

DICONO DI NOI

CORRIERE DELLA SERA INSERTI	12/05/2017	2	Ora la svolta <i>Paolo Conti</i>	2
GIORNALE DI SICILIA AGRIGENTO	12/05/2017	30	Tappa nel capoluogo di Salvalarte <i>Redazione</i>	5
LIBERO	12/05/2017	15	Sapone al posto del vino Due turisti intossicati <i>Redazione</i>	6
NAZIONE	12/05/2017	41	Sapone per piatti nella brocca del vino In due all'ospedale <i>Redazione</i>	7
NAZIONE	12/05/2017	42	Buche in strada? Si va più piano <i>Anna Pucci</i>	8
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	50	Tariffa sulla sosta, sconti in arrivo per chi usa la App <i>Redazione</i>	9
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	50	C'è il telepass e si paga con le carte Ma gli spezzini scelgono gli spiccioli <i>Franco Antola</i>	10
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	51	Intervista a Salvatore Avena - Mobilità, utili a quota 100milioni Il risparmio arriva dall'innovazione <i>Franco Antola</i>	12
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	55	Brillantante al posto del vino Madre e figlio rischiano la vita = Liquido per stoviglie al posto del vino Madre e figlio in prognosi riservata <i>Matteo Marcello</i>	13
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	62	Il primo scalo di Msc Orchestra Autorità e istituzioni ad accogliere la nuova nave da crociera <i>Redazione</i>	15
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	64	Il Comune non ha soldi per i sentieri E cerca sponsor per la manutenzione <i>Redazione</i>	16
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	64	Cade durante la gita Turista soccorsa sul sentiero Azzurro <i>Redazione</i>	17
NAZIONE LA SPEZIA	12/05/2017	83	Un format rinnovato per l'11 edizione del 'Rally Golfo dei Poeti' <i>Marco Magi</i>	18
REPUBBLICA	12/05/2017	36	Lettere - Un Giro d'Italia senza l'Italia <i>Posta Dai Lettori</i>	19
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	19	L'ultima moda: case ammobiliate <i>Redazione</i>	20
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	20	Pollicardo contro il muro di gomma <i>Sondra Coggio</i>	21
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	20	Detersivo nella caraffa del vino madre e figlio in prognosi riservata <i>Redazione</i>	23
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	25	È morto il pittore "Manuel " Grossi che amava dipingere il mare delle 5 Terre <i>Redazione</i>	24
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	25	Cinque Terre, flussi da regolare anche per i treni troppo affollati <i>Patrizia Spora</i>	25
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	26	La mia città - Cinque Terre, anarchia totale <i>Posta Dai Lettori</i>	27
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	29	Serra fischia il derby Spezia-Pisa <i>Armando Napoletano</i>	28
SECOLO XIX LA SPEZIA	12/05/2017	32	Festa delle Giunchiglie e visita alla Palmaria <i>Redazione</i>	30
SECOLO XIX LEVANTE	12/05/2017	27	Da rudere a gioiello: apre la malga Zanoni rifugio vista mare <i>Italo Vallebella</i>	31
SICILIA AGRIGENTO	12/05/2017	34	"Salvalarte Sicilia" fa tappa ad Agrigento <i>Redazione</i>	33
SOLE 24 ORE MODA24	12/05/2017	3	Ros dalle 5 Terre sbarca Parigi <i>Marta Casadei</i>	34

Obiettivo qualità I dati dei visitatori in Italia continuano a crescere e il peso sui totem di massa sta diventando insostenibile. Ma c'è chi ha già adottato strategie vincenti

Ora la svolta

La nuova sfida della cultura è un turismo consapevole

di **Paolo Conti**

Il Patrimonio culturale italiano produce una domanda turistica in crescita esponenziale. Come tutti i macro-fenomeni, richiede una capacità di controllo e indirizzo che non sempre l'Italia mostra di avere. I tuffi nel Canal Grande a Venezia e le turiste in to-plex, le nuotate nella Fontana di Trevi, i bivacchi nelle piazze fiorentine, le spaghet-tate sugli scalini appena restaurati di Trinità dei Monti, i graffiti al Colosseo mostrano come la Cultura sia una calamita planetaria di possibile crescita economica ma, nello stesso tempo, costituisca un pericolo per la stessa sopravvivenza dei beni protetti dall'articolo 9 della Costituzione.

L'ultimo rapporto sui dati 2015 di Federculture (enti pubblici, privati e aziende attivi nel comparto culturale) ci spiega come il turismo culturale rappresenti un segmento fondamentale per la nostra economia: il 36% dell'intero mercato turistico in termini di arrivi e il 27% in presenze (chi si ferma con pernottamenti e consumi). Se tutto il turismo lievita in Italia, quello culturale vola rispetto al 2014: +7% degli arrivi, +5% delle presenze, per il 60% si tratta di stranieri. Nel medio periodo, 2009-2015, il turismo culturale registra +24% di arrivi e +18% di presenze.

L'Osservatorio Nazionale del Turismo dell'Agenzia Nazionale del Turismo-Enit conferma che nel 2016 il livello di arrivi (ben 113.353.095) è in linea col 2015 ma che le presenze sono cresciute (+1,3%) e la spesa turistica 2016 degli stranieri in Italia ha registrato una variazione positiva sul 2015: 36.359 milioni di euro (+2,3%). L'Osservatorio calcola però che (dati del 2015 su Istat) il 36% del totale arrivi si riversa sulle città d'arte ma solo il 27% riguarda le presenze, contro il 30% delle località marine: segno di un'impennata del mordi e fuggi. Una vera crisi di crescita: più turismo di massa, più problemi da affrontare.

Il ministro per i Beni e le attività culturali, Dario Franceschini, sta cercando di individuare

meccanismi e politiche per spargere lungo la Penisola una pressione turistica che continua a insistere sul «triangolo-star» Venezia-Firenze-Roma. Il ministro ha dichiarato al *Corriere*: «Dobbiamo intercettare un turismo sensibile, colto, ricco. Il mordi e fuggi ci impoverisce e ci danneggia riempiendo in modo acritico i nostri luoghi d'arte più famosi». I dati statistici ministeriali del 2016 parlano chiaro: al Colosseo 6.408.779 visitatori, a Pompei 3.283.740, agli Uffizi 2.010.917. Quindi un peso insostenibile sui totem di massa. Vanno aggiunti gli almeno dieci milioni di turisti che «occupano» Venezia ogni anno, sbarcati anche dalle meganavi da crociera che attraccano a un passo da San Marco (lo dimostra persino l'incasso top 2016 del Casinò di Venezia, 95,3 milioni di euro). Avverte Vittorio Emiliani nel suo recente saggio *Lo sfascio del Belpaese*, edito da Solfaneli: «O i Beni Culturali, materia prima irriproducibile, condizionano l'indotto del turismo culturale e lo orientano, lo controllano con saggezza e competenza, o sarà lo sbraccamento definitivo, il mercato tutto al ribasso del patrimonio». Infatti il sindaco di Venezia, Luigi Brugnaro, sta studiando strumenti per regolare l'immenso flusso quotidiano, magari come a Dubrovnik, dove funzionano i semafori pedonali anti-affollamento.

L'offerta museale italiana sforna cifre gigantesche. Nel 2016, registra il ministero per i Beni culturali, le presenze nei musei, aree archeologiche e siti monumentali sono state 45.521.194 con un introito lordo di 174.988.721 euro (nel 2015: 43.792.162 presenze e introiti per 155.494.414). La recente riforma Franceschini,



Peso: 50%

con la nomina per concorso internazionale dei direttori per 20 musei, ha cercato manager non solo per Brera e gli Uffizi ma anche per il Palazzo Reale di Genova, per il Museo Archeologico di Taranto, per la Galleria Nazionale delle Marche a Urbino proprio per allargare l'offerta turistico-culturale.

Il legame dei musei con la società si sta consolidando, come dimostra la recente proposta di agevolazione fiscale per piccoli e grandi mecenati presentata dall'Associazione Amici degli Uffizi, presieduta da Maria Vittoria Colonna Rimbotti, e dai Mecenati della Galleria Borghese, presieduta da Maite Bulgari, con un unico regime per persone fisiche e un unico regime per le imprese. Dunque il futuro del turismo culturale, quindi dell'intero comparto, può essere straordinariamente positivo: occor-

re indirizzarlo. Come? Un esempio tra i tanti.

Afferma Michele Trimarchi, docente di Economie Culturali all'università di Bologna, citando l'esperienza di Mauro Felicori, nuovo direttore della Reggia di Caserta: «La Reggia registra un continuo incremento di visite e incassi ma soprattutto sta perseguendo un programma di alleanze e accordi con istituzioni culturali, organizzazioni sociali e imprese del territorio, diventando in modo quasi impercettibile un hub identitario del Casertano e superando il consolidato snobismo gerarchico in base al quale spesso i musei sono renitenti al dialogo con la società. Il risultato è palese: più si costruiscono le connessioni, tanto più la comunità del territorio cresce attivamente e di conseguenza cresce l'interesse dei visitatori esterni». Altro che i ragazzi in costume da bagno a san Marco....

© RIPRODUZIONE RISERVATA

36%

il valore del turismo culturale in termini di arrivi, e il 27% in presenze

45

I milioni di presenze registrate nei musei, siti archeologici e monumentali

6

I milioni di visitatori del Colosseo a Roma nell'anno 2016

3

In milioni il numero dei turisti che hanno fatto rotta su Pompei

La app



Il primo assaggio del numero chiuso per regolare i flussi nei siti storici e naturalistici sarà messo in pratica alle Cinque Terre il 1° giugno. L'accesso ai sentieri del Parco delle Cinque Terre, in Liguria, sarà regolato da una app sullo smartphone che segnala le zone meno affollate. Ma l'assessore ligure Berrino avverte: «Non applicare davvero l'accesso programmato può produrre un effetto boomerang».

L'esempio di Caserta

La Reggia ha tessuto buone alleanze con le realtà del territorio, diventando un vero e proprio hub identitario

La mostra

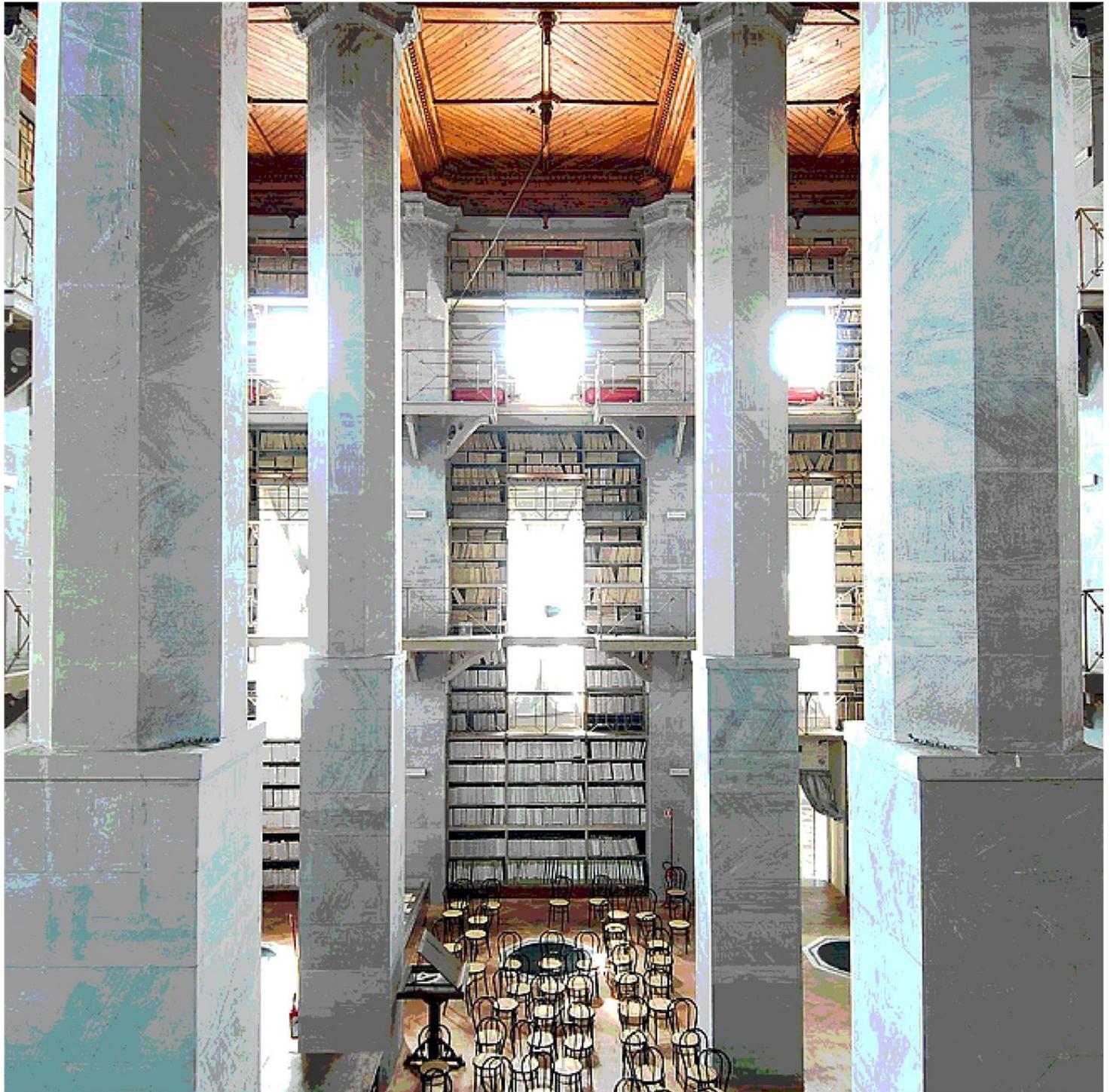
«Ai confini della meraviglia», è il titolo della mostra alla quale hanno aderito 18 regioni, dalle Alpi alle Isole, attraverso le valli dell'Appennino e lungo le coste, in programma fino al 9 giugno alle Terme di Diocleziano, a Roma. In una vera e propria piazza, viene raccontato il folklore, l'artigianato, l'enogastronomia e le tradizioni culturali dell'*italian way of life*: i paesi sono dei veri e propri scrigni, che racchiudono eccellenze artistiche, culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche di assoluto rilievo. Questa rassegna costituisce il primo evento di «2017 Anno dei borghi», promosso dal Mibact, perché l'Italia stessa è un grande borgo diffuso, dal momento che il 70% dei Comuni ha meno di 5 mila abitanti e di questi, circa mille sono rientrati nel progetto Borghi Viaggio Italiano.

Il «santuario»

L'Archivio Storico Comunale di Palermo, nell'ex convento domenicano della chiesa di San Nicolò da Tolentino. *Fotografia di Pucci Scafidi*



Peso: 50%



Peso: 50%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

➤ Spazi Temenos

Tappa nel capoluogo di «Salvalarte»

●●● Oggi la manifestazione «Salvalarte Sicilia» farà tappa ad Agrigento. Si tratta della sedicesima edizione. In programma un incontro a tema, dalle 17 presso lo Spazio Temenos in via Pirandello (ex chiesa di San Pietro), con la partecipazione di Gianfranco Zanna, Bernardo Campo, Calogero Firetto e Vittorio Alessandro. Modera Gaetano Gucciardo. (*ACAS*)



Peso: 2%

In Liguria

Sapone al posto del vino Due turisti intossicati

■ ■ ■ Bruttissima avventura per due turisti di 58 e 23 anni che sono finiti all'ospedale per aver bevuto sapone per la pulizia delle stoviglie al posto del vino. Lo spiacevole episodio è avvenuto mercoledì in una albergo a Monterosso, nelle Cinque Terre dove i due si erano recati al ristorante della struttura per la cena. I due sono ricoverati in prognosi riservata, ma non sarebbero in pericolo di vita.

Secondo una prima ricostruzione fatta dai carabinieri della locale stazione che stanno indagando sull'accaduto, ai

due ospiti sarebbe stata servita una brocca nella quale c'era, appunto, il detersivo per i piatti al posto del vino bianco ordinato dalla mamma e dal figlio.



Peso: 6%



Sapone per piatti nella brocca del vino In due all'ospedale

Una coppia di turisti americani, madre e figlio di 58 e 23 anni, sono ricoverati all'ospedale della Spezia dopo aver ingerito liquido per la pulizia delle stoviglie servito inavvertitamente durante la cena nel ristorante della struttura ricettiva dove alloggiavano, nel comune di Monterosso, Cinque Terre. E' successo mercoledì sera. La coppia, ricoverata in prognosi riservata, non sarebbe in

pericolo di vita. I carabinieri indagano per ricostruire l'esatta dinamica. Sembra che durante la cena alla coppia di turisti americani sarebbe stata servita una brocca nella quale era stato inavvertitamente versato liquido per la pulizia dei piatti in luogo di vino bianco.



Peso: 9%

«Buche in strada? Si va più piano» *La Spezia, ridotto il limite*

Anna Pucci
■ LA SPEZIA

BUCHI a bilancio e... sulle strade. La soluzione? Cari automobilisti, andate piano. E' la decisione adottata dalla Provincia della Spezia, alle prese con la mancanza di soldi per garantire non solo la manutenzione della viabilità ma anche altre opere, come i lavori negli edifici scolastici. Il presidente Massimo Federici, che è anche primo cittadino della Spezia, ha lanciato l'allarme più volte nel corso degli ultimi anni, scrivendo ai sindaci di tutto il territorio per spiegare che sarebbe stato sempre più difficile far fronte ai lavori normalmente necessari. E quattro mesi fa ha firmato l'ordinanza che riduce il limite di velocità a 50 chilometri orari su 62 delle 74 strade provinciali (un reticolo di oltre 600 chilometri di lun-

ghezza), in molte delle quali il limite precedente era a 70. Per garantire la sicurezza della circolazione, dunque, si ricorre a quella che viene definita «prevenzione»:

limitare la velocità dove non è possibile intervenire con l'asfalto per tappare le buche. In pratica, quasi ovunque: dalla Napoleonica che collega La Spezia al borgo di Porto Venere alla Val di Vara, dalle arterie delle Cinque Terre a quelle della Val di Magra. La decisione del presidente della Provincia ha suscitato le ire di diversi sindaci, secondo i quali in questo modo si penalizzano i cittadini e le condizioni di pericolo restano.

MA LA PROVINCIA di più davvero non può fare, è sull'orlo del fallimento. Tant'è che Federici ha fatto votare all'unanimità dal

consiglio provinciale, quattro settimane fa, un altro atto che ha del clamoroso: un esposto cautelativo alla Procura della Repubblica e alla Corte dei conti con cui denuncia lo stato di grave dissesto finanziario e la conseguente impossibilità di garantire opere necessarie, in un momento in cui emergono criticità sia per la manutenzione degli edifici scolastici che, di nuovo, per la viabilità provinciale.

“**Cala la velocità**”

Quattro mesi fa è stata firmata l'ordinanza dal presidente della provincia Federici che su 62 delle 74 strade provinciali ha portato il limite di velocità a 50 km/h rispetto a 70

“**Atto clamoroso**”

Alcune settimane fa è stato deciso di presentare un esposto a Procura e Corte dei Conti per denunciare il dissesto finanziario e l'impossibilità di garantire le opere necessarie



Peso: 25%

EASY PARK SARÀ RINNOVATA ANCHE LA CARTA DEI SERVIZI PER RENDERE PIÙ TRASPARENTE IL RAPPORTO CON L'UTENZA

Tariffa sulla sosta, sconti in arrivo per chi usa la App

E' IMMINENTE un accordo che consentirà di ridurre del 10 per cento la tariffa legata al servizio di pagamento della sosta col telefonino, quello, per intenderci, che usa la App di EasyPark, la società convenzionata. In pratica, sono in corso trattative, ormai in dirittura di arrivo, per l'abbattimento del «surplus» tariffario che, pur garantendo il risparmio legato al pagamento del solo tempo di sosta utilizzato, comporta una maggior spesa rispetto al «saldo» effettuato in contanti al parcometro. Come raggiungerete questo obiettivo? «Diciamo – spiegano Marco Salerno e Salvatore Avena – che ci sobbarcheremo l'onere necessario in parti uguali. Quel dieci per cento in più sarà spalmato in due quote uguali del 5% fra noi e la

società di riscossione. Non è un'operazione da poco, considerati i vantaggi legati al pagamento con lo smartphone». Una seconda novità riguarda il rinnovo della carta dei servizi, il documento che illustra la natura e gli scopi della «Atc Mobilità e Servizi Spa». Il documento contiene tutte le cose da sapere sulla società e il rapporto con i cittadini, di cui vengono «certificati» i diritti, oltre ad offrire tutte le informazioni di ordine normativo e pratico, compresi gli orari degli uffici di via Saffi 3, i recapiti, la disciplina della sosta e delle sanzioni. Graficamente accattivante, la Carta illustra la struttura organizzativa della società», da cui dipendono parcheggi e servizi: Park Kennedy, Park Ospedale, Centro Stazione, Park piazza d'Armi (parcheggio di scambio), Park Mirabello, Park Piazza Beverini (parcheggio centro città), Park La Spezia (inter-

scambio) e Park Fegina-Park Loreto, a Monterosso. Assetto societario, indicazioni stradali e delimitazione delle varie aree di sosta con relative tariffe, completano il quadro informativo.

F.A.



Peso: 19%

C'è il telepass e si paga con le carte Ma gli spezzini scelgono gli spiccioli

Solo in estate i turisti fanno salire la percentuale di chi usa la rete

di FRANCO ANTOLA

LA SPEZIA -

IL FUTURO è nell'innovazione tecnologica; l'informatizzazione è la precondizione dello sviluppo, soprattutto nel campo dei servizi; smartphone e tablet strumenti di accesso insostituibili alle informazioni della rete. Quante volte ce lo siamo sentite ripetere? Quasi un mantra, che spesso finisce per condizionarci la vita. La realtà però talvolta riserva qualche sorpresa. Prendiamo i parcheggi e i servizi connessi. Sapete quanti sono gli spezzini che rinunciano al «vecchio» contante per pagare la sosta ai parcometri? Non più del 5 per cento. E sì che la crescita è stata notevole: due anni fa, per dire, eravamo all'1%. E le invocate carte di credito (o bancomat) che avrebbero dovuto mandare in pensione le monete? Non più del dieci per cento. Le punte più alte si registrano nei cosiddetti parcheggi di struttura, come al Centrostazione (400 posti auto) dove la carta di credito viene usata dal

30% degli utenti.

UN DATO tutt'altro che confortante, perché - ci spiegano a Mobilità e Parcheggi, la società in house di cui sono soci il Comune, Atc e non da molto anche il Comune di Monterosso - il dato è in gran parte «gonfiato» dall'utenza straniera. Un dato che trova riscontro anche in un altro parcheggio di proprietà privata ma gestito da MeP, il Mirabello, dove la percentuale si attesta al 10 per cento, per crescere d'estate quando i turisti stranieri sono più numerosi. Per non parlare della possibilità di usare il telepass al Centrostazione, un sistema rapido ed efficiente che gli utenti utilizzano in minima parte. Imbaraz-

zante. Va un po' meglio sul fronte degli accessi internet al sito della società, dove i contatti sono tantissimi e utilizzati per funzioni come la prenotazione dei parcheggi, il rinnovo degli abbonamenti, eccetera. «I dati sono questi, ma ciò non toglie - osserva il direttore di Mobilità e Parcheggi **Marco Salerno** - che la società è impegnata in un grande sforzo di modernizzazione per offrire servizi sempre migliori. Noi partiamo dal presupposto che i parcheggi vadano gestiti come sistema. La gestione della singola struttura non è utile per la società né per l'utente. Abbiamo parcheggi nostri, e altri ci limitiamo a gestirli, come quello del Mirabello o quello di Monterosso, dove il comune si è affidato a noi, entrando nella società con l'uno per cento del capitale. Il nostro impegno è costante, su vari fronti e l'Associazione parcheggi europei ce ne ha dato atto. I parcometri acquistati in sostituzione di quelli obsoleti sono stati 58, di cui 30 comprati l'anno scorso, con 40 moduli di ultima generazione abilitati per carte di credito e bancomat e contacless. Tanti interventi sono

passati inosservati. Quest'anno ci stiamo impegnando particolarmente sulla sostituzione dell'illuminazione del Centrostazione con luci a led, che in giro non ha nessuno, e opere di abbellimento ed efficientamento».

«**E' CHIARO** che una struttura piacevole oltre che funzionale attira gli utenti - aggiunge Salerno -. E siamo sensibili anche al problema della sicurezza: alla stazione abbiamo 60 telecamere e dispositivi collegati alla Lince che consentono l'immediata attivazione del servizio di vigilanza in caso di azione delinquenziale. Certo, i problemi non mancano, soprattutto in centro. Ne siamo consapevoli. Resta il fatto che Spezia, col suo rapporto fra servizi erogati e livello tariffario, vanta una delle gestioni migliori se confrontata al resto della Liguria e ai comuni toscani più vicini».

ACCESSI INTERNET

TANTISSIMI GLI ACCESSI
ON LINE PER PRENOTARE
I PARCHEGGI

LA MODERNIZZAZIONE

SOCIETÀ IMPEGNATA
IN UNO SFORZO COMPLESSIVO
PER MIGLIORARE I SERVIZI



Fanalino
di coda

Per i parcheggi e i servizi
connessi solo il 5% degli
spezzini usa i nuovi mezzi

MARCO SALERNO

«Il nostro impegno è costante su vari fronti e l'associazione europea ce ne ha dato atto»

I PARCOMETRI

I PARCOMETRI ACQUISTATI PER SOSTITUIRE I VECCHI SONO STATI 58, DI CUI 30 COMPRATI L'ANNO SCORSO, CON 40 DI ULTIMA GENERAZIONE PER LE CARTE

SICUREZZA

ALLA STAZIONE CI SONO SESSANTA TELECAMERE COLLEGATE ALLA LINCE CHE ATTIVANO LA VIGILANZA IN CASO DI AZIONI DELINQUENZIALI



Peso: 57%



Il direttore di Mobilità e Parcheggi Marco Salerno



Al Centrostazione si arriva al 30%

Le punte più alte si registrano nei parcheggi cosiddetti di struttura, come quello al Centrostazione, che dispone di 400 posti auto, dove la carta di credito viene usata dal 30 per cento degli utenti



Ausiliare in servizio





5% La percentuale di chi utilizza alla Spezia il telefonino per pagare il parcheggio (DUE ANNI FA ERA L'1%)

0,05% La percentuale di chi utilizza carta di credito o bancomat nei parcometri

30% La percentuale di chi utilizza carta di credito o bancomat nelle "casce evolute" del parcheggio di struttura Centrostazione

10% La percentuale di chi utilizza carta di credito al parcheggio Mirabello

SPEZZINI (POCO) TECNOLOGICI



Peso: 57%

Mobilità, utili a quota 100 milioni Il risparmio arriva dall'innovazione

Il presidente Avena fa il punto sui conti della società di Comune e Atc

— LA SPEZIA —

ATC MOBILITÀ e parcheggi, la società controllata da Comune e Atc, ha chiuso i conti con oltre cento milioni di utile, al netto delle imposte. «Un dato che — ci anticipa il presidente di MeP **Salvatore Avena** (nella foto) — irrobustisce gli attivi dei due anni precedenti (80 e 50 milioni) e conferma la bontà della strada intrapresa. Sia chiaro che non abbiamo fatto leva sulle tariffe, rimaste immutate, ma ottimizzato i costi. I servizi in rete e l'innovazione tecnologica ci hanno consentito significative economie di scala. I dipendenti erano 40 all'inizio e 40 sono rimasti. Del resto siamo una società in house che non deve distribuire dividendi, le risorse sono destinate al potenziamento dei servizi».

Ma come avete fatto ad incrementare i ricavi e nello stesso

tempo potenziare i servizi? C'è chi ha colto in questo una contraddizione...

«La ragione dell'ottima performance va ricercata, tra l'altro, nel fatto che ogni parcheggio realizzato o gestito si autofinanzia. Mai fatto il passo più lungo della gamba. Il principio è semplice: se gli incassi giustificano un parcheggio, l'opera si fa; se deve gravare sugli incassi, meglio lasciar perdere».

Non è che andate giù duro con le multe?

«Non direi. Le sanzioni sono mediamente tremila al mese. E non è neppure vero quanto a volte si sente dire da qualcuno, tipo 'da questa strada gli ausiliari non passano'. I controlli sono capillari e soprattutto monitorati da un programma elaborato dalla polizia

municipale. Dai contatti sappiamo in tempo reale dove si trova l'operatore, i mezzi sono dotati di scatola nera. Tecnologie d'avanguardia gestiscono tutte le fasi, a cominciare dallo scassetamento. Certo, le verifiche sono più frequenti nelle zone dei parcheggi a rotazione».

Attualmente MeP è controllata al 70% dal Comune della Spezia, per il 29 da Atc Spa e per l'1% dal Comune di Monterosso: previsti nuovi assetti?

«Per l'immediato no, considerando che la giunta sta per essere rinnovata. Ma c'è una delibera già adottata che prevede la fusione per incorporazione fra Atc Spa e Mp, in questo modo saremo fuori dall'house comunale. Una strada che prefigura la nascita di un'Agenzia per la Mobilità e che rappresenta una scelta d'avanguardia».

Franco Antola

LE SANZIONI

Le multe si mantengono su una media di tremila euro al mese



LA MAPPA DEGLI STALLI IN CITTÀ

8189 Gli stalli blu a pagamento

12.320 I pass residenti

1929 Gli stalli per i residenti

58 i parchimetri nuovi acquistati in sostituzione quelli obsoleti nel 2015 e nel 2016

650 Gli stalli bianchi liberi

40 i parchimetri funzionanti con bancomat e carta di credito

LE TARIFFE

Da un **minimo di 0,50** a un **massimo di 1,50 euro** a seconda della distanza dal centro

Abbonamenti 30, 35 e 40 euro rispettivamente per fascia verde, gialla o rossa

16 Gli ausiliari in servizio (44 l'organico complessivo di M&P)

1214 il totale dei posti auto nei 5 parcheggi di struttura gestiti da Mobilità & Parcheggi (Centrospedale, Centrostazione, Mirabello, Kennedy e Monterosso)



Peso: 48%

CINQUE TERRE Il tragico errore nel ristorante di una struttura ricettiva

Brillantante al posto del vino Madre e figlio rischiano la vita

E' accaduto durante la cena. I due turisti americani sono adesso ricoverati in prognosi riservata all'ospedale Sant'Andrea per le gravissime ustioni alla gola

A PAGINA 7



Liquido per stoviglie al posto del vino Madre e figlio in prognosi riservata

Erano a tavola per cena in un struttura ricettiva delle Cinque Terre

— LA SPEZIA —

QUANDO hanno cominciato a sorseggiare quello che credevano essere il buon vino della casa, hanno accusato dolori lancinanti alla gola e allo stomaco. La soda caustica del brillantante per lavastoviglie scambiato per errore per vino bianco e servito al tavolo del ristorante, una volta ingoiata ha cominciato a bruciare qualsiasi cosa incontrasse sul suo percorso. Così per due turisti americani, madre e figlio in vacanza a Monterosso, il soggiorno si è trasformato in un dramma. Entrambi, lei di 58 anni, lui di 23, sono ricoverati nel reparto di medicina d'urgenza dell'ospedale Sant'Andrea, con ustioni alla gola. «Le condizioni dei due pazienti sono serie, la prognosi è riservata. Le lesioni sono tenute sotto controllo: domattina

saranno svolti ulteriori accertamenti» spiegano dall'Asl spezzina.

L'EPISODIO è avvenuto poco dopo le 21 di mercoledì, nel ristorante della struttura ricettiva di Monterosso nella quale alloggiava la coppia di turisti statunitensi. I due avevano scelto il ristorante della struttura per cenare. Tutto è accaduto in pochi secondi, con la madre e il figlio che dopo aver ingoiato un sorso di quello che credevano essere del buon vino bianco tipico dei terrazzamenti a picco sul mare delle **Cinque terre**, hanno cominciato ad accusare forti bruciori alla gola e allo

stomaco.

IMMEDIATO è stato dato l'al-

larme al 118, intervenuto con l'automedica. Il personale medico, giudicando sin da subito estremamente serie le condizioni della coppia, ne ha disposto l'immediato trasferimento al pronto soccorso dell'ospedale cittadino Sant'Andrea, dove madre e figlio sono stati sottoposti ai primi esami strumentali e alle prime terapie per impedire al brillantante a base di soda caustica di provocare gravi lesioni gli organi interni.

AL RISTORANTE, in poco tempo, hanno fatto capolino anche i



carabinieri della locale stazione di Monterosso, che hanno sentito gli addetti del locale nel tentativo di ricostruire l'esatta dinamica dell'accaduto ed eventualmente cristallizzare le responsabilità. Secondo una prima ricostruzione degli investigatori dell'Arma, mercoledì sera sulla tavola della coppia di turisti non sarebbe stata portata la brocca contenente il vi-

no bianco, ma un contenitore pressoché identico che qualcuno aveva riempito con la sostanza utilizzata per conferire brillantezza a bicchieri e posate – forse nell'attesa di versarla all'interno della lavastoviglie –, peraltro dello stesso colore del vino. Insomma, un tragico errore, che però rischia di provocare danni seri alla coppia di turisti.

Matteo Marcello

LE CONSEGUENZE

Ricoverati con gravi ustioni interne a causa della soda caustica ingerita

IN VACANZA DALL'AMERICA

LE PERSONE ricoverate al Sant'Andrea per aver accidentalmente bevuto liquido brillantante per lavastoviglie sono per due turisti americani, madre e figlio, in vacanza a Monterosso, lei di 58 anni e lui di 23



EMERGENZA I due turisti americani sono ricoverati al Sant'Andrea in gravi condizioni (foto d'archivio)



Peso: 1-17%,55-55%

L'APPRODO AL MOLO GARIBALDI

Il primo scalo di Msc Orchestra Autorità e istituzioni ad accogliere la nuova nave da crociera

MSC ORCHESTRA è stata accolta sabato alla Spezia dai rappresentanti delle autorità e delle istituzioni locali, invitati a bordo per la tradizionale cerimonia del "Maiden Call" (primo scalo) con il consueto scambio Crest con Raffaele Russo, comandante della nave. MSC Orchestra è approdata al Molo Garibaldi; vi farà scalo fino a ottobre 2017 ogni sabato per un totale di 25 toccate cui si aggiunge uno scalo per MSC Splendida. L'itinerario di 8 giorni/7 notti accompagnerà i viaggiatori alla scoperta del Mediterraneo occidentale con tappe a Genova, Cannes, Barcellona, Palma di Maiorca, Ajaccio e Civitavecchia. Con la programmazione di MSC Crociere porterà così in città nel 2017 oltre 80.900 passeggeri che potranno godere degli splendidi paesaggi del golfo o dell'insospettabile galleria d'arte quale è il Museo Amedeo Lia. Ma anche approfittare delle escursioni al **Parco delle**

Cinque terre o nelle vicine città di Pisa e Firenze. La nave, 92mila tonnellate di stazza, può ospitare 2.550 passeggeri in un contesto di forme spaziose ed eleganti che sanno coniugare ampi spazi all'aperto con un centro sportivo all'avanguardia dotato di palestra attrezzata, 5 piscine e un percorso Power Walking. Msc Orchestra però è anche una nave gourmet dove poter vivere un emozionante viaggio gastronomico. Con l'arrivo di Msc Orchestra prende il via l'estate 2017 di Msc Crociere a La Spezia che continuerà per 25 settimane consecutive.



CERMONIA Il tradizionale scambio di doni tra il sindaco Federici e il comandante e gli ufficiali di bordo di Msc Orchestra



Peso: 29%

RIOMAGGIORE L'AVVISO PUBBLICO

Il Comune non ha soldi per i sentieri E cerca sponsor per la manutenzione

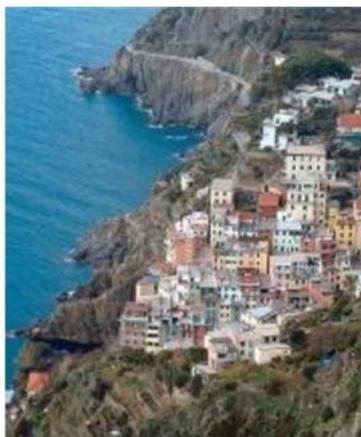
– RIOMAGGIORE –

MANUTENZIONE dei sentieri, apertura dei punti di accesso, riqualificazione del Sentiero Azzurro, riapertura della **Via dell'Amore** lato Riomaggiore e attività culturali. Le iniziative che il Comune, in particolare il sindaco Fabrizia Pecunia, vorrebbe mettere in campo sono tante, ma le risorse a disposizione non sono sufficienti. Ecco perché è alla ricerca di sponsor, in grado di reperire finanziamenti così da favorire una migliore qualità dei servizi erogati. Il Comune ha già ricevuto una manifestazione d'interesse per la realizza-

zione di un piano della comunicazione e di un piano di reperimenti di risorse per la sistemazione e la manutenzione della rete sentieristica comunale. Ma occorre molto di più. Così, ha pubblicato, sul sito istituzionale (all'indirizzo www.comune.riomaggiore.sp.it), un avviso per reperire sponsor sia pubblici che privati. Sponsor, dunque, essenzialmente per la sistemazione della rete sentieristica comunale e per il miglioramento della viabilità. L'avviso resterà pubblicato fino al prossimo 8 giugno: le imprese che intendono essere sponsor del Comune possono presentare offerta in qualsiasi momento. Le proposte di sponsorizzazione devono essere inviate al

Comune di Riomaggiore o inviate a segreteria@pec-comunediriomaggiore.it. Informazioni e chiarimenti sulla procedura potranno

essere richiesti all'assessore Marco Bonanini tramite mail all'indirizzo marco.bonanini@comune.riomaggiore.sp.it. È inoltre possibile contattare il responsabile del procedimento, l'architetto Euro Procaccini al numero 0187 760211.



PANORAMA Riomaggiore



Peso: 18%

Cade durante la gita Turista soccorsa sul sentiero Azzurro

Monterosso
UNA TURISTA italiana è caduta ieri mentre stava percorrendo il sentiero Azzurro, che da Monterosso conduce al borgo di Vernazza. La donna, con

tutta probabilità, ha messo male un piede, scivolando rovinosamente a terra. Ha quindi avuto bisogno di soccorsi, perché la distorsione causata dalla caduta a una caviglia non le consentiva di rientrare autonomamente in paese. Sul posto i vigili del fuoco, il soccorso alpino e i militi

della pubblica assistenza di Vernazza, che hanno accompagnato la donna in ospedale.



Peso: 5%

Automobilismo Si svolgerà a luglio con l'organizzazione della Scuderia Balestrero e della Bb Competition di Ceparana Un format rinnovato per l'11^a edizione del 'Rally Golfo dei Poeti'

■ La Spezia

ANDATA in archivio con successo la decima edizione, tutto è già pronto per l'undicesima. Il 'Rally Golfo dei Poeti' si terrà, nella formula del rally day, nei primi due giorni di luglio, con l'organizzazione della Scuderia Balestrero e dell'attivissima Bb Competition di Ceparana. Questa volta, vi sarà un format completamente rinnovato, a partire dal quartier generale della manifestazione che sarà incentrato attorno al centro commerciale Le Terrazze. Da questa volta, oltre che come consuetudine sede di partenza ed arrivo, an-

che come location del vasto parco assistenza. Le verifiche tecnico-sportive si terranno all'adiacente Museo delle Ferrovie, tra il passato e il presente delle eccellenze di trasporto su rotaia. Cambiano anche le prove speciali, la prima denominata '5 Terre' avrà una lunghezza di 6,2 chilometri, con larghezza media 4,5 metri: essa presenta una prima parte in salita veloce e scorrevole, fondo regolare, una seconda parte discesa veloce leggermente sconnessa.

La seconda prova speciale, 'Le Terrazze', sarà lunga 6,6 chilometri, larghezza media 4,1 metri, e si sviluppa nei primi metri in un fal-

so piano veloce, una seconda parte in salita medio guidato e una terza parte in una discesa ampia e veloce. I due riordini previsti avranno luogo nel centro della città, in una piazza a pochi metri dal mare. Per tutti gli equipaggi interessati, sul sito www.balestrero.it verranno caricati in questi giorni i documenti della gara con le convenzioni alberghiere.

Marco Magi



Peso: 16%

Un Giro d'Italia senza l'Italia

Paolo Bartolini

Ho visto la telecronaca degli ultimi 10 minuti della tappa del giro d'Italia che terminava sull'Etna. Ho atteso invano che la telecamera abbandonasse (per qualche secondo) schiene, pedali e ruote dei ciclisti per fare vedere dove stavano arrivando. Inutilmente. L'Etna non era previsto tra i protagonisti della

vicenda. Solo schiene, pedali e ruote. Ma non è la prima volta che questo succede. Qualche anno fa, durante la telecronaca della tappa che arrivava alle Cinque Terre, non si è praticamente visto il mare. E invece se uno vuol passare un pomeriggio piacevole, si guardi una tappa del Tour de France. Vedrà corridori, paesaggi, monumenti. E dirà: "Guarda come è bella

la Francia". Ma non speri che questo succeda guardando una tappa del giro d'Italia; deve essere previsto da un accordo segreto. "Non mostrare le bellezze del paesaggio, pena la rescissione del contratto..."



Peso: 5%

LA SPEZIA

DENTRO LE CIFRE RECORD

L'ultima moda: case ammobiliate

Gli appartamenti nel centro storico attraggono sempre più i viaggiatori

Una leggera flessione dei B&B, un vertiginoso aumento degli affittacamere, una esplosione delle case vacanza e degli agriturismi. Per non parlare degli appartamenti ammobiliati ad uso turistico, che - nel 2016 - hanno quasi raddoppiato il proprio numero, arrivando alla bellezza di 380, con oltre mille posti letto, da soli. Un vero e proprio boom.

Il bilancio sociale appena elaborato dagli uffici comunali, lo conferma. Continuano a crescere, le soluzioni di accoglienza "familiare". Il fenomeno, iniziato timidamente una decina di anni fa, sta continuando ad espandersi. I primi segnali avevano interessato soprattutto le località vicine, tradizionalmente vocate al turismo. Poi, hanno cominciato a proporsi anche le piccole realtà del centro cittadino. E ha funzionato. Così ne sono arrivate altre. Ed altre

ancora.

Dietro queste cifre, c'è un indotto economico non di poco conto. Ereditare un vecchio appartamento nella zona pedonale, è diventata un'opportunità. Stanno riprendendo valore anche le aree attorno alla stazione, deprezzate solo fino a qualche anno fa. Chi era reticente ad affittare in modo tradizionale, sta scoprendo una risorsa inaspettata: anche perché il turismo straniero, non solo giovane, apprezza questo modo di "visitare" l'Italia, immergendosi nei ritmi e nelle consuetudini delle persone che qui vivono quotidianamente.

I flussi turistici sono diretti soprattutto alle 5 Terre, naturalmente, ma i turisti si fermano volentieri a soggiornare in città: una località tranquilla, baricentrica rispetto a Portovenere e a Lerici, una base ideale soprattutto per chi

intende poi spostarsi con il treno. L'ondata interessa soprattutto la ricettività alternativa, ma anche il settore tradizionale regge, nonostante la crisi.

In base ai dati della Camera di Commercio, in città nel 2010 esistevano 631 imprese del settore alberghiero e ristorativo, delle quali 272 di bar e simili, senza cucina, e 299 di ristorazione, più alberghi e alloggi e catering. Il dato della fine del 2015, è risultato di 711, di cui 289 bar, 324 ristoranti, e poi le strutture ricettive tradizionali. In provincia, fra 2010 e 2015, si è saliti da 1977 a 2088.



Peso: 19%

la spezia

PUBBLICATO DA MURSIA IL SUO LIBRO "IL SILENZIO DEI COLPEVOLI". L'INTERVISTA

Pollicardo contro il muro di gomma

«Mi sento tradito: tante, troppe domande devono avere ancora risposta»

SONDRA COGGIO

«NON potrà esserci tranquillità nel nostro animo, fino a quando non si avranno risposte. Fino a quando continuerà l'indifferenza, da parte di chi ha interesse al fatto che non si parli di quanto è accaduto in Libia il 19 luglio del 2015, e di quei terribili sette mesi e mezzo, fino al marzo 2016. Dovevo scrivere questo libro. L'ho fatto, perché rimanga memoria dei fatti e dei traumi».

Gino Pollicardo è diventato scrittore. Ci sono voluti mesi di fatica, perché ogni parola gli è costata lacrime e sangue, ma ha messo nero su bianco la storia dei suoi 228 giorni nelle mani dei suoi rapitori: violenti, crudeli, legati all'Isis.

«E non si tratta del racconto dei fatti, quelli ormai noti, del nostro sequestro, nel viaggio di lavoro in Libia – spiega – ma di un diario intimo, dei sentimenti, delle speranze, e delle delusioni, che noi quattro abbiamo provato, in quel lungo periodo di detenzione, aspettando invano che lo Stato venisse a liberarci: a chiederci chi stesse trattando, e come mai non succedesse niente».

Parla a nome di tutti i prigionieri, Gino. Parla anche per chi non è tornato: Salvo Failla e Fausto Piano. «Siamo partiti in quattro, in due sono rientrati in una bara: ed erano come fratelli, ormai, per me».

Forse non l'avrebbe nemmeno scritto, questo libro, Pollicardo: non fosse stato per quei due colleghi rimasti ucci-

si sotto uno scontro a fuoco, fra i sequestratori e la polizia libica.

Pollicardo è tornato vivo, con Filippo Calcagno. Si sono liberati da soli. Ema ha potuto riabbracciarlo, i figli Gino Junior e Jasmine hanno ancora un padre. Il fuoco che ha ucciso Salvo e Fausto, avrebbe potuto toccare a lui.

Il destino ha scelto così: ma le domande angosciose, sulle responsabilità di chi non è intervenuto, le ha ancora dentro. Ora, attraverso la casa editrice Mursia, ha dato alle stampe "Il silenzio dei colpevoli". E la postfazione gliel'ha scritta Toni Capuozzo: spiegando che "certe prigionie non finiscono mai, se non c'è verità".

Gino ha ricevuto un messaggio, da Capuozzo: "sarei onorato di scriverle la postfazione". Gli ho risposto che ero onorato io – racconta – perché la sua trasmissione, Terra, aveva dato ampio spazio alla nostra storia».

E così, ecco il libro. Un libro che vuole lasciare una traccia, della mancata liberazione, degli errori che hanno portato alla morte dei due tecnici della Bonatti: «Sapevo che nel momento in cui non avessi più parlato, sarebbe calato il silenzio – dice Pollicardo – ora c'è un documento a testimonianza di tutto quello che non siamo riusciti a capire. Non ho voluto usare parole forti, ma le domande traspaiono: quelle

che mi restano nel cuore. Come mai non siamo stati liberati? Come mai due colleghi sono stati uccisi? Come mai ci siamo dovuti liberare da soli?». Toni Capuozzo parla di sequestrati di serie A e di serie B. Pollicardo scuote la testa, amareggiato: «Ci siamo sentiti così: traditi. Posso solo ringraziare la mia comunità, quella di Monterosso, che è stata accanto alla mia famiglia, e ha condiviso con noi quel periodo così terribile, in cui nessuno sapeva se sarei tornato vivo».

Pollicardo sarà a Milano, oggi, a firmare le copie del suo libro, in libreria dalla prossima settimana. La prima presentazione, però, vuole farla nella sua Monterosso. Gino ha scritto tutto "di getto", ma non riusciva a rileggere i suoi appunti: «Troppe forte, l'emozione, una tempesta di sentimenti». L'ha aiutato il figlio, Gino Junior, appassionato d'arte e di letteratura. «E' stato bello, lavorare con mio figlio – confida il padre – ed è stato bello sentirsi dire dall'editrice Mursia che il lavoro era buono».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Peso: 39%



Gino Pollicardo in famiglia: immagini sorridenti ma il trauma vissuto dal tecnico non si cancella



Peso: 39%

la spezia

VITTIME DUE AMERICANI OSPITI A MONTEROSSO

Detersivo nella caraffa del vino madre e figlio in prognosi riservata

Hanno ingerito il liquido e accusato un malore: in ospedale

ANZICHÉ del pregiato Sciacchetrà delle **Cinque Terre**, in tavola è finita erroneamente una caraffa piena di detersivo. E i turisti americani, madre e figlio di 58 e 23 anni, lo hanno sorseggiato come se nulla fosse.

Non si sono accorti di nulla, finché non hanno cominciato ad accusare nausea e mal di testa. Poi, sono arrivati i dolori lancinanti e i camerieri in sala hanno lanciato l'allarme. L'episodio è avvenuto mercoledì sera in un ristorante all'interno di un hotel di Monterosso, nelle **Cinque Terre**. I medici dell'Asl sono certi: madre e figlio, ora ricoverati all'ospedale della Spezia, hanno ingerito liquido per la pulizia delle stoviglie servito inavvertitamente durante la cena.

La coppia, ricoverata in prognosi riservata, non sarebbe in pericolo di vita. Sul posto, oltre al "118", anche i carabinieri della locale stazione, che indagano per ricostruire l'esatta dinamica dell'accaduto. Secondo una prima ricostruzione, durante la cena alla coppia di turisti americani sarebbe stata servita una brocca nella quale era stato versato liquido per la pulizia dei piatti al posto del vino bianco.

La cameriera, che avrebbe commesso il deprecabile errore, è stata licenziata in tronco. I gestori dell'hotel, uno dei più rinomati delle **Cinque Terre**, si sono portati in ospedale per sincerarsi delle condizioni dei propri ospiti. I carabinieri avvieranno le indagini nelle prossime ore.

Non è escluso che venga-

no convocati in caserma i testimoni dell'accaduto per essere ascoltati in merito alla vicenda. I carabinieri procederanno in sede penale soltanto nel caso in cui madre e figlio decidano di presentare una querela.

Il reato ipotizzabile è quello di lesioni colpose. Non dubita nessuno sul fatto che si sia trattato di un errore.

©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Peso: 15%

levanto 5 terre val di vara

LUTTO A MONTEROSSO

È morto il pittore “Manuel” Grossi che amava dipingere il mare delle 5 Terre

LUTTO alle Cinque Terre per la morte del pittore Pietro Grasso, in arte Manuel (foto). Aveva 65 anni e tanto talento quando impugnava i pennelli e si piazzava davanti a una tela a dipingere il mare. La sua passione erano i quadri figurativi. Una passione coltivata negli anni e portata avanti fino a poco tempo fa. Grasso aveva cominciato a navigare da giovanissimo, poi era approdato definitivamente alle Cinque Terre e negli anni Settanta avviò un ristorante di alta qualità a Monte-

rosso con bicchieri di cristallo e posate d'argento. Portò avanti l'attività di ristorazione per diversi anni e poi lasciò per dedicarsi ancora più all'arte. Ai suoi quadri. Aveva abitato per tanto tempo in via San Martino, a Monterosso, ma recentemente si era trasferito a Brugnato. I funerali saranno celebrati domani, alle ore 11, nella chiesa di Monterosso. Ai familiari le condoglianze del Secolo XIX.



Peso: 8%

PROPOSTA DI RESIDENTI E VIAGGIATORI

Cinque Terre, flussi da regolare anche per i treni troppo affollati

Convogli “a tappo” e altri semivuoti: serve più organizzazione

PATRIZIA SPORA

CARTELLI informativi e sezioni sul sito internet delle ferrovie dedicati solo ai treni per le Cinque Terre, per meglio distribuire il flusso dei viaggiatori. Ma non solo, dare la possibilità ai controllori di limitare il numero dei viaggiatori sui convogli, per impedire ai gruppi di affollare alcuni treni nelle fasce orarie più frequentate.

Sono alcuni dei suggerimenti che arrivano dai viaggiatori, turisti abituali e residenti, ma che si possono cogliere facilmente viaggiando quotidianamente sui convogli della linea La Spezia- Levante. Le Ferrovie e la Regione hanno potenziato il trasporto attivando lo scorso anno il servizio estivo di metropolitana leggera “Cinque Terre Express”, che supportato dai treni regionali per Sestri Levante e regionali veloci per Genova offre oggi circa novanta convogli giornalieri.

Il nuovo piano, che con il metrò delle 5 Terre offre un treno ogni mezz'ora, e in alcune fasce orarie anche tre convogli nell'arco di venti minuti, piace ai residenti e ai turisti. Il personale delle ferrovie, sia a bordo dei treni che nelle stazioni, fornisce informazioni utili e nelle vacanze di Pasqua, nei ponti

del 25 aprile e del primo maggio ha avuto un ruolo fondamentale per garantire maggiore sicurezza ai viaggiatori. Ma in questi giorni, che si parla molto di regolamentazione dei flussi turistici mentre i Comuni e il parco nazionale delle Cinque Terre stanno predisponendo misure di sicurezza per il ponte del 2 giugno, con l'attivazione della app per telefonini e smartphone che permetterà di acquistare le carte on-line, anche il potenziamento dell'informazione sul numero dei treni e sulle fermate potrebbe essere di grande aiuto.

I turisti conoscono il “Cinque Terre Express”, ma ancora non sanno quali e quanti treni fermano nelle cinque stazioni, così spesso capita che un convoglio per Sestri Levante con fermate alle Cinque Terre non venga preso dai turisti, che si concentrano e affollano invece il “Cinque Terre Express”.

A questo proposito nelle stazioni, assieme ai tabelloni degli orari ferroviari sarebbero utili altri cartelli dedicati esclusivamente alle Cinque Terre, di più facile e immediata lettura.

«Nei fine settimana e quando abbiamo un po' di tempo libero ci piace visitare le Cinque Terre per percorrere i sentieri – dice

Paola Giannetti di Parma- ma abbiamo notato che alcuni treni in certe fasce orarie, soprattutto della mattina, sono affollati. Le guide che non sono del posto non sanno che certi regionali per Sestri fermano alle Cinque Terre, ormai conosco il “Cinque Terre Express” e tendono tutti a prendere quei convogli. Da quest'anno i treni sono molti, sarebbe bene pubblicizzarli di più, magari con una sezione a parte sul sito delle ferrovie o con dei cartelloni nelle stazioni. Per non sovrappollare i convogli i controllori dovrebbero impedire ai gruppi di salire, suggerendo di prendere il treno successivo».

Intanto il “Cinque Terre Express” piace ai residenti. «Il servizio è buono, anche quando ci sono ritardi di 20 o 30 minuti non si sentono i disagi perché i treni sono molti, c'è sempre un convoglio disponibile -dice Caterina Pasini di Riomaggiore - Ci vorrebbe qualche treno di più in inverno, soprattutto per colmare il vuoto che c'è nella fascia oraria che va dalle 8 alle 10».



Peso: 33%



Folla di sera a Manarola in occasione di un evento festivo



Peso: 33%

La mia città

«Cinque Terre, anarchia totale»

Sono anni che scrivo sull'anarchia che vige a alle 5 Terre in esatate. Ho scritto oltre 50 raccomandate ai vari enti. Invano. Ogni giorno sulle spiagge si vedono dozzine di donne cinesi impegnate a fare massaggi in bella vista, a livello fiscale "duty free" e con incassi di migliaia di euro al mese. In barba alle varie tasse regionali, comunali, Inps e ai regolamenti igienico-sanitari vigenti. Africani e indiani vendono magliette, pareo, teli, tappeti, occhiali, anch'essi

"duty free". Il benvenuto alle 5 Terre è dato da esperte zin-

gare che battono ogni treno, ove ogni mattina prendono ordini su quali convogli dovranno prestare il servizio giornaliero per i borseggi. Le tasse vengono continuamente pagate dagli esercenti che producono lavoro. Le autorità sono al corrente del tutto e non vi è modo di farle agire in proposito, affinché codesta gente si decida a versare il dovuto allo Stato, Regione, Provincia e Comune.

ANDREA POGGI 5 TERRE



Peso: 6%

La spezia sport

PINZANI, QUELLO CHE NON HA VISTO IL GOL DI GRANOCHÉ, RIENTRA DOPO DUE TURNI DI STOP

Serra fischia il derby Spezia-Pisa

Occhio a La Penna: sarà lui a dirigere Benevento-Frosinone, match che vale i play off

ARMANDO NAPOLETANO

RISCHIA tutto Stefano Farina. Nel campionato forse più contestato e problematico degli ultimi anni, il designatore regala la partita decisiva per promozione diretta e play off a Federico La Penna, lo stesso direttore di gara che il 28 maggio del 2016, con l'incredibile decisione di non concedere un rigore solare per un fallo del difensore Perticone su Piccolo (primo match) condizionò le due semifinali tra Spezia e Trapani e quindi anche la finalissima, decretando la squadra che poi affrontò il Pescara. Una decisione senza dubbio ponderata ma difficile, che mette il fischietto romano, che di fatto pagò pochissimo per quell'errore. La Penna dirigerà Benevento-Frosinone, dalla quale dipende sia la promozione diretta di Frosinone appunto e Verona ma anche il fatto che si possa creare un distacco superiore ai 9 punti tra la terza e la quarta, ed un successivo distacco oltre il perimetro dei 14 punti tra la terza e l'ottava.

Sempre tra le gare di prima fascia, va al migliore fischietto del momento (graduatorie alla mano), Manganiello, Ternana-Spal gara da dentro o fuori con gli umbri che devono vincere ad ogni costo e con la Spal che deve evitare di finire a giocarsi negli ultimi 90 il campionato dopo aver già avuto un match ball contro la Pro Vercelli. In questa gara del Libera-

ti darilevare l'impiego dell'ottimo assistente D'Apice, carabinieri di Riomaggiore ma iscritto ad altra sezione che quella provinciale spezzina (Parma) della Spezia.

Potrebbe essere anche l'ultima gara in carriera di Riccardo Pinzani che dopo due turni di stop rientra proprio alla 41° in un match non di prima fascia come Salernitana-Avellino. Per Pinzani si profila un difficile impiego nei play off e la chiusura della carriera, pagando l'errore di Frosinone che ha caratterizzato non poco tutta la stagione, non solo degli aquilotti. Conoscendo però le dinamiche dell'Aia, Pinzani potrebbe avere anche il contentino dell'ultima in A tra una settimana, e sarebbe il vero segnale dell'addio.

Ancora fermo invece l'assistente che non vide il gol di Pablo Granoché a Frosinone, Oreste Muto, che resta uno dei migliori della categoria, inserito anche in un progetto dall'Uefa e per questo graziato dall'Aia che probabilmente farà quindi pagare il conto al solo derogato Pinzani.

Altra gara importante Cittadella-Vicenza ad Abisso, mentre Verona-Carpi va a Piasca.

Spezia-Pisa che rispetto a qualche mese fa assume tutta un'altra importanza, viene invece affidata a Marco Serra della sezione di Torino, assistenti Vincenzo Soricaro (Bartolotta) e Luigi Rossi (Rovigo); quarto uomo sarà Alessandro

Meleleo della sezione di Casarano. Nella presente stagione ha diretto Spezia-Latina 3-2 e Cittadella-Spezia 1-0 ed il 22 aprile scorso il Pisa che ha perso a Trapani. Il 7 agosto 2016 aveva invece fischietto i toscani a Brescia in Tim Cup, quando vinsero 2-0

Binda e peluche

Ieri presso lo Spezia Calcio Store di via del Torretto 1, si è tenuta la presentazione del libro "La ragazzo col peluche", scritto a quattro mani da Nicola Binda, caporedattore Gazzetta dello Sport, e Sara Capasso, con l'avvocato Andrea Corradino, Vicepresidente dello Spezia Calcio, nonché Vicepresidente della Lega B, a fare gli onori di casa nel ruolo di moderatore.

Abodi al credito sportivo

In attesa di un presidente di lega cadetta che inizi la nuova era, Andrea Abodi si piazza alla presidenza del credito sportivo



Peso: 45%



Corradino con Binda alla presentazione del libro della "firma" della Gazzetta in piazza del Bastione



Peso: 45%

album

LA SPEZIA

Festa delle Giunchiglie e visita alla Palmaria

Marcia ad Ameglia, trekking alla Spezia

ECCO gli appuntamenti per le escursioni del weekend

SESTA GODANO

Domenica dalle 9.30 alle 15.30 escursione nelle terre di Sesta Godano a cura del Mangia Trekking. Partenza da Mangia. Pranzo prodotti tipici. Info: 347 4772664

CANEPA CROCE DEI PO'

Domenica escursione a cura del Cai con panorama che spazia sul golfo del Tigullio. Dalla località Canepa di Sori, verso Case Becco, fino alla vetta del Monte Becco; si prosegue per il Monte Bado e il Monte Croce dei Fò fino al Colle del Bado. Tempo di percorrenza: 6 ore. Mezzi di trasporto propri. Ritrovo alle 8 al Palasport. Info: Mosè (3393333596), Zanarini (3296678509).

RED CARPET RAPALLO

Il Crdd La Spezia organizza sabato un'escursione al Red Carpet da Rapallo a Portofino. Ritrovo alla stazione della Spezia alle 9.15. Treno per Rapallo alle 9.40, arrivo alle 10.40. Percorso di 8 km per due ore e arrivo a Portofino. Prezzo del biglietto 6,20 € da

acquistare il giorno prima. Info: Enrico 368 3031888.

AMEGLIA

Domenica, il Comitato Marce della Spezia e della Lunigiana tramite l'Avis Ameglia e la Proloco Montemarcello organizzano la 26^ marcia "Tra fiume collina e mare". Percorsi di 7 e 16 km. Partenza alle 8.30 da Ameglia, Batteria Chiodo. Info 3385035088

VILAFRANCA LUNIGIANA

Domenica per il "CorriLunigiana 2017" in programma a Villafranca Lunigiana il 2° "Mammadicorsa". Ritrovo ore 9. Percorso di 10 km. Info 320-9680302.

TREKKING URBANO

Domenica alla scoperta delle antiche mura (quelle del seicento) all'interno del centro storico, tramite il Trekking Urbano. Gli operatori del Labter forniranno ai partecipanti cartografia storica e attuale, riproduzioni di dipinti e fotografie d'epoca, in modo da realizzare una sorta di viaggio a ritroso nel tempo. Info: 327 1273871, 0187 280211.

PRATI DI LOGARGHENA

Domenica la tradizionale fe-

sta della Giunchiglie, ai Prati di Logarghena, nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco - Emiliano, tra Pontremoli e Filattiera. Centinaia di persone si ritrovano ai Prati per festeggiare l'arrivo della primavera e la fioritura di migliaia di giunchiglie bianche. E' possibile raggiungere i prati anche in mountain bike. Partenza da Sorano Filattiera. Durata escursione 9.30-16.30. Obbligatoria prenotazione: 331.5740114.

PALMARIA

Domenica dalle 11 alle 17 Italia Nostra organizza la "Giornata della Palmaria Bene Comune". Appuntamento sull'isola, allo sbarco del Terrazzo. Da lì alcuni volontari illustreranno ai visitatori le tante risorse naturali e antropiche che l'Isola può offrire. Sarà offerta anche una visita guidata al Forte Umberto I.



Peso: 22%

PACE, NATURA E CIBO SULLE ALTURE DI BORZONASCA

Da rudere a gioiello: apre la malga Zanoni rifugio vista mare

Tre coppie si fanno carico della nuova gestione

ITALO VALLEBELLA

BORZONASCA. Prima cosa da sapere: l'unico modo per arrivarci è a piedi. Ma, a scanso di equivoci, questo è indubbiamente un valore aggiunto. Perché tubi di scarico e rumori di motori qui proprio non c'entrano niente: la pace regna sovrana e i tempi di vita sono davvero quelli della natura. Ancora per pochi giorni questo angolo di Liguria resterà ad esclusivo uso e consumo di molti animali selvatici e poche persone. A da domenica malga Zanoni apre al pubblico. Il punto più vicino per lasciare l'auto è la zona vicina all'ex cava del passo del Ghiffi: meno di un'ora di facile cammino e si è arrivati. Ma alla malga si può arrivare anche da Sopralacroce oppure (scarpinando un paio d'ore buone) dai laghi di Giacopiane. Da qualsiasi parte si arrivi il colpo d'occhio sarà sempre lo stesso: la cornice dei monti che avvolge la malga, una terrazza con vista panoramica sul mare, qualche mucca pacifica che pascola e interni nuovi di zecca per pranzare, cenare e fermarsi a dormire. L'inaugurazione prevede pasta e un dolce per tutti a pranzo e nel pomeriggio focaccia e vino bianco. Quella che una volta

era una struttura abbandonata dove venivano ricoverate le mucche, oggi è un gioiellino incastonato in un angolo di Liguria inedito: qui il paesaggio è più montano che appenninico.

L'intuizione di far diventare la vecchia malga costruita negli anni Cinquanta un rifugio venne a Giuseppino Maschio a metà anni Novanta: «Sono passati più di vent'anni - sorride ora il sindaco di Borzonasca da più parti indicato come il vero papà del rifugio -. Difficoltà ne abbiamo dovute superare tante. Ma ora ci siamo.

Sono contento». Se l'idea di Maschio fu fondamentale, la costanza del Parco nel portare avanti il progetto (con tre finanziamenti differenti) dall'inizio degli anni Duemila è stata decisiva.

Anni di attesa sono valsi il colpo d'occhio attuale che ha convinto i nuovi gestori. Loro si chiamano Silvia, Milly, Marta, Angelo, Stefano e Federico. Sono tre coppie genovesi tra i 40 e i 55 anni: lavorano part-time facendo i turni in modo da garantire una copertura totale. Quando hanno visto il rifugio per la prima volta se ne sono innamorati tanto da costituirsi in un'associazione (Monti Naviganti) per partecipare al bando di gestione: «E' stato un colpo di fulmine - racconta Angelo Bodra -. Io ho una discreta esperienza di montagna. Ma un posto come questo in

Liguria è davvero particolare». Domenica si parte. Il pacchetto ideale per vivere al meglio il rifugio è comprende cena, pernottamento e colazione (tutti i dettagli sono consultabili sul portale www.malgazanoni.org). Poi via verso le vette dell'Aiona, del Penna o dello Zatta (nelle vicinanze c'è anche la cascata del Cianà e una fonte di acqua ferruginosa), verso i laghi di Giacopiane (passando vicino alla malga di Perlezzi) o altri rifugi del Parco, ad esempio le Casermette del Penna di prossima apertura. Oppure si potrà prenotare per il pranzo, magari per una domenica all'aria aperta in famiglia. I nuovi gestori promettono aria buona e cucina tradizionale con prodotti locali: «Quelli che arrivano direttamente dai produttori - sorride Angelo -, non dai supermercati». E allora tanto per cominciare sotto con vino e salumi della val Graveglia, la farina del mulino di Gramiza oppure l'olio della cooperativa di Mezzanago.

Malga Zanoni promette di essere il rifugio più alpino delle



Peso: 41%

vante. E come tale sarà gestito anche per il suo utilizzo: «Contenti dei gestori, gente seria e appassionata – dice il presidente del Parco Michele Focacci -. L'obiettivo è valorizzare la struttura, ma portare molta gente sul territorio».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

SINDACO SODDISFATTO

**Maschio:
«Vent'anni
di burocrazia
e battaglie,
ma sono serviti»**



Gli accoglienti interni della malga



Una mucca negli spazi esterni



Angelo Birra, uno dei gestori



Peso: 41%

LEGAMBIENTE

“Salvalarte Sicilia” fa tappa ad Agrigento

Dopo le polemiche, le critiche e le legittime prese di posizione che hanno fatto seguito, dopo sette anni di commissariamento, alla nomina del nuovo Consiglio del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, Legambiente apre una fase di aperto confronto sui contenuti e soprattutto sulla costruzione condivisa di una prospettiva di ulteriore sviluppo del Parco e della Città.

A questo tema è dedicata la tappa agrigentina della campagna “Salvalarte Sicilia” di Legambiente con l'incontro-dibattito cui si darà

vita nella giornata di oggi, dalle ore 17, nell'ex chiesa di San Pietro, in Via Pirandello n. 1.

Alla discussione - che sarà moderata da Gaetano Gucciardo ed introdotta da Gianfranco Zanna, presidente di Legambiente Sicilia - interverranno Bernardo Campo (Presidente del Consiglio del Parco), Calogero Firetto (Sindaco di Agrigento) e Vittorio Alessandro (Presidente del Parco delle Cinque Terre).



Peso: 5%

OUTLET CITTADINO

Ros dalle 5 Terre sbarca Parigi

di **Marta Casadei**

● Un outlet cittadino, con 93 negozi oltre a bar, ristoranti e a un hotel tre stelle distribuiti su 20 mila metri quadrati. Il tutto, a 20 minuti di distanza dal centro di Parigi, nel quartiere de l'Horloge di Romainville. È questo, almeno in ordine cronologico, l'ultimo progetto di Ros, acronimo per *Retail Outlet Shopping*, società di consulenza per il segmento real estate a uso retail. Una realtà da 5 milioni di euro di ricavi che ha sede a Vienna ma opera in tutta Europa: oltre al Brugnato 5 Terre Outlet Village, in Italia, gestisce il Designer Outlet Soltau, il City Outlet Geislingen e il Premier Outlet Budapest.

L'outlet francese, che si chiamerà Paris City Outlets e vedrà la luce nei primi mesi del 2019, nasce a seguito dell'accordo tra la società e il gruppo immobiliare francese Fiminco: il progetto, nel quale il gruppo immobiliare ha stanziato un budget di investimento di 100 milioni di euro, di cui 30 destinati all'hotel, punta a rivoluzionare il concetto di villaggio outlet, ren-

dendolo accessibile a turisti e cittadini che non vogliono spostarsi eccessivamente dal centro preferendo, magari, l'utilizzo di mezzi pubblici.

Per Ros si tratta del primo progetto importante sul suolo francese. Un mercato strategico per il segmento outlet. «Abbiamo partecipato alla gara d'appalto per la gestione di Paris City Outlets - spiega Cesare Nonnis Marzano, ad Ros Italia - che abbiamo vinto, perché guardiamo con estremo interesse al mercato francese. Stiamo dialogando con grossi sviluppatori e fondi di investimento per altri progetti sul territorio. Il mercato francese è sempre stato molto complesso e protetto in termini autorizzativi, perciò vi sono diverse aree della Francia ipoteticamente molto appetibili per la formula outlet».

Una formula di successo anche in Italia. A testimoniarlo sono i dati: dal 2015 Ros gestisce il Brugnato 5 Terre Outlet Village, in Liguria. Una struttura in crescita, sia in termini di vendite che di visite: «Ha chiuso il 2016 con risultati notevoli, +25% di fatturato e +15% di fatturato Like for Like. Nel 2017 prevede di raggiungere 1,9 milioni di visitatori e nei primi 4 mesi dell'anno conferma una crescita del fatturato del 25%, un traffico di +15% e un fattura-

to like for like di +15%».

La performance positiva è da ricondurre a un insieme di fattori: «una grande visibilità dall'autostrada, un buon mix di marche premium, con alcuni nuovi ingressi nel 2016 tra cui Pinko, TwinSet e Liu Jo uomo. L'outlet si conferma in forte crescita grazie a ottima accessibilità e nessuna concorrenza nella regione», dice Nonnis Marzano. Quello di Brugnato è solo il primo dei progetti italiani di Ros, che ha in programma l'apertura di un outlet a Santhià, specializzato nei prodotti home e design: «Un settore con grandi potenzialità nel canale outlet - spiega Nonnis Marzano - come lo era la moda dieci anni fa». L'outlet dovrebbe aprire a marzo 2018, in una struttura già esistente e a fronte di un investimento da parte di un fondo.

L'Italia è, dunque, un importante terreno di sviluppo per Ros. Che guarda però a tutta l'Europa Meridionale. Tra i progetti in corso, infatti, ci sono il Designer Outlet Algarve (Portogallo), il Designer Outlet Croatia e il Designer Outlet Zaragoza (Spagna), il City Outlet Wuppertal, il Fashion Outlet Krakow. L'espansione è un driver della crescita: «L'obiettivo dell'azienda è il raddoppio del fatturato entro i prossimi tre-cinque anni», chiosa l'ad Italia e Francia.



Maxi-investimento. Il rendering del progetto Ros-Fiminco da 100 milioni di euro a Parigi



Peso: 14%