

## VEZZANO LA GIUNTA COMUNALE STANZIA 53MILA EURO Cimitero, al via la riqualificazione

SONO iniziati a Vezzano i lavori per il rifacimento del cimitero del borgo inferiore. «L'opera — riferisce il sindaco Paola Gianarelli — comporta la creazione di un nuovo corpo loculi e di un nuovo ossario. L'intervento costerà 53mila euro ed è stato redatto uno studio di progettazione strutturale e di sicurezza. Con quest'opera andiamo a soddisfare un'altra richiesta che arriva dalla popolazione che mostra da sempre una grande attenzione nei confronti dei terreni

sacri in cui vengono sepolti i propri cari. Questo intervento è l'ultimo atto del percorso di sistemazione dei cimiteri di Vezzano e Valeriano». E su questa falsariga insiste anche l'assessore ai lavori pubblici Lando Baroncelli. «La nostra amministrazione si è distinta per il lavoro di riqualificazione dei camposanti. Nel cimitero di Vezzano basso i muri erano spaccati, quello di Valeriano era addirittura crollato».

Federico Brozzo

## LERICI IN ESPOSIZIONE LE OPERE DI MARIA TACCHINI Pittura, mostra nell'atrio del municipio

L'ATRIO del Comune di Lerici diventa una galleria d'arte. Lì, di domani fino a domenica 26 aprile espone l'artista Maria Tacchini.

La pittrice, originaria di Ameglia, vanta un curriculum di grande pregio.

In Italia, in Europa e in America la Tacchini ha mietuto successi.

E' stata definita dalla critica una delle espressioni più valide della cultura figu-

rale di oggi.

MARIA Tacchini pone al centro del suo discorso l'uomo alla ricerca di un equilibrio tra tecnologia e natura, tra passato e presente, proiettato verso il futuro. Le sue intuizioni lontane dai canovacci tradizionali, la pienezza dei toni e l'eleganza delle linee donano un tratto distintivo al suo talento.

## ARCOLA Presentato il piano d'emergenza per la Petrolifera

COSA FARE quando scatta l'emergenza esterna allo stabilimento di Arcola Petrolifera nella Zona industriale? Giorni fa il sindaco di Arcola Livio Giorgi e l'assessore Mirco Rossini hanno convocato, nella sala polivalente, le 20 famiglie che risiedono nel perimetro delle zone direttamente interessate dal Piano di emergenza esterno. Ai capifamiglia sono stati comunicati tutti i comportamenti di autoprotezione previsti. Ed è stata consegnata la scheda di informazione opportunamente predisposta. «L'Arcola Petrolifera — afferma il sindaco — è una società che rientra tra le tipologie di attività a rischio di incidenti rilevante. Convivere con il rischio obbliga a seguire anche semplici comportamenti. Per questo motivo la corretta informazione è un momento importante e fondamentale per fornire organiche, esaurienti ed efficaci notizie utili a garantire un'adeguata educazione dei cittadini al rischio e all'emergenza. Requisito essenziale, per rendere efficace il Piano, è il sistema di allarme, costituito da un impianto di segnalazione sonoro». «Esistono tre livelli di allerta — conclude Giorgi — Il primo è quello dell'attenzione. Il secondo è il preallarme. Il livello tre di allarme prevede precisi comportamenti all'interno dei fabbricati...».

E.S.



EVENTO Il varo del gozzo Cictò con il rituale della bottiglia di Champagne che si infrange sul dritto di prora

## LERICI

# Gozzo 'salvato'

## Festa per il varo

### Così Invelare celebra la mariniera

ATMOSFERE d'altri tempi sulla calata Mazzini di Lerici, sulla rotta della Festa della mariniera. L'associazione Invelare, dopo aver sostenuto il suo recupero, ha varato il gozzo d'epoca "Cictò" di 18,5 palmi. Gran commozone per l'armatore Altidoro Paladini, discendente di una famiglia di comandanti: il padre Amedeo aveva comandato velieri a due alberi di 30 metri, il nonno Altidoro, fino agli anni Sessanta, aveva navigato a Carrara sui navicelli e sul vascello "Mavi" a vele quadre di 50 metri.

E proprio in onore del nonno, detto Cictò, il gozzo prende il suo soprannome. Il gozzo è stato completamente restaurato sulla base del piano velico redatto dall'architetto Roberto Roccati, presidente dell'Associazione Invelare e consigliere Univet. Il gozzo venne costruito nel 1976

dal mastro d'ascia Artemio Giovanelli di Fiumaretta; ha forme piene ed è parzialmente pontato per non imbarcare acqua anche con mare formato. «L'armo — puntualizza Roccati in omaggio ai cultori ma anche per fare un po' di sana cultura marinaresca — è a tartanella, con randa latina e bompresso retrattile per il cosiddetto polaccone; la superficie velica è di circa 16 metri quadrati in grado di far tenere un buon passo alla barca anche con le brezze. La costruzione dell'antenna, l'elemento più delicato di questo tipo di armo, è stata affidata all'esperienza del mastro

d'ascia Carlo Bedini di Carrara, dettò Ambrò, che ha usato tavole scelte di Douglas dell'Oregon giuntate a *paletta* con colla rossa. Le vele sono state realizzate a ferzi verticali e finiture in canapa dalla veleria Plus Yachting Service di Fausto Bugliani che, appassionato di barche d'epoca importanti quali Orion e Patience, non disdegna le vele latine più modeste ma egualmente emozionanti». La barca si distinguerà in regata per i suoi colori: scafo nero con fascia rossa e bianca, vele rosso scuro, lunga fiamma rossa

e nera in cima all'antenna. «Invelare — spiega Roccati — si sta preparando con fervore per Maina armando nuove barche e perfezionando gli armi dei gozzi già varati per ben figurare. Già a fine maggio alcune barche di Invelare, tra cui Robilù, Rondetto e Cictò, andranno alla manifesta-

zione di Genova Aeroporto per rappresentare il fascino della tradizione del Golfo dei poeti e con le altre barche liguri prenderanno poi la rotta per La Spezia al motto "Il mare ci unisce". «Invelare, comprendente le barche di Lerici, San Terenzo e Carrara, si presenterà — conclude Roccati — all'appuntamento delle regate delle Grazie e di Lerici (13-14 giugno) nell'ambito della Festa della Mariniera con almeno otto barche regatanti a vela latina più altre sei con armi d'epoca».

C.R.

## GIOIELLO

Armato a vela latina, si prepara per ben figurare nelle regate

## RISTORANTE L'APPRODO

specialità marinare  
È gradita la prenotazione.  
Si organizzano pranzi per battesimi, comunioni e matrimoni con una suggestiva vista mare.  
CHIUSO IL LUNEDÌ  
via dell'olivo, 253 - PORTOVENERE  
tel./fax.: 0187/790220  
email: ristoranteapprodo@libero.it

## IL BORGHO DI CAMPI

Ristorante - Residence

Si cena sulla bella terrazza vista mare. Aperto anche la domenica a pranzo.  
**Per Pasqua Menù all inclusive EURO 40 !**  
Strada litoranea per Riomaggiore a pochi minuti dallo stadio  
Tel: 0187 760111 cell: 347 3666851  
Sito: www.borgodicampi.it

## PANIGACCERIA CARNE ALLA BRACE PIZZERIA CON ASPORTO MANGIAFUOCO

nuova apertura al favaro

Puoi provare ottimi panigacci, tagliate di carne italiana, pizze. Per i complanni, cerimonie, etc. se prenoti per almeno 15 persone il festeggiato non paga.  
**Pranzo di Pasqua, aperto su prenotazione, Pasqua aperto, Pasquetta aperto solo la sera.**  
VIA POZZUOLO, 20 19126 LA SPEZIA (SP) TEL 327 54.34.534

## PICCOLA VENERE

NUOVA APERTURA

Specialità, mare e terra classici piatti locali, pranzi di lavoro, comunioni, cre-sime, matrimoni...venerdì sera karaoke con Ciro e sabato sera con Ernesto  
Via Camisano 5, Senato di Lerici  
Tel: 0187 988802

## RISTORANTE SUSHI ZENZERO

Specialità: sushi e sashimi  
Aperti tutte le sere, pranzo solo su prenotazione. Servizio take-away preferibilmente su prenotazione.  
CHIUSO IL LUNEDÌ  
Via Rebocco 11 - LA SPEZIA  
Tel. 0187/300483  
388/1959441  
www.sushizenzero.it

## TRATTORIA DELL'ACQUASANTA

Prenotazione consigliata e gradita.  
**IL MERCOLEDÌ SERA IL CONTO LO FAI TU!**  
**SABATO SERA MUSICA DAL VIVO**  
CHIUSO IL MARTEDÌ.  
Via Caporacca, 20 - LOC. ACQUASANTA - LA SPEZIA  
Tel. 0187.1861463 - 349.1217489  
www.trattoriadellacquasanta.com

## La Spezia a tavola

## PANIGACCERIA RISTORANTE LA PAGODA DI CAROL

NUOVA GESTIONE

Specialità carne, pesce e piatti tipici locali. Sala per cerimonie e compleanni, pranzi di lavoro.  
Menu di Pasqua € 30,00 tutto compreso  
CHIUSO IL LUNEDÌ  
Via XV Febbraio '45, 20 FOLLO  
per prenotazioni: 338/9318627  
349/6110282  
0187/558509

Per entrare in questa rubrica chiama

**SPE LA SPEZIA Tel. 0187 258676**