

DICONO DI NOI

CITTADELLASPEZIA.COM	07/04/2019	1	- - Sciacchetrail, vince ancora Georg Piazza - - <i>Redazione</i>	2
NAZIONE	07/04/2019	19	Mozziconi vietati Vernazza bandisce il fumo in spiaggia <i>Redazione</i>	4
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	38	Corsi anche per il gluten-free <i>F.a.</i>	5
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	39	La cucina si fa... multietnica <i>Franco Antola</i>	6
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	41	Legambiente sulla scalinata Campiglia Ripristino sotto la guida della Sprointendenza <i>Redazione</i>	7
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	45	Ettore Cozzani <i>Giovanni Pardi</i>	8
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	47	Volontariato e vacanza in un alloggio a 5 stelle <i>Matteo Marcello</i>	10
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	47	Intervista a Roberto Gavazzi - Il passaparola si fa su Facebook <i>Valeria Antonini</i>	11
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	48	Vernazza incassa la `tassa di sbarco` <i>Mat.mar.</i>	12
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	51	Festa di compleanno delle guardie volontarie <i>Redazione</i>	13
NAZIONE LA SPEZIA	07/04/2019	51	Appello per il contratto di fiume <i>Massimo Merluzzi</i>	14



ORGANIZZA QUI I TUOI CORSI

 **VENDITA
CONTAINER USATI**

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: Domenica 07 Aprile - ore 08.43



Tutte le notizie

OGGI
ORE 21:00

10.3 °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](#)

Palmaria
ristorante a Portovenere

A cena con l'artista
3 serate dedicate all'arte in tutte le sue forme:
artisti, libri e degustazioni enogastronomiche

**SCOPRI DATE
E PROGRAMMI**

SPORT



FACEBOOK



TWITTER



LINKEDIN



PINTEREST

Sciacchetrail, vince ancora Georg Piazza

Nel femminile trionfa Amanda Basham, seconda nel 2018. E oggi il divertimento continua.



Cinque Terre - Val di Vara - Per il secondo anno consecutivo Georg Piazza, del Team La Sportiva, conquista il gradino più alto del podio dello Sciacchettrail con il tempo di 4 h 33:29. Una supremazia che ieri si è guadagnato da subito e ha commentato a caldo così: 'È stato bellissimo godermi l'incredibile paesaggio delle Cinque Terre in solitaria'. A venti minuti circa da Georg, Filippo Canetta, Wild Tee/Scarpa, che con 4 h 53:22 e l'affetto di chi l'ha corsa

parecchie volte ha detto: 'dura e bella come sempre'. Terzo, a pochi secondi di distanza da Cannetta, Simone Corsini, Eden Sport SCS. Ormai un abituè del nostro ultra trail del vino. Un meritato terzo posto con 4 h 53:48, la rivincita dal ritiro dello scorso anno.

Subito dopo si sono classificati: Julien Rizzotto 5 h 08:58 (Francia); Francesco Gentilucci, 5 h 09 (Italia); Luca Lombardi 5 h 12:10 (Italia); Nic Errol, 5 h 12:11 (Australia); Franck Manivoz, 5 h 12:22 (Francia); Jmarc Limongi, 5 h 14:03 (Francia); Francesco Pompoli, 5 h 15:10 (Francia).

Amanda Basham, Altra Running e Gore, dallo Utah negli States, dopo una prestazione eccellente lo scorso anno, che le ha valso il secondo posto, nell'edizione 2019 ha voluto prendersi tutto. Al comando della gara in uno spettacolare testa a testa con la Stefanie Manivoz (Francia), al terzo posto con 5 h 18:54, Amanda ha imposto il suo passo negli ultimi chilometri conquistando la corona con 5 h 12:46. Molto apprezzato il percorso che, a detta di Amanda, 'quest'anno è stato ancora più selettivo e performante. Sempre pochissimo asfalto e tantissimi gradini in un saliscendi molto tecnico di 45,8 km con 2.339 di dislivello positivo.

Il 3° terzo posto invece ha visto sul podio l'italiana Francesca Pretto de La Sportiva, (5 h 36:42). Queste le posizioni di rincalzo: Simona Gambaro, 5:41:08, SISPORT SSD A R.L., Italia; 5:41:08; Giuliana Arrigoni, Bergamo Stars Atletica, 6 h 13:21, Italia; Giulia Torresi, 100 % Anima Trail ASD, 6 h 13:57, Italia; Hallweger Kathi, 6 h 14:45, Germania; Teresa Mustica,

PRIMAVERA LUCE 30
**30%
DI SCONTO** **FINO AL
18/04**
solo online
SCOPRI DI PIÙ

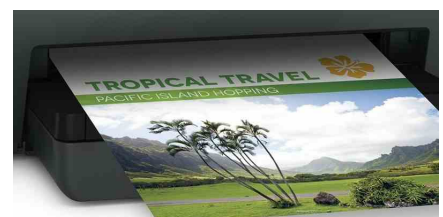
sul prezzo della componente
energia per 12 mesi.

ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO

What's
your power? **enel**

DAL 4 APRILE AL 7 APRILE
**BARCHE
MERCATO**
Golfo dei Poeti
MOSTRA MERCATO
SULLA NAUTICA
DA DIPORTO
PASSEGGIATA MORIN
LA SPEZIA

IN EVIDENZA


L'Australia, una terra promessa solo per pochi


Bergamo Stars Atletica, 6 h 20:55, Italia; Maggie Dempsey, 6 h 47:57, Gran Bretagna; Danila Alessandra Barone, 7 h 01:40, Italia.

Protagonista assoluto della cerimonia avvenuta in piazza Belvedere a Monterosso, a bordo di un'autentica Ape car il regalo più prezioso che la comunità delle Cinque Terre può fare: lo Sciacchetra, vino passito prodotto in piccole quantità ma di grande eccellenza, offerto da l'Associazione Viticoltori Comune di Riomaggiore, Azienda Agricola Cantina Sassarini, e la Cantina Cooperativa Sociale delle Cinque Terre.

A consegnare il nettare delle Cinque Terre, Emanuele Moggia, Sindaco di Monterosso, Vincenzo Resasco, Sindaco di Vernazza e Vice Presidente del Parco delle Cinque Terre e Fabrizia Pecunia, Sindaco di Riomaggiore. Una garanzia di successo il Pasta Party, superlativo biglietto da visita ed espressione della qualità territoriale. Sciacchetra il continua anche domenica 7 Aprile con tanti sport per i piccoli e l'imperdibile cooking show dello Chef Tarter alle ore 11 e 30 in Piazza Belvedere e alle 14 e 30 il Mini Sciacchetra il per i piccoli runner del futuro.

Sciacchetra il è organizzato da ASD Cinque Terre e Cinque Terre Trekking, in collaborazione con il Comune di Monterosso al Mare, la ProLoco Monterosso; il patrocinio ed il supporto del Parco Nazionale delle Cinque Terre; il sostegno dell'Associazione Viticoltori Comune di Riomaggiore, i Consorzi Cinque Terre, In Manarola, le Pro Loco di Riomaggiore e Vernazza, l'Associazione Uniti per Corniglia. Per la sicurezza: il CAI e il Soccorso Alpino, i Vigili del Fuoco Spezia, i Carabinieri del Reparto Parco Nazionale 'Cinque Terre', i volontari delle pubbliche assistenze; con il patrocinio della Regione Liguria, e dei Comuni delle Cinque Terre.

Domenica 7 aprile 2019 alle 08:32:15

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Ecco i lavori più pagati da casa da fare anche solo con...

newsdiquality



Ecco quanto costano oggi gli impianti dentali moderni

Dental Implants



Come fare 2.700€ a settimana con Amazon. Leggi e...

Forexexclusiv

Guarda Anche

da Taboola



Tragedia domestica: muore Susanna, moglie di Stefano Sarti



Si accascia e muore per un malore su Nave Anteo



Piazzale Ferro, uomo investito e freddato con tre colpi di pistola

Le stampanti multifunzione sempre al passo con i tempi



Con TeamViewer approfitta dei vantaggi del telelavoro



Obbligo RCA e targa personale: le ultime novità del settore automobilistico



VIDEOGALLERY



Toti: "Fulcro del waterfront del futuro". Rixi: "Importante si rispettino i tempi"



HOME SARZANA CRONACA ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA CULTURA SPORT RUBRICHE

HUAWEI P30 | P30 Pro



La Spezia

Mozziconi vietati Vernazza bandisce il fumo in spiaggia

Dopo Lerici e Bonassola anche il comune di Vernazza, il primo delle Cinque Terre in provincia di La Spezia, vieta di fumare sigarette in spiaggia e sugli scogli. Il sindaco Vincenzo Resasco, nella veste di garante della salute dei suoi concittadini, ha infatti

firmato l'ordinanza che dal primo giugno bandisce di fatto il fumo sulle spiagge libere o in concessione, nelle scogliere e all'interno delle zone demaniali marittime. La sanzione per chi viene scoperto può variare da un minimo di 25 a un massimo di 500 Euro.



Peso:8%

FORMAZIONE UN SETTORE IN CONTINUA ESPANSIONE

Corsi anche per il gluten-free

- LA SPEZIA -

ANCHE numerosi sudamericani si mostrano interessati ai corsi che abilitano all'esercizio di attività di somministrazione e manipolazione di alimenti. «Chi viene dal Sudamerica - osserva **Raffaella Bicci**, referente Ecipa, l'ente confederale per l'istruzione professionale di Cna - predilige in genere le Cinque Terre, ma non mancano giovani, e non solo, dell'Est europeo che intendono svolgere attività alla Spezia e nel resto della provincia. Si tratta per lo più di lavoratori stagionali, la cui formazione è imposta dalla legge e che viene gestita oltre che dalle associazioni di categoria, anche da parte di molte società specializzate (i corsi non sono invece previsti per i giovani diplomati dell'Alberghiero, che devono farsi carico solo dell'aggiornamento, dopo cinque anni, ndr)». La novità più recente in fatto di formazione professionale è quella per la ma-

nipolazione e somministrazione di alimenti senza glutine. «Purtroppo - spiega Bicci - i casi di allergie e intolleranze alimentari sono sempre più diffusi e Cna ha ritenuto opportuno attrezzarsi per assecondare la richiesta della clientela in questo campo. Per evitare situazioni di rischio occorre infatti prendere particolari precauzioni con la messa in sicurezza delle attrezzature e, ovviamente, formare gli operatori».

IL CORSO di formazione per addetti al trattamento di alimenti senza glutine partirà nella seconda metà di aprile, dieci ore in tutto. Un biologo, il dottor Massimiliano Bardi, svilupperà il modulo relativo alla celiachia, altre otto ore saranno invece dedicate alla parte pratica, con la collaborazione di Valentina Leporati, titolare a Sarzana di Valentina Gluten Free, che si occuperà soprattutto di alimenti salati, dolci e pasta fresca (info Cna 0187 598076 e ecipa@sp.cna.it).

F.A.



Raffaella Bicci, referente Ecipa, l'ente confederale per l'istruzione professionale di Cna



Peso: 26%

La cucina si fa... multi-etnica

Le aziende gestite da persone di origini straniere sono a quota 160

di FRANCO ANTOLA

- LA SPEZIA -

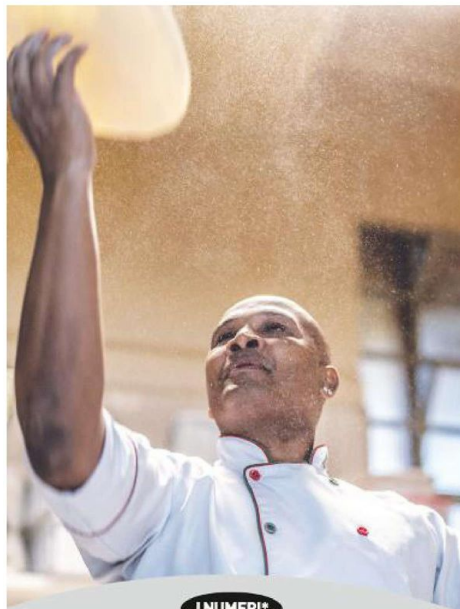
VENGONO dall'Est europeo e anche dall'Africa (marocchini soprattutto, ma non solo). Altri dalla Cina e dall'Estremo oriente. Sono molto apprezzati, però, anche i piatti cucinati dai sudamericani, il cui estro ai fornelli pare sia particolarmente gradito alle Cinque Terre. Ci sono marocchini che hanno un autentico talento nell'impastare acqua e farina e lo hanno dimostrato al recente corso di formazione organizzato da Confartigianato (di cui riferiamo a parte). Tutto questo fa sì che il panorama della ristorazione artigianale in provincia stia lentamente cambiando il suo profilo, con una forte connotazione multi-etnica. Lo dicono le cifre. Al 31 dicembre 2018 le imprese straniere che operano nel settore della ristorazione iscritte alla Camera di commercio erano 160, di cui 148 attive. Numeri cresciuti significa-

tivamente rispetto all'anno precedente, quando le aziende iscritte erano 154, di cui 146 attive. La clientela, dopo un'iniziale diffidenza ha cominciato ad apprezzare le capacità degli stranieri - la cui presenza aumenta soprattutto con i «picchi» stagionali - e nella maggior parte dei casi non si preoccupa più di tanto se davanti al forno a impastare la farina e a cuocere pizze e focacce c'è un albanese o un marocchino piuttosto che un italiano. La pizza è buona e tanto basta. Idem per la pasticceria, dove in provincia sono cresciuti autentici talenti e non soltanto per la capacità di sfornare prodotti di eccellente qualità, ma anche per lo spirito imprenditoriale che ha consentito all'impresa di crescere e conquistarsi spazi di rilievo nel mercato. Ma la crescente presenza di stranieri costituisce un'opportunità per il settore delle ristorazione, e in genere per l'economia locale, oppure rischia di trasformarsi in fattore di penalizzazione per le attività italiane? «La crescita degli stranieri

all'interno del settore alimentare è un dato di fatto - risponde Giuseppe Menchelli, direttore di Confartigianato - nei corsi professionali che organizziamo sempre più spesso a imparare il mestiere di panificatore, aiuto cuoco, pizzaiolo, gelatiere ci sono giovani cresciuti in Italia ma di origini straniere. E' il segno dei tempi e non c'è nulla di male, grazie alla voglia di lavorare degli stranieri, alle loro capacità e anche alla loro predisposizione all'autoimprenditorialità molti si sono affermati ed integrati. «D'altronde nelle Cinque Terre, come a Venezia e a Roma - aggiunge Menchelli - , nei ristoranti, negli alberghi e nei bar, un tempo luoghi di lavoro per eccellenza italiani, oggi vediamo ragazzi stranieri. Il nostro impegno associativo passa nel mettere a disposizione dei giovani che vogliono imparare un mestiere e poi nei nuovi imprenditori il supporto per formarsi e conoscere gli obblighi e le regole italiane, solo così possiamo limitare il fenomeno della concorrenza sleale».

LA QUALITÀ

Non si fa caso a chi sta ai fornelli: a contare è solo la bontà del piatto



I NUMERI*

- ✓ **160** le imprese straniere del settore della ristorazione iscritte alla Camera di commercio al 31.12.2018, di cui **148** attive
- ✓ **148** le imprese straniere del settore della ristorazione iscritte alla Camera di commercio al 31.12.2017, di cui **146** attive
- ✓ **+79,8%** il tasso di crescita delle imprese individuali nel settore alloggio e ristorazione negli anni 2013-2018
- ✓ **21** le imprese individuali del settore ristorazione e alloggio nel 2018
- ✓ **19** le imprese individuali del settore ristorazione e alloggio nel 2017

*Fonte Unioncamere Liguria



Peso: 52%

Legambiente sulla scalinata Campiglia «Ripristino sotto la guida della Soprintendenza»

LEGAMBIENTE della Spezia chiede di far eseguire il ripristino della scalinata Campiglia «a ditta capace ed comprovatamente esperta in restauri di manufatti d'epoca e sotto la guida e il controllo della Sovrintendenza genovese ai beni culturali». L'associazione ambientalista replica così ad Acam Acque, che ha spiegato come i danni alla scalinata siano stati dovuti ad alcuni lavori per la posa di tubature e ha assicurato che al termine tutto sarà riportato allo stato originale. Secondo Legambiente «sarebbe stato molto meglio, e meno costoso, prevenire invece di curare. Di sicuro saremo molto vigilanti e attenti alla tempistica, che non dovrà prolungarsi oltre il necessario, ma essere ragionevolmente rapida, per ovvi motivi, tra cui anche la prossimità della stagione turistica, che vede grande frequenza di camminatori, dalle contigue **Cinque Terre**, sul percorso».



Ettore Cozzani

Creatore dell'Eroica e protagonista del '900

di Giovanni PARDI

ETTORE COZZANI fu protagonista di primissimo piano del '900 italiano ed europeo. Dimenticato per decenni, vittima di una vera e propria congiura del silenzio dopo la seconda guerra mondiale, il creatore dell'"Eroica" – perché eroica è la poesia unica espressione del divino nella vita umana –, vive i suoi anni giovanili alla Spezia e assapora l'aspra bellezza delle Cinque Terre nelle vacanze estive vissute come una vera e propria iniziazione, nel Borgo di una Vernazza fine '800 povera e isolata, ma ricca di umanità e bellezze naturali.

RITORNIAMO, seguendo le sue memorie, alla Spezia degli anni che precedettero la Grande Guerra, città in tumultuoso sviluppo dovuto alla creazione ex novo della più grande base navale italiana, con una popolazione che passa in pochi decenni tra i diecimila e gli ottantamila abitanti. Il giovane Cozzani conosce i turbamenti della propaganda anarchica collaborando con il giornale locale "Il libertario", da cui lo salva, per così dire, l'impresa della Stella Polare, con gli eroismi di Umberto Cagni che terrà nella nostra città la prima conferenza sulla spedizione polare, e a cui il sedicenne Ettore assistette al teatro Politeama nel 1900. Poi il grande evento della creazione dell'Eroica, nel 1911, che emigrerà a Milano dove verrà pubblicata fino ai drammatici anni della seconda guerra mondiale. Sarà un'impresa titanica, con una felice convivenza tra poesia, narrativa, xilografia, scultura e mu-

sica che vedrà ospitare nelle sue pagine giovani talenti e artisti già affermati, ma che soprattutto rappresenterà per tutta la prima metà del '900 un modello insuperato di rassegna culturale, sia nella sostanza già ricordata, che nella bellezza esteriore come veicolo di comunicazione.

COME NON RICORDARE lo straordinario evento della prima grande mostra della xilografia di Levanto nel 1912, replicata poi nel 1913 a Venezia? Come non riconoscere la genialità di associare alla poesia la musica attraverso la collaborazione di Ildebrando Pizzetti, e l'Architettura attraverso la condirezione con Franco Oliva, cui si deve la gran parte delle più belle costruzioni della nostra città? Ma gli anni che seguiranno saranno anni di tempesta cui il nostro "eroe" parteciperà da protagonista: da anni in amicizia con il giovane scultore genovese Eugenio Baroni, Cozzani sarà ' nel 1915 l'artefice della manifestazione interventista con al centro Gabriele D'Annunzio, che a Quarto terrà l'orazione celebrativa del Monumento ai Mille. Non solo, darà vita ad una rinnovata Giovane Italia tesa ad animare il "fronte interno" in un mondo giovanile decisivo per le sorti della guerra, e, nei giorni drammatici di Caporetto, sarà scelto da Umberto Cagni per parlare ai marinai e agli operai in un clima politico difficilissimo con i rischi di un "contagio" bolscevico e comunque disfattista come i recenti drammatici eventi del grande ammutinamento in Francia rendevano evidente. Gli anni milanesi - dal 1919 al 1971 - saranno ricchi di eventi per il nostro, che darà vita ad una casa editrice, in cui, oltre alle sue opere, figureranno preziosi "gioielli" – come lui stessi li definiva – quali la "cena delle beffe" di quel Sem Benelli che alloggiava in una dependance di Villa Marigola.

PARTICOLARE curioso, ma non troppo per una terra come la nostra dove mare e montagna si fronteggiano e si incontrano creando paesaggi meravigliosi, creerà una collana dedicata alla montagna, dove ospiterà scrittori come lo svizzero Ramuz, e dove pubblicherà uno dei suoi più bei romanzi ambientato sulle Alpi Apuane e le sue cave di marmo. Sarà appunto il romanzo "Un uomo" – tradotto con successo in Germania con il titolo significativo "Marmor un erde", marmo e terra, appunto – che nel 1934 segnerà il punto più alto della sua maturazione stilistica e contenutistica. Ma come non ricordare la fondazione nella Milano capitale industriale, di una scuola di poesia e, negli anni spesso amari del secondo dopoguerra, la intensa attività oratoria in tutta Italia, dedicata principalmente ai suoi grandi maestri: da Pascoli, a Dante, da Leopardi a D'Annunzio.

UN SOLO grande rimpianto: la sua esclusione, in nome di un indicibile pregiudizio politico, da tutte le opere dedicate alla letteratura italiana del '900, dai testi scolastici relativi, esclusione che dura tuttora e che ancora vede assente il suo nome e la sua immensa produzione poetica, narrativa ed editoriale, dalle grandi manifestazioni nazionali dedicate al libro e alla cultura italiana del "secolo breve".

Ancora oggi escluso per ragioni politiche dai manuali sulla letteratura



Peso:86%

La scheda

Ettore Cozzani nacque alla Spezia il 3 gennaio 1884 e morì a Milano, dove viveva dal 1919, il 22 giugno 1971. Fu editore, scrittore e saggista. Nel 1930 ebbe la cattedra di italiano e di italianità al Politecnico di Milano. Pardi ritiene infondato il pregiudizio politico, dando di Cozzani un giudizio di sostanziale autonomia dal fascismo, pur apprezzandone la componente patriottica in chiave di difesa della civiltà italiana. Autonomia che lo portò a non iscriversi mai al Partito fascista né a sottoscrivere il manifesto degli intellettuali fascisti.



A sinistra, Ettore Cozzani in una immagine storica scattata probabilmente a Levanto e, sotto, il particolare di una delle copertine del periodico "L'Eroica" da lui fondato



GENTE DELLA SPEZIA E DI LUNIGIANA



La copertina di uno dei numeri de L'Eroica e un ritratto di Ettore Cozzani



Peso:86%

RICCÒ DEL GOLFO L'INIZIATIVA DELLA CROCE ROSSA

Volontariato e vacanza in un alloggio a 5 stelle

– RICCÒ DEL GOLFO –

VITTO E ALLOGGIO gratis ai volontari della Croce rossa che volessero trascorrere almeno una settimana tra le fila della Cri di Riccò del Golfo, alternando l'attività istituzionale a momenti di svago e relax tipici di una vera e propria vacanza. È il progetto 'Volontariato & Vacanza' lanciato in questi giorni dal comitato ricollese della Cri, presieduto da Carlo Figoli, in vista della prossima estate. L'iniziativa, il cui format da anni è utilizzato già da diversi comitati del ponente ligure, prende campo per la prima volta in bassa Val di Vara. È semplice: la Cri ricollese si propone di ospitare i volontari che, da tutta Italia, vogliono trascorrere almeno sette giorni nello Spezzino; in cambio, saranno impiegati nelle attività consuete del comitato, come

quelle di emergenza e soccorso del 118, quelle relative ai trasporti sanitari semplici di pazienti dializzati o con scarsa mobilità e i servizi di assistenza agli eventi e alle manifestazioni.

UN PROGETTO con cui la Cri ricollese, che conta un'ottantina di soci e dodici veicoli per i servizi di emergenza urgenza e di trasporto, si propone di rimpinguare l'organico dei volontari nel periodo estivo. I volontari saranno impegnati in turnazioni diurne di sei ore, e una volta assolto il 'servizio' potranno impegnare come meglio credono la restante parte della giornata: sui sentieri delle Cinque terre e della Val di Vara o sulle spiagge della riviera spezzina, come in vacanza. Per rendere maggiormente confortevole il periodo di soggiorno, la Cri ricollese non solo metterà a disposizione dei volontari i generi alimentari di prima necessità come pasta, latte, pane e acqua, ma offrirà anche un alloggio a

cinque stelle: una camera presso l'albergo diffuso del borgo di Codeglia, messa a disposizione dalla società che ne detiene la gestione. L'iniziativa è rivolta esclusivamente ai soci volontari della Croce rossa in possesso dei requisiti di base come la qualifica di 'Soccorritore Cri' e l'abilitazione 'Full-D'. Gli interessati dovranno far pervenire la propria adesione almeno dieci giorni prima del periodo richiesto.

Matteo Marcello



Peso: 18%

«Il passaparola si fa su Facebook»

Un successo le pagine turistiche dedicate a Tellaro e agli altri borghi

—LERICI—

STANNO raggiungendo livelli di popolarità importanti le pagine Facebook che ritraggono il nostro territorio raccontate da **Roberto Gavazzi** con l'aiuto informatico di Giovanni Rarità. «Tellaro: uno dei sette borghi più belli d'Europa» è quella, tra le varie che gestisce Roberto, che riscuote maggior successo. 673.689 like, e l'obiettivo di arrivare ad un milione.

Come ci sei riuscito?

«Ho una grande passione per il mio territorio, è nato tutto per gioco quando lavoravo al punto informativo alla Venere Azzurra. A contatto con i turisti ho capito che mancava qualcosa che parlasse di

Lerici e i suoi borghi tutto l'anno: le foto sono importantissime. Un uomo ci mette 7 secondi a capire se una cosa gli piace o no guardando una foto. E' immediata».

Quante pagine segui?

«Quattro: Lerici perla del golfo; Terre di Liguria; Trebiano e appunto Tellaro. Dedico a questa passione tutti i pomeriggi, ma le risposte dalle persone arrivano. Quando vedo migliaia di visualizzazioni non posso che essere ripagato!».

Cosa piace di più?

«Le foto in assoluto. Passo molto tempo a selezionare le foto che mi arrivano da vari canali. Ho comprato un drone e moltissime immagini le scatto io. Le foto di Orietta Godani vanno per la mag-

giore».

Che progetti hai per raggiungere un milione di like?

«Sto creando un network con altre realtà forti del nostro territorio come le Cinque terre per scambiarsi pubblicità e immagini. Avrò il patrocinio dell'Enit e sto cercando di ampliare il settore condivisioni per aumentare il numero di persone che condividono le loro immagini sulle nostre pagine. Persone qualunque che sono il primo veicolo di pubblicità. Il passaparola oggi si fa su facebook!».

Valeria Antonini



Roberto Gavazzi, ideatore di alcune pagine Facebook che pubblicizzano i borghi lericini



Una suggestiva immagine di Tellaro dalla pagina Facebook



Peso:35%

Vernazza incassa la 'tassa di sbarco'

Dai battellieri 20mila euro forfettari per gli attracchi della stagione

— CINQUE TERRE —

VENTIMILA euro per l'autorizzazione all'approdo dei traghetti al molo Ventegà. Il Comune di Vernazza e il Consorzio marittimo turistico 5 Terre-Golfo dei Poeti guidato da Tommaso Baracco trovano l'accordo per l'attracco dei traghetti al porticciolo fino al 3 novembre prossimo: non una tassa di sbarco vera e propria, ma piuttosto un contributo 'una tantum' che il consorzio marittimo si impegna a garantire all'amministrazione comunale in cambio della disponibilità del molo del porticciolo per le operazioni di imbarco e di sbarco dei turisti, con il comune che utilizzerà la somma per gli interventi di manutenzione. La somma stabilita è in linea con quanto approvato nei giorni precedenti dalla giunta comunale guidata da Vincenzo Resasco, che ha fissato in ventimila euro il contributo che le società di navigazione dovranno liquidare al comune per gli attracchi previsti per tutta

la stagione, e in cento euro la somma per il singolo approdo.

SECONDO quanto prevede la convenzione, l'autorizzazione rilasciata dal Comune è valida solo per l'approdo negli orari prestabiliti e per le sole motonavi individuate dal Consorzio. Definiti anche i tempi di approdo e imbarco, che non potranno protrarsi per oltre venti minuti. Qualora, in occasione dei singoli approdi il molo Ventegà dovesse risultare occupato, la motonave in arrivo dovrà stazionare a non meno di 350 metri dalla costa e col motore al minimo dei giri. «Il canone - si legge nella convenzione - è determinato a forfait globale e, pertanto, esso è dovuto indipendentemente e a prescindere dall'effettivo numero di approdi autorizzati che verranno concretamente effettuati, il Consorzio fin d'ora rinunciando a qualsiasi pretesa di rimborso del canone o di parte di esso qualora, per ragioni indipendenti dalla volontà del Comune di Vernazza dovessero impedire o limitare il nu-

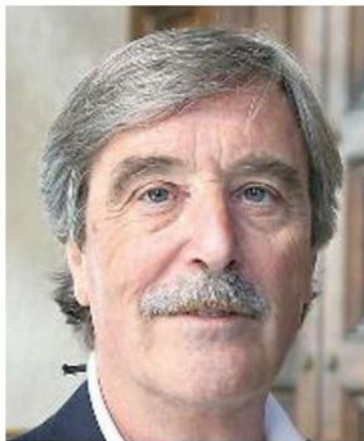
mero degli approdi autorizzati».

INTANTO, la stagione dei battellieri entra nel vivo, con una buona notizia: a **Manarola** sono stati risolti i problemi legati all'accesso alla banchina, off limits dal dicembre scorso a causa del precario stato manutentivo della scala di accesso che non garantiva la necessaria sicurezza dei passeggeri. Protagonista, ancora una volta, il Consorzio marittimo turistico 5 terre-Golfo dei Poeti, che ha realizzato a proprie spese una scala provvisoria in metallo in grado di soddisfare i requisiti di sicurezza. Il Comune di Riomaggiore, preso atto dei lavori, ha revocato l'ordinanza consentendo l'accesso alla banchina e dando così il via agli approdi dei traghetti.

mat.mar.

MANAROLA

**Nuova scaletta in ferro installata sulla banchina
Via libera agli attracchi**



SINDACO
Vincenzo Resasco



Peso:33%

PARCO DI MONTEMARCELLO

Festa di compleanno delle guardie volontarie

- SARZANA -

UNA TARGA ricordo per festeggiare il primo anno di collaborazione. Le guardie volontarie che dopo aver partecipato al corso di formazione stanno collaborando con l'Ente parco di Montemarcello Magra Vara hanno incontrato il presidente Pietro Tedeschi e il direttore Antonio Perfetti per programmare i servizi estivi e fare il punto del lavoro di controllo eseguito sul territorio. La squadra operativa, formata da oltre 20 unità, ha consegnato un omaggio al presidente ricevendo i complimenti per l'impegno profuso.



La targa consegnata dalle guardie volontarie al presidente Tedeschi



Peso:14%

Appello per il contratto di fiume

La proposta del presidente del Parco verrà discussa il 15 aprile

- SARZANA -

LA COMUNITÀ di Parco verrà convocata il prossimo 15 aprile per affrontare la proposta di contratto di fiume lanciata dal presidente dell'ente Pietro Tedeschi. Dopo l'incontro con l'europarlamentare del Partito Democratico, Brando Benifei, l'appello affinché possa essere sostenuta con specifici finanziamenti la gestione del fiume Magra da parte delle regioni Liguria e Toscana con un'unica regia affidata al Parco di Montemarcello Magra Vara è stato rivolto anche a Tiziana Beghin. La deputata del Movimento Cinquestelle ha incontrato i vertici dell'ente di via Paci a Sarzana ascoltando la proposta del presidente Pietro Tedeschi e direttore Antonio Perfetti alla presenza dei consiglieri Raffaella Fontana e Corrado Bernardini, Federica Giorgi, Tiziano Pucci e Andrea Ceccatelli consiglieri comunali rispettivamente di Sarzana e Vezzano. L'europarlamentare si è dichiarata disponibile a organizza-

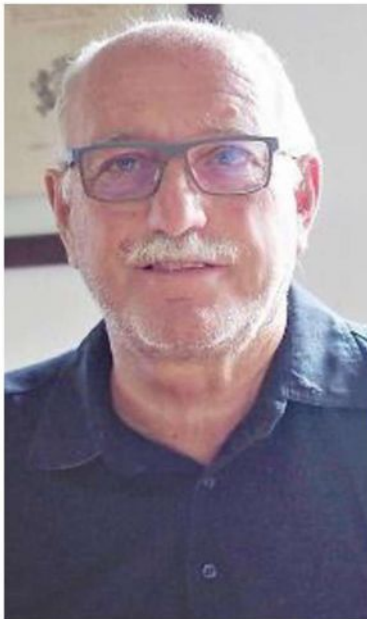
re incontri con altre realtà europee che hanno già attivato il contratto di fiume sostenendo in pieno l'azione del Parco e l'impegno di tutela ambientale ribadendo il concetto di difesa dell'organo sempre sotto condizione della proposta di legge di abrogazione. Un concetto quello dell'unione di competenze tra due Regioni che sarà proposto alla Comunità di Parco rappresentata dai Comuni rientranti nell'ambito dell'ente ambientale. Un appello a tutte le amministrazioni comunali cercando di ridurre le distanze e riportare il sereno anche con un'amministrazione ultimamente al centro di numerosi battibecchi come quella di Ameglia. Il territorio che, più di altri, è soggetto alla presenza del Parco negli ultimi tempi non appare in sintonia con le linee guida proposte.

E PROPRIO in risposta al grido di protesta lanciato da sindaco Andrea De Ranieri all'indomani dell'ennesima invasione di legnami che hanno sommerso il litorale verrà riproposto il progetto di lavorazione della biomassa. Il primo

cittadino amegliese infatti ha lamentato la scarsa pulizia del fiume e canali a monte della foce richiamando a un maggior senso di responsabilità gli altri Comuni. Il Parco oltre a reclamare una regia unica che possa prevedere la gestione del fiume rilancerà la proposta del trattamento della biomassa raccolta in alveo tramutandola da rifiuto in risorsa. «Può essere cippata e venduta - spiega Tedeschi - perchè in grado di produrre energia mentre la stessa biomassa, mista a plastica e ad altre sostanze nocive, se raccolta sul litorale è un rifiuto difficilmente riciclabile e non si sa dove metterlo e cosa farne. Per gestire il fiume la soluzione esiste, bisognerebbe che tutti i 47 Comuni attraversati dal Magra dimostrassero di volere e sapere operare in accordo tra loro per tutelare il territorio».

Massimo Merluzzi

BIOMASSA IN ALVEO
 Verrà rilanciata anche
 la possibilità del trattamento
 da rifiuto a risorsa



Il presidente del Parco Montemarcello Pietro Tedeschi e un sopralluogo sulla spiaggia



Peso:40%