Riapre la cucina del Negrao «Un menù con i piatti locali»

La storica trattoria rilevata dal titolare dell'Osteria delle Spezie di Fabiano Alto

Doris Fresco / LA SPEZIA

L'Antica Osteria Negrao si prepara a riaprire le porte. Dopo la chiusura della gestione che per decenni ha fatto del locale un punto di riferimento per gli amanti della cucina tradizionale, avvenuta nel 2024, lo storico ristorante della Chiappa si prepara a scrivere un nuovo capitolo di una storia che si intreccia con quella della città.

A raccogliere il testimone è Assian Azim, garanzia della buona ristorazione, come dimostrano gli oltre vent'anni di esperienza all'Osteria delle Spezia. Insieme al lui anche l'inseparabile cuoco Michele, con il quale condivideva anche la cucina nel locale di Fabiano Alto.

«Quell'esperienza si è conclusa e ora sono pronto per una nuova avventura con l'Antica *Osteria Negrao*», racconta il nuovo gestore. Un progetto che nasce in continuità con l'eccellenza dell'Osteria delle Spezie, come dimostra l'affetto dimostrato dai clienti dopo l'annuncio della chiusura: «Sappiamo di essere stati per tanto tempo un punto di riferimento, siamo sicuri che nel nuovo Negrao potremo riaccogliere i nostri storici clienti e tutti coloro che amavano quel luogo».

L'ingresso dell'Antica Osteria Negrao della Chiappa

Il nuovo titolare Assian Azim

Manca ancora una data ufficiale per l'apertura, ma, assicura Azim, è questione di poche settimane: «Tra fine ottobre e inizio novembre potremo iniziare già a ospitare i primi clienti».

La parola d'ordine è continuità, a partire dall'identità gastronomica di un locale che rappresenta un pezzo della memoria e della cultura culinaria cittadina: «Abbiamo deciso di rispettare la storia del ristorante e di valorizzare la cucina spezzina: si potranno gustare muscoli ripieni, mesciua o ravioli al ragù. Nel menù ci sarà anche pesce, ma vogliamo dare risalto alle ricette tipiche e della tradizione. La città merita che i locali storici continuino a offrire la vera cucina spezzina e sappiamo che purtroppo in molti hanno smesso di farlo», spiega Azim.

Anche gli ambienti conserveranno gran parte del loro carattere originario: «La struttura è stata tenuta benissimo e non necessita di lavori importanti, quindi possiamo recuperare tanto di quello che c'era. Certamente la personalizzeremo, portando qualcosa di nostro, che richiami anche la nostra storia e la nostra avventura con l'Osteria delle Spezie».

Una scelta che punta a preservare l'atmosfera familiare dell'osteria, senza rinunciare a un'impronta nuova. La casetta con la veranda, le piante a fare da cornice, rendono unico il fascino del rustico di collina, in un angolo della città dove le radici del territorio sono ancora riconoscibili. Anche il nome Negrao racconta questo legame: rimanda alla presenza, un tempo, di un oliveto in cui si coltivavano olive nere. La storia del ristorante comincia nel 1950, quando Nella e Firmino Calzetta ne avviarono l'attività, costruendo nel tempo un luogo legato alla cucina casalinga e alla convivialità. Un'eredità che le nuove generazioni di gestori si preparano ora a raccogliere, mantenendo al centro i sapori locali. La riapertura segna così un nuovo capitolo per uno degli indirizzi storici della ristorazione spezzina.

L'obiettivo di Azim e del suo team è custodirne l'identità, accompagnandola nel futuro senza cancellare ciò che l'ha resa riconoscibile: una cucina legata al territorio e un ambiente in cui sentirsi a casa. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Confindustria incontro su imprese e innovazione

LA SPEZIA

Come trasformare la collaborazione tra imprese in progetti concreti di innovazione e crescita? È il tema dell'incontro "Reti di imprese: modello operativo per collaborare e innovare nelle filiere", in programma martedì, alle 15, in Confindustria. L'evento punta a far conoscere caratteristiche e vantaggi delle reti d'impresa, affiancando l'approfondimento dello strumento alle testimonianze di chi ha già intrapreso un percorso di collaborazione. Il tema riguarda da vicino le imprese delle filiere produttive: condividere competenze e sviluppare progettualità comuni può offrire nuove opportunità di innovazione e crescita. L'incontro sarà un'occasione per comprendere come organizzare questa collaborazione e tradurla in un modello operativo, attraverso il confronto con esperienze concrete. Dopo l'apertura affidata ad Alessandro Laghezza e Sara Pilippetti, Carlo La Rotonda illustrerà le caratteristiche e l'evoluzione dello strumento.

Per partecipare è necessaria l'adesione attraverso il modulo di registrazione disponibile online: www.confindustriasp.it. Info: 0187 725201. —

A scuola va in scena Empatiadi per superare le incomprensioni

Domani la terza edizione alla "Cervi Cattaneo" del Favaro

LA SPEZIA

Oltre trecento ragazzi e trenta docenti coinvolti dal 2024, quindici ospiti tra diversi istituti scolastici e associazioni locali, cinque postazioni dove immedesimarsi in alcune difficoltà più comuni, tre edizioni ad oggi, due dolcissime golden retriever color miele per parlare di empatia verso gli animali e la radio per raccontare la giornata con interviste e testimonianze dirette. Questi i numeri delle Empatiadi, appuntamento annuale proposto dalla scuola media Cervi-Cattaneo ai propri studenti di tutte le classi prime, per rispondere alla domanda "Com'è essere te?".

Domani, venerdì 16 ottobre, è in programma una giornata di giochi organizzata da tutti i docenti della scuola, per aiutare i propri studenti a immedesimarsi nelle difficoltà che vivono i compagni, convinti che, affinché ci sia inclusione, occorre partire dalla comprensione reciproca.

Quando comprendo un'altra persona, quando riesco a vedere le cose con i suoi occhi e immaginare quello che prova, allora, forse, posso accogliere la sua diversità, anche quando è più difficile farlo.

Questa la filosofia dell'evento che ogni anno viene proposto ai ragazzi affinché possano vivere una giornata alla scoperta di diverse difficoltà e fragilità, con consapevolezza e allegria,

La scuola "Cervi Cattaneo"

perché sappiamo bene che, quando siamo felici, in un clima sereno e allegro, impariamo meglio.

Obiettivo della giornata è anche quello di allargare la collaborazione ad altre scuole del territorio con la speranza, in futuro, di poter organizzare un evento simile insieme: per questo diversi docenti di altri istituti saranno ospiti della scuola media Cervi-Cattaneo, affinché possano osservare e vivere in prima persona le attività proposte ai ragazzi.

Infine sarà presente l'Ufficio Scolastico Regionale e una troupe di Tele Liguria Sud, che appoggiano l'iniziativa fin dalla prima edizione, e alcuni educatori del progetto DesTEENazione e rappresentanti di Spezia Calcio per future collaborazioni.

Il tutto sarà raccontato grazie al contributo degli operatori di Radio A che intervisteranno i partecipanti durante le attività, per raccogliere le loro emozioni in tempo reale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

Sabato in via Colombo Il libro di Eleonora Lazzaro su giochi e narrazione

Nuovo appuntamento culturale e pedagogico. Sabato, alle 18, nella sede di Labule, in via Colombo 152, si terrà la presentazione del libro "Giochi e narrazioni nei laboratori socio educativi - Percorsi didattici ed esperienze", scritto da Eleonora Lazzaro e pubblicato da Carocci Editore all'interno della prestigiosa collana Ludens. L'evento è promosso in collaborazione con l'Associazione Jonas La Spezia, realtà da sempre attenta alle dinamiche della cura, dell'ascolto e del benessere psicologico e sociale.

Ecco "La rete dei merengue" romanzo sulla criminalità locale

Lo ha scritto Jean Luc Priot dopo "Ombre nel Golfo"

LA SPEZIA

Un velo di silenzio squarciato, verità taciute e una realtà sociale in profonda trasformazione.

È arrivato nelle librerie spezzine, a partire dallo storico punto vendita "Il Contrappunto", il libro firmato dallo scrittore Jean Luc Priot "La rete dei merengue", già disponibile sul catalogo del distributore romano Herald Editore. Si tratta di un'opera scottante e provocatoria che promette di far discutere la città e accendere i riflettori su un fenomeno sempre più evidente, ma spesso ignorato.

Tra finzione e amara realtà, l'autore coinvolge il lettore tra suspence e colpi di scena. Attraverso la sua abile penna narrativa, Priot trascina il lettore nel cuore pulsante e nascosto della comunità dominicana alla Spezia, raccontandone la scalata all'interno del tessuto cittadino.

La copertina del libro

Una ricostruzione romanzata, ma fortemente ancorata a dinamiche reali, che svela un sottobosco fatto di infiltrazioni e politica. Il legame sottile tra gruppi d'interessi locali coperti e una politica cittadina spesso cieca o guidata dalla sola fame di consensi elettorali.

Si parla di economia sommersa e bische clandestine: dalle riaperture strategiche di circoli privati fino ai combattimenti clandestini di galli e pesci.

E poi traffici e faide con narrazioni di regolamenti di conti, accoltellamenti, vendette di strada, ingressi in Italia con documenti falsi e il timore costante del rimpatrio che sposta i combattimenti più cruenti nei paesi d'origine.

Un richiamo alla consapevolezza e i progetti futuri: da "Ombre del Golfo" al cinema. Il libro si pone come un vero e proprio campanello d'allarme per la comunità spezzina e per "gli ultimi rimasti", chiamati a comprendere la portata di una presenza ormai pervasiva e le difficoltà di controllo da parte di giustizia e forze dell'ordine.

L'impegno narrativo dell'autore non si ferma qui: Jean Luc Priot, infatti, ha appena pubblicato anche "Ombre del Golfo", un'opera scritta a quattro mani con il regista Giuliano Cimino. Un progetto ad alta tensione narrativa, che ha già suscitato forte interesse, tanto che il regista punta a trasformarlo presto in una trasposizione cinematografica per il grande schermo.

Opere, insomma, da leggere d'un fiato per chiunque voglia guardare oltre la superficie della cronaca cittadina.

I due libri "Ombre nel Golfo" e "La rete dei merengue" di Priot sono disponibili nella libreria "Il Contrappunto", in via Galileo Galilei 17 oppure sono acquistabili sul sito ufficiale di Herald Editore, che ha sede a Roma.

Il romanzo "Ombre nel Golfo" è anche disponibile attraverso la piattaforma Amazon. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA