

DICONO DI NOI

AVVISATORE MARITTIMO	25/07/2018	5	Porti, operazione contro la plastica <i>Redazione</i>	2
NAZIONE LA SPEZIA	25/07/2018	45	Marchio Stratus per quattordici attività <i>Redazione</i>	3
NAZIONE LA SPEZIA	25/07/2018	48	Treni cancellati per un guasto al locomotore <i>Redazione</i>	4
NAZIONE LA SPEZIA	25/07/2018	52	Da non perdere <i>Redazione</i>	5
NAZIONE LA SPEZIA	25/07/2018	63	Valdivara si è assicurato Barilari <i>Euro Sassarini</i>	6
SECOLO XIX GENOVA	25/07/2018	38	Rampini spiega in scena il mondo "impazzito " <i>Claudio Cabona</i>	7
SECOLO XIX LA SPEZIA	25/07/2018	18	Due corse straordinarie per raggiungere Levanto e la "Festa del mare " <i>Redazione</i>	8
SECOLO XIX LA SPEZIA	25/07/2018	18	Guasto al locomotore, circolazione dei treni paralizzata per 4 ore <i>Massimo Guerra</i>	9
SECOLO XIX LA SPEZIA	25/07/2018	27	Controlli a tappeto chiesti dagli ambulanti Situazione gravissima <i>L.iv</i>	11
SECOLO XIX LA SPEZIA	25/07/2018	27	Privato batte il Comune al Consiglio di Stato <i>L.iv</i>	12
SECOLO XIX LA SPEZIA	25/07/2018	34	La ricetta <i>Gabriella Molli /</i>	13

IL PROGETTO CLEAN SEA LIFE

Porti, operazione contro la plastica

Il contrasto sarà effettuato utilizzando
l'attività quotidiana dei pescherecci

ROMA. È partita la sperimentazione del progetto europeo Clean Sea Life per la raccolta dei rifiuti in mare da parte dei pescatori e il loro smaltimento nei porti. Il progetto, capitanato dal Parco Nazionale dell'Asinara, ha coinvolto quattro Regioni italiane affacciate su Tirreno e Adriatico: Sardegna, Emilia Romagna, Marche e Puglia. Clean Sea Life prevede una collaborazione per la raccolta dei rifiuti marini fra pescatori, amministrazioni comunali, Autorità di sistema portuali, Capitaneria di Porto, aziende di smaltimento.

I pescatori italiani raccolgono nelle loro reti una gran quantità di rifiuti. Ma visto che non ci sono norme chiare sullo smaltimento di questi, e nei porti mancano le strutture, la spaz-

zatura pescata in genere viene ributtata in mare. Il progetto europeo Clean Sea Life vuole favorire la collaborazione fra pescatori e autorità locali sul problema del marine litter, proponendo una serie di buone pratiche e di infrastrutture. Attività dimostrative si sono svolte quest'anno fra giugno e luglio, e si ripeteranno nel 2019 e 2020.

Nella prima fase della sperimentazione, in una notte 34 pescherecci di Porto Torres, Rimini, San Benedetto del Tronto e Manfredonia hanno raccolto una tonnellata e mezza di spazzatura accumulata sui fondali, che è poi stata smaltita a terra. Nelle reti a strascico sono rimasti impigliati attrezzi da pesca perduti o abbandonati, copertoni, bottiglie, sacchetti, teli e

stoviglie di plastica, tubi, boe, secchi di vernice e una quantità notevole di resti, le retine di allevamento delle cozze che con 424 chili rappresentano circa un terzo del peso totale raccolto.



Un surfista tra la plastica



Peso: 15%

5 TERRE CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ A CHI OPERA NELL'AREA MARINA PROTETTA

Marchio Stratus per quattordici attività

- CINQUE TERRE -

SONO 14 le attività legate alla fruizione del mare che ieri hanno ricevuto le prime certificazioni del marchio di qualità Stratus, grazie all'impegno dimostrato nella protezione dell'ambiente e nella divulgazione dei valori ambientali e culturali dell'area marina protetta delle Cinque Terre. «Nel corso delle verifiche - ha detto Carla Creo, responsabile marchio Stratus Italia - ho potuto riscontrare un'elevata sensibilità ambientale da parte degli aderenti, segno che le imprese e le associazioni che operano alle 5 Terre sono consapevoli della fragili-

tà del territorio». Il Parco è stato individuato quale area pilota del progetto. «La creazione di un sistema di certificazione serve l'obiettivo di sanare la frattura tra turismo, agricoltura e conservazione dell'ambiente costiero» ha detto Vincenzo Resasco. Ecco le aziende certificate: Circolo velico Monterosso 'Gino e Bebe De Andreis', Diving Punta Mesco, Associazione diving Cinque Terre, Cinque Terre dal Mare, Cinque Terre From the Sea, Banzai Cinque Terre, Black Wave Asd, Cinque Terre Adventure, Cooperativa piccola pesca Monterosso, Cinque Terre Pelagos, Gruppo Sub Ospedale Asd, associazione Cinque Terre sotto il Mare, Consorzio marittimo turistico Golfo dei Poeti, 5 Terre Mare.



I referenti della 14 attività che hanno ricevuto il marchio Stratus



Peso: 20%

CINQUE TERRE DISAGI PER PENDOLARI E TURISTI IN VIAGGIO NELLA TRATTA SPEZIA-GENOVA

Treni cancellati per un guasto al locomotore

- CINQUE TERRE -

TRENI regionali cancellati, tra cui alcuni **Cinque Terre Express**, e pesanti ritardi sulla tratta ferroviaria spezzina e su tutto il levante ligure, fino a Genova. Una giornata da tregenda, quella di ieri, per i pendolari e i turisti in viaggio lungo la tratta ferroviaria La Spezia-Genova. Alla base dei disagi, il guasto al locomotore del treno intercitty 35870, proveniente da Livorno e diretto a

Milano, avvenuto attorno alle 12.45 poco prima della stazione di Corniglia. La circolazione ferroviaria è stata dirottata così su un unico binario, in attesa che venisse inviato sul posto un altro locomotore, ma questo ha provocato forti disagi, ritardi e soppressioni per i treni in viaggio lungo la tratta. Sul treno si trovavano circa 400 passeggeri. Forti ripercussioni soprattutto nelle stazioni ferroviarie delle **Cinque Terre**, sovraffollate di turisti che hanno visto cancel-

lati o in ritardo i convogli che stavano attendendo. Intanto dal tavolo tecnico tra Regione e Trenitalia è emerso che saranno sei i treni tagliati dal 4 agosto al 2 settembre sulla tratta La Spezia-Genova. «La riduzione, contenuta a 6 treni contro i 18 della prima proposta avanzata dai tecnici di Rfi, non ci soddisfa, ma almeno evita buchi eccessivi di servizio in alcune fasce orarie» spiega l'assessore regionale Gianni Berri-



Peso: 13%

DA NON PERDERE



CASTELNUOVO

Due musicisti in scena per 94 corde in concerto

È IN programma stasera (21), in piazza 1° Maggio alla Colombiera la bella esibizione '94 corde in concerto'. I protagonisti sono due castelnovesi doc: il chitarrista Alessio Barbieri (nella foto) e il pianista Antonio Micheli. Con il patrocinio del Comune di Castelnuovo Magra per un appuntamento aperto liberamente a tutti.



MONTEROSSO

Una lezione magistrale tra politica e geografia

AL MOLO dei Pescatori, domani alle 21.30, nell'ambito della rassegna 'Monterosso: un mare di libri', Federico Rampini (in foto) presenta 'Le linee rosse. Uomini, confini, imperi: le carte geografiche che raccontano il mondo in cui viviamo'. Una sorta di lezione magistrale tra politica e geografia, con l'ausilio di un grande schermo.



BOCCA DI MAGRA

L'America del Novecento
Un viaggio nelle sonorità

ALL'INSEGNA del jazz l'evento di domani sera, alle 20.30, al ristorante Sette Archi di Bocca di Magra. Protagonista il trio composto da Sara Maghelli (nella foto), Ugo Bongiani e Gian Paolo Bertone. Il repertorio è tratto dalle composizioni dei grandi musicisti americani del Novecento come Gershwin, Porter e Berlin.



LERICI

I ragazzi dell'Open trio suonano al Bahia Café

AL BAHIA Café di piazza Cesare Battisti, domani sera, è in programma un evento con i 'ragazzi' dell'Open Trio. Luca Bellotti (nella foto) al sassofono, Pino Nastasi al contrabbasso e Giulio Giangarè alla batteria, per un tuffo nel jazz. Si inizia alle 19.30 e si finisce a mezzanotte.



Peso:13%

Calcio Eccellenza Il centrocampista proviene dalla Lavagnese **L Valdivara si è assicurato Barilari**

■ Beverino

IL VALDIVARA 5 Terre ha ingaggiato a titolo definitivo il centrocampista classe 1999 Lorenzo Barilari dalla Lavagnese. «Sono sicuro che il Valdivara 5 Terre è la migliore scelta per me, per la mia crescita» ha detto, al momento della firma il giovane atleta levantese. Dopo aver mosso i primi passi nel settore giovanile dello Spezia Calcio passa al Sestri Levante per poi, dopo un solo anno al Sivori, trasferirsi nella vicina Lavagna per disputare tre stagioni di grande livello nelle file delle formazioni degli Allievi Regionali e della Juniores Nazionale della

Lavagnese. Conclusa la parentesi in bianconero approda al Valdivara 5 Terre dove colleziona venti presenze in campionato e cinque in Coppa Italia di Eccellenza, manifestazione dove ha trovato la sua unica rete stagionale nel Bronero. «Conosco Lorenzo da piccolo e le sue caratteristiche di essere un professionista sia dentro che fuori dal campo erano visibili già dalla tenera età – afferma il ds Nunzia Imperato – Mi ritengo fortunatissima ed orgogliosa che Lorenzo abbia scelto e deciso di confermare la sua volontà di stare con noi arrivando in casa Valdivara 5 Terre a titolo definitivo».

Euro Sassarini



NUOVO ARRIVO Lorenzo Barilari è una vecchia conoscenza



Peso: 16%

TRE READING NELLO SPEZZINO

Rampini spiega in scena il mondo "impazzito"

Claudio Cabona

Come capire il mondo impazzito in cui viviamo? Con la geografia. Semplice ed efficace: uomini, confini e imperi, sulle mappe, aiutano a decifrare la contemporaneità. Federico Rampini, giornalista di *la Repubblica*, corrispondente dagli Stati Uniti, scrittore, domani alle 21.30 al molo dei pescatori di Monterosso e il 6 agosto a Tellaro, presenta attraverso una performance il suo libro "Le linee rosse". «Ogni crisi, come ogni cambiamento climatico o forma di espansionismo, può essere raccontata attraverso l'utilizzo di mappe geografiche» racconta Rampini «lo dimostrerò proiettandole e mostrandole al pubblico. La sventolata supremazia degli Stati Uniti e la guerra economica con la Cina affondano le radici nella peculiarità dei territori degli stati in questione. Una guerra che, per ora, mira a disegnare un leader mondiale in campo economico, ma che potrebbe anche diventare militare, con lo schieramento di eserciti. La storia lo insegna, il rischio che si possa andare verso questa tragica deriva è concreto». Ma non è finita: Rampini trascina lo spettatore in Russia dove esplora la continuità tra gli zar e Putin. Poi prosegue in India dove visita l'epicentro di

uno scontro di civiltà per poi riavvolgere il nastro della storia e compiere un soggiorno nel Medioevo birmano.

E ancora: un tuffo in Vietnam e in Laos dove sta vincendo l'idea di benessere, ma senza libertà. «È molto interessante anche la sovrapposizione delle cartine geografiche di varie epoche diverse: è un modo per spiegare i cambiamenti e vederli concretamente» anticipa Rampini «Tutto per dimostrare, ancora una volta, che il potere delle mappe decide la sorte degli imperi: da Cristoforo Colombo a GoogleMaps. Oggi, però, le mappe sono diventate private e indirizzano i nostri movimenti, ribaltando il rapporto uomo-cartina. Il cambiamento climatico ridisegna gli atlanti a una velocità angosciante, le rotte delle migrazioni raccontano dove stiamo andando, le tecnologie ci dicono dove andremo: la geografia ci accompagna nel futuro».

Il libro è anche un invito alla riscoperta del viaggio inteso come forma di crescita culturale. «È un libro pensato per far riscoprire una nuova geografia» sottolinea l'autore «viviamo in un mondo ansiogeno in cui si viaggia molto, ma si scopre poco. Spesso velocità e superficialità vanno a braccetto. Questo libro racconta viaggi, terre

distanti e tenta di decifrare il mondo attraverso una serie di mappe ricche di vita vissuta».

In mezzo alle due presentazioni è in programma un altro evento: sabato, in occasione del 50° festival jazz della Spezia, in una serata che commemora l'assassinio di Martin Luther King, avvenuto il 4 aprile 1968, Rampini alle 21 in piazza Mentana leggerà alcuni brani alternati a una suite musicale composta dal direttore Antonio Ciacca e dedicata al leader dei diritti civili. «Oltre al suo messaggio di pace e integrazione, quello che mi ha sempre colpito di King è la sua incondizionata fiducia nel cambiamento» conclude l'autore «L'evento è un mix di musica e letture capace di emozionare, ricordandoci il potere della parola in un'America allora retrograda e razzista». —

C BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Federico Rampini, 62 anni, giornalista e scrittore



Peso:25%

Due corse straordinarie per raggiungere Levanto e la “Festa del mare”

Due treni straordinari per la “Festa del mare” di Levanto la notte tra il 25 e il 26 luglio effettuati da Trenitalia su richiesta della Regione Liguria.

Il primo partirà da Levanto all'1.10 per arrivare a Genova Brignole alle 2.30. Fermate previste a Bonassola (1.15), Framura (1.19), Devia Marina (1.23), Moneglia (1.28), Riva Trigoso (1.34), Sestri Levante (1.38), Chiavari (1.46), Rapallo (1.55), Recco (2.05), Genova Nervi (2.18).

Un secondo partirà da Levanto alle 0.40 con destinazione Sarzana (arrivo 1.32) e fermate a Monterosso (0.46), Vernazza (0.50), Corniglia (0.54), Manarola (0.58), Riomaggiore (1.01), La Spezia Centrale (1.10), La Spezia Migliarina (1.15), Vezzano Ligure (1.21) e Arcola (1.26).

Trenitalia consiglia comunque di provvedere in anticipo all'acquisto per il viaggio di ritorno. Oltre che agli sportelli, i biglietti si possono acquistare anche

alle emittitrici self service, sul web all'indirizzo trenitalia.com, con l'APP Trenitalia, e nei punti aderenti ai circuiti Lottomatica, Sisal e Sir (Tabaccai).

Informazioni di dettaglio nelle stazioni, nelle biglietterie, negli uffici assistenza clienti e su www.fsnews.it - il quotidiano on line del Gruppo FS. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Treni supplementari per Levanto



Peso: 12%

Guasto al locomotore, circolazione dei treni paralizzata per 4 ore

Convogli soppressi, ritardi record, passeggeri esausti per un convoglio che si è fermato poco prima di Corniglia

Massimo Guerra / LA SPEZIA

Alle Cinque Terre, giornata nera quella di ieri per le migliaia di turisti dirette nei borghi per un pomeriggio al mare o sui sentieri. Il guasto all'Intercity 35870, proveniente da Livorno e diretto a Milano, andato ko poco prima della stazione di Corniglia con 400 persone a bordo ha mandato in tilt la circolazione dall'ora di pranzo fino al tardo pomeriggio.

Tanti i treni regionali soppressi, tra cui i Cinque Terre Express delle 13,25 delle 13,55 e delle 14,25, i Regionali delle 13,38 e delle 14,15 con disagi fino a Genova oltre che pesanti ritardi anche nella tratta per il ritorno. Due, tre ore di ritardo in media per tutti i convogli a causa della circolazione ridotta ad un solo binario.

Con la folla che arrivava a ondate in stazione convinta di partire con un treno che non c'era è stato quasi un incubo, perché gli spazi riservati al passaggio pedonale della stazione spezzina si ri-

velano ogni anno che passa sempre più angusti e inadeguati a supportare l'aumento graduale dei visitatori del nostro territorio.

Sia per i turisti rimasti accalcati sulle strette banchine della stazione centrale con temperature torride, sia per i viaggiatori già seduti sui treni regionali, rimasti ad aspettare circa due ore un semaforo verde che sembrava non arrivare mai. «Abbiamo perso il treno regionale delle 13,09 per un soffio – racconta Antonio Zollino – siamo saliti, stretti come sardine, su quello successivo delle 13,25, rimanendo lì, fermi, senza aria condizionata fino alle 15,30 quando finalmente la circolazione è ripresa».

Si chiede Nicola Busco: «Può bastare un treno rotto, fermo su un binario a Corniglia, per gettare nel caos tanti pendolari e turisti diretti alle Cinque Terre? Pare proprio di sì». Due mamme con i figli sono partite il mattino presto da Viareggio: «Siamo stremate, i posti sono belli,

ma non si può soffrire così per fare un bagno, due ore all'andata e un'ora al ritorno di ritardo sono troppi per chiunque». Non è andata meglio nelle stazioni intermedie tra Riomaggiore e Monterosso, ancora più piccole del capoluogo con scene di nervosismo in alcune località. Verso le 17 la circolazione è ripresa con regolarità: c'è voluto circa un'ora alla motrice di riserva partita dalla Spezia Migliarina per completare le operazioni, tempi tecnici tutto sommati normali se non fossimo in piena estate con tanta gente in movimento. —



Peso:31%



Lunghe attese ieri n stazione centrale per chi era diretto in riviera



Peso:31%

Controlli a tappeto chiesti dagli ambulanti «Situazione gravissima»

Controlli serrati delle forze dell'ordine contro i venditori abusivi. È quanto chiedono ambulanti e commercianti in occasione della fiera di oggi a Levanto, per la Festa del Mare. «La situazione sui lungomare e sulle spiagge in provincia è ormai oltre il tollerabile - denuncia Andrea Lagomarsini, presidente della Federazione venditori ambulanti Confcommercio (Fiva) - Occorre un giro di vite specie in occasione di un evento come quello di oggi con abusivi da ogni dove». Per questo Lagomarsini chiede che oltre ai vigili urbani siano impegnate anche le altre forze «a tutela del decoro e della giusta concorrenza. Su-

biamo una crisi determinata da diversi fattori e questo fenomeno non fa altro che peggiorare la situazione».

«Nonostante i provvedimenti presi in alcuni comuni, come Monterosso, il problema rimane. Altre amministrazioni - rimarca il presidente Fiva - non intervengono in maniera decisa, così gli abusivi si attrezzano con mezzi sempre più sofisticati per ingannare gli acquirenti. Raccontano di avere una licenza regolare e fanno ricevute che in realtà non registrano perché la copia viene strappata. Sono persone anche violente: sulle spiagge non sono rare le risse con i bagnini che provano a mandarli via». Conclude: «Faccio un

appello a tutti i sindaci e al prefetto. Capisco che in alcuni comuni i vigili urbani siano carenti, ma bisogna coinvolgere anche le capitanerie di porto, con controlli costanti nel tempo. I commercianti regolari non sono razzisti - conclude -. Vogliono solo essere tutelati». —

L. IV.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Peso:11%

VERNAZZA

Privato batte il Comune al Consiglio di Stato

Cambio di destinazione d'uso da magazzino a negozio di souvenir. In una zona ridefinita dopo l'alluvione del 2011 a rischio inondabilità, non idonea all'aumento del "carico insediativo anche temporaneo".

Ma il Consiglio di Stato ha dato ragione al cittadino che nell'ottobre del 2012 aveva reso noto al comune di Vernazza, tramite la denuncia d'inizio attività, la volontà di ristrutturare un locale trasformandolo da deposito per la rimessa delle barche a negozio per souvenir. Il comune nel 2014 a lavori in corso, dopo che la Provincia riclassifica le zone di inondabilità, aveva emesso un'ordinanza

per impedire il cambio di destinazione d'uso, non accogliendo la domanda di agibilità.

A sostegno della legittimità dell'ordinanza comunale l'amministrazione aveva puntato il dito su alcuni interventi abusivi, in attesa di sanatoria.

Il proprietario dell'immobile ricorre al Tar, che gli dà ragione annullando l'ordinanza ritenuta illegittima per decorrenza dei termini di legge e condanna il comune al risarcimento del danno calcolato nei 500 euro al mese stimati per l'affitto del locale a partire dalla data di perfezionamento della Dia. Il Comune però impugna

tutto portando la vicenda al Consiglio di Stato ma anche in questo perde: appello giudicato infondato. E adesso dovrà pagare anche 3 mila euro di spese legali.

L. IV.

C BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Peso:10%

LA RICETTA

Gabriella Molli / CINQUE TERRE

Baccalà all'aggiada. Questo piatto compare nel libro 'Perle di cucina delle Cinque Terre', della giornalista Giovanna Benetti, edito da Luna Editore nel 2014. E non c'è da stupirsi se un pesce nordico messo sotto sale, sia in uso sulla costa più bella della Liguria. In primo luogo il pesce fresco presupponeva tanta fatica e non era sempre disponibile, poi il poco pesce fresco disponibile era portato in cesta a piedi dalle donne, nella vicina Val di Vara, dove vigeva la legge dello scambio di prodotti di riserva per l'inverno.

Aggiada è un modo di cuocere (o conservare)

con l'aglio, che trascorre in tutta la Liguria e nella Provenza sul filo della piacevolezza davvero particolare che riesce a offrire. Ingredienti per 4 persone. 1 kg di baccalà, qualche cucchiaio di farina, un dl di aceto di vino bianco di buona qualità, 2 spicchi di aglio, la mollica di un panino, olio extravergine di frantoio, sale qb. Mettere a bagno il baccalà in acqua tiepida per 24 ore.

Asciugarlo, tagliarlo in 3-4 pezzi, infarinarlo e friggerlo in olio bollente. Pestate in un mortaio l'aglio già sbucciato e tagliato a pezzetti con la mollica di pane inzuppata nell'aceto e ben strizzata.

Quando la salsa è pronta, disporla sul pesce adagiato nel piatto. Si mangia tutto caldo.

Il baccalà ricorre anche in una seconda ricetta a pag 50: le frittelle di baccalà. 400 g di baccalà bagnato, 150 g di farina, una punta di un cubetto di lievito di birra (oppure acqua minerale gasata). Olio extravergine di frantoio, sale qb.

Friggere in abbondante olio bollente il baccalà (bagnato, ripulito delle lisce, tagliato a pezzi e asciugato) già impanato in farina e lievito sciolto precedentemente in acqua e lasciato riposare 3 ore. Farlo ben dorare e una volta pronto,

asciugarlo su fogli di carta assorbente.

Queste frittelle risultano gonfie e leggerissime con una crosta sottile e croccante che esalta il baccalà. Anche la frittura in olio di frantoio contribuisce a questa esaltazione. L'olio di oliva infatti, non raggiunge mai il limite di saturazione mantenendo intatto il suo valore positivo.

La crosta che si forma subito protegge invece il gusto del baccalà. —

© BY NC ND AL CUNTI DIRITTI RISERVATI



Peso:13%