguenti numeri telefonici: telefono: 0187.701311 - cell. 339.4631888 / 339.1055008 oppure inviare una e-mail al seguente indirizzo: manolo@wilmer.it

FIDS Federazione Italiana Danza Sportiva, Italia Coni, Team Diabolo, UISP, SPORT DANCE

s p o r t

G Lo Spezia riparte da Pane: primo impegno per il nuovo tecnico è la sfida casalinga contro il Como

GLI ALIBI SONO FINITI

di Gianluca Tinfena

Crisi di risultati, crisi di gioco, crisi d'identità: tutti elementi che nel calcio fanno rima con cambiamento.

IL TUNNEL DELLA CRISI

Uno Spezia troppo brutto per essere vero, una squadra demotivata, senza convinzione e verrebbe da chiedersi il perché dopo appena cinque giornate di campionato. Il Sud Tirolo si è dimostrato ancora una volta bestia nera per gli

aquilotti, un animale affamato di punti che ha saputo sfruttare il momento di appannamento degli avversari per affondare i denti su una preda impaurita, vulnerabile ed esposta agli attacchi mortali. In città si respirava un'aria dimessa già alla vigilia della trasferta di Bolzano, quasi a prevedere quello che sarebbe accaduto e il successivo rinnovamento che era nell'aria ormai da settimane. Di sicuro l'avvio di campionato dello Spezia è stato ben al di sotto delle aspettative: cinque punti conquistati in cinque giornate, penultimo posto in classifica e nessuna idea certa sulla ricetta da seguire alla lettera per superare la crisi. La squadra non aveva ancora una sua fisionomia, tanti solisti che suonavano il proprio spartito in maniera confusa, una considerazione supportata dal continuo cambio di interpreti in campo da parte dell'allenatore.

Tutte concause che hanno prodotto una crisi di risultati che è costata cara a mister Fulvio D'Adderio.

UN ADDIO INEVITABILE

Tanto per essere chiari D'Adderio ha le sue colpe, ha commesso errori di valutazione e molto probabilmente anche di gestione di un gruppo numericamente rilevante, ma siamo sicuri che sia stato fatto tutto ma proprio tutto per metterlo a proprio agio, per consentirgli di lavorare serenamente?

Lasciamo a voi ogni tipo di interpretazione, ma adesso è necessario, anzi fondamentale saper guardare oltre.

Il tecnico molisano se n'è andato in punta di piedi con quella sincerità che lo ha sempre accompagnato nella sua avventura in riva al golfo: "La mia serietà professionale mi porta sempre ad agire nell'onestà e nella correttezza, rispettando ruoli e persone. In un mondo dove si accusano sempre gli altri per trovare la soluzione ai propri problemi, sarebbe ingeneroso e gratuito trovare colpe e responsabilità. La mia educazione e la mia umiltà mi impongono rispetto e gratitudine".

Un modo signorile per far capire la sua verità, per togliersi qualche sassolino dalle scarpe, ma nello stesso tempo per dimostrare a tutti quanto abbia vissuto intensamente questi mesi trascorsi alla Spezia tra gioie e amarezze, trionfi e delusioni. Lo Spezia cambia guida dopo poche giornate, un refrain che si ripete dopo quanto accaduto nella passata stagione quando proprio D'Adderio prese il posto di Lombardo ad inizio ottobre dopo il pareggio interno contro l'Olbia.

Tutti sanno com'è andata a finire e gli scaramantici iniziano ad azzardare allusioni e similitudini.



PANE PER SUPERARE LA CARESTIA

La società ha deciso di ripartire da Alessandro Pane, una scelta a detta del vice presidente Andrea Corradino, avallata da tutta la dirigenza, nessuno escluso. Un tecnico fortemente voluto dal direttore sportivo Massimo Varini, con il quale ha condiviso due anni ricchi di soddisfazioni a Reggio Emilia.

Il curriculum del tecnico nativo di Tripoli, ex

centrocampista dell'Empoli di Luciano Spalletti, parla chiaro. La sua è stata una escalation partita dal basso, dalla vecchia C2 sulla panchina della Cuiopelli, prima dell'esperienza alla Reggiana con tanto di promozione in Prima Divisione e quinto posto raggiunto al termine dell'annata 2007/2008.

Un ruolino di marcia convincente che ha attirato su di sé le attenzioni dell'Ascoli che lo aveva scelto per un progetto ambizioso lo scorso anno in serie B.

Un'avventura durata però pochi mesi fino all'esonero e la successiva sostituzione di Giuseppe Pillon sulla panchina dei marchigiani. In estate è stato ad un passo dalla Triestina, ma se ne parlava già insistentemente anche alla Spezia in caso di mancato rinnovo di D'Adderio.

UNA SCELTA SCONTATA

Proprio per questo i tifosi inizialmente non lo vedranno di buon grado, accusato (forse gratuitamente) di essere stato per mesi un "uomo ombra" pronto ad approfittare delle disgrazie altrui per tornare in sella. Accuse che potranno essere sicuramente rispedito al mittente con i risultati tangibili sul terreno di gioco, quando la squadra imparerà a vincere e convincere mettendo in mostra tutte le proprie qualità.

Solo in questo modo chi ora storce il naso indispettito da voci di corridoio o leggende metropolitane cambierà idea e tornerà ad entusiasinarsi per lo Spezia. Pane sa benissimo di non avere un compito facile, ma nello stesso tempo conosce bene le ambizioni e le potenzialità di una società che senza mezzi termini ha fatto capire di voler arrivare in alto, così come l'amore e la passione di una tifoseria che ha sempre fatto sentire la propria vicinanza alla squadra agevolando e non poco la corsa verso traguardi importanti. Come dice un noto proverbio: l'unione fa la forza. È finito il tempo degli alibi, ora lo Spezia è chiamato ad una prova d'orgoglio. Domenica al Picco contro il Como i 3 punti dovranno essere d'obbligo per recuperare quell'ottimismo perso per strada troppo presto.

IL VOLTO NUOVO DELLA PANCHINA



"Sono qui per costruire insieme a questa proprietà qualcosa di importante".

Sono state queste le prime parole di Alessandro Pane da allenatore dello Spezia. È apparso a tutti uno che sa il fatto suo, un tecnico che sa usare le parole ma che preferisce parlare con i fatti.

"Non mi piace fare promesse, sono qui per trasformare il lavoro settimanale con la squadra in risultati alla domenica sul campo. Sarà questo che i tifosi potranno giudicare. Sappiamo tutti benissimo che questa società e questa piazza hanno grandi potenzialità ma fare proclami non fa parte del mio stile".

Pane ha già visto all'opera lo Spezia e ne conosce pregi e difetti: "Quello che ho potuto valutare avendo visto lo Spezia all'opera dal vivo contro l'Alessandria e in altre occasioni attraverso dvd è il fatto che ci sono tante ottime individualità ma non c'è ancora lo spirito di squadra. La mia idea di calcio è quella del possesso e della costruzione del gioco, cercherò di trasmetterli ai giocatori. La rosa è di livello e per le caratteristiche si adatta bene ad un 4-4-2, ma le soluzioni per variare non mancano".

Subentrare in corsa non lo spaventa, in un certo senso ci ha fatto l'abitudine, dato che il 26 settembre 2006 subentrò a Foschi alla Reggiana e condusse gli emiliani alla promozione dalla C2 alla C1.

"Parto da una base certamente superiore rispetto a quattro anni fa. Mi ricordo che facemmo fatica ad ingranare dal punto di vista atletico. Sono convinto che presto con il lavoro vedrete i primi risultati".

Infine una battuta sull'accoglienza da parte dei tifosi, indispettiti per il clima che nelle ultime settimane si era creato intorno a D'Adderio: "Io sono abituato a parlare con i fatti. La Spezia ha una tifoseria calda che ha bisogno di emozioni, noi dovremo essere bravi a ricreare l'entusiasmo con le vittorie".

(G.T.)

GRUPPO SOPRANCIODUE SPA

SELEZIONA

2 AGENTI VENDITA PER LA SPEZIA E PROVINCIA

OFFRE PORTAFOGLIO CLIENTI - CONTRIBUTO MENSILE -

AFFIANCAMENTO. INDISPENSABILE ENTUSIASMO E SERIETA'.

PER APPUNTAMENTO IN ZONA TELEFONARE IL NUMERO 335.6457460

E INVIARE CURRICULUM TRAMITE FAX AL NUMERO 010.6121150

E-MAIL: guerra@soprac.it

a i c o n f i n i d e l l a r e a l t à

La passeggiata del benessere

di Gino Ragnetti

Che ne dite della passeggiata fra San Terenzo e Lerici? di quel marciapiede che rasenta gli scogli e gli arenili lasciando poi allo sguardo la visione del paradiso. Bella, vero?

Ma forse dire bella è dire poco. Perché fare due passi da quelle parti probabilmente fa anche bene alla salute e rallegra lo spirito non tanto e non solo per lo straordinario spettacolo che c'è davanti - la baia di Lerici, Porto Venere, le isole - ma anche perché quel tratto di costa avrebbe una particolarità, una caratteristica non certo comune.

Spiega infatti il professor Enrico Calzolari in un articolo pubblicato su Campiglia.net che "la lenticola di territorio esistente tra i due castelli mostra una gravità inferiore alla media.

Ciò spiega perché lungo la passeggiata a mare tutti stiano bene, e non solo i poeti e gli artisti, le persone cioè dotate di maggiore sensibilità e ricettività".

In altre parole, fisico e spirito trarrebbero non indifferenti vantaggi da una frequentazione intensa di quei luoghi. Varrebbe pertanto la pena di approfondire gli studi in proposito, perché se la tesi di Calzolari fosse confermata una vacanza nella zona potrebbe avere anche un effetto terapeutico; un valore aggiunto che il Comune di Lerici potrebbe farsi pagare chiedendo magari un convenzionamento con l'Asl come si fa con le terme.

In fondo, se passeggiare in riva a quel fantastico mare facesse davvero bene alla salute, i turisti sarebbero ben lieti di unire l'utile al dilettevole pagando anche un piccolo ticket.

A sostegno dei suoi studi Calzolari aggiunge: "Nelle carte tettoniche del Consiglio nazionale delle ricerche si rileva altresì che il Caprione è definito Zona in sollevamento. Ciò è spiegato dalla tettonica distensiva che ha interessato l'Appennino Settentrionale, in conseguenza della dinamica del bacino che oggi è occupato dal Mar Tirreno.

I rilasci di energia tellurica derivanti da detto contesto geologico possono essere percepiti in un intervallo energetico bio-compatibile che interessa il Visibile e l'Infrarosso, da 229 a 39 KJoule (R. Chiari, secondo corso

Avete vissuto un'esperienza insolita, che vi ha sorpreso e che giudicate fuori dall'ordinario? Avete rinchiuso nel vostro cassetto dei ricordi più segreti dei momenti vissuti che vi sono sembrati irreali, tanto irreali da indurvi a non confidarvi nemmeno con l'amico più caro? Se ne avete voglia, potete ora raccontarli a noi, esponendovi in prima persona, o, se preferite, chiedendoci di mantenere l'anonimato.



di medicina e igiene ambientale, Castello di Cays, Cabalette, Torino, 1997)".

Vale allora la pena parlare anche, come fa del resto il professore lericino, di quanto accadde a David Herbert Lawrence, l'autore del romanzo-scandalo per quei tempi (1928) "L'amante di Lady Cattherley", in un giorno fra il

28 settembre del 1913 e il maggio del 1914, nel periodo cioè in cui, ventottenne, soggiornò a Fiascherino in compagnia di Frieda Weekley, la donna che per seguirlo aveva abbandonato marito e tre figli.

"Abbiamo preso un piccolo cottage di quattro stanze tra i vigneti - scriveva Lawrence - in una piccola baia rocciosa; la baia è quella a noi molto familiare di Fiascherino e il cottage apparteneva a Ettore Gambroisier. Il luogo era meraviglioso per la natura che vi dominava, incontaminata dalle mani prosaiche dell'uomo, in un abbraccio inscindibile tra terra e mare". Ebbene, al mattino del giorno di cui si diceva, nella primavera del '14, David e Frieda si recarono per un pic nic sulle alture Caprione, il monte alle spalle di Lerici che separa il golfo dalla valle del Magra.

Come raccontò lo stesso romanziere, venutosi a trovare al cospetto della vallata del Magra, delle Alpi Apuane e della costa fino a Viareggio, e di qua di Portovenere e delle isole salendo da Tellaro, il suo sangue "si mise a scorrere con delizia... non ti potrei raccontare come io potei saltare in aria, è veramente amabile...".

Non per nulla parlando dello spettacolo che aveva davanti esclamò: "È così bello che fa quasi male". E ciò, chiosa Calzolari non fu "soltanto conseguenza di un grande impatto visivo, ma anche della grande faglia (master fault) che passa proprio in quel tratto del promontorio, ed i cui rilasci energetici furono ricevuti dallo scrittore, certamente sensibile a ciò".

A quanto pare, per riuscire a percepire in maniera evidente i benefici influssi di quei rilasci energetici occorre una sensibilità non comune. Una sensibilità che forse possedeva anche un singolare naturalista svizzero, François W.C. Trafford, il quale il mattino del 28 marzo 1869, una splendida giornata di inizio primave-

ra, salì fin sulla vetta della Castellana per godersi quel panorama mozzafiato. Ebbene, Trafford visse lassù un'esperienza sconvolgente che davvero gli fece pensare di essere arrivato ai confini della realtà: vide il mondo intero così reale, così nitido e così vivo come vedeva il golfo sotto di lui. Ma questa è un'altra storia.

qualcosa di personale

G È in corso a Lerici un'importante rassegna retrospettiva delle opere del pittore spezzino

Frunzo l'animatore dei "Sette"

di Valerio P. Cremolini

Nell'ottobre 1991 il Centro Allende ospitò un'importante mostra del pittore Vincenzo Frunzo, documentata da un apprezzabile catalogo, rivelatore dell'intenso percorso del bravissimo artista, nato alla Spezia nel 1910 e scomparso a Roma nel 1999. In questi giorni, un'ammirevole retrospettiva sull'ottimo pittore, promossa dal Comune di Lerici, dall'amministrazione provinciale, dall'Autorità portuale della Spezia e dal Consorzio Castello di Lerici, è visitabile nella possente fortezza lericina, che ha accolto le opere di Frunzo secondo un criterio espositivo suggerito da Marco Buticchi, amatissimo nipote dell'artista, che richiama opportunamente la "pittura unica, sapiente, provocatrice, d'avanguardia, commerciale, esclusiva, astratta, figurativa, realista e surreale" del nonno Vincenzo.

La pregevole mostra si avvia nella cappella di S. Anastasia, con lavori materici ed espressionisti e continua con il ciclo degli "Incendi delle 5 Terre", che rievocano l'amicizia con Renato Birolli, con i dipinti legati alla sperimentazione del MAC (Movimento Arte Concreta) e prosegue al piano superiore, nella grande sala, con le opere attinenti al tempo precedente al MAC e con i suggestivi sfumati dell'ultima fase. La mostra, oltre alle quaranta opere esposte nel castello, si completa con altri quindici dipinti allineati nel Piccolo Hotel del Lido, sempre a Lerici. La bibliografia e le note storico-biografiche sono state doviziosamente curate da Mara Borzone. Con la statura del dinamico Frunzo emerge la qualità della sta-



gione artistica spezzina, che, grazie a validi protagonisti registrava un ruolo non marginale nella più ampia scena nazionale. In essa, Vincenzo Frunzo ne è stato partecipe, presenziando a ripetute edizioni del Premio nazionale di pittura "Golfo della Spezia", animando il breve, ma intenso periodo del "Gruppo dei Sette", aderendo al già citato Movimento Arte Concreta, fondato a Milano nel 1948, di cui fu responsabile per la Liguria. Sono inoltre di particolare rilevanza le lusinghiere partecipazioni alla Biennale di Venezia (1950 e 1958) e alla Quadriennale di Roma (1951, 1955, 1959,

1965). Siamo, dunque, dinanzi a un'esperienza di assoluto valore, iniziata sotto la guida dello scultore Enrico Carmassi, che tra figurazione ed astrazione, ha lasciato un'impronta di notevole autonomia e di intensa espressività. Il catalogo della retrospettiva lericina segnala la vasta letteratura critica dedicata negli anni a Vincenzo Frunzo e i brani scelti aiutano a comprendere nitidamente il profilo dell'artista e la sua indiscutibile personalità.

Tra gli altri autorevoli recensori, Carlo Munari accenna al "lavoro spesso oscuro e silenzioso inteso a un sostanziale rinnovamento dei linguaggi"; Luigi Carluccio sottolinea

i temi consueti della pittura di Frunzo, che gli hanno offerto "la possibilità di esprimere la visione lirica, un poco romantica, che è alla base della sua ispirazione, in forme libere e con scala cromatica che ha una sua autonomia di natura fantastica"; Gian Carlo Fusco rileva nella pittura di Frunzo "il carattere della sua città e della sua gente", mentre Mario De Micheli la descrive come "una pittura silenziosa, una pittura sommersa, senza nulla di appariscente, una pittura dove lo stato d'animo contemplativo è senz'altro autentico e persuasivo".

Meritano attenzione, infine, le riflessioni di Marco Buticchi che accompagnano le singole tele riprodotte nel catalogo.

In una di esse lo scrittore ricorda "la lunghissima carriera del nonno: un perenne movimento, senza sosta, alla ricerca di stili e di colori".

Sensazione che si trae compiutamente visitando la bella mostra al castello di Lerici.



GENTE

Il comitato di frazione di San Terenzo ha chiesto al Comune che venga intitolata una strada o una piazza a Carla Gallerini, scomparsa alcuni mesi or sono. La Gallerini era una delle maggiori animatrici delle attività del paese, soprattutto di quelle a sfondo sociale.

Sandro De Silci, brigadiere dei carabinieri in servizio alla caserma di Sesta Godano, ha salvato la vita a un aspirante suicida. Tutto è nato dalla segnalazione di un pensionato che aveva notato un'auto ferma in una zona isolata, con il motore acceso e un tubo che collegava lo scappamento all'interno dell'abitacolo. De Silci è accorso, ha spalancato la portiera e ha trascinato fuori un giovane genovese di 34 anni riverso sui sedili posteriori, ormai privo di conoscenza. Il graduato ha praticato la respirazione bocca a bocca al genovese strappandolo alla morte. All'origine del gesto disperato ci sarebbe un amore finito.

Il capitano di vascello Claudio Secondo Durante ha recentemente assunto il comando della Base aeromobili delle Capitanerie di porto di Luni. A lasciargli il posto è stato il contrammiraglio Fabio Marcacci.

È stato formalizzato con un meeting all'Hotel Europa di Lerici il cambio della guardia al vertice del Rotary club Sarzana-Lerici. L'ingegner Carlo Alberto Iardella, amministratore delegato di Oto Melara, ha ceduto la presidenza a Luciano Ghirlanda, amministratore unico di Euroguarco.

L'amico e collega Fulvio Andreoni ha portato a conclusione un'ennesima fatica letteraria. Abbandonati (per il momento) i temi dello sport, sua autentica passione, e della cronaca nera, Fulvio da qualche tempo ha imboccato la strada dei romanzi d'amore. Dopo "Un amore in fondo al mare, ecco "La notte dell'addio" edito da Edizioni Cinque Terre.

Il pitellense Michele De Luca, noto pittore, ha dato alle stampe un libro di sue poesie. Si intitola "Altre realtà" e contiene liriche scritte fra il 1982 e il 2007 oltre a dodici disegni dell'autore. La prefazione è di Stefano Giovanardi. Il libro è proposto da Edizioni Quasar.

Il regista Marco Campogiani con "La cosa giusta" ha vinto il premio per la migliore opera prima cinematografica della prima edizione del Sarzana Film Doc Festival.

Filippo Carpi (primo netto prima categoria) e Maurizio Cugini (primo netto seconda categoria) sono i vincitori del Trofeo d'Estate disputato al Golf club Marigola di Lerici.

Un golfo in premio



Nei giorni scorsi l'assessore al Turismo del Comune della Spezia Salvatore Avena ha incontrato a Palazzo civico una delegazione di turisti d'Oltremarica composta da mr. & mrs. Misselbrook, vincitori del concorso bandito da Time + (la rivista on line a pagamento dei lettori di Time) che ha messo in palio un soggiorno nella nostra città. Il bando è stato realizzato in collaborazione con l'agenzia viaggi "Durlindana" che era presente alla manifestazione "La dolce vita" a Londra in rappresentanza del territorio spezzino e delle Cinque terre. L'incontro è stato l'occasione per sottolineare la crescente relazione turistica e attrattiva che da anni si sta sviluppando reciprocamente tra le due realtà. Il soggiorno premio, organizzato da Miriana Rovaron, punta a far conoscere tutte le tipicità spezzine. In particolare a promuovere le risorse culturali e naturali a partire dal nostro splendido golfo, sino alle Cinque terre e la Val di Vara. Obiettivo principe è la promozione del territorio nella sua completezza, già molto apprezzato Oltremarica.

la GAZZETTA
della & Spezia
PROVINCIA

PERIODICO DI INFORMAZIONE

Direttore responsabile
Umberto CostamagnaRedazione
Gino Ragnetti (direttore)
Thomas De LucaHanno collaborato
Umberto Burla, Emanuele Costamagna,
Laura Cremolini, Valerio P. Cremolini,
Filippo Lubrano, Beppe Mori,
Alberto Scaramuccia, Andrea Squadroni,
Luciano Secchi, Gianluca TinfernaImpaginazione e grafica pubblicitaria
Tiziano FalconeFotografie
Cristiano AndreaniTestata giornalistica iscritta al
Registro Stampe del Tribunale
della Spezia con provvedimento n. 7/88

Editore: C & C Communication

Responsabile operativo
Diego Di CanosaAmministrazione e traffico
Mirko MonacoVendite pubblicità
Marco Rebecchi
Gianfranco De Bernardi
Tel.: 335 423630Siamo un giornale rispettoso
dell'ambiente, ecco perché
lo facciamo stampare
su carta ecologica "Jolaga",
100% riciclata e disincrostrata,
della cartiera Cartaverde Liguria.redazione@lagazzettadellaspezia.it
commerciale@lagazzettadellaspezia.itDirezione Redazione Pubblicità
Via Fontevivo 21/n - 19125 La Spezia
Cell 348 7737398 - fax 0187 1989250Stampa
A.G. Bellavite S.r.l. - Missaglia

PRODOTTI COOP SALUTE. TI AIUTIAMO A STARE BENE.

Prodotti in **PROMOZIONE** dal 30 agosto al 3 ottobre 2010

Aqualia Anti ox
Stick 4 gr

~~17,65 €~~
sconto 10%
15,85 €



Linea
Deodoranti
Keops

~~8,90 €~~
sconto 15%
7,50 €



Linea Trattamento
Dermocosmetico
Neovadiol
sconto 10%

Aqualia Anti ox
Elisir

~~27,90 €~~
sconto 10%
25,10 €

Gel Esfoliante Pulizia
Quotidiana Normaderm
Vichy 125 ml

~~13,00 €~~
sconto 10%
11,70 €



Gel Detergente Pulizia
Profonda Normaderm
Vichy 200 ml

~~13,00 €~~
sconto 10%
11,70 €



Schiuma Barba
Defence Man
200 ml

~~9,95 €~~
sconto 15%
8,45 €

Concentrato Attivo
Anti-Imperfezioni
Normaderm Vichy 15 ml

~~13,95 €~~
sconto 10%
12,55 €

Tonico Astringente
Purificante Normaderm
Vichy 200 ml

~~13,00 €~~
sconto 10%
11,70 €

Detergente 2 in 1 Capelli
Corpo Bebè Mustela
200 ml

~~6,95 €~~
sconto 10%
6,25 €

Pasta per il cambio
Mustela 150 ml

~~8,20 €~~
sconto 10%
7,35 €



Integratore di magnesio
Giorno/Notte
Arkopharma 60cpr

~~8,95 €~~
sconto 10%
8,05 €



Deodorante Uomo
Vichy Homme

~~9,75 €~~
sconto 20%
7,80 €



Linea Integratori
Per Capelli Inneov cpr

~~25,60 €~~
sconto 10%
22,95 €

**NUOVO SERVIZIO
PRENOTAZIONE**

Farmaci senza obbligo di prescrizione

I PRODOTTI IN PROMOZIONE LI TROVI
NEL REPARTO COOP SALUTE DI QUESTO PUNTO VENDITA

ipercoop



Sarzana

coop
Salute