Rassegna Stampa

09-09-2018

DICONO DI NOI

CITTADELLASPEZIA.COM	08/09/2018	1	- - "A Ceparana una scuola pensata male e concepita peggio" - - *Redazione*	2
CITTADELLASPEZIA.COM	08/09/2018	1	- - I vini di Imperia, La Spezia e Savona premiati alla Douja D`Or di Asti - - *Redazione*	3
GAZZETTA DI PARMA	09/09/2018	21	Gli stand Asini, latte, uva, canapa: commercio d`élite *Redazione*	5
LIBERTÀ	09/09/2018	36	Lorenzo Groppi: Le mie pizze piacentine alle Cinque Terre *Redazione*	6
NAZIONE LA SPEZIA	09/09/2018	44	La rana golosa" si aggiudica l`Oscar del gelato 2018 *Redazione*	7
NAZIONE LA SPEZIA	09/09/2018	48	Vernazza, Brugnato e Riccò esempi in Cina *Redazione*	10
NAZIONE LA SPEZIA	09/09/2018	74	Il Valdivara a Santa Margherita *Euro Sassarini*	11
NAZIONE LA SPEZIA	09/09/2018	74	Gli orari delle partite con gli arbitri designati *Redazione*	12
PROVINCIA DI COMO	09/09/2018	15	L`arte dei muri a secco salva i monti lariani *Donatella Murtas*	13
SECOLO XIX LA SPEZIA	09/09/2018	19	Turista cade sul sentiero soccorso con la barella *Redazione*	15
SECOLO XIX LA SPEZIA	09/09/2018	23	Gestione fauna selvatica l`incarico a un tecnico *Redazione*	16
SECOLO XIX LA SPEZIA	09/09/2018	23	Muri a secco Il Parco lancia il progetto di recupero *Redazione*	17
SECOLO XIX LA SPEZIA	09/09/2018	40	Gli appuntamenti *Redazione*	18

LIGURIA NEWS GENOVA POST CITTÀ DELLA SPEZIA LA VOCE APUANA
LA REDAZIONE
0187 1852605
0187 1852515
Scrivici
PUBBLICITA'
Sfoglia brochure
0187 1952682
Contattaci
CDS NEWS CITTÀ DELLA SPEZIA
il quotidiano on line della Spezia e provincia
Ultimo aggiornamento: Sabato 08 Settembre - ore 12.00
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

POLITICA

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ LINKEDIN PINTEREST

"A Ceparana una scuola pensata male e concepita peggio"

Cinque Terre - Val di Vara - Finalmente si parte! Il 17 Settembre gli alunni delle elementari entreranno nella nuova scuola. E' una partenza azzoppata in quanto alcune aule del piano terra sono inagibili per cedimento del pavimento! Contemporaneamente gli alunni della scuola materna dovranno abbandonare il nuovo complesso e trasferirsi nel prefabbricato per cedimento del pavimento, dopo aver subito recentemente anche il distacco dell'intonaco del soffitto. Non siamo su "scherzi a parte" ma a Ceparana! Questo è parte dell'epilogo di un progetto risalente a quasi un decennio fa, nato male, con sviluppo orizzontale e non verticale, come ogni cittadino di buon senso avrebbe ideato, con conseguente sparizione del più bel parco di Ceparana. Nato con idee faraoniche, con enorme spreco di spazi e poco seguito nella fase di costruzione. E' lecito chiedersi e chiedere a chi di dovere, dove erano i progettisti, i direttori dei lavori, i tecnici e l'amministrazione comunale nei lunghissimi anni della costruzione, visti i disastrosi risultati attuali. Per non parlare dei contenziosi aperti con la ditta costruttrice che dureranno per chissà quanto ancora, con la speranza che almeno vengano recuperate parte delle risorse sprecate.

E pensare che ci sono voluti due mandati amministrativi di centrosinistra per arrivare a questo capolavoro! La vita comunque continua, i cittadini si fanno i loro concetti, ma ora è doveroso pensare alle nuove generazioni. E allora buon anno scolastico a tutti gli alunni, al personale docente e non docente della scuola, ai genitori, anche se si poteva sperare in qualcosa di migliore.

Il Gruppo consiliare Comune Nuovo - Lista Toti di Bolano

Avv. Paolo Scappazzoni
Arch. Elisa Spadoni
Ing. Enrico Acciai

Sabato 8 settembre 2018 alle 10:40:13

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPORT RUBRICHE

VIDEOGALLERY

"La percezione dell'immigrazione è lontana dalla realtà"

FOTOGALLERY

SPIDER-CH45-WEBPORTAL-63487925
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

LIGURIA NEWS GENOVA POST CITTÀ DELLA SPEZIA LA VOCE APUANA
LA REDAZIONE
0187 1852605
0187 1852515
Scrivici
PUBBLICITA'
Sfoglia brochure
0187 1952682
Contattaci
CDS NEWS CITTÀ DELLA SPEZIA
il quotidiano on line della Spezia e provincia
Ultimo aggiornamento: Sabato 08 Settembre - ore 21.00
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

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ LINKEDIN PINTEREST

I vini di Imperia, La Spezia e Savona premiati alla Douja D'Or di Asti

Sabato 8 settembre la cerimonia, venerdì 14 serata dedicata alle etichette liguri

Liguria - I vini di Imperia, La Spezia e Savona sono tra i protagonisti, dal 7 al 16 settembre, della Douja d'Or di Asti, prestigiosa rassegna enologica nazionale che ogni anno celebra, promuove e premia le eccellenze in bottiglia di tutt'Italia.

Tra i 283 vini di qualità (Doc, Docg, Igt) che hanno ottenuto un riconoscimento nell'ambito del concorso "Premio Douja D'Or 2018" promosso dalla Camera di Commercio di Asti in collaborazione con l'Onav, ci sono 14 etichette di Imperia, La Spezia e Savona (5 delle quali hanno ottenuto l'Oscar ossia la menzione speciale). Ecco l'elenco dei vini premiati:

Provincia della Spezia

CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Rosso 2015 Auxo
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Vermentino 2013 Numero Chiuso
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Albarola 2017 - OSCAR DOUJA
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Vermentino 2016 Cavagino - OSCAR DOUJA
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Vermentino 2017 Etichetta Nera – OSCAR DOUJA
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Rosso 2014 Niccolò V
CANTINE LUNAE BOSONI - Colli di Luni Vermentino 2017 Etichetta Grigia
ARRIGONI DI RICCARDO ARRIGONI - Cinque Terre 2017 Pipato

Provincia di Imperia

IL CASCIN DI MASSA GIOVANNI - Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2017
LOMBARDI AZIENDA AGRICOLA - Riviera Ligure di Ponente Pigato 2017 Abbajae
CALVINI LUCA - Riviera Ligure di Ponente Pigato 2017- OSCAR DOUJA
CALVINI LUCA - Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2017- OSCAR DOUJA

Provincia di Savona

VIDEOGALLERY

"La percezione dell'immigrazione è lontana dalla realtà"

FOTOGALLERY

SPIDER-CH45-WEBPORTAL-63510033
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

VITIVINICOLA ENRICO DARIO - Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore 2016 U Baletta
VITIVINICOLA ENRICO DARIO - Riviera Ligure di Ponente Pigato 2017

La cerimonia di consegna dei riconoscimenti è in programma sabato 8 settembre alle 10 al Teatro Alfieri di Asti dove i 6 produttori liguri saranno premiati dal presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Luciano Pasquale. “Manifestazioni come la Douja D’Or, quest’anno alla sua 52ª edizione, testimoniano come il vino di qualità sia oggi un vero e proprio ambasciatore del territorio”, commenta Pasquale. “Essere presenti con i nostri vini – prosegue - vuol dire infatti promuovere il settore nonché valorizzare un’intera economia dove l’agricoltura rappresenta un significativo ambito anche alla luce della crescente ricerca della qualità da parte dei consumatori. Un plauso – aggiunge Pasquale - ai viticoltori che si sono distinti. Come Camera – conclude il presidente - abbiamo anche quest’anno risposto all’invito degli organizzatori presentando i vini a un pubblico altamente qualificato nel corso di una serata dedicata alle nostre eccellenze”.

La serata di degustazione dedicata ai vini liguri premiati, organizzata dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria e dall’Onav, è in programma venerdì 14 settembre alle 21 nello storico Palazzo Ottolenghi di Asti dove sarà distribuito materiale informativo dedicato alle produzioni liguri e alle peculiarità turistiche delle province di Imperia, La Spezia e Savona.

Il Concorso Enologico Nazionale “Premio Douja d’Or”, qualche dato
In tutto sono state 864 le etichette partecipanti all’edizione 2018. Di queste, 283 sono state premiate avendo superato gli 86/100 di valutazione. Sono stati 36 gli Oscar Douja assegnati ai vini che hanno invece superato i 93/100. Hanno partecipato tutte le 20 regioni italiane. Il Piemonte, con 412 vini partecipanti e 12 Oscar, fa la parte del leone ma, con 36 vini partecipanti, la Liguria si classifica al secondo posto con 5 Oscar di cui 3 di Lunae Bosoni (La Spezia) e 2 di Calvini (Imperia).

Sabato 8 settembre 2018 alle 20:50:03

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spezia Calcio: presentazione Antonio "Toto'" Di Natale

FOTOGALLERY

Inaugurato il nuovo campo di Falconara

VIDEOGALLERY

Ermal Meta in concerto alla Spezia

BLOG

SPIDER-CH45-WEBPORTAL-63510033
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

GAZZETTA DI PARMA

Sezione:DICONO DI NOI

Dir. Resp.:Michele Brambilla
Tiratura: 28.862 Diffusione: 34.748 Lettori: 175.000

Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:21
Foglio:1/1

Gli stand Asini, latte, uva, canapa: commercio d'élite

Frugando fra gli stand si scoprono sogni, entusiasmo, voglia di fare di un mondo che cerca con fatica ma anche con significativi successi di ritagliarsi un suo spazio nella società globalizzata.

Ettore Rio alleva pecore cornigliesi: «Ne ho 600 e per tutto l'anno le porto in transumanza fra Monchio e Torrechiara, dove faccio la tosatura primaverile. Fino al 2010 arrivavo anche in città, ma poi non è più stato possibile. Ci vuole una gran passione e quella non mi manca. Le cornigliesi sono pecore molto robuste, che un tempo facevano lana e latte oltre alla carne. Vanno preservate e valorizzate».

A commercializzarle pensa Mauro Repetti, macellaio di Langhirano, che a «Rural» distribuisce deliziosi arrosticini. Dalle pecore agli asini: Giuseppe Borghi e il figlio Davide ne hanno 800 a Salvarano di Reggio Emilia, di cui 300 asini romagnoli. E' l'allevamento più grande d'Europa, specializzato nel recupero delle razze in estinzione, che produce latte simile a quello materno e carne senza colesterolo. E ogni anno vendono 150 asini da compagnia, ottimi per la pet therapy.

La piccola dolce uva termarina, nata da vitigni presenti già nel '700, e la pesca rossa con vasetti in confettura, sono i prodotti esposti dalla Centrale della Frutta di Monica Azzoni, che nella sede di Traversetolo coltiva 200 varietà di pomodoro, fra cui il Riccio da Parma, presentato all'Expo di Parigi nel 1878. Filippo Valla di Tre Rii, invece produce sidro dai 5 agli 8 gradi, con mele non trattate, di varietà che erano scomparse o inselvatichite, mentre Luigi Notari, poliziotto in pensione, reclamizza il suo Marrone di Campora, frutto pregiato di alberi secolari.

Dalla montagna al mare: Paolo Armenti, pescatore di acciughe da quando aveva 13 anni, è uno dei pochi che ancora utilizza le lampare fra Genova e le Cinque Terre e trascina in barca pesce vivo, con grandi vantaggi sulla qualità della conservazione.

In mezzo alle piante di canapa di Rivalta si trova anche il canapaio, anzi, la canapaia, la signora Franca Rossi, nata qui. Per lei la lavorazione della canapa era una tradizione di famiglia: «Una tradizione che non si deve perdere – è il suo appello – con la canapa si fanno i tessuti, ma anche biscotti e carta per quaderni. Tenere viva la canapa sarebbe un modo di rispettare la natura, ma ormai si parla di sogni». A dimostrazione delle sue parole, attorno all'antico telaio di Francesco Benassi, ha messo in esposizione i suoi gomitoli del '700 (perfettamente conservati), un quaderno con la copertina di canapa, un rotolo di tela del 1939, sacchi, fasce e persino i mutandoni dei nonni, accanto ad alcuni suoi lavori di oggi.

a.b.

Oggi apertura degli stand dalle 10 alle 20: l'ingresso è gratuito

Peso:30%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

357-145-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

LIBERTÀ
Dir. Resp.:Stefano Carini
Tiratura: 19.899 Diffusione: 24.179 Lettori: 128.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:36
Foglio:1/1

DALL'OMBRA DEL GOTICO A MONTEROSSO

Lorenzo Groppi: «Le mie pizze piacentine alle Cinque Terre»

Lorenzo Groppi ha un'antica infatuazione per la pizza, che manifestava già dalla giovanissima età a Prato Barbieri con gli amici. Oggi, trentenne, festeggia il terzo anno di un'intelligente attività imprenditoriale che ha ideato e avviato nel cuore delle Cinque Terre. «Venivo a Monterosso d'estate per aiutare un amico e conobbi il "mitico" fornaio del paese, famoso per le sue focacce ed i prodotti freschi - racconta - assieme ad Andrea Beghi fummo "folgorati" da un'idea e gliela proponemmo: tenere aperto il suo negozio anche dopo l'orario di chiusura della panetteria, trasformandolo in una pizzeria. Lui accettò e così nacque Il Fornaio di Monterosso - Street Pizza».
La "ricetta" è semplice. Alle 19,30 la panetteria chiude e vengono allestiti una decina di tavoli all'esterno. Apre il "locale" di Lorenzo, che tiene aperto fino a mezzanotte e propone dieci/dodici tipi di pizza. Con una consistente componente piacentina appaltata soprattutto ai nostri salumi (pancetta e culaccia, ma eccezionalmente anche coppa). «I vini sono prevalentemente liguri, perché è giusto valorizzare prodotti del territorio - spiega - ma ho tenuto anche il Trebbiolo della Stoppa e comunque ho la birra della Buttiga».
La pizza del Fornaio di Monterosso è sottile, con lievito naturale e viene servita divisa in sei spicchi. «Diciamo che sta a metà strada tra quella "gourmet" e quella tradizionale italiana - precisa il 45enne pizzaiolo piacentino - la cosa che mi fa più piacere è che il locale non è frequentato solo da turisti, che sono comunque la maggioranza, ma anche da molti abitanti del paese, segno che vengo capito e apprezzato. Il discorso della "street pizza" mi piace molto e non nascondo che mi piacerebbe portarlo anche a Piacenza, dove comunque continuo a vivere e lavorare da ottobre a marzo, al Temple».
Nelle Cinque Terre per Lorenzo non è arrivato solo un mestiere di successo, ma anche l'amore. Ha conosciuto una bella turista italo-americana, Gina, che è diventata la sua compagna (ma non divide il mestiere con lui essendo affermata buyer di un altro settore). «Piacenza è sempre nei miei pensieri, ma qui sto davvero benone - conclude Lorenzo - è un lavoro duro, ogni sera bisogna allestire il "ristorante" e a mezzanotte poi smontarlo. Ma sono molto contento. Le mie pizze migliori? Una è piacentina: con la "pancetta Dop" nostrana, assieme a chips di patate e rosmarino! Ma piacciono molto anche quelle con la mozzarella di bufala, la culaccia piacentina e la rucola. E naturalmente quella con le acciughe di Monterosso, che acquistiamo fresche e puliamo scrupolosamente». _gielle

Lorenzo Groppi al lavoro con una delle sue pizze e (con gli amici) davanti al suo locale, "Il Fornaio di Monterosso", nelle Cinque Terre.

Peso:39%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
357-145-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

LA NOSTRA INIZIATIVA

"La rana golosa" conquista l'Oscar del gelato La classifica

■ Alle pagine 8 e 9

I titolari della gelateria

"La rana golosa" si aggiudica l'Oscar del gelato 2018

Il verdetto dei lettori. Presto la premiazione della sfida del gusto promossa da La Nazione e Cna La Spezia

– LA SPEZIA –

AL TRAGUARDO l'Oscar del Gelato, la sfida golosa promossa da La Nazione e Cna La Spezia tra le gelaterie della provincia, che hanno trovato spazio sul nostro quotidiano per raccontare le loro storie e sono state votate dai lettori che per due mesi hanno ritagliato e inviato i coupon da noi pubblicati ogni giorno. La sfida è giunta al termine e finalmente sappiamo qual è la migliore gelateria dello spezzino secondo le preferenze della clientela. Oltre all'ambito titolo per le prime attività di produzione artigianale del gelato in classifica sono previsti diversi tantissimi premi. La consegna ci sarà la prossima settimana, in una cerimonia appositamente organizzata.

A PARTIRE dal primo che consiste in una minicrociera per due persone offerto dall'agenzia viaggi Sara Vacanze di Castelnuovo Magra in collaborazione con la Cna della Spezia. A bordo della Msc Divina i vincitori dell'Oscar del gelato partiranno da Genova il 3 aprile 2019 per toccare Civitavecchia e Marsiglia e rientrare cullati dalla nave da

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

crociera nel capoluogo ligure.

AL SECONDO classificato andrà un premio tecnologico che consiste in un cellulare Smartphone Nokia 6 "Matte Black" special edition con 64 giga di memoria 4 giga di Ram offerto da Tiberi Sound, vero e proprio punto di riferimento per la telefonia sulla variante Aurelia di Sarzana.

AL TERZO scalino del podio una proposta diversa per scoprire le bellezze di casa nostra viste con l'occhio del turista e per vivere il mare in completa libertà, "Il Sole nel Golfo" metterà a disposizione un proprio gommone per una intera giornata dalle ore 9 alle 18 con possibilità di portare a bordo sino a sei persone. L'uscita gratuita in mare è spendibile durante il mese di settembre, senza distinzione in giorni feriali che festivi, con partenza da Lerici. Il vincitore sarà libero di condividere con la propria famiglia o i proprio amici questa particolare gita, scegliendo il giorno e le destinazioni del Golfo.

AL QUARTO E QUINTO classificato la Cna regala un voucher da spendere in corsi e formazione dal valore di 150 euro. Dal sesto **al decimo** un voucher dal valore di 100 euro. Per tutte le attività che hanno partecipato verrà realizzata una targa ricordo dell'iniziativa e del valore che hanno gli ingredienti di qualità e la lavorazione artigiana per garantire un gelato da Oscar.

LA CLASSIFICA FINALE

1 LA RANA GOLOSA Piazza Cavallotti, S. Terenzo	**2046**
2 STELLA MARINA Via Sforza, La Spezia	**1695**
3 IL PARADISO DEL GOLFO Via delle 5 Terre, La Spezia	**1688**
4 TUTTO GELATO Via Fiume, La Spezia	**1443**
5 LA DOLCE VITA Via Chiodo, La Spezia	**1154**
6 IL PAPAVERO Viale Europa, Follo	**923**
7 BAR DEL CAPO Piazza Turati, Piana Battolla	**855**
8 CONCORDIA Viale Italia, La Spezia	**790**
9 NINA Viale Italia, La Spezia	**641**
10 ALICE Via Aurelia, Castelnuovo Magra	**470**
11 SPINE Via Italia, Bolano	**407**
12 LO SCRIGNO DI GIADA Via del Canaletto, La Spezia	**361**
13 IL CUORE DEI GOLOSI Piazza del Bastione, La Spezia	**308**
14 IL GELATAIO Via S. Venanzio, Ceparana	**229**
15 CRISTALLO Via del Canaletto, La Spezia	**193**
16 FIOR DI CONO Piazza Calandrini, Sarzana	**191**
17 UN MARE DI YOGURT Via Fieschi, Corniglia	**189**
18 TEDDY Via Mantegazza, S. Terenzo	**188**
19 CONCA D'ORO Via Veneto, La Spezia	**180**
20 L'OASI DEL GELATO Via Baracchini, La Spezia	**153**
21 BIAGI Via Muccini, Sarzana	**141**
22 CREMERIA DELLE GARDENIE Piazza Garibaldi, Sarzana	**135**
23 FIORDILATTE Via Provinciale, Romito Magra	**91**
24 NONNA PAPERA Corso Nazionale, La Spezia	**88**
25 ANTICHI SAPORI Le Terrazze, La Spezia	**83**
26 STALIN Via Visconti, Vernazza	**59**
27 MISTER PINGUE Via Provinciale, Romito Magra	**47**
28 G MARYLAND Via Aurelia, Dogana di Luni	**36**
29 PIERINO Via Nazionale, Terrarossa	**32**
30 RICCARDO Via Domenico Chiodo, La Spezia	**11**
31 PAPAVERA Piazza Garibaldi, Lerici	**10**

N.B. *I tagliandi relativi alla gelateria Vernazza, regolarmente pervenuti in redazione, non sono stati conteggiati in quanto il titolare ha scelto di non partecipare all'iniziativa*

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

1 La rana golosa

A San Terenzo chi detta legge in fatto di gelato in piazza Cavallotti è sicuramente il signor Giuseppe Tullio che gestisce, insieme a Sonia Di Calcagno, 'La Rana Golosa', meta prediletta dei santerenzini, ma anche dei tanti turisti (d'estate stranieri per la maggior parte) che fanno la fila fuori da questa piccola, ma gustosa bottega della dolcezza fino a notte fonda.

2 Stella marina

Formazione e conoscenza. Queste le regole di Andrea Cabano, titolare della gelateria in via Sforza, che, per offrire il meglio ai suoi clienti, si sottopone a continui corsi di aggiornamento. Il tocco finale alla sua produzione lo conferisce però la passione che mette quotidianamente creando ogni settimana gusti speciali e irripetibili.

3 Paradiso del golfo

Il 'Paradiso' di Roberto Pezzani si trova da ben 25 anni in una location mozzafiato. Gli spezzini (e non solo) che infatti vogliono concedersi una coppa sulla litoranea ammirando lo splendido panorama del golfo dei poeti, sanno che questo è il posto giusto per un connubio ideale fra bontà e bellezza paesaggistica.

4 Tutto gelato

Trent'anni di attività in cui la famiglia D'Auria ha tramandato la dolce arte dell'essere gelatiere di generazione in generzione. Aperto dal 1984 a Fossitermi, 'Tutto Gelato' è il posto adatto per chi vuole provare un delizioso mix fra il gelato artigianale e i sapori del sud Italia.

5 La dolce vita

"Il gelato è di tutti". Questo il motto di Romeo Lenfi e della moglie Susanna, titolari della gelateria in via Chiodo. Ecco quindi un' offerta che abbraccia ogni tipo di goloso: da chi ha problemi di celiachia, ai vegani fino a chiunque abbia allergie o intolleranze al lattosio. Sempre con un'occhio di riguardo al gusto e all'originalità.

6 Il papavero

Daniela Bugliani aveva un sogno, come lei stessa racconta: aprire la sua attività a Follo, località che ha amato fin dalla prima volta in cui ci si è trovata. Ad un anno dall'apertura può ritenersi soddisfatta. 'Il Papavero' è un punto di riferimento per chi ricerca un prodotto al 100% naturale.

7 Bar del capo

A Piana Battolla il 'Bar del Capo' è una garanzia dal 1960;la famiglia Meini infatti si tramanda da ben 3 generazioni la passione per questo antico mestiere. Per papà Alberto e la figlia Irene non ci sono dubbi: il buon latte è il vero "trucco" vincente.

8 Concordia

Da oltre 70 anni la famiglia Moscatelli vive di questa dolce arte, tramandata dalla madre del titolare Guido, la signora Ada. In questa gelateria si usano infatti ancora i vecchi macchinari di una volta, quelli con 'il remo' e la base dei prodotti si prepara con ingredienti genuini, proprio come insegna la tradizione.

Peso:1-8%,44-92%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 66.359 Diffusione: 90.198 Lettori: 729.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:48
Foglio:1/1

DIFFERENZIATA

Vernazza, Brugnato e Riccò esempi in Cina

LA TARIFFA puntuale e il boom della raccolta differenziata dei rifiuti di Riccò del Golfo, Brugnato e Vernazza modelli di studio nel Sol Levante. È accaduto ieri a Qingdao, in Cina, nel corso del Global congress of knowledge economy che ha visto la partecipazione – unico relatore italiano – di Stefano Ambrosini, consulente dei comuni spezzini impegnati nella 'rivoluzione'. «I risultati hanno confermato che il sistema di raccolta domiciliare integrale a '5 stream' (carta, vetro, organico, imballaggi in plastica/metallo e indifferenziata), correlato da una tariffa puntuale, può trasformare in modo massivo lo scenario di produzione di rifiuti – spiega Ambrosini –. Nel dettaglio, si tratta di tre casi specifici ben diversi tra loro: Riccò con la presenza di un'area industriale, Brugnato con la vocazione commerciale dettata dallo ShopInn e una popolazione di appena 1200 abitanti, e Vernazza, paese di 800 abitanti ma a forte vocazione turistica». Grazie al nuovo modello Brugnato in tre anni è passato dal 29,2 al 72,8 di differenziata; Riccò dal 29,5% del 2015 all'81% di oggi e Vernazza dal 42,1% del 2016 al 71% del 2017.

mat.mar.

LA RELAZIONE
Stefano Ambrosini in Cina

Peso:15%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 66.359 Diffusione: 90.198 Lettori: 729.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:74
Foglio:1/1

Eccellenza Coppa Italia L'undici di Cervia è già fuori

Il Valdivara a Santa Margherita

■ Santa Margherita Ligure

ULTIMA e ininfluente partita di Coppa Italia, al "Broccardi" di Santa Margherita, per il Valdivara 5 Terre ormai matematicamente estromesso dalla competizione.

La lista dei calciatori convocati dall'allenatore Cervia per il match con la Sammargheritese, con inizio alle 20.30, è la seguente: Alvisi, Barilari, Bertuccelli, Bolla, Chella, Chiappini, Cutugno, D'Imporzano, Degano, Del Freo, Del Padrone, Fazio, Lufrano, Ortelli, Paparcone, Salku, Sarti, Simonini, Valletta, Vanacore. Sono ancora fuori per infortunio capitan Mozzacchiodi, Ciuffardi e Terribile. Squalificato Moussavi.

Non sono stati convocati Vicini, Montefiori. Pur non rappresentando un confronto utile al passaggio del turno, il Valdivara è chiamato a dimostrare di avere raggiunto una buona condizione psicofisica in grado di affrontare in campo esterno l'Imperia nella prima del campionato di Eccellenza.

Euro Sassarini

Peso:9%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
368-131-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 66.359 Diffusione: 90.198 Lettori: 729.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:74
Foglio:1/1

Coppa Italia e Liguria

Gli orari delle partite con gli arbitri designati

La Spezia

TERZA e ultima giornata in Coppa Italia d'Eccellenza e Promozione. Mentre si disputa la seconda giornata in Coppa Liguria di Prima e Seconda categoria. Ecco il programma completo.

ECCELLENZA 3ª giornata girone D: Sammargheritese-Valdivara 5 Terre (Broccardi Santa Margherita Ligure ore 20.30 arbitro Di Benedetto di Novi Ligure, assistenti Maurizi e Rinaldi di Genova).

PROMOZIONE 3ª giornata girone G: Don Bosco-Casarza Ligure (Cimma Pagliari 20.45 arbitro Masini di Genova, assistenti Ciarletta e Caggiano della Spezia).

3ª giornata girone H: Canaletto Sepor-Cadimare (Pieroni Pieve 20.30 arbitro Biase di Genova, assistenti Cucchiar della Spezia e Rushanaj di Genova), Colli Ortonovo-Forza e Coraggio (Castelnuovo Magra 16.30 arbitro Cavo Pucci di Genova, assistenti Pietraforte e Mino della Spezia).

PRIMA LIGURE 2ª giornata girone 12: Levanto-Cogornese (Raso Scaramuccia 16 Albanese di Chiavari) riposa Caperanese. Girone 13: Follo San Martino-Riccò Le Rondini (Follo 20.30 Raggi della Spezia) riposa Marolacquasanta. Girone 14: Borgo Foce Magra Ameglia-Pegazzano (La Ferrara Ameglia 10.30 Bocca della Spezia), riposa Rebocco). Girone 15: Antica Luni-Tarros Sarzamese (Gaggio Ortonovo 16 Pucci della Speziai), riposa Sarzana 1906.

SECONDA LIGURE 2ª giornata girone 14: Vezzano-Luni (Barbieri Pianazze 10.30).

Peso:13%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
368-131-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Sezione:DICONO DI NOI

La Provincia
Dir. Resp.:Diego Minonzio
Tiratura: 22.098 Diffusione: 27.836 Lettori: 17.927

Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:15
Foglio:1/2

L'ARTE DEI MURI A SECCO SALVA I MONTI LARIANI

DONATELLA MURTAS

Da più di vent'anni seguo il tema dell'importanza e delle reali possibilità di recupero dei terrazzamenti. Quando ho iniziato a interessarmene se ne parlava ancora poco. Tutto è iniziato nel 1995, anno in cui ho scritto un progetto di Ecomuseo proprio sul paesaggio terrazzato per un Comune dell'Alta Langa, nel sud del Piemonte: è da allora che sto lavorando a questo, quindi prima che il Parco delle Cinque Terre e quello della Costiera Amalfitana fossero segnalati all'interno della lista dell'Unesco.

Vivere le terre alte

In questi vent'anni ho visto dei notevoli passi in avanti che mi hanno portato non solo a riscoprire finalmente le bellezze del paesaggio terrazzato - che, per quanto fosse lì davanti agli occhi di tutti, prima nessuno vedeva - ma anche a riconoscerne il valore dal punto di vista della sistemazione dei versanti. I paesaggi terrazzati costituiscono infatti l'unica possibilità di continuare a vivere le terre alte, in pendenza, e quindi rappresentano anche una delle poche possibilità di renderle autonome e attrattive.

Tutto questo poco a poco sta cominciando a essere diffuso e a essere un po' più chiaro non solo per chi se ne occupa o per gli specialisti, ma anche nel sapere comune, e questo rafforza dimensioni che coinvolgono non sono solo quelle della tutela del territorio. Se da un lato è infatti necessaria la prevenzione del rischio idrogeologico e la cura nella gestione delle acque, dall'altro è anche doveroso non distruggere, non dimenticare tutta la sapienza che c'è sempre stata nella gestione di questi paesaggi che prevedeva spesso - a seconda della latitudine a cui questi paesaggi si trovano - sia la conservazione in cisterne (o con altre modalità) dell'acqua, per poterla poi usare in momenti in cui l'acqua scarseggia, sia, soprattutto nelle zone del Sud del mondo, la condensa e la produzione di acqua attraverso dei canali sotterranei in grado di sfruttare la diversità di temperatura dal giorno alla notte.

È necessario dunque unire l'utilità alla capacità attrattiva di questi territori, che sono di per sé non solo meravigliosi, ma anche molto interessanti. Quindi c'è sia una parte di carattere estetico che una parte che riguarda la volontà di conoscere in modo più approfondito e dettagliato come funziona questo sistema, che è composto da tanti elementi.

Agli occhi ormai di tutti noi ci sono dei modelli di turismo non sempre di buone pratiche dove la situazione è un po' sfuggita di mano. C'è bisogno di un turismo più sostenibile, un turismo con dei numeri piccoli e anche una rete di luoghi che permettano al tempo stesso un'accoglienza e un trasferimento di saperi, quindi un turismo esperienziale che si basi su delle narrazioni vere, non sulla retorica dei luoghi, e che possa fornire in un certo senso anche altre possibilità a chi ama o a chi è interessato ai paesaggi terrazzati. È un tema questo che oggi come oggi ha pochi punti di riferimento ma che invece può essere allargato in altri luoghi, alle molte persone interessate in Italia e in tutto il mondo.

Noi, in Italia, così come anche in altre nazioni che si affacciano sul Mediterraneo, abbiamo questo valore aggiunto di terrazzamenti non sono solo in area alpina ma che interessano aree che si affacciano – come siete voi sul Lago di Como – sui laghi o sul mare: queste sono delle grandissime potenzialità. Specialmente al mare, dove le coste e l'affaccio sull'acqua sono a pendenza, le zone rivierasche o costiere sicuramente patiranno quelle che possono essere delle ricadute negative – le frane, molto banalmente – se quello che c'è a monte non viene custodito. È quindi importante mettere in atto delle collaborazioni attive tra il basso e l'alto: la complementarietà di quello che può offrire il basso e l'alto è una condizione di situazione di positività - win win, se vogliamo utilizzare un'espressione inglese - per entrambe le realtà.

Il coinvolgimento dei rifugiati

Un'altra pratica positiva può essere il coinvolgimento, come nel progetto di Giulia Galera e dell'associazione Sentiero dei Sogni, di migranti e rifugiati [a novembre 2017 si è cominciato a lavorare alla ricostruzione di alcuni terrazzamenti tra Como e Brunate

Peso:79%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

La Provincia

Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:15
Foglio:2/2

grazie a un progetto di inclusione di richiedenti asilo e disoccupati avviato da Gliulia Galera, ricercatrice dell'Euricse di Trento, con il sodalizio comasco che promuove il "Monte dei poeti", ndr]. Molte volte si dice: «Tutte belle parole ma poi chi tira su questi muri?»: ci vuole manodopera esperta. Quindi da un lato è necessario mettere in piedi la filiera del paesaggio terrazzato, che vuol dire agire consapevolmente sulla tecnica in pietra a secco, e dall'altro è importante prevedere degli usi di quelle che sono le terre ritrovate, perché non è sufficiente avere i muri se poi sopra il terreno non è coltivato (se non viene utilizzato, ritornerà allo stato di prima, quindi ci saranno o foreste o vegetazioni o, peggio, crolli). Una delle possibili risorse è dunque quella di formare degli artigiani o delle persone che non abbiano necessariamente una specializzazione iperprofessionale, ma che sappiano comunque recuperare parti di muri che sono crollati oppure abbiano la capacità e quindi riescano ad essere coinvolti per togliere la vegetazione che nel frattempo è cresciuta. In questo caso il progetto comasco su Garzola ha dimostrato che sono cose realizzabili. Adesso come adesso servono degli esempi concreti, efficaci che dimostrino che le cose sono fattibili. Poi su questo si costruisce il secondo e il terzo passo.

Prevengono le frane e rendono attrattivi i pendii per abitarli e per fare turismo esperienziale L'Alleanza mondiale del paesaggio terrazzato indica tra le best practice l'esperienza di Como che coniuga ambiente, cultura e integrazione

Bisogna formare artigiani perché questa è anche un'opportunità di lavoro

Se quello che c'è a monte non viene custodito ne fanno le spese anche la città e le rive

I terrazzamenti recuperati a Garzola con l'aiuto dei migranti sono diventati spazi di coltivazione ma anche di eventi turistico/culturali

Peso:79%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:19
Foglio:1/1

Turista cade sul sentiero soccorso con la barella

Sos alle Cinque Terre per un soccorso a un turista straniero scivolato lungo un sentiero tra Vernazza e Corniglia battendo la testa. L'incidente è avvenuto ieri mattina. L'escursionista è stato subito soccorso dalla moglie che ha lanciato l'allarme al 115. Intervenuti i vigili del fuoco della che hanno imbragato il ferito su una barella e poi lo hanno rasportato al pronto soccorso dell'ospedale Sant'Andrea. Le condizioni dell'uomo non sono gravi.

Peso:3%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

386-108-080

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:23
Foglio:1/1

Gestione fauna selvatica l'incarico a un tecnico

Il Parco delle Cinque Terre ha attribuito, a un professionista, l'incarico di responsabile scientifico per la gestione della fauna selvatica sul territorio.
Il tecnico dovrà monitorare i cinghiali nelle diverse zone e studiare la collocazione delle reti.

Peso:2%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
386-108-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:23
Foglio:1/1

Muri a secco Il Parco lancia il progetto di recupero

Recuperare i terrazzamenti incolti, ricostruire i muri a secco e dare i terreni in gestione a coltivatori locali. Un progetto di recupero ambientale promosso grazie al progetto Life Climate change Adaption, strumento dell'Unione Europea per finanziare la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Insomma l'Europa aiuta le Cinque Terre nella ricostruzione dei muri a secco, e lo fa partendo dagli ampi versanti collinari sopra Manarola, dove è attiva la "Fondazione Manarola Cinqueterre", fino ad arrivare al sentiero Manarola-Corniglia. Qui la ricostruzione, nelle aree indicate dai geologi e progettisti, consente di recuperare i vecchi terrazzamenti. La rinascita delle fasce coltivate per "arrestare" i movimenti franosi della montagna, come già fatto dagli antenati. La proposta sostenuta dal Parco Nazionale Cinque Terre, capofila del progetto, e altri partners tra i quali "Fondazione Manarola", Università di Genova, Provincia di Barcelona, Itrb Group e Legambiente, prevede il recupero dei muri di sostegno, in modo da migliorare anche la capacità di resistenza ai fenomeni meteorologici resi più estremi dal cambiamento climatico. Il progetto parte dal piano fatto dalla "Fondazione Manarola Cinqueterre", che ha identificato le aree di intervento e realizzato buona parte del lavoro preparatorio per gli interventi infrastrutturali da eseguire. L'idea è quella di recuperare i terrazzamenti con i fondi europei e garantire il loro mantenimento. —

Peso:8%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
386-108-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

Sezione:DICONO DI NOI

SECOLO XIX LA SPEZIA

Dir. Resp.:Massimo Righi
Tiratura: 40.732 Diffusione: 56.161 Lettori: 353.000

Edizione del:09/09/18
Estratto da pag.:40
Foglio:1/1

GLI APPUNTAMENTI

Monti di Licciana
Oggi torna la sagra dei funghi

Oggi con replica nei successivi weekend (15-16; 22-23) in programma al campo sportivo di Monti di Licciana la 44ª Sagra del fungo, organizzata dal Usd Monti. Aperta anche a pranzo. Info: 335 5776310

Porto Venere
Apre la "personale" di Erminio Tansini

Da oggi a martedì 18 settembre è aperta al pubblico a Porto Venere la mostra personale dedicata al pittore e scultore Erminio Tansini, intitolata "Percezioni inattese". L'esposizione, allestita nel Castello Doria, raggruppa una selezione di fotografie dedicate alla scultura tansiniana. Orario: tutti i giorni 10:30-18:30. Biglietto: 5 € (per l'ingresso al Castello).

Monterosso
Domani l'incontro con lo scrittore Bianchi

Lunedì alle 17.30 all'Oratorio di Santa Croce di Monterosso è in programma l'ultimo appuntamento della rassegna "Monterosso: un mare di libri": Antonio Bianchi, scrittore e storico, presenta la nuova ristampa del "Diario di Ugo Muccini", edizioni Giacché, di cui è curatore. All'iniziativa, promossa da Anpi Monterosso, partecipa lo scrittore Marco Ferrari.

Castelnuovo Magra
La conferenza dell'inviato Smargiassi

Giovedì 13 settembre alle 18, nell'Ex Sala Consiliare in piazza Querciola, a Castelnuovo Magra, ci sarà un incontro-conferenza del giornalista, inivato del quotidiano "La Repubblica" Michele Smargiassi dal titolo "Vivian Maier. La costruzione di un mito", in cui verrà raccontato lo straordinario caso della fotografa bambinaia. Intanto alla Torre del Castello dei Vescovi di Luni in programma una mostra dal titolo "L'altra Vivian Maier".

La Spezia/1
"Spazi ritratti" esposti in biblioteca

Venerdì 14 settembre alle 17.30 allo Spazio 32, biblioteca della Fondazione Carispezia in Via Chiodo 32, verrà inaugurata l'esposizione delle fotografie partecipanti al Concorso 2018 "Spazi Ritratti" organizzato dall'Ordine degli Architetti della Spezia.

A Nicola di Luni la rassegna organaria

Stasera a Nicola la rassegna organaria con Michela Vivaldi, Stefano Moriconi, Laura Casoli.

La Spezia/2
Ziliotto ospite di Liberi Tutti

Incontro con Leyla Ziliotto Giovedì 13 settembre alle 18 alla libreria "Liberi Tutti" di via Tommasaeo 49, presentazione e firma copie del libro "Mia madre di odia" di Leyla Ziliotto. L'intervista all'autrice sarà moderata dalla psicoterapeuta dottoressa Sandra Moretti.

Peso:23%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

386-108-080

Telpress Servizi di Media Monitoring