

DICONO DI NOI

CITTADELLASPEZIA.COM	27/08/2018	1	- - Un team di esperti per scrivere il futuro del Parco - - <i>Redazione</i>	2
CITTADELLASPEZIA.COM	27/08/2018	1	- - Due veterinari per i cani feriti nella caccia al cinghiale - - <i>Redazione</i>	3
CITTADELLASPEZIA.COM	27/08/2018	1	Due veterinari per i cani feriti nella caccia al cinghiale <i>Redazione</i>	4
CITTADELLASPEZIA.COM	27/08/2018	1	Un team di esperti per scrivere il futuro del Parco <i>Redazione</i>	5
CITTADINO DI LODI	28/08/2018	36	L'arte piange la "Maestra": addio Alessandra Rossetti <i>Barbara Sanaldi</i>	6
gamberorosso.it	27/08/2018	1	In viaggio. Il Golfo dei Poeti, territorio di ... <i>Redazione</i>	7
NAZIONE LA SPEZIA	28/08/2018	38	Intervista a Francesca Zani - Gli architetti spezzini e le sfide del futuro 'Recuperare le periferie' = I numeri della professione <i>Franco Antola</i>	13
NAZIONE LA SPEZIA	28/08/2018	41	Addio a Luciano Rubino Storico segretario del Cai della Spezia <i>Redazione</i>	16
NAZIONE LA SPEZIA	28/08/2018	44	Il Parco cerca esperti per gli strumenti di pianificazione <i>Redazione</i>	17
NAZIONE LA SPEZIA	28/08/2018	44	I ragazzi di Legambiente nel Parco A caccia di plastica e idee per il turismo <i>Redazione</i>	18
NAZIONE LA SPEZIA	28/08/2018	45	È qui la scozia <i>Redazione</i>	19
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	17	Addio a Luciano Rubino figura chiave del Cai <i>Redazione</i>	21
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	19	Il comune pensa al cuore Due nuovi defibrillatori nelle vie del borgo <i>Redazione</i>	22
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	19	Vendemmia Sciacchetra a La Coop valuta le uve <i>Redazione</i>	23
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	19	Parco autorizza pulizia del torrente Pastanelli <i>Redazione</i>	24
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	19	Segnale tv oscurato lamenti dei cittadini <i>Redazione</i>	25
SECOLO XIX LA SPEZIA	28/08/2018	20	Muscoli che passione! Scatta Mytiliade con i migliori chef <i>Sondra Coggio</i>	26
STAMPA SAVONA	28/08/2018	41	"Spero che i monconi del ponte Morandi vengano demoliti prima di Natale" <i>Denise Giusto</i>	28

LIGURIA NEWS



GENOVA POST

CITTÀ DELLA SPEZIA

VOCE APUANA

LA REDAZIONE

0187 1852605

0187 1852515

Scrivici

PUBBLICITÀ

Sfoggia brochure

0187 1952682

Contattaci



CITTÀ DELLA SPEZIA

il quotidiano on line della Spezia e provincia

Ultimo aggiornamento: Lunedì 27 Agosto - ore 14.37



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](#)

ECONOMIA



Un team di esperti per scrivere il futuro del Parco

Bando di gara da 175mila euro per affidare la pianificazione dell'area protetta. L'ente cerca una squadra di esperti in vari settori, dall'ambito forestale a quello giuridico.



Cinque Terre - Val di Vara - Regolamento del Parco, Piano del Parco, Piano pluriennale economico e sociale, completi della documentazione necessaria ai fini della definizione della Valutazione ambientale strategica, Vas per gli amici. Questi gli importanti compiti a casa che l'ente Parco nazionale delle Cinque Terre assegnerà al gruppo di lavoro vincitore del bando, aperto in questi giorni, per affidare la redazione degli strumenti di pianificazione relativi all'area

protetta. I *team* che si faranno avanti dovranno comprendere un esperto per ciascuno di questi settori: urbanistico-paesaggistico, agronomico-forestale, naturalistico, socio-economico, giuridico e informatico.

Il bando prevede una base di gara da 175mila euro e andrà a premiare l'offerta economicamente più vantaggiosa, contemplando quindi sia il ribasso, sia le qualità e le garanzie tecniche proposti dalle realtà partecipanti. Tra i vari requisiti obbligatori per farsi avanti, ci sono l'aver eseguito nell'ultimo decennio due servizi di ingegneria e urbanistica nella categoria territorio e urbanistica (con obiettivi pianificatori), avere almeno sei unità e un coordinatore del progetto regolarmente iscritto a un ordine professionale come minimo da dieci anni. L'incarico avrà durata biennale.

Il termine ultimo per recapitare le offerte sono le ore 12.00 del prossimo 15 ottobre. Gli interessati non devono far altro che navigare fino alla sezione bandi del sito istituzionale del Parco nazionale delle Cinque Terre.

Lunedì 27 agosto 2018 alle 14:14:45

REDAZIONE

redazione@cittadellaspezia.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[HOME](#) [SARZANA](#) [CRONACA](#) [ATTUALITÀ](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#)

VIDEOGALLERY



Chiazza oleosa in mare, l'intervento di bonifica

FOTOGALLERY



LIGURIA NEWS >>> GENOVA POST CITTÀ DELLA SPEZIA VOCE APUANA

LA REDAZIONE

0187 1852605

0187 1852515

Scrivici

PUBBLICITÀ

Sfoggia brochure

0187 1952682

Contattaci



CITTÀ DELLA SPEZIA

il quotidiano on line della Spezia e provincia

Ultimo aggiornamento: Lunedì 27 Agosto - ore 14.49



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



Due veterinari per i cani feriti nella caccia al cinghiale

L'ente Parco si rivolgerà ancora al dott. Frunzo e alla dott.ssa Chiocca.



Cinque Terre - Val di Vara - All'interno del Parco nazionale delle Cinque Terre proseguono gli abbattimenti selettivi di ungulati, segnatamente cinghiali. I coadiutori che se ne occupano sono solitamente affiancati nell'attività venatoria da cani di loro proprietà. E naturalmente c'è la possibilità che fido resti ferito nell'ambito delle battute. Perciò serve un

riferimento medico per curare eventuali lesioni. Con apposita determina, l'ente Parco ha confermato il dott. Enrico Frunzo e la dott.ssa Lorena Chiocca quali riferimenti veterinari per i cani dei selettori, impegnando una somma di 3.500 euro per pagare le eventuali prestazioni. La scelta è finita ancora sui due veterinari per la prossimità dei loro ambulatori e per la fiducia in loro riposta dai coadiutori.

Lunedì 27 agosto 2018 alle 14:37:05

REDAZIONE

redazione@cittadellaspezia.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPORT RUBRICHE

VIDEOGALLERY



Chiazza oleosa in mare, l'intervento di bonifica

FOTOGALLERY



ATTUALITÀ



Due veterinari per i cani feriti nella caccia al cinghiale

L'ente Parco si rivolgerà ancora al dott. Frunzo e alla dott.ssa Chiocca.



Cinque Terre - Val di Vara - All'interno del Parco nazionale delle Cinque Terre proseguono gli abbattimenti selettivi di ungulati, segnatamente cinghiali. I coadiutori che se ne occupano sono solitamente affiancati nell'attività venatoria da cani di loro proprietà. E naturalmente c'è la possibilità che fido resti ferito nell'ambito delle battute. Perciò serve un

riferimento medico per curare eventuali lesioni. Con apposita determina, l'ente Parco ha confermato il dott. Enrico Frunzo e la dott.ssa Lorena Chiocca quali riferimenti veterinari per i cani dei selettori, impegnando una somma di 3.500 euro per pagare le eventuali prestazioni. La scelta è finita ancora sui due veterinari per la prossimità dei loro ambulatori e per la fiducia in loro riposta dai coadiutori.

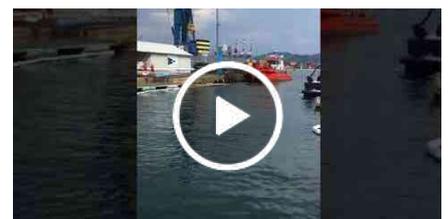
Lunedì 27 agosto 2018 alle 14:37:05

REDAZIONE

redazione@cittadellaspezia.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIDEOGALLERY



Chiazza oleosa in mare, l'intervento di bonifica

FOTOGALLERY



LIGURIA NEWS



GENOVA POST

CITTÀ DELLA SPEZIA

VOCE APUANA

LA REDAZIONE

0187 1852605

0187 1852515

Scrivici

PUBBLICITÀ

Sfoggia brochure

0187 1952682

Contattaci



CITTÀ DELLA SPEZIA

il quotidiano on line della Spezia e provincia

Ultimo aggiornamento: Lunedì 27 Agosto - ore 20.09



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](#)

ECONOMIA



Un team di esperti per scrivere il futuro del Parco

Bando di gara da 175mila euro per affidare la pianificazione dell'area protetta. L'ente cerca una squadra di esperti in vari settori, dall'ambito forestale a quello giuridico.



Cinque Terre - Val di Vara - Regolamento del Parco, Piano del Parco, Piano pluriennale economico e sociale, completi della documentazione necessaria ai fini della definizione della Valutazione ambientale strategica, Vas per gli amici. Questi gli importanti compiti a casa che l'ente Parco nazionale delle Cinque Terre assegnerà al gruppo di lavoro vincitore del bando, aperto in questi giorni, per affidare la redazione degli strumenti di pianificazione relativi all'area

protetta. I *team* che si faranno avanti dovranno comprendere un esperto per ciascuno di questi settori: urbanistico-paesaggistico, agronomico-forestale, naturalistico, socio-economico, giuridico e informatico.

Il bando prevede una base di gara da 175mila euro e andrà a premiare l'offerta economicamente più vantaggiosa, contemplando quindi sia il ribasso, sia le qualità e le garanzie tecniche proposti dalle realtà partecipanti. Tra i vari requisiti obbligatori per farsi avanti, ci sono l'aver eseguito nell'ultimo decennio due servizi di ingegneria e urbanistica nella categoria territorio e urbanistica (con obiettivi pianificatori), avere almeno sei unità e un coordinatore del progetto regolarmente iscritto a un ordine professionale come minimo da dieci anni. L'incarico avrà durata biennale.

Il termine ultimo per recapitare le offerte sono le ore 12.00 del prossimo 15 ottobre. Gli interessati non devono far altro che navigare fino alla sezione bandi del sito istituzionale del Parco nazionale delle Cinque Terre.

Lunedì 27 agosto 2018 alle 14:14:45

REDAZIONE

redazione@cittadellaspezia.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[HOME](#) [SARZANA](#) [CRONACA](#) [ATTUALITÀ](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#)

VIDEOGALLERY



Chiazza oleosa in mare, l'intervento di bonifica

FOTOGALLERY



LUTTO Si è spento a 95 anni un vessillo e vanto per San Giuliano Milanese nel mondo

L'arte piange la "Maestra": addio Alessandra Rossetti

di **Barbara Sanaldi**

■ Città in lutto e dolore condiviso per la scomparsa, domenica sera, di Alessandra Rossetti, pittrice, scultrice, scrittrice, Maestra d'arte e instancabile promotrice di cultura e impegno. Classe 1923, sangiulianese per nascita e scelta - i suoi 95 anni di vita li ha trascorsi interamente a San Giuliano Milanese, città di cui era fiera bandiera -, Alessandra Rossetti è stata espressione di un «talento cristallino riconosciuto a livello internazionale», come ricorda il sindaco Marco Segala, che alla notizia della scomparsa di "Sandra" ha voluto esprimere «a nome dell'amministrazione comunale il più commosso e sentito cordoglio per la perdita della nostra concittadina»: un dolore condiviso con l'intera città.

Diplomata Maestra d'arte all'Ac-

cademia di Brera, Alessandra Rossetti ha proseguito gli studi all'Istituto d'arte di Parma, dove ha conseguito il diploma anche nella sezione Arti Grafiche. Insegnante di Storia dell'Arte, Pittura e Decorazione alla scuola d'arte Cova di Milano, è stata protagonista, fin dagli anni '50, del panorama artistico nel campo della ceramica e della decorazione. Artista pluripremiata - nel 1989 le venne conferito l'Ambrogino d'Oro per meriti artistici - ha portato le sue opere, pittoriche e scultoree, in giro per il mondo, ottenendo apprezzamenti e riconoscimenti «senza però mai perdere quella vena di cordialità e umanità che l'hanno sempre contraddistinta», dicono i tanti amici e conoscenti che oggi la piangono.

Attiva fino alla fine, anche in età avanzata è stata protagonista di eventi di pregio. Tra questi, nel 2008 è all'International Prix Artiste de

Montmartre, Galleria le Patìò Mandelieu La Napoule dove ha ricevuto la Targa premio alla carriera. Nel 2009 ha partecipato alla Rassegna d'Arte *Il mare d'inverno* a Cesenatico, mentre a Riccione è stata premiata al concorso *La donna nell'arte*. A Portovenere ha ricevuto il premio *Colori e magie delle Cinque Terre*, mentre Cesenatico le ha conferito il premio *Artista dell'anno*. Nel 2014 ha partecipato alla Prima Biennale della Creatività di Verona presentata da Vittorio Sgarbi. Sempre nel 2014 ha partecipato alla VIII Convention azzurra presso il Circolo della Stampa a Milano Palazzo Serbelloni, dove le è consegnato il premio alla carriera quale ceramista dell'anno. Nell'aprile del 2016 ha ricevuto per la pittura il Premio Internazionale *Tiepolo-Arte Milano* a Palazzo Clerici, mentre a maggio ottiene una "Menzione d'onore" alla

Convention Azzurra Milano, sezione ceramica.

Sempre nel 2016, a Mosca, è stata prescelta per la mostra Premio a San Pietroburgo e invitata all'esposizione *Scambio culturale Italia-Russia* organizzata al Club Milano 2. Non paga, tagliato il traguardo dei 90 anni, si è scoperta anche scrittrice, dando alle stampe un'autobiografia ricca e apprezzata, *Una donna una vita*. Ultimi impegni, la pubblicazione, nel 2017, del suo secondo romanzo, *Ti racconto... Vuoi?*, suggestivo ritratto della San Giuliano di un tempo. I funerali dell'artista si terranno domani alle 15.30 nella chiesa di San Giuliani Martire. ■



In alto Alessandra Rossetti in casa fra quadri e cimeli; a lato con l'onorificenza comunale. Qui sopra alcune sue ceramiche



Peso: 53%

27 AGO 2018 / 13:08

In viaggio. Il Golfo dei Poeti, territorio di mare e di ostriche verdi

a cura di



Loredana Sottile

Siamo andati in Liguria, nel Golfo dei Poeti, dove tutto si tinge di verde, comprese le ostriche.



Basterebbe un unico aggettivo a descrivere al meglio questo itinerario: verde. Il verde del promontorio, che, come in un acquarello, si riflette nelle acque sottostanti. E il verde della tavola, che spazia dalla tinta decisa del pesto più famoso d'Italia e quella tenue delle ostriche. Siamo nella verde Liguria, nella pittoresca **Portovenere**, la “sesta terra” che anticipa le altre cinque.

Portovenere

La vista a picco sul golfo dal Castello Doria non teme confronti con nessun drone di ultima generazione: basta salire fino in alto per

GAMBERO ROSSO CHANNEL



GUARDA IL PROMO

TEMI CALDI



ALT Stazione del Gusto. I ragazzi di Niko Romito...



Ferran Adrià 20 anni dopo la rivoluzione del sifone...

avvistare le **Cinque Terre**, l'isola di Palmaria con i suoi percorsi di trekking, la grotta di Byron e tutto il Golfo dei Poeti, i mulini a vento diventati nel tempo torri di avvistamento, la Chiesa di San Pietro che sembra quasi un castello fortificato costruito sul mare, le rocce dove, secondo la leggenda Venere si fermò, affascinata dalla rigogliosa vegetazione e infine, i palazzi-fortezza che, con i loro colori pastello, sono diventati la cartolina perfetta di questo territorio. Proprio nella stradina in mezzo a questi palazzi pulsa il cuore della cittadina, con i suoi negozi, le sue boutique esclusive e i suoi locali.

Tra questi, merita una sosta **La Piazzetta**: un posto intimo e familiare che offre rifugio dalla colazione al dopocena. La proposta spazia dai soffici cornetti della mattina alle tipiche focacce liguri, passando per i testaroli al pesto. Si conclude con superalcolici di grande qualità. Di fronte, c'è il regno degli oleonauti, l'**Olioteca Bansigo**, che propone bottiglie e degustazioni di extravergine della zona, la Razzola.



Tutt'attorno, oltre il muro delle case fortezza, quasi a vigilare su tutto questo tesoro, ci sono i pescatori che amano definirsi la "coscienza del Golfo", attenti che il progresso non distrugga quello che hanno creato in questa vigna del mare, popolata soprattutto da muscoli (altrimenti dette cozze) e dalle ostriche spezzine, che portano un marchio di fabbrica: il verde che gli viene dalle caratteristiche alghe della zona. Per conoscere la vita di mare da vicino, la **Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini** (90 soci) organizza in esclusiva per il Grand Hotel di Portovenere dei giri in barca, con gli stessi pescatori, che si concludono con delle degustazioni a base di ostriche e vino. Ad accompagnare i tour, c'è anche una guida molto particolare: il gabbiano Arturo, la vedetta del mare che ogni giorno fa compagnia ai pescatori, come i vecchi pappagalli poggiati sulle spalle dei pirati di un tempo.

Le ostriche verdi

*"Le ostriche sono un po' come i vini – spiega il pescatore **Paolo Varrella** – le loro caratteristiche dipendono molto da ciò che possiamo definire marroir (il corrispettivo di terroir per i vini; ndr). Le nostre, ad esempio, presentano, in maniera naturale, questo caratteristico colore verde. Mentre, lasciatemi fare un po' di campanilismo spicciolo, i francesi per ottenerlo le mettono in delle vasche*



Street food, sì, ma di pesce. 4 indirizzi tutti...



La scalata di 'O Fiore Mio: la pizza in...



Mangiare al lago o sul mare. Le novità che...



Ad Amatrice torna la sagra degli spaghetti all'amatriciana. Due...



apposite a contatto con le alghe". Se le ostriche qui sono una coltura del mare storica (risalente al 1887), gli allevamenti appartengono ad una storia più recente: "Abbiamo ricominciato nel 2006 - continua Varrella - e adesso abbiamo reintrodotto anche la tipologia piatta, tipica del nostro golfo. Il ciclo di vita dell'ostrica inizia a ottobre/novembre ed è di circa un anno. Ma bisogna stare molto attenti a quelli che definiamo i cinghiali del mare: le "aggressivissime" orate". Sono loro, infatti, da queste parti gli abitanti più temuti dei fondali. Per lo meno lo sono agli occhi di chi alleva le ostriche. Così è nato uno "spaventaorate" molto particolare, ovvero la sagoma di uno squalo all'entrata degli allevamenti.



Piatto di Francesco Parravicini, executive chef del Ristorante Palmaria

La cucina di Francesco Parravicini

Dal mare alla padella, il passo è breve. Esprimere tutto questo "marroir" nel piatto è una sfida molto stimolante, come ci spiega **Francesco Parravicini**, executive chef del Ristorante Palmaria, all'interno del Grand Hotel. Una struttura che è anche una scommessa per il territorio e per il suo direttore Antonio Polese: dopo essere stato sede di un convento francescano dal '600 e trasformato in albergo nel 1970, la struttura ha riaperto qualche anno fa e ha appena ottenute le 5 stelle (unico tra le **Cinque Terre** e il Golfo dei Poeti). Con l'ingaggio di Parravicini, il ristorante ha cercato di ritagliarsi un punto centrale nella vita del borgo marinaro, sdoganando l'idea che in un hotel di lusso in una meta così turistica debba mangiarci solo la clientela straniera ospite. *"Il rapporto con i pescatori è costante - dice lo chef - giorno e notte, direi. Pensate che uno dei fornitori, Matteo, mi chiama anche alle 3 del mattino per dirmi cosa ha pescato. Così, poi, io sto lì nel mio letto a pensare e ripensare ai pesci e a come cucinarli il giorno dopo".* Il risultato è una cucina di territorio, che non scade, però, nel banale classicismo e che si ispira al leggendario Grand Tour. Per realizzarla Francesco, di origini lombarde, con alle spalle un curriculum che va dal Grand Hotel di Rimini al Four Season di Milano, passando dall'Harry's Bar di Londra, ha cercato di apprendere dalla cucina delle donne del luogo, carpendone ricette e segreti. Qualche esempio? Muscoli alla spezzina ma destrutturati; trofie al pesto; millefoglie del Levante (ovvero un club sandwich vegetariano fatto con



Acqua di mare. Caratteristiche, tendenze e utilizzi



Il Mercato Centrale arriva a Torino. Dalla primavera 2019...



Unforgettable con Christian Mandura a Torino. E il ristorante...



L'appello alla filiera agricola trasparente in nome della lotta...



la prescinseua). *“La cosa che trovo molto stimolante è poi il fatto di trovarmi in una terra di confine: a un passo dalla Toscana e non lontano da Piemonte ed Emilia Romagna, dove, porto a mia volta i miei retaggi. Per cui anche nei piatti si può notare questo mélange di sapori”*. Oltre al pesce, tanti i legumi utilizzati e gli elementi di terra: meschiù di ceci, fagioli cannellini, farro con olio extravergine di oliva, garganello con ragù di Chianina, polipo con guanciale croccante, pasta ceci e calamai.

Parla ligure (quello di confine), anche il cocktail bar dell'Hotel, dove dirige i lavori l'autoctono **Giovanni Pellegrino** e dove, insieme ai classici da banco, si possono assaggiare quelli a base di liquori della regione, prodotti dalla liquoreria della vicina cantina Colli Lvnæ.

La cantina Colli Lvnæ e il suo laboratorio di liquori

Cantina che - a 30 km di distanza, poco lontana dalla costa del Golfo - merita senz'altro una visita, se si vuol capire cosa significhi oggi fare enoturismo con la E maiuscola. Con alle spalle una storia di solide radici nel territorio e l'intuito del suo carismatico fondatore, la cantina oggi non è solo azienda vitivinicola, ma una fucina di idee formato famiglia, con all'interno anche un laboratorio di marmellate e uno di liquori. Entrare in quest'ultimo è come varcare la porta del laboratorio di un alchimista, dove è tutto un effluvio di erba cedrina, arance, limoni, rose selvatiche, foglie di pesco, da cui, a secondo della stagione, nascono i più famosi liquori della zona o quelli dimenticati, come il rosolio, il persichetto, il limoncino. *“Questo è il regno della signora **Fiorella Stoppa** - ci racconta **Debora** - la proprietaria di una storica liquoreria di La Spezia. Quando anni fa per lei diventò difficile portare avanti da sola la produzione, le proponemmo di venire qui da noi per continuare l'attività insieme. Da allora non ci siamo più lasciati, ma guai a rivelare le sue magiche ricette”*. Che qui si possono però provare e comprare. Insieme ad una selezione di vini ippocratici (i cosiddetti vini curativi), di cui si occupa la stessa Debora che lo scorso anno li ha voluti realizzare partendo dai vini *“che rubo dalla cantina di papà”*, sorride: sono il rosso speziato Ypocras, il fermentato di mele Idromele e il bianco con fiori di sambuco Sambiké.



Piatto della Locanda Miranda

Lerici



In viaggio. Sudafrica, tra valli del vino e tendenze...



Barbecue a Ferragosto. I consigli dei grandi macellai italiani...



Planet or Plastic? Lo chef Moreno Cedroni e la...



Ciccio Sultano. Vi presento Pastamara. Il nuovo locale di...



Mercati di quartiere. Il Comune di Milano scommette sulla...

Finiamo di percorrere idealmente il ferro di cavallo di questo pezzo di Liguria, spingendoci fino a Lerici, il terzo Comune – dopo Porto Venere e La Spezia – che si affaccia sul Golfo dei Poeti. Dopo una visita ai due castelli (quello di Lerici e quello di San Terenzo), quasi come un faro, ci accoglie la **Locanda Miranda**: 60 anni e non sentirli. La vista qui è impagabile, l'ambiente confortevole, la cucina golosa e rassicurante. Tutta a base di pesce. Ed è proprio questa parte della costa la meta di oltre 300 nuotatori che, ogni anno ad agosto si tuffano a Portovenere per sfidare le acque fino a San Terenzo in occasione della Coppa Byron: una gara internazionale per ricordare la storica impresa di Lord Byron che, secondo la leggenda, attraversò a nuoto tutto il golfo per raggiungere l'amico poeta P. B. Shelley. Una leggenda, certo. Ma qui tutto ha del leggendario. E, se si aguzza la vista, forse, la sua sagoma è ancora là, tra la grotta Arpaia e il promontorio di Montemarcello. “*Ho fatto un sogno, che non era del tutto un sogno*”.

a cura di Loredana Sottile

Articolo uscito sul *Gambero Rosso* di luglio. Un numero tutto rinnovato che potete trovare in versione digitale su [App Store](#) o [Play Store](#)

Abbonamento [qui](#)

COSA TI SEI PERSO

Nel numero di luglio del *Gambero Rosso* trovate il racconto su [Colli di Luni, il Vermentino di mare strappato a boschi e pietre](#) a firma di **Emiliano Gucci**. Non solo, ci sono anche gli aneddoti di **Claudio Mazzoni** del ristorante La Posta di La Spezia, la testimonianza di **Alessandro Vignali**, un outsider in nome della natura, il racconto di **Filippo Lubrano** del collettivo di poeti performativi I Militanti, accompagnato dall'opera di **Simone Pellegrino**. Un servizio di 14 pagine che prevede pure le migliori etichette dalla guida Vini d'Italia 2018, gli 8 street food tra Spezzino e Lunigiana, e gli indirizzi dove mangiare e dormire.

GLI INDIRIZZI

La Piazzetta - Portovenere (SP) - via Capellini, 56 - 0187 791682

Olioteca Bansigo - Portovenere (SP) - via Capellini, 95 - 0187 791054 - [oliotecabansigo.it](#)

Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini - San Terenzo Di Lerici (SP) - Santa Teresa, 21 - 0187970210 - [mitilicoltori.it](#)

Ristorante Palmaria del Grand Hotel - Portovenere (SP) - via Giuseppe Garibaldi, 5 - 0187790570 - [palmariarestaurant.com](#)

Cantina Colli Lvnæ - Castelnuovo Magra (SP) - via Palvotrisia, 2 - 0187693483 - [cantinelunæ.it](#)

Locanda Miranda - Lerici (SP) - via Fiascherino, 92 - 0187 964012

Abbiamo parlato di: **Ostriche**, **Liguria**

Precedente



← Ciccio Sultano. Vi presento
Pastamara. Il nuovo locale di Vienna

🗨️ [Partecipa alla discussione](#)

Gambero Rosso



CHI SIAMO

Contatti
Investor Relations
Pubblicità
Academy
Channel HD - Sky 412
International
Termini e Condizioni
Informativa sulla privacy
Informativa sulla protezione dei dati
Carta della qualità

NOTIZIE

Settimanale
Ricette
Vino
Ristoranti
Bar
Pasticcerie
Top Italian Restaurants

STORE

Corsi
Eventi
App
Guide & Libri
Abbonamenti
Mensile

CITTÀ DEL GUSTO

Torino
Romagna
Roma
Napoli
Lecce
Palermo

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

**LA PROFESSIONE
SOTTO LA LENTE**

**Gli architetti
spezzini
e le sfide
del futuro
'Recuperare
le periferie'**

■ Alle pagine 2 e 3



«Il futuro è il rammendo delle periferie»

Intervista all'architetto Francesca Zani: dal consumo del territorio alle proposte

di FRANCO ANTOLA

– LA SPEZIA –

RICUCITURA delle frange. O, per dirla con Renzo Piano, rammendo delle periferie. La parola chiave anche alla Spezia per **Francesca Zani**, giovane presidente dell'Ordine provinciale degli Architetti paesaggisti pianificatori e conservatori è questa. E c'è molto da lavorare, so-

prattutto per rimarginare ferite vistose, anche se non tutte – osserva Zani – attribuibili più che a vere e proprie colate di cemento a un consumo di territorio legato all'eccessiva espansione dell'«edilizia grigia», quella dei servizi e delle infrastruttu-



Peso: 1-3%, 38-59%

re come strade e parcheggi. Eppoi serve una visione generale del contesto territoriale.

Alla Spezia si è costruito troppo?

Non in senso stretto, secondo Zani: «Il consumo di suolo è stato importante e non è il caso di abusarne oltre, ma i danni si sono fatti anche in altro modo, per esempio con le colline terrazzate e il sistema di convogliamento a valle. O come alle Cinque Terre dove, a dispetto di un'opinione molto diffusa, abbiamo il paesaggio più antropizzato, proprio per il terrazzamento che dal mare sale fino alla sommità della montagna. Abbandonarlo significherebbe rassegnarsi ai crolli e alla rovina, per questo serve la presenza delle persone che si predano cura del territorio con i necessari interventi, e questa non la vedo come speculazione edilizia. Eppoi, sia chiaro, non è che alla Spezia manchi il verde, considerati i polmoni di cui la città dispone, come i giardini e l'area di Mazzetta. Si tratta semmai di preservarli adeguatamente. E non è detto che l'ideale sia sempre essere circondati dal verde: il bosco che avanza senza controllo significa abbandono delle colture, e quindi dissesto».

Gli architetti cosa chiedono?

«Più rigenerazione che nuove costruzioni; dove c'è domanda, si può valutare. E' auspicabile comunque

che vengano messi a punto strumenti idonei, incentivi fiscali compresi: oggi demolire e ricostruire ha la stessa complessità di realizzare un edificio nuovo. Le competenze le abbiamo, siamo a disposizione».

A proposito di competenze, come è cambiata la professione di architetto?

«Si è molto evoluta, negli ultimi vent'anni. Prima con il processo di informatizzazione, che però è stato un passo formale, nel senso che ha cambiato i sistemi di rappresentazione. La vera svolta è arrivata con il cosiddetto Bim, Building Information Modeling, cioè la rappresentazione digitale delle caratteristiche fisiche e funzionali di una struttura. Un processo che utilizza un modello contenente tutte le informazioni che riguardano l'intero ciclo di vita di un'opera, cioè tutta la filiera dal progetto alla costruzione, fino alla sua demolizione e dismissione».

Il problema maggiore da affrontare per un professionista?

«Oggi l'architetto può contare su una formazione multidisciplinare e ha la possibilità di legare tutti i contributi della filiera in una visione

d'insieme, ha bisogno di un aggiornamento continuo, certo. Il vero problema è la burocrazia soffocante, che spesso mortifica la sua professionalità progettuale».

Gli architetti sono troppi o troppo pochi?

«Se guardiamo a Spezia e all'Italia in generale possono sembrare troppi, ma i campi sono vastissimi e abbracciano il designer, le aziende di produzione di materiali, settori specialistici come la nautica e l'insegnamento».

E il rapporto con la committenza?

«La strada migliore è quella del concorso di progettazione, tante amministrazioni la usano. In più, il codice degli appalti ha scardinato la vecchia impostazione, dove si sceglieva in base al fatturato, privilegiando i grandi studi. Oggi non è più così. Del resto la nostra è una prestazione intellettuale e come tale non può essere valutata in termini di fatturato. Fino a qualche anno c'erano pochi grandi studi e stop; poi si è avuta una maggiore parcellizzazione. Oggi anche i piccoli possono lavorare bene in rete con i grandi. Ecco, il segreto è fare rete».

COME CAMBIA IL LAVORO

Con la rete anche i piccoli possono lavorare bene con grandi studi professionali



Il modello digitale

La svolta per gli studi professionali è arrivata con il Bim, ossia la rappresentazione digitale delle caratteristiche fisiche e funzionali di una struttura

La formazione

La preparazione multidisciplinare lega tutti i contributi della filiera in una visione d'insieme. Da qui la necessità di un continuo aggiornamento.



Peso:1-3%,38-59%

357-142-080



Per concentrazione di architetti La Spezia è al terzo, dopo le città di Genova e Savona



Peso:1-3%,38-59%

Addio a Luciano Rubino Storico segretario del Cai della Spezia

La Spezia

E' MORTO a 94 anni Luciano Rubino, una delle figure principali della storia del Cai della Spezia. «E' stato lo storico segretario della sezione - lo ricorda il Club -, una sorta di computer umano dotato di una memoria inossidabile ma anche il compagno di innumerevoli escursioni in montagna e l'infaticabile distributore su tutto il

territorio provinciale della famosa Cartina dei Sentieri delle 5 Terre». Per più di quarant'anni si è adoperato per il corretto funzionamento della sezione, conosceva tutti i soci. Tutt'ora rappresentava un punto di riferimento importante. Alla famiglia le più sentite e affettuose condoglianze del Cai della Spezia e della redazione.



Peso: 6%

Il Parco cerca esperti per gli strumenti di pianificazione

Il Parco nazionale delle Cinque terre seleziona un team di esperti al quale affidare i servizi tecnici di redazione degli strumenti di pianificazione dell'area protetta (regolamento, piano del Parco e piano pluriennale economico e sociale). Il team dovrà essere composto da almeno un esperto per ciascun settore indicato: urbanistico paesaggistico, agronomico forestale, naturalistico, socio

economico, giuridico e informatico. La base d'asta è 175 mila euro e l'incarico avrà durata biennale. Il termine ultimo per recapitare le offerte sono le 12 del 15 ottobre.



Peso:5%

I ragazzi di Legambiente nel Parco A caccia di plastica e idee per il turismo

Centinaia i questionari consegnati per migliorare accessi e tutela

—CINQUE TERRE—

HANNO recuperato microplastiche, distribuito e raccolto 750 questionari tra i fruitori del Parco e dei sentieri delle Cinque Terre per migliorarlo dal punto di vista dell'accoglienza turistica con un occhio di riguardo alla sua conservazione e alla sicurezza. Sono i 36 volontari che per un mese hanno vissuto il territorio dalla collina al mare. I ragazzi di Legambiente hanno lavorato per tre mesi suddividendosi in tre turni. Un'attività svolta su due binari: la pulizia dell'ambiente e lo sviluppo nel rispetto del suo habitat. La raccolta dei rifiuti li hanno portati, non solo al recupero di plastiche, ma anche di materiali ferrosi, vetro e carta, purtroppo ancora troppo spesso abbandonati sulle spiagge e nei fondali. I questionari ri-

guardano il progetto "#Apiedi-conlatesta", dalla cui elaborazione dovrebbero emergere elementi utili anche a migliorare la fruizione in sicurezza del paesaggio delle Cinqueterre. Una esperienza positiva che Parco e Legambiente sono pronti a ripetere anche il prossimo anno.

«UNA VACANZA intelligente, lontana dal turismo che consuma il territorio – commenta Santo Grammatico, presidente di Legambiente Liguria – che permette una residenza di più giorni e la costituzione di una comunità attiva. Si ha così la possibilità di approfondire le relazioni col territorio e con i residenti che ne determinano l'identità culturale. Abbiamo unito l'opera di volontariato a momenti formativi grazie agli interventi della Fondazione Manarola che sta recupe-

rando il territorio dall'abbandono, del Cai della Spezia impegnato sul sistema sentieristico, del soccorso alpino che si occupa di sicurezza dei turisti che, troppo spesso, con abbigliamento inadeguato si avventura lungo i sentieri e con il Centro studi rischi geologici per approfondire la fragilità di questo territorio».

«UN'INIZIATIVA ad ampio respiro progettuale e di grande soddisfazione per il Parco. «Tutti i ragazzi hanno avuto modo di conoscere il territorio e coloro che lo abitano – spiega Patrizio Scarpellini, direttore del parco nazionale delle Cinque Terre –. Nel corso degli incontri sono emersi argomenti interessanti e i volontari, oltre al lavoro quotidiano sul territorio, ci hanno dato importanti spunti. I ragazzi hanno

partecipato ai momenti di formazione con gli esperti che nel parco nazionale e nell'area marina protetta. Hanno affrontato temi caldi e attuali come il problema delle microplastiche presenti in mare, il progetto europeo Med-sealitter, l'erosione costiera (Maregot), le iniziative per una corretta fruizione dell'Area Marina Protetta (Progetto Girepam) e la corretta fruibilità della rete sentieristica».



Incontro al Molo con Enrico Deaglio

Giovedì al Molo dei Pescatori alle 21.30 per la rassegna 'Monterosso un mare di libri' Enrico Deaglio, giornalista e scrittore, presenta 'Patria 1967-1977', cronaca degli eventi di quel decennio. Interviene Filippo Paganini, presidente dell'Ordine dei giornalisti della Liguria.



VOLONTARI Il gruppo di Legambiente (foto dal sito del Parco)



Peso:43%



E' QUI LA SCOZIA

Un angolo di Highlands a Stadomelli

- STADOMELLI -

IL TARTAN, le cornamuse, la birra e il whisky. Anche quest'anno Stadomelli ha salutato così gli amici scozzesi e tutti quelli che hanno voluto immergersi, per tre giorni, nella tradizione delle Highlands. «La Festa Scozzese si è rivelata un nuovo grande successo - afferma con orgoglio il sindaco di Rocchetta Vara, **Riccardo Barotti** -. Sono particolarmente contento della sua riuscita perché è una festa giovane in tutti i sensi e non soltanto perché ha solo sei anni: sono tanti i ragazzi del posto che si danno un gran daffare per lavorare, servendo ai tavoli e ausiliando nell'organizzazione. Numerosi sono anche i giovani che raggiungono il piccolo paese della Val di Vara, per un evento trasversale che interessa un pubblico eterogeneo». Tre giorni particolari organizzati nel recente week-end dal Gruppo Sportivo Stadomelli, nello spazio esterno dell'Antica trattoria Chioconci, con pista da ballo e centinaia di tavoli in legno nelle aree circostanti.

LA PRIMA sera i cuochi/friggitori di fish & chips e haggis non si attendevano un grande exploit, come in realtà è avvenuto, e così vi è stato qualche rallentamento nel servizio. Era la sera del rodag-

gio, ma l'affluenza è stata da record: l'attesa è stata allietata dai balli tipici - con la musica della banda celtica di Nick, ormai un punto fermo per Stadomelli - e da... porzioni più abbondanti per farsi perdonare.



Peso: 72%

NELLA SECONDA sera, quella di sabato, ci ha provato il vento (quasi una tromba d'aria) ad infastidire le grandi abbuffate, però le strutture, anche quella aggiunta vicino al campo sportivo, ha retto con vigore. Sono arrivati da tutta la Toscana, da Genova e dall'Emilia Romagna per questa festa che ha richiamato migliaia di appassionati di kilt e tartan e che nell'ultimo giorno, alla domenica, ha pensato anche al tradizionale the delle cinque. Il perché di questa festa, lo ricordiamo volentieri: agli inizi del XX secolo, in molti emigrarono da Stedomelli in Scozia per avviare attività di ristorazione, in particolare locali di 'fish and chips'. Così, ogni famiglia del luogo, ha parenti o amici residenti in Scozia da generazioni, che d'estate rientrano nel borgo di origine. E colgono anche l'occasione per visitare i nostri dintorni, dalle Cinque Terre a Porto Venere fino a Marinella. «Ma il travolgente Nick – affermano gli organizzatori – porta sempre i suoi musicisti al fiume, al nostro ponte sospeso. Una tradizione anche quella».

Marco Magi

BORGO DI MIGRANTI

**Un secolo fa in molti furono costretti a lasciare il paese
 Ma il legame è rimasto saldo**



Alcune immagini della tradizionale festa scozzese di Stedomelli



Peso:72%

Addio a Luciano Rubino figura chiave del Cai

Se ne è andato un altro pezzo di storia del Club alpino italiano della Spezia. Il Cai perde un'altra delle sue pietre miliari.

Luciano Rubino, 94 anni, è stato non soltanto lo storico segretario della sezione spezzina, una sorta di computer umano dotato di una memoria inossidabile, ma anche il compagno di innumerevoli escursioni in montagna e l'infaticabile distributore su tutto il territorio provinciale della famosa Cartina dei Sentieri delle 5

Terre.

Per più di quarant'anni si è adoperato per il corretto funzionamento della sezione spezzina del Cai, conosceva tutti i soci personalmente, ricordava chi aveva rinnovato e chi no e li chiamava al telefono, quello con la rotella numerata.

Tutt'ora rappresentava un punto di riferimento importante, magari facendosi sentire alle sette del mattino, giusto per rammentare qualche scadenza. Ora il Cai pian-

ge una figura insostituibile del suo gruppo. Mancheranno il suo sorriso bonario, la sua esperienza e la sua invidiabile vitalità. —



Luciano Rubino aveva 94 anni



Peso: 10%

Il comune pensa al cuore Due nuovi defibrillatori nelle vie del borgo

MONTEROSSO

Due nuovi defibrillatori da installare nel centro di Monterosso e un nuovo corso per l'utilizzo di queste apparecchiature, da parte dei militi della Croce Bianca.

Il Comune di Monterosso supporta la pubblica assistenza del borgo e delibera di stanziare un contributo straordinario di 5.800 euro, richiesti

dall'associazione di volontariato, per installare due nuovi defibrillatori Dae e per tenere un nuovo corso finalizzato all'utilizzo delle apparecchiature. Con l'obiettivo di garantire la sicurezza dei cittadini e dei numerosi turisti, l'ente guidato dal sindaco Emanuele Moggia e la Croce Bianca hanno dato il via al progetto "Acquisto e manutenzione apparecchiature sanitarie Dae da installare nel territorio del Comune di Monterosso e formazione volontari".

Il piano, che ha la finalità di

garantire la maggiore copertura con il maggiore numero di persone formate all'uso dei defibrillatori, prevede di offrire tre postazioni Dae con un defibrillatore sotto il ponte ferroviario, uno in via Fegina nella piazza di fronte al campo sportivo e un terzo in largo Usai. Con il contributo questi ultimi due saranno sostituiti, per avere tutte e tre le apparecchiature simili e ottenere così maggiore efficienza e risparmio sugli accessori facilmente usurabili. —

P.S.



Croce bianca Monterosso



Peso:11%

CINQUE TERRE

Vendemmia Sciacchetrà La Coop valuta le uve

CINQUE TERRE

Al via la vendemmia alle Cinque Terre. La cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso, da ieri acquista e valuta le uve sciacchetrà, che non saranno accettate se non giudicate conformi. Mercoledì 5 e giovedì 6 settembre, saranno acquistate le uve provenienti esclusivamente dalle

zone di campo, Posa e Sera. Da sabato 8 settembre sarà acquisita l'uva proveniente da tutte le altre zone del territorio delle Cinque Terre, dalle 9 alle 17.30. L'ultimo giorno disponibile per portare le uve alla cantina è sabato 15 (salvo proroghe determinate da avversità atmosferiche). I prezzi sono quello dello scorso anno, per le uve 5 Terre 3.35 euro al chilo, quelle delle coste (le più pregiate) 3.75 euro al chilo, mentre quelle per lo sciacchetrà possono raggiungere anche 4.50 euro al chilo. —



Peso:6%



Parco autorizza pulizia del torrente Pastanelli

Il Parco nazionale delle Cinque Terre autorizza l'intervento di mitigazione del rischio idrogeologico e di pulizia del torrente Pastanelli a Monterosso. I lavori richiedono il nulla osta del Parco, necessario per la costruzione di alcune briglie in calcestruzzo e l'installazione di ringhiere sul ponte.



Peso: 2%

Segnale tv oscurato lamentale dei cittadini

I cittadini di Riomaggiore lamentano l'assenza totale o quasi del segnale televisivo Rai e non solo. Da qualche mese i televisori sono oscurati e la situazione è ulteriormente peggiorata dopo il temporale di venerdì notte che, in alcuni casi, ha reso inutilizzabile il televisore.



Peso:2%

Muscoli che passione! Scatta Mytiliade con i migliori chef

Quindici giorni di eventi enogastronomici da gourmet
Non solo cucina ma anche laboratori e percorsi fra i sapori

Sondra Coggio / LERICI

IX edizione della festa dei mitili, a Lerici, dal primo al 16 settembre. Mytiliade nasce per promuovere e celebrare una produzione d'eccellenza, attraverso incontri, confronti, show cooking, degustazioni guidate, laboratori sensoriali per scoprire abbinamenti nuovi fra piatti di mare e prodotti a chilometri zero, dell'entroterra ligure.

Durante le due settimane di festa, ci saranno escursioni in battello ogni venerdì, sabato e domenica, alle 10 e alle 17: tutti in visita ai vigneti del mare, i vivai, e all'impianto di stabulazione di Santa Teresa. Un'ora e mezzo per osservare i muscolai al lavoro. Gratis, fino ad esaurimento posti. Ci sarà un peschereccio scuola, con i pescatori: visita gratuita ogni venerdì sabato e domenica dalle 18 alle 21. Per i piccoli sono previsti laboratori e servizio custodia, dai 4 ai 10 anni, ogni giorno dalle 18 alle 22.30. E poi: percorsi espositivi artistici dedicati al mare, mercatino dei sapori, cocktail a tema, aperitivi letterari. Inaugurazione sabato primo settembre alle 17.30.

Tantissimi gli ospiti di fama. Come Hiro Shoda, volto noto del Gambero Rosso Channel, che l'8 settembre alle 21.30 e il 9 alle 11.30 abbinerà muscoli spezzini e tradizione orientale. Per due settimane, si giocherà a creare: muscoli accanto al pesto, o al prosciutto, o a qualsiasi altra

cosa. Nulla è vietato, se ci sono ingredienti sani e professionalità.

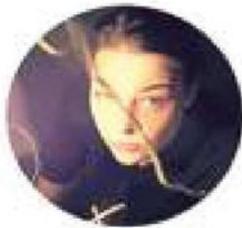
Il programma del primo giorno, prevede alle 18.30 un primo incontro con lo chef Mattia Berti, direttore didattico della scuola internazionale di cucina, Alma. Alle 20, il sommelier Tony Orzincolo abbinerà i vini delle 5 Terre alle ostriche del golfo, in collaborazione con le cooperative 5 Terre e mitilicoltori. Alle 21, lo chef Marcello Zaccaria propone pasta Voiello e muscoli. Alle 21.45, dai tortellini ai muscoli, con Stefano Bicchocchi in arte Vito, attore storico e gourmet, e lo chef Luca Dell'Argine.

Domenica 2 settembre, dalle 11, corso di cucina express sulla sfoglia, con Barbara Dell'Argine e Mario Marini, e creazioni con i muscoli, con lo chef Miche Benedini. Alle 12, in collaborazione con il Comune di Lodi, i muscoli incontrano le tradizioni lodigiane, con lo chef Mauro Bergamaschi. Alle 18, alla scoperta della focaccia di Recco, con Daniela Bernini. Alle 18.30 Voiello time con Marcello Zaccaria. Alle 19, arte della mise en place, con il maitre Umberto Ceci. Aperitivo letterario con Slow Food, Marco Ferrari introduce Nadia Repetto e Sergio Rossi. E alle 20.30 - lo chef Sabrina Radice propone muscoli al femminile. Dalle 21.30 si parla di itti-turismo con le eccellenze della Liguria. Intervie-

ne l'onorevole Lorenzo Viviani, della commissione agricoltura e pesca. Fra gli ospiti degli incontri di lunedì 3 settembre, Mauro Uliassi, Enrico Calzolari, Giuliano Diamanti e Valeria Questa, Achille Franco Lanata, detto Biscotto, i barman Gabriele Razzini e Fabio Brondi, l'assessore Gianni Berrino, lo chef Daniele Roncati. Il programma completo è disponibile sulla pagina web Mytiliadelerici.it. Tantissime le curiosità. Come il viaggio fra Lerici e Berlino, con lo chef Cornelia Kohler, accompagnato dalle musiche di Clemens Maria Haas. O la ricetta della lumaca cucinata alla serrese, con l'equipe della Sagra da Lumaga. Fra gli ospiti di questa edizione, Alessandra Ferramosca, Andrea Incerti Vezzani, Claudio Sadler, Vittorio Castellani in arte Kumalè, Fabio Giacomelli, Marco Sacco, Sara Chiriotti. E molti altri. —



Peso:42%



Cornelia Kolher



Fabio Giacomelli



Hiro Shoda



Marco Sacco



Matteo Berti



Mauro Ulassi



Stefano Bionocchi



Sara Chirioti



Alessandra Ferramosca



Andrea Incerti Vezzani



Claudio Sadler



Vittorio Castellani
in arte Kumalè

I cuochi protagonisti a Mytilade



Peso:42%

“Spero che i monconi del ponte Morandi vengano demoliti prima di Natale”

Il presidente regionale Giovanni Toti prudente sui tempi. Modifiche alla viabilità per le code a Cornigliano

DENISE GIUSTO
GENOVA

I monconi ancora in piedi di ponte Morandi verranno demoliti «auspicabilmente entro Natale», mentre il piano di abbattimento verrà definito da Autostrade per l'Italia «entro al massimo venerdì mattina». Intanto, la «zona rossa» è stata ridimensionata per risolvere i problemi di ritorno al lavoro di alcune aziende, mentre questa mattina verrà nominata una commissione tecnica. E ancora, è prevista una modifica alla viabilità sul «tappo» di via Cornigliano.

Sono i punti principali affrontati ieri pomeriggio nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta nella Sala Trasparenza della Regione, alla presenza del presidente della Regione e commissario per l'emergenza Giovanni Toti, del sindaco Marco Bucci e dell'assessore alla Protezione Civile Giacomo Giampedrone. «Dire che entro qualche giorno saranno demoliti i due monconi del ponte Morandi è una previsione da raddomanti. Auspicabilmente prima di Natale, siamo certi che non occorreranno molti mesi ma

certo non saranno pochi giorni», ha dichiarato Toti.

«Il piano di abbattimento dovrebbe essere consegnato da Autostrade entro questa settimana, quindi giovedì sera o al massimo venerdì mattina», ha aggiunto Toti. «Entro questa mattina sarà poi nominata una commissione tecnica composta da esperti che deve valutare l'impatto delle attività che si andranno a fare sul ponte».

Si è poi parlato del tema «viabilità», ieri messo ancora più a dura prova dal primo lunedì dal rientro dalle ferie. «Si sta lavorando per la strada a mare nelle aree Ilva di Cornigliano. Ci auguriamo che i tempi vengano rispettati e quindi di portarla a termine entro il 20 settembre», ha spiegato Toti. E il sindaco Marco Bucci ha annunciato: «Stiamo studiando una modifica alla viabilità per velocizzare il tappo di Cornigliano. Chi arriva da Ovest verso Est (via Siffredi) potrà entrare in via Guido Rossa senza semaforo. Per arrivare in via Cornigliano si dovrà fare il giro dalla rotonda di via San Giovanni d'Acri e da lì proseguire verso Nord sino

ad arrivare all'incrocio, dove sarà possibile andare sia a destra sia a sinistra. A sinistra, si procederà fino alla fine di via Cornigliano dove sarà possibile un'inversione a U per tornare sulla corsia a mare di via Cornigliano». E ha poi aggiunto: «Nessuno ha intenzione di rallentare la riqualificazione di via Cornigliano. Ne parleremo comunque in assemblea pubblica».

Per quanto riguarda la sistemazione degli sfollati, invece: «Si procede a pieno ritmo: 41 case sono state assegnate e 44 famiglie hanno fatto richieste di sovvenzione economica», ha dichiarato Bucci. Intanto, è stata ridimensionata la zona rossa per consentire ai dipendenti di alcune aziende, in particolare quelli della palazzina uffici di Ansaldo Energia, di ritornare al più presto al lavoro (circa 600 persone). Lo ha stabilito un'ordinanza del sindaco Bucci che stabilisce, per l'area sotto il troncone ovest, un nuovo limite di sicurezza: in base alle analisi di periti nominati dal Comune, la società Siag, si passa da 110 metri a 67,5 e quindi l'Edificio 1 di Ansaldo torna a essere

agibile. Revocato poi il divieto di circolazione veicolare e pedonale in corso Persone tra via Borzoli e il cancello di Ansaldo Energia (resta istituito il divieto tra il civico 71 e la rotonda di via Perini).

Per quanto riguarda la rimozione delle macerie ancora presenti nel letto del torrente Polcevera, circa 1.200 tonnellate, l'assessore Giampedrone ha fatto sapere che, dopo la pioggia, ieri le condizioni del greto erano ancora troppo umide per consentire ai mezzi di scavare. —



Prosegue la rimozione delle macerie del ponte Morandi prima che arrivino le piogge autunnali



Il governatore Toti ieri ha fatto il punto sui lavori del ponte



Peso: 51%