PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Area Marina Protetta delle Cinque Terre

# Rassegna Stampa

venerdi 25 maggio 2018

# Rassegna Stampa

25-05-2018

## DICONO DI NOI


| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CITTADELLASPEZIA.COM | 24/05/2018 | 1 | - - Riomaggiore, cambiano gli orari del porta a porta per le utenze commerciali - -<br>*Redazione* | 2 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 25/05/2018 | 45 | Alle origini della "Pia centenaria" La storia del locale diventa un libro<br>*Giulia Tonelli* | 3 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 25/05/2018 | 52 | Istituito il registro per il biotestamento previsto dalla legge<br>*Redazione* | 4 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 25/05/2018 | 19 | Io, volontario contro i terroristi dell`Isis<br>*Tiziano Ivani* | 5 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 25/05/2018 | 19 | Intervista a Alex Pineschi -Io, volontario contro i terroristi dell`Isis<br>*Tiziano Ivani* | 7 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 25/05/2018 | 22 | ma i bus di Atc sono bocciati<br>*M.tor.* | 9 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 25/05/2018 | 24 | Assalto alle Cinque Terre Serve un "cup " turistico<br>*Patrizia Spora* | 10 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 25/05/2018 | 28 | Più turismo e commercio è questa la grande sfida<br>*Marco Raffaelli* | 12 |
| SOLE 24 ORE | 25/05/2018 | 27 | Marina Porto di Lavagna. Realtà consolidata al passo con i tempi<br>*Redazione* | 13 |
| VENERDÌ DI REPUBBLICA | 25/05/2018 | 70 | Sulle strade più golose (e dimenticate) d`italia<br>*Micol Passariello* | 15 |

LIGURIA NEWS GENOVA POST SANREMO RIVIERA SPORT SAVONA SPORT CITTÀ DELLA SPEZIA LA VOCE APUANA

LA REDAZIONE
0187 1852605
0187 1852515
Scrivici

PUBBLICITA'
Sfoglia brochure
0187 1952682
Contattaci

CDS NEWS CITTÀ DELLA SPEZIA
il quotidiano on line della Spezia e provincia
Ultimo aggiornamento: Giovedì 24 Maggio - ore 18.12

Tutte le notizie

Cerca nel sito
Cerca

HOME PRIMO PIANO CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPEZIA CALCIO SPORT AGENDA
LA SPEZIA SARZANA E VAL DI MAGRA GOLFO DEI POETI CINQUE TERRE E VAL DI VARA LIGURIA LUNIGIANA
CALCIO SPEZZINO METEO SENTIMENTI SPEZZINI FOOD & DRINK RUBRICHE BLOG VIDEO FOTO LIBRI

ATTUALITÀ

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ LINKEDIN PINTEREST

# Riomaggiore, cambiano gli orari del porta a porta per le utenze commerciali

Cinque Terre - Val di Vara - Il Comune di Riomaggiore incrementa i servizi di raccolta rifiuti e adotta nuove regole per migliorare il decoro e affrontare al meglio la stagione turistica.
"Al fine di migliorare il pubblico decoro ed evitare la presenza dei rifiuti lungo le vie dei borghi in una fascia oraria ancora molto frequentata dalla popolazione, si è ritenuto opportuno procedere ad una variazione delle modalità di conferimento dei rifiuti, posticipando a dopo le ore 23 l'esposizione del rifiuto da parte di tutte le attività commerciali e ricettive", fanno sapere dal Comune.
La variazione decorre dal 28 maggio prossimo e resterà attiva fino alla fine della stagione turistica.

Per agevolare il corretto conferimento sarà disponibile un servizio a richiesta dedicato, per le attività commerciali il cui orario di chiusura è antecedente alle 23, il ritiro in questo caso sarà effettuato solo previa richiesta del titolare dell'esercizio pubblico tramite compilazione di apposito modulo messo a disposizione dal Comune.
Tale servizio prevede il ritiro all'interno dell'attività commerciale di "carta e cartone", "imballaggi plastica/metalli", "secco non riciclabile", con divieto di esposizione di sacchi all'esterno. Per chi aderisce a tale servizio è consentito il conferimento di organico e imballaggi in vetro con esposizione in strada alla chiusura dell'attività commerciale, utilizzando esclusivamente gli appositi contenitori forniti dal gestore.
Per le attività ricettive è già partito da aprile un servizio dedicato alle strutture di tutto il territorio comunale, sia con postazione fissa, sia su prenotazione.

Per le utenze domestiche, invece, non cambia nulla, ma si raccomanda a tutti di rispettare le modalità di conferimento e i calendari in essere.
"Differenziare correttamente è un segno di civiltà e di rispetto per l'ambiente, un dovere morale, ma anche un motivo di orgoglio per ognuno di noi. Un paese pulito si distingue dagli altri e ne guadagna in immagine, insieme ai propri cittadini. Ci aspettiamo quindi una fattiva collaborazione, per mantenere i borghi puliti, raggiungere e superare le percentuali minime di differenziata imposte dalla legge", concludono da Via Signorini.

Giovedì 24 maggio 2018 alle 17:55:54

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOTOGALLERY

Soccorsi in lungo e in largo a Porto Venere. Due turisti feriti

FOTOGALLERY

SPIDER-CH45-WEBPORTAL-58106219
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Sezione:DICONO DI NOI

LA NAZIONE La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 66.359 Diffusione: 90.198 Lettori: 729.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:45
Foglio:1/1

# Alle origini della "Pia centenaria" La storia del locale diventa un libro

## *Nata in via del Prione nel 1887 è oggi un "marchio" del territorio*

– LA SPEZIA –

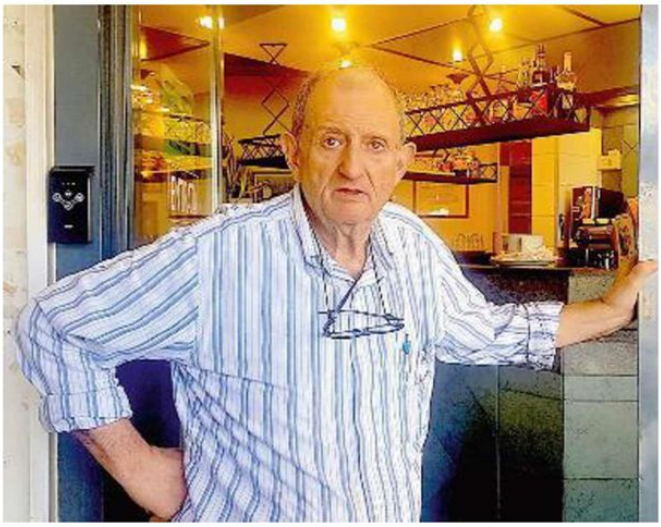
**LA PIZZA** della Pia centenaria? Tutti gli spezzini l'hanno mangiata almeno una volta nella vita. È una vera istituzione per chi ama pranzare o cenare con pizza e farinata. Ecco dunque che, per scoprire dettagli sul trascorso di questo locale storico, ripercorrendo alcune delle tappe dall'apertura del 1887 a oggi, il più vecchio tra gli attuali soci della società si sta mobilitando per reperire fotografie e articoli di giornale, possibilmente scattate o scritti prima della guerra, con la speranza riuscire a elaborarci un libro e creare così un testo utile a conservare la storia della Pia nella memoria collettiva. A parlarci meglio del progetto, raccontando interessanti dettagli e storie inedite sull'attività in cui oggi continua a lavorare, è l'ideatore e attuale socio **Gianni Paciarone**: «La Pia è nata in via del Prione nel 1887 con un solo forno a legna e facendo farinata, castagnaccio e focaccia. A quei tempi, quando si avvicinava l'orario dell'uscita da scuola dei ragazzi, un giovane veniva mandato davanti agli istituti con una teglietta, un mazzo di carta paglia e uno sgabello a vendere la farinata a virgola (e non a peso, come si fa adesso)».

**RICORDANDO** questa storia, Gianni non nasconde l'entusiasmo all'idea di poter metter mano a una foto d'epoca, di quel periodo. Poi, continua nel racconto: «Terminata la guerra, il palazzo in cui aveva sede La Pia in via del Prione, all'altezza della vecchia Casa della penna, andò completamente distrutto a causa dei bombardamenti. Così, dal 1945, l'attività venne trasferita in via Magenta 12». Quattro anni dopo, la fondatrice Pia Seghieri-Bartolini, originaria delle 'Spianate' vicino Altopascio, morì e al suo posto subentrò il figlio Igino Bartolini (detto Gino) e Rinaldo Seghieri (in seguito diventato socio). A partire dal dopo guerra La Pia diventò anche pizzeria iniziando a sfornare un prodotto molto apprezzato che, prima del conflitto mondiale, ancora non produceva. E, a partire dal 1979, La Pia venne venduta a un gruppo di ex dipendenti: Gianni Piaciaroni, Francesco Fornino, Ilario Pagni e Alfio Seghieri. Con la nuova riorganizzazione aziendale arrivarono anche delle novità. Tant'è che, tra i must degli ultimi vent'anni, rientrano delle pietanze uniche che vengono incontro ai nuovi gusti dei clienti, come la focaccia al formaggio e alla nutella.

**OGGI,** l'attività gestita dai soci Gianni Piaciaroni, Fabio Seghieri, Federico Pagni, Simone Forino e Massimiliano Di Furia, ha aperto in altre zone. Oltre alle storiche sedi di via Magenta e centro Kennedy ne esistono di nuove al Mirabello, Sarzana, Monterosso e Londra. I tasselli della Pia da ricomporre sono molti, come tanti sono gli articoli di giornale che prima e dopo la guerra hanno dato importanza e spazio a un esercizio locale che ha fatto la storia, come si può leggere dal testo incorniciato nella sede del Kennedy: «Non c'è poeta locale, cantastorie, scrittore o pittore che non abbia inserito La Pia in qualche lirica dialettale, in un quadro, in un epigramma». Da qui la volontà di non abbassare mai la guardia per evitare di perdere del materiale storico prezioso che può ancora raccontare, con immagini e parole, l'evolversi di una realtà spezzina ancora tutta da esplorare e raccontare.

**Giulia Tonelli**

**LA RICERCA**
**Gianni Paciarone a caccia di fotografie, testimonianze e articoli dell'epoca**



Gianni Paciarone, socio della storica pizzeria spezzina

Peso:48%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 66.359 Diffusione: 90.198 Lettori: 729.000
Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:52
Foglio:1/1

# Istituito il registro per il biotestamento previsto dalla legge

IL COMUNE di Monterosso ha istituito il Registro comunale per le disposizioni anticipate di trattamento di fine vita (Dat) recependo la legge nazionale che tutela il diritto all'autodeterminazione della persona e stabilisce che nessun trattamento sanitario può essere iniziato o perseguito se privo del consenso libero e informato della persona interessata. I moduli sul web www.comune.monterosso.sp.it

Peso:5%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:19
Foglio:1/2

**PARLA PINESCHI, LO SPEZZINO CHE HA OPERATO IN KURDISTAN PER 4 ANNI CON LE FORZE LOCALI**

# «Io, volontario contro i terroristi dell'Isis»

## L'ex alpino sta scrivendo un libro sulla sua storia: «Ora però mi godo le Cinque Terre»

**TIZIANO IVANI**

«DOPO quattro anni passati in Kurdistan, a combattere l'Isis, sono tornato in Italia, nella mia città, alla Spezia. Sono qui da una decina di giorni ormai e fatico ad abituarmi a questa vita, noto una mancanza di valori, soprattutto tra i più giovani. La gente mi ferma al bar ed è convinta che io sia stato in Medio Oriente per denaro. Invece sono andato là per un ideale, per insegnare a quelle persone come difendersi dai terroristi. Ho messo la mia esperienza in campo militare al servizio della polizia regionale del Kurdistan. Ho rischiato la mia vita da volontario».

Alex Pineschi è un ex alpino nato alla Spezia 34 anni fa. È cresciuto nel quartiere Canaletto ma dopo aver vissuto per diverso tempo in quella che gli analisti definiscono «una delle aree più calde del mondo» vede la vita da un punto di vista completamente diverso.

**Come l'ha cambiata questa esperienza?**

«Credo in meglio, nonostante abbia visto fino a che punto possa spingersi la crudeltà dell'uomo. I terroristi dell'Isis non si limitano a uccidere i loro nemici, torturano donne e bambini, sembrano posseduti dal demonio. Quando entrano in una città distruggono tutto, anche la cultura di un luogo, come accaduto a Mosul, in Iraq, dove è stato raso al suolo un importante sito archeologico».

**Qual è l'immagine che non dimenticherà mai?**

«Durante un servizio di perlustrazione attorno a un ospedale da campo, incontrai una bambina, avrà avuto 4 o 5 anni. Si teneva le mani sulle guance e piangeva. Mi avvicinai per capire, temevo che le avessero legato una cintura esplosiva. Poi quando la piccola si tolse le mani dal volto, vidi il sangue. Un cecchino dell'Isis le aveva sparato e l'aveva colpita. Il proiettile era passato da una parte all'altra della bocca ma lei era ancora viva. Non avevo mai assistito a una scena simile. Mi sembrò un miracolo, non credevo ai miei occhi. La ferocia dell'Isis non ha eguali. Ho visto bambini mutilati, magari soltanto perché erano yazidi (un gruppo di popolazioni di origine e di lingua curda e con religione propria, ndr).

**Ricorda ancora il suo primo giorno in Kurdistan?**

«Sì, arrivai a Kirkuk, ero spaesato ma avevo un obiettivo ben preciso: volevo rendermi utile. E le mie competenze sono in ambito militare. Ricordo che presi una camera in un albergo, poi dopo settimane riuscì a parlare con un colonnello. Da allora cominciai ad addestrare la squadra swat della polizia regionale».

**Quando la sua storia fece il giro del Paese, qui alla Spezia, nella sua città, la Procura cominciò a indagare su di lei. Come chiarì la sua posizione?**

«Fui accusato di essere un mercenario ma spiegai che nulla di tutto ciò era vero. Sono stato un addestratore volontario. Il pm ha chiesto l'archiviazione del mio caso e sono in attesa del verdetto del giudice per le indagini preliminari».

**Alex Pineschi che cosa farà in futuro?**

«Ora mi godo le vacanze, le Cinque Terre e la farinata spezzina. Sto scrivendo un libro sulla mia esperienza in Medio Oriente. Poi comincerò un corso privato per chiunque volesse acquisire competenze militari. Il mio sogno è quello di aprire un campo, un luogo dove poter creare una struttura mia per praticare attività formativa. L'Isis come organizzazione militare convenzionale è stata sconfitta, ma nessuno sa come si stia riorganizzando. In Europa sono ricominciati gli attentati da parte dei "lupi solitari". Un giorno parlai con un terrorista catturato. Non ebbe mai un ripensamento: vogliono ucciderci tutti».

tiziano.ivani@ilsecoloxix.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Peso:39%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

349-126-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Alex Pineschi mentre scatta un selfie a Porto Venere e in mimetica, nell'altopiano del Kurdistan

Peso:39%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:19
Foglio:1/2

**PARLA PINESCHI, LO SPEZZINO CHE HA OPERATO IN KURDISTAN PER 4 ANNI CON LE FORZE LOCALI**

# «Io, volontario contro i terroristi dell'Isis»

## L'ex alpino sta scrivendo un libro sulla sua storia: «Ora però mi godo le Cinque Terre»

**TIZIANO IVANI**

«DOPO quattro anni passati in Kurdistan, a combattere l'Isis, sono tornato in Italia, nella mia città, alla Spezia. Sono qui da una decina di giorni ormai e fatico ad abituarmi a questa vita, noto una mancanza di valori, soprattutto tra i più giovani. La gente mi ferma al bar ed è convinta che io sia stato in Medio Oriente per denaro. Invece sono andato là per un ideale, per insegnare a quelle persone come difendersi dai terroristi. Ho messo la mia esperienza in campo militare al servizio della polizia regionale del Kurdistan. Ho rischiato la mia vita da volontario».

Alex Pineschi è un ex alpino nato alla Spezia 34 anni fa. È cresciuto nel quartiere Canaletto ma dopo aver vissuto per diverso tempo in quella che gli analisti definiscono «una delle aree più calde del mondo» vede la vita da un punto di vista completamente diverso.

**Come l'ha cambiata questa esperienza?**

«Credo in meglio, nonostante abbia visto fino a che punto possa spingersi la crudeltà dell'uomo. I terroristi dell'Isis non si limitano a uccidere i loro nemici, torturano donne e bambini, sembrano posseduti dal demonio. Quando entrano in una città distruggono tutto, anche la cultura di un luogo, come accaduto a Mosul, in Iraq, dove è stato raso al suolo un importante sito archeologico».

**Qual è l'immagine che non dimenticherà mai?**

«Durante un servizio di perlustrazione attorno a un ospedale da campo, incontrai una bambina, avrà avuto 4 o 5 anni. Si teneva le mani sulle guance e piangeva. Mi avvicinai per capire, temevo che le avessero legato una cintura esplosiva. Poi quando la piccola si tolse le mani dal volto, vidi il sangue. Un cecchino dell'Isis le aveva sparato e l'aveva colpita. Il proiettile era passato da una parte all'altra della bocca ma lei era ancora viva. Non avevo mai assistito a una scena simile. Mi sembrò un miracolo, non credevo ai miei occhi. La ferocia dell'Isis non ha eguali. Ho visto bambini mutilati, magari soltanto perché erano yazidi (un gruppo di popolazioni di origine e di lingua curda e con religione propria, ndr).

**Ricorda ancora il suo primo giorno in Kurdistan?**

«Sì, arrivai a Kirkuk, ero spaesato ma avevo un obiettivo ben preciso: volevo rendermi utile. E le mie competenze sono in ambito militare. Ricordo che presi una camera in un albergo, poi dopo settimane riuscì a parlare con un colonnello. Da allora cominciai ad addestrare la squadra swat della polizia regionale».

**Quando la sua storia fece il giro del Paese, qui alla Spezia, nella sua città, la Procura cominciò a indagare su di lei. Come chiarì la sua posizione?**

«Fui accusato di essere un mercenario ma spiegai che nulla di tutto ciò era vero. Sono stato un addestratore volontario. Il pm ha chiesto l'archiviazione del mio caso e sono in attesa del verdetto del giudice per le indagini preliminari».

**Alex Pineschi che cosa farà in futuro?**

«Ora mi godo le vacanze, le Cinque Terre e la farinata spezzina. Sto scrivendo un libro sulla mia esperienza in Medio Oriente. Poi comincerò un corso privato per chiunque volesse acquisire competenze militari. Il mio sogno è quello di aprire un campo, un luogo dove poter creare una struttura mia per praticare attività formativa. L'Isis come organizzazione militare convenzionale è stata sconfitta, ma nessuno sa come si stia riorganizzando. In Europa sono ricominciati gli attentati da parte dei "lupi solitari". Un giorno parlai con un terrorista catturato. Non ebbe mai un ripensamento: vogliono ucciderci tutti».

tiziano.ivani@ilsecoloxix.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Peso:39%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

349-126-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

**Alex Pineschi mentre scatta un selfie a Porto Venere e in mimetica, nell'altopiano del Kurdistan**

Peso:39%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Sezione:DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:22
Foglio:1/1

SOLO PER I RESIDENTI

# Porto Venere: differenziata ok ma i bus di Atc sono bocciati

## Battelli, intesa raggiunta Tagliati i prezzi nel Golfo: 5 euro, andata e ritorno

CINQUE euro andata e ritorno per i traghetti che uniscono La Spezia con Porto Venere. È la tariffa che i residenti del comune capoluogo e quelli del borgo ponentino possono utilizzare sin da subito grazie all'accordo sottoscritto dalle due amministrazioni comunali insieme al Consorzio navigazione golfo dei poeti e a Confartigianato. «La nuova tariffa è immediatamente operativa - ha detto Giuseppe Menchelli, direttore dell'associazione di categoria di via Fontevivo – e consente un importante risparmio considerando che quella ordinaria è di dodici euro».

Ha osservato Pierluigi Peracchini, sindaco della Spezia: «Questa intesa permette di avere un'opportunità in più per raggiungere Porto Venere. Non solo: chi dal borgo desidera giungere nella nostra città è altrettanto agevolato. Tutti sappiamo che la strada che collega la città al ponente del golfo è molto trafficata e in estate vede crescere ancora i volumi veicolari. Con questo accordo sono certo che possiamo dare un poco di sfogo a quel nastro di asfalto». Soddisfazione da parte di Matteo Cozzani, sindaco di Porto Venere, che ha sottolineato l'importanza «Di questa iniziativa soprattutto in ottica turistica e anche antinquinamento». Dal fronte dei battellieri, Giacomo Bello, dirigente della Navigazione golfo dei poeti ha annunciato altre novità in arrivo per il 2019. «L'anno prossimo ripristineremo il collegamento tra La Spezia e Lerici grazie a una nuova imbarcazione che porterà il nome proprio della Perla del golfo. Si tratta di un nuovo mezzo marittimo capace di cinquecento persone con una velocità di punta di venti nodi che toccherà anche Lerici nell'ambito dei tour previsti dai calendari».

Sempre sul fronte collegamenti ieri mattina è stata annunciata anche per i mesi di luglio e agosto una ulteriore linea interna che collegherà Cadimare con Portovenere toccando tutte le frazioni intermedie. «La navigazione è un settore in crescita e molto importante per tutto lo Spezzino – ha concluso Menchelli -. Ricordo che nella riviera delle Cinque terre proprio oggi (ieri per chi legge, ndr) è nato grazie a un nuovo accordo un sodalizio che unisce gli operatori del settore nautico che effettuano il servizio di noleggio con conducente». Questi infine gli orari per la tratta agevolata tra La Spezia e Porto Venere. Partenze dal capoluogo di provincia (molo Morin) alle 9.15, 10, 11.15, 12.15, 14.05 e 15.20. Da Porto Venere invece traghetti in partenza alle 11.45, 14.45, 16.20, 17.20 e 18.20.

**M. TOR.**

Peso:20%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
349-126-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Sezione:DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:24
Foglio:1/2

APPELLO AL MINISTERO PERCHÉ LIMITI L'APERTURA DI NUOVE ATTIVITÀ

# Assalto alle Cinque Terre «Serve un "cup" turistico»

## Monterosso lancia l'idea di un centro unico di prenotazione

PATRIZIA SPORA

UN centro unico di prenotazioni, una piattaforma Internet per registrare il numero dei gruppi che potranno accedere al territorio. Ma anche una regolamentazione per l'apertura di nuove attività commerciali e la tutela del marchio Cinque Terre.

Sono alcuni delle proposte che il sindaco di Monterosso, Emanuele Moggia, ha presentato alla direzione e ai referenti del ministero dell'Ambiente, dei beni culturali e del turismo e al Mibact , durante una riunione a Roma sul tema della fruizione turistica sostenibile delle 5 Terre. Questioni sulle quali i sindaci di Monterosso, Vernazza e Riomaggiore sono al lavoro da tempo e per le quali la Pro Loco di Monteroso ha addirittura chiesto di approvare delle ordinanza, per limitare i flussi e tutelare il marchio Cinque Terre nelle produzioni alimentari. Un'operazione non fattibile per i sindaci, almeno al momento, perché richiede prima la realizzazione di un patto strategico e strumenti a livello nazionale. Il sindaco di Monterosso per la programmazione dei flussi punta alla realizzazione di un centro unico di prenotazione. « I gruppi organizzati, superiori alle 15 o 20 unità dovranno obbligatoriamente passare attraverso una piattaforma di prenotazione per visitare i nostri borghi – dice Moggia - questo consentirà di gestire nel tempo e nello spazio i grandi numeri del turismo veloce, in modo da non intasare stazioni ferroviarie, moli e carruggi. Le Amministrazioni locali che condividono la condizione di meta turistica di fama mondiale, con oggettive problematiche di limitazione delle risorse urbane disponibili come le Cinque Terre, Venezia e Capri, devono essere dotate di strumenti normativi "ad hoc" in deroga alla legislazione nazionale vigente».

Le Cinque Terre devono puntare ad elevare la qualità dell'offerta per attrarre turismo definito "stanziale" e limitare il mordi e fuggi. « Si deve lavorare per la tutela del settore agricolo, della pesca, delle tradizioni e della nostra cultura – dice Vincenzo Resasco, sindaco di Vernazza – Il turismo giornaliero ha raggiunto livelli insostenibili per le Cinque Terre, basti pensare che abbiamo 300 immersioni all'anno a fronte di 400 mila persone trasportate dai traghetti». I tre sindaci chiedono al ministero dell'ambiente e al governo di essere dotati di una legislazione idonea e mirata sulla gestione e programmazione dei flussi. «Le ordinanza non sono giuridicamente possibili per quanto riguarda la limitazione dei flussi, si tratta di misure adottabili solo per questioni di sicurezza in momenti di criticità – dice Fabrizia Pecunia, sindaco di Riomaggiore –Dobbiamo trovare strategie comuni, le 5 Terre sono una méta internazionale e devono essere sul tavolo del Ministero e della Regione. Sono centrali tematiche quali il calo demografico, le scuole e la casa per i giovani, in un posto dove tutte le abitazioni sono a suo turistico. Questi temi dobbiamo risolvere con l'aiuto del governo».

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Peso:33%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Folla di turisti alla stazione di Monterosso: una scena frequente

Peso:33%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:25/05/18
Estratto da pag.:28
Foglio:1/1

# PIÙ TURISMO E COMMERCIO È QUESTA LA GRANDE SFIDA

**MARCO RAFFAELLI**

Confesercenti e Confcommercio attestano un saldo tra aperture e cessazioni di esercizi commerciali che, seppur di poco, è in positivo. Ciò si verifica anche per il coraggio di coloro che, chiudendo un'attività, si sono rimessi in gioco con bar, ristoranti, b&b e affittacamere. L'amministrazione comunale deve garantire un futuro alle attività. Senza strutturare offerte solide e convincenti non stabilizzeremo i flussi turistici.
Diamo identità alla città per non rimanere la seconda scelta di chi alle Cinque Terre viene rimbalzato per le troppe presenze. Convertiamo la storica tradizine militare della città agganciandola a un'offerta museale più ampia rispetto a quello che abbiamo oggi - già di per se affascinante. Non solo quindi potenziare il museo navale, aprendolo all'Arsenale, ma accelerare convinti sulla musealizzazione del sommergibile Da Vinci. Pensiamo alla risorsa naturale dell'arco collinare e al turismo esperienziale e/o emozionale, nuovo settore in forte crescita. Non vanno tenuti scorporati, considerando poi la numerosa presenza in quelle zone di forti e fortificazioni. L'obiettivo allora dev'essere il potenziamento e il collegamento dei sentieri, con percorsi che prevedano, come tappe, quei vecchi ma storici presidi - da riqualificare e abbellire. Infine, i musei del centro che vedono gli ingressi crescere. La sfida è quella di invitare i loro visitatori a fermarsi in centro tra negozi e ristoranti. Per incentivarli a spendere però occorre coniugare le offerte. Musei, negozi e ristoranti possono essere messi a rete, creando cosi un network al fine di offrire, a coloro che si recano al museo, sconti sui prodotti dei negozi e sui menu dei ristoranti. Viceversa, a chi compra prodotti o consuma pasti dare sconti sui biglietti dei musei. La preoccupazione è che il Comune non si stia attrezzando. È stato annunciato il Dmo, dopodiché da mesi è silenzio. I primi provvedimenti del sindaco sul commercio sono stati l'aumento del Cosap e il silente proseguo sulla strada che porterà alla realizzazione nell'area ex Sio di un nuovo centro commerciale. Vanno contemperate le presenze di mercatini o street food,iniziative che se fatte sporadicamente possono vivacizzare la città, ma se portate alla costanza mensile si trasformano in danno per le attività. La tutela del commercio e il potenziamento delle economie locali non rimangano un'altra boutade elettorale del sindaco.

*Consigliere comunale Pd*

Peso:15%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

349-126-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

# Marina Porto di Lavagna. Realtà consolidata al passo con i tempi

ullata tra Portofino e le Cinque Terre gode di una posizione ideale per una vacanza in barca, anche solo per un week end. Luogo di approdo e di incontro, è logisticamente favorita dalla rete autostradale e ferroviaria che la collegano con l'aeroporto di Genova (40 min) e con le principali città del nord offrendo ai diportisti tutte le comodità di una struttura perfettamente integrata nel tessuto urbano. A differenza di altre realtà, difficilmente si incontra traffico tale da scoraggiare il viaggio e le distanze dalle principali città del nord (Milano e Torino) sono del tutto accettabili.

La zona poi gode di un microclima particolarmente favorevole che la porta ad avere, durante i mesi invernali, una temperatura invidiabile che, se in presenza di belle giornate, fa dimenticare facilmente i rigori e i grigiori delle città di pianura regalando dei fine settimana davvero utili per ricaricare le pile dopo una settimana di duro lavoro.

La gestione attuale, che opera con professionalità ed attenzione lo scalo sin dal 2000, continua nella sua opera di ammodernamento e manutenzione della struttura per renderla sempre funzionale e per adeguarla alle necessità della nautica odierna.

Il porto ha una capienza di 1509 posti barca e dispone di tutti i servizi che servono all'uso e alla manutenzione delle imbarcazioni ospitate. La diga foranea (muro paraonde esterno) viene costantemente monitorata e manutenuta per avere la certezza che gli ospiti non abbiano preoccupazioni per eventuali mareggiate.

A dimostrazione della bontà del lavoro di risagomatura e ripascimento della scogliera, iniziati e terminati nel 2006, c'è il fatto che, nonostante dal 2006 ad oggi il mar Ligure e Tirreno settentrionale abbiano visto le mareggiate più forti degli ultimi 40 anni (mareggiata 2008 e 2009 con la boa di misurazione di La Spezia che ha misurato onde fuori scala), non siano stati segnalati danni significativi all'interno del porto e che gli interventi resisi necessari dopo dieci anni di costante martellamento dell'acqua, siano stati modesti riportando allo stato di perfezione la protezione del porto dalle mareggiate.

Sono presenti anche piazzali a terra per la sosta operosa e per la manutenzione delle vostre imbarcazioni in modo tale da soddisfare a 360° tutte le richieste anche dell'armatore più esigente, sia per affidare a terzi quei lavoretti necessari che per un sano "fai da te".

Il marina può ospitare imbarcazioni da 8 a 50 mt con servizio di erogazione di acqua e e corrente inclusi nelle tariffe d'ormeggio, evitando così sorprese spiacevoli, sono disponibili box auto e posti auto scoperti che sono assegnabili per periodi brevi o per lunghi periodi e, lungo la diga foranea, si ha la possibilità di posteggiare proprio dietro la propria imbarcazione rendendo più pratico l'imbarco e lo sbarco di tutto il materiale o gli effetti personali, mentre per gli ospiti che scelgono i pontili o le banchine, è presente un servizio carrelli portabagagli. Il numero di box auto e di parcheggi è tale da garantire almeno il rapporto 1/1 tra posti barca e posti auto facendo del problema parcheggio un problema risolto.

Sono stati portati a termine i lavori di ristrutturazione della Club House dando così ai diportisti ospiti un punto di aggregazione e socializzazione in più. Tra le peculiarità della club house c'è una piscina di ragguardevoli dimensioni, centro benessere, sala massaggi, due campi per il beach volley, palestra, bar con cucina attrezzata ed un Lounge bar con accesso ad internet.

Sono anche presenti numerosi bar e, di recente apertura, un ristorante che si prefigge lo scopo di allietare culinariamente le vostre visite in porto privilegiando la cucina del territorio ed utilizzando materie prime di qualità e a Km 0, oltre a negozi di ship chandlery, diving centers, brokerage, agenzie di bunkeraggio e rappresentanze dirette dei principali cantieri italiani ed esteri..

Per tutte le esigenze di manutenzione o riparazione le maestranze presenti sul territorio possono coprire tutte le necessità manutentive di tutte le imbarcazioni, dai marchi più prestigiosi a quelli meno conosciuti, per cui, qualsiasi inconveniente vi possa accadere, troverete tecnici specializzati che sapranno risolvere, con cortesia e professionalità, ogni problema.

Le opere di adeguamento e manutenzione continuano per rendere sempre più confortevole lo stazionamento in porto. Il personale di banchina è presente 24 ore su 24 sette giorni su sette ed è sempre disponibile per ogni eventualità.

Un servizio di videosorveglianza tiene monitorato il porto scoraggiando malintenzionati e vandali rendendolo più sicuro e salvaguardando i vostri beni. Il sistema è stato recentemente integrato da telecamere addizionali con ottica brandeggiabile a 360° e zoom ottico che garantiscono un'ottima visione anche in situazioni di scarsa illuminazione. Sono stati in oltre implementati dei punti luce ad accensione automatica aumentando ulteriormente il grado di controllo del territorio.

All'interno del porto è presente anche l'Ufficio Locale Marittimo della Guardia Costiera che potrà esservi utile per ogni informazione e necessità legate alla sicurezza a bordo, al codice della navigazione e alle varie ordinanze

Peso:25%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

che vengono emanate dal competente Ufficio Circondariale Marittimo di S. Margherita Ligure.

Porto di Lavagna Spa

Peso:25%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

061-142-080

# SULLE STRADE PIÙ GOLOSE (E DIMENTICATE) D'ITALIA

Strade panoramiche, vie del gusto, tragitti pieni di storia. Sono tanti i percorsi da scoprire in *Le strade del cuore*, la nuova guida di *Repubblica* realizzata in collaborazione con Anas (disponibile dal 26 maggio in edicola a 2,90 euro più il costo del quotidiano, nelle librerie e online su Amazon e Ibs). «In Italia ci sono migliaia di chilometri di sorprese, dietro ogni angolo. Ecco perché abbiamo pensato di raccogliere racconti e segreti di 56 itinerari diversi, incuneati e frammentati quasi a cercare estrema protezione» spiega il direttore delle Guide di *Repubblica* Giuseppe Cerasa.

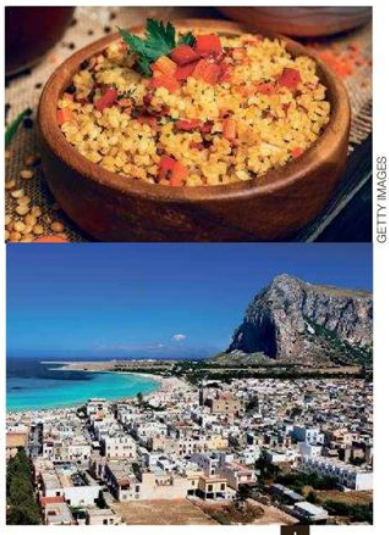
Il volume invita a uscire dalle solite autostrade e suggerisce gli itinerari più interessanti dal punto di vista culturale, paesaggistico o enogastronomico su e giu per il Paese, dove perdersi nella bellezza della natura, tra borghi sospesi nel tempo, scogliere e castelli: dal Passo dello Stelvio alle Cinque Terre, dalla Via Emilia ai parchi abruzzesi, dai trulli pugliesi alla Costiera Amalfitana, fino alla Sila e alle spiagge delle isole. Per ogni strada la Guida suggerisce un «itinerario del gusto», consigliando prodotti della terra, piatti tipici, dolci, formaggi o salumi.

Così, seguendo la Strada Statale 448 di Baschi, che da Orvieto porta a Todi in 37 chilometri di panorami da cartolina, si costeggia il Lago di Corbara, il Tevere e il suo parco fluviale, si passa per l'antico borgo di Civitella e si arriva a Todi, dove assaggiare gli umbricelli ai funghi, gli gnocchi al tartufo, il cinghiale alla cacciatora e la tipica norcineria, il guanciale di cinta, i salami e le salsicce di maiale.

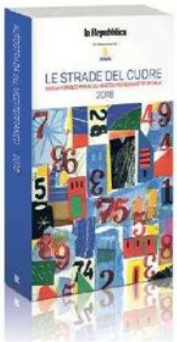
Sull'itinerario che attraversa la Val di Susa, un paradiso tra le Alpi, marciando sulla Strada 24 del Monginevro e la Statale 25 del Moncenisio tra Italia e Francia, sono tante le tappe che meritano una sosta, anzitutto gastronomica: la Toma piemontese è di zona, per assaggiare una delle più buone c'è l'Azienda Agricola Falchero sull'Alpeggio Soubeyrand a Pian del Frais. Vale una fermata anche l'Osteria della Marchesa di Susa, dove provare la battuta di fassona al tartufo o i ravioli al ragù di salsiccia e rosmarino. La Strada Statale 187 di Castellammare del Golfo parte da Trapani e guida attraverso uno degli angoli più belli (e golosi) della Sicilia: Castellammare, la Baia di Guidaloca, e Scopello, borgo seicentesco all'ombra della Torre Bennistra, dove assaggiare il pane *cunzato*, cioè condito con pomodori, primosale, acciughe e olio, e farsi un memorabile bagno nella Cala dei Faraglioni. A San Vito Lo Capo va provato il celebre cous cous, che qui si prepara in tanti modi. Attenzione a non riempirvi troppo: tenetevi uno spazio per i dolci di marzapane e le genovesi di frolla con crema di Erice. «Sono itinerari tutti da vivere e da ripercorrere» scrive Cerasa «andando a caccia di luoghi visti ma non esplorati. Un amore profondo che fa della cartolina Italia un luogo senza fine». ◘

**di Micol Passariello**

Una nuova guida per scoprire, da Nord a Sud lungo le **Statali**, borghi, parchi e spiagge che riempiono il cuore. E che riservano buonissime sorprese



GETTY IMAGES




SOPRA, **SAN VITO LO CAPO** (TRAPANI) DOVE ASSAGGIARE UN OTTIMO COUS COUS: È UNA DELLE METE DI ***LE STRADE DEL CUORE***, (A SINISTRA, LA COPERTINA) IN EDICOLA DA DOMANI CON *REPUBBLICA* E DISPONIBILE IN LIBRERIA, SU AMAZON E SU IBS

Peso:63%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
363-135-080
Telpress Servizi di Media Monitoring