Rassegna Stampa

31-05-2018

DIGONO DI NOI				
DICONO DI NOI				
CENTRO	31/05/2018	17	Il sedativo conferma la premeditazione Simona De Leonardis	2
CITTADELLASPEZIA.COM	30/05/2018	1	- Rifiuti, raccolta potenziata durante il periodo di maggior afflusso turistico - Redazione	3
CITTADELLASPEZIA.COM	30/05/2018	1	Biglietti col Qr code per contare i camminatori lungo i sentieri Redazione	5
NAZIONE LA SPEZIA	31/05/2018	41	Bimba rischia di finire sotto al treno Salvata sui binari da una ventenne Laura Provitina	6
NAZIONE LA SPEZIA	31/05/2018	44	Ultimi giorni per votare l'espresso più buono Redazione	7
NAZIONE LA SPEZIA	31/05/2018	44	Un viaggio tra i sapori nelle terre del buon vino Redazione	8
NAZIONE LA SPEZIA	31/05/2018	53	Blitz nei locali a Levanto e Vernazza Multe per migliaia di euro e sequestri Massimo Benedetti	9
NAZIONE LA SPEZIA	31/05/2018	67	Visita guidata al museo con degustazione per chi acquista la Cinque Terre Card Marco Magi	10
QUOTIDIANO NAZIONALE	31/05/2018	20	Bambina di 9 anni salva per un soffio Una ragazza riesce a trascinarla via prima che il treno la travolga Redazione	11
SECOLO XIX LA SPEZIA	31/05/2018	21	Aria condizionata guasta Fuga dal treno "fornace " Patrizia Spora	12
SECOLO XIX LA SPEZIA	31/05/2018	33	Fondazione Carispezia investe sui fotografi della nostra provincia Sondra Coggio	13
STAMPA INSERTO	31/05/2018	14	Venezia e 5 Terre a prova d'invasione Le navi da crociera aiutano a gestire i flussi	15

il Centro

Dir. Resp.:Piero Anchino Tiratura: 12.988 Diffusione: 18.231 Lettori: 240.000 Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:17 Foglio:1/1

LA TRAGEDIA DEL VIADOTTO

«Il sedativo conferma la premeditazione»

Francesco Angrilli, zio della piccola Ludovica: almeno la consolazione che non abbia capito che cosa le stesse succedendo

di Simona De Leonardis

PESCARA

«Ludovica probabilmente non ha capito quello che le stava succedendo, e questo rispetto alla tragedia può essere una piccola consolazione. Consolazione per modo di dire».

Il dottor Francesco Angrilli, fratello di Marina e zio della piccola Ludovica, entrambe uccise dal marito e padre Fausto Filippone, commenta così il responso del medico legale Cristian D'Ovidio per il quale la bambina è stata sedata dal padre prima che lui la gettasse giù dal viadotto Alento. Una circostanza che sia i familiari di parte materna che quelli di parte paterna avevano ipotizzato e sperato dall'inizio conoscendo vitalità, acume e agilità della bambina di dieci anni, e che adesso fa dire allo zio materno: «La sedazione della bambina allevia il dolore su quello che può essere stato il dramma dei suoi ultimi momenti di vita, ma conferma anche la premeditazione. Al di là dei dati ufficiali che tutti attendono», sottolinea Francesco Angrilli, «è chiaro che è stata una premeditazione ponderata». Lo dice, Angrilli, con la consapevolezza di chi da giorni, da quel maledetto 20 maggio, non fa che rimuginare e farsi domande, andando avanti e indietro con la memoria per cercare il fotogramma, la parola, l'espressione del cognato da cui col senno di poi,

solo col senno di poi purtroppo, poter individuare la spia del suo progetto malefico.

La siringa è un dato oggettivo di questa premeditazione: Filippone se l'era portata dietro per sedare la figlia. Non con una puntura, esclusa dal medico legale, ma per via orale, magari utilizzando quello strumento per mettere il medicinale a base di benzodiazepina, con effetto sedativo e ansiolitico, in una bevanda o in un dolcetto che ha offerto alla figlia in quell'escalation di inganni con cui l'ha condannata a morte. E questo lo ipotizza anche lo zio: «Il fatto che lui l'abbia aspettata alla pasticceria L'Orchidea quando l'ha chiamata al telefono dicendo di raggiungerlo in fondo alla strada, dove l'aspettava in macchina», riferisce Angrilli, «mi ha fatto pensare che gli avesse comprato qualcosa, una pasta o una bevanda, dove le ha messo il farmaco. Non credo che lui sapesse fare punture. E comunque, se aveva studiato la situazione, avrà anche pensato che davanti alla puntura la bambina gli avrebbe fatto storie, richiamando l'attenzione di qualcuno».

Ma è soprattutto nella quotidianità degli ultimi giorni che il fratello dell'insegnante del "da Vinci" ha ricostruito la premeditazione di quel piano di morte. «Forse aveva anche immaginato l'ultima cena con la moglie, tanto che il sabato sera ha lasciato Ludovica a dormire a casa dell'altra nostra sorella, di Maria Grazia», racconta il medico che, andan-

do a ripescare nella memoria il suo ultimo incontro con il cognato, ha fatto una scoperta da brividi: «L'ho visto sabato, mentre uscivo dall'appartamento di mia madre che è sul loro stesso pianerottolo. Non ricordo se prima o dopo pranzo, mi ricordo che dal secondo gradino in discesa mi chiama e mi fa "Francesco, fammiti dare questa cosa" e mi dà una bottiglietta di limoncello che avevano comprato nell'ultima gita fatta alle Cinque terre e al parco acquatico di Genova. E nel darmelo, con il sorrisino sulle labbra che adesso mi sembra quasi una presa in giro, mi ha detto qualcosa del tipo "se non te la do adesso non te la do più"».

Pensieri che si accavallano anche rispetto a quella domenica mattina, a come lo zio ha visto Ludovica correre verso la morte: «Aveva dormito con mia sorella, era voluta andare al cimitero con la zia, e poi era rimasta su a casa con mia madre mentre mia sorella era scesa a lavorare in giardino con me. In quel frangente, lui ha chiamato la figlia sul telefono della nonna dicendole di raggiungerlo alla pasticceria. L'abbiamo vista scendere di corsa, le abbiamo chiesto dove andasse, "mi aspetta papà". E io capisco quelle due parole che Ludovica dice correndo via, "poligono" e sorpresa" mentre mia sorella le dice aspetta ti accompagno, e la bambina correndo dice "no no, lo vedo, vado, vado". Ed è andata. Così è successo». Lo racconta, Francesco Angrilli con la morte nel cuore. Perché quando ha visto uscire la bambina da sola, dentro di sè, come confida, ha avuto un moto di fastidio, «ho pensato ma come, stai in macchina e ti fai raggiungere da tua figlia a piedi? Una bambina di dieci anni? Ma poi conoscendolo, che era sempre in ritardo, ho pensato che magari dovevano andare da qualche parte e mentre lui comprava qualcosa in pasticceria recuperava così qualche minuto». E invece era l'ennesimo inganno. Una cosa, però, Angrilli non è riuscito a capire: con quale scusa Filippone ha portato sua sorella, la moglie, nell'appartamento di Chieti. «Era stato un suo investimento quell'appartamento, sconsigliato da tutti, per affittarlo agli studenti. Mia sorella non ci andava mai, forse c'è andata solo la prima volta. Chissà con quale inganno ce l'ha portata domenica. Erano usciti per comprare la lavatrice, ma la tessera del centro commerciale lui l'ha lasciata a casa. E lì, abbiamo controllato, non ci sono mai andati».

©RIPRODUZIONE RISERVATA





Il dottor Francesco Angrilli, fratello di Marina e zio di Ludovica (a destra), entrambe uccise da Fausto Filippone



Telpress

066-139-080

cittadellaspezia.com

Dir. Resp.:n.d. Lettori: n.d.

Notizia del:30/05/2018

Foalio:1/2

MHURIAMENS

Sezione:DICONO DI NOI















LA REDAZIONE **1852605**

Scrivici

Sfoglia brochure **6** 0187 1852515 **1** 0187 1952682 **Contattaci**







HOME PRIMO PIANO CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPEZIA CALCIO **SPORT**

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

CRONACA











Rifiuti, raccolta potenziata durante il periodo di maggior afflusso turistico



Cinque Terre - Val di Vara - Arriva l'estate e scatta a Levanto il piano per una gestione sempre più efficiente del servizio di raccolta rifiuti, con un calendario per il ritiro della spazzatura che era stato "rinforzato" già a partire dalla scorsa fine di marzo per ciò che concerne le utenze commerciali e che adesso viene ulteriormente implementato con interventi mirati soprattutto a migliorare il decoro urbano concentrandosi anche sullo

svuotamento dei cestini posti lungo le strade e sulle spiagge e destinati agli utenti

Il tutto mentre i dati ufficiali comunicati dalla Regione per il 2017 fissano ad un confortante 72,85% la percentuale di differenziata raccolta ed inviata alo smaltimento dal Comune rivierasco.

"Anche a seguito di alcune criticità che si erano manifestate lo scorso anno e che ci erano state fatte presenti dai titolari delle attività produttive - spiega il vicesindaco Luca Del Bello, che cura il settore attraverso la delega all'Ambiente – dallo scorso 26 marzo è in vigore un servizio di ritiro dei rifiuti che ha già aumentato il numero dei giorni di conferimento e modificato gli orari per alcune tipologie, in modo da renderlo compatibile con le esigenze di consegna delle merci ai negozi da parte dei fornitori senza intralciare le attività che si svolgono quotidianamente in paese, soprattutto nelle aree pedonali e in quelle a traffico limitato".

Oggi, infatti, il ritiro dei rifiuti indifferenziati è di quattro giorni la settimana; di sette per l'umido; di cinque per la plastica; di sei per il cartone; di quattro per le cassette.

Inoltre, cartone, cassette e plastica vengono raccolti nel pomeriggio, mentre per le altre tipologie di rifiuti il giro dei mezzi di trasporto viene effettuato durante la mattinata.

Del Bello preannuncia però altre due novità: "Innanzitutto, dal 15 giugno al 15 settembre i cestini che raccolgono i rifiuti di piccole dimensioni, soprattutto gli involucri del cibo di strada consumato durante il passeggio e sulle spiagge, verranno svuotati, oltre che la mattina dalle 6 dalle 12, anche il pomeriggio dalle 14 alle 20. In secondo luogo, abbiamo accolto una specifica richiesta dei titolari o gestori dei campeggi ed esteso a tutti i giorni, tranne il mercoledì, il ritiro

dei rifiuti indifferenziati, che queste strutture producono in quantità più elevate rispetto ad altre tipologie commerciali. Insomma, siamo pronti ad affrontare l'estate con le necessarie correzioni rispetto al passato e il potenziamento che ci era stato espressamente richiesto e

FOTOGALLERY



Presidio di solidarietà al presidente Mattarella

FOTOGALLERY

Sezione:DICONO DI NOI

cittadellaspezia.com

Dir. Resp.:n.d. Lettori: n.d. Notizia del:30/05/2018 Foglio:2/2

che abbiamo valutato necessario per rendere il servizio più funzionale e il paese più decoroso".

Il tutto mentre la Regione ha certificato che nel 2017 la raccolta differenziata si è attestata al 72,85%, superando quindi di quasi otto punti la soglia (fissata al 65%) stabilita come "obiettivo di legge".

"Siamo sulla strada giusta – è il commento conclusivo di Del Bello – e questo risultato si deve alla sensibilità della stragrande maggioranza degli utenti (privati e commerciali) e della cura e dell'attenzione con cui gli operatori (del Comune e della cooperativa Maris) impiegati in questo delicato settore mettono quotidianamente nello svolgimento dei loro compiti. A tutti va il sincero ringraziamento dell'amministrazione".

HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA

Mercoledì 30 maggio 2018 alle 11:31:46

© RIPRODUZIONE RISERVATA

"I a Spezia à sport" falla al

"La Spezia è sport", folla al "Montagna"

FOTOGALLERY



Caldo e bivacchi fra Morin e molo

FOTOGALLERY



"Il passaggio delle stelle", l'installazione di Marco Casentini nel ricordo di Marco Salerno

cittadellaspezia.com

Dir. Resp.:n.d. Lettori: n.d.

Notizia del:30/05/2018

Foglio:1/1

MHURIANIENIS

Sezione:DICONO DI NOI









LA REDAZIONE **1852605**

Scrivici

Sfoglia brochure **6** 0187 1852515 **1** 0187 1952682

Contattaci







HOME PRIMO PIANO CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA **SPORT** SPEZIA CALCIO

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











Biglietti col Qr code per contare i camminatori lungo i sentieri

Le card strisciate sui lettori all'inizio e alla fine dei percorsi consentiranno di controllare la situazione in tempo reale: arrivati a 500 persone in contemporanea ci sarà lo stop momentaneo degli ingressi.



Cinque Terre - Val di Vara - Con l'inizio del mese di luglio entrerà in funzione il sistema di gestione dei flussi di camminatori lungo i sentieri più frequentati delle Cinque Terre. Dopo il contatore di presenze installato negli anni scorsi per monitorare il numero dei turisti presenti nell'arco della giornata, delle settimane e della stagione, un lettore di Qr code verrà posizionato all'entrata e all'uscita del percorso, dove i visitatori dovranno esibire

i nuovi biglietti con il codice, consentendo così di conoscere in tempo reale quanti turisti stanno percorrendo il sentiero.

"Quando arriveremo a 500 camminatori - spiega a CDS il direttore del Parco nazionale delle Cinque Terre - rallenteremo gli accessi, per questioni di sicurezza e di effettiva possibilità di godere la natura e il paesaggio senza trovarsi in mezzo alla calca. Non manderemo indietro nessuno, sia chiaro: cercheremo solamente di evitare situazioni spiacevoli per gli stessi turisti. Col monitoraggio di questi anni abbiamo visto che la soglia che ci siamo dati viene sforata solamente in certe ore della giornata, e più frequentemente nei prefestivi e nei festivi. Quindi non andrà a incidere quotidianamente sulle modalità di accesso e di fruizione dei sentieri".

Contestualmente saranno presenti i monitor ai punti di accoglienza che, con un sistema semaforico, indicano le zone e gli orari di maggiore affollamento lungo i sentieri, consentendo così ai turisti e alle guide di scegliere in anticipo quale itinerario scegliere limitando al massimo il rischio di infilarsi in mezzo a una ressa di viaggiatori spaesati.

Mercoledì 30 maggio 2018 alle 17:47:51

redazione@cittadellaspezia.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPORT RUBRICHE

FOTOGALLERY



Presidio di solidarietà al presidente Mattarella

FOTOGALLERY



Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:41 Foglio:1/1

Bimba rischia di finire sotto al treno Salvata sui binari da una ventenne

Si era affacciata per cercare qualcosa. Sfiorate dal Freccia Bianca

- MANAROLA -

HA salvato una bambina da morte sicura, al primo binario della stazione di Manarola. Ma lei, Mariachiara Nuzzo, spezzina di 24 anni, quasi si schermisce nel sentirsi definita un angelo custode, espressione scel-ta da quanti, martedì pomeriggio, aspettavano il treno diretto alla Spezia. L'incredibile episodio di salvataggio si è verificato proprio marte-dì, attorno alle 17.30. Mariachiara si trovava sul marciapiede della stazione ferroviaria di Manarola. Come le altre persone presenti, era in attesa del treno che l'avrebbe portata alla Spezia. Ha visto sporgersi sul binario, nei pressi della galleria, due bambini, stranieri, forse tedeschi, in vacanza con i genitori alle Cinque Terre: uno sui 6 anni d'età, la bimba invece di 9 anni. «Le ho urlato di allontanarsi - racconta la giovane - perché Trenitalia aveva annunciato, anche in inglese, l'arrivo del Freccia Bianca, ma solo il

bambino mi ha ascoltato. La bimba, forse attratta da qualcosa che si trovata tra le rotaie, si è sporta ancora di più. Così, d'istinto, ho cominciato a correre verso di lei, l'ho afferrata e tirata indietro. Nel frattempo è passato il treno, e mi è sembrato di averlo addosso». Mariachiara ammette di non aver esitato nel suo gesto e prosegue: «I genitori dei due bambini si trovavano nel sottopassaggio, neppure si sono accorti di quanto era successo». La giovane, durante il salvataggio, è stata aiutata da un turista, che stava attendendo l'arrivo del treno: «L'ha afferrato - spiega - dall'altro braccio e l'ha trascinata indietro, insieme a me. Credevo che fosse il padre, tanto che mi sono rivolta a lui con aggressività. In quel momento mi è andato il sangue al cervello. Solo dopo mi sono accorta che non si trattava di suo padre, ma di un turista che si era accorto della situazione di pericolo, così gli sono andata incontro

per ringraziarlo e stringergli la mano». Questione di attimi, dunque, e si sarebbe potuta consumare una tragedia. Tra i presenti, anche lo spezzino Vittorio Barani, che rien-trava da Manarola diretto a Spezia e che, raggiunto al telefono, quasi aveva la voce strozzata nel raccontare il salvataggio messo in atto dalla 24en-

PERSONE che, come lo stesso Barani, poi si sono strette attorno a Mariachiara, prima in un silenzio spiazzante poi per congratularsi del gesto coraggioso. «La bambina conclude la 24enne – era terrorizza-ta. È corsa in braccio alla mamma, che nel frattempo ha raggiunto il binario: era incredula e spaventata dopo che qualcuno le ha raccontato la scena. Chiamatelo istinto, adrenalina alle stelle o sangue freddo. Non lo so. Come non so se esistano gli angeli custodi. So solo che è la prima volta che mi capita una situazione del genere. Ho agito impulsivamente e sono convinta di aver salvato la vita a una bambina. Mi ha scioccato la reazione dei turisti, tutti a ringraziarmi per un atto che rifarei mille volte».

Laura Provitina



Mariachiara Nuzzo

Non so cosa mi abbia spinto a intervenire, se l'instinto, l'adrenalina o il sangue freddo



DOVE È SUCCESSO Sulla banchina di Manarola a due passi dalla galleria I genitori si erano allontanati





Peso:49%

061-142-080



Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:44 Foglio:1/1

Ultimi giorni per votare l'espresso più buono

L'iniziativa targata La Nazione e Confcommercio

È iniziato il conto alla rovescia per inviare o consegnare i tagliandi. L'ultimo tagliando sarà pubblicato sul nostro quotidiano il 3 giugno, martedì 5 sarà pubblicata la classifica provvisoria e, il 7 giugno, quella definitiva. E i premi? Al Iº classificato una crociera per 2 persone offerta da Confcommercio e da un'agenzia di viaggi. Chi raggiungerà il secondo posto potrà godere di una magica esperienza in una delle Cinque Terre: Arbaspàa Tour propone ai secondi in classifica il «Wine tour», viaggio nella tradizione vinicola

con la guida di Alessandro, vignaiolo locale. Al terzo andrà un trolley da viaggio dell'American Tourist Samsonite offerto da Arpel Boutique di via Sarzana a Migliarina. Ma di riconoscimenti ce ne sono molti altri, per molte altre posizioni.





Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:44 Foglio:1/1

TOUR OPERATOR ARBASPÀA SECONDO POSTO

Un viaggio tra i sapori nelle terre del buon vino

- MANAROLA -

NEGLI ultimi anni, il turismo è letteralmente esploso alle Cinque Terre e nello Spezzino, ma c'è chi ha creduto in questo settore molto tempo prima: era il 2001, quando Eugenio Bordoni e Catherina Unger diedero il via alla loro avventura imprenditoriale creando il tour operator Arbaspàa di Manarola, che partecipa alla nostra iniziativa «La Tazzina d'Oro» offrendo un tour del vino nei campi e in una cantina del borgo per due persone ai vincitori. Specializzata nell'incoming (vendita di pacchetti e servizi in loco ad acquirenti di altre zone in Italia e all'estero, ndr), oggi come allora l'azienda mette in primo piano l'amore per il Levante Ligure promuovendo il turismo sostenibile, rispettoso delle peculiarità di questa distesa di tesori storici e naturalistici e della loro

identità. Ma non solo: parte dei proventi ricavati dalle diverse divisioni dell'azienda (pernottamento, escursioni, noleggio imbarcazioni, transfer) vengono reinvestiti nella cantina Prima Terra, che contribuisce al recupero di campi e terrazzamenti: un vero trait-d'union fra turismo e agricoltura. Il nome preso in prestito dal dialetto, Arbaspàa, è un manifesto: «volevamo che parlasse del nostro attaccamento al territorio di origine, aspro e difficile, con i suoi valori e le sue necessità» spiegano Bordoni e la Unger. Ed ecco il riferimento all'agave, l'erba spada citata anche nelle liriche del premio Nobel per la Letteratura Eugenio Montale; non a caso, il logo aziendale raffigura il fiore della pianta. Anno dopo anno, la crescita è stata costante ed esponenziale, grazie anche ad una politica di attenta osservazione dei cambiamenti del mercato del turismo e alla capacità di creare un nuovo modello di accoglienza basato sull'autenticità dell'offerta e su un approccio esperienziale per il cliente.

DA semplice intermediaria, la società è passata alla gestione diretta delle strutture ricettive e ha allargato il suo ventaglio di proposte a tour giornalieri, dividendosi in due sezioni dedicate ai gruppi e agli individuali. Oggi sono 25 le persone che collaborano con il tour operator in piena stagione, compresi i dipendenti del negozio di trekking «Explora» di Manarola, che fa sempre capo alla società. Nel febbraio 2017 Arbaspàa ha aperto il suo secondo ufficio in via Veneto alla Spezia: l'idea è valorizzare anche da qui tutti i territori della provincia, in un'economia di rete guidata da un'intesa fra enti pubblici ed operatori, in cui il turismo sia una delle voci principali, cogliendo anche le occasioni che porterà il nascente DMO.

Arbaspàa, è un manifesto: «Volevamo che parlasse del nostro attaccamento al territorio di origine con i suoi valori»



Catherina Unger e Eugenio Bordoni titolari di Arbaspàa



Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente

Servizi di Media Monitoring

Blitz nei locali a Levanto e Vernazza Multe per migliaia di euro e sequestri

Controlli di Asl5 e della guardia costiera sulla sicurezza alimentare

- LEVANTO -

BLITZ dell'Asl 5 e della Guardia costiera nei ristoranti delle Cinque Terre e della Riviera per il controllo e la vigilanza sulla filiera della pesca e sicurezza alimenta-

Con l'avvicinarsi della stagione estiva ed il notevole incremento dei turisti, che peraltro sono sempre numerosi, da giorni è in atto un'intensa attività di controllo nei ristoranti da parte della struttura complessa igiene ed alimenti di origine animale dell'Asl 5 spezzino e dei militari della Capitaneria di porto di stanza a Levanto. Sono stati passati al setaccio alcuni locali delle Cinque Terre, in particolare quelli del Comune di Vernazza, e i ristoranti di Levan-

I CONTROLLI, effettuati a sorpresa e con la massimna discrezione da parte del personale che ha operato, hanno condotto a numerose sanzioni amministrative e sequestri. Il responso, in alcuni casi, ha visto il personale dell'Asl e della Guardia costiera elevare multe per un ammontare complessivo di diverse migliaia di euro. Si è proceduto anche al sequestro di diversi prodotti ittici. C'è infatti chi non ha rispettato l'obbligo della tracciabilità anche nella ristorazione sulla provienienza del pesce, come stabilito dalla risoluzione del Parlamento europeo nel 2016, e anche chi proponeva prodotti congelati spacciandoli per freschi, senza indicarlo esplicitamente nel menù come prevede la legge.

SI TRATTA chiaramente di controlli effettuati nell'interesse del consumatore, che spesso si trova sulla propria tavola prodotti che non hanno la certezza della provenienza e della freschezza.

Per questo i controlli continueranno anche nei prossimi giorni nella altre località e c'è da augurarsi che le sanzioni elevate ad alcuni ristoranti per migliaia di euro, possano fare da esempio per il rispetto delle normative vigenti ri-guardanti la filiera della pesca e la sicurezza alimentare. Ad onor del vero, va comunque precisato che la maggior parte dei ristoranti delle Cinque Terre e della Riviera sono risultati in regola, mentre altri hanno ricevuto sanzioni di minore rilevanza ed entità.

Massimo Benedetti



TUTELA DEI CONSUMATORI Controlli di Guardia costiera e Asl 5



061-142-080



Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:67 Foglio:1/1

Visita guidata al museo con degustazione per chi acquista la Cinque Terre Card

- LA SPEZIA -

CULTURA ed enogastronomia alleate nella promozione e nella salvaguardia delle bellezze naturali ed artistiche del nostro territorio. I turisti in visita al Parco Nazionale delle 5 Terre potranno infatti acquistare, fra le varie opzioni della 5Terre Card, una visita guidata ad un museo civico spezzino, Camec o Lia, accompagnata da una degustazione a base di prodotti tipici del territorio. È questo il contenuto dell'accordo operativo sottoscritto dal Comune della Spezia con il Parco, nell'ambito del progetto 'Degustazioni al Museo', presentato dal sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini e l'assessore Paolo Asti, con l'intervento di Vincenzo Resasco (nella foto) e Patrizio Scarpellini (presidente e direttore del Parco), i rappresentanti delle associazioni di categoria dei coltivatori (Cia, Coldiretti, Confagricoltura e Ugc-Cisl), la pro loco di Cadimare, inserita nel progetto con le acciughe, e la Cantina sociale delle 5 Terre, che fornirà i vini tipici dei comuni del Parco. L'offerta 'Degustazioni al Museo' sarà quindi inserita dal Parco nel pacchetto di servizi turistici al costo di 9 euro (di cui 8 al museo interessato). La scelta degli operatori, valutata da una commissione, aveva come requisito imprescindibile la presenza nel programma di degustazioni di prodotti tipici locali, individuati da un 'paniere': vino bianco, rosso, spumante, olio e limoni dei comuni del Parco; acciughe, muscoli, ostriche, farinata, focacce, pane, olive, miele e formaggi. Il calendario delle degustazioni prenderà il via giovedì 7 giugno, con questa cadenza: il giovedì al Camec e il venerdì al Lia. In entrambe le giornate nei due musei la visita guidata avrà luogo alle 17, mentre la degustazione è in programma per le ore 18. Nei mesi di luglio e agosto il progetto sarà temporaneamente sospeso, per poi riprendere a settembre con la stessa periodicità. Ad ogni degustazione, nel corso delle quali i produttori prescelti potranno mettere in vendita i loro prodotti, sarà ammesso un gruppo non superiore alle 30 persone.

Marco Magi

IL CALENDARIO Iniziative al via giovedì 7 giugno





061-142-080



Dir. Resp.:Paolo Giacomin Tiratura: 148.657 Diffusione: 119.022 Lettori: n.d.

Bambina di 9 anni salva per un soffio Una ragazza riesce a trascinarla via prima che il treno la travolga

LA SPEZIA. Come un angelo custode una ragazza di 24 anni ha salvato la vita a una bambina tedesca di nove anni che sarebbe stata travolta dal treno in arrivo nel pomeriggio di martedi scorso alla stazione di Manarola, alle Cinque Terra. D'istinto la giovane donna è intervenuta afferrando la piccola che si stava sporgendo lungo il binario.





Doco:6%

136-136-080

eso:6%

Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:21 Foglio:1/1

È ACCADUTO SABATO SCORSO SU UN REGIONALE DA LEVANTO PER LA SPEZIA

Aria condizionata guasta Fuga dal treno "fornace"

I turisti scendono a Manarola: «Troppo caldo, non si respira»

PATRIZIA SPORA

L'ARIA condizionata non funziona, i finestrini sono bloccati, la carrozza è affollata di turisti, il caldo e l'afa soffocante costringono alcune persone a interrompere il viaggio verso La Spezia e a scendere alla stazione di Manarola.

Il fatto risale a sabato scorso, quando il treno R21219, da Levanto per La Spezia, in transito a Corniglia alle 18.50 è arrivato nella stazione ferroviaria delle Cinque Terre con l'impianto di condizionamento guasto in tre carrozze centrali.

Appena saliti a bordo, già nell'ingresso dalle porte automatiche tra i convogli, i viaggiatori stipati e il caldo insopportabile hanno appesantito l'aria, diventata irrespirabile una volta scesi all'interno della carrozza tra i seggiolini. Una situazione di grande disagio, tra chi provava ad aprire i finestrini con chiavi, coltellini e altri oggetti, chi è sceso alla stazione di Manarola per salire sul convoglio successivo, in arrivo

dopo venti minuti, e chi ha viaggiato tutto il tempo in piedi.

Proprio come Silvia, di Roma, in vacanza con la famiglia e una coppia di amici. «Seduta, tra i sedili e con le persone vicine, stipate, quasi "addosso", mi sento mancare - ha detto - Preferisco resistere e viaggiare in piedi, sperando che il treno raggiunga velocemente e senza ritardi La Spezia. Se dovesse fermarsi in galleria potrei svenire». Mentre la giovane mamma parlava, due ragazze americane provavano nuovamente e inutilmente ad aprire la parte alta del finestrino, sbloccabile solo con una particolare chiave in dotazione alle ferrovie. Il treno una volta arrivato a Riomaggiore si è svuotato e ha ripreso la corsa con meno persone, rendendo il viaggio meno difficoltoso e sofferente, ma pur sempre pesante.

Una situazione che fortunatamente non capita spesso, ma che tra i viaggiatori ha sollevato lamentele e timori. la paura è quella che in una stessa condizione ma con più viaggiatori, possano crearsi situazioni di panicotra le persone, o che possa accusare malori chi soffre di cuore.

L'episodio risale a cinque giorni fa, ma potrebbe ripetersi creando problemi ai viaggiatori, che in questi giorni affollano le Cinque Terre, e ai residenti che quotidianamente utilizzano i treni per spostarsi dai borghi alla Spezia. I viaggiatori chiedono convogli con finestrini apribili, per queste situazioni di emergenza. Trenitalia interpellata ieri dal Secolo XIX, non ha ritenuto di commentare l'episodio.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

TENTATIVI DISPERATI

Finestrini bloccati, i viaggiatori hanno tentato di aprirli con coltelli e chiavi



Un'immagine del treno R21219 scattata sabato scorso

DICONO DI NOI



Peso:31%

Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:33 Foglio:1/2

Gli eventi questa estate alle Cinque Terre

Fondazione Carispezia investe sui fotografi della nostra provincia

Pronti cinque workshop con Benassi, Carbone e Luporini

SONDRA COGGIO

TRE bei nomi della fotografia, tutti spezzini, per una iniziativa che vanta il patrocinio della Fondazione Carispezia. Jacopo Benassi, Moreno Carbone e Andrea Luporini, terranno questa estate cinque workshop di fotografia: uno per ciascuno dei borghi delle Cinque Ter-

Si parlerà, si imparerà, e si progetterà anche un lavoro editoriale, con la collaborazione di Stefania Molteni. Le date ci sono già. Riomaggiore, 30 giugno e primo luglio. Manarola, 7 e 8 luglio. Corniglia, 28 e 29 luglio. Vernazza, 25 e 26 agosto. Monterosso, 8 e 9 settembre. Tutto, solo in bianco e nero. Fotografia «come sudore, come fatica e impegno». Fotografia come «ritratto, paesaggio, cibo,

turismo, spiaggia». Il costo di adesione, per ciascuno dei corsi, ammonta a 200 euro. «La nostra intenzione – affermano i tre protagonisti – è quella di partire dalla tradizione fotografica di Sergio Fregoso, e di restituire in chiave contemporanea un racconto delle Cinque Terre, alternativo a quello della classica visione da cartolina, da turismo di massa». Rispetto. Riscoperta del territorio. Ci si muoverà fra bellezza ed asperità, fra tradizione e cambiamento. Ci sarà da camminare, sui sentieri, per raccontare la terra, le sue persone, il suo significato profondo.

«L'idea è quella di gettare le basi per una iniziativa da riproporre – spiegano – per creare una tradizione fotografica nuova, rivolta alle Cinque Terre». Ogni workshop potrà avere un massimo di sette iscritti, e si articolerà e concluderà in due giorni.

Non sarà un contesto formale. Al contrario. Si dovrà portare con sé il proprio asciugamano, e mettersi in costume. Le basi del lavoro pomeridiano, si tracceranno in spiaggia, in pieno relax. Ogni partecipante dovrà consegnare, a fine giornata, 36 scatti. La seconda parte del corso riguarderà la fase di editing, ed avverrà nello studio di Jacopo Benassi. Si andrà a comporre un libro. Nei mesi successivi, sarà organizzata una mostra, presso lo Spazio 32, di Fondazione Carispezia. Per informazioni, il riferimento è quello di Andrea Luporini. Si può contattare attraverso la sua pagina Facebook, oppure via mail, all'indirizzo andrealupos@libero.it.



.80-141-080



I tre fotografi spezzini al centro del progetto targato Carispezia



Peso:32%

180-141-080 Telpress

14

STAMPA INSERTO

Dir. Resp.:Maurizio Molinari Tiratura: 141.598 Diffusione: 205.595 Lettori: 1.124.000

Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:14-15 Foglio:1/2

IL SOVRACCARICO DELLE DESTINAZIONI PIÙ GETTONATE E LA DISCUSSIONE SULLE MISURE PER LIMITARE L'AFFOLLAMENTO

Venezia e 5 Terre a prova d'invasione Le navi da crociera aiutano a gestire i flussi

FRANCESCO DI CESARE*

i chiama capacità di carico, ma nella discussione internazionale è identificato ed etichettato come overtourism, allo scopo di mettere in evidenza, per non dire di mettere sotto accusa, la componente turistica di questo «rischio affollamento». Ci sono destinazioni che cercano di intercettare i flussi turistici, altre che cominciano a interrogarsi sul limite da porre a questi stessi flussi ed eventualmente ad utilizzare strumenti e soluzioni in grado di contenere gli arrivi o quantomeno distribuirli diversamente nel tempo e nello spazio. Una situazione di sovraccarico che diventa protagonista delle cronache, perché inusuale, tanto che comincia a farsi strada una percezione della stessa parola «turismo» connotata da valori negativi anziché positivi.

Le crociere sono state messe sul banco degli imputati come causa principale dell'aumentata pressione turistico-antropica in alcuni territori: il pensiero va, in Italia, a Venezia, e con essa anche alle Cinque Terre.

Ma è proprio vero che crociera fa rima con overtourism?

Prendiamo Venezia. In una città nella quale si stima che in un anno tra presenze nelle strutture ricettive e flussi escursionistici giornalieri passino oltre 20 milioni di turisti, è davvero difficile pensare che la causa di un ormai diffuso disagio dipenda da una componente, le crociere, che ufficialmente registra 1,4 milioni di movimenti nel porto passeggeri, un numero però che, in considerazione dell'essere la stessa Venezia prevalentemente home port (dunque i crocieristi vengono contati due volte, alla partenza ed all'arrivo della crociera) e del fatto che certo non tutti coloro che vanno in crociera scelgono di passare qualche ora o uno o due giorni in città, si traducono in una fetta del totale che non supera qualche punto percentuale (4 o 5% secondo le diverse stime possibili).

Le crociere, insomma, non c'entrano con l'overtourism. Che poi si possa e si debba migliorare tutto il migliorabile per pesare ancor meno su questo nervo scoperto che sta mettendo sotto scacco centri storici quali Venezia, non v'è dubbio alcuno, purché lo si faccia sulla base di considerazioni e riflessioni che prendano spunto da dati oggettivi, da una attenta osservazione del fenomeno, e non da sensazioni, da stati d'animo, da prime impressioni, come sta accadendo troppo di frequente.

Pensare che la crocieristica sia una delle cause dell'overtourism senza distinguere caso per caso, contesto per contesto, non aiuta minimamente il dibattito. Mentre lo aiuta considerare che le crociere sono una componente turistica tra le più prevedibili, regolabili e gestibili al mondo. Si tratta infatti di flussi preventivamente annunciati, prevedibili e previsti nel loro manifestarsi con una calendarizzazione non solo giornaliera ma anche oraria molto ferrea, con rarissime eccezioni.

Un'amministrazione comunale non può decidere da sé gli itinerari, gli attracchi e le partenze delle navi, ma può avviare un dialogo con le compagnie e gli altri operatori e determinare risultati particolarmente efficaci e concreti in tema di gestione di una destinazione, risultati molto più difficili da ottenere quando al centro si mettono altri comparti turistici. Si tratta ancora una volta di usare la ragione, di avere e applicare un metodo per affrontare un problema quando si presenta.

*Francesco di Cesare, presidente di Risposte Turismo, è un analista indipendente del mercato crocieristico -

@ BYNCND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Grandi Navi a Venezia

Il decreto Clini-Passera

Il 2 marzo 2012 il decreto Clini-Passera decide per lo stop al transito nel Bacino di S. Marco delle navi da crociera di oltre 40 mila tonnellate. Ma il divieto vale solo se si trova una rotta alternativa.

L'ordinanza della Capitaneria

La rotta alternativa non si trova. La Capitaneria nel 2013 impone il divieto di transito per navi oltre le 96 mila tonnellate di stazza. Tra ricorsi. referendum, accordi il parametro è tuttora in vigore.

Da luglio l'algoritmo

Sarà il canale Vittorio Emanuele, già esistente e da adeguare, la rotta alternativa. Nel frattempo, la Capitaneria ha disposto che quante e quali navi potranno transitare lo deciderà - da luglio - un algo-



Peso:14-68%,15-10%



STAMPA INSERTO

Edizione del:31/05/18 Estratto da pag.:14-15 Foglio:2/2



Le Cinque Terre sono una delle mete più gettonate della Liguria. Nella foto: il Borgo di Vernazza

L'arrivo a Venezia di una nave da crociera: così nel 2006



Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Peso:14-68%,15-10%

Telpress

Servizi di Media Monitoring

DICONO DI NOI