PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Area Marina Protetta delle Cinque Terre

# Rassegna Stampa

giovedi 09 maggio 2019

# Rassegna Stampa

09-05-2019

## DICONO DI NOI


| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NAZIONE | 09/05/2019 | 21 | Record di crocieristi nel Golfo dei poeti<br>*Anna Pucci* | 2 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 09/05/2019 | 34 | Grave studente investito all`uscita da scuola<br>*Corrado Ricci* | 3 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 09/05/2019 | 41 | I muscoli in vetrina a Slow Fish<br>*Redazione* | 5 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 09/05/2019 | 43 | Il sovraffollamento dei turisti diventa un problema di protezione civile<br>*Redazione* | 6 |
| NAZIONE LA SPEZIA | 09/05/2019 | 53 | Fornai, subacquei, bagnini, addetti vendita<br>*Redazione* | 7 |
| NAZIONE MASSA E CARRARA | 09/05/2019 | 47 | Fornai, subacquei, bagnini, addetti vendita<br>*Redazione* | 8 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 18 | Melley attacca: Crocieristi, non c`è un piano<br>*Redazione* | 9 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 20 | Oltre 800 mila euro per l`impianto fognario<br>*Redazione* | 10 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 21 | Riomaggiore Sentiero della Beccara partito l`iter dei lavori<br>*Redazione* | 11 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 21 | La Regione: Pi ù corse del 5 Terre Express<br>*Patrizia Spora* | 12 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 33 | Montermacello cambia e punta a diventare parco archeoastronomico<br>*Agp* | 14 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 37 | Soldini al centro Allende ha premiato i ragazzi che tifano per la natura<br>*Sondra Coggio* | 15 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 39 | Trekking, cultura e gastronomia alla scoperta dei parchi spezzini<br>*Alessandra Zammarchi* | 16 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 41 | Una pianta preziosa arrivata dall`Oriente<br>*Redazione* | 18 |
| SECOLO XIX LA SPEZIA | 09/05/2019 | 41 | Monterosso celebra i suoi limoni<br>*Marta Siri* | 19 |
| SOLE 24 ORE INSERTI | 09/05/2019 | 72 | La viticoltura eroica è in Alto Adige il vigneto più alto d`Europa<br>*Federico De Cesare Viola* | 20 |

LA NAZIONE
Sezione:DICONO DI NOI
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 93.296 Diffusione: 70.847 Lettori: 725.000
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:21
Foglio:1/1

# Record di crocieristi nel Golfo dei poeti

*La Spezia, passeggeri in continuo aumento: tre grandi navi e 13200 turisti in un giorno*

**Anna Pucci**
LA SPEZIA

**E' STATA** una giornata da record, ma non sarà l'unica della stagione crocieristica da poco iniziata, quella di martedì alla Spezia. Ben tre le grandi navi che hanno fatto scalo, in contemporanea, nel porto ligure: Aida Nova e Msc Seaview su molo Garibaldi e Mein Schiff 6 su Calata Paita, per un totale di oltre 13.200 passeggeri accolti. Un numero enorme, al quale vanno aggiunti i circa 4.000 membri degli equipaggi. E' come se una intera piccola città si fosse data appuntamento in riva al golfo dei poeti: per visitare il capoluogo, che offre tra l'altro numerosi e bellissimi musei, o per raggiungere mete note nel mondo, come le vicine Cinque Terre, patrimonio Unesco, o le città d'arte della Toscana, in primis Firenze, Pisa e Lucca. Un numero enorme di visitatori, che tra l'altro incide sui periodici sovraffollamenti registrati nei borghi delle Cinque Terre, un problema sul quale è vivace il dibattito politico, ma che rappresentano comunque una importante risorsa in termini di sviluppo dell'economia turistica.

**IL PORTO** spezzino, secondo in Italia come scalo commerciale per la movimentazione di container, ha fatto il suo debutto nel settore crocieristico in tempi recenti, nel 2013, grazie all'inaugurazione della banchina passeggeri al molo Garibaldi, prima destinato alle merci. Già nel 2014 si registrò un numero di passeggeri vicino al mezzo milione. La conferma che il mercato c'era e che era possibile, per Spezia, ricavarsi uno spazio in un business che tutti gli indicatori danno in costante crescita. Già per l'anno in corso, in base al calendario degli scali, sono attesi circa 750mila passeggeri, una quota importante dei 3 milioni di crocieristi totali che faranno tappa in Liguria tra Spezia, Genova e Savona. Lo scalo record di questa settimana nel golfo, del resto, si ripeterà già martedì prossimo, con l'accosto in contempranea di Seven Seas Explorer (1.750 passeggeri), Msc Seaview (5429 passeggeri) e AidaNova (6600 passeggeri).

**UNA REALTÀ** importante per l'economia del territorio, che ha spinto l'Autorità di sistema portuale del mar ligure orientale a programmare importanti investimenti per destinare una parte delle infrastrutture esclusivamente al settore crociere. Entro i prossimi tre anni, con una spesa di 28 milioni di euro a carico della stessa Autorità, sarà costruito un nuovo molo in grado di accogliere in contemporanea due di questi giganti del mare, lunghi ciascuno oltre 300 metri. La nuova stazione marittima, con annessi edifici per negozi, ristoranti e altre attività, sarà invece realizzata da una joint venture tra le compagnie crocieristiche Msc, Costa e Royal Caribbean che investiranno 41 milioni di euro. Le tre compagnie si sono infatti da poco aggiudicate un bando europeo di project financing che comprende anche la gestione dei servizi crocieristici per 37 anni. Secondo stime dell'Autorità portuale, il settore crociere genererà alla Spezia un fatturato di 520 milioni nei 37 anni di durata della concessione e una ricaduta di circa 50 milioni annui sulla città (41 spesi dai passeggeri e 9 spesi dalle compagnie per rifornimenti e altri servizi).

### La nautica in vetrina

Al Versilia Yachting Rendez-vous, a Viareggio da oggi 9 al 12 maggio, in mostra anche 11 imbarcazioni storiche con Heritage Yachting

### La Toscana a «Seafood»

Chiude oggi a Bruxelles Seafood, la più grande vetrina mondiale del commercio frutti di mare: la Regione Toscana è tra i 1900 espositori

### Fallita Cotto Pratigliolmi

Il tribunale di Arezzo ha dichiarato fallita la Cotto Pratigliolmi. La sentenza mette fine ai 60 anni di storia dell'azienda aretina.

**CROCIERE** Il giro di affari è in costante aumento a La Spezia e Livorno

Peso:57%

075-142-080
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Sezione:DICONO DI NOI

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 90.198 Diffusione: 66.359 Lettori: 729.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:34
Foglio:1/2

# Grave studente investito all'uscita da scuola

– LA SPEZIA –

**STANCO** e affamato, dopo la maratona giornaliera delle lezioni in classe. Spensierati, nel bel mezzo del viaggio di nozze alla Spezia. I destini di un ragazzo di 14 anni e di sue sposini milanesi si sono incrociati ieri attorno alle 13,15 in viale Amendola, sulle strisce pedonali in asse con il centro commerciale il Faro. Lui a piedi, loro in auto. La vettura, una Dacia, in direzione monti-mare, ha travolto il ragazzo, studente del liceo Scientifico «Agostino Pacinotti», iscritto al primo anno della scuola superiore. Il quattordicenne, investito, è stato proiettato contro alcuni cartelloni pubblicitari al lato della strada. Il doppio impatto è stato violento. Ma lui è rimasto sempre cosciente. A primi a soccorrerlo sono stati gli sposini e alcuni compagni di scuola che erano con lui e hanno assistito alla scena. A stretto giro, è intervenuta una pattuglia in transito della Guardia di Finanza; gli operatori delle fiamme gialle hanno allertato il 118 e gestito la viabilità, in attesa dell'arrivo della Polizia Municipale. Sul posto l'automedica e un'ambulanza della Pubblica assistenza della Spezia.

**SULL'ASFALTO** nessuna traccia di sangue. Presunti traumi interni quelli sofferti dal ragazzo, apparso dolorante e sotto choc. Il soccorso è stato gestito al massimo livello dell'emergenza, col codice rosso.

**VISIBILMENTE** impressionati anche i novelli sposi passati in un attimo dalla spensieratezza all'ansia per le condizioni del ragazzo. Nessun dubbio, come accertato dagli operatori della Polizia Municipale, sulla dinamica del sinistro: l'investimento è avvenuto sulle strisce pedonali, con responsabilità diretta del conducente dell'auto. Lo studente, secondo alcune testimonianze, voleva far ritorno a scuola, probabilmente per recuperare qualcosa che si era dimenticato in aula.

**LE PREMURE** dei vigili urbani, al di là degli adempimenti di rito ai sensi del Codice della Strada, sono state tutte per il ragazzo. Per lui è stata allestita la shock room dell'ospedale Sant'Andrea, sotto il controllo del pronto soccorso. Anche lì, stabilizzato sul lettino, è apparso cosciente. Ma, per precauzione, è stato sottoposto alla Tac. Inizialmente era stato previsto il trasferimento all'ospedale San Martino. Poi la decisione del ricovero alla Spezia. La prognosi resta riservata .

**Corrado Ricci**

**La svista**

## Sull'auto sposi in viaggio di nozze

**L'automobile che ha travolto il giovane studente liceale è una Dacia. A bordo c'era una coppia di sposini milanesi da poco arrivati per il loro viaggio di nozze nel Golfo della Spezia e alle Cinque Terre**

**Ricoverato**

## Quattordicenne in prognosi riservata

**Lo studente, spezzino, frequenta la classe prima C del liceo Pacinotti. E' ora ricoverato in osservazione per i traumi sofferti nel doppio impatto: sull'auto e, per il rimbalzo sui cartelloni pubblicitari a lato-strada**

Peso:75%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

I fatti

## I soccorsi

Fra i primi soccorritori, alle 13,15 di ieri, i componenti di una pattuglia in transito della Guardia di Finanza e gli stessi sposi che erano sull'auto investitrice.
Gli operatori delle fiamme gialle hanno disciplinato il traffico in attesa della Polizia Municipale

## Codice rosso

L'emergenza sanitaria gestita dal 118 col codice rosso. Sul posto automedica e ambulanza della Pubblica assistenza. Per il ragazzo è stata approntata la shock room dell'ospedale Sant'Andrea. In serata le condizioni sono migliorate. Ma la prognosi resta ancora riservata

# TRAVOLTO SULLE STRISCE

Peso:75%

075-142-080

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 90.198 Diffusione: 66.359 Lettori: 729.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

# I muscoli in vetrina a Slow Fish

## *Ci saranno anche lo Sciacchetrà e il vino della Palmaria*

– LA SPEZIA –

**I MUSCOLI** spezzini in vetrina a Slow Fish, evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare in programma da oggi a domenica al Porto Antico di Genova. Ma non solo muscoli: ci saranno anche lo Sciacchetrà, il vino della Palmaria e altre eccellenze del territorio. Oggi dalle 14.30 alle 15.10 allo stand Cucina del Mercato, **Paolo Varrella** racconterà la storia dei mitilicoltori e ostricoltori spezzini con le loro vigne del mare spiegando l'unicità dei muscoli del golfo, in attesa della degustazione alle 17 nella saletta didattica di Eataly (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero fino a esaurimento posti). Sempre oggi, nell'area Pescheria di piazzetta LaMiaLiguria, un pomeriggio di laboratori (a cura di Flag Gac Levante Ligure, ingresso libero fino a esaurimento posti): alle 16 quello dedicato alla mitilicoltura nel Golfo di La Spezia, con **Federico Pinza** della Cooperativa mitilicoltori spezzini. Federico Pinza e la cooperativa spezzina saranno protagonisti, sempre oggi, al talk show con show cooking (ingresso libero fino a esaurimento posti) in programma dalle 17 alle 18 nello stand Piazza Centrale, insieme a Augusto Comes, del Gac Genova e Levante, Roberto Cò, Aqua, Davide Betta, 5Terre Pesca Soc. Cooperativa, Carla Roncallo, presidente dell'Autorità portuale della Spezia e Andrea Molinari, dell'Olpa. Spazio anche allo Sciacchetrà delle Cinque Terre: oggi dalle 17 alle 18 nell'Aula Didattica degustazione dedicata ai muscoli abbinati alloSciacchetrà delle Cinque Terre, Presidio Slow Food (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero).

**DOMANI** dalle 15 alle 16 nell'Aula Didattica si parlerà di "Come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e anche alla nostra salute?": **Mario Vangeli**, docente del laboratorio di Enogastronomia e la professoressa **Silvia Molinu**, nutrizionista, accompagnano gli studenti dell'Ipsar Casini della Spezia nell'elaborazione di un menù che unisce gusto e salute. La dimostrazione rientra nella serie di attività pratiche del progetto Spi Cgil "Pensa a cosa mangi" (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero). Sempre domani, dalle 18 alle 19 allo stand "La casa libera del burro / Inalpi", presentazione dedicata a conoscere il Golfo dei Poeti attraverso i suoi prodotti: muscoli e ostriche e il vino dell'isola di Palmaria (a cura di Slow Food Liguria e della condotta di La Spezia Golfo dei Poeti, ingresso libero).

### In pillole

### Le inziative

Tra i protagonisti dei laboratori, degustazioni, show cooking e dibatitti ci saranno anche Federico Pinza e Paolo Varrella della cooperativa dei mitilicoltori spezzini

### L'alberghiero Casini

Domani gli studenti dell'Ipsar Casini elaboreranno un menù che unisce gusto e salute accompagnati da Mario Vangeli, docente di Enogastronomia, e da Silvia Molinu, nutrizionista

Un mitilicoltore al lavoro: muscoli e ostriche spezzini saranno protagonisti a Slow Fish a Genova

Peso:39%

075-142-080

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Telpress Servizi di Media Monitoring

Sezione:DICONO DI NOI

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 90.198 Diffusione: 66.359 Lettori: 729.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:43
Foglio:1/1

**CINQUE TERRE** IL VERTICE IN REGIONE SUI FLUSSI. FISSATO UN TAVOLO IN PREFETTURA CON FONDAZIONE CIMA

# Il sovraffollamento dei turisti diventa un problema di protezione civile

– GENOVA –

**IL PRESIDENTE** della Regione con gli assessori al turismo e alla protezione civile, i sindaci di Spezia, Vernazza, Monterosso, Riomaggiore, rappresentanti di Rfi, Trenitalia e Parco 5 Terre riuniti ieri a Genova nell'ambito del tavolo sulla gestione dei flussi del Parco. Nel corso della riunione – cui avrebbe dovuto partecipare anche la presidente «in pectore» del Parco, Donatella Bianchi, che però ha fatto sapere di non poter essere presente – si è convenuto di affrontare le varie problematiche «attraverso specifici percorsi che necessariamente avranno tempistiche diverse».

**UN NUOVO** appuntamento, per gli aspetti di protezione civile è già fissato per il 14 maggio in Prefettura, alla Spezia, a cui Regione parteciperà con il supporto scientifico di Fondazione Cima, per verificare ed eventualmente integrare i piani di protezione civile dei comuni. Nelle prossime ore verrà inoltre convocato, su iniziativa di Regione, un tavolo sul tema trasporto pubblico, soprattutto ferroviario con iol compito di verificare ed eventualmente implementare, in accordo con Rfi e Trenitalia, un piano di investimenti già programmati sulle stazioni delle 5 terre e verificare un'eventuale implementazione del servizio 5 Terre express nelle giornate di picco turistico.

**SI È ALTRESÌ** convenuto «di individuare congiuntamente un soggetto da affiancare al Parco nello studio e gestione dell'offerta turistica dei flussi, della gestione, delle presenze in loco e più complessivamente della qualificazione dell'offerta turistica in un'area così delicata». «I tavoli oggi costituiti – ha detto il presidente Toti – avranno il compito di programmare, nelle prossime settimane, politiche coerenti di valorizzazione e di tutela di un patrimonio irrinunciabile della nostra regione e di un asset strategico della nostra offerta turistica».

**F.A.**

Peso:20%

075-142-080

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 90.198 Diffusione: 66.359 Lettori: 729.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:53
Foglio:1/1

# FORNAI, SUBACQUEI, BAGNINI, ADDETTI VENDITA

**2 SUBACQUEI**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 2 subacquei nella zona di Porto Venere. Le risorse dovranno effettuare manutenzioni, verifiche e controlli su gabbie per allevamento pesce. Non è richiesto alcun titolo di studio e non è necessaria esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (full time). Offerta 22382, scade il 17 maggio 2019: per candidarsi portale Formazione Lavoro Liguria. Info Centro per l'impiego della Spezia.

**1 RESPONSABILE PUNTO VENDITA**

Il Centro per l'impiego della Spezia per supermercato di Levanto cerca 1 responsabile punto vendita. Si richiedono almeno 5 anni d'esperienza nella mansione di responsabile punto vendita di supermercati o di altre tipologie di attività commerciali. Si richiedono inoltre diploma di scuola secondaria superiore, conoscenza lingua inglese a livello intermedio e buone conoscenze informatiche (pacchetto office). Contratto a tempo determinato, full time. Offerta 22156, scade il 10 maggio 2019: per candidarsi Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 AUTISTA PATENTE D CON CQC PERSONE**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 1 autista patente D con Cqc persone nella zona di Riomaggiore. La risorsa svolgere servizi di trasporto pubblico nel territorio del parco nazionale delle Cinque Terre. Non è richiesto alcun titolo di studio e non è necessaria esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (lavoro a turni). Offerta 22246, scade il 20 maggio 2019: per candidarsi consultare il portale Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 CONDUCENTE IMBARCAZIONE TURISTICA**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 1 conducente di imbarcazione turistica nella zona di Riomaggiore. La risorsa dovrà essere il conducente/comandante di un' imbarcazione Open, metri 6,20 (capienza 7 persone), per trasporto turistico nelle Cinque Terre. Il lavoro si svolgerà, indicativamente, dal 20 aprile al 30 settembre 2019. È richiesto il possesso di licenza media, diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università ed è necessario avere un'esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (full time). Offerta 22105, scade il 10 maggio 2019: portale Formazione Lavoro Liguria. Per informazioni rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 FORNAIO/PANIFICATORE**

Il Centro per l'impiego della Spezia per attività di produzione di pane, focacce e altri prodotti da forno, cerca 1 fornaio/panificatore per la zona di Riomaggiore. Si richiedono pluriennale esperienza nel ruolo, età compresa tra i 30 ed i 55 anni, disponibilità di un mezzo di trasporto proprio. Si offre contratto a tempo determinato da marzo a novembre 2019. Offerta 21677, scade il 10 maggio 2019: portale Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**5 ASSISTENTI BAGNANTI**

Si ricercano 5 assistenti bagnanti (bagnini) nella zona di Deiva Marina. Non è richiesto alcun titolo di studio ma è necessario avere un'esperienza pregressa minima di 1 anno nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato. Offerta 22386, scade il 12 maggio 2019: per candidarsi consultare il portale Formazione Lavoro Liguria.

Peso:32%

075-142-080

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
MASSA CARRARA
Dir. Resp.:Francesco Carrassi
Tiratura: 90.198 Diffusione: 66.359 Lettori: 729.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:47
Foglio:1/1

# FORNAI, SUBACQUEI, BAGNINI, ADDETTI VENDITA

**2 SUBACQUEI**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 2 subacquei nella zona di Porto Venere. Le risorse dovranno effettuare manutenzioni, verifiche e controlli su gabbie per allevamento pesce. Non è richiesto alcun titolo di studio e non è necessaria esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (full time). Offerta 22382, scade il 17 maggio 2019: per candidarsi portale Formazione Lavoro Liguria. Info Centro per l'impiego della Spezia.

**1 RESPONSABILE PUNTO VENDITA**

Il Centro per l'impiego della Spezia per supermercato di Levanto cerca 1 responsabile punto vendita. Si richiedono almeno 5 anni d'esperienza nella mansione di responsabile punto vendita di supermercati o di altre tipologie di attività commerciali. Si richiedono inoltre diploma di scuola secondaria superiore, conoscenza lingua inglese a livello intermedio e buone conoscenze informatiche (pacchetto office). Contratto a tempo determinato, full time. Offerta 22156, scade il 10 maggio 2019: per candidarsi Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 AUTISTA PATENTE D CON CQC PERSONE**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 1 autista patente D con Cqc persone nella zona di Riomaggiore. La risorsa svolgere servizi di trasporto pubblico nel territorio del parco nazionale delle Cinque Terre. Non è richiesto alcun titolo di studio e non è necessaria esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (lavoro a turni). Offerta 22246, scade il 20 maggio 2019: per candidarsi consultare il portale Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 CONDUCENTE IMBARCAZIONE TURISTICA**

Il Centro per l'impiego della Spezia per conto di un'azienda è alla ricerca di 1 conducente di imbarcazione turistica nella zona di Riomaggiore. La risorsa dovrà essere il conducente/comandante di un' imbarcazione Open, metri 6,20 (capienza 7 persone), per trasporto turistico nelle Cinque Terre. Il lavoro si svolgerà, indicativamente, dal 20 aprile al 30 settembre 2019. È richiesto il possesso di licenza media, diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università ed è necessario avere un'esperienza pregressa nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato (full time). Offerta 22105, scade il 10 maggio 2019: portale Formazione Lavoro Liguria. Per informazioni rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**1 FORNAIO/PANIFICATORE**

Il Centro per l'impiego della Spezia per attività di produzione di pane, focacce e altri prodotti da forno, cerca 1 fornaio/panificatore per la zona di Riomaggiore. Si richiedono pluriennale esperienza nel ruolo, età compresa tra i 30 ed i 55 anni, disponibilità di un mezzo di trasporto proprio. Si offre contratto a tempo determinato da marzo a novembre 2019. Offerta 21677, scade il 10 maggio 2019: portale Formazione Lavoro Liguria. Per info rivolgersi al Centro per l'impiego della Spezia.

**5 ASSISTENTI BAGNANTI**

Si ricercano 5 assistenti bagnanti (bagnini) nella zona di Deiva Marina. Non è richiesto alcun titolo di studio ma è necessario avere un'esperienza pregressa minima di 1 anno nel ruolo. Si offre lavoro a tempo determinato. Offerta 22386, scade il 12 maggio 2019: per candidarsi consultare il portale Formazione Lavoro Liguria.

Peso:32%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
231-141-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:18
Foglio:1/1

TURISMO NEL MIRINO

# Melley attacca: «Crocieristi, non c'è un piano»

LA SPEZIA

Il gruppo politico di "LeAli a Spezia" guidato dal capogruppo Matteo Melley ha puntato l'indice sulla gestione del turismo nel capoluogo di provincia. «Nella nostra città non c'è programmazione e si lascia spazio a un metodo dove regna l'improvvisazione. Lo dimostrano i turisti che scendono dalle navi da crociera e che non trovano alcuna iniziativa in città», ha detto Melley insieme al compagno di lista Roberto Centi. «Nei mesi scorsi avevamo lanciato un allarme in vista degli arrivi 2019 – hanno aggiunto - La Spezia ospita importanti navi da crociera con molti passeggeri a bordo pronti allo sbarco in città. Altrettanti turisti sono ospiti delle strutture alberghiere e di quelle extralberghiere sorte negli anni. Tutto questo potenziale non trova alcuna strategia da parte del Comune che non fa niente per allungare il soggiorno alla Spezia di gitanti e visitatori». Hanno continuato Melley e Centi: «Avevamo formulato la proposta di destinare una somma, derivante dal gettito dell'imposta di soggiorno, per finanziare progetti e interventi in grado di soddisfare i turisti dando loro occasioni, eventi e pacchetti di interesse per godere del nostro territorio anche solo per una giornata. Ma il Comune ha rimandato al mittente la nostra proposta». E i due esponenti del centrosinistra hanno lanciato l'allerta in vista dell'imminente stagione estiva. «Abbiamo sentito le prime importanti lamentele in città per questa situazione. Operatori e commercianti reclamano dal Comune idee per il settore turistico. Il consorzio di affittacamere "Welcome to La Spezia" insieme agli esercenti che fanno parte di "Speziaincentro" oltre ad alcuni ambulanti di piazza Cavour hanno chiesto una programmazione capace di far rimanere in città i crocieristi ma anche di allungare il soggiorno di chi sceglie La Spezia come porta di accesso alle Cinque Terre. Servono progetti specifici e non piano improvvisati», hanno detto Melley e Centi. «Il progetto della "Dmo" pubblicizzato dal Comune in realtà è fermo e poco si sa di quale possa esserne l'evoluzione. Non solo: ci sono ancora i veti di alcuni possibili partner come Lerici e Porto Venere». ·

M. TOR.

Peso:14%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
180-145-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:20
Foglio:1/1

MONTEROSSO

# Oltre 800 mila euro per l'impianto fognario

MONTEROSSO

Monterosso avrà un nuovo e moderno impianto di trattamento fognario. Sono quasi ultimati i lavori di potenziamento del sistema di depurazione, che il Comune di Monterosso ha avviato nei mesi scorsi grazie ad Acam Acque e Ato idrico della Provincia della Spezia. I lavori hanno interessato la riqualificazione dell'impianto di depurazione delle acque reflue nella zona di Fegina e potenziato la stazione di sollevamento nella zona del borgo vecchio. Abbandonata per il momento l'ipotesi di collegare l'impianto e la rete fognaria di Monterosso con il depuratore di Vallesanta a Levanto, (come era stato invece ipotizzato in passato), per ragioni tecniche e per i costi troppo elevati, il borgo delle Cinque Terre per la prossima stagione turistica avrà così il tanto atteso nuovo impianto di depurazione. Con un costo di 822 mila euro le opere hanno permesso di effettuare un aggiornamento tecnologico dell'impianto, con il potenziamento del sistema di grigliatura fine, di disoleatura, disabbiatura e compattazione del materiale raccolto e lavorato. Potenziato anche l'impianto di sollevamento al servizio delle abitazioni del borgo antico, con una spesa di 30 mila euro. Un sistema pensato per cercare di fare fronte al crescente aumento dei turisti. «Con questi interventi – ha spiegato il sindaco Emanuele Moggia – Monterosso si è dotato di un sistema a di trattamento conforme al vigente piano di tutela delle acque, così come previsto dalla normativa europea di riferimento in materia. Per la prima volta abbiamo un impianto che rispetta la normativa vigente. Il prossimo obiettivo sarà la realizzazione di un depuratore biologico, come abbiamo già discusso con l'Ato idrico». —

Lo scarico a mare dell'impianto

Peso:13%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
180-145-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:21
Foglio:1/1

## Riomaggiore

# Sentiero della Beccara partito l'iter dei lavori

Il Parco Cinque Terre è pronto ad affidare i avori di riqualificazione e messa in sicurezza del sentiero detto della "Beccara", che collega Riomaggiore con Manarola attraverso la collina del Corniolo. L'ente consulterà nei prossimi giorni gli operatori economici interessati.

Peso:2%

180-145-080
Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
Telpress Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:21
Foglio:1/2

PIANIFICAZIONE E STRATEGIE

# La Regione: «Più corse del 5 Terre Express»

Nell'incontro di ieri proposti due tavoli permamenti per la gestione dei flussi turistici e per i lavori strutturali nelle stazioni

Patrizia Spora / RIOMAGGIORE

Potenziare il servizio del Cinque Terre Express con più treni nelle giornate di picco turistico e implementare con Rfi e Trenitalia il piano di investimenti per gli interventi strutturali nelle stazioni ferroviarie. Questo quanto emerso nella riunione convocata ieri pomeriggio nella sede della Regione Liguria dal presidente Giovanni Toti.

Dall' incontro programmato per gestire la regolamentazione dei flussi, è emersa la volontà di istituire due tavoli permanenti di confronto e programmazione tra gli enti del territorio, Regione, Parco, Comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso, Trenitalia e Rfi. Un tavolo che si occuperà della gestione e razionalizzazione dei flussi con la protezione civile e un secondo tavolo dedicato agli investimenti strutturali nelle stazioni. I tavoli oggi costituiti - ha detto Toti- avranno il compito di programmare, nelle prossime settimane, politiche di valorizzazione e di tutela di un patrimonio irrinunciabile della nostra regione e di un asset strategico della nostra offerta turistica». La prima riunione è prevista già per la prossima settimana in Prefettura alla Spezia, per discutere i piani di protezione civile a cui la Regione parteciperà con il supporto scientifico di Fondazione Cima, in modo da verificare ed eventualmente integrare i piani di sicurezza dei tre Comuni.

Nelle prossime ore sarà inoltre convocato, su iniziativa della Regione, un tavolo dedicato al tema del trasporto pubblico, soprattutto ferroviario, all'interno del quale valutare la necessità di potenziare il numero dei convogli e le corse giornaliere del Cinque Terre Express nei periodi di maggiore afflusso turistico. Per meglio governare i flussi il sindaco di Riomaggiore Fabrizia Pecunia ha proposto l'idea di creare una piattaforma per gestire il sistema di prenotazioni e avere così preventivamente il numero degli accessi. Un sistema di calcolo e registrazione, simile a quello attivato già per i pullman turistici, che permetta di usufruire del Cinque Terre Express tramite prenotazione dei posti a sedere come avviene per i treni Intercity.

«Una programmazione scientifica dei flussi, che punta sulla gestione della quantità non sempre è giusta – dice Pecunia –. Può essere una buona soluzione per un parco come Disneyland dove ci si mette in coda per partecipare a giochi e divertimenti, ma non va bene per un Parco come le 5 Terre che ha un forte elemento umano. Qui l'obbiettivo e visitare e conoscere il territorio, non mettersi in coda, perché dobbiamo garantire gli spazi a chi vive. Un anziano e un residente non può fare una lunga coda per compare il pane. Durante la riunione i partecipanti hanno convenuto di individuare un soggetto da affiancare al Parco nello studio e gestione dell'offerta turistica dei flussi, della gestione e delle presenze. nel pomeriggio si è riunito anche il tavolo tecnico per discutere il bando di gara per l'affidamento dei lavori, che il prossimo 31 maggio potrebbe essere ultimato.

Peso:43%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
180-145-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

Un convoglio del Cinque Terre Express preso d'assalto da turisti e residenti PISTELLI

Peso:43%

180-145-080

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Sezione:DICONO DI NOI

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:33
Foglio:1/1

PARLA IL PRESIDENTE TEDESCHI

# Montermacello cambia e punta a diventare parco archeoastronomico

MONTERMARCELLO

«Il Parco è più vivo che mai. Tanto è vero che il prossimo 14 maggio sarò a Genova per incontrare importanti dirigenti del ministero dei Beni culturali: vogliamo crescere e abbiamo tutti i numeri e le qualità per aspirare a una definizione ufficiale di "Parco Archeoastronomico"». Parola di Pietro Tedeschi, presidente dell'ente che in questi tre anni ha difeso da attacchi politici provenienti soprattutto da chi l'aveva scelto (una certa parte del centrodestra, Andrea Costa consigliere regionale di Liguria Popolare in particolare), ma che dal cilindro ha cavato questa novità. Tra le grandi figure della letteratura che avevano fatto di Bocca di magra la loro base, la "farfalla dorata" di Monti San Lorenzo e i 120 antichi "cavanei" di origine preistorica che si trovano in tutto il promontorio del Caprione tra Bocca di Magra e Lerici e in particolare a Barbazzano, Portesone e Groppina, i requisiti per diventare un polo culturale e turistico di grande livello ci sono tutti. Nel corso dell'incontro con la delegazione ministeriale, Tedeschi illustrerà inoltre il programma di recupero e riqualificazione degli insediamenti in area protetta e contigua, con integrazione e modifica dei nuclei di edifici storici presentando anche le misure che saranno adottate rispetto ai suoli inquinati nel bacino del Fiume Magra, ma soprattutto la proposta di discussione sull'iter di attivazione del "contratto di fiume" quale strumento per migliorare la governance del bacino del Magra stesso. Si tratta di battaglie che il presidente ha intrapreso fin dal primo momento, e che il ministero ha osservato al punto da accogliere la sua richiesta di essere ascoltato e ritenuto un interlocutore importante nell'ambito del possibile salto in avanti verso un Parco di Montemarcello Magra Vara, con il prestigioso riconoscimento di "archeoastronomico".

A. G. P.

Peso:12%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

180-145-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Sezione:DICONO DI NOI

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:37
Foglio:1/1

SCUOLE IN PRIMA FILA

# Soldini al centro Allende ha premiato i ragazzi che tifano per la natura

## Centinaia di studenti in gara per un calendario dei Lions Il progetto Ilex in difesa dei lecci, custodi del territorio

**Sondra Coggio** / LA SPEZIA

Molto più di un calendario. Il concorso a tema ambientale ideato dal Lions, ha coinvolto anche quest'anno centinaia di ragazzi spezzini sul tema della salvaguardia della natura. E ieri il grande navigatore solitario Giovanni Soldini ha premiato i vincitori, alla festosa cerimonia del Centro Allende. Il professor Bruno Vivaldi ha curato gli incontri con le scuole. L'insegnante Paola Vicari si è occupata del coordinamento. Non è stato facile scegliere i dodici disegni da inserire nel calendario, donato alle scuole. Il lavoro di Ginevra Acerrano, Mattia Ledda ed Emanuele Locci della media Fratelli Incerti di Fabiano si è classificato primo. Secondo posto per Giulia Pesalovo, Tommaso Perotto, Sara Ahli e Elena Brancaccio, della stessa scuola. Terza, Valentina Marzi, della Mazzini. A seguire, Asya Iannello e Linda Canese, Riccardo Stevani, Matteo Pedretti, Simone Amato e Edwin Rosario Rodriguez, ancora di Fabiano. Ancora: Jacopo Merani della Petrarca di Levanto, Amanda Calandra della Incerti, Giada Simonini della Frank, Sara Gallo della Mazzini, Fiammetta Bresciani della Frank, Claudia Malandrino, Domenico Pio Renna, Samuele Di Martino e Francesco Nocerino della Incerti e Margherita Cecchi della Mazzini. Il concorso fa parte delle attività previste dal progetto Ilex, promosso da Marco Gargano, del Lions, con il sostegno di dieci club, per difendere il bosco dei lecci. «Lo scopo – spiega il professor Vivaldi – è quello di sensibilizzare le nuove generazioni alla conservazione del patrimonio naturale. Abbiamo coinvolto 900 alunni di 44 classi». Fra i presenti alla premiazione Euro Pensa, Alessandro Belloni e Maria Rita Guadagni, del Lions, il responsabile spezzino dell'ufficio scolastico, dottor Roberto Peccenini e la coordinatrice provinciale del Wwf, Gabriella Loni, che ha portato i saluti della presidente nazionale Donatella Bianchi. —

Soldini al Mirabello PISTELLI

Peso:19%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

180-145-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Sezione:DICONO DI NOI

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000

Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:39
Foglio:1/2

GLI APPUNTAMENTI DI MAGGIO

# Trekking, cultura e gastronomia alla scoperta dei parchi spezzini

Alessandra Zammarchi

È iniziato il mese di maggio e, con esso, si avviano gli eventi organizzati per questo periodo nei parchi della Liguria. Ecco gli appuntamenti in programma nei parchi dello Spezzino.

**CINQUE TERRE**

Sino a ottobre avrà luogo il Cinque Terre Walking Park, il calendario di escursioni condotte da guide esperte, con possibilità di degustazioni nelle cantine. L'iniziativa rientra nella Carta Servizi Cinque Terre Card.

Sabato 25 il Parco Letterario Eugenio Montale e delle Cinque Terre propone l'escursione Il ricordo delle estati lontane, fra letture di versi e approfondimenti su storia e ambiente. Accompagnano Carlo Torricelli, naturalista e Cristina Currarini, esperta montaliana.

**PORTO VENERE**

Sabato 18 e domenica 19 si svolgerà una gara di mountain bike competitiva e non lungo i sentieri, con partenza alle 9 dalle Grazie. È organizzata da Asd Vertical Bike. Sabato 25 ci sarà Mare Pulito: i fondali della baia delle Grazie saranno puliti da squadre di sommozzatori e volontari. Il ritrovo è alle 9 sul lungomare di via Libertà. Domenica 26 si svolgerà la Prepalio, gara di preparazione al Palio del Golfo. La partenza è prevista per le 17. Il campo di gara: specchio acqueo tra la passeggiata di via Olivo e l'isola Palmaria.

**MONTEMARCELLO-MAGRA-VARA**

Per sabato 11 è previsto un incontro sui fiumi, sulla corretta gestione dei corsi d'acqua, con i responsabili del settore ecologia urbana di Lipu. A cura dell'oasi Lipu di San Genisio.

Domenica 12 escursione divulgativa dal titolo Sei trota o lampreda?. Nei fiumi Magra e Vara si trovano specie ittiche di particolare rilievo scientifico. Ritrovo alle 9,30 al campo sportivo di Piana Battolla, a Follo. Posti limitati, munirsi di scarpe da trekking.

Domenica 19 ci sarà la mangialonga una camminata con tappe per degustazione. Percorso: Cafaggio, Ameglia, Foce di Lizzano, Montemarcello, la Ferrara, Cafaggio. Partenza dal supermercato Carrefour Express di Ameglia alle 9. Quota di partecipazione: 10 euro. Richieste scarpe da trekking. Posti limitati.

Domenica 26 avrà luogo un'escursione che include l'incontro con l'artista giapponese Yoshin Ogata. Ritrovo: La Serra, piazza Bacigalupi ore 9. Percorso: La Serra, Redarca, Rocchetta, Azienda Agricola Pian della Chiesa, atelier Ogata, Zanego, La Serra. Posti limitati. Usare scarpe da trekking.

Sabato 1 giugno ci sarà un'escursione per esperti, che comprende la visita a Villa La Marrana. Percorso: Montemarcello, La Marrana, Montemarcello. Appuntamento alle 9 a Montemarcello, parcheggio grande; alle 12,30 alla villa per chi fosse interessato alla sola visita del parco. Prenotazione obbligatoria.

Domenica 2 si potrà assistere al fenomeno archeo-astronomico della "farfalla dorata", in località Monti San Lorenzo. Accompagnerà il professor Enrico Calzolari, scopritore e massimo esperto dell'evento. Ritrovo: Monti Branzi alle 18,30. Posti limitati. Usare scarpe da trekking. Per ulteriori informazioni visitare il sito: www.lamialiguria.it. —

Peso:40%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

180-145-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Escursionisti su un sentiero del Parco nazionale delle Cinque Terre

Peso:40%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

180-145-080

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

LA STORIA

# Una pianta preziosa arrivata dall'Oriente

MONTEROSSO

Il limone di Monterosso non è solo un prezioso e ricercato frutto, ma è quasi un mito, legato alla lunga e complessa storia della navigazione, un tempo utilizzato per combattere lo scorbuto. La prima pianta di cui si ha traccia nel paese risale al 1642. Introdotto dall' Oriente, il limone molto diffuso al Sud, ha trovato a Monterosso le condizione climatiche e ambientali adatte alla sue produzione. «La nostra è la zona più a nord d'Italia dove il prodotto viene coltivato direttamente a cielo aperto senza bisogno di particolari attenzioni e trattamenti – spiega Silvia Moggia consulente per la promozione del territorio – e a seguito dell'iscrizione nel registro dei prodotti agroalimentari tradizionali, ora si cerca di studiarne la specie più antica per fissarne le caratteristiche». —

Peso:5%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
180-145-080
Telpress
Servizi di Media Monitoring

SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.:Luca Ubaldeschi
Tiratura: 56.161 Diffusione: 40.732 Lettori: 353.000
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 09/05/19
Edizione del:09/05/19
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

# Monterosso celebra i suoi limoni

## Il 18 maggio la tradizionale festa e la passeggiata degli 8 mila passi sulle orme di Montale

**Marta Siri** / MONTEROSSO

Il giallo è il suo colore, il profumo agre e intenso lo caratterizza, ma è il speciale sapore che ne fa l'eccellenza. Chi non conosce il limone di Monterosso e il suo gusto inconfondibile?

Da poco inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, venne decantato da Eugenio Montale, il grande poeta premio nobel, che nei suoi lungi soggiorni nel paese, fu ispirato dal questo prezioso frutto per alcune delle sue più importanti liriche. Ma a renderlo ancora più noto e a celebrarne le sue caratteristiche e diffusione sul territorio dal 1967 si svolge ogni terzo sabato di maggio, nel famoso borgo delle Cinque Terre la Festa dei limoni. Quest'anno sarà proprio il 18 maggio la data fissata per la sagra tanto attesa e partecipata da migliaia di persone e turisti. Una bella manifestazione organizzata dal Comune e dalla Pro loco di Monterosso. Quel giorno, il paese si tingerà di giallo e per le vie, nei locali, negozi, bar, ristoranti, case, ovunque si possa immaginare, il limone sarà l'indiscusso protagonista della festa. Ad iniziare con gli 8 mila passi al profumo di limoni, una passeggiata con tanto di esperto accompagnatore, valutata col contapassi. Parte attorno alle 11 davanti alla sede della Pro loco e si snoda attraverso un interessante e suggestivo itinerario al di fuor dai tradizionali percorsi offerti ai visitatori. «La passeggiata, che ogni volta attira oltre un centinaio di partecipanti - spiega Silvana Sassarini responsabile eventi della Pro loco - inserisce il legame di Monterosso con Montale e quel mondo che il grande poeta ha voluto divulgare attraverso le sue opere, i luoghi più nascosti, gli orti, i campi coltivati, le ricchezze che caratterizzano il paese e ne hanno costituito l'emblema nel mondo». All'interno del percorso degli 8 mila passi saranno offerti anche assaggi di gastronomia locale con la possibilità di acquistare limoni direttamente dai produttori e altri particolari derivati del prezioso frutto di Monterosso. Tutto il paese sarà infatti pronto ad offrire i limoni dei coltivatori locali, anche se a causa del clima dello scorso anno l'annata è stata pessima, a seguito delle gelate che hanno penalizzato la raccolta. Molte le iniziative che si svolgeranno all'interno della sagra. Dalla mostra fotografica alle attività a scopo benefico delle scuole. I concorsi La vetrina più bella dal tema "il giallo e il limone" e Il limone più grosso, valutato da un agronomo saranno il tema più importante della festa. E ai vincitori andrà rispettivamente una targa e un limoncino d'oro. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

In programma
la mostra fotografica
e il concorso
per la vetrina più bella

Stand gastronomici a tema per la Festa del Limone di Monterosso

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.
180-145-080

PRODUZIONI ESTREME

# La viticoltura «eroica»: é in Alto Adige il vigneto più alto d'Europa

di **Federico De Cesare Viola**

Il vigneto più alto d'Europa si trova in Alto Adige, a 1.340 metri sul livello del mare: è quello della famiglia Van Den Dries, che si trasferì dai Paesi Bassi a Laces in Val Venosta per perseguire la propria passione per la viticoltura sui ripidi pendii sotto il convento di Marienberg.

L'Italia, primo Paese produttore di vino al mondo, è al quarto posto per superficie vitata con 640 mila ettari totali. Ma la viticoltura cosiddetta "di montagna" copre solo il 2% del totale: una quota apparentemente marginale che invece rappresenta un grande valore in termini economici e culturali. Si tratta di un patrimonio per l'ampelografia italiana, per la tradizione agricola dei territori e per la qualità dei vini. Senza dimenticare la bellezza: paesaggi straordinari, creati grazie alla tenacia e alla passione degli uomini che, nel corso dei secoli, hanno coltivato la vite in montagna confrontandosi con condizioni ambientali ostili e irripetibili.

È il CERVIM - Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana ad aver definito alcuni criteri di questa particolare coltivazione della vite: pendenza del terreno superiore al 30%, altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare, sistemi viticoli su terrazze e gradoni, viticoltura delle piccole isole. Questo organismo internazionale è nato con lo specifico compito di sostenere, tutelare e valorizzare la viticoltura di montagna o eroica, a volte minacciata dall'abbandono a causa delle caratteristiche del territorio e dei costi elevati di produzione.

**Trentino-Alto Adige.** Degli oltre 15mila ettari vitati del Trentino-Alto Adige, 5.365 sono da considerarsi «con difficoltà strutturali». Nella provincia di Bolzano, la superficie vitata di montagna corrisponde a 2.115 ettari su 5.224 (di cui 1.385 con pendenze superiori al 30% e 730 ad altitudini superiori ai 500 metri). Un esempio è la tenuta J. Hofstätter, che della diversità dei vigneti ha fatto la sua bandiera: il Sauvignon Oberkerschbaum nasce tra 750 e 800 metri in una vigna con un'esposizione ideale per la coltivazione di vitigni a bacca bianca come il Sauvignon. L'azienda, con sede a Termeno sulla Strada del Vino, ha investito 2,5 milioni di euro anche in Trentino: il Maso Michei, a 823 metri d'altitudine sopra la cittadina di Ala, è un altro esempio di viticoltura eroica d'alta montagna dove la vite cresce lentamente, l'uva matura tardi, i grappoli si raccolgono a mano e si trasportano lungo versanti che passano dai 790 ai 850 m s.l.m.

Nella provincia di Trento sono 3.250 gli ettari relativi alla viticoltura monta-

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

na su 9.845 totali (di cui 189 con pendenze superiori al 30% e 1.277 su superfici ad altitudini superiori ai 500 metri sul livello del mare). La cantina Ferrari è protagonista del Trentodoc con 100 ettari di vigneti di proprietà a regime biologico: vendemmia dopo vendemmia, attraverso le sue Riserve Lunelli, sta dimostrando tutta la complessità e finezza che lo Chardonnay di montagna è capace di esprimere.

**Le altre regioni.** In Lombardia sono la Valtellina e la Valcamonica le due aree di produzione per le quali si può parlare di viticoltura di montagna. In Valtellina si coltivano quasi esclusivamente varietà a bacca rossa su 915 ettari, interamente terrazzati, con vigneti che possono arrivare a 900 metri di altitudine. In Valcamonica gli ettari sono solo 83, con limiti altimetrici a 750 metri.

In Piemonte sono solo 1.435 gli ettari con difficoltà strutturali sui 46mila totali (di cui quasi 300 a oltre 500 metri) e la produzione si concentra all'85% sui vini rossi. In Valle d'Aosta - che vanta una tradizione vitivinicola plurimillenaria - 315 ettari (su 522 totali) superano i 500 metri e alcuni vigneti si spingono fino a quota 1.100 metri nel comune di Morgex. Anche in Liguria si può parlare di viticoltura di montagna: il vino delle Cinque Terre era famoso già nell'alto Medioevo. Qui la superficie viticola totale con difficoltà strutturali copre ben 2.113 ettari sui 2.327 totali (346 ha superano i 500 metri di altitudine).

**Verso Sud.** Trebbiano, Passerina, Chardonnay, Pecorino e Montepulciano: sono questi alcuni dei principali vitigni coltivati in Abruzzo ad alta quota, fino a circa 800 metri sul livello del mare. Su una superficie vitata di circa 36mila ettari, la viticoltura di montagna copre circa 320 ha (di cui 300 relativi a superfici ad altitudini superiori a 500 metri e 20 a superfici con pendenze superiori al 30%). Il territorio è compreso tra il Parco Nazionale della Maiella, il Parco Nazionale del Gran Sasso e il Parco Regionale Velino-Sirente. In Calabria gli ettari di montagna - allevati, tra gli altri vitigni, a Moscato d'Alessandria e Gaglioppo - sono 200 sui 2.200 totali della provincia di Reggio Calabria. Sono caratterizzati dai tipici terrazzamenti che non superano i 500 metri di altitudine e che giungono fin quasi al mare.

In Sicilia, viticoltura di montagna vuol dire, naturalmente, di vulcano: nel Parco dell'Etna sono 2.700 gli ettari di vigneti che superano i 500 metri con un paesaggio unico al mondo fatto di appezzamenti irregolari, terrazzamenti con muretti a secco e palmenti in pietra lavica. Negli ultimi anni sempre più imprenditori - non solo siciliani: c'è anche Angelo Gaja, in società con Alberto Graci, produttore del Quota 1000 Contrada Barbabecchi - sono approdati alle pendici dell'Etna, attratti dal suolo di origine vulcanica, dalle escursioni termiche, dall'età dei vigneti (spesso pre-fillossera) e dalle varietà autoctone, dal carricante al nerello mascalese, che garantiscono vini eleganti e di personalità marcata. Lo dimostrano anche le produzioni locali di Planeta, Tasca d'Almerita e Donnafugata, big della viticoltura siciliana che hanno voluto investire su territori con un'altimetria compresa tra 600 e 900 metri, con punte fino a 1.100.

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

**A Trento.** La sede della Ferrari spumante della famiglia Lunelli

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.