

# La Lente "economica"

ovvero

# La Lenticchia

Bonassola, 23 settembre 2005

Anno 9, n. 7 - seconda serie

## Dolce settembre

Un vecchio gabbiano cammina stanco sulla spiaggia ancora popolata di bagnanti, costeggia le sdraio, dribbla qualche gamba abbronzata, becchetta qua e là rimasugli di biscotti...

Ogni tanto si ferma e si guarda in giro, sornione, apre le ali per vedere se riesce ancora a volare e poi, lemme lemme, riprende la sua strada.

Il mare è così piatto che le barche vi scivolano sopra quasi senza rumore; nell'acqua pulita puoi contare le pietre sul fondo e, soprattutto, vedere i pesci.

Settembre è un mese dolce, pigro e perfetto, perché finisce l'estate con la sua buriana e comincia la dolcezza malinconica dell'autunno.

Lo sa bene anche il gabbiano: durante tutta la stagione estiva ha dovuto dormire sugli scogli, sempre indaffarato di qua e di là, obbligato a pescare il suo cibo fra motoscafi, bambini urlanti e yachts.

Ha volato in alto per non sentire il rumore di tutte quelle voci sulla sabbia e nel paese, di tutti quei motori sull'acqua.

Ora che l'estate sta finendo lui sa che sarà di nuovo il padrone della spiaggia e del mare.

E anche se non possiede un calendario, ieri, facendo un volo di ricognizione, ha capito da molti indizi che dovrebbe essere arrivato Settembre: sono diminuiti gli ombrelloni, c'è qualche posteggio libero in paese, lo struscio sull'isola pedonale si è molto ridimensionato, non ci sono più le code nei negozi e neppure i bambini che giocano a pallone sull'aiuola grande, e i bar... anche i bar hanno ricominciato con i turni di riposo...

Eppure c'è qualcosa che al povero gabbiano non torna: l'acqua del mare è ancora troppo calda, il sole brucia ancora, insomma c'è ancora troppo "traffico" sulla spiaggia...

Che sia ancora Agosto?

e.r.



## COMITATO ORGANIZZATIVO FESTEGGIAMENTI

### MADONNA DEL S. ROSARIO BONASSOLA

#### - Venerdì 30 Settembre -

Ore 16.00 Apertura pesca di beneficenza

Ore 17.00 I Saltimbanchi:  
spettacolo itinerante per le vie del paese

Ore 20.30 Degustazione di prodotti e vini locali  
(bocciofila)

Ore 21.00 Concerto  
della Banda della Marina Militare di  
La Spezia (p.zza Cento Croci)

#### - Sabato 1° Ottobre -

Ore 14.30 Corsa Ciclistica:  
Cronoscalata Bonassola - Pianpuntasco  
per amatori, organizzata dalla Società  
Ciclistica Monegliese in collaborazione con  
Commercianti e Operatori Turistici  
Bonassolesi

Ore 20.30 Assaggio di prodotti e vini locali

Ore 21.00 Ballo popolare  
con l'orchestra AI-YIN GROUP

Ore 22.00 Posa dei lumini in mare

Ore 23.00 SPETTACOLO PIROTECNICO

#### - Domenica 2 Ottobre -

Ore 8.30 - 10.30 S. Messa

Ore 16.00 Vespro - Processione -  
Benedizione eucaristica

Ore 20.45 Campo Sportivo - Sbandieratori del  
Gruppo "Borgo e Valle" di Levanto

## **Piccolo regalo di fine estate: tornano alcune ricette di Carla**

### **Tortino di acciughe**

Prendere delle acciughe, pulirle, diliscarle e stenderle sul tagliere.

Intanto pulire alcune patate e tagliarle a fette sottili. Disporle sul fondo di un tegame unto, salarle e cospargerle con un trito di aglio e prezzemolo. Sovrapporre ora le acciughe, salare e pepare. Preparare del pane bagnato e strizzato, unire 2 uova, maggiorana, aglio, un po' di prosciutto e mortadella tritati, grana, olio, sale, un po' di noce moscata. Amalgamare il tutto e stenderlo sopra le acciughe. Infornare sin quando il tortino sarà ben dorato in superficie.

### **Teglia di verdure e mozzarella**

Procuratevi melanzane, zucchine, patate, cipolle, pomodorini, olio e sale.

Affettate le melanzane, le zucchine e i peperoni; disponeteli in una padella antiaderente e fateli cuocere in poco olio per 10 minuti. Sbucciate le patate, affettatele sottili e fatene uno strato in un tegame rettangolare unto con un poco d'olio. Salate.

Sbucciate una cipolla ad anelli e disponetela sopra le patate; tagliate a fette una mozzarella e appoggiatela sopra le cipolle; poi i peperoni a strisce, le melanzane, un altro strato di mozzarella ed infine i pomodori e le zucchine. Naturalmente ogni strato di verdura va salato e irrorato con un filo d'olio. Coprite con alluminio e passate in forno a 180° per 20 minuti.

Se volete trasformare il tortino in "lasagne", ad ogni strato di verdure alternatene uno di besciamella e parmigiano.

### **Pesce spada alla mediterranea**

Versate un po' di olio in un tegame e unite aglio, un pizzico di capperi, olive nere e peperoncino (facoltativo). Soffriggete un poco, poi togliete dal fuoco e, dopo averla lavata dal sale e diliscata, stemperate nel soffritto un'acciuga sotto sale; aggiungete la polpa di pomodoro e fate cuocere 10 minuti. Disponete ora le fette di pesce spada e fate cuocere per altri 10 minuti. Alla fine distribuite la salsa nei piatti e adagiatevi sopra le fette di pesce.

### **Timballo di lasagne e tortellini**

Procuratevi 100 g. di lasagne fresche, 250 g. di tortellini, poca besciamella, 3-4 foglie di salvia, 100 g. di burro, grana, sale, un dado.

Portate a bollore l'acqua salata e scottate le lasagne, con le quali foderete uno stampo a forma di ciambella unto con poco burro, lasciandole sporgere dai bordi per 2-3 cm. Fate cuocere i tortellini nel brodo di dado e scolateli; conditeli con la besciamella (preparata con una noce di burro, sale, latte, noce moscata e 2 cucchiaini di farina), il parmigiano, il burro rimasto fuso con la salvia. Coprite con la pasta che deborda e passate in forno per 15 minuti. I tortellini possono essere sostituiti con i ravioli a vostro piacimento, conditi col sugo e, se preferite un timballo croccante, in alternativa alle lasagne foderate il tegame con una sfoglia fatta in casa (senza scottarla); alla fine della preparazione mettere il timballo in forno finché la crosta non risulterà dorata e croccante al punto giusto.

c.l.



## **Svolazzando...**

Chi è stato che ha piantato sulla sabbia, dietro lo scoglio della Curnea e in prossimità delle docce, una piantina di pomodoro, corredata, al momento, di fiori e di un piccolo e rotondo fruttino?

Un burlone, un uccellino, o, più semplicemente, il vento?



Avete visto? Nel "giardino botanico" sul tetto della Torre è nato anche un pino.

A quando le palme da cocco?



Negli orti è quasi l'ora della vendemmia: te ne accorgi dal profumo dell'uva matura, dal suo colore dorato e, soprattutto, dalle api e dai calabroni, che, ahimè, se ne sono accorti prima di noi...  
e.r.

## **Nuovi accordi per il turismo**

Il giorno 22 settembre si è svolto nelle sale della Società Aurea un incontro con gli operatori turistici di Bonassola e la partecipazione dell'Assessore al turismo e di altri Amministratori comunali, del Presidente della Pro Loco e di quello della Comunità Montana della Riviera Spezzina.

E proprio l'Assessore Cozzani ha illustrato la legge regionale n. 14 del 10 agosto 2004 che stabilisce al 31 Dicembre 2005 il termine ultimo per costituire un S.T.L. (Sistema Turistico Locale).

Le finalità sono quelle di potenziare la viabilità sia su ruota con autobus, sia per mare con i battelli, sia su rotaie con servizi di metropolitana leggera ad orario cadenzato per creare un circuito turistico invitante che unisca agevolmente la riviera, da Riomaggiore a Deiva Marina.

All'interno del progetto rientra l'iniziativa della Comunità Montana volta al recupero delle aree incolte ed abbandonate.

Ulteriore iniziativa, finalizzata a fronteggiare la concorrenza turistica delle emergenti realtà di Croazia, Grecia e paesi dell'Est, sarà quella del "marchio di qualità ambientale", volto a spostare la concorrenza dal piano dei prezzi a quello, appunto, della qualità, garantendo ai turisti una certificazione dei servizi di qualità che troveranno nei nostri alberghi, B&B, affittacamere, ristoranti ecc...

Si è aperta un'ampia discussione, dove la maggior parte degli operatori presenti si è detta favorevole all'iniziativa.

Sono state inoltre richieste nuove riunioni per discutere più ampiamente della cosa.

e.r.

## Quando si parla di turismo...

Quando si parla di turismo, soprattutto in un posto come Bonassola, l'argomento si fa molto complesso. I discorsi economici si fondono con le esigenze dell'ambiente, il mare con la collina, lo stile del turismo stanziale con quello dei gruppi e degli escursionisti... In questo momento, proprio a fine stagione, il paese vede aprirsi un dibattito sull'argomento che sarebbe davvero importante continuare per un po' di tempo, sfruttando la stagione meno "turistica" proprio per fare il punto della situazione.

Da quanto ci dice l'articolo di Elisa Rocca, l'occasione per un confronto nasce oggi dalla necessità di inserirsi adeguatamente in "Sistemi Turistici Locali" proposti dalla Regione. Un primo interrogativo può nascere proprio qui: un sistema proposto dall'alto probabilmente va considerato con prudenza, perché tende ad imporre delle soluzioni univoche. Viene da chiedersi quanto il piano possa essere flessibile per aderire a realtà così diverse come lo sono i paesi della riviera ligure, che aprono scenari nuovi a ogni fine di galleria del treno. E poi si sa che ogni paese è portatore di un suo carattere, al quale rimane fieramente attaccato, che determina anche il sapore del luogo e di conseguenza un diverso tipo di turismo.

Ma d'altra parte non è neppure da escludere che entrare in un "sistema" possa determinare un vantaggio, sia in termini di numeri che di qualità dell'offerta: mettere in comunicazione i paesi, inserire il flusso turistico in un circuito, uniformare l'offerta e il livello dei servizi può essere uno sprone per rilanciare il sistema. La domanda quindi è se si può riuscire a conservare la propria personalità (e quindi la propria tipologia turistica) imponendo al sistema il rispetto di scelte fatte in loco alla luce della propria tradizione e delle proprie valutazioni.

In questo tentativo gioca la massima importanza la capacità che Bonassola riesce a dimostrare di aprire un dibattito molto sincero e realistico sullo stato della sua politica turistica. Non si tratta solo di numeri, infatti: sarebbe molto infantile sognare semplicemente di moltiplicare le presenze grazie a pacchetti turistici (magari sognando il "tutto esaurito" in bassa stagione) senza studiare la reale capacità di accoglienza bonassolese, senza studiare l'ambiente, senza vagliare gli investimenti che vanno fatti dal pubblico e dal privato per garantire un rapporto cittadini-turisti vivibile e positivo per tutti.

Allora bisogna rileggersi gli articoli di Riccardo Cottica, che mettono generalmente in luce quanto il mare sia sfruttato come bene turistico primario ma poi trascurato nella sua vita e nei suoi ritmi. Il turista in genere non si accorge di molti problemi che non lo toccano direttamente (eventi della pesca, comportamento dei natanti, tutto ciò che fa la vita del Pertuso), ma chi si occupa dell'assetto turistico bonassolese non può ignorarli. E bisogna pensare anche alla collina, naturalmente, coi suoi sentieri e le sue produzioni.

Ed ecco che approdiamo anche alle questioni del lavoro; perché Bonassola tiene giustamente alla sua immagine di paese reale, e non di giostra per i turisti. Allora bisogna pensare ad attività di lavoro vero, che siano la pesca o l'agricoltura, il commercio oppure uno dei tanti mestieri che vivono del turismo (ma non solo) come i ristoranti, i caffè, le attività artigiane.

Sono questi mestieri che raccontano al meglio al turista che cosa è Bonassola: per esempio è un posto dove si raduna un gruppo di modellisti navali di grande pregio. Perché non guardarli come la fonte di un lavoro da imparare anche fra generazioni più giovani?

Il mondo attuale va spesso per schemi e per frasi fatte: "qui non c'è niente"... "i giovani scappano perché non trovano sbocchi"... "Bonassola è bella d'estate, ma d'inverno come fate a viverci?"... I turisti hanno una bella responsabilità nella divulgazione di sentenze generiche quanto imperative: appena esce il sole "fa un caldo africano, insopportabile!" (e magari sono scesi sui sassi roventi della spiaggia proprio per cuocersi al sole delle due...) e appena passa una nuvola l'estate diventa "uno schifo! Per un tempo così, meglio restare a casa"... D'altra parte anche sull'autobus in città si sentono gli stessi discorsi.

Si dovrebbe trovare il modo di convincere gli ospiti a considerare un modo di vita più naturale, più confortevole, più vicino agli equilibri bonassolesi: ma per convincere ci si deve prima guardare bene dentro e trovare quelle cose che stanno nel territorio e nell'anima di Bonassola, rendendola unica. E se c'è qualcosa da modificare bisogna chiedersi se si può farlo insieme, nel rispetto dei diritti di ognuno, ma anche nella condivisione autentica e fattiva di una meta comune.

Di posti belli ce ne sono tanti, e di posti pieni di turisti anche, ma le ricette non sono uguali per tutte le località e soprattutto non lo sono gli spazi e le risorse. Se Bonassola sapesse guardarsi allo specchio e "darsi una sistemata", come farebbe una bella signora prima di uscire, dimostrerebbe tutta la forza del suo fascino. E sarebbe "irresistibile".

Certo, dovrebbe rimboccarsi le maniche e studiare tutto, dalle vie d'accesso di terra e di mare alla distribuzione degli spazi per le manifestazioni culturali, dalle esigenze di spiaggia ai turni di bar e ristoranti...

Quindi, chi volesse dire la sua in questo dibattito scriva alla Lenticchia!

t.c.

## Diapositiva

Solitaria verso sera è la mia spiaggia,  
pennellate bianche qua e là nel cielo azzurro,  
ciotoli grandi e piccini, striati e di mille colori  
intiepidiscono al calore del sole,  
guizzi di pesci d'argento  
spruzzi dorati di sale  
dolce melodia il canto del mare;  
intorno la pace è infinita.

c.l.



## Colpi di timone

Il mare mosso e le prime piogge spazzano via questa stagione di pesca ritenuta da tutti la peggiore degli ultimi 50 anni.

Ne abbiamo parlato molto tra noi ma non si è riusciti a trovare colpevoli o cause che hanno fatto nascere questo record negativo.

Qualche considerazione al proposito però mi sento di farla. Ci sarebbe da scrivere una Lenticchia intera di motivazioni o possibili cause che depauperano il mare ogni anno sempre più. E sempre riguardano comunque noi, tutti coloro che per passione o lavoro vivono il mare.

Potremmo fare ripeto centinaia di esempi. Riassumo tutto nella canonica frase "fino a tre anni fa andavi e ritornavi con 20 chili di pesci"... (peccato che il limite consentito sia sempre stato solo di 5 chili per pescatore...).

Ma chiaro e netto come la luce da essa prodotta è l'effetto devastante della pesca con la lampara.

Ricordo con soddisfazione quando, appena avuta la possibilità di trasferirmi con l'attività a Bonassola, per scelta ho rinunciato alla licenza di pesca con la lampara...

Si tratta di una tecnica invasiva, dannosa, devastante per le specie più rinomate quali orate, ricciole, occhiate, totani, saraghi, dentici; d'altra parte non tutela nemmeno le risorse meno appetibili ed è quindi di evidente impatto ambientale. Assolutamente non selettiva.

Ma malgrado tutto "legale".

Ed è abbastanza strano e clamorosamente coincidente che da quando le lampare di Monterosso pescano nelle nostre acque, per causa delle regole restrittive del loro ben amato Parco, i pesci da noi sono spariti. Inoltre è altrettanto discutibile l'atteggiamento di questi pseudo professionisti del mare che, finita la notte di pesca, gettano a mare, morte, le specie meno pregiate e comunque da loro ritenute "invendibili".

Premettendo che la continua luminiscenza delle lampare in mare, sottocosta e in profondità per lo più ridicole, causa alla lunga la cancellazione di vere e proprie aree di pesca, ritengo sia molto dannoso per un ecosistema marino uccidere e gettare i pesci in tali aree, rivoluzionandone pertanto irreversibilmente gli equilibri naturali.

Desidero fermarmi qui; lascio a voi le interpretazioni più varie... Ma con un po' di positiva rabbia spero di aver solleticato l'attenzione di coloro che non erano al corrente di tale situazione, e aver rispolverato il problema nelle menti di coloro che invece il problema lo conoscono molto bene.

Penso infine che gestire il mare, le risorse che ne derivano e le potenzialità che può produrre in termini di lavoro, impiego ed economia, riguardi ahimè proprio tutti noi: turisti, appassionati, Bonassolesi, imprenditori, commercianti, albergatori, ristoratori, gente comune... e non solo quindi il sottoscritto, che dei

pesci gettati dalla lampara vivrebbe tutti i giorni, poiché sono tipologie di pesce essenzialmente presenti nel cantiere del piccolo pescatore locale costiero...

Non si tratta quindi di tutelare un mestiere, o come le malelingue dicono "gli interessi privati del pescatore", ma un valore indispensabile per tutti: il mare di Bonassola.

Se ci giochiamo anche il mare, cari Amici Lettori, allora davvero saranno dolori per tutti e a quel punto ben venga lo slogan già presente su un noto sito internet che, per propagandare la nostra paradisiaca località, recita: "Bonassola, amena tipica località collinare, caratteristica per le sue coltivazioni ad uliveto e le casette in pietra..."

...Conclusioni dunque!..

Buon vento, Amici!

r.c.

**Avete ancora qualche bello scritto per il nostro Almanacco di fine anno? Siete in tempo per consegnarcelo, sia a mano, sia per posta, sia per vie elettroniche.....**

La Lente "economica"

ovvero

La lenticchia

Mensile pubblicato dal  
Comune di Bonassola

Redazione

Tiziana Canfori - direttore  
Elisa Rocca  
Riccardo Cottica  
Luca Cozzani  
Carla Lanzone

Stampato da

"Il Papiro" - Genova

Distribuito presso

Pro Loco Bonassola  
Edicola di Bonassola  
Per Montaretto: Carla Lanzone

"La Lente", Via Gino Daneri, 18 - 19011 Bonassola

[homepage.mac.com/lalente](http://homepage.mac.com/lalente)

e-mail: [lalente@mac.com](mailto:lalente@mac.com)  
oppure: [lalente@fastwebnet.it](mailto:lalente@fastwebnet.it)