

la "tipografia" digitale  
**news.europa**  
www.newseuropa.com

a dicembre €34,50<sup>+iva</sup>  
**500** biglietti da visita  
stampa a colori solo fronte su carta bianca da 300 gr.  
stampa digitale piccolo formato  
www.newseuropa.com

Via Parma, 83/85 - La Spezia  
Tel.0187-525756

Settimanale d'informazione

# la GAZZETTA della Spezia & PROVINCIA

Venerdì, 1 dicembre 2006  
Anno 1 N.40 - €1,50 - 9,50

la "tipografia" digitale  
**news.europa**  
www.newseuropa.com

a dicembre €69,00<sup>+iva</sup>  
espositore in micro-onda da 10mm autoportante personalizzato su due lati  
stampa digitale grande formato  
www.newseuropa.com

Via Parma, 83/85 - La Spezia  
Tel.0187-525756

IG

## Caro Babbo Natale

di Umberto Costamagna

Vi ricordate quelle letterine di Natale che si scrivevano da bambini? Sì, proprio quelle con i disegni colorati in alto, le righe in basso e tutta quella polverina argentata che non ne voleva mai sapere di rimanere attaccata? Vi ricordate anche cosa scrivevamo, ovviamente su dettatura dei fratelli più grandi o della maestra? Giuravamo ai nostri genitori che saremmo stati più buoni e più bravi e, già che c'eravamo, aggiungevamo un piccolo elenco di desideri che avremmo voluto vedere esauditi da Babbo Natale (o in alcuni casi da Gesù Bambino) in occasione delle festività. Beh, ecco, noi della Gazzetta ci siamo detti che forse potremmo rinverdire quei ricordi e provare ancora quella piccola grande gioia di elencare le nostre voglie e i nostri desideri, quell'attesa struggente della mattina di Natale per vedere se e quanti di questi si erano realizzati e si erano trasformati in dolci e regali. E allora vi proponiamo di tornare un po' bambini (non fa mai male, anzi!), di prendere penna o mouse (ormai anche Babbo Natale si è aggiornato) e di provare a scrivere la vostra personale "Lettera a Babbo Natale che vive alla Spezia". Quale città vorreste trovare sotto l'albero? Che cosa pensate sia più giusto o più urgente o anche solo più divertente fare per sistemare la nostra città? Cosa volete chiedere alla nostra amministrazione pubblica, al nostro Babbo Natale con la fascia tricolore? Esponete i vostri desideri sui problemi che ritenete più importanti da risolvere nella nostra città, quelli che maggiormente sentite, dal traffico alle strade, dai trasporti agli asili, dalla scuola al verde, dalla cementificazione ai divertimenti, e ancora servizi, inquinamento, assistenza, sicurezza, pulizia, parcheggi, viabilità, ambiente... La Gazzetta si impegna a pubblicarle e a farle arrivare al nostro sindaco-Babbo Natale. Potete inviare le vostre lettere firmate, entro il 17 dicembre: 1) Per posta, a "La Gazzetta della Spezia & Provincia" via Fontevivo 21 N - 19125 La Spezia. 2) Via fax, al n. 0187-1989250. 3) Via mail, a redazione@lagazzettadellaspezia.it. Vogliamo provare a comporre una grandissima letterina, anche senza polverina argentata ma con la voglia di cambiare e di vivere in una città sempre più bella, giusta e sicura, assai più preziosa della polvere d'argento? Grazie in anticipo e... stiamo già aspettando le prime letterine...

IG

di sghimbescio

## Squalificati e promossi

Caro Rino, ma cos'hai combinato? Sei sempre stato un giocatore elegante, corretto, mai scarpone, delizia estiva per gli appassionati di calcio del Lido e di Villaminozzo, e ora cosa succede? Succede che ti ritrovo sulla Gazzetta dello sport di sabato scorso nell'elenco dei giocatori dello Spezia squalificati: Giuliano, Scarlato e... Rino Capellazzi. Prendi esempio da Federico Barli: ha fatto conoscere alla gente le delizie della campagna in piazza del mercato, ed è diventato un idolo della folla. (Sprugolino)



## Museo Lia decimo anno

a pag.3



**come eravamo**

**Marò Porro  
il piccolo  
grande uomo**

7

**sport**

**Dopo la beffa, prove  
di riscatto a Trieste**



12

è gradita  
la prenotazione

PARRUCCHIERA  
di Sonia Figna

**L'Immagine**

Piazza Caduti della Libertà, 27  
19124 LA SPEZIA - Tel.0187 739897



PER TUTTI I NUOVI CLIENTI

**SCONTO**  
SU OGNI SERVIZIO  
TECNICO DEL 10%

VI ASPETTIAMO

il sabato  
nel villaggioUn corpo  
estraneo

Il dottor Roberto Malucelli se ne va; lascia la direzione generale dell'Asl 5 per andare a dirigere l'Agenzia regionale della sanità delle Marche. Avremmo potuto cavarcela con un semplice "addio" se, annunciando la partenza, non avesse mandato a dire agli spezzini: "Mi rimpiangerete". A parte il fatto che un'esternazione del genere non è il massimo del fair play nei riguardi del suo successore, quel "Mi rimpiangerete" la dice lunga sul livello di autostima dell'uomo; un uomo solo al comando, che però non era Coppi.

Un anno e mezzo è durato il suo regno da sovrano assolutista, il regno di un signore che diceva "Io non faccio accordi, io decido"; un signore che mostrava di non avere grande stima per la società civile che gli stava attorno ("Io non faccio accordi, io decido", appunto); un tipo, infine, che forse non aveva capito (assai più grave sarebbe se l'avesse invece capito) che il patrimonio fatto non solo di mura, arredi e macchine, ma anche di professionalità, di emozioni, di passione e di dedizione affidato alle sue cure non era roba di cui potesse disporre senza confrontarsi con alcuno. Era invece un patrimonio - frutto di immensi sacrifici - appartenente a una città che esisteva anche prima che arrivasse lui. Durante il suo mandato il dottor Malucelli ha saputo entrare in conflitto con le istituzioni della città e della provincia, con le forze politiche (con grave imbarazzo anche di quelle che per ragioni di bandiera dovevano sostenerlo), con le organizzazioni dei lavoratori, con primari, dirigenti, personale sanitario, parasanitario e amministrativo, associazioni del volontariato.

Il dottor Malucelli ha pure affermato di avere risanato i conti - e di ciò sarà felice il suo successore, che non avrà pertanto bisogno di procedere a ulteriori tagli dei servizi - ma a quale prezzo? Non si è accorto del clima pesante che la sua gestione ha causato nel mondo della sanità spezzina? Non si è accorto del profondo disagio che ha generato? No, dottor Malucelli, non la rimpiangeremo. (G.R.)

IG

concrete e determinate occupano incarichi prestigiosi in città

Tra e-mail e pannolini  
Il potere è donna

di Arianna Orisi

cominciato e ho pagato il fatto di essere donna e per di più giovane. Le donne in politica, non mi stancherò di sottolinearlo, sono poche, siamo ancora troppo lontani dalla quota rosa. Nella nostra provincia oltre a me ci sono soltanto altri due sindaci donna. Bisogna dare più spazio alle donne, che anche solo per il fatto di avere la capacità di gestire contemporaneamente figli, famiglia e lavoro sono certamente più concrete degli uomini: e la politica è animata da troppi discorsi e parole, mentre servirebbero realismo e più fatti." Qual è il valore aggiunto di una donna nel campo del lavoro? "Le donne sono meno corruttibili e non accettano i compromessi. E

forse è anche questo il motivo per le quali sono ancora osteggiate nel raggiungimento di ruoli di potere". Non ha trovato invece difficoltà durante la sua carriera Paola Tomassone, comandante provinciale del Corpo forestale dello Stato dal 2000: "Quando ho cominciato nella Forestale c'erano solo 13 donne. Al corso di alta formazione della polizia ero l'unica donna tra 25 uomini. Ma non c'è mai stato nessun problema per il fatto di essere l'unica, probabilmente anche perché nessuno mi ha mai messo in condizione di sentirmi diversa per questo. In tutta Italia ci sono solo 5 donne al comando provinciale del corpo forestale di stato. Ma io non ho mai avuto nessuna difficoltà nemmeno quando sono stata al comando regionale e per me, sul lavoro, c'è una assoluta parità di opportunità tra i due sessi". Come riesce rapportarsi in ambito lavorativo con tanti uomini essendo per di più di grado superiore a loro? "Non ci sono difficoltà, ma ci vuole fiducia reciproca, autorevolezza, non autorità, e capacità di rimbozzarsi le maniche". Ma la sua famiglia non risente dei suoi mille impegni lavorativi? "La famiglia è un mondo a parte rispetto al lavoro. Qui non c'è un orario fisso, è molto difficile conciliare i due ruoli che si sovrappongono ma non si devono scontrare. Ci

vuole organizzazione e pazienza anche da parte dei familiari". "Il mio lavoro è molto apprezzato in famiglia - commenta Giuseppina Piccione, preside del liceo classico Costa - certo, l'impegno scolastico è oneroso, ma mi dà molte soddisfazioni, quindi svolgo il mio ruolo con meno fatica e questa mia serenità si trasmette anche a casa. E poi cerco sempre di tenere il lavoro lontano dalla famiglia, per quanto mi è possibile." Nell'ambiente scolastico ci sono molte donne... "Sì, il mondo della scuola è molto al femminile, la donna-preside è un ruolo abbastanza diffuso, forse il più diffuso come ruolo dirigenziale femminile. Forse anche per questo non ho mai avuto problemi in quanto donna." Secondo lei cosa possono dare in più le donne in ambito lavorativo? "Le ragazze hanno risultati migliori dei loro colleghi maschi già a scuola e scelgono sempre di più all'università facoltà considerate per anni "maschili". E nel lavoro sono determinate e con una certa sensibilità in più nell'accogliere le problematiche di tutti i giorni".

## potere in rosa

Annunziata Gallo, viceprefetto  
Maria Angela Bigi, direttore del Casa circondariale  
Luisa Cavallo, comandante dei Cnes  
Lucia Solaro, commissario straordinario Apt  
Raffaello Concas, pubblico ministero  
Diana Brusacà, giudice per le indagini preliminari  
Annamaria Politano Vitiello, preside istituto Da Passano  
Stefania Silvano, responsabile distretto sanitario La Spezia  
Alessandra Bertone, responsabile distretto sanitario Val di Magra  
Bianca Venezia, comandante polizia stradale La Spezia  
Carmina Mancino, direttore della Direzione provinciale del lavoro  
Stefania Artioli, primario malattie infettive  
Maria Luisa Velardi, direttore amministrativo Asl 5  
Michela Marcone, sindaco di Varese Ligure  
Roberta Moretti, sindaco di Carrodano  
Marzia Ratti, direttore dei musei civici della Spezia

"Mi può richiamare tra una mezz'ora? Sto allattando la bambina! È proprio in questi momenti che ci si rende conto di quanto sia difficile fare la donna, la mamma, e il sindaco!" Risponde così Paola Giannarelli (nella foto), un po' provata dalle mille attenzioni che richiede la sua piccola Talia, quando la chiamiamo per farci raccontare come riesce una donna a conciliare carriera, famiglia e figli. E ci perdoni la nuova arrivata se l'abbiamo disturbata di nuovo mezz'ora più tardi: "Facciamo che la richiamo io tra cinque minuti, mi sono dimenticata di togliere la suoneria e la bimba si è spaventata!" Non poteva partire che da lei, la nostra indagine sulle donne e la carriera: sindaco di Vezzano Ligure dal 1999, mamma da appena due mesi, Paola Giannarelli rappresenta a pieno titolo la donna in carriera, con un incarico prestigioso, e impegnata sul duplice fronte della famiglia e del lavoro. "Bisogna prendere le proprie decisioni serenamente, senza scegliere necessariamente tra l'una e l'altra. Certo, fare la mamma e il sindaco allo stesso tempo è molto complicato. Ci vuole un giusto equilibrio tra le due cose. Talia è la mia prima bambina, è stata fortemente voluta e io ho lavorato fino all'ultimo giorno, tanto che ero alla Spezia in Comune quando sono iniziate le doglie. E non ho goduto nemmeno del periodo di maternità, perché ho dei doveri verso i cittadini che mi hanno votato e non posso lasciare il mio posto. Certo, i sacrifici sono doppi, perché devo assicurare le giuste attenzioni alla mia bambina ma anche conciliarle con gli impegni di sindaco. Ma la nascita di un figlio dà, se possibile, ancora più slancio e motivazione." Ha trovato molti ostacoli durante la sua carriera politica? "La politica è al maschile, ed essere donna in politica è difficile, bisogna essere tenaci. Io non avevo ancora trent'anni quando ho

IG

alla scoperta della città

## Il poeta che si meritò un liceo

VIA LORENZO COSTA - È la via che conduce da via Rattazzi a via F.lli Rosselli. Ricorda il poeta Lorenzo Costa, che nacque alla Spezia il 18 ottobre 1798 da G.B. Costa, patrizio sarzanese, e da Piccidi Angela dei conti di Vezzano. Costa studiò lettere nel Collegio di Lucca, imparando il greco prima da Cesare Lucchesini, poi da Stefano Grosso. Studiò anche diritto all'Università di Genova, ma per tutta la sua vita si occupò di poesia latina, rifacendosi stilistica-



mente a Virgilio e Orazio nonché ai più celebri poeti latini del XV e XVI secolo, come Sanazzaro, il Vida, il Flaminio. Nelle epistole fu imitatore di Persio. Il suo nome è ricordato soprattutto per il poema "Cristoforo Colombo", opera in endecasillabi sulle vicende del grande navigatore.

Quest'opera risente dell'influenza romantica nonostante l'autore volesse rifarsi principalmente alla tradizione classica. A lui è intitolato il liceo classico della Spezia.

**LOCANDA**  
*Alino*  
**pizza al metro**  
**carne alla brace**  
**panigiacchi**  
LA SPEZIA - VIA DEL MOLO, 174 - TEL. 0187.523402

IG

Museo Amedeo Lia

# I miei primi 10 anni

di Andrea Marmorì

Il 3 dicembre il Museo Lia compie dieci anni. Tanti ne sono passati, difatti, da quando il Museo ha aperto al pubblico, dopo che nell'anno precedente, il 1995, Amedeo Lia (nella foto accanto), raffinato collezionista che in decenni di ricerca ha raccolto oltre mille oggetti d'arte, aveva donato la sua straordinaria collezione al Comune della Spezia. Da allora molta strada è stata fatta, nella ricerca scientifica, nei rapporti con altri Istituti di cultura, nella didattica. La Collezione Lia è un vero tesoro, che permette al visitatore di affrontare la conoscenza della storia dell'arte attraverso la diretta osservazione degli oggetti, dei dipinti, delle sculture e delle miniature. Chi giunge al Museo resta meravigliato di fronte alla quantità e alla qualità delle opere esposte, la cui eterogeneità e l'ampia distribuzione temporale consentono di affrontare un seducente viaggio



nella storia dell'arte.

In questi anni gli apparati a disposizione del pubblico si sono ampliati e diversificati, e l'offerta didattica è stata estesa in modo tale da poter fornire percorsi di approfondimento rivolti all'utenza scolastica, a partire dalle Scuole Maternali fino agli Istituti Superiori, per proseguire attraverso stages e tirocini rivolti agli studenti universitari e agli specializzandi. Proprio tale formula di inserimento ha conosciuto un crescente

interesse e una domanda e una risposta sempre maggiori, fornendo in questo modo agli studenti e ai neolaureati, in genere della nostra città, la possibilità di affacciarsi in maniera preventiva al mondo del lavoro e di toccare con mano le problematiche a esso legate. Il museo della città e per la città, dunque. E il museo come efficace veicolo di immagine della città stessa, anche attraverso importanti occasioni di prestito a mostra nazionali e

internazionali. La recente esposizione scientifica al Museo Stadel di Francoforte, il cui tema di indagine era la pala d'altare in Italia dal Duecento alla seconda metà del Quattrocento, ha visto la partecipazione del nostro Museo con il prestito di tre opere, tre raffinati capolavori, tra cui il Cristo che mostra la corona di Taddeo di Bartolo, estremamente rappresentativi dell'importante sezione dei fondi oro.

Dieci anni, suggellati dal prestito di un'importante opera proveniente dalla Collezione Privata di Amedeo Lia, l'eccezionale Madonna uscita dalla bottega milanese di Leonardo, esposizione che segue la mostra dedicata a Venezia. Capolavori dal XIV al XVIII secolo nella Collezione Lia", con la quale è stata inaugurato il nuovo spazio espositivo e funzionale alle attività, ulteriore regalo di Amedeo Lia al Museo. Un altro dono al nostro Museo.

## In mostra la Madonna Lia della bottega di Leonardo

piccoli dipinti devozionali. L'incapacità di Leonardo di esaudire le richieste fu in parte colmata dalla presenza di numerosi allievi presenti nel suo studio. Sappiamo che in precedenza, a Firenze, Leonardo aveva eseguito direttamente almeno due piccole opere devozionali raffiguranti la Vergine e il

Bambino. La prima, la cosiddetta Madonna del garofano, oggi a Monaco; la seconda, la celebre Madonna Benois oggi all'Hermitage di San Pietroburgo. Il successo suscitato da questi dipinti riguardano anche le Madonne devozionali che ebbero origine nello studio di Leonardo negli anni novanta. Il maestro fu direttamente impegnato nella creazione di queste opere, fornendo i disegni, se non partecipando in prima persona alla loro esecuzione? Oppure, se le Madonne a mezza figura sono semplicemente derivate da lui, gli allievi le eseguirono sotto la sua direzione? Gli allievi presenti nella bottega di Leonardo erano organizzati in due gruppi distinti: gli apprendisti Salai e Melzi che, come principianti, erano vincolati al maestro e rimasero al suo servizio più a lungo del normale periodo di tutela, e un gran numero di assistenti che dovevano essere più o meno formati. È stato notato che per tutti questi artisti l'ingresso e la permanenza nello studio di Leonardo costituiscono il momento di maggiore qualità, come se il contatto con il maestro

annullasse qualsiasi esperienza maturata prima di allora. Per l'esecuzione della seconda versione della Vergine delle rocce, oggi alla National Gallery di Londra, Leonardo si avvale della collaborazione di almeno uno dei suoi allievi, che per ragioni di ordine stilistico sembra essere Francesco Napoletano. E proprio a questo valentissimo artista è stata ricondotta da David Alan Brown della National Gallery di Washington la paternità della Madonna Lia, eseguita sotto lo sguardo vigile di Leonardo su commissione di Ludovico il Moro, Duca di Milano. Nel dipinto il paesaggio che si intravede attraverso le finestre costituisce un indizio molto significativo, che giunge a suggerire il committente del dipinto stesso. La finestra di sinistra, posta alle spalle della Vergine, mostra una veduta obliqua del Castello Sforzesco, che era stato costruito da Francesco Sforza a metà

del XV secolo. Proprio nel momento in cui Francesco Napoletano esegue la Madonna Lia, vale a dire tra la fine del 1494 e i primi mesi dell'anno successivo, Ludovico Sforza è impegnato in una precisa operazione di legittimazione della presa del potere, avvenuta in realtà in maniera illecita, attraverso una campagna di propaganda mirata a celebrare la dinastia. In particolare la sua attenzione si concentrava su Santa Maria delle Grazie, e dal 1494, dopo l'investitura da parte dell'imperatore Massimiliano, che finalmente lo convalidava, sul castello, che per lui aveva un enorme valore come simbolo del suo potere e della sua autorità. Sembra pertanto del tutto probabile che il castello sullo sfondo della Madonna Lia alluda non solo all'egemonia degli Sforza in generale, ma a Ludovico in particolare e che ciò identifichi in lui l'augusto committente del dipinto. (A.M.)



Il 2 dicembre inaugura al Museo Lia l'esposizione di un piccolo, prezioso capolavoro prestato in occasione del decennale da Amedeo Lia. La Madonna Lia è un dipinto devozionale eseguito nella bottega milanese di Leonardo giunto a Milano attorno al 1482, e anche se pare improbabile che sia entrato subito al servizio del duca Ludovico Sforza, viene da subito impiegato in numerosi incarichi per la corte. Il suo multiforme lavoro prevedeva in primo luogo il progetto e la preparazione per il monumento equestre a Francesco, padre di Ludovico, e la decorazione della Sala delle Asse in Castello. Intanto Leonardo, che lavorava anche all'Ultima cena, dipingeva anche i ritratti delle amanti del duca, particolarmente quello di Cecilia Gallerani, identificato con la Dama con l'ermellino, oggi a Cracovia, e contemporaneamente progettava costumi e scenari per le feste di corte. Se a questo si aggiungono i compiti di Leonardo come ingegnere ducale, è facile comprendere come al maestro restasse poco tempo da dedicare all'esecuzione di

  
**PIANETA PESCA**  
 TUTTO per il pescatore  
 esche vive per mare e fiume  
 Tel. 0187 989486  
 via Ameglia Vecchia, 1 - ROMITO MAGRA - Arcola (

### CALENDARIO EVENTI

#### DICEMBRE

##### DOMENICA 3

**Museo "Amedeo Lia"**  
Alle 10 apertura della mostra "La Madonna Lia. Francesco Napoletano nella bottega di Leonardo a Milano". Ingresso gratuito. Apertura dei Musei del Sigillo, Diocesano e Etnografico, Castello San Giorgio e Camec (orario consueto).

##### Palazzina delle Arti -

Mostra "Non mi avrete. Disegni da Mauthausen e Gusen. La testimonianza di Germano Facetti e Lodovico Belgiojoso". Ingresso 2 euro

##### Camec - Enclave 4

Progetti d'artista

##### Museo Nazionale

Trasporti - Apertura straordinaria ore 9-12 -

Ingresso 2 euro

##### Museo Tecnico Navale -

Apertura straordinaria

##### 1996. Occhi tra Museo e

Città - Mostra fotografica nelle vetrine di alcuni esercizi commerciali. In via

Prione fotografie di: Matteo

Piazza, Enrico Amici,

Roberto Buratta, Moreno

Carbone, Amedeo

Clariond, Francesco

Ercolini, Sergio Fregoso,

Stefano Lanzardo, Marco

Manfroni, Federico

Salvadori, Enrico

Zappettini, Paola

Zucchetto.

##### 2006. Exit. Il Museo difuso

- Un percorso visivo per uscire nel Museo. Via

Prione. Progetto di Jacopo

Benassi, Roberto Buratta,

Mario Comune, Lorenzo

D'Anteo, Sara Fregoso.

##### USB. Mini laboratorio di

sviluppo fotografico, dove la

trasformazione dal pixel del

file all'inchiostro della stampa

avviene nei quattro

canali della quadricromia.

##### La Spezia in scala -

Istantanea della città attraverso

i volti dei suoi abitanti.

Piazza Beverini, progetto

di Davide Marcesini.

##### Apertura delle gallerie:

Baus studio (via Rattazzi

32), Il gabbiano circolo

culturale (via Don Minzoni

53).

Piccolostudiofotografico

(via della Canonica 24r).

##### SABATO 9

Alle 16 al Museo Lia visita

guidata gratuita alla mostra

"La Madonna Lia. Francesco

Napoletano nella bottega di Leonardo a

Milano". Ingresso 6 euro.

##### DOMENICA 10

Alle 16 al Museo Lia proiezione

del dvd "Ritratto di un

collezionista - Il museo

civico Amedeo Lia della

Spezia" di Giovanni Fago.

##### SABATO 16

Alle 16 al Museo Lia visita

guidata gratuita alla mostra

"La Madonna Lia. Francesco

Napoletano nella bottega di Leonardo a

Milano". Ingresso 6 euro.

##### DOMENICA 17

Alle 16 al Museo Lia proiezione

del dvd "Ritratto di un

collezionista - Il museo

civico Amedeo Lia della

Spezia" di Giovanni Fago.

##### VENERDÌ 22

Alle 16 al Museo Lia

"Regina, sposa, madre. L'icografia della Vergine

fra Rinascimento ed Età

Barocca" - Visita guidata,

ingresso 6 euro.

##### SABATO 23

Alle 16 al Museo Lia visita

guidata gratuita alla mostra

"La Madonna Lia. Francesco

Napoletano nella bottega di Leonardo a

Milano". Ingresso 6 euro.

#### SABATO 30

Alle 16 al Museo Lia visita guidata gratuita alla mostra "La Madonna Lia. Francesco Napoletano nella bottega di Leonardo a Milano". Ingresso 6 euro.

#### GENNAIO

##### MERCOLEDÌ 10

Alle 17 al Museo Lia concerti e letture a cura del conservatorio statale di musica "Giacomo Puccini".

##### MARTEDÌ 16

Alle 16.30 nel salone della Provincia presentazione del progetto "Dal sistema museale provinciale ai luoghi della cultura nel territorio. Rinascimento privato, rinascimento pubblico. La cultura artistica rinascimentale nel territorio spezzino" a cura di Pia Spagiari e Andrea Marmorì. Introduce Federico Barli. Intervengono: Piero Donati, Pia Spagiari, Elena Scaravella, Barbara Sisti, Andrea Marmorì.

##### VENERDÌ 19

Alle 15.30 al Museo Lia "Rinascimento privato, rinascimento pubblico". La Madonna Lia. Francesco Napoletano nella bottega di Leonardo a Milano. Visita guidata.

##### MERCOLEDÌ 24

Alle 17 al Museo Lia concerti e letture a cura del conservatorio statale di musica "Giacomo Puccini" della Spezia.

##### VENERDÌ 26

Alle 15.30 al Museo Diocesano della Spezia. Rinascimento privato, rinascimento pubblico. L'Apoteosi di San Nicola da Tolentino di Carpenino. Il Rinascimento alla Spezia. Visita guidata.

#### FEBBRAIO

##### VENERDÌ 2

Alle 15.30 al Convento degli Olivetani (Le Grazie): Rinascimento privato, rinascimento pubblico, gli affreschi di Niccolò Corso nel refettorio. Un ciclo per gli Olivetani. Visita guidata.

##### MERCOLEDÌ 7

Alle 17 al Museo Lia concerti e letture a cura del Conservatorio Statale di Musica "Giacomo Puccini" della Spezia

##### VENERDÌ 9

Alle 15.30 nelle chiese dell'Annunziata e di Sant'Andrea a Levanto: Rinascimento privato, rinascimento pubblico. Il Rinascimento a Levanto tra cultura figurativa e arti preziose. Pier Francesco Sacchi e Carpenino. Visita guidata.

##### VENERDÌ 16

Alle 15.30 al Museo Diocesano di Sarzana: Rinascimento privato, rinascimento pubblico. Il parato Calandrini. Manifattura fiorentina del tardo Quattrocento. Visita guidata.

##### MERCOLEDÌ 21

Alle 17 al Museo Lia concerti e letture a cura del conservatorio "Giacomo Puccini" della Spezia.

##### VENERDÌ 23

Alle 15.30 al Museo Diocesano di Massa: Rinascimento privato, rinascimento pubblico. Jacopo della Quercia e Bernardino del Castelletto. Due protagonisti del Rinascimento. Visita guidata.

IG

nuova scommessa per lo sviluppo della provincia

# La Spezia? No, California Ecco il distretto tecnologico

di Andrea Squadroni



**D**istretto tecnologico. È questo l'annuncio ricorrente nelle ultime settimane, ma dubitiamo che susciti la immediata confidenza della maggior parte della opinione pubblica della nostra provincia. Eppure sarebbe bene che gli spezzini ne cogliessero appieno il valore. Diciamo subito che è uno di quegli obiettivi che, una volta realizzati e operanti, possono cambiare, in meglio, un territorio. Più precisamente, riguardo a noi, potrebbe rappresentare un primo approccio di prospettiva alla lunga e ancora irrisolta transizione dalla crisi di ciclo dei primi anni Novanta a oggi. Ci sono stati in questi quindici anni segni positivi di una predisposizione al cambiamento (dal rafforzamento della vocazione alla nautica, alla crescita graduale seppur contrastata del porto, all'ingresso nel circuito crocieristico e del turismo del paesaggio e della cultura, al decollo di una presenza universitaria che aspetta di spiegarsi, alla riprogettazione urbanistica e decorativa del centro urbano e del fronte a mare), ma il secondo distretto tecnologico ligure si porrebbe come un volano di processi più profondi e strutturali, dai prevedi-

bili effetti in termini di risorse, investimenti, occupazione di qualità.

Perché onestamente nessuno di noi può prevedere in che momento vedremo compiuto il nuovo fronte a mare, il completamento infrastrutturale, la piena funzionalità dell'area Ip, la conclusione delle telenovelas, distanti ma non distinte, del porticciolo turistico Mirabello e degli impianti ospedalieri, ma il distretto tecnologico crea già nel suo divenire le ricadute economiche e sociali.

Per realizzarlo si riquilificherebbero pezzi importanti della realtà industriale e di servizi della provincia, (Finmeccanica e Fincantieri, punti di eccellenza del sistema difesa, porto e università, comprese Pisa e Genova) come pure ci sarebbe una chiamata delle istituzioni (Regione, Comune, Provincia, camera di commercio, rappresentanze parlamentari e di governo) per una coesione convergente ed intelligente sull'obiettivo. Una cartina di tornasole non da poco, trattandosi di attitudini rare all'ombra del Golfo dei poeti. Le intese di partenza ci sono tutte, il treno è partito e il tavolo è ormai al livello di ministero dell'istruzione e della

ricerca. Poi questo obiettivo avrà bisogno di una governance robusta e dinamica, che tenga uniti i soggetti fondamentali, che realizzi le possibilità di finanziamento ai vari livelli, fino a quello comunitario. Allineare il distretto tecnologico spezzino, il secondo, accanto a quello genovese significa rendere assai più percepibile quella definizione della Liguria come California d'Italia che altrimenti rischierebbe di rimanere un mero slogan autoconsolatorio. Il distretto spezzino guarderà al mare. Un tema che abbiamo dentro di noi da sempre, ma che stentiamo ad animare con continuità (pensiamo alla assenza di una stazione marittima, al fatto che il collegamento diretto della città col mare è ancora un sogno del domani). Ecco, il distretto delle tecnologie marittime, può fare della Spezia un punto di riferimento per la ricerca sul sistema nave, sullo studio e la difesa dell'ambiente marino, sulla sicurezza e sulla protezione civile. Un effetto auspicabile sarebbe un ulteriore passo verso la definizione del ruolo della nostra università, e tramite il distretto tecnologico i vincoli con le università di Pisa e Genova si consoliderebbero

positivamente. Il sottosegretario Forcieri si è speso sulla ipotesi di fare di Mariperman la sede del distretto. Ci sentiamo di condividere e sostenere questa proposta.

Avrebbe due significati. Quello di sottrarre alla logica confusa della "restituzione delle aree militari alla città", al di fuori di solidi progetti che vedano uniti gli interessi della città e della Marina, il tema di portata strategica dell'utilizzo alternativo di alcune aree della difesa. E questa soluzione sarebbe emblematica di un distretto che nasce alimentandosi del meglio, dal punto di vista produttivo e di ricerca, della esperienza storica del nostro territorio. Questo connotato in particolare dovrebbe interessare gli spezzini. Il distretto tecnologico è il modo per proiettarci nel futuro, valorizzando la nostra identità, la nostra storia, il patrimonio di ricerca, di brevetti, di innovazione delle aziende e dello Stato sul nostro territorio. Riuscire a trovare finalmente la spinta concreta verso una nuova Spezia, con la consapevolezza che, forse, non è estraneo a questo slancio lo spirito della mitica Scuola allievi operai dell'Arsenale.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Ministero del Lavoro  
e delle Politiche Sociali



fse  
Fondo Sociale Europeo



REGIONE LIGURIA



PROVINCIA DELLA SPEZIA



## CENTRI PER L'IMPIEGO

il tuo futuro passa da qui.

I **Centri per l'Impiego** della **Provincia della Spezia** accompagnano i giovani nella ricerca di un lavoro adatto al proprio profilo professionale anche attraverso voucher formativi e tirocini e li sostengono nella creazione di una nuova impresa.

**Ce** la Provincia c'è!

[www.lavoro.laspezia.it](http://www.lavoro.laspezia.it)

Info presso: **Centro per l'Impiego della Spezia**  
Via XXIV Maggio, 22 - [centroimpiegolaspezia@provincia.sp.it](mailto:centroimpiegolaspezia@provincia.sp.it)

**Centro per l'Impiego di Sarzana**  
Piazza Vittorio Veneto, 6/c - [centroimpiegosarzana@provincia.sp.it](mailto:centroimpiegosarzana@provincia.sp.it)

**Ci dica, se fosse sindaco...**

- 1) Le prime tre cose che farebbe
- 2) Tre cose fatte dalla precedente amministrazione da annullare immediatamente
- 3) Qualche nome a cui penserebbe per la sua squadra di giunta
- 4) E se non accettasse di fare il sindaco, chi vedrebbe meglio alla guida della città

LA  
SCHEDAMotto del candidato:  
...**"usciamo dal silenzio"**

Nome: Chiara  
 Cognome: Bramanti  
 Data nascita: 12.08.1950  
 Luogo di nascita: La Spezia  
 Segno zodiacale: leone  
 Area politica: Rifondazione Comunista  
 Professione: dirigente tecnico (Comune della Spezia)  
 Stato civile: coniugata  
 Figli: una Maria  
 Canzone preferita: "The Boxer" di Simon and Garfunkel  
 Libro preferito: "Un ragazzo" di Nick Hornby  
 Film preferito: "L'armata Brancaleone"  
 Piatto preferito: quando si poteva la zuppa di datteri, ora spaghetti allo scoglio  
 Sport preferito: sci  
 Hobby: la pesca in mare  
 Città più amata in Italia, dopo Spezia: Firenze  
 Città più amata all'estero: Parigi  
 Titolo di studio: laurea in architettura e specializzazione in architettura del paesaggio  
 Religione: mi piacerebbe tanto credere  
 Il personaggio, se esiste, da cui è stato ispirato: da Don Milani a Ho Chi Minh  
 Sogno nel cassetto: il giro del mondo in barca

a cura di Laura Cremolini

CHIARA  
BRAMANTI

**D** 1) Nel tentativo di rendere la città più a misura di donne e bambini, quindi più umana e a misura di tutti cercherei per prima cosa di liberare la città e i suoi spazi dall'assedio delle auto in sosta e in movimento. L'esasperazione del traffico urbano è il maggiore fattore di degrado, invivibilità, pericolo, stress inquinamento e danno alla salute. Sulla scorta delle esperienze che si stanno conducendo non solo in Europa, ma anche in città a noi vicine come Massa, punterei sul trasporto pubblico gratuito per i residenti a cui aggiungere la completa elettrificazione dei mezzi oggi poco praticata dall'ATC, la realizzazione di metropolitana di superficie da Sarzana alle Cinque terre, l'estensione generalizzata delle piste ciclabili.

2) Mi pare che i tempi siano maturi anche per chiedere la restituzione alla città di tutte le aree militari non strategiche. Per più di cento anni la città e il suo golfo hanno pagato un tributo pesante agli interessi generali della Nazione, hanno visto condizionato il proprio sviluppo economico esclusivamente al destino militare ed armiero, hanno subito una crescita urbanistica distorta, imprigionata da vincoli a mare e monte. Oggi, venuta meno questa necessità generale, è giusto che la città sia risarcita con la restituzione di ciò di cui è stata privata e non subisca l'ulteriore beffa delle vendite all'asta al migliore offerente.

Penso soprattutto alla privazione che la città ha subito nel rapporto col suo mare, sia in termini di migliore qualità della vita che di opportunità di sviluppo mancate; ma penso al sistema delle fortificazioni che circonda la cornice collinare del golfo un prezioso patrimonio ambientale naturalistico (oggi in totale abbandono e degrado), che ristrutturato per fini ricettivi potrebbe ospitare un turismo giovanile, naturalistico, escursionistico con grandi possibilità di ricadute economiche e occupazionali.

3) Realizzerei una richiesta che viene a gran voce, proprio in questi giorni, dal mondo femminile "la casa delle donne" con spazi per l'associazionismo femminile, per la formazione permanente, ma anche di prima accoglienza e ospitalità per le donne in difficoltà, maltrattate o oggetto di violenze. Realtà drammaticamente presente anche nel nostro territorio e a tutt'oggi priva di un servizio adeguato e che grava esclusivamente sulla rete di solidarietà femminile.

**2** 1) Bloccherei immediatamente, ancora prima dell'avvio dei lavori, la realizzazione dei parcheggi sotto i giardini pubblici affianco al Centro Allende. Una vera infamia a danno dei più piccoli, dei più deboli, di chi non ha voce per difendersi. E non ci sarà nessuno che si incatenerà o manifesterà per loro.

(Pensare che Spezia aspirava anche a essere la "Città dei bambini e delle bambine")

2) Lo scempio urbanistico prodotto alla Chiappa a seguito della realizzazione degli svincoli con relativo muro di cesura tra un quartiere storico e il resto della città.

Personalmente equiparo quell'intervento ai così detti "ecomostri" di cui tanto ci si scandalizza.

3) Credo doveroso un ripensamento sulla politica di esternalizzazione dei servizi o quantomeno una verifica "costi-benefici". Non mi pare che i risultati siano esaltanti a fronte di spese crescenti e rigidità nei bilanci.

**3** Mi piacerebbe pensare a una squadra tutta femminile, sicuramente la città migliorerebbe. Però forse, in nome delle pari opportunità, potrei mantenere la giunta ribaltando gli attuali rapporti: sette donne e un uomo.

**4** Sicuramente un'altra donna. Fare nomi...l'elenco sarebbe troppo lungo. Tutte le donne che ho conosciuto in questi anni di esperienza amministrativa, sia della società civile e professionale, che espressione delle forze politiche potrebbero ricoprire adeguatamente ma soprattutto con entusiasmo e fantasia, che non guasta mai, questo ruolo.



*Ma...*

**BABBO NATALE  
DOVE COMPRA  
I REGALI?**

**fino al 7 gennaio 2007**

[www.grancasa.it](http://www.grancasa.it)

**Il mese di Dicembre tutte le filiali  
aperte la domenica e i giorni festivi\***

\*per gli orari di inizio e fine apertura contattare il punto vendita

GRANCASA si trova a:

Legnano (MI) - Nerviano (MI) - Pero (MI) - Paderno Dugnano (MI) - San Giuliano (MI) - Cernusco (CO) - c.o. Bossi Saronno (VA) - Desenzano (BS) - Mantova  
Vicenza - Sarzana (SP) - Spello (PG) - Taverne di Corciano (PG) - Carmagnola (TO) - Cairo Montenotte (SV) - Ceva (CN) - Villorba (TV) - Mira (VE)

c o m e e r a v a m o

1G

nel 1908 regalò l'oro olimpico all'Italia

# Il marò Enrico Porro piccolo grande uomo

di Francesca D'Anna

**A**gli inizi del '900 la Spezia ebbe l'onore di ospitare come marinaio uno dei più grandi campioni di lotta greco romana di tutti i tempi, un vero mito per gli appassionati: Enrico Porro, prima medaglia d'oro alle olimpiadi di Londra del 1908.

Enrico, milanese di nascita, era molto fiero delle sue origini varesotte: la sua famiglia discendeva da un'antica casata di Cuvio, i Porra, che venivano già citati in documenti del 1400.

Visto il suo carattere irrequieto, suo padre e sua madre, che gestivano un ristorante a Porta Ticinese, a un certo punto si videro costretti a farlo imbarcare come mozzo su

una nave. Finì a Buenos Aires ma poi tornò in Italia. Al suo ritorno Enrico cominciò a frequentare una palestra del suo rione che tutti chiamavano il "pavimento di ghiaccio" perché era così gelida che d'inverno il sudore si condensava per terra e creava una patina di umidità che si congelava. Forse fu l'allenamento in queste condizioni che fece di lui il campione che conosciamo. Molte volte, in allenamento, quel ragazzino riusciva ad atterrare uomini grandi e grossi, molto più pesanti di lui.

Porro era, infatti, piccolino. Alto poco più di un metro e cinquanta, pesava all'incirca 60 chili, aveva gli occhi azzurri, i capelli

li biondo scuro e le orecchie un poco a sventola. A 17 anni partecipò al suo primo torneo ufficiale a Legnano e conquistò la medaglia d'oro. Quella lombarda, fu una competizione molto importante e grazie al suo torace possente e ai suoi muscoli d'acciaio si guadagnò la fama di "ragazzo che atterra gli uomini", una definizione che gli arrivò dalla prestigiosa "Gazzetta dello Sport". La lotta gli piaceva infinitamente e gli serviva a incanalare la sua esuberanza e la sua aggressività.

Sarebbe perfino andato in America, alle Olimpiadi di Saint Louis nel 1904 se solo non fosse arrivata la chiamata alle armi. E qui entra in ballo la nostra città. Enrico fu inviato alla Spezia per imbarcarsi sul "Castelfidardo", un cacciatorpediniere della Regia marina.

Nel 1905 per la prima volta Enrico, che era "uno dei tanti imbarcati nella nostra città", vinse il campionato italiano combattendo contro lottatori di dieci chili più pesanti di lui, guadagnandosi la stima dei nostri concittadini. L'anno successivo bissò il successo vincendo anche un bellissimo titolo europeo: la strada verso le Olimpiadi era spianata.

La Marina, consapevole delle potenzialità e dell'importanza che il giovane atleta si era mano a mano conquistate, decise di offrirgli una licenza per andare a dimostrare al mondo intero quanto valeva, nei giochi Olimpici che si disputarono a Londra nel 1908.

Enrico si presentò in Inghilterra con il sostegno della federazione e con una squadra di compagni molto validi. Nella sua gara, Porro, fu molto fortunato perché passò il primo turno senza combattere. Successivamente la dea bendata sembrò essersi dimenticata di lui: gli assegnò un combattimento contro l'ungherese Tagher che conosceva tutte le sue tattiche

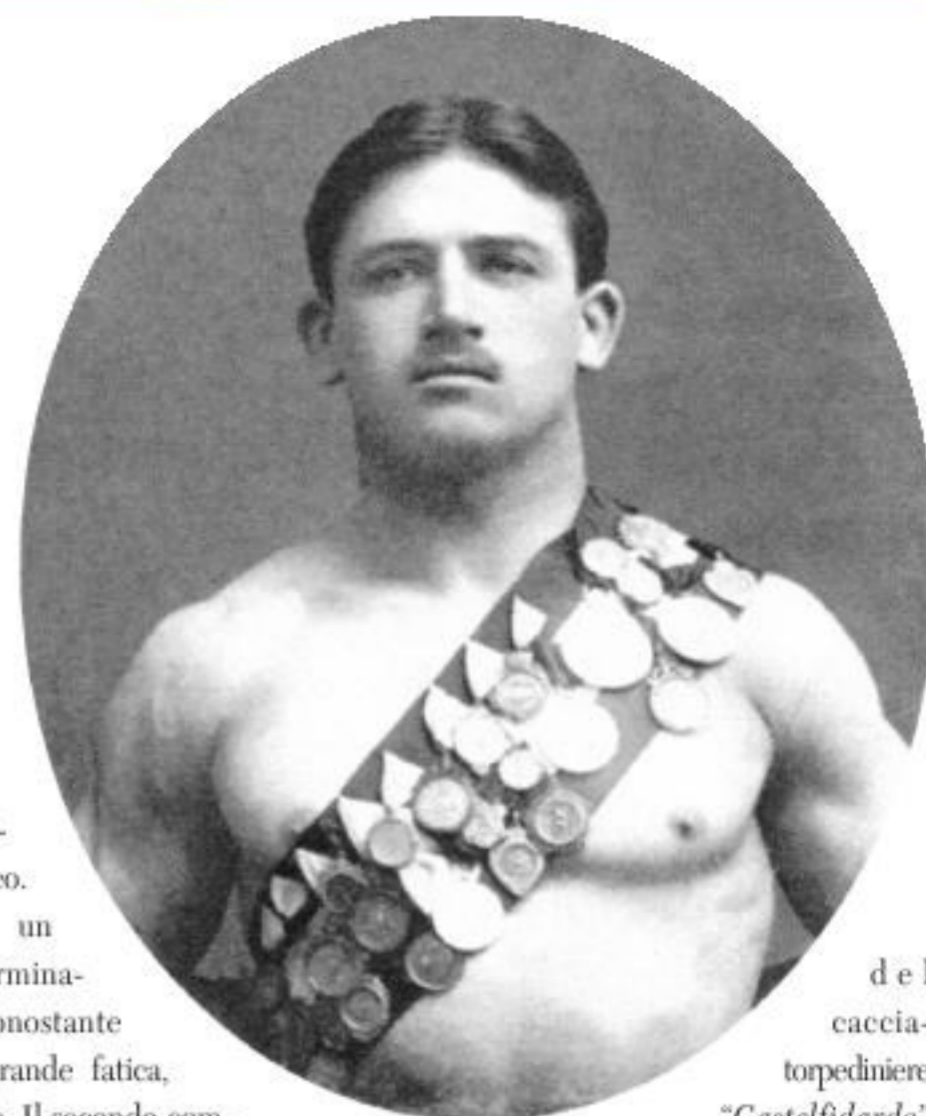
poiché si allenava ogni mattina con Enrico. Ne scaturì un incontro interminabile che, nonostante tutto e con grande fatica, riuscì a vincere. Il secondo combattimento lo vide fronteggiare il titanico svedese Malmoestroem. Il marinaio vinse anche in questo caso e si guadagnò le simpatie del pubblico londinese: gli inglesi vedevano in quel ragazzo così piccolo un nuovo "David".

Dopo l'interminabile gara del 25 luglio contro il russo Nicolay Orlov (due riprese da 15 minuti l'una e una terza da 20), il nostro Enrico riuscì a conquistare il titolo iridato tra l'ammirazione generale e il giubilo del pubblico di cui era diventato il beniamino.

Fu premiato dalla regina Alessandra di Danimarca, bisnonna paterna di Elisabetta II, che ebbe grandi parole di elogio per il giovane italiano. Quello, tra l'altro, era il primo oro che la federazione italiana vinceva.

Dopo questa strabiliante vittoria, Enrico rientrò alla Spezia e qui gli si presentò una sorpresa inimmaginabile. Alla stazione Centrale fu accolto da un mare di folla che acclamava il suo nome, gli spezzini erano in delirio. L'ammiraglio Lucifero guidava la delegazione della marina e in tutto lo scalo risuonavano le note della banda militare. "Manca solo il re!" pensò tra sé Porro.

Ma le emozioni non erano finite lì. Alla sera l'atleta ebbe la sorpresa più bella della sua vita. Mentre stava ballando in un locale cittadino (la danza era un'altra sua grande passione) fu mandato a chiamare da un gruppo di militari. Questi gli sistemarono la divisa e lo portarono a bordo



d e l  
caccia-  
torpediniere  
"Castelfidardo"

dove lo aspettava... il re

in persona. Riavutosi dall'emozione, il ragazzo scoprì che Vittorio Emanuele III (soprannominato "Sciaboletta") era uno dei suoi più grandi ammiratori. Forse lo aveva preso particolarmente a ben volere per solidarietà: nessuno dei due era un gigante!

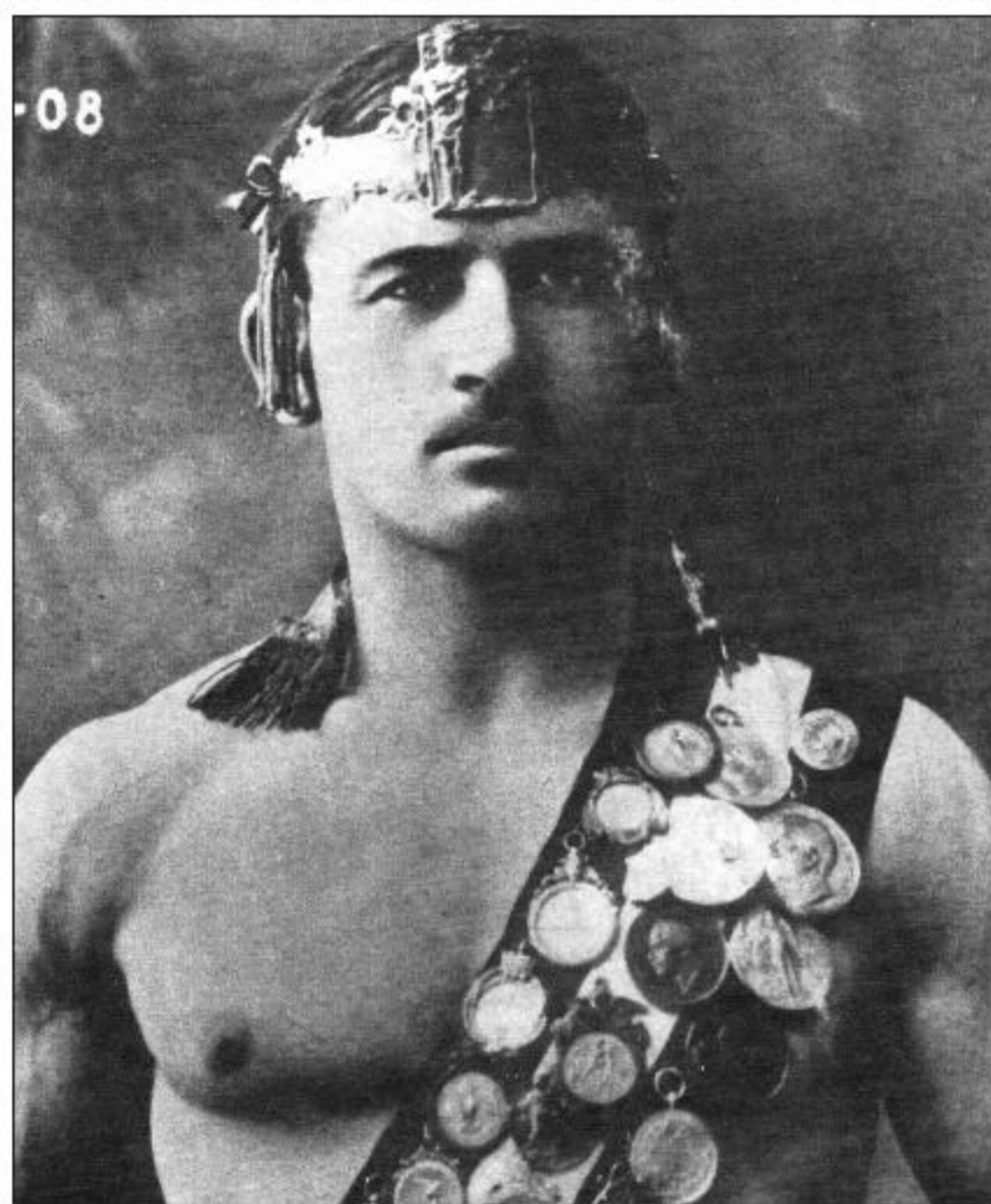
Il sovrano, così spesso schernito per la sua altezza, vedeva in quel giovane, in un certo senso, la rivincita dei "piccoletti". Infatti durante la loro chiacchierata il re scherzò amabilmente sul fatto che un ragazzo di quella statura avesse potuto dare scacco ai giganti del nord Europa.

Dal re, alla Spezia, Enrico ricevette anche una medaglia d'oro grande come una "michetta", come diceva con il suo accento da milanese.

Porro concluse la sua carriera come allenatore. Fu amato e rispettato dai moltissimi ragazzi che si sentivano onorati di ricevere i suoi preziosi insegnamenti. Negli ultimi anni della sua vita, il fisico dell'ex atleta fu minato da una grave forma di atrofia muscolare che gli tolse quasi del tutto l'uso delle braccia.

Ma il ricordo delle sue imprese era ancora vivo nella sua lucidissima mente.

Con un po' di nostalgia e con moltissimo orgoglio amava donare agli amici che lo andavano a trovare una foto giovanile in tenuta da lottatore con una fascia tricolore piena di medaglie e il capo cinto da una regale corona. Quella era la foto di un eroe, come adesso non ce ne sono più.



1G

una "mano santa" per i bimbi

## L'arsenale cura la pertosse

La Spezia fu la prima città in Italia, già dal 1912, ad avere un acquedotto, quello dell'Arsenale, dotato di un impianto di ozonizzazione che rendeva l'acqua potabile. Fu sostituito, in seguito, con un sistema di clorazione elettrolitica. I primi impianti però non vennero distrutti e, grazie alla generosità dei sorveglianti, furono messi a disposizione di alcune mamme spezzine che vi portavano i figli colpiti dalla tosse asinina (pertosse). Il sistema di ozonizzazione dell'acqua era posto fuori dalla struttura militare e i lavoratori civili che se ne occupavano talvolta permettevano l'accesso alla struttura anche ai cittadini spezzini che non potevano permettersi cure mediche costose. Per i bimbi malati di pertosse respirare nelle immediate vicinanze dell'impianto era una "mano santa". Si dice che bastasse solo qualche boccata di quella "preziosa aria" e i bambini guarissero in maniera immediata. Un rimedio empirico che dava ottimi risultati.

ACCADEVA ANCHE...

È il 1907. Nel giorno del natale di Roma, il 21 aprile avviene il varo della corazzata omonima. Sulla prua della nave militare non viene spaccata una bottiglia di champagne bensì una pregiata bottiglia di locale "sciacchetrà".



1908: La Spezia vs Sarzana. Le due città sono una contro l'altra. Alla Spezia si svolge una manifestazione per riportare in città il tribunale trasferito proprio a Sarzana in epoca napoleonica.

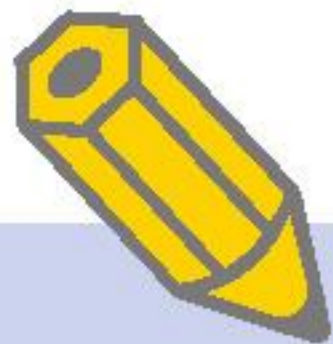
Nella città della Val di Magra si svolge una manifestazione del tutto simile per mantenere le cose come stanno.



La "stars and stripes", vessillo degli Stati Uniti d'America, sventola per le vie della Spezia. È il 1910. Theodore Roosevelt, presidente degli USA e sua moglie Edith Kermit Carow giungono in visita nella nostra città. Ad attenderli al treno, la carrozza di gala del Comune che li porta all'hotel Croce di Malta. Dopo aver visitato le bellezze del nostro golfo "Teddy" e la sua consorte proseguono il loro soggiorno in Liguria a Sestri Levante.



Nello stesso anno sorge per la costruzione di artiglierie e armamenti l'impianto Odero Terni Orlando (OTO). La fabbrica una delle realtà più importanti nel comparto dell'industria bellica.



a

g

e



## DOVE E QUANDO

teatro

### VENERDÌ 1

**MUSEI E SCUOLA** - Alle 17,30 si svolgerà in sala Dante una conferenza sul tema: "I musei spezzini e la scuola - la gratuità dell'accesso per la promozione della cultura museale". Interverranno il sindaco Giorgio Pagano, Marco Ferrari e Marzia Ratti, rispettivamente presidente e direttore dell'Istituzione per i servizi culturali, Adriano Da Pozzo coordinatore CSA e Andrea Marmorì, direttore del Museo Lia.

**LIBRI IN PIAZZA** - Come ogni anno torna in piazza Garibaldi il gazebo dove si possono acquistare libri a prezzi convenienti.

**MUSICA** - Dopo un novembre ricco di grandi appuntamenti, venerdì 1 dicembre il Pegaso ospita il blues di Paolo Bonfanti, primo ospite italiano dopo tanti week end di ospiti d'oltreoceano. Il chitarrista genovese, che ha condiviso il palco con i nomi più illustri della scena blues a stelle e strisce giunge nel locale di Arcola privo della band che spesso lo accompagna, nell'ambito di un tour che lo vede peregrinare per il nord Italia e la Sardegna.

### SABATO 2

**MUSICA** - L'Arci la Skaletta, che ha deciso di proteggere all'interno del locale la spettacolare insegna creata dallo scomparso Prof Bad Trip in segno di rispetto per l'arte e per l'uomo, propone, sabato 2 dicembre, un triplo appuntamento a partire dalle 22. Oltre a non meglio precisati ospiti spezzini che apriranno la serata, sul palco del locale si alterneranno i The Apers e gli Zatopeks da Londra. Il quartetto olandese porterà in via Crispi il punk che suona da dieci anni sui migliori palchi di tutto il mondo, mentre la band inglese proporrà il suo punk fortemente contaminato da Buddy Holly e dagli anni '60.

### DOMENICA 3

**NEGOZI APERTI E MERCATO NATALIZIO** - In città apertura domenicale degli esercizi commerciali con animazione di vario genere in piazze e vie cittadine. Bancarelle con dolciumi, idee regalo, addobbi natalizi, artigianato.

**CERCANTICO** - In piazza del mercato si terrà il consueto mercatino dell'antiquariato.

**POLENTA** - A Torza (Maissana) si terrà la sagra della polenta col cinghiale. Saranno presenti stands gastronomici dove degustare la polenta con cinghiale e altri piatti tipici locali. Intrattenimento musicale e danze.

**MERCATINO** - Nel centro storico di Riccò del Golfo "D'en tee piasse en co' da tera", mercatino con hobbisti ed artigiani che espongono prodotti della loro creatività.

### MARTEDÌ 5

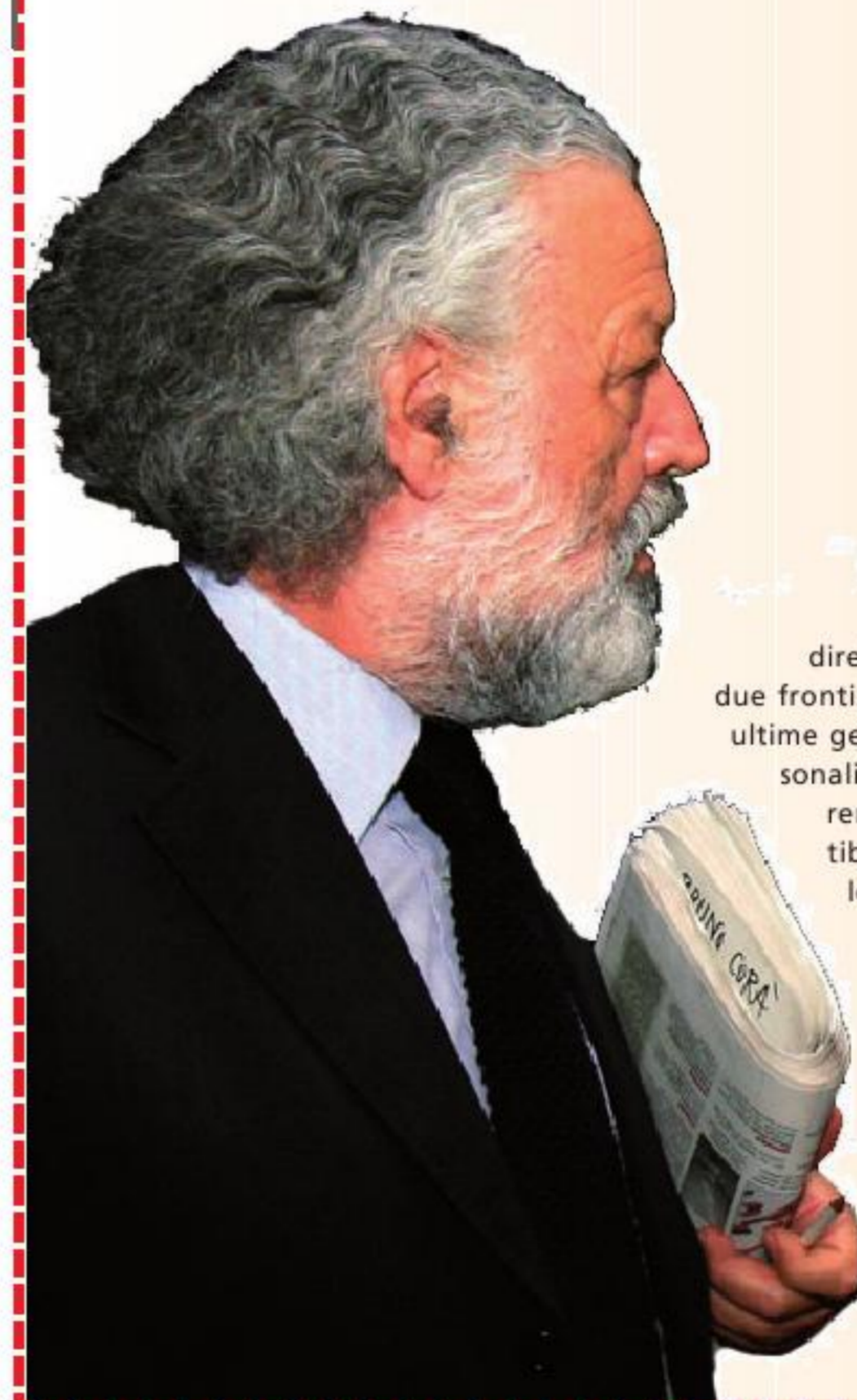
**FACCIAMO UN SALTO A...** PARIGI - Dalle 18 alle 20,30 serata unica di poesia, pittura e musica alla libreria franco-italiana "La libreria" di Rue du Faubourg Poissonnerie nella capitale francese. Versi di Renata Ada Ruata, colori del pittore spezzino Claudio Jaccarino.

### GIOVEDÌ 7

**IL CIELO IN UNA STANZA 2** - Al circolo Arci "Portrait Cafe" di via Rattazzi 25 prosegue il ciclo di incontri incentrato sul rapporto tra musica e ascolto. Questa settimana sarà la volta di Stefano L. che esporrà la sua relazione dal titolo "Riportando tutto a casa".

Sabato 2 alle 21 al Civico sarà in scena "GLI ULTIMI SARANNO ULTIMI" di Massimiliano Bruno, con Paola Cortellesi, regia di Giampiero Solari e Furio Andreotti. Paola Cortellesi sarà protagonista di un monologo dissacrante, pungente e comico. Una operaia incinta di sette mesi si ritrova disoccupata alla vigilia del parto. La donna irrompe sul posto di lavoro e prende in ostaggio la responsabile del suo licenziamento. Domenica 3 alle 21 al Teatro Astoria di Lerici è in scena "OH ROMEO", farsa in due atti di Ephraim Kishon. Poiché non vi fu mai storia più triste di quella di Giulietta e del suo Romeo. Così Shakespeare conclude la sua opera. E se invece i due restassero in vita? Questo ha pensato Kishon quando ha scritto questa rivisitazione delle vicende di Romeo e Giulietta. La vera tragedia, in questa commedia, è caratterizzata dalla

loro permanenza in vita ed il loro matrimonio. Giulietta assiste al suo inaspettato risveglio e Lo spettacolo ha inizio rappresentando il qu Romeo e Giulietta sposati, trent'anni dopo, a f che e alle prese con litigi quotidiani. Shakespeare preso la sua Opera, irrompe nella scena per rim dogli i suoi versi immortali, ma non ottenend però è salvaguardare l'eternità e la paternità riesce anche perché s'innamora di Lucrezia - Romeo - che gli propone di fuggire. Con Mass Alessia Duca, Franca Abategiovanni. Regia di G



## BIENNNA

Sarà inaugurata venerdì 15 alle 10.30 al Camec co clusivo delle attività espositive del 2006 la Bienn della Spezia, Premio del golfo 2006 Generazioni P - Arte nell'età dei conflitti ininterrotti. La rassegn direttore artistico del Camec Bruno Corà (nella foto), si due fronti: quello espositivo, che si rivolge agli artisti contemp ultime generazioni; quello della riflessione critica che si occu sonalità artistiche emergenti e del futuro assetto della renderla ancor più ricettiva alle nuove istanze artistiche tibile per il pubblico sia locale per quello nazionale e le. Per rendere possibile questo ulteriore nuovo sv Biennale è stata organizzata una mostra convegno o gurata con due giornate di dibattito e riflessione dicembre, al quale parteciperanno gli artisti esp mati a esprimere le problematiche inerenti i pr artistici, gli studiosi e critici d'arte invitati a parteci segna con specifiche segnalazioni degli artisti e de amministratori pubblici e collezionisti e amatori d dell'appuntamento di quest'anno è Generazioni - ni - arte nell'età dei conflitti ininterrotti e vuo dibattito sulla condizione artistica delle generazi livello nazionale tra la fine degli anni '80 e l'iniz

# Maggiani & Maggiani

mobili arredamenti dal 1895



la Talegnami

Jesse



cucine Copat

La Spezia V.le San Bartolomeo, 613-615 - tel. 0187 599021

www.maggianiemaggiani.it



n

d

a

Romeo, disperato, sulla tomba per questo non beve il veleno. Quadro familiare composto da Roma, in ristrettezze economiche avvilito per la piega che ha messo in riga i due propinquo alcun risultato. L'importante della sua tragedia. Ma non vi figlia di Giulietta, figliastra di imo Lopez, Giuliano Chiarello, Giorgio Lopez.

Alla PERFORM CONTEMPORARY ART di via XXIV Maggio 57, si terrà fino al 7 gennaio la mostra di ILARIA BUSELLI "Spazio prende corpo" a cura di Giulia Altissimo (apertura: dal lunedì al sabato su appuntamento). "Una rotonda sul mare" è il titolo della personale del pittore ANTONIO BARRANI allestita allo STUDIO D'ARTE di via Tommaseo e visitabile i giorni feriali dalle 17 alle 20 sino al 7 dicembre. Si concluderà il 3 dicembre nel FOYER del CENTRO ALLENDE la mostra di ISABELLA STAINO "L'abbraccio, l'occhio e il pagliaccio". La mostra è aperta il venerdì e sabato dalle 9 alle 12 e

dalle 14,30 alle 18,30; domenica dalle 14,30 alle 18,30. Continua al CENTRO DIALMA RUGGIERO (via Monteverdi 117) la mostra fotografica di CESARE SALVADEO "(In) un batter d'occhio". Nella sede del CIRCOLO CULTURALE DEL SANTO (via don Minzoni, 62) è visitabile fino al 7 dicembre la personale del pittore LUIGI SARTI. Da anni interessato alla ricerca sul paesaggio, l'artista spezzino propone in una trentina di tele, in parte realizzate in varie estemporanee, una sequenza di vedute che confermano le qualità coloristiche del pittore e la luminosità della sua variopinta tavolozza. Alla

GALLERIA MENHIR (via Manzoni, 51) è di scena la mostra di un pittore di razza, quale è considerato il toscano LUCA ALINARI (Firenze, 1943). "Angoli spigolosi" è il titolo della singolare personale, imperniata su gradevolissime ed originali tavolette rotonde e quadrate di piccole dimensioni, nelle quali l'ingegnoso pittore ha dipinto innumerevoli storie, imbevute di una miscela dall'accento prevalentemente fantastico. È particolarmente apprezzabile l'armoniosa unità dell'esposizione, che rivela la positiva alleanza fra segno, colore e materia, legati da una non comune leggerezza.

Mostre

# ALE AL CAMEC

me atto con-  
ale arti visive  
rigenerazioni  
a, a cura del  
svilupperà su  
poranei delle  
pa delle per-  
assegna, per  
e e più appe-  
nternaziona-  
viluppo della  
che sarà inau-  
il 15 e il 16  
ositori chia-  
opri percorsi  
ipare alla ras-  
elle opere, gli  
l'arte. Il tema  
rigenerazio-  
le aprire un  
oni emerse a  
io del nuovo

millennio. Si potrà in tal modo mettere in risalto l'opera di artisti cresciuti in seguito al 1989, anno che segna la fine dei blocchi contrapposti nella guerra fredda e l'inizio del periodo di conflittualità che dagli anni Novanta continua fino ad oggi. Parteciperanno alla rassegna gli storici dell'arte e i critici Viana Conti, Aldo Iori, Raffaele Gavarro, Marco Meneguzzo, Mauro Panzera, Olga Scotto che hanno già tracciato nella pubblicazione prevista per l'evento il profilo critico delle loro scelte artistiche e lo loro riflessione sulle realtà italiane più stimolanti di questa fase culturale. L'iniziativa terminerà il 22 gennaio 2007. (A.O.)

Orario: da martedì a sabato 10-13 / 15-19, domenica 11-19, chiuso lunedì.  
Ingresso: 6 euro intero, 4 euro ridotto, 3 euro ridotto speciale.  
Per informazioni e prenotazioni: tel. 0187 734593 camec@comune.sp.it.



Circolo Culturale «Angiolo Del Santo»  
VIA DON MINZONI, 62 - 19124 LA SPEZIA



alayza

« barquitos »  
dal 9 al 21 dicembre 2006 - ore 17,00 - 20,00  
INAUGURAZIONE: 9 dicembre 2006 - ore 17,00  
— ENTRATA LIBERA —

http://barquitos-alayza.blogspot.com

**Organizzazione Eventi**  
Dalla Festa al Concerto

**Noleggio Impianti**  
**Audio e Luci**

**15 Sale Prove per Gruppi e Band**  
Formazione artisti, musicisti e tecnici  
orario continuato 24 ore su 24  
Impianto elettrico e Riscaldamento indipendente  
lezioni private in sede

**in collaborazione**  
con **onde sonore** e Musica Loca (S.Stefano Magra)  
info@diesiservice.com cell. 393.9143922



### Tutte le sere

La tradizione gastronomica popolare da una parte e quella brassicola dall'altra daranno vita ad una serie di menù degustazione con la BIRRA, a scelta uno di terra ed uno di mare, con abbinamento guidato. Le ricette sono realizzate in base al pescato del giorno e in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, tutto rigorosamente fresco e tutto cucinato in modo espresso con la stessa cura di sempre.

È gradita la prenotazione



19121 - La Spezia - Via Cadorna, 18  
Tel. 0187-736157 / Fax 0187-750042  
E-Mail: trattoriadino@yahoo.it  
chiuso il lunedì e la domenica sera

**24/25 e 31**  
dicembre  
**Natale e**  
**Capodanno**

Gilda



Gilda organizza...  
Addii al celibato  
Cene di lavoro  
Feste di laurea  
Compleanni

Gilda

Via Sarzanese  
Loc. Quiesa Colle Paradiso  
Massarosa (LU)  
Telefono 0584.975477  
Cell. 328.2940930  
www.gilda2.it

# NUOVO TU

Tutto ciò che desideri per la tua casa

Lampadario  
**Euro 99,00**  
Incredibile!!!

Poltrona Relax  
Nera/Bianca  
**Euro 239,00**

Sedia  
Finitura Alluminio  
**Euro 29,00**  
Fino esaurimento scorte

40 Cucine grande design in esposizione a partire da  
**Euro 1390,00** + set elettrodomestici

Tavoli allungabili  
**Euro 59,00**  
SOTTO COSTO!!!

Venite a scoprire il nuovo grande punto vendita  
**TU Arredi**  
in Via Provinciale Piana, 19  
Bottagna (vicino a Basko)

Uffici completi da **Euro 290,00**  
Sbalorditivo!!!

Libreria Mensola  
**Euro 29,00**  
come foto  
**Euro 99,00**

Impossibile trovare a meno!!!

Prezzo introvabile!!!

## PREZZI IMBATTIBILI!!!

Soggiorni componibili su misura da  
**Euro 890,00**  
IMBATTIBILE!!!

Cabina armadio struttura in vero alluminio es. 2mt attrezzata  
**Euro 390,00**  
INCREDIBILE!!!

Ante su misura scorrevoli telaio in alluminio pannello in finitura vari colori  
**Euro 340,00**  
Prezzo mai visto!!!

Divano mod. Viola 3 posti in tessuto completamente sfoderabile  
**Euro 590,00**  
Plaid in visone **Euro 59,00**  
Cuscini **Euro 15,00**  
Specchiere da **Euro 169,00**

Letti con contenitore  
**Euro 590,00**  
INCREDIBILE!!!

# PREZZI IMBATTIBILI

**Punti Vendita**

Sede principale mt. 2000 a Bottagna Via Provinciale Piana, 19  
La Spezia Via Carducci angolo Corso Nazionale, 78 (SP)  
Genova Via A. De Gasperi, 49 Moconesi

s o l i d a r i e t à

IG

progetto finanziato da "Vivere insieme"

# Trasformiamo lo spreco in risorse

di David Virgilio



Ogni supermercato italiano scarta mediamente, all'anno, 170 tonnellate di alimenti. Il 95% dei prodotti buttati è recuperabile, per l'alimentazione umana e animale o per altri usi... Questa la premessa da cui parte il progetto "Trasformiamo lo spreco in risorse" finanziato dal Centro Servizi Volontariato "Vivere Insieme" su proposta del Tavolo di Coordinamento degli interventi a contrasto della povertà della Spezia promosso dal Comune del capoluogo. L'obiettivo è quello di costituire, attraverso un'attività formativa rivolta a volontari appartenenti alle associazioni riunite nel Tavolo di Coordinamento, un gruppo operativo stabile, per il recupero dei prodotti invenduti dalle diverse tipologie di attività commerciali, in primo luogo dalla distribuzione alimentare. L'attività giornaliera di recupero dei beni alimentari, rimasti invenduti per le ragioni più varie, ma ancora perfettamente

commestibili, viene così concepito come fornitura di un servizio: sia per chi li produce, cioè le imprese commerciali, sia per chi li consuma, le persone in condizioni di bisogno, attraverso gli enti di assistenza, quanto per le istituzioni pubbliche, che conseguono benefici indiretti, sociali e ambientali, vedendo diminuire il flusso di rifiuti in discarica e migliorando gli interventi a favore delle persone svantaggiate.

L'iniziativa permetterà quindi non solo di sopperire alle necessità materiali in modo solidaristico ma acquisirà anche una specifica valenza educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche dello spreco e del consumo consapevole: l'obiettivo ultimo del progetto è infatti contribuire alla riduzione dello spreco stesso in tutte le sue forme.

Le competenze, formate attraverso la formazione, saranno di varia natura: fiscale, igienico-sanitaria, organizzativa e comu-

nicativa, necessarie per garantire, sul piano della destinazione delle merci, la regolarità delle procedure di recupero, oltreché costituire elemento necessario di continuità e diffusione del progetto. La caratteristica principale del progetto di recupero è infatti il contatto diretto dei punti vendita con le associazioni beneficiarie, ovvero il ritiro diretto dei prodotti invenduti da parte dell'associazione presso il negozio o il supermercato. In tal modo infatti sarà possibile far arrivare in tempi molto brevi il prodotto al fruitore (associazione), facilitare il recupero di beni alimentari freschi e altamente deperibili, limitare al massimo i costi organizzativi e logistici, e creare relazioni di fiducia fra le singole associazioni beneficiarie e i negozi o i supermercati coinvolti. Il progetto, che si rivolge inizialmente a 15 volontari con 68 ore di attività formativa, sarà curato nella sua attuazione da "Missione 2000", l'associazione di volon-

tariato che ogni sera offre presso la propria sede di via Torino un servizio di mensa serale per persone senza fissa dimora o in condizioni di difficoltà. La "formazione" presenterà ai partecipanti i servizi locali a contrasto della povertà, compirà un'analisi territoriale per l'individuazione delle associazioni onlus che

usufruiranno del servizio, come anche delle attività commerciali in grado di offrire le merci fuori mercato; ma soprattutto sarà predisposto un piano di fattibilità per avviare le procedure di raccolta, attraverso appositi protocolli igienico-sanitari e i relativi adempimenti fiscali ed amministrativi.

## Che bella festa!

Grande successo della "castagnata" organizzata dal Centro documentazione handicap, con la collaborazione dell'Avis, alla Dialma Ruggiero: si sono ritrovati tutti i partecipanti del progetto "Punto Servizi" per rivedere insieme le immagini delle attività di tempo libero realizzate nel corso dell'anno, lanciare il nuovo programma per i prossimi mesi, e ballare a suon di musica.



## CERCHI LAVORO

**QUESTA È L'AZIENDA GIUSTA PER TE!!!  
STIAMO CERCANDO 20 PERSONE  
DA INSERIRE PRESSO LA NOSTRA FILIALE  
CON REGOLARE CONTRATTO DI COLLABORAZIONE  
SI RICHIEDE:**

**- SERIETÀ E VOGLIA DI MIGLIORARE -**

**- SE HAI QUESTI REQUISITI -  
TI OFFRIAMO:**

**- FORMAZIONE GRATUITA -**

**- CARRIERA MANAGERIALE -**

**- FISSO MENSILE -**

**- FULL TIME € 1000 DI FISSO E PART TIME € 400 DI FISSO -**

**- NO MULTILEVEL MARKETING -**

**NON ESITARE CHIAMA ORA!!!  
0187-010046 / 3939234767**



### Iscriviti !

Farsi parte di una grande e qualificata associazione nazionale, che promuove cultura e qualificazione professionale nel campo della gestione ed amministrazione immobiliare.

L'iscrizione, oltre a godere della qualificazione professionale che l'appartenenza all'anaci conferisce, potrà accedere a:

- Polizza assicurativa rischi professionali
- Polizza tutela legale per i condomini amministrati
- Incontri di aggiornamento e studi
- Corsi di formazione
- Consulenze e prestazioni legali, tributarie, fiscali e tecniche a condizioni di particolare favore

L'associazione è affiancata da un Centro Studi Nazionale composto da alcuni dei più prestigiosi studiosi della materia in campo nazionale, e da Centri Studi Provinciali che consentono all'iscritto di avere sempre un riferimento tecnico e giuridico di primo ordine.

### I CASI PRATICI DEL CONDOMINIO a cura del centro studi provinciale - direttore avv. massimo ginesi

La possibilità per il singolo di distaccare la propria unità dall'impianto centralizzato di riscaldamento - Necessità di autorizzazione e conseguenze in ordine alle spese.

L'ipotesi in esame riguarda il singolo condomino che intende rinunciare al servizio comune di riscaldamento e non il caso di dismissione dell'impianto centralizzato da parte di tutto il condominio, ipotesi disciplinata dalla L. 10/1991 e succ. mod. Il principio generale affermato dall'art. 1118 Il comma cod. civ., è che il condomino non possa sottrarsi al contributo nelle spese per la conservazione rinunciando al proprio diritto sulle medesime. L'impianto di riscaldamento centrale è per un verso indispensabile, posto che nell'insieme garantisce oggettivamente l'equilibrio termico dell'intero edificio mentre, per altro verso, la sua utilità a vantaggio delle singole unità immobiliari può essere tranquillamente sostituita dall'impianto autonomo. Relativamente al potere del singolo condomino di rinunciare a servizi del riscaldamento centralizzato ed alla facoltà di distaccarsi dall'impianto, la giurisprudenza ha ormai maturato un orientamento stabile negli ultimi venti anni: la rinuncia unilaterale al riscaldamento condominiale operata dal singolo condomino mediante il distacco del proprio impianto dalle diramazioni dell'impianto centralizzato è legittima quando l'interessato dimostri che, dal suo operato, non derivano né aggravii di spese per coloro che continuano a fruire dell'impianto, né squilibri termici pregiudizievoli per la erogazione del servizio e non necessita - se tali condizioni sono soddisfatte - di alcun consenso da parte degli altri condomini. Va sottolineato che l'onere della prova circa la sussistenza di tali presupposti incombe al condomino che intenda distaccarsi e che ove su tale circostanza vi sia contrasto con il Condominio incomberà a colui che vuole effettuare il distacco far accertare giudizialmente la legittimità della propria pretesa: in tal caso sino al passaggio in giudicato della sentenza che accerti la sussistenza dei presupposti indicati (assenza di squilibrio termico e di aggravio di costi per la collettività condominiale) il condomino sarà tenuto alla ordinaria contribuzione.

Va osservato che il regolamento condominiale può adottare diversa disciplina del possibile distacco, tenendo tuttavia conto dei seguenti principi: il regolamento condominiale, anche se contrattuale non può consentire la rinuncia all'uso dell'impianto centralizzato con esonero dalle spese mentre può prevedere il divieto dal distacco non essendo detto divieto in contrasto con la disciplina dell'uso della cosa comune.

Parte della giurisprudenza ritiene infine legittimo il distacco, anche in assenza dei requisiti sin qui esposti, laddove il servizio sia reso dal condominio in maniera deficitaria.

1G

Lo Spezia in trasferta sul difficile terreno della Triestina

# Avanti tutta, con umiltà equilibrio e sacrificio

di Diego Di Canosa

Bisognerebbe che ognuno si facesse un bigliettino con su scritto "salvezza", per tenerlo come promemoria da tirare fuori nei momenti belli e in quelli difficili, così come un fedele fa con il santino. La salvezza, ovviamente, non è quella dell'anima bensì quella dello Spezia, squadra per la quale proviamo una fede ben più pagana ma spesso estrema come la più fondamentalista delle religioni. Si perché vincere contro il Genoa ha forse fatto un po' perdere il senso della misura a tutti quanti. È certamente stata una grande vittoria che tutti porteremo nel cuore, ma sarebbe stato meglio riparla da subito in un angolino tra i ricordi più belli, quelli da rispolverare nelle serate importanti tra gli amici, quelli veri, e un paio di birre.

Invece no, secondo la logica emotiva che muove questa nostra grande passione, abbiamo voluto credere che la vittoria al Ferraris coincidesse con la svolta del campionato dello Spezia, così come è successo la stagione scorsa quando, battere i rossoblu al Picco, fu il corona-

mento di una grande cavalcata che poi di fatto significò la promozione.

Ma quest'anno è un'altra storia. Ci ha pensato il Modena a ricordarcelo quando, a partita finita, complice la sfortunata deviazione di Frara, il pallone si è insaccato nella porta aquilotta. Ed è stato come se quel pallone, invece che nella rete, avesse sbattuto in faccia a tutti noi riportandoci di colpo alla realtà. La nostra realtà, quella dello Spezia, quest'anno è fatta di sofferenza, umiltà, spirito di sacrificio e, alla base di tutto ciò, equilibrio. Bisogna che nessuno di noi, ma anche all'interno della società e della squadra, dimentichi che lo Spezia quest'anno ha come obiettivo quello di salvarsi. Per farlo, ragionando in termini pratici, ci vorranno almeno una cinquantina di punti. Su questo assunto devono essere valutati gli incontri da qui a fine stagione; le celebrazioni, i festeggiamenti, i complimenti sul gioco è meglio rimandarli a giugno. Entrando nel particolare, considerando che attualmente lo Spezia occupa la quattordicesima posizione in classifica con 15 punti

raccolti da questo momento alla fine del girone di andata gli aquilotti, per mantenere la media salvezza devono conquistare almeno 10 - 12 punti. Le gare che mancano all'appello sono le trasferte di Trieste, Brescia, Rimini, Treviso, e le gare in casa contro Crotona, Lecce, Treviso e Juve. Alla luce di quanto rivelato dal campionato finora, si tratta di un finale di girone (che ovviamente si ripeterà nel ritorno) tutt'altro che semplice. Al di là di chi lo Spezia incontrerà in casa o fuori, infatti, questo finale oltre alle partite durissime contro gli squadroni Juve, Piacenza, Rimini, Brescia, offre anche tre scontri diretti nei quali la vittoria varrebbe il doppio, con Crotona, Lecce e Treviso. Sarà su queste tre gare che lo Spezia dovrà costruire la classifica, cercando poi di raccogliere qualche punto contro qualcuna delle big da qui al 27 gennaio, data dell'ultima gara di andata quando giungerà al Picco la Juventus. Allora, per cominciare, si potrebbe raccogliere qualche punto corsaro da domani a Trieste, dove gli aquilotti incontreranno una delle squadre più in forma del campionato, che meriterebbe migliorare in classifica e che ha appena recuperato alcuni giocatori importanti come Pivotto e Gorgone. Gli

alabardati praticano un calcio aggressivo e sono in grado di giocare con diversi moduli più o meno offensivi con tre o quattro centrocampisti e due o tre attaccanti a seconda della situazione. Lo Spezia non potrà contare sull'apporto di Varricchio e Alessi, giocatori fondamentali per la profondità e l'incisività offensiva di questa squadra, e per raccogliere punti Soda dovrà mettere in campo una squadra determinata e quadrata, capace di lottare fino all'ultimo minuto. Questo è quello che chiedono da sempre i tifosi bianconeri e quello che ha chiesto lui in settimana ai giocatori ammonendoli che chi non meriterà di stare in questa squadra, a gennaio andrà via. A proposito di mercato, si dice che Ruggieri metterà due attaccanti di categoria superiore sotto l'albero di natale di casa Soda. Vedremo. Intanto domani ci aspetta una sfida che solo a nominarla ci fa tornare alla mente, oltre a un campionato perso in maniera non del tutto chiara, una promozione strameritata ma sfumata per mano di una squadra che aveva raccolto ben 17 punti in meno durante la regular season. È il momento di rifarsi. Vincere domani sarebbe fondamentale in chiave salvezza. Rimanere in B quest'anno sarebbe come vincere un campionato. Non dimentichiamolo!



parla Frara in vista della sfida al Nereo Rocco

## Una gran voglia di riscatto

di Francesca D'Anna

Per chi è nato all'ombra della Mole Antoneliana, vestire la maglia bianconera è normale.

Lui, Alessandro Frara, scuola Juventus, ha già militato in B per tre stagioni nella Ternana e ancora prima in A, nel Bologna di Guidolin. Nella stagione 2001/2002 annovera, nella Juve, una presenza in Champions League e una in Coppa Italia. Frara, arrivato quest'anno allo Spezia, si è conquistato le simpatie dei tifosi che gli hanno già perdonato l'incidente nella partita contro il Modena. Conosciamolo meglio. "Sono nato a Torino il 7 novembre del 1982, sono uno scorpione. Sono fidanzato con Erika. Se devo parlarti del mio carattere posso dire che sono allegro ma anche molto riservato, da buon piemontese. Aggiungo anche che sono pignolo... diciamo pure, puntiglioso". Nelle ultime due partite hai fatto due grandi prestazioni. Questo è perché finalmente giochi nel tuo ruolo?  
"È stata una combinazione di fattori ma, è certo che nel mio ruolo rendo meglio. E finalmente mi sono ambientato bene con i compagni

di squadra". La scelta del 4-4-2 di Soda ti sembra la scelta migliore?  
"Non posso dirlo io, sta all'allenatore decidere il modulo migliore. È vero che abbiamo ottenuto dei buoni risultati con questo modulo ma ne avevamo già ottenuti anche con l'altro. L'importante è che la squadra sia messa bene in campo e che noi tutti siamo determinati. Bisogna buttare dentro la palla, questo è lo scopo principale. Se non si segna, tutto il resto sono semplici discorsi". Però, a volte, la manovra dello Spezia risulta un po' lenta e prevedibile, come nella partita contro il Modena. Bisogna migliorare il gioco sulle fasce?  
"Nel caso della partita contro il Modena abbiamo avuto contro anche il tempo. Pioveva e il campo pesante ci ha penalizzato moltissimo. Ma è vero che il gioco va velocizzato". Sabato la trasferta a Trieste. Cosa dobbiamo fare per giocare al meglio e mettere i giuliani in difficoltà?  
"Quello che dobbiamo fare è avere un gioco aggressivo ed essere compatti. Loro, in campo sono molto ben organizzati ma, come al solito, mettendocela tutta non sarebbe difficile batterli. L'importante è crederci fino in fondo. E poi, si sa, la B è una categoria imprevedibile". Trieste è un ricordo amaro per tutti i tifosi aquilotti. Una sconfitta in quella città è costata, purtroppo, la serie B. Ti senti di fare una promessa alla curva?  
"Fare promesse mi sembrerebbe un po' azzardato. L'unica cosa che mi sento di assicurare è che, se scenderò in campo, ce la metterò tutta. Dopo quello che ho combinato sabato scorso... Ho una gran voglia di riscatto".



# La beffa delle beffe

Minuto 94. Frara è fulminato dalla mala-sorte. In piena area di rigore spezzina intercetta un traversone rasoterra partito dalla fascia destra. Ne nasce un tiro diretto a velocità stellare proprio verso il sette alla destra di Santoni. Questa volta il miracolo al "Santo" non riesce. La palla è nel sacco. Gli emiliani esultano. Un collega modenese, in tribuna stampa, incomincia saltare e ad urlare: "abbiamo ammazzato il maiale, abbiamo ammazzato il maiale!!!". Un colorito modo di dire che dà esattamente il senso di come la vittoria sia arrivata inaspettata. La mazzata è palpabile. Il Picco è fulminato, annichilito. Che beffa!



Foto di

Cristiano Andreani

- 1** Spezia a centrocampo. La sfida sta per iniziare.
- 2** La curva ricorda Eugenio Giovando, poeta spezzino, con uno striscione e intonando la sua canzone-inno "O bèla Spèza".
- 3** Una delle occasioni create dallo Spezia nel primo tempo. Guidetti in scivolata, alto.
- 4** Modena vicino al gol con Bentivoglio. Fuori di poco.
- 5** Ultime battute di gara. Padoin centra il palo. Peccato!
- 6** Il patatrae. Mani nei capelli per Frara. Frittata servita.



IG La Vecchia signora nella tana del grifone

## Sfida di lusso al Ferraris

di Emanuele Costamagna

36 scudetti, 10 coppe Italia, 4 supercoppe Italiane. Sono questi i numeri della supersfida di stasera. Genoa e Juventus i nomi dei protagonisti che interverranno. La squadra più antica del calcio italiano contro la più vincente, la Vecchia signora decaduta. Ci sarebbe forse bisogno di una seduta di ipnosi per credere che si tratti serie B, ma tant'è. Al Ferraris i rossoblu devono assolutamente cercare di rialzare la testa e uscire dalla crisi in cui sono sprofondata. L'ultima vittoria è datata 21 ottobre, incredibile 4 a 3 al Cesena. 3 i pareggi e 2 sconfitte sono poi maturati. Nel miglior attacco e seconda peggior difesa le contraddizioni degli uomini di Gasperini. Superfluo dire che peggior cliente non poteva esserci per provare a ripartire. Arriva la Juventus, 10 vittorie e 3 pareggi (esterni), cannibale del campionato che lentamente si è avvicinata alla vetta e che, una volta conquistata, crediamo tutti non la lascerà fino a giugno. Speriamo, crediamo e vogliamo spettacolo questa sera. Il Napoli capolista, reduce da tre 1 a 0 consecutivi (Bari, Bologna, Pescara)



tutti a firma Calaiò, riceve al San Paolo il Frosinone.

Le recenti apparizioni degli azzurri non sono state però molto convincenti: le ultime due vittorie sono arrivate su calcio di rigore. Dopo aver "piallato" via il Genoa, il Bologna chiede strada al Verona per continuare a mantenersi in alta quota. Il Piacenza avrà invece vita dura all'Ezio Scida contro un Crotona in salute.

Lo Spezia, dopo il passo falso interno con il Modena (i canarini domani ricevono il Treviso), va incontro ad una trasferta insidiosissima a Trieste, contro

una squadra in grande condizione che sabato scorso avrebbe meritato di vincere a Bari. La banda di Agostinelli è in questo momento una delle formazioni più in forma dell'intera serie cadetta.

Dopo aver fermato nell'ordine Napoli, Rimini, Genoa, Juventus e Piacenza, il piccolo grande Albinoleffe di quella vecchia volpe di Mondonico vuole continuare la sua straordinaria serie positiva cercando di fermare il lanciatissimo Cesena di Castori. È questo il big match di domani.

L'altra rivelazione del campionato, il Rimini, ospita un Vicenza galvanizzato dalla prima vittoria stagionale contro l'Arezzo. Zeman per salvare la panchina deve vincere al Via del Mare contro il Brescia, che a sua volta ha bisogno dei tre punti per cercare di rientrare nella zona play-off.

Altra sfida di medio-alta classifica fra il Mantova e il Bari, quest'ultimo impanantato in un periodo negativo: non vince dal 4 novembre, proprio contro gli aquilotti di Soda. Drammatica sfida salvezza fra Arezzo e Pescara fra due squadre che sembrano già ad un passo dal tracollo in Cl.



RISERVATO A TUTTI I TIFOSI AC SPEZIA CALCIO  
QUESTO TAGLIANDO DA DIRITTO AD UN BUONO SCONTO  
DEL 10% PER 5 PERSONE

RISTORANTE PIZZERIA

# MADHOUSE

SPECIALITÀ: PESCE &amp; CARNE - PIZZA AL METRO

Via Gramsci, 3 - Luni Mare Ortonovo (Sp)  
Tel 0187 648573



AGROALIMENTARE  
XXIII edizione

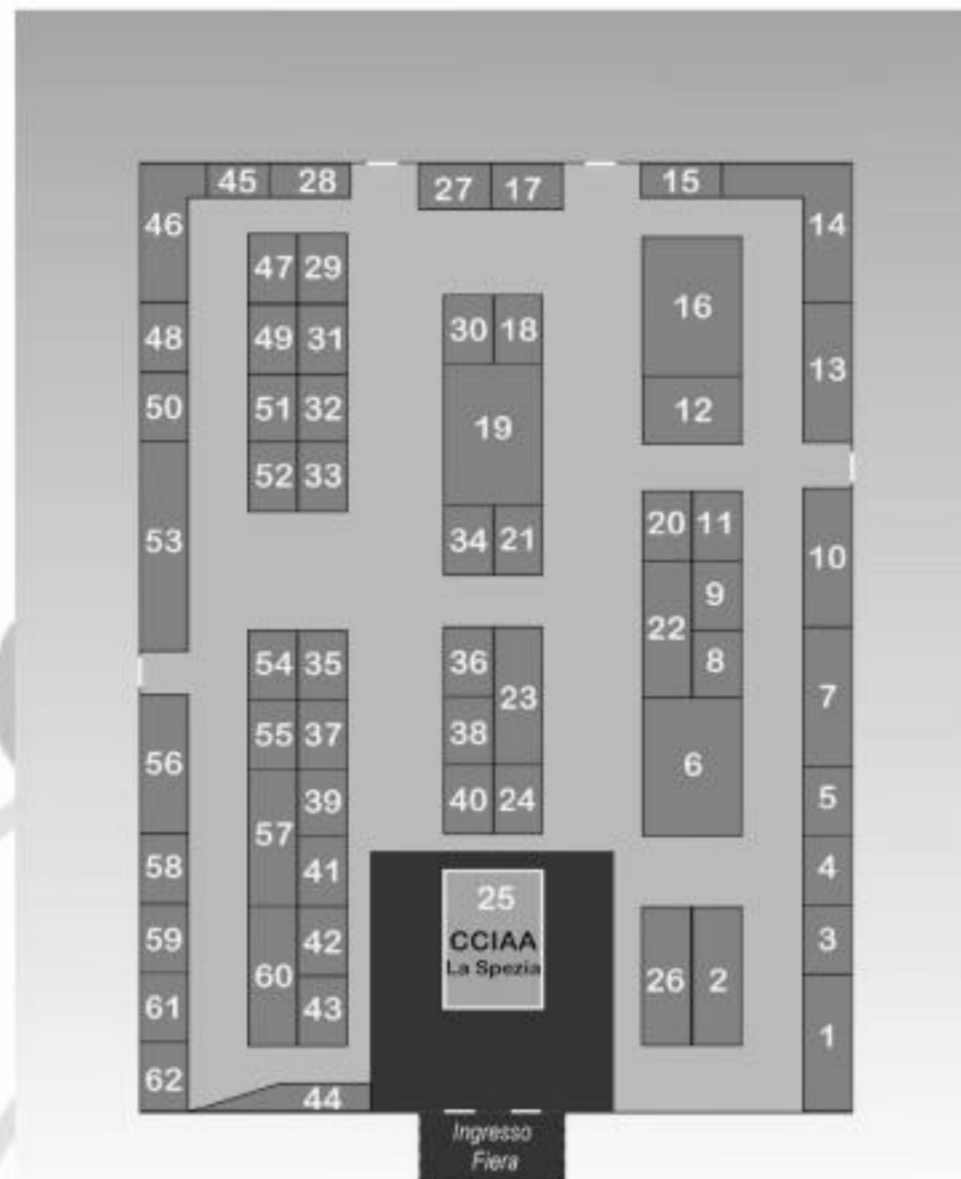
2006



## Elenco Espositori AGROALIMENTARE

2/10 dicembre

XXIII edizione 2006



- |      |  |       |  |
|------|--|-------|--|
| 1    | Comunità Montana Alta Valle del Vara - Sesta Godano (Sp) - Prodotti tipici                             | 31    | Stoppani & Peer Drogheria - La Spezia - Drogheria, dolciumi  |
| 2    | Gioia Luisa - Casalmaggiore (Cr) - Mozzarella di bufala, limoncello, babà al rum                       | 32    | Apicoltura 5 Terre - Volastra, Riomaggiore (Sp) - Miele e prodotti dell'alveare                            |
| 3    | Fattoria Di Norcia - Alfonsine (Ra) - Prodotti tipici umbri  | 33    | Funghi Giumelli - Zerì (Ms) - Funghi secchi, sott'olio   |
| 4    | Il Regno del Formaggio - La Spezia - Parmigiano Reggiano   | 34    | Croce Danilo - Budduso (Ss) - Torrone e dolciumi della Sardegna  |
| 5    | Lucchi e Guastalli - loc. Vincinella S. Stefano Magra (Sp) - Frantoio oleario                          | 35    | Lunicoffee - loc. Montedivalli, Podenzana (Ms) - Servizi ristoro automatici, caffè in cialda Lavazza.      |
| 5    | Azienda agricola L'Aromatica - Sarzana (Sp) Pesto alla genovese, passata di pomodoro                   | 36    | La Bottega di Ferrarini - Sarzana (Sp) - Alimentari di qualità   |
| 6    | Cantine Lunae Bosoni - Ortonovo (Sp) - Viticoltore   | 37    | Italsapori - Teggiano (Sa) - Prodotti tipici campani   |
| 7    | Alberoni - Reggio Emilia - Funghi secchi sott'olio, farina di castagne, tartufi, miele                 | 38    | Namastè - La Spezia - Articoli da regalo.  |
| 8    | Caseificio Esposito - Brugnato (Sp) - Fabbrica latticini   | 39    | Azienda Agricola Zangani - Pomo Superiore, S. Stefano Magra (Sp) - Viticoltore, olio extravergine di oliva |
| 9-14 | Gastronomia Cipollini - Follo alto (Sp) - Gastronomia, lardo di Colonnata, salumi                      | 40    | Il Buonprosciutto - Cavazzale (Vi) - Prodotti tipici veneti  |
| 10   | Forza Paris - Sennori (Ss) - Prodotti tipici sardi   | 41    | Inama Diffusion - Sarzana (Sp) - Dolciumi  |
| 11   | Tallone Pier Marco - Caraglio (Cn) - Salamini al tartufo, Barolo, cervo, formaggi al tartufo           | 42    | Il Brustico - Bonelle (Pt) - Prodotti tipici toscani   |
| 12   | Vinicola La Baia Del Sole - Luni di Ortonovo (Sp)  | 43    | Prof. Taggiasco Enrico - La Spezia - Miele e prodotti dell'alveare   |
| 13   | Market Verde - Bologna - Prodotti tipici dell'Emilia Romagna   | 44    | Azienda Agricola Lombardi Anna Maria - Ponzano Magra (Sp) - Fiori e piante                                 |
| 13   | Casarini Vanna - Fagnano (Bo) - Olive, cipolle, cetriolini, capperi sott'olio.                         | 45    | Vorwerk Contemporaria Bimby - Ag. di zona Pasquali Maria Rosa - La Spezia - Elettrodomestici               |
| 15   | La Marocca di Casola - Casola (Ms) - Pane  | 46    | L'Aia di Piero - Castelnuovo Garfagnana (Lu) - Prodotti tipici della Garfagnana                            |
| 16   | Agriflora - Villafalletto (Cn) - Dolciumi  | 47    | Ditta Walter Sani - Rosignano Marittimo (Li) - Casalinghi  |
| 17   | Tyrol Food - Terlano (Bz) - Prodotti tipici tirolesi   | 48-60 | Bacigalupi Clara - Sarzana (Sp) - Lardo di Colonnata, salumi, formaggi di capra                            |
| 18   | Orgallo Mirella - La Spezia - Prodotti tipici calabresi  | 49    | Il Banco della Frutta - Empoli - Castagne e frutta   |
| 19   | Società Coop Agricola Nuova Beleo (Reggio Emilia) Parmigiano Reggiano                                  | 50    | Liquorificio Malloggi - Fonacette (Pi) - Liquorificio  |
| 20   | Chocoo - Lido di Camaiore Cioccolato   | 51    | Associazione Campiglia - La Spezia - Zafferano, marmellata di fichi d'India                                |
| 20   | Le Bontà - La Spezia - Pasticceria   | 52    | Euronatura - Gorizia - Aglio sott'olio, pomodori secchi  |
| 21   | Luna Di Miele - Ortonovo (Sp) - Miele e prodotti dell'alveare  | 53    | Comunità Montana Bassa e Media Val di Vara - Padivarma (Sp) - Prodotti tipici                              |
| 22   | Il Giglio - La Spezia - Commercio generi alimentari  | 54    | La Cantina del Nonno Pescetto - S. Stefano Magra (Sp) - Viticoltore  |
| 23   | Baldassini Dolciaria - Ceparana (Sp) - Produzione dolciaria  | 55    | New Ims S.p.a. - Padova - Commercio caffè Lavazza in cialde  |
| 24   | Verde Rame - La Spezia - Fiori, piante, addobbi natalizi   | 56    | Il Cioppo - Pistoia - Prodotti siciliani   |
| 25   | Camera di Commercio della Spezia   | 57    | Papasidero Francesco - Scalea (Cs) - Prodotti tipici calabresi   |
| 26   | Fiorenza Marzia - La Spezia - Prodotti alimentari  | 58    | Ranuzzi Roberta - Maranello (Mo) - Prodotti tipici dell'Emilia Romagna                                     |
| 27   | Spadoni Frutta - La Spezia - Frutta  | 59    | La Dolceria - Nova Milanese (Mi) - Dolciumi  |
| 28   | Arecco Silvano - Cuneo - Tartufi neri e bianchi  | 61    | Pasticceria Chiesa - S. Stefano D' Aveto (Ge) - Pasticceria  |
| 29   | Antica Casa Stefano De Lucchi - loc. Case Bini di Montegropo Albereto (Pr) - Funghi secchi e sott'olio | 62    | Reception - Segreteria   |
| 30   | Azienda Agricola Castagnini Roberto - Carrara (Ms) - Viticoltore                                       |       |  |

Inizierà sabato 2 dicembre, la XXIII edizione dell'Agroalimentare, la fiera natalizia della tipicità. Organizzata dall'Azienda manifestazioni fieristiche della Camera di commercio, è diventata un appuntamento amato ed atteso dalla città nell'imminenza delle feste. Questa preziosa vetrina promozionale dei prodotti tipici di varie parti d'Italia, ha nel tempo consolidato una straordinaria presenza di pubblico proveniente anche dalle province vicine. L'Agroalimentare propone ogni anno una vasta gamma di prodotti e, in questa edizione, conta 62 espositori. Il pubblico, che nel 2005 ha raggiunto quota 50 mila visitatori curiosando tra gli stand, potrà trovare i vini e gli oli della nostra zona nonché una grande scelta di formaggi e salumi italiani, dolci caratteristici, mieli locali, latte, farina e funghi. La rassegna del gusto chiuderà le porte domenica 10 dicembre.



AGROALIMENTARE  
XXIII edizione

Piazza Europa - La Spezia  
2 -10 dicembre 2006

Orari

dal lunedì al giovedì: 15.00 - 20.00

venerdì, sabato e domenica: 10.00 - 20.00

ingresso gratuito

[WWW.SPEZIAFIERE.IT](http://WWW.SPEZIAFIERE.IT)



Manifestazioni Fieristiche  
e Formazione Imprenditoriale

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio La Spezia

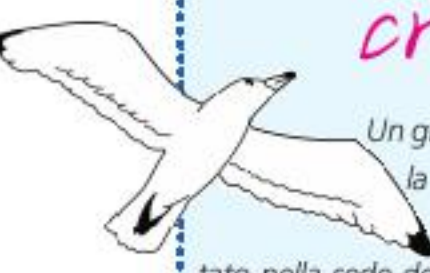


AGROALIMENTARE  
XXIII edizione

2006

## qualcosa di personale


## cronache dallo zoo



Un giovane esemplare di falco è stato trovato, piuttosto stordito, lungo la statale 63 del Cerreto, dove rischiava di finire schiacciato dai mezzi in transito. Fortunatamente il rapace è stato raccolto e portato nella sede dell'associazione Ser-Fir-Cb di Fivizzano e tenuto sotto controllo, in quanto presentava segni di stordimento dovuti forse alla caduta dall'alto dopo un probabile urto contro un cavo dell'alta tensione. I volontari, dopo averlo amorevolmente curato, lo hanno fatto nuovamente volare libero.

Potremmo ribattezzarli David e Golia e sono rispettivamente un piccolo polpo e un delfino avvistati insieme al largo di Porto Venere da alcuni ricercatori dell'Acquario di Genova. Il polpo è riuscito a sfuggire a un attacco del mammifero che voleva mangiarselo e si è avvinghiato saldamente a una delle sue pinne pettorali, "catturandolo".

## AI CONFINI DELLA REALTÀ



A Framura c'è uno scoglio chiamato Panèa che ha una storia davvero affascinante. Molti dicono che quell'enorme roccia, altro non sia che un drago pietrificato. Nato da un uovo rinvenuto in un bosco fu allevato con amore e mille cure da una donna del paese che lo trattò come un figlio. Ma quando il drago crebbe gli abitanti di Framura cominciarono ad averne paura: seppur mansueto era pur sempre un bestione! Così la donna, con il cuore spezzato, si vide costretta a nascondere in una grotta del bosco e gli raccomandò di non farsi vedere in giro dal momento che qualcuno avrebbe potuto ucciderlo. Così fu: nessuno vide più il drago che se ne stava buono buono nella sua grotta. Un giorno però si abbatté su Framura un violentissimo nubifragio che rischiò di farla scivolare a mare. La donna, allora, chiese aiuto al drago che con generosità puntellò la montagna e impedì la frana. Il buon drago rimase a guardia di Framura, vicino alla riva. Possiamo vederlo anche oggi, basta usare gli occhi della fantasia.

## GENTE

- L'architetto Giancarlo Ratti, già presidente dell'ordine degli architetti della provincia della Spezia, è il nuovo amministratore unico dell'Arte (ex Iacp) spezzina.
- Con una commovente cerimonia è stata intitolata la passeggiata di San Terenzo a don Attilio Castiglione, parroco del paese dal 1957 al 1984.
- Nuove miss spezzine elette durante la fiera Domus al palazzetto dello sport. Miss Domus è Jessica Luigini. Martina Casani è stata invece incoronata miss Civ Le vele e Consuelo Randelli miss Civ Cinque vie. Lo scettro di miss sorriso è andato a Veronica Fedolfi e quello di miss teenager a Eleonora Pancioli.
- Nei campionati regionali individuali ragazze di atletica, che si sono svolti a Genova, la spezzina Mathilde Parodi (Sportlifecarispe) ha lanciato il peso a 11,47 metri: è il nuovo primato ligure della categoria.
- Brillante prestazione a Lentate sul Severe (Milano) dei ballerini dell'associazione "Mirco e Dania dance" della Spezia. Maurizio e Carla Rossi si sono piazzati al primo posto nella danza liscio unificato e nella categoria ballo da sala. Sul podio anche le coppie spezzine Stefano e Cristina Cosimi e Andrea e Cinzia Schiffini.
- Lo spezzino Davide Ferrari ha partecipato martedì 28 novembre alla trasmissione "50 Canzonissime" dedicata alle melodie televisive. Nel programma condotto da Carlo Conti in diretta dal teatro Ariston di Sanremo Davide figurava tra i coristi.

LA GAZZETTA  
della Spezia  
PROVINCIA

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE

**Direttore responsabile**  
Umberto Costamagna  
**Direttore** Gino Ragnetti  
**Progetto grafico**  
Lilia Guida, Luca Crescenzi  
**Redazione**  
Stefano Bozza (Vice Direttore)  
Francesca D'Anna, Thomas De Luca  
Filippo Lubrano, Arianna Orisi  
Andrea Squadroni, David Virgilio  
**Fotografie**  
Cristiano Andreani

Testata giornalistica iscritta al  
Registro Stampe del Tribunale della  
Spezia con provvedimento n. 7/88

**Editore:** C & C Communication  
**Responsabile editoriale**  
Laura Cremolini  
**Responsabile operativo**  
Diego Di Canosa  
**Amministrazione e traffico**  
Mirko Monaco  
**Vendite pubblicità**  
Francesca Domenichini  
Marco Rebecchi  
Tel.: 335 423630

Email:  
redazione@lagazzettadellaspezia.it  
commerciale@lagazzettadellaspezia.it

Direzione Redazione Pubblicità  
Via Fontevico 21/n - 19125 La Spezia  
Tel. 0187 283650 - fax 0187 1989250

Stampa Tipografia Fabbiani Spa  
Via Privata Oto, 19100 La Spezia



**SUZUKI**  
Ride the winds of change

L'eleganza, la personalità sportiva, il gusto di distinguersi: il nuovo Burgman 400 e Alessandro Del Piero hanno in comune il fatto di essere splendidamente fuori dal comune. Autentici campioni di stile.

**My Burgman**  
www.burgman.com

- > Omologato EURO 3
- > Parabrezza ampio per maggiore protezione dal vento
- > Vano sottosella da 63 litri
- > Vani portaoggetti nella parte anteriore della carrozzeria
- > Doppia sella a gradino con schienale per il pilota registrabile su 5 diverse posizioni

**MOTORSCOOTER**[www.motorscooter.it](http://www.motorscooter.it)

Via Variante Aurelia, 133

SARZANA - SP

Tel. 0187/629238

E-mail [info@motorscooter.it](mailto:info@motorscooter.it)**SUZUKI**  
Ride the winds of changeConcessionaria Esclusiva  
per La Spezia e provinciaLubrificanti **MOTUL****Findomestic**  
ESTER**Corona**  
Extra[www.suzuki.it](http://www.suzuki.it)**MONDIAL ASSISTANCE****ALSTARE**  
www.alstare.com

800-452625

**SCONTI E SUPERVALUTAZIONE DELL'USATO  
PER TUTTO IL MESE DI NOVEMBRE****ACQUISTI OGGI E PAGHI NEL 2007**



# ROLLANDI ARREDAMENTI INTERPRETA I TUOI SOGNI.

ARTEMIDE\_B&B ITALIA\_BOFFI\_BRAVO CUCINE\_CAMPEGGI\_CASSINA  
DE ROSSO\_DESALTO\_FLOU\_FONTANA\_ARTE\_GERVASONI\_KARTELL  
KREON\_LEMA\_MDF\_PORRO\_O-LUCE\_RIMADESIO\_VITRA

**ROLLANDI ARREDAMENTI**

TEL. 0187\_777075 FAX 0187\_777067 MAIL: INFO@ROLLANDI.IT

**WWW.ROLLANDI.IT**

VISITA IL SITO INTERNET PER VEDERE ALCUNE NOSTRE REALIZZAZIONI