



Calendario Arcolano 2002



Cai arcordii

Coordinamento e stampa a cura della Pro Loco Arcolana
con il contributo del Comune di Arcola e dell'A.P.T. Cinque Terre Golfo dei Poeti - La Spezia

Calendario Arcolano 2002

Sono passati vent'anni dalla prima pubblicazione del Calendario Arcolano, è un gran risultato che premia le aspettative degli arcolani e gli sforzi della Pro Loco.

Anche se la tecnologia ha spinto la Pro Loco ad aprire un sito Internet, le nostre pagine sono ancora legate alle vicende del vissuto arcolano.

L'amore per i costumi e il dialetto, insieme al desiderio di "rispolverare" i ricordi delle feste popolari di Arcola, ricche di allegria e partecipazione, costituiscono il collante di questa edizione del Calendario.

La Pro Loco ringrazia quanti hanno collaborato alla realizzazione del Calendario ed augura a tutti un sereno 2002.

Il C.d.A. Pro-Loce Arcolana

Si ringrazia: Studio Fotografico Arnaldo Bernabo'
Cav. Giovanni Bonvini
Ambrosini Gian Carlo
Simonetta e Maria Gianolla
La famiglia di Graziano Battistini
La redazione di "TUTTOSPORT"

Foto di copertina: veduta di Arcola
Studio Fotografico 3D

Autorizzazione Registro Stampe 1996 del
Tribunale della Spezia N° 16 del 19/10/1996

Direttore Andrea Manchelli

€ 5,00 L. 9.680
 L. 9.700

Mangiài d'en di

*Mangiài d'en di ònd'a ve sié alogà
Polènta coa zigola, fava e coi,
Menestron coia codega e i fasoi,
Formagèta de piégoa e pan de ca.*

*Tagèn con quèi bèi tochi de sauziza,
Lasagna, gnòchi, croséti e levadèi
Panzà – 'nte zèrtia fèsta – de tordèi
E fèta, 'nt'a padèla, de paniza.*

*Lavagnin coa patata e l'oio bon,
Frità de bièda o de mes-cion sarvòdego
Ch'a me portèvo via da companàdego
Costa de sèleo torsa 'nt'a copèta.*

*Fresoi, che mentre 'r fogo i ve coséva,
A besunzèvi tuto 'r fogoàò,
Ovi bevù apiatà, li dau nidao,
Apèna che a gagina la cantéva.*

*E quél'odoe de pisto cargo d'àgio
Ch'i s'anpastéva fra 'r mortae e 'r pistelo
Mentre te ghe sfainévi cor cotèlo,
'N briso aa vòta, a dòse de fomàgio,*

*Patata mondà 'nzim'au tavoin,
Quèia a balòto e misa 'nt'u tiàn
Arpesando, bofiàndote 'nt'ia man,
Au descorso famoso de Nandin:*

*Piatèi de stocafiso, 'n tòa, bogi
Ch' i ciaméva del'oio, come 'r vin
I veci a zogà a scopa 'n di da Pin
E i ne manchéva mai ar vernardi*

*Baldti, èngghi mangià per San Martin
Quando, dar Pozo 'n zu, la gh'èa 'nza a brina
E la gh'èa fèsta en tùtia ia cantina
Cou sogio pièn e u zuco da vesin'*

*Ònd'a sié 'ndà; nicò sénza cresin,
Paté e lechèia a san cresù au l'istésò,
Tanto che fra i paston de sto progresso,
A' r somio u savoe vostro contadin*

Livio Gianolla

Nonno Azzolino

Il nonno di Arcola, un anziano signore dalla memoria di un ventenne, si chiama Azzolino Garbini ed è nato a San Lazzaro di Sarzana nel 1907. Da quando si è sposato con Elena Bernazzani, 65 anni fa, abita a Romito Magra, dove cura l'orto, la vigna e produce il vino per tutta la famiglia.

Con la sua vivacità ricorda gli anni della fanciullezza quando, invece di andare a scuola, preferiva cacciare i tordi con le reti. Ricorda che dopo aver frequentato regolarmente la 6^a classe, ha prestato servizio militare prima nell'aviazione, poi in fanteria, di mestiere ha fatto il commerciante. Racconta che ogni giorno si alzava all'una di mattina per portare la frutta e la verdura della piana di Ameglia al mercato di La Spezia. All'inizio vi si recava con il carro trainato dal cavallo, poi ha comprato un camion per facilitare gli spostamenti.

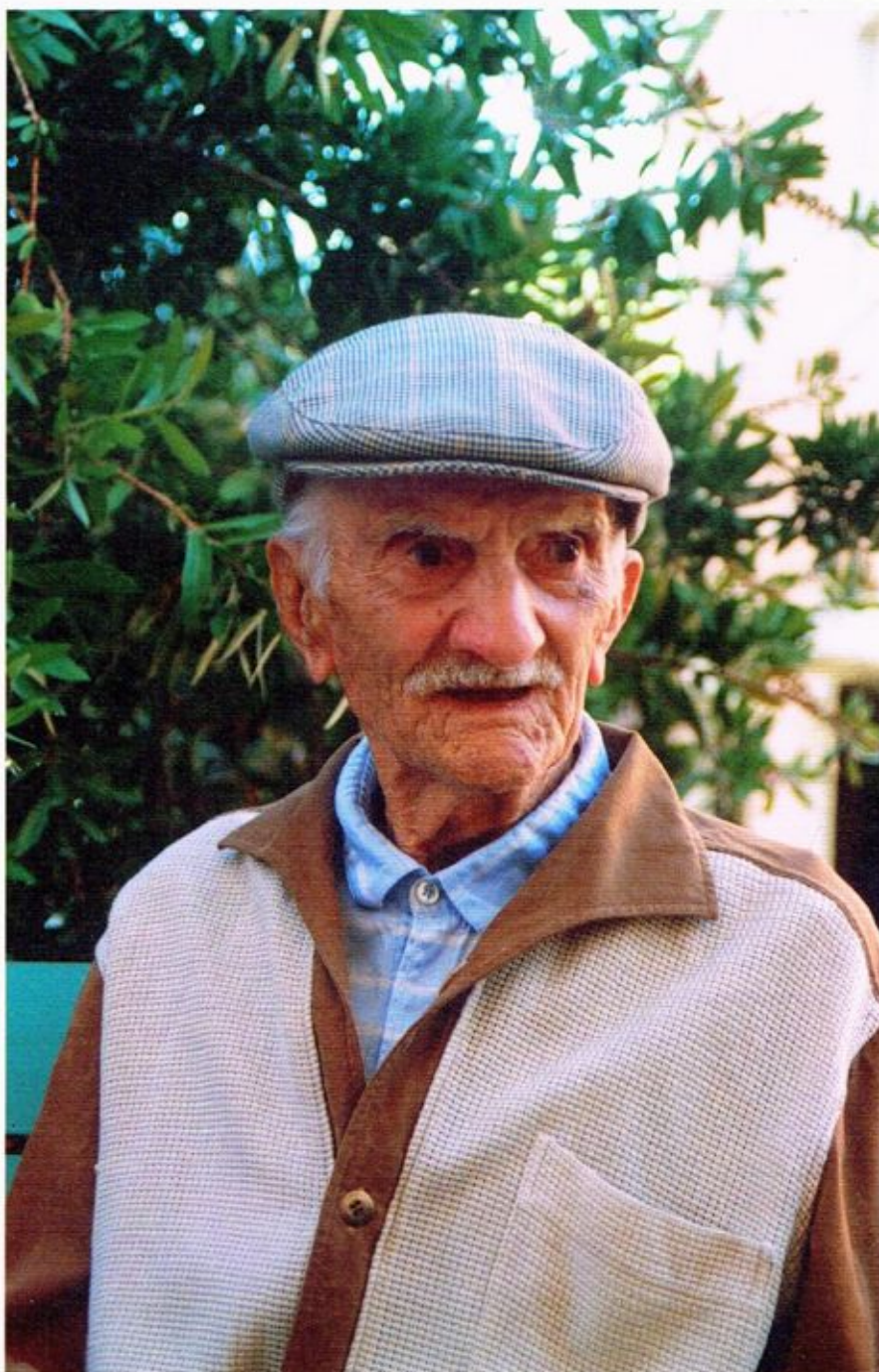
Nonno Azzolino conserva intatto l'amore per la terra ed i suoi

frutti. Per questo si alza ogni giorno alle cinque e, in compagnia dell'amico Dino si reca nel suo terreno ai Piani del Marzo. Il camion è stato sostituito da tempo da una bicicletta. "Purtroppo - racconta Nonno Azzolino - alcuni anni fa si è rotta e i miei familiari non hanno voluto che ne comprassi una nuova!" Il nonno di Arcola, non solo è di buon appetito e mangia quasi tutto, ma si tiene anche costantemente informato. Segue con interesse l'attualità. In particolare dimostra viva apprensione per le popolazioni in guerra.

"Tutto ciò mi ricorda le sofferenze della Seconda Guerra Mondiale" asserisce tristemente.

Aggiunge con una battuta, di essere preoccupato da un eventuale richiamo alle armi.

Ma qual è il desiderio più grande di nonno Azzolino? "Arrivare a cent'anni e poi... Ricominciare!!"



Angela Bianchi

E' una ragazza del 1901 la nonna di tutti gli Arcolani, una arzilla e lucida centenaria, nata a La Spezia il 24 Gennaio 1901, si è trasferita in tenerissima età a Varazze dove è vissuta sino all'età di 14 anni e dove, ricorda, ha visto transitare la prima automobile. Si è sposata a la Spezia il 14 Novembre 1920 con Vesigna Domenico, con orgoglio ci ha mostrato la fede nuziale d'oro "quela der matrimonio" che lei è riuscita a salvare dalla campagna "oro per la Patria" durante il regime fascista.

Dal matrimonio sono nati quattro figli: Elvio, Aldo, Sauro e Giovanni.

Durante la 2^ Guerra Mondiale, nel 1944 purtroppo, ha perso

il marito Domenico per un grave incidente sul lavoro ed il figlio di soli 18 anni Elvio, rastrellato dalle truppe nazi-fasciste a Migliarina e deportato in Germania da dove non ha fatto più ritorno.

Con la sua famiglia ha vissuto nei quartieri del Canaletto, Muggiano e Carozzo, nel 1975 è venuta ad abitare in Via Amola alle Pianazze di Arcola dove vive con la famiglia del figlio Giovanni ed aiuta la nuora nelle facende casalinghe. Si tiene costantemente informata dei fatti del giorno guardando la televisione e leggendo senza alcuna fatica i Giornali.



Graziano Battistini

Nato a Pulica di Fosdinovo il 12 maggio 1936. Iniziò la sua carriera ciclistica nel 1954 con la U.S. Garibaldina di Arcola associata UISP; nel 1955 passò con il C.S. Baccanese che doveva portarlo a grandi risultati nella categoria allievi. Nelle categorie dilettantistiche ha vinto complessivamente 25 corse. Tra le più importanti ricordiamo la "Ruota d'oro", corsa in tre tappe, e la finale del gran Premio San Pellegrino in otto tappe. Queste vittorie, soprattutto l'ultima, gli permisero di esordire in campo professionistico nel 1959.

Numerosi furono, da allora, i successi ottenuti.

Veramente memorabile, il 2° posto nella classifica finale del Giro

di Francia del 1960. In tale corsa graziano Battistini vinse due tappe, fra cui la durissima tappa con arrivo a Briançon che comprendeva la tremenda vetta dell'Izoard.

Forse, chissà, con un pò più di audacia e fortuna Battistini, mai così forte in quell'anno, avrebbe potuto vincere anche il Tour. Nel 1962 Graziano Battistini vince la tappa, al Giro d'Italia di quell'anno, di Sestri Levante, conquistando la Maglia Rosa e nel 1965, sempre al giro d'Italia, vince alla Cima Coppi - passo dello Stelvio, altra durissima tappa, che soltanto un grande scalatore come Battistini, o pochi altri, poteva vincere. Morì alla Spezia il 22 gennaio 1994.

RICORDO DELL'AMICO CAMPIONE "Graziano Battistini" (1936-1994) BATTÌ

*Generoso ragazzo
del mio tempo,
ancora m'appari
nell'agreste
della nostra valle.*

*Fonte di magma
nel tuo sport...
la bicicletta
...audace e poderoso
hai fatto leggenda.*

*Riservato, concreto
mai spavaldo,
vincente
in ambiti traguardi,
già di Bartali e Coppi.*

*All'improvviso
un tarlo invincibile
dal veleno cicuta
ti ha tolto la gioia
di vivere.*

*Così
da audace campione
consocio di non vincere,
dignitoso
in silenzio ci hai lasciato.*

*Quel giorno
anche il cielo ha pianto.*

Giorgio Angelinelli

10. BATTISTINI

ESCLUSIVO PER TUTTOSPORT

Papà si è tolto il pane di bocca per darmi una bici



Battistini abbracciato con i suoi dalla vittoria

Mamma voleva che corressi a piedi, almeno non rischiavo cadute - A San Benedetto di Spesia la prima gara: tredicesimo al traguardo, mille lire di premio

Da un po' di tempo sono per i grandi, e ho vinto parecchie gare. Ma non voglio essere un campione, voglio essere un professionista. Per questo ho deciso di dedicarmi al ciclismo. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

La mia prima gara professionistica era stata, nel 1959, la Sassari-Cagliari, di 140 chilometri. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

È così, anche quando qualcuno dice: "Tutti a Legnano, perché è un lavoro". Ma io so che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

Ormai credo un posto sicuro, non ripenso più.

la ultima pagina
Possibile nel '61
rivalutato
una intervista a
Ruggiero Romano e
Jacques Goddet
di Felix Levin

10. BATTISTINI

Con i primi soldarelli comprai un po' di carne

ESCLUSIVO PER TUTTOSPORT

10. BATTISTINI

Il Tour mi è piaciuto ma sogno il Giro d'Italia

ESCLUSIVO PER TUTTOSPORT



Esclusivo su Vincenzo Zucchi e i suoi i suoi ricordi di professionista nel Tour e prima ancora come che è nel suo lavoro, soprattutto, battistini, nella prima.

Una chiacchierata, legata alla Legnano con il fatto di 1961. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

La mia prima gara professionistica era stata, nel 1959, la Sassari-Cagliari, di 140 chilometri. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

È così, anche quando qualcuno dice: "Tutti a Legnano, perché è un lavoro". Ma io so che il ciclismo è un lavoro. Ho fatto un anno di allenamento con un allenatore, e ho capito che il ciclismo è un lavoro.

Ormai credo un posto sicuro, non ripenso più.

10. BATTISTINI

ESCLUSIVO PER TUTTOSPORT

1959: conobbi un tipo magro e secco di nome MASSIGNAN



Massignan e Battistini, il massaggiatore Villa li vuole amici sempre

Devo essere, quello, il mio ultimo anno da dilettante. Avevo preso durante la stagione, un mezzo impegno. Allora, non pensai all'impresa. Allora, non pensai all'impresa. Allora, non pensai all'impresa.

Su questo argomento, molto si è scritto in questi giorni, e so che parecchi giornali hanno rinviocato a Proietti sulla scorta di alcune mie dichiarazioni. Io, che do sempre ignorato, mi attengo al fatto: effettivamente Proietti si accorse di me, o se me accorse poco. Non voglio essere così immodesto da dire che sbaglio. Ripeto, io mi attengo ai fatti, e i fatti sono quelli che sono (anzi, ma quelli che sono i fatti). Ma quelli che si articolano su di me, sono un'opinione di mio padre, una opinione di mio padre.

Mi dicono che regnava la legge della giungla. Per fortuna che mia mamma assisteva, e lei non sapeva la differenza tra dilettanti e professionisti (salvo a parte). Io, che do sempre ignorato, mi attengo al fatto: effettivamente Proietti si accorse di me, o se me accorse poco. Non voglio essere così immodesto da dire che sbaglio. Ripeto, io mi attengo ai fatti, e i fatti sono quelli che sono (anzi, ma quelli che sono i fatti). Ma quelli che si articolano su di me, sono un'opinione di mio padre, una opinione di mio padre.

In aprile, a Legnano, in una gara per il Trofeo UVI, conobbi un ragazzo magro e secco, un tipo di poche parole, con cui strinsi subito una amicizia.

Ormai credo un posto sicuro, non ripenso più.

Battistini



Proverbio

*Se pea Pifana 'n se fa a lasagna
Tuto l'ano s'ancagna*

Gennaio

1 **Martedì** Capodanno

2 Mercoledì

3 Giovedì

4 Venerdì

5 Sabato Befana a Baccano

6 **Domenica** Epifania ☾

7 Lunedì

8 Martedì

9 Mercoledì

10 Giovedì

11 Venerdì

12 Sabato

13 **Domenica** ●

14 Lunedì

15 Martedì

16 Mercoledì

17 Giovedì Inizio carnevale

18 Venerdì

19 Sabato

20 **Domenica**

21 Lunedì ☽

22 Martedì

23 Mercoledì

24 Giovedì

25 Venerdì

26 Sabato

27 **Domenica**

28 Lunedì ○

29 Martedì

30 Mercoledì

31 Giovedì

Elettrodomestici

Arcola (Sp)
Via Aurelia Sud, 1
Tel. 0187/986787

COSMELLI

Casalinghi, Materiale Elettrico
Articoli da regalo

VILLA DUCCI

sostare per conoscere

Bed & Breakfast in Monti d'Arcola
Via Nosedero 2 • 0187 982918 • www.villaducci.net



Filastrocca

*Ben tornato carnevale
Alla nostra Arcola bella
Si riaprono le sale
Scorre il vino a garganella*

*Si riaccordano i violini
I mandolini, la chitarra
Mentre al suono dei clarini
Incomincia la gazzarra.*

*Carnevale, carnevale
Tu ci porti il buon umor
Le ragazze sembran pazze,
A cantar vanno in cor*

Questa filastrocca, musicata da Fulvio Stretti, veniva cantata, negli anni 1920-1930, durante i Veglioni. Il testo ci è stato gentilmente suggerito dalla nipote Gabriella Bambini

1 Venerdì

2 Sabato

3 **Domenica**

4 Lunedì



5 Martedì

6 Mercoledì

7 Giovedì

8 Venerdì

9 Sabato

10 **Domenica**

11 Lunedì

12 Martedì



13 Mercoledì

14 Giovedì San Valentino

15 Venerdì

16 Sabato

17 **Domenica**

18 Lunedì

19 Martedì

20 Mercoledì



21 Giovedì Giovedì grasso

22 Venerdì

23 Sabato

24 **Domenica**

25 Lunedì

26 Martedì Martedì grasso

27 Mercoledì Le Ceneri



28 Giovedì

SDN

di FERDINANDO MARTUSCIELLO

ARMERIA • ARCIERIA • CACCIA • PESCA

Via Aurelia Nord, 175 - Tel./Fax 0187 95.43.88 - ARCOLA (SP)



28 Sport

COPPE MEDAGLIE TROFEI TARGHE

Via Aurelia Nord, 164 • Arcola (La Spezia)
Tel. e Fax 0187 95.47.81



Ricetta

"Erbi arpasà"

Bollire gli erbetti con sale q.b.
Rosolare in padella con olio di oliva extra vergine le salicce di maiale e spicchi di aglio, anche vestito, fino a

quando tutto il grasso delle salicce si è completamente disciolto.

Aggiungere gli erbetti ben strizzati e continuare a rosolare fino a quando gli erbetti si sono ben insaporiti.

1	Venerdì	
2	Sabato	
3	Domenica	
4	Lunedì	
5	Martedì	
6	Mercoledì	☾
7	Giovedì	
8	Venerdì	Festa della donna
9	Sabato	
10	Domenica	
11	Lunedì	
12	Martedì	
13	Mercoledì	
14	Giovedì	●
15	Venerdì	
16	Sabato	
17	Domenica	
18	Lunedì	
19	Martedì	San Giuseppe al Termo/Festa del Papà
20	Mercoledì	
21	Giovedì	Primavera
22	Venerdì	☾
23	Sabato	
24	Domenica	delle Palme
25	Lunedì	
26	Martedì	
27	Mercoledì	
28	Giovedì	○
29	Venerdì	
30	Sabato	
31	Domenica	Pasqua di Resurrezione

FERRAMENTA ARCOLANA
di CONTARDI CATIA
FERRAMENTA • VERNICI • GIARDINAGGIO
FALEGNAMERIA • MATERIALE IDRAULICO
Via Aurella Nord, 97 - Tel. 0187 98.75.79 - ARCOLA (SP)

Autolinee Lorenzini s.r.l.
Sede e dep.: Via Larga, 103
19034 Ortonovo - La Spezia
Tel. 0187 66804 - Fax 0187 660486

dal 1928 
NOLEGGIO AUTOPULLMAN
DA 8 A 80 POSTI
VOLVO - SETRA - FIAT



Ricetta

"Canestrello"

Ingredienti: 500 gr. di farina bianca, 20 gr. di lievito, 2 uova, 200 gr. di zucchero, 50 gr. di pinoli, 50 gr. di "uvetta passa", olio di oliva, semi di finocchio, latte, acqua, sale.

Impastare 250 gr. di farina con il lievito, acqua e sale, lasciare lievitare e riposare

coperto con un canovaccio per 6-7 ore. Aggiungere all'impasto la rimanente farina, lo zucchero, le uova, il latte, i pinoli, l'uvetta passa, i semi di finocchio e rimpastare il tutto.

Deporlo arrotolato nella teglia precedentemente imburrata; infornare a media temperatura e lasciar cuocere per circa 40 minuti.

1 Lunedì dell'Angelo

2 Martedì

3 Mercoledì

4 Giovedì ☾

5 Venerdì

6 Sabato

7 Domenica

8 Lunedì

9 Martedì

10 Mercoledì

11 Giovedì

12 Venerdì ●

13 Sabato

14 Domenica

15 Lunedì

16 Martedì

17 Mercoledì

18 Giovedì

19 Venerdì

20 Sabato ☽

21 Domenica

22 Lunedì

23 Martedì

24 Mercoledì

25 Giovedì anniversario della liberazione

26 Venerdì

27 Sabato ○

28 Domenica

29 Lunedì

30 Martedì

Parrucchiera per Signora

Stefania Dal Padullo

Via Valentini, 203 - ARCOLA (SP) - Tel. 0187 98.61.12

POMIAFER S.R.L.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI SIDERURGICI

Zona Industriale Terralba - 19021 Arcola (SP) - C.P. 208

Tel. 0187 56.29.47/48 - Fax 0187 56.29.64

e-mail pomafer@assindustriasp.com



Vecia Tiritera

*Pè a festa da Madonna di gi-angioli, quei d'Arcoa
i sonen gi-organi con gi-ungia di pié - i mangen
gi-agi con gi-anciuga gi-atenden gi-archeti
' n zim'ai pié di gi-oiva per ciapàe gi-usei
e gi-omi, ' n zimo a gi-usi i monden gi-osi.*

1 **Mercoledì** Festa del Lavoro

2 Giovedì

3 Venerdì

4 Sabato ☾

5 **Domenica**

6 Lunedì

7 Martedì

8 Mercoledì

9 Giovedì

10 Venerdì

11 Sabato

12 **Domenica** ●

13 Lunedì

14 Martedì

15 Mercoledì

16 Giovedì

17 Venerdì

18 Sabato

19 **Domenica** Pentecoste ☽

20 Lunedì

21 Martedì Apparizione della B.V. degli Angeli ad Arcola

22 Mercoledì

23 Giovedì

24 Venerdì

25 Sabato

26 **Domenica** Ascensione ○

27 Lunedì

28 Martedì

29 Mercoledì

30 Giovedì

31 Venerdì

La Fioreria  Il Regalo
Carlini

Via Aurelia Nord, 160 • Prati di Vezzano (La Spezia)
Tel. e Fax 0187 98.40.85

Piante e fiori recisi
Servizio floreale per ogni
tipo di cerimonia
Bamboniere e artigianato
Consegne a domicilio
Liste Nozze



Lucchesi Rudy

Piazza 1° Maggio, 2 - Cervi
Via Provinciale, 81 - Romito Magra

Pane - Pasta fresca - Dolci su ordinazione - Tel. 0187 98.95.42 / 91.89.14



Ricetta

"Amarene cor zucheo"

Ingredienti: 1 Kg. di ciliegie amarene mature e non trattate, 1 Kg. di zucchero. Pulire accuratamente le ciliegie, asciugarle perfettamente, tagliare con la forbice il peduncolo molto vicino all'attac-

atura.

Porre le ciliegie in una albanella di vetro chiaro munita, di tappo, e ricoprirle con lo zucchero, tenere l'albanella esposta alla luce solare per almeno 40 giorni avendo cura di aggiungere lo zucchero mano-mano che questo cala.

Giugno

1 Sabato

2 **Domenica** Festa della Repubblica

3 Lunedì ☾

4 Martedì

5 Mercoledì

6 Giovedì

7 Venerdì

8 Sabato

9 **Domenica**

10 Lunedì

11 Martedì ●

12 Mercoledì

13 Giovedì

14 Venerdì

15 Sabato

16 **Domenica**

17 Lunedì

18 Martedì ☽

19 Mercoledì

20 Giovedì

21 Venerdì Estate

22 Sabato

23 **Domenica**

24 Lunedì San Giovanni a Ressora ○

25 Martedì

26 Mercoledì

27 Giovedì

28 Venerdì

29 Sabato S.S. Pietro e Paola a Fornola

30 **Domenica**

Parrucchiera
Luisa
UNIAOX
CENTRO ESTETICO
SU APPUNTAMENTO

Via della Repubblica
CENTRO COMMERCIALE ARCOLA 2000
ARCOLA - Tel. 0187 98.72.56

Macelleria • Salumeria
Pane e pasta tipica regionale

Bernabò Giorgio

Via della Repubblica, 32 - Arcola



Processione della Madonna Pellegrina

Vecia Tiritera

Scarpa, scarpeta
pendin e aneléta,
a Madona ' n zenocìon.
E te po saràe ' r porton.

Ricetta

"Torta di riso della Ana"

Ingredienti per l'impasto: 250 gr. di riso, 150 gr. di zucchero, 1 limone non trattato, 1 bicchierino di anice, 5 uova, 3/4 lt. di latte.

Ingredienti per la sfoglia: 200 gr. di farina bianca 00, una noce di burro, sale, acqua.

Cuocere il riso in acqua e sale facendolo bollire per circa 10 minuti.
Nel riso cotto e ben scolato, aggiungere le uova leggermente sbattute, il latte, l'anice, il limone grattugiato, lo zucchero ed amalgamare bene il tutto.
Impastare la farina con tutti gli ingredienti per la sfoglia, tirarla molto fina con il cannello, quindi stenderla nella teglia, facendo attenzione a non romperla, con i bordi rivolti verso l'esterno.

Versarvi sopra l'impasto precedentemente preparato e ripiegarvi sopra i bordi della sfoglia. Infornare e cuocere a forno medio caldo.

1	Lunedì	
2	Martedì	☾
3	Mercoledì	
4	Giovedì	
5	Venerdì	
6	Sabato	
7	Domenica	
8	Lunedì	
9	Martedì	
10	Mercoledì	●
11	Giovedì	
12	Venerdì	
13	Sabato	
14	Domenica	
15	Lunedì	
16	Martedì	
17	Mercoledì	☽
18	Giovedì	
19	Venerdì	
20	Sabato	Santa Margherita a Baccano
21	Domenica	
22	Lunedì	
23	Martedì	
24	Mercoledì	○
25	Giovedì	
26	Venerdì	Sant'Anna a Cerri
27	Sabato	
28	Domenica	
29	Lunedì	
30	Martedì	
31	Mercoledì	



**FORNITURE E MANUTENZIONE
ESTINTORI E IMPIANTI ANTINCENDIO**

Via Aurelia Sud- Loc. Anguillara - ARCOLA (SP)
Tel. 0187 98.63.59 - Fax 0187 98.60.43

BANCO DI PROVA
ELETTRONICO
Sospensioni, Freni,
Organi dello sterzo,
Analisi gas di scarico
ASSETTI SPORTIVI e
PERSONALIZZATI
CONSORZIO AUTORIPARATORI
SPEZZINI COOP. A R.L.

autofficina autorizzata Lancia
TECNAUTO
CENTRO COLLAUDI AUTO
Loc. Anguillara - Ressora di Arcola (SP)
Tel. 0187 98.73.03



Sagra del raviolo (Croce Verde Arcola)

1 Giovedì ☾

2 Venerdì

3 Sabato

4 **Domenica** Madonna della Neve a Monti

5 Lunedì

6 Martedì

7 Mercoledì

8 Giovedì ●

9 Venerdì

10 Sabato

11 **Domenica**

12 Lunedì

13 Martedì

14 Mercoledì

15 **Giovedì** ☽

Ferragosto

16 Venerdì

San Rocco a Ponte di Arcola e Trebiano

17 Sabato

18 **Domenica**

19 Lunedì

20 Martedì

21 Mercoledì

22 Giovedì ○

23 Venerdì

24 Sabato

25 **Domenica** San Genesio a Romito

26 Lunedì

27 Martedì

28 Mercoledì

29 Giovedì

30 Venerdì

Rassegna "Arcola e i suoi vini"

31 Sabato

Rassegna "Arcola e i suoi vini"

Vecia Tiritera

*Ciceronbèla la gh'ava ' n cavalo,
La u vestiva de verde e de zalo,
La u vestiva de sede moèla:
Viva ' r cavalo de Ciceronbèla!*

*Ciceronbèla la gh'ava ' n costume:
la n'andéva aa secèta se la n'gh'ava de lume;
na vota u lume i se gh'è amortà
e Ciceronbèla la s'è sconpisà.*

Ricetta

"Ravioli arcolani"

Ripieno per i "Tordei de Fresonaa"
Rosolare in oilo d'oliva extra vergine
carne di maiale e di manzo a fette assieme
ad aglio e prezzemolo.
Nel frattempo far bollire bietole e boragine.

Tritare, finemente, carni e verdure assieme;
a parte preparare aglio, prezzemolo e "peveelo"
tritati e aggiungere all'impasto.

Aggiungere uova sbattute, formaggio
parmigiano e pecorino grattati, amalgamare
il tutto in un impasto uniforme.

BAR • GELATERIA
IL PONTE

Via Aurelia Nord, 1 - Arcola (SP) - Tel. 0187 98.62.81



river
Sporting Club

Arcola (SP)
vicolo Margarita, 1
Tel. 0187 98.62.73

TENNIS E CALCETTO



Ricetta

"U strion da Tina"

Se tageva a zigola cor cotelo (a meza-luna 'n ghe l'ava nisun), po'la se feva rosoae 'nte l'oio e po' se ghe meteva ia pumata madua e sribia'co'ia man 'nter piato e se feva cose tanto.

1 **Domenica** Rassegna "Arcola e i suoi vini"


2 Lunedì

3 Martedì

4 Mercoledì

5 Giovedì

6 Venerdì

7 Sabato 

8 **Domenica** Armistizio

9 Lunedì

10 Martedì

11 Mercoledì

12 Giovedì

13 Venerdì 

14 Sabato

15 **Domenica**


16 Lunedì

17 Martedì

18 Mercoledì

19 Giovedì

20 Venerdì

21 Sabato Autunno 

22 **Domenica**

23 Lunedì


24 Martedì

25 Mercoledì

26 Giovedì

27 Venerdì

28 Sabato

29 **Domenica** San Michele a Trebiano 

30 Lunedì



di Pagani
e Guzzoletti

- Bar
- Pub
- Sala giochi

Via Aurelia Nord, 92 - Arcola (SP) - Tel. 0187 98.64.98

SPORT LIFE
ARTICOLI SPORTIVI

Via Aurelia Sud, 94 - Ressora di Arcola • Via Aurelia Sud, 63 - Ressora di Arcola
Via Variante Cisa, 96 - Sarzana
Tel./Fax 0187 98.76.23



Ricetta

"Coniglio all'Arcolana"

Tagliare il coniglio a pezzi, rosolarlo con cipolla, aglio, rosmarino e salvia e fargli fare l'acqua.

Buttare via il liquido e gli odori usati,

poi, in un tegame pulito rosolare nell'olio la carne con odori freschi.

Quando è ben rosolata, bagnare con vino bianco fino alla sua evaporazione.

Aggiungere pomodori maturi ed olive. È ottimo con la polenta.

1	Martedì	
2	Mercoledì	
3	Giovedì	
4	Venerdì	
5	Sabato	
6	Domenica	●
7	Lunedì	
8	Martedì	
9	Mercoledì	
10	Giovedì	
11	Venerdì	
12	Sabato	
13	Domenica	☾
14	Lunedì	
15	Martedì	
16	Mercoledì	
17	Giovedì	
18	Venerdì	
19	Sabato	
20	Domenica	
21	Lunedì	○
22	Martedì	
23	Mercoledì	
24	Giovedì	
25	Venerdì	
26	Sabato	
27	Domenica	
28	Lunedì	
29	Martedì	☾
30	Mercoledì	
31	Giovedì	

La Caffeetteria

di Marcobello Simone e C. snc

Arcola (SP) - Via Valentini, 210 - Tel. 339 33.21.361



LA PICCOLA OASI
Bed & Breakfast

Via Gordesco, 65
Arcola - La Spezia
Tel. 338 92.33.195

www.lapiccolaosiasi.itgo.com



Ricetta

"U toco di Casiei"

Bucare un pezzo di carne ed introdurvi rosmarino, salvia, aglio e prezzemolo e sale grosso.

Rosolare nell'olio con aglio, prezzemolo

e rosmarino e bagnare con vino bianco. Cuocere a fuoco lento fino all'evaporazione del vino quindi aggiungere la salsa di pomodoro e sale q.b.

Lasciar cuocere lentamente a tegame coperto.

1 Venerdì

I Santi

2 Sabato

Commemorazione dei defunti

3 Domenica

4 Lunedì

Anniversario della Vittoria

5 Martedì

6 Mercoledì

7 Giovedì

8 Venerdì

9 Sabato

10 Domenica

11 Lunedì

San Martino

12 Martedì

13 Mercoledì

14 Giovedì

15 Venerdì

16 Sabato

17 Domenica

18 Lunedì

19 Martedì

20 Mercoledì

21 Giovedì

22 Venerdì

23 Sabato

24 Domenica

25 Lunedì

26 Martedì

27 Mercoledì

28 Giovedì

29 Venerdì

30 Sabato

CARTOLERIA

BATTISTINI GIULIANO

Via Aurelia Nord, 6 - Arcola

falegnameria

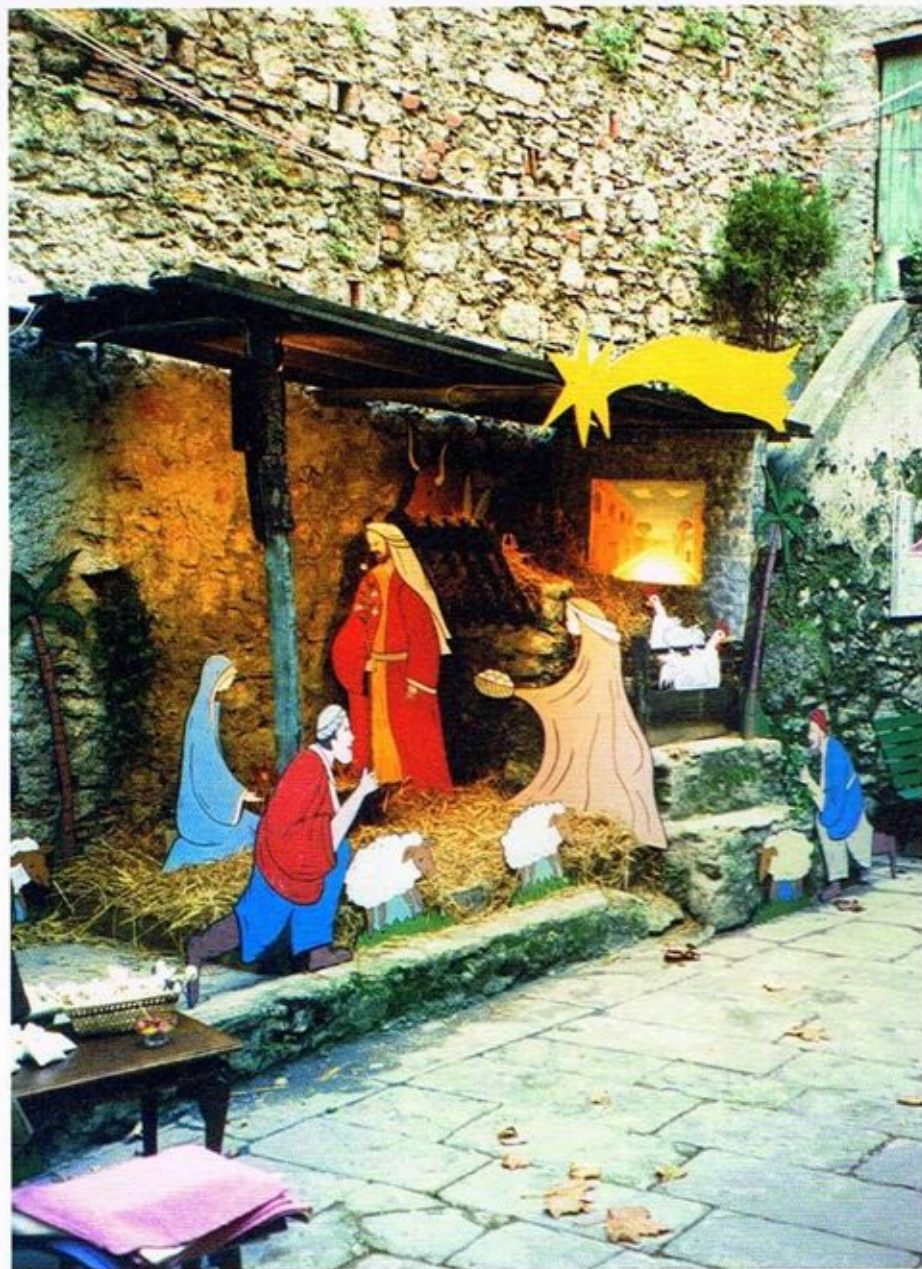
TRE CI snc

di Alberto Castagna, Giuseppe Chiappini, Stefano Castagna

lavorazioni del legno

ad usi civili ed industriali

Via Fratelli Cervi, 29/F
Zona Industriale - Arcola (SP)
Tel. 0187 98.65.81



Ricetta

"Frisoi de Nadae"

Frittelle di mele

Preparare la pastella con acqua e farina. Lasciarla riposare per circa due ore. Pulire le mele, sbuciarle e togliere il torsolo, lasciandole intere, affettarle finemente, cospargerle di zucchero. Mescolarle nella pastella aggiungendo un pizzico di sale.

Friggere in olio d'oliva extra vergine caldo a cucchiaiate.

Prima di servirli cospargerli di zucchero.

Frittelle con l'uvetta

Preparare la pastella con acqua e farina almeno due ore prima.

Aggiungere un pizzico di sale e l'uvetta lavata e ben strizzata.

Friggere in olio di oliva extra vergine a cucchiaiate.

Cospargerle di zucchero.

1	Domenica	
2	Lunedì	
3	Martedì	
4	Mercoledì	●
5	Giovedì	
6	Venerdì	San Nicolò Patrono di Arcola
7	Sabato	
8	Domenica	Immacolata Concezione
9	Lunedì	
10	Martedì	
11	Mercoledì	☾
12	Giovedì	
13	Venerdì	
14	Sabato	
15	Domenica	
16	Lunedì	
17	Martedì	
18	Mercoledì	
19	Giovedì	○
20	Venerdì	
21	Sabato	Inverno
22	Domenica	
23	Lunedì	
24	Martedì	
25	Mercoledì	Santo Natale
26	Giovedì	Santo Stefano a Baccano
27	Venerdì	☾
28	Sabato	
29	Domenica	
30	Lunedì	
31	Martedì	



TABACCHI - LOTTO

di Bardi Alessandro

via Aurelia Nord, 65 - Arcola - Tel. 0187 95.42.98

MERCERIA - CARTOLERIA



**Ricevitoria
Bar Federica**

Arcola (SP) - Via della Repubblica, 38
Tel. 0187 95.46.06

• TOTIP
• SUPERENALOTTO
• TRIS
•

