

## DICONO DI NOI

CITTADELLASPEZIA.COM	07/11/2018	1	- - Scientifico Levanto, altri 5 mila euro per implementare le attrezzature multimediali - - <i>Redazione</i>	2
CITTADELLASPEZIA.COM	08/11/2018	1	- - Quando le fasce di Biassa erano ricchezza - - <i>Redazione</i>	4
NAZIONE LA SPEZIA	08/11/2018	38	Masso cade sulla via per Corniglia <i>Redazione</i>	6
NAZIONE LA SPEZIA	08/11/2018	38	Cinque Terre, strage di alberi e muri a secco I sentieri ancora chiusi <i>L.p.</i>	7
NAZIONE LA SPEZIA	08/11/2018	46	"Il re e la regina dei fornelli" Prima classifica e doppio tagliando = Ecco svelata la prima classifica provvisoria <i>Redazione</i>	8
NAZIONE LA SPEZIA	08/11/2018	49	Muretti a secco, giornata di lavoro con Fondazione Manarola <i>Redazione</i>	12
SECOLO XIX LA SPEZIA	08/11/2018	19	È morto lo storico panettiere spezzino Aldo Delrio <i>Paolo Ardito</i>	13
SECOLO XIX LA SPEZIA	08/11/2018	32	Innamorata dei libri e della mia terra <i>Alessandra Zammarchi</i>	14
SECOLO XIX LA SPEZIA	08/11/2018	33	Massi sulla San Bernardino <i>Redazione</i>	15
SECOLO XIX LA SPEZIA	08/11/2018	33	Un nuovo cedimento sul sentiero chiuso per frana da otto anni <i>P.s.</i>	16
SECOLO XIX LA SPEZIA	08/11/2018	34	Viaggio nel tempo: nomi e colture di 400 anni fa <i>Luciano Bonati</i>	17

# VIRTUALAND

Divertirsi GRATIS fino al 18 novembre!

3-11 novembre  
LASER ROOM

I LIBRI DEL TUO TERRITORIO

LIGURIA NEWS

GENOVA POST

CITTÀ DELLA SPEZIA

VOCE APOIANA

LA REDAZIONE

0187 1852605

0187 1852515

Scrivici

PUBBLICITÀ

Sfoglia brochure

0187 1952682

Contattaci



## CITTÀ DELLA SPEZIA

il quotidiano on line della Spezia e provincia

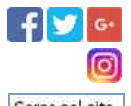
Ultimo aggiornamento: Mercoledì 07 Novembre - ore 10.12



Tutte le notizie

OGGI  
ORE 12:00

14.1 °C



Cerca nel sito

Cerca

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

LA SPEZIA SARZANA E VAL DI MAGRA GOLFO DEI POETI CINQUE TERRE E VAL DI VARA LIGURIA LUNIGIANA

CALCIO SPEZZINO METEO SENTIMENTI SPEZZINI FOOD & DRINK RUBRICHE BLOG VIDEO FOTO LIBRI



ATTUALITÀ

FACEBOOK

TWITTER

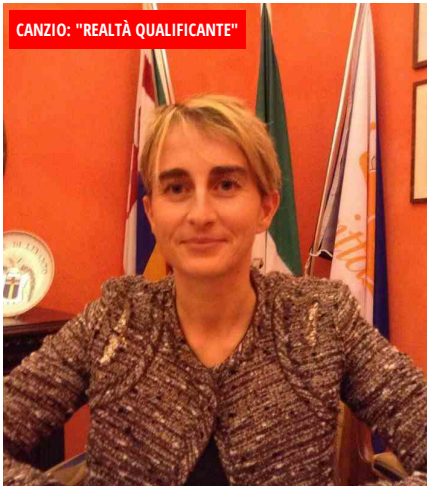
GOOGLE+

LINKEDIN

PINTEREST

## Scientifico Levanto, altri 5 mila euro per implementare le attrezzature multimediali

CANZIO: "REALTÀ QUALIFICANTE"



**Cinque Terre - Val di Vara** - Prosegue il sostegno economico-finanziario dell'amministrazione comunale di Levanto alla sezione distaccata locale del liceo scientifico "Pacinotti". "Nell'ambito della collaborazione che abbiamo instaurato e stiamo portando avanti con reciproca soddisfazione con le scuole attraverso iniziative didattiche e culturali rivolte ai giovani che frequentano le varie realtà presenti sul nostro territorio - spiega l'assessore Olivia Canzio - anche quest'anno la giunta ha erogato un contributo di cinquemila euro al liceo scientifico per l'acquisto delle attrezzature multimediali che lo scorso anno i responsabili della sezione

distaccata avevano elencato come necessarie per implementare la già consistente dotazione e arricchire ulteriormente l'offerta formativa".

Un sostegno destinato a proseguire ulteriormente, visto che lunedì 5 novembre il sindaco, Ilario Agata, e lo stesso assessore Canzio, si sono ritrovati con il personale docente (guidato dal preside, Giuseppe Bosco) e i rappresentanti gli studenti e i genitori per la consueta riunione di inizio anno scolastico finalizzata a fare il punto sulla situazione del liceo e verificare l'eventuale necessità di stanziare ulteriori risorse per continuare a tenere il plesso levantese al passo con i tempi. "Lo Scientifico - dice l'assessore Canzio - è una realtà qualificante dell'offerta scolastica presente sul territorio levantese, a cui fanno riferimento

Prezzi Caldaie - 70%\*

Ricevi 3 Preventivi in 1 Minuto  
e Scegli il Migliore della tua zona

CLICCA QUI

preventivi.it

FOTOGALLERY



Festa delle forze armate: a cent'anni dall'armistizio



VIDEOGALLERY

studenti non solo del posto ma di un intero comprensorio, che a Levanto possono trovare una valida risposta alle loro esigenze formative in un ambiente familiare nel quale poter esprimere al meglio le proprie potenzialità sotto la guida di docenti che hanno particolarmente a cuore il percorso dei propri alunni. In un paese come il nostro, che pone una grande attenzione alla formazione dei giovani e più in generale alla cultura, riteniamo quindi indispensabile continuare a sostenere il liceo, così come le altre realtà scolastiche, con tutte le iniziative che riusciremo a mettere in campo in sinergia con chi opera in questo settore”.

Mercoledì 7 novembre 2018 alle 07:55:29

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Guarda Anche



### Nuova MINI 3 e 5 Porte Baker Street Edition.

MINI



### Ecobonus Peugeot fino a 5.000 € di incentivi su gamma...

Peugeot



### Ecco l'apparecchio acustico che sta cambiando le vite...

HearClear

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

## Guarda Anche



### Terremoto in Emilia, vibra anche lo Spezzino



### Cibi mal conservati, chiusa la cucina di un ristorante in centro



### Porto Venere in lutto, si ferma il cuore di Donato

da Taboola

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



### Controllo mirato in un locale, tre denunciati e rischio sospensione



## FOTOGALLERY



### Sopralluogo Toti e Giampedrone alle spiagge della riviera lunense

## VIDEOGALLERY



### I palombari del Comsubin si immergono con i bambini



Fotovoltaico per Te

### Prima di mettere il fotovoltaico sul tetto di casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato

## BLOG

[VOLTEI AQUI](#) di Riccardo Padula

LIGURIA NEWS GENUA POST CITTÀ DELLA SPEZIA VOCE APUANA

LA REDAZIONE 0187 1852605 0187 1852515 Scrivici

PUBBLICITÀ Sfoglia brochure 0187 1952682 Contattaci

CDS NEWS **CITTÀ DELLA SPEZIA** il quotidiano on line della Spezia e provincia

Ultimo aggiornamento: Giovedì 08 Novembre - ore 08.50

OGGI ORE 15:00 16.5 °C

Tutte le notizie

Cerca nel sito

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

## CULTURA E SPETTACOLO



# Quando le fasce di Biassa erano ricchezza

Giancarlo Natale e Valeria Zattera presentano il volume "Biassa nella caratata del 1643"



**La Spezia** - Chi siamo? Da dove veniamo? Sono domande classiche che in ogni comunità ci si pone, curiosi di sapere e, a quanto sembra, paghi della risposta. Non si va oltre. Non ci si chiede, ad esempio, se gli antenati fossero ricchi o poveri, e, se benestanti, in che cosa consistesse la loro fortuna, essendo tutti contadini: uva e vino, olio, ortaggi, castagne, legname, terre "vineate", "oliviate", "campive", "castaneate", o "zèrbide"?

A siffatte domande danno risposta, per la gente di Biassa, Campiglia e borghi limitrofi, Giancarlo Natale e Valeria Zattera, che assieme allo studioso di toponomastica Aldo Viviani, hanno ricomposto un catasto seicentesco, raccolto in un bel volume intitolato: "Biassa nella caratata del 1643". Edito a cura dell'Associazione Insieme per Biassa, Pro Loco Sport Ambiente Cultura Turismo, con il contributo del Parco nazionale delle Cinque Terre, sarà presentato domenica 11, alle ore 15,30 a Biassa, in occasione della ricorrenza della festa del patrono San Martino.

La pubblicazione reca un'introduzione di Mario Cidale, per 10 anni presidente della Pro Loco, e del presidente del Parco delle Cinque Terre, Vincenzo Resasco. Esordisce dando spazio alla storia, agli insediamenti abitativi ed alle attività agricole nei comprensori di Biassa e Campiglia, passando quindi al tema dominante: la compilazione della caratata e il suo svolgimento pratico; le località oggetto d'indagine e il tipo di coltivazione; il numero di estimi per coltivazione e il loro valore; l'elenco dei beni di proprietà maschile e di quelli di proprietà femminile; l'elenco dei beni comunitari e di quelli appartenenti ad enti religiosi.

Ed ecco la toponomastica, storia dimenticata. Oggi andiamo in automobile e, dove scendiamo, ci facciamo al massimo una passeggiata dove troviamo un sentiero pulito. Nessuno entra nella ben più consistente porzione dell'ex paesaggio agricolo costruito dall'uomo, abbandonato, diventato una giungla e pieno pure di pericoli, le frane. Ogni

## VIDEOGALLERY



### Controlli sui tetti della base militare davanti a Marola



piccola area, sia agricola, sia boschiva, era un tempo curata ed aveva un proprio nome. Sulla carta lo conserva, però chi lo conosce più? Viene scordato perché, appunto, quel territorio non è più frequentato.

Nella pregevole ricerca condotta da Giancarlo Natale e Valeria Zattera, infine, viene dedicato un interessante capitolo alla consistenza delle proprietà. Si parte da Biassa, Santa Croce e Vignale, per scavalcare il crinale. Siamo "di là da monti": a Fossola, a Schiara, a Monesteroli e, verso levante, a Campiglia e al Persico.

Giovedì 8 novembre 2018 alle 08:39:23

L. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Guarda Anche



**Fabrizio de André - principe libero - Guardalo su CHILI**

chili.com



**Bolletta Luce: come abbassare il prezzo e mantenere i propri...**

Chetariffa.it



**GLA NIGHT EDITION. Da 250 € al mese solo con MB...**

Mercedes-Benz

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

da Taboola

### Guarda Anche



**Terremoto in Emilia, vibra anche lo Spezzino**



**Incidente mortale in Viale Fieschi, deceduto un cinquantenne**



**Porto Venere in lutto, si ferma il cuore di Donato**



### FOTOGALLERY



**Acam Ambiente: giornata di sciopero e corteo in centro città**

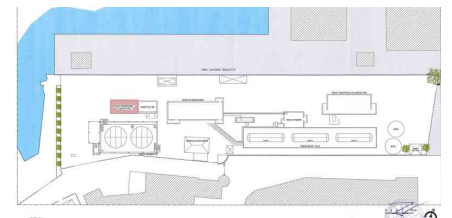


### VIDEOGALLERY



**Il corteo raggiunge Palazzo civico: la protesta per la lavoratrice licenziata**

### FOTOGALLERY



**Oleodotto Nato, ecco come sarà**

HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPORT RUBRICHE

**VIAGGI E TURISMO MAROZZI**  
Matera Capitale Europea  
-10% se prenoti anche il Ritorno!  
[Più informazioni >](#)

**TIM**  
Telecom Italia  
Fibra Modem Fisso Timvision!  
[Più informazioni >](#)

**INFOSTRADA WIND**  
Infostrada.it  
ADSL illimitata e telefonate in Italia senza limiti  
[Più informazioni >](#)

TRG AD

## DISAGI LE FRANE NON SI FERMANO E PROSEGUE MESSA IN SICUREZZA DI FEGINA

# Masso cade sulla via per Corniglia

– RIOMAGGIORE E MONTEROSSO –

**ANCORA PIOGGIA**, ancora frane e smottamenti alle Cinque Terre. Ieri un masso imponente si è abbattuto sulla strada che conduce a Corniglia, in località Prevo, e una bella porzione di terrapieno si è rovesciata a Riomaggiore sulla strada di collegamento tra via Tracastello e via Signorini, in pratica nella strada che dalla stazione conduce al castello, impedendo di fatto il passaggio di auto e di pedoni: la strada è stata interrotta fino a quando non verrà messa in sicurezza.

**ALTRO** smottamento si è verificato sulla provinciale di Monterosso, ma per fortuna di lieve entità. Intanto sempre a Monterosso proseguono i lavori per la realizzazione delle rete paramassi in grado di contenere i detriti del macigno che minaccia la

passaggiata di Fegina, che la prossima settimana verrà frantumato con delle perforazioni. Macigno che comunque è stato messo in sicurezza e saldamente legato. Il sindaco ha consentito, tramite ordinanza, a tutte le auto dei residenti il transito su via Roma e la sosta su piazza Garibaldi per il tempo strettamente necessario al carico e scarico di beni e persone, con veicolo a vista, fino al termine dell'emergenza. Resta però vietato il transito su via Roma, da Largo Usai a piazza Garibaldi, a tutti i mezzi, non autorizzati, superiori a 1,5 metri di larghezza.



**RIOMAGGIORE**  
La frana che blocca la strada



Peso:18%

# Cinque Terre, strage di alberi e muri a secco

## I sentieri ancora chiusi

*I volontari del Cai impegnati a ripulire i percorsi*

-CINQUE TERRE-

**LE BATOSTE** del passato forse insegnano ma è pur vero che di fronte alla furia della natura, in un luogo strutturalmente fragile, a volte davvero poco si riesce a fare. Il parco nazionale delle Cinque Terre, gioiello di inestimabile valore, che da anni mostra al mondo intero la sua bellezza e la sua 'debolezza', oggi è nuovamente piegato dal maltempo. Le forti piogge della scorsa settimana, quei venti che non hanno dato tregua ai terrazzamenti a picco sul mare, hanno provocato una strage di alberi e di muretti a secco. I tratti sentieristici non possono essere percorsi né dai visitatori né dagli escursionisti. Uno stop che è proseguito anche nelle giornate in cui non era diramata l'allerta meteo. E chissà quando potranno essere nuovamente transitabili. I sentieri sono infatti invasi dagli alberi caduti, anche se il Cai sta facendo un gran lavoro per ripristinare i percorsi naturalistici, rimuovendo ogni giorno i rami e i tronchi che si sono abbattuti lun-

go i percorsi.

**A PREOCCUPARE** sono anche gli alberi pericolanti e i muretti a secco, che ancora una volta sono stati spazzati via dalle forti precipitazioni. «Il personale del Cai - fa sapere il direttore del parco, Patrizio Scarpellini - ha già effettuato l'80% dei sopralluoghi, riscontrando situazioni davvero non facili da gestire: ogni giorno l'ente riceve un report sullo stato dei

sentieri, che dimostra la necessità di tenerli chiusi proprio per la mancanza di sicurezza che si avrebbe nel percorrerli. Anche la nostra ditta e i volontari che solitamente effettuano controlli sui cinghiali sono al lavoro per tentare di ritornare quanto prima alla normalità. Le nostre guide sono state avvertite e le vendite dei biglietti del parco sono state bloccate: per i troppi alberi pericolanti e i troppi muretti a secco caduti, al momento i sentieri rimangono off limits. Si deve riflettere: non andiamo a cercare feriti». Oltre

agli alberi e ai muretti, sono stati segnalati anche smottamenti di terreno e massi pericolanti, tanto che l'ente di Manarola ha già provveduto al disaggio di un macigno all'ingresso del sentiero tra Vernazza e Corniglia.

«**IL TEMPO** non aiuta - conclude Scarpellini -, la conta dei danni è ancora in corso. Abbiamo sorvolato in elicottero il parco nazionale, insieme ai geologi e stiamo analizzando le immagini del filmato, per mettere a fuoco i danni più ingenti. Faremo un piano degli interventi per batter cassa al Ministero, aiutando anche con risorse nostre le amministrazioni comunali ad affrontare le emergenze sul territorio».

L.P.

### SIBATTE CASSA

Scarpellini conta i danni per poi chiedere finanziamenti al ministero competente



### Oggi allerta gialla per temporali

Dopo poche ore di tregua, la Protezione civile della Liguria ha diffuso una nuova allerta gialla per temporali per tutta la regione dalle 7 alle 18 di oggi. La presenza di un modesto minimo sul Golfo del Leone richiamerà correnti umide e instabili, che provocheranno piogge anche a carattere di rovescio o temporale forte.



Consistenti i danni anche lungo i sentieri del Parco delle Cinque Terre



Peso:48%

**LA NOSTRA INIZIATIVA**

**“Il re e la regina dei fornelli”  
Prima classifica e doppio tagliando**

■ Alle pagine 10 e 11

**Ecco svelata la prima classifica provvisoria**  
*Al primo posto Il Papeoto, a seguire Joe Bistrot. Una sfida gustosa all'ultimo tagliando*

- LA SPEZIA -

**È ARRIVATO** finalmente il giorno della prima classifica provvisoria del nuovo gioco promosso da La Nazione con il supporto di Concommercio La Spezia. A quasi un mese dalla pubblicazione della prima intervista ad uno dei tanti ristoranti del territorio, siamo pronti a svelarvi i primi risultati parziali. Sono ben 28 i locali votati finora con quasi 600 tagliandi arrivati regolarmente in redazione, numero destinato a crescere dato che il gioco proseguirà fino al 16 dicembre, giorno in cui sarà possibile ritagliare l'ultimo tagliando con cui votare il 're o la regina dei fornelli' del cuore. In prima posizione troviamo il ristorante vegetariano Il Papeoto, in via Rattazzi a La Spezia,

ma tutto potrebbe cambiare nel corso delle prossime settimane.

**LO SCOPO** della nostra iniziativa è quella infatti di far conoscere le belle realtà gastronomiche della provincia, raccontando le storie di chi ogni giorno, fa un mestiere difficile e competitivo, ma con grande passione e spirito di sacrificio. La novità poi riguarda un regalo che ogni ristoratore partecipante farà a voi lettori, ovvero una ricetta, rigorosamente preparata con ingredienti tutti spezzini, da riproporre a casa per potersi cimentare così nella preparazione di uno dei tanti piatti prelibati della nostra tradizione culinaria.

**VI RICORDIAMO** che per votare è necessario compilare per inte-

ro i coupon che pubblichiamo ogni giorno e consegnarli (o inviarli) direttamente alla nostra redazione in Piazza Caduti per la Libertà 35. Ritireremo solamente i coupon pervenuti in originale. Al termine dei due mesi di gioco, pubblicheremo la classifica finale in cui verrà decretato il vincitore assoluto di questa golosa sfida, che si aggiudicherà, oltre all'ambito titolo, anche un voucher dal valore di 500 euro, spendibile per un viaggio. Più avanti sveleremo tutti i dettagli della vincita riservata al vincitore, ma non solo. Sono infatti previsti riconoscimenti ai primi quindici classificati.



Il titolare Alberto Carassale e l'aiuto cuoco Adil

**Il Papeoto**

La medaglia d'oro della prima classifica provvisoria va al ristorante vegetariano 'Il Papeoto'. Una nuova realtà nata in pieno centro storico alla Spezia soltanto un anno fa e già diventato meta prediletta di tanti vegetariani e vegani, ma non solo. Chiunque infatti apprezza le ricette originali e sfiziose nate dalla fantasia e dall'estro creativo dello chef Alberto Carassale.

**Joe Bistrot**

**2**

Un' avventura dietro i fornelli da vivere insieme, sul lavoro e nella vita. Alex Lombardi gestisce infatti insieme alla moglie Manoela questo grazioso locale in via Gioberti, facendo rivivere le ricette della tradizione, proprio come la nonna gli ha insegnato da bambino. Prodotti sempre freschi apprezzati dai tanti spezzini e turisti.



Lo chef Alex Lombardi e la moglie Manoela Zanchi



Peso:1-4%,46-86%





Lo chef Emiliano Borghese nella sua cucina

## Bontà Nascoste

Il terzo posto alla coppia di fratelli Emanuele ed Emiliano Borghese, destinati alla carriera da ristoratori fin da bambini, grazie all'influenza della nonna cuoca, che li ha appassionati a questo antico mestiere. Da oltre 20 anni a Lerici sono sinonimo di ricette innovative, ricercate e moderne.

3



Il titolare Vittorio Foce e Mirko Sant'Angelo

## 6 Ristorante Temporaneamente

A soli quattro anni dall'apertura, il ristorante 'Temporaneamente' si è già fatto conoscere ed apprezzare dai giovanissimi spezzini, ma la sua clientela abbraccia ogni tipologia, dal turista fino al calciatore. I punti di forza del locale? Per il titolare Vittorio Foce sono senza dubbio la farinata e la carne.

## 4 La Locanda del Gallese

Al quarto posto il ristorante 'La Locanda del Gallese', di Francesco Sassarini, che lo gestisce insieme alla compagna Danila, la chef, e alla sorella Beatrice, esperta di dolci. Un team diventato sinonimo di ospitalità e cucina genuina per tutti gli abitanti di Biassa.

## 5 La Locanda dell'Angelo

Si piazza ad un buon 5° posto il ristorante 'La Locanda dell'Angelo'. Noto locale della ristorazione della nostra provincia, continua a conquistare i palati degli spezzini (e non solo) generazione dopo generazione. Merito della cucina dello chef Mauro Ricciardi e dell'atmosfera raffinata ed ospitale.



La chef Danila insieme a Beatrice e Francesco Sassarini



Lo chef Mauro Ricciardi insieme allo staff



Peso:1-4%,46-86%

7

## La Perla del Fortino

Al settimo posto l'elegante e raffinato ristorante di Arianna Scattina che, grazie all'estrosa e gustosa cucina degli chef Alessandro Carrani ed Ermier Gjini, propone puntualmente ai suoi clienti la migliore offerta di pesce in circolazione. Una piccola "perla" da scoprire.



La titolare Arianna con gli chef

## Le votazioni proseguiranno fino al 16 dicembre

Sarà possibile continuare a votare il vostro ristorante preferito fino al 16 dicembre incluso. In quella data sarà infatti pubblicato l'ultimo tagliando, da compilare interamente in ogni sua parte prima di essere spedito (o consegnato di persona) alla nostra redazione. Nelle prossime settimane nuovi aggiornamenti sulla classifica.

## La classifica provvisoria

Classifica provvisoria in base ai tagliandi pervenuti entro mercoledì sera

1	IL PAPEOTO	Via Rattazzi, La Spezia	114
2	JOE BISTROT	Via Gioberti, La Spezia	109
3	BONTÀ NASCOSTE	Via Cavour, Lerici	57
4	LA LOCANDA DEL GALLESE	Via Filzi, La Spezia	29
5	LOCANDA DELL'ANGELO	Via 25 Aprile, Ameglia	20
6	RISTORANTE TEMPORANEAMENTE	Piazza Del Bastione, La Spezia	16
7	LA PERLA DEL FORTINO	Corso Nazionale, La Spezia	15
8	TRATTORIA LA LOGGIA	Via Trezzo, Beverino	12
9	OSTERIA ALL'INFERNO	Via Costa, La Spezia	11
9	I CAPITELLI	Piazza Matteotti, Sarzana	11
9	CICCIO E PINOLO	Via Montalbano, La Spezia	11
12	IL PARADISO DEL GOLFO	Via Delle Cinque Terre, La Spezia	10
12	OSTERIA IL PUIN	Via Napoli, La Spezia	10
12	OSTERIA PICCIARELLO	Via Fieschi, Marola	10
12	OSTERIA DA BARTALI	Via del Torretto, La Spezia	10
12	HOSTARIA DA SECONDINI	Via Montalbano, La Spezia	10
12	RISTORANTE MIKI	Via Fegina, Monterosso	10
12	OSTERIA DI REDARCA	La Rocchetta, Lerici	10
12	IL GAMBERO NERO	Via Fiascherino, Tellaro	10
12	IL TAPULIN	Via Saffi Canaletto, La Spezia	10
12	RISTORANTE CANTARANA	Via Roma, Sesta Godano	10
12	OSTERIA I MARCHESI	Via Genova, Ceparana	10
12	LOCANDA DEL MERCATO	Via Fratelli Rosselli, La Spezia	10
12	OSTERIA DA CARAN	Via Genova, La Spezia	10
12	OSTERIA DELLA CORTE	Via Napoli, La Spezia	10
12	TRATTORIA LA PINETA	Via Valle, Riccò del Golfo	10
12	OSTERIA DEI CAMALLI	Via Fratelli Rosselli, La Spezia	10
12	LA CAPANNINA	Viale litornaeo, Marinella di Sarzana	10



La chef Lara Castellani con il marito e titolare Luca Usala

## Trattoria La Loggia

La trattoria 'La Loggia' di via Trezzo a Beverino entra all'ottavo posto della classifica. Una scommessa vinta per la chef Lara Castellani e il marito Luca Usala, che 12 anni fa hanno dato vita al loro sogno realizzando un luogo dove la protagonista assoluta è la cucina locale, genuina e dal sapore autentico.



Continua il nostro viaggio nelle migliori cucine spezzine



Peso:1-4%,46-86%



**Il gioco dedicato ai migliori ristoranti della provincia sta avendo molto successo: è organizzato da La Nazione con il supporto di Confcommercio La Spezia**



Peso:1-4%,46-86%

## Muretti a secco, giornata di lavoro con Fondazione Manarola

**LA FONDAZIONE** Manarola organizza per sabato una giornata di volontariato per completare le operazioni di disboscamento e di ricostruzione dei muretti a secco nei terreni che prossimamente saranno assegnati in affitto alla Cooperativa agricoltura Cinque Terre che si occuperà della loro coltivazione. La giornata servirà a dare anche il benvenuto agli allievi ammessi al primo corso di formazione sulle tecniche di ricostruzione dei muri a secco, progettato e gestito didatticamente dalla Fondazione, bandito e finanziato dal Parco nazionale delle Cinque Terre. Il ritrovo è alle ore 8 nel piazzale della chiesa di Manarola.



Peso:6%

PANIFICIO DI VIALE ITALIA

# È morto lo storico panettiere spezzino Aldo Delrio

Paolo Ardito / LA SPEZIA

Dopo una breve malattia si è spento Aldo Delrio, storico fornaio spezzino, che per tantissimi anni ha lavorato con tanta passione in alcuni panifici della nostra provincia.

Per lui, l'attività di panificazione era una vera e propria arte, che coltivava con tanta passione. Una passione nata quando ancora indossava i pantaloni corti. All'età di appena quattordici anni, infatti, Aldo era già nel forno ad impastare la farina per servire pane caldo già all'alba ai clienti.

Lavorò in diversi forni della provincia spezzina, e da giovane si spinse perfino

fino a Monterosso prima di stabilizzarsi, assieme alla moglie Franca, in un negozio di viale Italia 397, all'altezza del quartiere del Canaletto, davanti all'attuale bar Hemingway. Era il coronamento di tanti sacrifici e rinunce.

Correva l'anno 1977 quando Aldo decise di mettersi in proprio e avviare un negozio tutto suo. Erano gli anni d'oro per il commercio, anche se il lavoro del panettiere richiedeva tantissimo sacrificio, che soltanto la passione poteva giustificare.

Aldo lavorò nel suo panificio fino al 2008. Oltre vent'anni di intenso lavoro: Aldo nel forno a impastare e

cuocere nel cuore della notte e la moglie Franca dietro il banco a vendere le bontà preparate dal marito.

Nel 2008 si ritirò dal lavoro per la meritata pensione, non prima però di passare il testimone ai figli Fabio e Cristina, ai quali aveva trasmesso la passione per l'arte della panificazione.

I funerali di Aldo Delrio, che oltre alla moglie e i figli, lascia nel dolore anche la nipote Giada, il genero, Loredana e Marilena, si svolgono questa mattina, alle ore 11, nella chiesa di San Michele Arcangelo, a Pegazzano. Ai familiari giungano le condoglianze della redazione spezzina del *Secolo XIX*. —



Aldo Delrio



Peso:15%

# «Innamorata dei libri e della mia terra»

Dopo gli studi in arte e grafica pubblicitaria, nel 1993 Irene Giacché ha fondato la sua casa editrice

**Alessandra Zammarchi**

/LA SPEZIA

Il Golfo dei poeti e la Lunigiana raccontati in ogni sfumatura e sfaccettatura, sia per adulti che per bambini. Questa è la filosofia alla base di Edizioni Giacché, casa editrice spezzina fondata da Irene Giacché.

«Ho lavorato per terzi prima di mettermi in proprio e mi ero resa conto che a Spezia c'era un grande potenziale - racconta - In particolare mancavano testi divulgativi, destinati a un pubblico ampio, che trattassero della storia e delle peculiarità del nostro territorio. Nelle librerie si trovavano solo testi scientifici o tecnici». E così Irene Giacché, forte della sua esperienza lavorativa e dei suoi studi in arte e grafica pubblicitaria, si è messa all'opera e, alla fine del 1993, ha fondato la sua casa editrice. Ad oggi sono circa duecentocinquanta i libri pubblicati, nella maggior parte dei casi scritti da autori locali, anche giovani. «Si tratta di persone competenti in una materia, che a lungo approfondiscono

un tema prima di vedere nero su bianco nelle librerie il loro lavoro», spiega Giacché.

Sì, perché prima di dare alle stampe testi come questi occorre molta documentazione. Inoltre a questa parte del lavoro si accompagna quella grafica e non è secondaria: Edizioni Giacché lavora con illustratori e fotografi professionisti, per rendere al meglio il contenuto del libro. Spesso questo impegno dura anni, occorre molta dedizione.

Un altro particolare che contraddistingue Edizioni Giacché è l'aspetto e la cura con cui vengono presentati i libri: «Volevo stampare con una grafica e una presentazione nuove, differenti da quello che si trovava nei negozi, volevo qualcosa di vivace», aggiunge Giacché.

La casa editrice spezzina ha curato libri su storia e tradizioni, cucina, architettura e urbanistica, temi marinari, leggende, tutto legato a Spezia e dintorni. Sono pubblicati Giacché gli unici testi sui palazzi liberty cittadini, sulle scalinate storiche e il primo realizza-

to sul quartiere Umbertino. Costante è la collaborazione con gli operatori turistici, per conto dei quali di recente è stata realizzata una guida delle Cinque Terre tradotta in nove lingue. E poi c'è il filone dedicato ai ragazzi: si parla di leggende e della storia locale, il tutto accompagnato da illustrazioni di maestri quali Emanuele Luzzati e il pittore Francesco Musante. A questo proposito il testo per le scuole "Il Golfo racconta", con i disegni di Luzzati, è stato molto apprezzato dal pubblico. C'è anche la musica nelle Edizioni Giacché, con il testo di Diego Sanlazzaro "Rock, ribelli e avanguardie. Musiche e culture giovanili alla Spezia (1965-1990). La storia, le band, i concerti". —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

**Per gli operatori turistici realizzata una guida delle 5 Terre in nove lingue**



Irene Giacché, titolare dell'omonima casa editrice



Peso:31%

## CORNIGLIA

# Massi sulla San Bernardino

Un grosso masso ha invaso la carreggiata che da San Bernardino scende a Corniglia. In località Prevo un masso con terra è scivolato sulla strada, nelle prime ore di ieri, creando difficoltà alla circolazione. Gli operai della Provincia della Spezia sono intervenuti immediatamente per rimuovere il masso e mettere in sicurezza la parete sovrastante.



Peso: 13%

## CORNIGLIA

# Un nuovo cedimento sul sentiero chiuso per frana da otto anni

CORNIGLIA

Un forte boato seguito dal rumore di terra e pietre rotolanti, lungo il promontorio che sovrasta l'ex villaggio turistico Europa e la spiaggia di Corniglia.

Così diversi abitanti del borgo si sono accorti della nuova grande frana che mercoledì mattina si è staccata dal crinale e ha invaso il sentiero, nella zona più a ponente sopra la galleria ferroviaria verso la stazione di Corniglia.

Uno smottamento enorme, in un punto già interessato da una frana quattro anni fa, che è stata poi rimossa dal Comune di Riomaggiore e dai proprietari dell'area.

Oggi il sentiero che collega Corniglia a Manarola, chiuso dal gennaio 2010 a causa di frane e smottamenti, è nuovamente invaso da detriti. Un evento che aggrava ulteriormente la situazione già criti-

ca del sentiero, sul quale sono presenti due ampie smottamenti in costante movimento, come hanno rilevato i geologi.

Il Parco nazionale delle Cinque Terre e la Regione sono al lavoro per riqualificare e mettere in sicurezza il tracciato. La Regione ha finanziato il progetto per avviare lo studio di fattibilità su tutto il tratto del sentiero Azzurro, circa due chilometri percorribili in quaranta minuti, chiuso da otto anni. Il nuovo progetto analizzerà i versanti lungo il costone che sovrasta il sentiero, studiando dettagliatamente le falesie, le pareti rocciose sopra l'ex villaggio Europa e il tratto di percorso, lato Manarola, sul quale nel febbraio del 2015 si è aperta un'ampia voragine.

Il mare che ormai da anni erode le fondamenta dei mu-

ragioni di sostegno, lungo i quali sono presenti ampie e profonde crepe, ha scavato la base del sentiero rimuovendone la terra e creando l'ampia voragine, con il rischio che crolli anche il muro di contenimento. Per ripristinare il tratto ceduto, riempire il buco formato dall'erosione e consolidare il muraglione il Parco ha stanziato 160 mila euro.

P.S.



La "vecchia" frana di Corniglia



Peso: 15%



La pubblicazione dedicata a Biassa nel 1643

## Viaggio nel tempo: nomi e colture di 400 anni fa

### LA STORIA

Luciano Bonati / BIASSA

Quattrocento anni fa eravamo tutti contadini. Però: ricchi o poveri? Quanta terra possedevamo e quali colture mettevamo in atto? C'erano le terre "vineate", le "olivate", le "castaneate", le "ortive" e le "campive con casa", che certamente valevano di più delle "zèrbide con capanna diroccata". Per la gente di Biassa e Campiglia a queste domande danno risposta Giancarlo Natale e Valeria Zattera, che assieme allo studioso di toponomastica Aldo Viviani hanno ricomposto un catasto di 400 anni fa, raccolto in un bel volume intitolato "Biassa nella caratata del 1643".

È stato pubblicato a cura dell'Associazione Insieme per Biassa, Pro Loco Sport Ambiente Cultura Turismo, con il contributo del Parco nazionale delle Cinque Terre, e verrà presentato domenica 11 novembre alle ore 15,30 a Biassa, in occasione della festa patronale di San Martino. Introduzione di Mario Cidale, per 10 anni presidente della Pro Loco, e del presidente del Parco delle Cinque Terre, Vincenzo Resasco.

Il pregevole volume dedica ampio spazio alla storia, agli insediamenti abitativi ed allo sviluppo agrario delle comunità di Biassa e di Campiglia, per passare poi al tema principale: la compilazione della caratata e il suo svolgimento sul campo, le località osservate e il tipo di coltivazione, il numero di estimi per coltivazione e il rispettivo valore, l'elenco dei beni di proprietà maschile e di quelli di proprietà femminile, l'elen-

co dei beni comunitari e di quelli di enti religiosi.

Si entra poi in un mondo perduto, quello della toponomastica, della denominazione dei siti, gran parte dei quali sono oggi abbandonati ed impenetrabili. Soltanto sulle carte catastali si conservano i nomi, però chi li conosce? Vengono dimenticati perché, appunto, quei territori non sono più frequentati.

Nella ricerca condotta da Giancarlo Natale e Valeria Zattera, infine, viene dedicato un interessante capitolo alla consistenza delle proprietà. Si parte da Biassa, Santa Croce e Vignale, scavalcando quindi il crinale per andare "di là da monti": cioè a Fossola, a Schiara, a Monesteroli e fino a Campiglia. —



Peso: 13%