

in GENOVA

e Liguria magazine



ANNO 13 - N° 1 - Dicembre 2015 - Gennaio/febbraio 2016 - Magazine di cultura, informazione e tempo libero - Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma 1 DCB - GENOVA - n°594 anno 2006

VERDNA

Arriva a Genova
«Endkadenz volume 2»

NICOLA DI FRANCESCANTONIO

Presentato il film sulla canzone
genovese d'autore

BALLO DEI GIGLI

Grandi ospiti da Hollywood
a Santa Margherita Ligure

CARLIN PETRINI

Al fondatore di Slow Food
il quarto Premio Giovanni Rebra

CARLO FELICE

Un Natale tra Schiaccianoci
e Bohème

IL DONO DI NATALE

Presepi e dipinti
al Museo Beni Culturali Cappuccini

Alessia RAMUSINO

LA CANTANTE GENOVESE TORNA

CON IL NUOVO ALBUM,

PRESENTATO IN ANTEPRIMA ALLA CLAUQUE

UNA NUOVA IDEA DI "ASSICURAZIONE AUTO"



Carrozzeria 2000



VIA STURLA, 59C.
VIA CAPRERA 19,R

010380681

www.autocarrozzeria2000.it

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Progetto Grafico
FOE

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Leo Cotugno, Gaby De Martini, Pamela Guarna,
Daniela Masella, Niccolò Metti, Anna Proverbio,
Marcello Rapallino, Mauro Ricchetti, Virgilio Pronzati,
Gianni e Iskandar Risso

Editore:
R.R. Editori - Via Caffaro 7/2
16124 Genova - Tel. 0108592291

Stampa
Arti Grafiche Litoprint S.r.l
Via Geirato 112r, 16138 Genova

Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di S. Terenzio, Lerici, Zoagli, S. Michele di Pagana, Portofino, Bogliasco, Arenzano, Cogoleto, Varigotti, Finalborgo, Laigueglia, Cervo, S. Bartolomeo al Mare, Diano Marina, Imperia, Pieve di Teco, S. Lorenzo al Mare, Taggia e inoltre nelle edicole di La Spezia (Piazza Caduti della Libertà, Piazza Verdi, Via del Prione, Piazza Garibaldi, Via Garibaldi, Piazza Cavour), Sarzana (Via Gramsci), Chiavari (Piazza Mazzini, Corso Dante, Piazza Nostra Signora dell'Orto), Rapallo (Piazza delle Nazioni, Via S. Anna, Santa Margherita (Piazza Vittorio Veneto, Via Bottaro), Camogli (Via al Porto), Recco (Via Serreto), Varazze (Corso Matteotti, Piazza Dante), Celle (Via Colla), Albisola Superiore (Corso Mazzini), Albisola Marina (Via Billiati), Savona (Piazza Giulio II, Via Paleocapa, Piazza Mameli, Piazza Diaz), Vado Ligure (Via Aurelia), Spotorno (Via Garibaldi), Noli (Piazza Morando), Finale Ligure (Piazza Vittorio Emanuele II), Pietra Ligure (Via Matteotti), Loano (Via Aurelia), Borghetto S. Spirito (Corso Europa), Albenga (Piazza del Popolo), Alassio (Stazione FS, Via Garibaldi), Andora (Via Aurelia), Arma di Taggia (Via Blengina, Via S. Francesco), Sanremo (Piazza Colombo, Porto, Piazza Eroi Sanremesi, Corso Imperatrice, Corso Matuzia), Ventimiglia (Via della Repubblica), Ospedaletti (Corso Regina Margherita), Bordighera (Piazza Eroi della Libertà, Via Vittorio Emanuele, Piazza del Popolo), Lavagna (Piazza Cordeviola), Cavi di Lavagna (Piazza Sauro), Sestri Levante (Piazza Repubblica), Riva Trigoso (Via della Libertà)

Registrato c/o il Tribunale di Genova il 18/11/2002 - N° 23/02

In copertina: Alessia Ramusino



SOMMARIO

INVERNO 2015-2016

2/ Alessia,

l'inguaribile romantica

Publicato dalla cantante genovese Alessia Ramusino il secondo cd di inediti, "An incurable romantic", allo stesso tempo sogni e realtà di una donna autentica

6/ Verdena

come un mosaico musicale

La band bergamasca torna sul palcoscenico genovese con la data finale della tournée di «Endkadenz volume 2»

10/ Le stelle brillano al Ballo dei Gigli

All'ottava edizione de "Il Ballo dei Gigli", promosso dalla Onlus "Lilium", è giunta una rappresentanza, oltre alla consueta nobiltà internazionale, anche dal mondo cinematografico di Hollywood

12/ Il manifesto

della canzone genovese

Presentato al cinema Fritz Lang lo scorso 12 novembre il film documentario "Una canzone per il Paradiso" del regista genovese Nicola Di Francescantonio

18/ Pentema, quando tutto un paese diventa un presepe

Alla scoperta del più famoso presepe a grandezza naturale della Liguria

24/ Un Natale

tra Schiaccianoci e Bohème

I nuovi appuntamenti musicali del Carlo Felice. E a Gennaio arrivano Gengis Khan e Don Giovanni

30/ A Nervi torna il Natale

Il 24 dicembre si inaugura il celebre presepe della Plebana

35/ Il dono di Natale

Presepi e dipinti dalla Genesi alla Natività in mostra al museo dei Beni culturali Cappuccini

49/ Lilli Lauro,

una passione politica

Madre di quattro figli, broker nel ramo marittimo, oggi è fra i più preziosi Consiglieri del presidente della Regione Liguria, Giovanni Toti. Un breve ritratto personale e professionale

52/ La Madonna del Canavesio a Pornassio

Il volto della Vergine, nel dipinto della facciata della parrocchiale di San Dalmazio, privo di monili e decori, si presenta in una semplicità quasi francescana

58/ Nebbiolo Prima fa venti

Ventesima edizione della manifestazione di Alba, la più grande vetrina italiana di barbaresco, barolo, roero

62/ Quante idee per lo sciacchetrà

3° Festival dello Sciacchetrà a Manarola: le soluzioni per far conoscere di più il celebre vino simbolo delle Cinque terre

66/ Santo Brunello di Montalcino

Il Brunello è il protagonista dell'ultima delle antepime toscane, ma senz'altro la più attesa

72/ Le torte della tradizione ligure

Una storia antica per le grandi torte salate della regione, dalla pasqualina a quella di riso, passando per la farinata

74/ A Carlin Petri il quarto Premio Giovanni Rebora

Il fondatore di Slow Food premiato nella rassegna che ogni anno ricorda il professore, enogastronomo e scrittore genovese

78/ Là dove osano i grandi vini

A sarre il 23° Concorso Internazionale dei Vini di Montagna - Vini di Vignaioli Eroici

82/ E il Palafiori scopre il vino

Anche sanremo diventa capitale del vino con wine in sanremo, con tanti appassionati

84/ Incanto sotto il mare a Panarea

Alessandro Rabo del CLCA.SUB Bogliasco Settram sul podio ai Campionati Italiani di Fotografia Subacquea 2015





ALESSIA, L'INGUARIBILE ROMANTICA

Di LEO COTUGNO

Sogni, delusioni, lotta, abbandono, rinascita. Cinque diverse sfaccettature per connotare “An incurable romantic”, quarto cd della cantante genovese **Alessia Ramusino** e secondo di inediti. Per la Ramusino il romantico è «il personaggio per antonomasia dal cuore in eterno tumulto, un combattente di razza provvisto dei sentimenti del conquistatore». Tanta avventura dentro - Forse anche per la bella e brava Alessia è stato così: «*Per natura sono una grande esploratrice alla ricerca dell'ignoto. Una perfetta autodidatta che non ha studiato musica e non dispone di alcun tecnicismo. Agli inizi sono stati solo i genitori ad aiutarmi, e particolarmente mio padre, geologo in Iran*». Vera e propria creatura generata dalla musica, Alessia Ramusino ha a cuore una definizione tecnico-artistica di se stessa molto pittoresca. «*Sono frutto di un imprinting, di ciò che hanno plasmato i miei. Di sicuro ho una curiosità quasi spaventosa, con una predilezione rivolta agli animali*». Tanto che una volta Alessia ha

rischiato di combinarla grossa per soddisfare la sua inestinguibile sete di avventura. «*Volevo studiare il comportamento in cattività di una coppia di iguane, le ho infilate in una grossa scatola lasciandole incustodite nella camera delle mie due sorelle. Sono fuggite da quel nido improvvisato nel cuore della notte con risultati che lascio immaginare...*».

TUTTO RITORNA A SÉ STESSI - Quale sia il tema dell'ispirazione che ha dato origine al titolo del nuovo lavoro della Ramusino, presentato in unica anteprima lo scorso 20 novembre alla “Claque” del Teatro della Tosse, viene immediatamente a galla. «*Questo è il mio secondo cd di inediti e segue la pubblicazione di “Iris Fields”*. Filo conduttore sono sempre io: *che disegno i testi prima di scriverne le parole, sogno tantissimo, provo a descrivere me stessa e l'amore. A tale scopo ho inserito nel disco una canzone, “To what i am” (A ciò che sono) che analizza ogni momento più o meno felice della vita come un perfetto ellisse. Conclusa la*

PUBBLICATO DALLA
CANTANTE GENO-
VESE ALESSIA
RAMUSINO
IL SECONDO CD
DI INEDITI, “AN
INCURABLE
ROMANTIC”, ALLO
STESSO TEMPO
SOGLI E REALTÀ
DI UNA DONNA
AUTENTICA

ALESSIA RAMUSINO



An incurable romantic

propria orbita tutto tornerà al posto originale; ed io a quello che sono».

UNA COLLABORAZIONE DI QUALITÀ
Aspetto fondamentale nella vita musicale di Alessia Ramusino la collaborazione con **Giorgio Tani**, produttore di Drupi e dei Ricchi e Poveri. La fatidica scintilla artistica scocca in un momento particolarmente controverso della vita di Alessia, che ha appena finito di comporre la colonna sonora per due apprezzate fiction televisive. «Con non comune professionalità Giorgio ha analizzato ogni testo e bozzetto, prima di contattarmi accompagnato da una proposta che mi ha subito inorgoglito: trasformarmi in un'autrice, non fare la semplice cantante di testi». Con la curiosità che la contraddistingue, la Ramusino si muove così verso nuovi orizzonti, quelli del vedere le canzoni trampolino di lancio per riportare a galla le composizioni ed il loro germogliare dall'animo.

Non mangio fragole - Sono undici i motivi che compongono "An incurable romantic": ci vengono illustrati dalla viva voce di Alessia. «"A map of you" e la title track sono la carta d'identità della donna Alessia Ramusino. Ascolti questi due motivi per scoprire i veli del mio microcosmo. Ecco poi "Gibiglianna", un termine italiano che indica un giochino a specchio riflesso che fai materialmente o contro il muro o direttamente negli occhi della gente. Il significato è evidente: franchezza e niente sotterfugi, anche se la durezza e l'imprevisto della vita ti metteranno sempre dinanzi ad un "dentro o fuori" da cui non si sfugge». La più viva e profonda prova di forza questa vita così inflessibile l'ha pretesa in un grigio mattino d'autunno. «Esattamente in un giorno dell'ottobre 2013 divenuto per me uguale a tutti gli altri» racconta Alessia «al culmine di un periodo brutto sotto ogni punto di vista. Quelle fragole offertemi ad un bancone del Mercato Orientale mi hanno messo dinanzi ad una scelta: come pensare alle fragole in ottobre? Nasce "Non mangio fragole", una ferma opposizione a ciò che soffoca i sentimenti veri e la sincerità». Di questo motivo, l'unico in lingua italiana (per la Ramusino una novità assoluta) è contenuta anche la versione in inglese: "I don't eat strawberries", prima delle due canzoni che dipingono l'artista spirito libero.

A VOLTE I LEGAMI SGRETOLANO - Il lato più profondo dello specchio interiore di Alessia prende il via proprio dal motivo appena ritratto per poi addentrarsi in una precisa presa di posizione contro ogni forma di legame: «Quegli stessi vincoli che possono riservare imprevisti, dai familiari ai compagni di vita. Non una protesta, ma l'inno al mio spirito libero». Forte brano dalle atmosfere particolari, questo "I don't like bonds", eseguito con la partecipazione straordinaria del Quartetto

d'archi del Teatro Carlo Felice. Molto deciso anche l'appello di "Con i miei piedi sporchi". Alessia Ramusino osserva a proposito «*che una cruda verità vale soprattutto con le rughe e le grinze nelle guance*». Da piccoli sino a vecchi. Ogni momento.

L'IMPRONTA DEL JAZZ - Ultima parte di "An incurable romantic" dedicata al jazz. La Ramusino, che ha iniziato ad appassionarsi alla musica a soli sette anni ascoltando dal padre Burt Bacharach, si è mossa agilmente anche in questo nuovo universo con uno dei motivi a nostro parere più belli, "Another Song", eseguita con l'accompagnamento di uno dei maggiori flicornisti italiani, Felice Raggio. «*"Another Song" è canzone brillante e ricca di slanci, anticipazione di quella supplica alla vita espressa da "Here it comes the dawn", letteralmente "ecco che giunge l'alba", dove tutto è immagine. Una donna che allatta il figlio, un camionista che viaggia di notte ed una cantante alle prese con un concerto che durerà sino al mattino. L'ellisse dedicato alla continuità della vita si chiude con "To what i am", il ritorno alle mie origini*». Ultima e struggente canzone, "Sacks race", la corsa nei sacchi. Una tenera ricordanza dedicata alla madre, un giorno di Pasqua che riecheggia nel dolce sfondo della cornamusa. I prossimi appuntamenti - Dopo l'esibizione alla Claque del Teatro della Tosse, «*con composizioni di questo album e del precedente "Iris Fields" uscito con etichetta RTI; evento primo assoluto a Genova*», Alessia sarà al "Diavolo Rosso" di Asti a gennaio o febbraio (data ancora incerta) ma potrebbe regalare al pubblico una graditissima strenna natalizia. «*Del disco Iris Fields stiamo facendo una riedizione per Bma Music, attuale etichetta discografica, dal sapore più pop e con meno inediti*». Quando l'imprevedibilità regala un tocco di classe in più.



APERTO TUTTI I GIORNI CON ORARIO CONTINUATO

Acquistiamo e Vendiamo borse esclusivamente originali sia nuove che seminuove dei migliori brand francesi quali LOUIS VUITTON, CHANEL, HERMES, CELINE e DIOR...

**Via Cesarea, 34 R
16129 - Genova (GE)
Cell. 335 6093750**



**siamo presenti su facebook come
DRESS AGENCY 2**

Bellezza & Benessere
Centro estetico e Solarium



Centro Estetico e Solarium.
Si eseguono trattamenti viso, corpo, massaggi estetici, manicure, ricostruzione unghie, pedicure...

NOVITÀ 2015 LASER A DIODO

**Via Schiaffino, 20/1
16148 GENOVA QUARTO DEI MILLE
Tel. 010 381657**



VERDENNA COME UN MOSAICO MUSICALE

LA BAND BERGAMASCA TORNA SUL PALCOSCENICO GENOVESE CON LA DATA FINALE DELLA TOURNEE DI «ENDKADENZ VOLUME 2». **ROBERTA SAMMARELLI**, BASSISTA DEL GRUPPO: «IL PUBBLICO LIGURE È ETEROGENEO, COMPETENTE, APPASSIONATO ALLA NOSTRA RICERCA ARTISTICA»

Di LEO COTUGNO

Una delle più apprezzate espressioni musicali contemporanee del nostro Paese torna prepotentemente alla ribalta in questa parte conclusiva del 2015. Si tratta dei **Verdena**, storica grunge band fondata ad Albino, in provincia di Bergamo, nell'ormai lontano 1995 dai fratelli **Alberto** (chitarra e voce) e **Luca Ferrari** (batteria). Il sound è stato subito graffiante ed intenso, sonorità acid punk venate di psichedelia e rock d'avanguardia, con contributi e influenze importanti da parte di personalità di primissimo piano: su tutti quello di **Giorgio Canali**, storico chitarrista dei CCCP Fedeli alla Linea. A Genova, data conclusiva della loro nuova e fortunatissima tournée, i tre musicisti – oltre ai fratelli Ferrari c'è **Roberta Sammarelli**, entrata a far parte dei Verdena come bassista nel 1996 – presenteranno *Endkadenz volume 2*, sintesi di un processo di ricerche musicali durato oltre un decennio ma condensato in modo ottimale negli ultimi sei mesi del 2015.

LA TOURNÉE - Con Roberta Sammarelli scopriamo i temi del nuovo lavoro musicale dei Verdena. «Il 27 gennaio era uscito *Endkadenz volume 1*, musicalmente più "hard" dell'attuale, datato 28 Agosto 2015, che invece proporrà al pubblico gli ascolti dei quali ci nutriamo quotidianamente: il grunge dei Nirvana, i Beatles, i Beach Boys. A Genova, la città musicalmente più cosmopolita d'Italia, concludiamo il prossimo 11 dicembre (la sede sarà quella della Sala Maestrale dei Magazzini del Cotone al Porto Antico, ndr) il nostro tour, dopo quasi 25 tappe dall'inizio di ottobre, un'esperienza unica che ha raggiunto tutti i principali club della Penisola. Tra questi i concerti all'Auditorium Frog di Firenze lo scorso 26 ottobre, per proseguire con *l'Estragon* di Bologna il 6 novembre, l'esibizione al *Fabrique* di Milano il 9 novembre e *l'Orion*

di Roma Ciampino il 13 del mese». Qual è l'identikit tipo dei fans dei Verdena? «Con gli anni» riprende la Sammarelli «si è sviluppata una corrente di sostenitori ed appassionati decisamente più giovane al fianco di chi ci segue dagli inizi. È molto bello questo confronto di idee con il comune denominatore della nostra musica».

SINERGIE E NUOVE RICERCHE - *Endkadenz volume 2* ha richiesto un lavoro di grande pazienza. «Quasi come costruire un mosaico» interviene Alberto Ferrari «attraverso una session durata ben tre anni e che ha visto la sinergia totale di Roberta con me e mio fratello Luca. Importantissimo sottolineare che *Endkadenz* è stato suddiviso in due volumi anche per esigenze di mercato; non potevamo offrire un "discone" della durata di oltre due ore e così ne abbiamo proposto due volumi, da 57 e 59 minuti, in versione agile e propositiva». Suddivisione mirata? «Assolutamente no», risponde ancora Roberta Sammarelli. «Direi voluta solo dopo un lavoro portato a termine nelle due settimane che hanno preceduto l'inizio della tournée. Due settimane di composizione con una scaletta in maniera casuale. Il tour di *Endkadenz volume 1* è iniziato a febbraio per concludersi in aprile; dopo l'uscita del secondo volume, ad agosto, abbiamo anche effettuato una "pausa di riflessione" per preparare al meglio i pezzi e per iniziare nuove e più accurate ricerche musicali». Lo scorso anno Alberto Ferrari ha iniziato ad ascoltare con più attenzione anche la classica: Beethoven, Brahms, Verdi. «Questa però non rientra nei nostri programmi: le proposte dei Verdena al pubblico puntano manifestamente a non riproporre mai sonorità già offerte prima».

LE CANZONI - *Endkadenz volume 2* si compone di sette brani. Iniziamo da "Cannibale". «Una canzone»

spiega Luca Ferrari «che nonostante il titolo ha atmosfere felici, un po' spanish. Subito dopo uno dei brani cui siamo più affezionati: "Dymo", canzone assai più impegnata, con una coda che ricorda moltissimo le vecchie pubblicità anni Settanta ed "Anima latina" di Lucio Battisti». Alberto Ferrari aggiunge che «la demo originale vedeva solo pianoforte, basso e batteria, ai quali abbiamo aggiunto tanta roba da non potersi elencare. Dymo è innanzitutto un omaggio, è il nome di Omid al contrario, con l'aggiunta di una Y al posto della I. La canzone è stata scritta nel periodo in cui Omid Jazi era il quarto componente della band». Poi ecco venire fuori il tema dell'uomo che interroga Dio sulla sua reale esistenza in "Un blu sincero" e la presunta invincibilità morale e materiale proposta da "Colle Immane", canzone che si compone di una struttura strofa-ritornello molto pop. Tra i brani più orecchiabili "Natale con Ozzy": per la cronaca Ozzy non è

solo il nome del celebre front-man dei Black Sabbath, Ozzy Osbourne, ma anche quello del simpaticissimo gatto di Alberto Ferrari.

IL COCKTAIL VERDENNA - Per finire una curiosità, aspettando la band a Genova. Alcuni anni fa i Verdenna, dopo avere ricevuto il Premio Pim Repubblica per l'album di esordio, sono stati omaggiati con un **cocktail** molto giovane e fresco che reca il nome del gruppo stesso. Gli ingredienti: mezzo lime, due terzi di succo di limone, un terzo di succo di pompelmo, sciroppo di kiwi quanto basta, 4 cubetti di ghiaccio e due cucchiaini di zucchero di canna. Dopo avere pestato in un bicchiere da bibita il lime e lo zucchero, aggiungete nell'ordine il ghiaccio, il succo di pompelmo e lo sciroppo di kiwi. Mescolate bene per poi filtrare in un bicchiere da cocktail, guarnendo con una fettina di ananas o di arancia. Successo garantito. Fresco come la musica dei Verdenna.



Foto di Paolo De Francesco

PURTROPPO ARRIVERÀ IL MOMENTO DI FARE UNA SCELTA.



ABOVE & BEYOND



Vieni in Concessionaria a provare uno dei tanti modelli della nostra gamma: qualunque sia il tuo stile, c'è sempre una Land Rover adatta a te.

Queen Land

Viale Brigate Partigiane 3c Rosso, Genova

010 531021

conciierge.queenland@landroverdealers.it

queenland.landrover.it

Scopri le soluzioni d'acquisto personalizzate di LAND ROVER FINANCIAL SERVICES.
Land Rover consiglia Castrol. Consumi da 4,8 a 12,8 litri/100 Km (ciclo combinato). Emissioni CO₂ da 125 a 299 g/Km.



LE STELLE BRILLANO AL BALLO DEI GIGLI

NELLA SPLENDIDA CORNICE DI VILLA DURAZZO IN SANTA MARGHERITA LIGURE, IL 20 GIUGNO 2015 ALL'OTTAVA EDIZIONE DE "IL BALLO DEI GIGLI", PROMOSSO DALLA ONLUS "LILIUM", È GIUNTA UNA RAPPRESENTANZA, OLTRE ALLA CONSUETA NOBILTÀ INTERNAZIONALE, ANCHE DAL MONDO CINEMATOGRAFICO DI HOLLYWOOD

Fotografie GENOVASTUDIO



Pamela Anderson



S.A.R.I. Il Principe Stefan di Montenegro tra due nobildonne in rosso

Una splendida Pamela Anderson elegante, sorridente e disponibile con tutti i presenti è stata l'ospite d'onore, accolta dal presidente della "Lilium" Tiziana Maschi e dal vice presidente Arch. Giancarlo Dal Molin, accompagnati dal Sindaco avv. Paolo Donadoni. Per il suo impegno con la fondazione P.A.F in favore degli animali e dell'ambiente marino Pamela Anderson ha ricevuto dalla "Onlus Lilium" in premio una spilla a forma di giglio, logo della Onlus. Presenti anche da Hollywood Steven e Lily Moore dell'agenzia Legacy ed il produttore cinematografico della Disney Andrew Sugerman. Da Macao è giunta invece la famiglia Ho, con l'attrice Josephine Ho, proprietari dei più begli alberghi del mondo. Dagli Stati Uniti ancora Josef Semprevivo, il multimilionario italoamericano creatore dei primi dolci e gelati senza zucchero per chi ha problemi alimentari. La spontanea bravura e la professionalità di Phil Palmer e di sua moglie Numa che nell'occasione hanno presentato un'anteprima di un loro nuovo CD insieme ai loro successi mondiali hanno entusiasmato i presenti, ravvivando ancor di più la serata. Il prossimo appuntamento sarà a giugno 2016.



Dall'alto:

La marchesa Stefania Vola, Pamela Anderson, n.d. Michela Merli-Marina, la stilista Helsie Rose

A destra Michela Merli-Marina (socio fondatore Onlus Liliium) con Phil Palmer, celebre musicista inglese che ha suonato con Dire Straits, Eric Clapton, David Sylvian

La Sig.ra Ho con l'agente di Hollywood Steven Moore e la moglie Lily

Il presidente della Onlus Lium, la contessa Tiziana Maschi, il sindaco di Santa Margherita Ligure Avv. Paolo Donadoni, la marchesa Stefania Vola, SARI principe Stefan di Montenegro, n.d. Michela Merli-Marina

La marchesa Stefania Vola, Pamela Anderson e Numa Palmer

IL MANIFESTO DELLA CANZONE GENOVESE

PRESENTATO AL CINEMA FRITZ LANG LO SCOR-
SO 12 NOVEMBRE IL FILM DOCUMENTARIO
"UNA CANZONE PER IL PARADISO" DEL REGISTA
GENOVESE NICOLA DI FRANCESCANTONIO

Di MICAELA CELANI



Nicola Di Francescantonio nasce nel 1951 a Genova, dove ha iniziato a lavorare come cameraman Rai e fino a vestire i panni di attore, con una piccola parte per il regista Dino Risi, nel 1988. Nello stesso anno, grazie a finanziamenti statali ha realizzato il suo film d'esordio come regista, "Piccole Stelle", con la scenografia curata dal pittore genovese Francesco Romanello. Ancora in veste di attore partecipa al film "Il testimone dello sposo", di **Pupi Avati**, nel 1997. Nel 2000 realizza il film di fantascienza "Proibito baciare" e nel 2013 il film-doc "Una canzone per il Paradiso" ambientato nel Centro Storico di Genova, che ha come protagonisti i cantautori della cosiddetta "Scuola Genovese", **Luigi Tenco, Bruno Lauzi, Umberto Bindi, Fabrizio De André e Gino Paoli**, nonché il sacerdote **don Luigi Gallo**.

È lo stesso regista a raccontarsi, con note di autoironia ormai caratteristiche del suo carattere e del suo modo di interpretare il cinema: «Sono stato concepito in una cabina di proiezione, precisamente quella del cinema Grattacielo di Genova, nel lontano 1951. Mio padre, il proiezionista, era bellissimo, e mia madre, la cassiera, pure. Non capisco come mai sono venuto fuori così! Dopo la mia nascita mia madre diventò casalinga e il cinema assunse un'altra bellissima cassiera. Durante l'infanzia ero dunque costretto da mia madre a stare in cabina di proiezione a vedere centinaia di volte lo stesso film, ma soprattutto...per sorvegliare mio padre e la nuova cassiera! O io ero particolarmente distratto o a mio padre della cassiera non poteva importare di meno. Questa storia durò parecchi anni. La materia con cui giocavo di più era uno strano nastro pieno di buchi, che odorava di acetone, che papà chiamava "pellicola". Soltanto più tardi mi accorsi che su quella striscia si potevano vedere immagi-



ni in controluce, apparentemente tutte uguali. Ma quando si passava a scatti, velocemente tra le mani, come per magia, le immagini prendevano vita. Non ho altri ricordi piacevoli della mia infanzia».

«A 14 anni ho scoperto di odiare il cinema, senza capire perché. Quando però due anni dopo vinsi una borsa di studio comprai una cinepresa Super-8. Con la rinuncia a un anno di merende comprai diversi caricatori. Purtroppo il mio primo film non fui io a girarlo, ho capito solo tempo dopo che però sarebbe stata la mia opera più divertente: infatti i compagni dell'ultimo anno, dopo avermi sottratto la cinepresa, mi costrinsero a girare senza mutande per tutto l'istituto, filmandomi e bruciandomi un intero caricatore! Successivamente sono riuscito a girare alcuni cortometraggi, premiati a caso da alcune strampalate giurie d'Italia. Il premio più bello è stato "Il Fotogramma d'Oro", raccontando alla giuria il film che non ero riuscito a girare. Il mio vero momento di gloria è stato nel 1988: per un errore di omonimia con un raccomandato mi fu assegnato l'Articolo 28, e così girai "Piccole Stelle", un film in 35mm, programmato misteriosamente centinaia di volte in televisione: fra

l'altro l'ultima programmazione è stata sabato 20 febbraio scorso su Tmc.

Negli anni '90 ho cercato di realizzare un film in Colombia. Sembrava tutto fatto, visto che il canale televisivo nazionale era già pronto a finanziare il film in coproduzione con una società italiana. Nessuna società italiana però era disposta a prendere questi soldi e il film non se ne è fatto nulla. Finalmente, nel 1999, i fratelli Avati mi regalarono, probabilmente per liberarsi di me, alcune migliaia di metri di pellicola, imitati poi da altre case di produzione. Sorretto dalla infaticabile collaborazione di tantissimi amici genovesi ho girato alcune scene del mio nuovo film "Proibito baciare", coinvolgendo l'intera cittadinanza genovese in un bacio di massa nel pieno centro di Genova, e terrorizzando un quartiere cittadino facendo precipitare da un grattacielo un uomo di legno. L'interesse sul film cresce grazie all'intervento smodato di Rai 2, Tg1, Tg2, TG3 e Studio Aperto di Italia 1, nonché della carta stampata. Nonostante l'oggettiva follia del progetto, fuori da ogni canone produttivo, il film continua settimana dopo settimana a essere girato.

Il cantautore Settimo Benedetto Sardo.



Vi prego non datemi più pellicola: ha un potere d'acquisto molto ridotto, e agli attori vogliono riempire il frigo con qualcos'altro..."

Ma veniamo alla nostra chiacchierata, incentrata su "Una canzone per il Paradiso".

Come e perché nasce l'idea e chi o cosa ne è stato il principale ispiratore?

«Amo e odio profondamente la mia città. Si dice che i genovesi mettano i soldi sotto i materassi e forse anche le idee migliori... che peccato. Per un genovese, nato nel centro storico, nei vicoli è praticamente obbligatorio ricordare quel periodo storico quando nacque quella poi nominata erroneamente Scuola dei Cantautori genovesi.

Il porto, gli odori, i sapori, prostitute e transessuali hanno fatto da motore per chi aveva poesia in corpo. Umberto Bindi, Fabrizio De Andrè, Bruno Lauzi, Luigi Tenco, Gino Paoli e molti altri avevano questa poesia rara e preziosa che ci ha regalato veri capolavori. Ho avuto l'onore di conoscerli tutti e con Gino siamo diventati amici. Da questo incontro è nata in me la voglia di raccontare questa storia incredibile. Allora collaborato con mamma Rai e questo mi permise di conoscerli. Quindi è stato naturale raccontare questa storia in "Una canzone per il Paradiso", con la preziosa collaborazione di Antonio Lusci e con lo spunto che nasce da don Andrea Gallo e da Gino Paoli. Vederli insieme è stato un vero spettacolo: Gino, e non è da crederci, rideva e si divertiva come un matto con lui, ma è anche e soprattutto un documento storico che rimarrà per sempre. E' stato un privilegio averli nel film. Grazie don, grazie Gino».

Cosa vuole comunicare "Una canzone per il Paradiso"? E perché?

«Il film comunica da sé, e comunque se comunica qualcosa è di certo una emozione che fa rivivere un periodo storico che non ci sarà più, dando la possibilità alle nuove generazioni di conoscere quello che sono stati questi grandi nostri cantautori per tutti noi, e il grande dono che ci hanno dato con la loro poesia».

Quanto e come è stato il lavoro che sta alla base e alle spalle della pellicola?

«Realizzare questo progetto non è stato per nulla facile, i soldi erano pochi e, come si sa, il cinema costa e la lavorazione è durata quasi due anni. Mettere insieme don Andrea Gallo e Gino Paoli era veramente complicato visto i loro impegni; ma l'aiuto di tutti ha permesso questo miracolo».

Dal primo all'ultimo ciak, raccon-

ta qualche aneddoto divertente, comico, tragicomico, curioso, accaduto durante la lavorazione?

«Durante le lunghe riprese il don ha dimostrato da subito di essere anche un grande attore, mentre Gino un poco meno... confondeva le vere prostitute con le attrici e viceversa. Questo creava momenti veramente esilaranti. Quando ho girato la scena dove viene calata una bara dalla finestra di un ultimo piano di un vicolo del Centro Storico, i passanti credevano veramente che si stesse compiendo un bizzarro funerale. Gino Paoli non si rendeva conto di quello che io stessi facendo ma alla proiezione gli fu tutto chiaro. Apprezzo moltissimo questo film-doc realizzato con l'aiuto di tutti, specialmente delle stesse prostitute e trans che aiutarono anche economicamente...e non aggiungo altro. Il cantautore Settimo Benedetto Sardo, autore

Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ONLUS



All' interno 1 di via Caffaro 6 a Genova si trova la sede dell Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti Onlus. E' un appartamento non tanto grande, dove però tanto grande è la volontà di quanti vi operano per costruire una società sempre più rispettosa dei diritti e della dignità di chi ha problemi alla vista.

Tutti i soci sono appunto persone con problemi alla vista che si danno da fare per far conoscere i loro problemi, per ottenere i miglioramenti che più possono rispondere alle loro esigenze e per controllare che quanto viene fatto non degeneri a loro svantaggio.

Chiedere che le malattie agli occhi vengano diagnosticate e curate fin dai primi anni di vita di tutti i bambini, ottenere che quanti studiano siano sostenuti nel corso dei loro studi, premere per un collocamento lavorativo che consenta loro di essere produttivi nella società piuttosto che assistiti a vita, come ormai è ampiamente dimostrato sia possibile, impegnarsi per l'accesso alla cultura, alla mobilità urbana, alle risorse a disposizione di tutti: questi gli obiettivi che i soci si pongono e che si studiano di perseguire con passione.

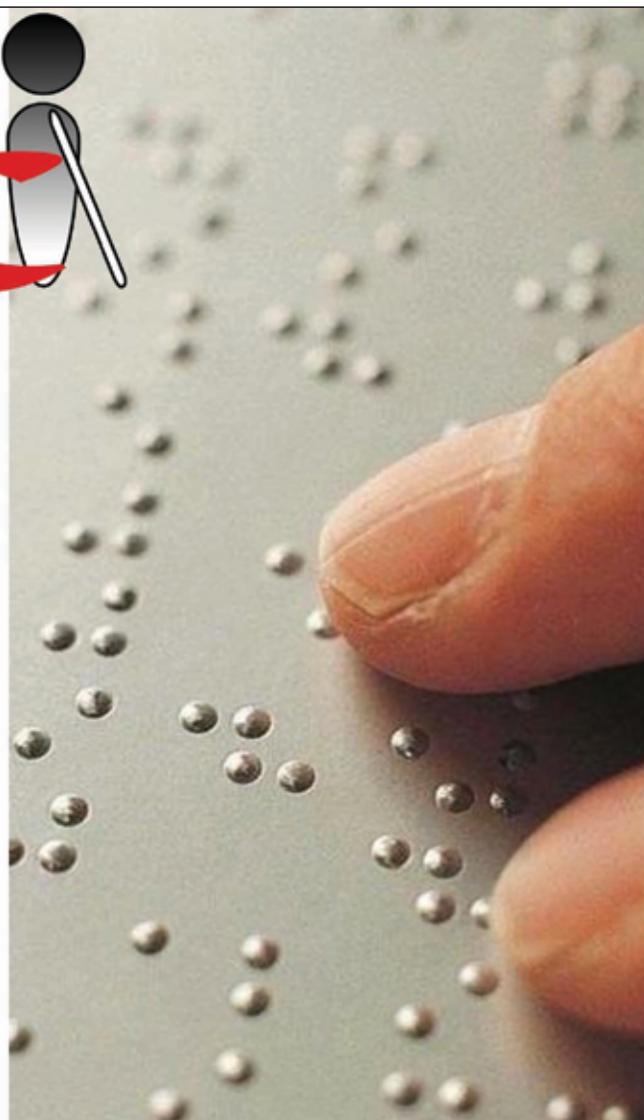
Il fiorire di sistemi di guida a terra, di semafori che suonano all' apparizione del verde, di avvisi parlanti all' interno degli autobus, la conoscenza e la diffusione di strumenti per raggiungere questi obiettivi, ecco alcune delle realizzazioni pratiche cui si dedicano.

L' associazione è aperta alla collaborazione di tutti : conoscere meglio i problemi di chi ha difficoltà visive attraverso la lettura delle riviste editate dal loro livello nazionale, partecipare come accompagnatori, volontari e amici ; sostenere le iniziative attivate da loro, nella consapevolezza che migliorare la società per chi ha problemi alla vista, significa anche migliorare la società di tutti noi.

Ecco alcune cose concrete che chiunque può fare : basta presentarsi all' associazione, oppure telefonare allo 010.2510049 , oppure andare sulla pagina Facebook UICI GENOVA , oppure al sito www.uicliguria.it.

Le persone di via Caffaro 6/1 vi aspettano desiderose di diventare amici, di collaborare con voi per il raggiungimento di questi e di altri obiettivi, per far sì che la società sia sempre più una società di tutti.

via Caffaro 6/1 Genova Tel. 010 251 0049 www.uicliguria.it



"Abbiamo fatto della nostra passione un lavoro...scegliendo ogni piccolo dettaglio...ogni nostra creazione...con amore... Questa è la nostra filosofia e con il sorriso cerchiamo pezzi unici in ogni parte d'Europa per farvi sorridere...per arredare la vostra casa...per rendere il vostro giorno indimenticabile... ...è Vietato Calpestare i Sogni ...e noi sogniamo con Voi!"

Call us! 010 098 5433

di "Una canzone per il Paradiso", e Josephine sono riusciti perfino a far cantare don Gallo. Nel cofanetto contenente il Dvd, Settimo Benedetto Sardo ha dovuto ricantare tutti i brani dei veri cantautori e il risultato è stato entusiasmante».

“Una canzone per il Paradiso” si inserisce in qualche progetto di più ampio respiro? E quali sono i tuoi futuri progetti?

«“Una canzone per il Paradiso” è un film irripetibile e quindi unico, non credo che realizzerò qualcosa di simile. Non ci sarà nessun seguito. Il prossimo film che ho in programma di realizzare si ambienterà nella Casa di Reclusione Verziano Brescia, e sarà realizzato completamente dagli stessi detenuti, che copriranno anche le mansioni tecniche, affiancati e assistiti da veri professionisti del settore. Il titolo sarà “GINA”, che è anche il nome del progetto. E’ l’acronimo di Gente Interrotta Nuovamente Attiva, al quale parteciperà anche il maestro Pupi Avati e molti attori noti. Lo sto scrivendo con l’amico Gian Luca Valentini e sarà un omaggio al Cinema, quel Cinema che adoro e fonte unica della mia vita. In sostanza, i tre film girati, “Piccole Stelle”, “Proibito baciare” e “Una canzone per il Paradiso”, e quello in corso di realizzazione, “GINA”, li considero come fossero miei figli: e che fatica, che sofferenza, quanti sacrifici... però che felicità! Quando riesci a realizzare un sogno cosa pretendi di più dalla vita?».

DOPPI PARODI GIOIELLERIA

Da sempre vi accompagnamo nelle scelte con serietà e professionalità

LeoP1530
MARINEMIPRATY

Via Colombo, 68 r. - 16121 Genova
Tel. 010 585992 - Seguiti su Facebook Gioielleria POPPI PARODI



1

SPECIALE
NATALE

PENTEMA, QUANDO TUTTO UN PAESE DIVENTA PRESEPE

Di LEO COTUGNO





Per secoli gli abitanti della città, animati dai consueti pregiudizi verso l'entroterra, hanno legato il nome di Pentema all'idea di un paese in capo al mondo, abitato da gente poco sveglia. Da circa una settantina di anni a questa parte invece il meraviglioso borgo alle spalle di Torriglia viene di continuo riscoperto con una certa sorpresa e considerato un piccolo gioiello di architettura rurale. Le strade anguste che lo raggiungono, costeggiando il percorso

tortuoso del torrente Pentemina, tra fitti boschi di faggio, hanno contribuito al suo mantenimento; ma a rendere celebre questo paese così unico nella sua unicità è stato il suo splendido Presepe. «Un piccolo grande diamante incastonato nel cuore della Liguria» fu la prima definizione, quando venti anni or sono, nel 1995, il GRS Amici di Pentema – sviluppando una geniale idea del parroco **Don Pietro Cassulo** – ha proposto questa scenografica rievocazione, autentico concentrato della vita contadina del passato, facendo rivivere l'atmosfera della Natività ambientata all'interno del paese tra le aie, gli archi, le vecchie case conservate con le strutture originali o in angoli caratteristici e i vicoletti dall'aspetto leggiadro, impregnati di antichi sapori. Sono i "risseu", il biglietto da visita che ha permesso al paese di vivere di una luce tutta propria e farsi conoscere anche al di fuori dei confini regionali.

Un itinerario da... presepe - Per raggiungere l'abitato di Pentema, la rotabile, che si stacca dalla valle Scrivia nei pressi di Bromia (nel comune di Montoggio), attraversa la Valle Pentemina, alquanto stretta ma dalla bellezza selvaggia e ricca di una flora incontaminata, fitti boschi che adornano le colline dai fianchi severi ed, alle spalle, la catena del Monte Antola, quarta cima più elevata della Liguria con i suoi 1598 metri. È un ambiente di grande interesse naturalistico grazie anche alla presenza di specie animali (cinghiali, lepri, lupi) che qui hanno trovato un habitat ideale non comune. Altrettanto suggestiva è la visione del borgo per chi arriva dalla vicina Torriglia: un itinerario non facile da seguire – la strada che si inerpicia, oltre gli 850 metri di quota, è di quelle che mozzano il fiato – nel quale si svelano, l'una dopo l'altra, seminascoste dai prati e dal verde della campagna, le frazioni di Vallecaldà, Serra di





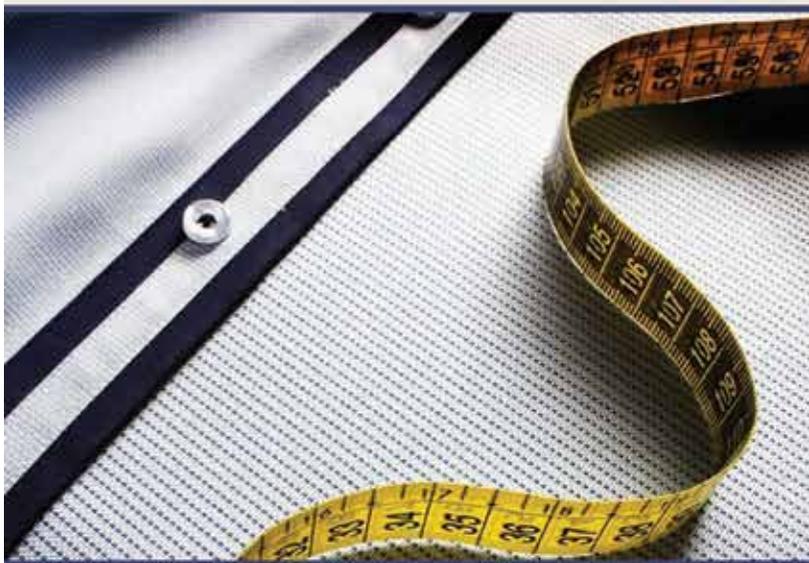
Pentema, Tinello, Pezza, Costapinnella, Buoni. Ecco poi apparire la mole del massiccio campanile della Parrocchiale, il centro della vita di questo paese che conta soli 23 abitanti ma che durante il periodo natalizio vede almeno centuplicata la popolazione, per i visitatori affascinati da questa incantevole visione. Domina il silenzio - In una rievocazione presepistica come quella di Pentema sembra che tutto sia stato concepito a regola d'arte. Le case addossate alle case sembrano tutte

uguali, con il tetto a due falde coperto di tegole rosse, di una semplicità straordinaria. Muovendosi per le viuzze ordinate ma spaziose, in parte acciottolate con sassi del vicino Pentemina oppure con mattoni, ovunque abbellite con piante e fiori, si è sovrastati da un silenzio altissimo. Dominante. Mistico. La piazza della Chiesa si raggiunge subito dopo. Vi si affacciano due piccoli campanili, la cupola grande e rotondeggiante ed un grande campanile laterale. Di co-

Strike

maglieria e confezioni

**PRODUTTORI DI CAMICIE E
MAGLIE ARTIGIANALI**



L'azienda Strike abbigliamento, nasce negli anni a'80 come laboratorio di maglieria artigianale. Nel corso degli anni, i due fondatori acquisiscono sempre maggiore professionalità, tramandando le conoscenze ai figli. Oggi Strike abbigliamento è un negozio affermato nel centro di Genova, grazie alla rara qualità dei capi proposti al cliente. Strike Abbigliamento propone sia abbigliamento all'ingrosso di tutte le taglie.

www.strikeabbigliamento.it

**Via S. Vincenzo, 129/B/C/R, - 16121
Genova (GE)
Tel. 010 0984454
andreamura_1970@libero.it**

struzione ottocentesca, presenta diverse soluzioni architettoniche, testimonianza dell'evoluzione dei tempi, e oggi rappresenta l'esempio di centro storico più tipico dell'intera provincia di Genova. La vita di un tempo - Visitare accuratamente il Presepe di Pentema equivale a calarsi in un'epoca storica (dalla metà dell'Ottocento ai primi del Novecento) che balza ai nostri occhi attraverso un'accurata ricostruzione di ambienti e mestieri (fabbro, fornaio, lavandaia) in circa 40 scene. I personaggi esposti sono a grandezza naturale e vestiti con i costumi d'epoca, presentati in momenti di vita quotidiana e collocati nei punti del borgo dove hanno realmente vissuto ed operato. Ogni anno decine di volontari dell'organizzazione sopraccitata dedicano il loro tempo ad allestire le scene e ad accompagnare le migliaia di visitatori che nel periodo di apertura affollano il paese. Molte scuole primarie della Liguria organizzano visite per gli alunni, che così possono conoscere uno spaccato della vita contadina come altrimenti non sarebbe possibile. Un'accurata conoscenza delle stesse scene, agevolata da un foglio illustrativo offerto agli ospiti, richiede circa un'ora di visita per concludersi nell'antichissima stalla del paese dove è ambientata la Natività.

Il programma

Alcune utili indicazioni per chi volesse visitare Pentema, con l'elenco di tutte le manifestazioni connesse al Presepe.

L'inaugurazione ufficiale del 2015 è prevista per il 19 dicembre, con il concerto del Coro della Soresina alle ore 15,30 (ingresso libero) nella Chiesa di San Pietro.

Giovedì 24 dicembre, alle ore 22, tradizionale Messa di Natale con distribuzione, al termine della funzione, di vin brulé. Inizio della visita del Presepe, i cui orari sono i seguenti: dalle 10 alle 18 nei giorni 19 e 20 dicembre e dal 24 dicembre al 10 gennaio.

Domenica 3 gennaio nel pomeriggio "La bottega del fabbro". La scena si anima e si potrà assistere dal vivo alla ferratura del mulo, evento organizzato con la collaborazione dell'Associazione Mbam Baye (L'asino fa cultura).

Il giorno dell'Epifania, 6 gennaio, alle ore 11 l'arrivo dei Re Magi, Gaspare, Melchiorre e Baldassarre, accompagnati da asino, mucca e pecore, i Magi pentemini porteranno sale, stoffa ed olio oltre ai dolci per i bambini. Durante il periodo di apertura del Presepe è sempre a disposizione dei visitatori il negozio di artigianato e prodotti locali.

La cuccia di Leo

Via Pisa 14r, 16146 Genova Tel. 010 3514670

LUN - SAB 09:00 - 12:30 15:30 - 19:30

VENDITA ACCESSORI E ALIMENTI PER ANIMALI





UN NATALE TRA SCHIACCIANOCI E BOHÈME

Di DANIELA MASELLA

I NUOVI APPUNTAMENTI MUSICALI DEL
CARLO FELICE. E A GENNAIO ARRIVANO
GENGIS KHAN E IL DON GIOVANNI

La stagione musicale del Teatro Carlo Felice di Genova prosegue con un calendario fitto di appuntamenti musicali e titoli appassionanti. Ampia scelta in dicembre con l'opera e il balletto; emozioni diverse e complementari si alternano sul più grande palcoscenico d'Europa, con la *Bohème* di Puccini, la prima giovedì 17 dicembre, e lo *Schiaccianoci*, di Pëtr Il'ic Tchaikovsky, con la compagnia dell'Opera Nazionale di Riga (Lettonia), giovedì 3 dicembre, poi il 4, il 5 e il 6 dello stesso mese. La coreografia è di Aivars Leimanis, le scene e i costumi sono di Alexander Vasiliev e la direzione d'Orchestra è di Farhads Stade. Il balletto ottocentesco, che debuttò con successo il 5 dicembre 1892 al Teatro Marijinskij di San Pietroburgo, conserva la sua fama per le atmosfere natalizie e la trama, che accompagna paure e sogni, nel passaggio dall'infanzia all'adolescenza. Splendide le musiche ricche di melodia, ritmo e timbrica composte da Tchaikovsky; la danza cinese, quella araba e il valzer dei fiori sono temi riconosciuti proprio da tutti. Il Balletto dell'Opera Nazionale di Riga (Lettonia) danzerà la versione coreografica del suo celebre direttore artistico, Aivars Leimanis, in una rivisitazione del libretto originale di Marius Petipa (tratto da un onirico racconto di Hoffmann) che affonda le radici nella grande tradizione del balletto russo. In cartellone a gennaio Gengis Khan, con l'Accademica di Danza Nazionale di Mongolia, venerdì 15, e Don Giovanni di Wolfgang Amadeus Mozart sabato 30: entrambi, rappresenteranno un momento artistico innovativo ed esclusivo per il capoluogo genovese. In febbraio, la produzione teatrale continua con l'incantevole e romantico Roméo et Juliette di Sergej Prokof'ev, del Ballet Preljocaj e con Cats il 18 dello stesso mese, di Andrew Lloyd Webber: quest'ultimo

showroom
Week End
 *
 FASHION STYLIST

Si riceve su appuntamento
 tutti i giorni domenica compresa dalle ore 14:00 alle 22:00

Ad un secolo dalla nascita a Roma della Famiglia ANGELUCCI
 continuità, serietà, professionalità e puntualità ti aspettano
 assieme ad un operitivo presso Showroom Week End!

ESCALADA - MAX MARA - GUESS - GALLO - SCERVINO

Corso Marconi, 4/1 16129 Genova
 Tel. 010 5534683 Cell. 340 7641907

Rinascita
 Centro benessere



Via G.T. Invrea, 7/12
 16129 Genova
 Tel. 328 4819370
 quintarellichi72@gmail.com



NOVITA' IN PROMOZIONE
 CERETTA BRASILIANA, INDOLORE
 VELOCE DELICATA IN ESCLUSIVA
 CON SCONTO DEL 20% PER
 TUTTO IL MESE DI DICEMBRE



BALUN
 FASHION DESIGNER

Via di Canneto il lungo, 83r

Orario Apertura
 Mar- Sab 13⁰⁰ - 19⁰⁰

Contatti
 010 40 38 08 /
 info@balungehova.com
 facebook.com/balun

photo: www.totemcollectivestudio.com

regalerà allo spettatore uno show fatto di luci, colori ed esaltanti atmosfere mozzafiato, tipiche dei più importanti musical oltreoceano. Torniamo a *La Bohème*, opera in quattro quadri su libretto di Luigi Illica e Giuseppe Giacosa. Debutterà sabato 17 dicembre e vede sul podio del Carlo Felice Giuseppe Acquaviva e alla regia il maestro del cinema italiano **Ettore Scola**, che conferirà a tutta la messa in scena un particolare sguardo intimo e intenso sulle varie dinamiche relazionali dei differenti personaggi pucciniani. Le scene e i costumi sono di Luciano Ricceri e Cristina Da Rold. L'allestimento proviene dalla Fondazione Festival Pucciniano. Il primo cast: Mimì Fiorenza Cedolins, Musetta Desirée Rancatore, Rodolfo Leonardo Caimi, Marcello Fabio Capitanucci, Schaunard Federico Longhi, Colline Gabriele Sagona. La vita di bohème, tra soffitte fredde, affitti da pagare e ambizioni artistiche, fu un fenomeno vero della Parigi ottocentesca, dove l'opera è ambientata. Un mito immortalato dal romanzo di Henri Murger «*Scènes de la vie de bohème*», fonte dal quale si rifecero i librettisti Illica e Giacosa. I quattro quadri saltano da una situazione all'altra con la frammentarietà, il disordine e l'imprevedibilità tipica della

vita precaria degli scapestrati protagonisti, il poeta Rodolfo, il pittore Marcello, il filosofo Colline, il musicista Schaunard. La loro gioventù si consuma rapidamente tra grandi aspirazioni intellettuali, padroni di casa da raggirare, serate di baldoria al Quartiere Latino e donne da amare. E quando arriva la morte, che i protagonisti rimuovono dal loro microcosmo, povero, sì, ma allegro e vitale, è un trauma profondo, a cui inesorabilmente non ci si può sottrarre. Il sipario cala sul dolore e le lacrime di tutti i personaggi. La morte è quella di Mimì, l'amata da Rodolfo, figura femminile semplice e innocente, una creatura indifesa che entra nel mondo da sempre eroico del melodramma e anticipa addirittura le donne buone ma emarginate e sfortunate del cinema di Chaplin. La musica di Puccini è una sequela ininterrotta di invenzioni melodiche, armoniche, timbriche, descrittive: dai desolanti accordi vuoti impressionisti alle volgari trombe da fiera già stravinskiane. La bohème debuttò con successo al Teatro Regio di Torino nel febbraio del 1896, diretta da un giovane Toscanini appena ventinovenne. Da allora è forse l'opera più rappresentata al mondo. La Compagnia Accademica di



LIAPULL

Cashmere



Showroom Via Frà V. da Fiorenzuola 76, 16127 Genova - tel 0108681780 - 0108681785 www.liapull.com

Notizie utili

BIGLIETTERIE TEATRO CARLO FELICE

Tel.: (+39) 010 589329; 010 591697,

fax: (+39) 010 5381.335

e-mail: biglietteria@carlofelice.it

Gruppi: (+39) 010 5381.305 - e-mail:

gruppi@carlofelice.it

Biglietteria diurna (Largo Sandro Pertini)

dal martedì al venerdì dalle ore 11.00 alle ore 18.00

sabato dalle ore 11.00 alle ore 16.00

Biglietteria serale e domenicale

(Galleria Cardinale Giuseppe Siri)

Spettacoli serali un'ora prima dell'inizio

Domeniche di spettacolo pomeridiano dalle ore 13.30 alle ore 16.00

Domeniche di spettacolo serale dalle ore 18.00 alle ore 21.00

Danza Nazionale di Mongolia debutta il 15, 16, e 17 gennaio in *Gengis Khan*, con la coreografia di Sevjidin Sühbaatar in un balletto su musiche popolari. La storia offre al pubblico una panoramica sulla Mongolia dall'epoca degli sciamani ai giorni nostri, attraverso l'epopea di Gengis Khan e la Rivoluzione del 1921. Un viaggio storico-culturale compiuto attraverso le principali categorie della tradizione coreutica mongola: le danze religioso-rituali, sia sciamaniche che buddiste, e quelle storico-militari e nazionali propriamente dette, che incarnano le peculiarità delle diverse etnie mongole. La danza è accompagnata da strumenti tradizionali (come la caratteristica viella "a testa di cavallo") e dal canto, che si fondono con essa in un'unica espressione artistica. Una particolare attenzione è riservata alla ricostruzione dei preziosissimi costumi d'epoca (in metallo, cuoio e seta) della Guardia di Ferro di Gengis Khan. Non

meno accurati sono i tradizionali costumi nazionali, realizzati in seta, pelle e pelliccia, molto variopinti e raffinati. Particolari le acconciature femminili, già descritte con stupore dal viaggiatore medievale Giovanni da Pian del Carpine, colpito per la loro monumentalità: i capelli vengono raccolti in due grosse code piatte ai lati della testa, tenuti insieme da un'intelaiatura in legno e da borchie metalliche, a fare quasi da ulteriore ornamento al ricco copricapo. Suggestiva la suite dedicata all'epopea di Gengis Khan: le feste nella sua corte mobile (la grande yurta imperiale trainata da centinaia di buoi); il khurultai, l'assemblea dei capi tribù che pianificava le strategie di conquista e la divisione del bottino saccheggiato; le imprese militari della leggendaria cavalleria mongola; le cerimonie religiose. Il *Don Giovanni* di Mozart, dramma giocoso in due atti su libretto di Lorenzo Da Ponte, viene prodotto a Genova con un allestimento frut-



to di più collaborazioni, nazionali ed internazionali: la Fondazione Teatro Comunale di Modena, la Fondazione Teatri di Piacenza, il Teatro del Giglio di Lucca e l'Opera de Tenerife. Rosetta Cucchi, la regista, presenta uno spaccato particolarmente originale. Ambientato nell'America reaganiana degli anni '80, ottimista e proiettata verso il futuro e intrisa di moralismo borghese, contrappone atmosfere rivoluzionare in cui una parte di società con un forte desiderio di libertà cercava cambiamenti. Dove le icone del rock facevano impazzire i giovani e venivano seguite nelle mode, nella moralità e nella sfrenata sessualità e dove l'ombra dell'AIDS iniziava a concretizzarsi, come una giusta punizione divina, secondo qualcuno, per la corruzione dilagante e dissacrante dei costumi. In questo contesto la Cucchi realizza un Don Giovanni divo, amato e odiato da tutte le donne, stanco e annoiato in uno dei locali alla moda newyorkesi, come poteva essere il mitico Studio 54. Un uomo egoico, che vive sopra le righe, conscio di dover cavalcare le novità e distruggerle al tempo stesso. Spaventato dalla decadenza fisica e dal passare del tempo a tal punto da desiderare una fine spettacolare. Scene Andrea De Micheli, costumi Claudia Pernigotti, direzione Christoph Poppen - Pablo Assante 2 e 6 febbraio. Primi interpreti: Don Giovanni Philip Addis, Donna Anna Serena Gamberoni, Don Ottavio Patrick Vogel, Il commendatore Graeme Broadbent, Donna Elvira Maija Kovalenska, Leporello Alex Esposito, Masetto Francesco Verna, Zerlina Sophie Gordeladze.



Pellicceria Mazzocca



Via Cantore 35 R
Genova Ovest - 16149
Tel. & Fax 010 6469087
pellicceriamazzocca@tiscali.it

**PARRUCCHIERA
UNISEX**



Guisella

**Acconciature
cerimonia e sposa
su appuntamento**



VIA PRÈ 130 - 380 692 36 07 - 010 4037713

ROYAL COPENHAGEN

CRISTAL

Articoli Regalo

BRANDANI
GIFT GROUP

messulam

KOSTA BODA
SCHERZER 1880

OLIVER WEBER
COLLECTION

BUGATTI



Via Oberdan, 155 R - 16167 Nervi (GE) - Tel. 010 3209432

SPECIALE NERVI

A NERVI TORNA IL NATALE

IL 24 DICEMBRE

SI INAUGURA IL CELEBRE

PRESEPE DELLA

CONFRATERNITA DEL ROSARIO

F.LLI ROMANO'

ARREDAMENTI DAL 1945



70 ANNI di
Professionalità,
cortesia e qualità per i
vostri Arredamenti...

Via Oberdan 131r, 133r, 104r 16167 Genova Nervi
parcheggio clienti via G. Oberdan 135r cancello
Tel. 010 32 14 96
romanoarredamenti@gmail.com

FERRAMENTA DAL 1935

RITA NERI

FERRAMENTA CASALINGHI COLORI

Lo storico
ferramenta
di Nervi!



Via G. Oberdan, 149 - 151 R 16167 Genova - Tel. 010 32 16 56

www.manue.it

m manue

Cucina ligure
Specialità di mare
Vini nazionali ed
esteri
Champagne
Liquori selezionati
Veranda esterna



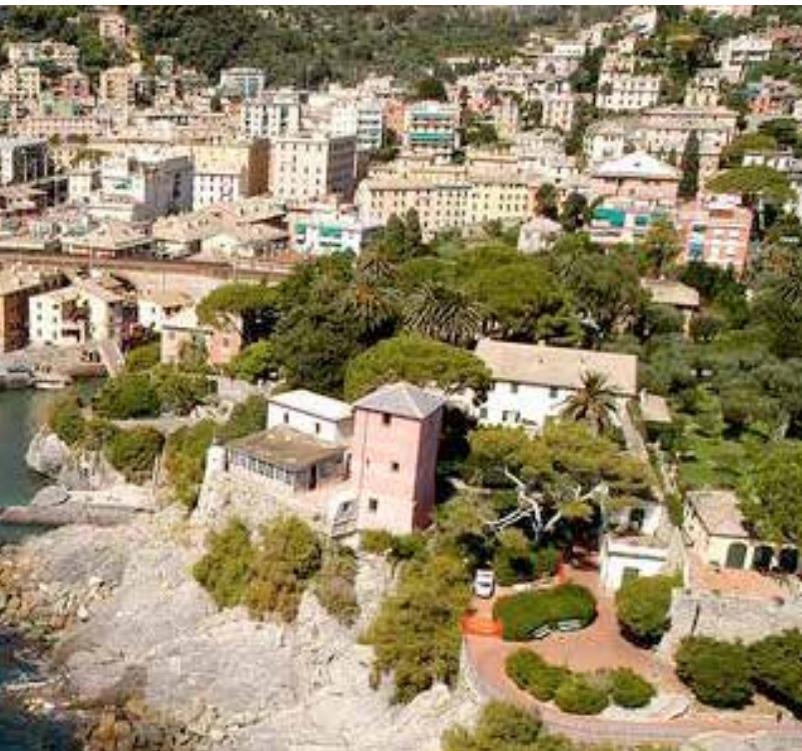
Aperto a cena da martedì a domenica,
sabato e domenica anche a pranzo.
Chiuso il lunedì

Via Marco Sala, 13 R 16167 - GENOVA NERVI
Tel. 010 372 6035 info@manue.it





di offerte degli esercizi commerciali e i simboli della festa. Tra i presepi più grandi ed ammirati del genovesato vi è anche quello allestito presso la **Confraternita del Rosario in via alla Chiesa Plebana**, a Nervi: su una superficie di 30 metri quadri, la scena della Natività è movimentata con suoni, giochi d'acqua e movimentazioni meccaniche, in un ambiente tipico di montagna: l'alba, il giorno, il tramonto si alternano alla notte illuminata dalla luna. Il presepe (dovuto all'impegno di Roberto Baldi e Maria Bevilacqua) è, eccetto che per le statuine, interamente fatto a mano con rametti e pietre di montagna e tutti i particolari sono resi in forma dettagliata a partire dall'angolo in cui è ricostruito il mercato, dove tutta la frutta è creata in pasta di mais. Il presepe è visitabile fino al 30 gennaio del 2016 e sarà inaugurato il 24 dicembre alle ore 16 per la sua X edizione. Gli orari: 10-12.30 e 15.30-19 dal 25 dicembre all'8 gennaio, dall'11 al 30 gennaio il mercoledì e il giovedì 15.30-18.30 e il sabato e i festivi dalle 10-12.30 e 15.30-19.



mendeldimauro@gmail.com

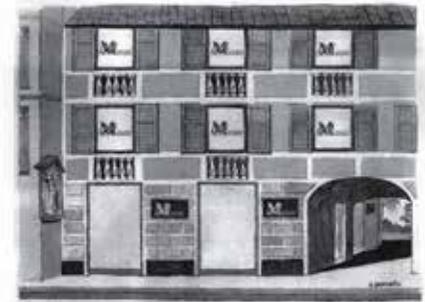
MENDEL SADDLER, Via Oberdan 206r,
16167 Genova, Italy

MENDEL SHOES, 192/194r,
16167 Genova, Italy - Tel +39 010 321684

STOCKHOUSE MENDEL, 196/198r,
16167 Genova, Italy

www.manarimatilde.com

MANARI



Via G. Oberdan, 267-269/R - Nervi - Genova
Tel +39 010 3724044 - fax +39 010 3726444

IMMOBILIARE DEI PARCHI
GENOVA

La nostra forza: serietà, competenza e professionalità

vendite residenziali
e commerciali

gestione case vacanza
valutazioni e perizie

locazioni

Home Staging

Via Marco Sala 35 R - 16167 Genova

Tel. 010 8444665 - 010 8444652

Federica Repetto 392 2324562

Francesca Schiappacasse 389 0696252

www.immobiliaredeiparchi.it - info@immobiliaredeiparchi.it



tagliati X il successo®

ARTE IN PUNTA DI FORBICE

PAOLO FANCIULLI E SIMONE AMARU'
LE NOSTRE "FORBICI STELLATE"

Nella foto in alto i nostri, ormai consolidati stilisti genovesi, si godono una serata di relax con la splendida testimonial Cristina Chiabotto. Paolo e Simone negli anni ne hanno visti di volti famosi come Paola Barale, Elisabetta Canalis ma con Cristina Chiabotto è proprio una grande magia. I punti di forza dei loro saloni sono i tagli estremamente originali, sia nella realizzazione che nello stile, il sapiente uso del colore e i prodotti utilizzati di altissima qualità. Non ultimo uno staff attento e preparato a soddisfare le esigenze dei loro clienti sempre con molta preparazione e cortesia contagiato dalla continua

ricerca di moda dei loro titolari e dalla forza del gruppo di "Tagliati X il successo".

Nella foto sulla sinistra il meraviglioso "Laboratorio del Fashion" di Paolo Fanciulli in Galleria E. Martino, 17 (tel. 010 53 25 06) mentre nella foto sulla destra la splendida "Fucina del Look" di Simone Amarù in Viale Brigata Bisagno, 38 rosso (tel. 010 893 27 67).

Affidati all'esperienza e allo stile dei nostri hair stylist di Tagliati X il successo e prendi appuntamento con la loro creatività!

Due indirizzi per un'unica grande professionalità!





2

SPECIALE
NATALE



Fabbrica Pasticceria Guano

Semplicità e ricercatezza sono due "ingredienti" che ritroverete nelle dolci prelibatezze della Pasticceria Guano.

Seguendo le ricette della vecchia tradizione e rispettando i tempi lunghi per la lievitazione, la Pasticceria Guano è diventata un punto di riferimento per chi vuole gustare un buon dolce.

Torte nuziali decorate e personalizzate, confettate, pasticceria fresca, cascate di cioccolato, Canestrelli, Pan Dolce Genovese e tante altre golosità vengono ogni giorno interpretate per accontentare tutti i vostri "dolci" gusti.



PASTICCERIA GUANO
Piazza Cavour 2 R
16029 - Torriglia (Genova)
tel. 010 94 42 90
pasticceriaguanotorriglia@gmail.com
su  Pasticceria Guano Torriglia



IL DONO DI NATALE

PRESEPI E DIPINTI DALLA GENESI ALLA
NATIVITÀ IN MOSTRA AL MUSEO DEI
BENI CULTURALI CAPPUCCINI

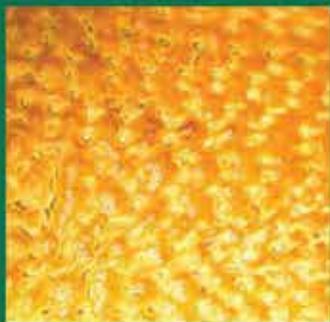
Testo e foto di ANNA PROVERBIO

Accanto alla Chiesa cinquecentesca di Santa Caterina, nel Convento dell'Annunziata di Portoria – fondato nel 1488 dal beato Angelo Chivasso, ideatore del Monte di Pietà di Genova – verrà allestita una mostra interamente dedicata al Natale che sarà inaugurata il 5 dicembre e terminerà il 31 gennaio. «E' ormai tradizione preparare nei nostri conventi grandiosi presepi» racconta **padre Vittorio**, direttore del Museo dei Beni culturali Cappuccini. «Quest'anno oltre al nostro presepe tipico, allestito con le statuine lignee settecentesche realizzate nelle botteghe di Anton Giulio Maragliano e Pasquale Navone e impreziosite dagli abiti originali dell'epoca, esporremo dei dipinti riguardanti la genesi di Gesù, provenienti da collezioni private che costituiranno un'occasione unica per poter essere ammirati dai visitatori».

Queste statuine del '700 sono mai state restaurate?

«Per ora no. Alcune ne avrebbero davvero bisogno, anche se noi frati cappuccini, consapevoli del grande





Moarinetta

dal 1946

la focaccia

A fugassa da marinetta
a còa d'eujo
a fugassa da marinetta
e a scrosce allegra sott'a-i denti
feuggia a-a primma canson
Gh'è otri, zena
a liguria e o mondo
e a còae de voeine ancon
In ta göga mollann-a
a grann-a da sâ
a l'è 'na perla da collann-a
Vito Elio Petrucci 1993



VIA LEMERLE 13R
16158 GENOVA VOLTRI
TELEFONO 010 613 6377

valore di questi piccoli capolavori, siamo soliti trattarli con grande cura sia nell' esporli che nel riporli».

Che altre opere presenterete nelle vostre sale, oltre a questo stupendo presepe?

Il trittico datato 1320 che si può ammirare nella parete destra, recentemente restaurato e protetto da un cristallo, rimarrà dove si trova adesso. Si potranno inoltre vedere scenografie inedite estremamente suggestive, illuminate da chiaroscuri di ombre e luce. Come è ormai consuetudine verrà esposto il grande presepe meccanico realizzato negli anni '30 da Franco Curti, un artigiano nato a Cuneo ma vissuto a Carmagnola, dove svolgeva il lavoro di rilegatore. L'opera presenta le ricostruzioni in miniatura di Betlemme, Gerusalemme e Betania e misura 40 metri quadrati; vi compaiono 150 statuine in movimento. I meccanismi originali che animano il presepe sono ancora perfettamente funzionanti, anche grazie agli interventi conservativi che dal 2007 gli allestitori Daphne Ferrero e Luca Piccardo hanno realizzato per mantenerlo funzionante. Quest'opera costituisce una grande attrazione per i bambini che restano a lungo con gli occhi sgranati a guardarlo. Per questo motivo consigliamo di prenotarsi agli insegnanti che intendono organizzare per le loro scolaresche visite guidate al Museo».

Quali altre opere intendete esporre nelle vostre sale?

«Oltre ad alcuni dipinti in nostra dotazione, raffiguranti la Madonna col Bambino di Luca Cambiaso, Domenico Piola ed altri, presenteremo una rassegna di prestigiose opere, appartenenti a collezioni private, realizzate da illustri maestri della pittura genovese. Tra i tanti



citiamo Bernardo Strozzi, Bartolo Guidobono, Domenico Piola. Il ruolo di protagonista dell'evento spetta al Bambino Divino che nasce per noi, che si dona nel Presepe. Tanti sono gli artisti che hanno lavorato per mostrarci come la venuta di Gesù sia un fatto che coinvolge tutti: dallo scultore Umberto Piombino (Genova 1920-1995), ai presepi di Emilio Burri (che negli anni '90 ha ideato e coordinato la realizzazione del "treno presepe", mostra di opere itineranti che ha viaggiato in Liguria, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte) e Luciana Scarone, che ha realizzato per il museo una inedita scenografia presepiale che riproduce una borgata ligure di inizio '900 con finiture particolari di interni tutti da scoprire. che siamo certi non mancheranno di destare stupore e meraviglia»

TUTTE LE INFORMAZIONI

**“Il Dono di Natale”
Presepi e dipinti dalla Genesi alla Natività**

Inaugurazione: sabato 5 dicembre 2015



Apertura al pubblico da domenica 6 dicembre 2015 a domenica 31 Gennaio 2016

MUSEO BENI CULTURALI
CAPPUCCINI DI GENOVA

Viale IV Novembre, 5 - Passo Santa Caterina Fieschi Adorno 16121 Genova
ingresso da Via Bartolomeo Bosco (dietro Palazzo di Giustizia)

ORARI: DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA 15.00-18.30 - GIOVEDÌ 10.00/13.00 - 14.30/18.30

INGRESSO: offerta libera

Per informazioni: tel./fax ufficio: +39 010.8592759

sito internet: <http://www.bccgenova.it/>

mail: info@bccgenova.org

daphneferrero@bccgenova.org

lucapiccardo@bccgenova.org

EVENTI COLLATERALI

Visite guidate individuali: martedì 8 Dicembre, domenica 20 dicembre, domenica 27 dicembre, sabato 9 gennaio, domenica 17 gennaio, domenica 31 gennaio alle ore 15.30 (su prenotazione, si effettuano al raggiungimento di 10 persone, guida euro 3)

dal 8 dicembre al 6 gennaio "Mercatino natalizio", in collaborazione con il Centro Missionario dei Cappuccini, idee regalo per Natale (il cui ricavato verrà destinato all'attività missionaria in Centrafrica e Perù)

Sabato 19 Dicembre, ore 20.30 concerto del Coro latino-americano di Santa Caterina da Genova: "Canti tradizionali di Natale"

Giovedì 24 dicembre Messa di Mezzanotte presso la chiesa di S. Caterina con la partecipazione di By&By Coro Gospel Singers

nei giorni 25-26 dicembre e 1 gennaio orario d'apertura ridotto: 16.00-18.00. inoltre apertura straordinaria lunedì 28 dicembre e lunedì 4 gennaio

Mercoledì 6 Gennaio, ore 17,00 "San Francesco e il Presepe", Visita spettacolo in costume a cura dell'associazione "Ianua Temporis". A seguire the caldo e dolcetti etnici a cura della comunità Latino-Americana di Santa Caterina da Genova.



Nel nostro intimo Ristorante in stile Shabby riceverete la calorosa accoglienza della Famiglia DE CHIARA. Leopoldo, lo "Chef" e la moglie Tatiana, sapranno mettervi a Vostro Agio.

Le pietanze, preparate con grande cura nella scelta degli ingredienti da Leopoldo, fondono la tradizione campana con i sapori Italiani, grazie all'esperienza maturata dallo Chef in rinomate cucine italiane.



...DAL 8 DICEMBRE AL 2 GENNAIO SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI...



www.officinadicucina.it

Via Colombo, 17 R - 16121 Genova
Tel. 010 5536994 info@officinadicucina.it



LA RESIDENZA FRONTE MARE, coi suoi quindici posti, è concepita come una concreta risposta alle necessità del territorio in cui sorge, un servizio al cittadino e alle famiglie, un luogo di assistenza, aggregazione e attenzione, pensato per valorizzare e dare qualità alla vita degli ospiti e rispettoso dei più elevati standard qualitativi strutturali e gestionali previsti nel settore. Dispone di parcheggio riservato ed è rivolto agli anziani autosufficienti o parzialmente autosufficienti, per lunghi e medi soggiorni.

Ecco solo alcuni dei nostri servizi:

- Camere singole e doppie, con vista mare
- Fisioterapia
- Giardino
- Animatrice
- Parucchiere e manicure
- Assistenza medica e infermieristica
- Cucina casalinga, personalizzata secondo le esigenze del paziente.



Via Nicola Fabrizi, 1 - Genova Quinto - Tel. 010.37.31.576



Comunità alloggio per anziani autosufficienti

FRONTE MARE

L'animatore si prefigge l'obiettivo di coinvolgere l'anziano stimolando la partecipazione alle attività proposte, individuando le sue potenzialità residue e valorizzando la sua storia personale.

Particolare cura è data all'animazione degli ospiti, con tombola, giochi, lettura dei quotidiani, oltre a una grande quantità di libri e di riviste a disposizione.

L'ospite, insieme alla sua famiglia, ha la possibilità di scegliere tra un ventaglio di proposte di accoglienza quella più idonea alle proprie

aspettative, abitudini, necessità, sempre sorretto da personale qualificato, attento ed affettuoso in un contesto protetto ed assistito.

L'ospite e il rispetto della sua dignità sono al centro dello staff della Residenza Fronte Mare; l'impegno è quello di offrire all'ospite un'ambiente piacevole, capace di favorire il mantenimento delle abilità residue, di compensare le disabilità, di salvaguardare l'incolumità, ma soprattutto stimolarlo e invogliarlo a fare.



Via Nicola Fabrizi, 1 - Genova Quinto - Tel. 010.37.31.576



CANILE di MONTE CONTESSA

SESTRI PONENTE - GENOVA

Associazione **UNA** Uomo Natura Animali

Canile di Monte Contessa Via Rollino 92, 16154 Sestri Ponente - Genova

Tel: 010 6500617 - Mail : unacanilege@gmail.com



Pagina Facebook :

UNA - Adozioni Canile Monte Contessa - Genova



Mercatino di San Nicola

05 - 23 Dicembre 2015 in Piazza Piccapietra

CANILE di Monte Contessa
Sestri Ponente - Genova

Ti Aspettiamo Tutti i Giorni
dalle 10:00 alle 12:30
dalle 14:30 alle 17:30

Anche quest'anno, saremo presenti al **Mercatino di San Nicola** per raccontarvi la realtà del Canile.



Se vorrai contribuire sin da subito, potrai acquistare per soli 6€ il **Calendario** con le foto dei nostri ospiti!

Con l'iscrizione annuale come socio **UNA**, riceverai un simpatico omaggio per te e per il tuo Amico a 4 zampe!



CON L'ARRIVO DELL'INVERNO, CHIEDIAMO IL VOSTRO AIUTO PER REGALARE UNA CUCCIA CALDA AI NOSTRI OSPITI PIÙ BISOGNOSI...

ADOTTA
un CANE
ANZIANO

IL CANILE DI MONTE CONTESSA TI OFFRIRÀ ASSISTENZA VETERINARIA E FARMACI NECESSARI, PER 6 MESI

TI ASPETTIAMO PER FARTI CONOSCERE I NOSTRI OSPITI !

"Il mio Muso potrà essere bianco ma il mio Cuore è di ORO puro.

Non c'è da vergognarsi ad Invecchiare"



Associazione **UNA** Uomo Natura Animali
Canile di Monte Contessa, Via Rollino 92, 16154 Sestri Ponente - Genova
Tel: 010 6500617 - Mail : unacanilege@gmail.com
Pagina Facebook : UNA - Adozioni Canile Monte Contessa - Genova



Associazione **UNA** Uomo Natura Animali
Canile di Monte Contessa, Via Rollino 92, 16154 Sestri Ponente - Genova
Tel: 010 6500617 - Mail : unacanilege@gmail.com
Pagina Facebook : UNA - Adozioni Canile Monte Contessa - Genova

Dragon - Fu Ball 14 Anni



CON TE, LA LORO PERMANENZA IN CANILE DIVENTA MIGLIORE! DONACI IL 5 x 1000 DELL'IRPEF

Anche quest'anno con il 730, con il Modello Unico e con il CUD puoi dare in modo semplice un sostegno concreto all'Associazione Animalista U.N.A. Onlus, che da anni si prende cura degli animali sfortunati ospitati al Canile di GENOVA Monte Contessa. Questi modelli contengono uno spazio dedicato al 5 x 1000, in cui firmare ed indicare il

Codice fiscale 95069820108

nella sezione relativa al "Sostegno del volontariato".

**MOVIMENTO ECOLOGICO NAZIONALE UOMO / NATURA /
ANIMALI COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI PROTEZIONISTE**

 Pagina Facebook : UNA – Adozioni Canile Monte Contessa - Genova

 Mail : unacanilege@gmail.com

ASSOCIAZIONE ISCRITTA AL REGISTRO REGIONALE CON
DECRETO 890 DEL 14/05/02 ONLUS DI DIRITTO

Sede di Genova - Via Bari 23/16 sc. sin -16127 GENOVA C.F.95069820108

*“ Sappiamo bene che ciò che
facciamo non è che 1 goccia
nell'Oceano.*

*Ma se questa goccia
non ci fosse,
all'Oceano mancherebbe.”*



VETRINA SUB

NEGLI ULTIMI ANNI C'È STATA UNA FORTE CRESCITA DEL NUMERO DELLE PERSONE CHE SI FANNO CATTURARE DAL MONDO SOMMERSO E SI ISCRIVONO AI CORSI PER SUBACQUEI. PER TENERCI AL PASSO CON I TEMPI ABBIAMO CERCATO LE NOVITÀ PIÙ INTERESSANTI OFFERTE DAL MERCATO PER PRESENTARLE IN UNA VETRINA DI STRENNE PER NATALE.

Profondimetro da polso PD 30 della SUN-LINE – Specifico per l'apnea. Quadrante analogico diametro 55 mm, con protezione. Scala parabolica da 0 a 30 metri. Euro 30.



di ILVA MAZZOCCHI



ALU Solo, della Aqua Lung – lampada subacquea in lega leggera, robustissima e potente. Ha un dissipatore di calore esterno. Monta un solo led da 400 lumen/8000 lux. Massima profondità d'uso 300 metri. Euro 140.



Be-Cam – Action camera di ultima generazione prodotta all'estero per la ditta italiana Best Divers. Riprende in full HD e ha una funzionale custodia stagna che resiste fino a 45 metri di profondità. Ottica grandangolare 140°, monitor, modalità foto, opzione Wi-fi. E' semplicissima da usare e viene presentata in una bella custodia rigida con ben 17 accessori (comprese due batterie ricaricabili, il filtro rosso e molti attacchi e raccordi). Prezzo 199 euro.



Bellatrix – Nuovissimo illuminatore subacqueo della Best Divers. Ideale per le video riprese subacquee e la fotografia e per pesca subacquea. Costruito in metallo, resiste fino alla profondità di 122 metri. Ha il flusso luminoso di 700 lumen. La ghiera della parabola è ruotabile e consente di cambiare l'angolo di copertura da concentrato a 13° fino a 140°. Batterie ricaricabili e autonomia di 1 ora e ½. Prezzo 149 euro.

Pinne Aqua della Cressisub – Consentono prestazioni eccellenti in tutti gli sport acquatici. Sono molto confortevoli. Disponibili in 3 colori diversi. Prezzo 21,50 euro.

NILOX EVO MM93 – ultimo modello della serie di action cam di grande successo di produzione italiana di grandi prestazioni e affidabilità. Ha una sua custodia stagna razionale e affidabile, garantita per immersioni fino a 100 metri di profondità. Riprende a 1080p a 60 fps. Ha varie modalità d'uso regolabili, compreso Wi-fi. Ideale per riprese subacquee e da moto, windsurf, canoa, cielo, sci, ecc. Prezzo 349 euro.



Pure Swim Lady della Salvimar – Novità assoluta della ditta ligure che pensa anche alle donne e ha realizzato una muta dal taglio specifico, assai confortevole e con prestazioni tecniche elevatissime. È in neoprene Smoothly Skin da 2,5 mm, resistente e morbido. Ideale per il nuoto e l'apnea. (Prezzo non precisato per politica commerciale).



Borsello porta erogatore – Dalla Sopras sub un robusto borsello, utile in tante occasioni. Euro 30 (foto IMG 5378)

Matrix della Cressisub – Maschera in silicone trasparente, disponibile in 6 colori diversi. Ha il profilo delle lenti a goccia rovesciata e una distanza ridottissima fra l'occhio e le lenti. Ha un grande campo visivo ed è molto confortevole. Euro 45,90.



DRY 75 – prodotto dalla Apeks – Backpack molto robusto che può contenere una attrezzatura subacquea completa. Ha un pratico divisorio per separare l'attrezzatura bagnata dal vestiario asciutto. Ha robusti maniglioni e gli spillaci uso zaino. Euro 120.

Hair Emotion

✕ PARRUCCHIERI UNISEX ✕

La bellezza in cui crediamo è basata su armonia, buon gusto e apprezzamento per l'individualità. Creando bellezza in modo sostenibile, vogliamo incoraggiare le persone a prendersi cura di sé, del Mondo in cui viviamo e delle cose che amano. "Bello e Buono" con cui gli antichi definivano l'unità inscindibile di bellezza esteriore ed interiore, è un altro modo di dire "sustainable beauty". E "sustainable beauty" è un altro modo di dire Davines.

Via Pisa, 46/R - Genova
Tel. 010 317992
hairemotiongenova@gmail.com

Cartoleria Minerva dal 1923



Tutto per l'ufficio, Scuola, Articoli Regalo
Servizi di: Tipografia, Partecipazioni Nozze, Immagini per Prima Comunione, Biglietti da Visita, Rilegatura, Stampa da CD o USB, Fotocopie, Cartucce per Stampanti e Fax.

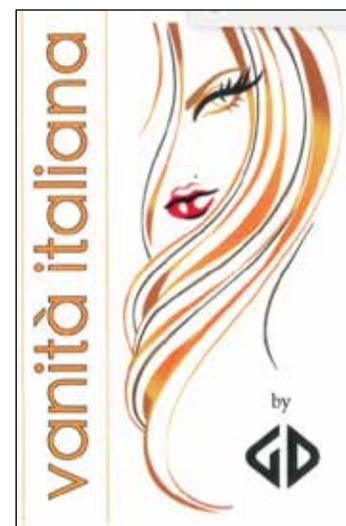
Penne delle migliori marche:
Parker - Visconti - Mont Blanc - Waterman



P.zza Tommaseo 3r - I6129 Genova
tel 010.362.30.85 - fax 010.362.62.05
cartoleriaminerva@gmail.com

VANITA' ITALIANA

ATTENTI A QUELLE TRE



NELLA CENTRALISSIMA PIAZZA PORTELLO, "VANITÀ ITALIANA", IL CENTRO BENESSERE PIÙ GRANDE DI GENOVA, È IN GRADO DI SODDISFARE TUTTE LE ESIGENZE NEL CAMPO ESTETICO



L'ambiente è riservato e garantisce un'assoluta privacy. Posto al primo piano sopra la profumeria G.D. dalla quale si accede.

Siamo in compagnia delle Signore Anna Rusciano, Veronica Muroli e Viviana Gazzarini, che hanno rilevato il centro estetico esistente già da dieci anni in cui lavoravano da tempo. Sono in grado di dare tutte le soluzioni a qualsiasi problema estetico. La qualità e la professionalità del servizio permettono di concordare insieme i trattamenti più opportuni.

Da quanti anni svolgete questa attività?

«In tre facciamo mezzo secolo di esperienza: è un campo in cui bisogna sempre essere aggiornati con corsi specializzati per essere al passo con macchinari sempre più innovativi».

Ho visto delle apparecchiature importanti...

«Sì, abbiamo **LPG**, endormologia che stimola i tessuti riattivando l'attività cellulare dormiente. **Slim up**, che con infrarossi scioglie le cellule adipose aumentando il metabolismo svolgendo una ginnastica passiva. **Radiofrequenza**, che ringiovanisce il tessuto stimolando le cellule della pelle contribuendo alla produzione di collagene elastina. **Elettroporazione**, che attraverso i pori permette di far penetrare in profondità i principi attivi delle creme e dei sieri da noi utilizzati».

Quali sono i servizi più richiesti?

«Manicure, smalto correttivo semipermanente, ricostruzione delle unghie, depilazione, trattamenti viso, corpo uniti a vari tipi di massaggio».

Vengono solo le signore?

«Abbiamo anche una clientela maschile che usufruisce di trattamenti di estetica base, manicure e solarium».



Venite a trovarci
siamo a :
16145 GENOVA

Via Rosselli, 41/43 R
tel. 010 3623822

Via Montezovetto 38/40 R
tel. 010 0899485

nuova apertura in:
Corso Buenos Aires 25 R
tel. 010 8606034

lefornarine@gmail.com



Le Fornarine



I NOSTRI PRODOTTI

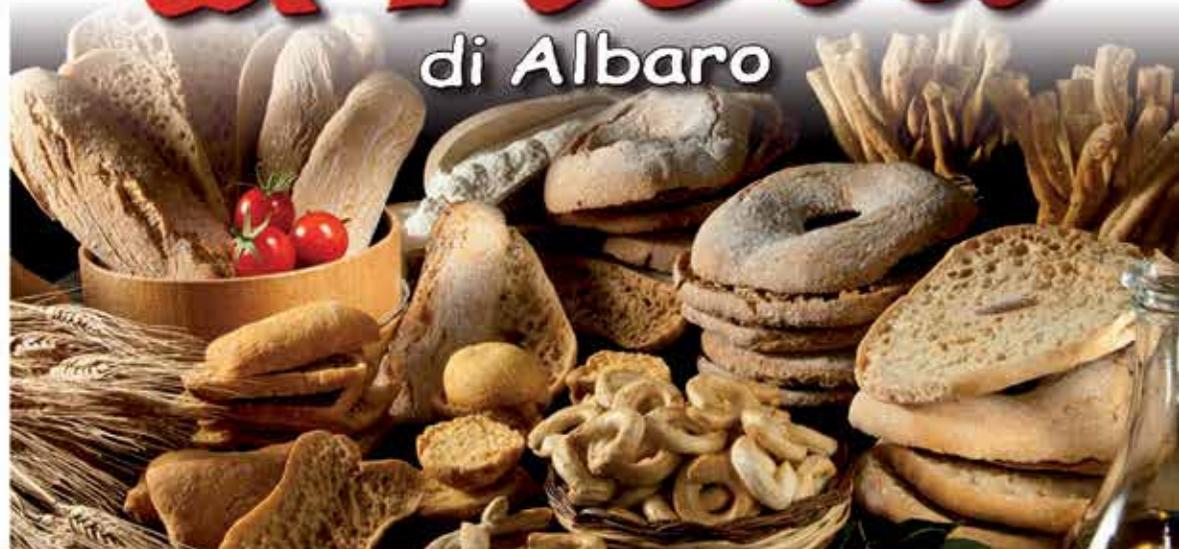
Focacce - Torte
Pasticceria - Panetteria
Catering - Dolcesalato

Le antiche ricette e lavorazioni hanno permesso di offrire alla nostra clientela prodotti di sicura genuinità e freschezza, garantendo l'assoluto utilizzo di materie prime selezionate.

I nostri prodotti vengono infatti ottenuti da lavorazione costante di lieviti naturali che donano agli stessi profumi e i gusti di una volta. Il pane caldo... e non solo. pane... tutti i giorni dal tuo fornaio. facciamo la focaccia genovese, quella vera, seguendo le tradizioni e le ricette che l'hanno resa famosa anche fuori dei confini della nostra Città.

al Forno

di Albaro



Via Albaro 24 R - 16145 Genova
Tel. 010 363315 Fax 010 8601830
www.alfornodialbaro.it - ado23@libero.it





REVISIONI AUTO

in Albaro, in Via Gobetti 2/N angolo Via Zara

REVISIONI AUTO, MOTO, QUAD, FURGONI e CAMPER
...E ANCHE AUTORIPARAZIONI

MAXAUTO

MOTORIZZAZIONE CIVILE

MCTC

REVISIONE VEICOLI
OFFICINA AUTORIZZATA
PROVINCIA DI GENOVA

AUTORIZZAZIONE N. 04 DEL 29/03/2011

MAX AUTO srl - 16145 Genova - Tel. 010 317010 - maxautosrl@hotmail.it

LILLI LAURO, UNA PASSIONE POLITICA

MADRE DI QUATTRO FIGLI, BROKER NEL RAMO MARITTIMO, OGGI È FRA I PIÙ PREZIOSI CONSIGLIERI DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE LIGURIA, GIOVANNI TOTI. UN BREVE RITRATTO PERSONALE E PROFESSIONALE

Di ROBERTO ROGGERO



Lo spirito e il carattere partenopeo traspariscono a tutto tondo, dalle origini ischitane. **Lilli Lauro** compie gli studi come broker marittimo in Inghilterra e quindi a Genova, dove inizia la propria carriera e dove si stabilisce definitivamente. Si sposa, ha quattro figli e si dedica quindi alla famiglia. Con l'impegno che è solita mettere in ogni iniziativa, riesce a dividersi fra casa, lavoro da imprenditrice e voglia di dare alla regione di adozione le migliori condizioni possibili. Il carattere determinato emerge fin da quando, con altre mamme, si mette a disposizione dei Consigli Scolastici dei propri ragazzi, nei quali è sempre in prima linea in numerose battaglie, fino a ricoprire l'incarico di presidente d'Istituto del Circolo Didattico di Genova Castelletto per oltre un decennio. Non rinuncia nemmeno alle proprie origini e a Ischia, dove cura anche attività professionali, è fra i fondatori del Circolo Velico. A Genova si occupa anche della fondazione del Circolo Culturale "Il Volano", che cura eventi culturali e dibattiti su temi di scottante attualità. Le esperienze di vita e l'impegno professionale e familiare portano

poi all'incontro con la politica e con Sandro Biasotti. Insieme danno vita al Coordinamento Femminile delle Donne Arancioni di cui diventa Coordinatrice. Da qui la candidatura alle Amministrative 2007 come Consigliere Comunale. Viene eletta ed entra nelle Commissioni III (Urbanistica, Assetto del Territorio, Lavori Pubblici); IV (Bilancio); V (Servizi Sociali, Piano Regolatore Sociale, Sanità, Politiche abitative, Politiche dell'immigrazione, Politiche della sicurezza); VI (Aziende e Società Controllate, Città Digitale, Politiche del Lavoro); VII (Infrastrutture, mobilità e Traffico, Polizia Municipale; Demanio e Affari Portuali) di cui sono vice presidente; VIII (Cultu-

Lilli Lauro con Giovanni Toti



ra, Promozione della Città, Sport e Tempo Libero, Politiche educative, scolastiche, giovanili). InGenova Magazine incontra il Consigliere Regionale Lilli Lauro, che espone caratteristiche e programmi del nuovo corso della politica ligure e genovese.

Con la nuova amministrazione Toti prende avvio un nuovo corso per la crescita e lo sviluppo della Liguria. Che cosa rimane della precedente gestione Burlando che valga la pena di essere considerato elemento dal quale ripartire per questa nuova crescita? E in che cosa si differenziano le scelte della attuale amministrazione da quella precedente?

«Diciamo in primis cosa ci hanno lasciato in questi 10 anni passati: innumerevoli problemi irrisolti dai rifiuti alla disoccupazione, al disastro del trasporto pubblico e infrastrutturale al pasticcio della vendita degli immobili per coprire il buco di bilancio. Il Presidente Toti non ha usato il Manuale Cencelli per nominare i vari Direttori Generali, non guarderemo prima che tessera hanno, non guarderemo prima se hanno messo il loro volto sui manifesti con Burlando durante la campagna elettorale perché noi non l'abbiamo fatto, non abbiamo costretto nessuno a spendersi per noi. Noi prendiamo un'eredità, la loro, con tanti debiti e pochi crediti, la prendiamo anche con i difetti che ci hanno lasciato – tanti – e con innumerevoli carenze. Ce la metteremo tutta per sanare questa situazione e sono certa che faremo un ottimo lavoro. La differenza principale è che la presidenza Toti e la maggioranza di centrodestra si occupano di problemi concreti. In pochi mesi sono migliorati i servizi offerti nel campo della sanità, con ambulatori aperti più a lungo; si sono fatti grandi passi avanti nella prevenzione dei disastri idrogeolo-

gici, si è fatta una legge che incentiva davvero la raccolta differenziata per riportare la Liguria tra il novero delle Regioni europee, si è promosso un piano casa rispettoso dell'ambiente e della necessità di ridare fiato all'edilizia. Per quel che riguarda le condizioni della sanità vi sarà un ampliamento... e siamo solo all'inizio»

Growth Act: quali sono le peculiarità che il cittadino può assimilare immediatamente e quali saranno i vantaggi tangibili a breve termine?

«E' una legge quadro per rilanciare lo sviluppo economico della Liguria. È un atto che riguarda tutte le competenze, quasi una legge di mandato che durerà cinque anni e che prevede sburocratizzazione, riduzioni fiscali, strumenti come il fondo strategico per i grandi investimenti, una filosofia complessiva di utilizzo delle risorse pubbliche. Il lavoro da fare è molto ma il cambiamento di direzione si potrà vedere fin dal 2016 compresa la razionalizzazione e la diminuzione dei costi dell'ente, la razionalizzazione delle controllate e degli uffici della regione, la vendita dei beni non strumentali (questa regione possiede innumerevoli cose non utili all'attività tipica dell'ente pubblico che è fornire servizi ai cittadini e dare aiuto alle imprese per lo sviluppo). Noi razionalizzeremo tutte le proprietà, tutti gli affitti, tutto quello che costa denaro ai cittadini per investirlo invece per qualcosa che dia lavoro e servizi ai cittadini. L'obiettivo è far ripartire la Liguria, diventata il fanalino di coda del Nord Italia con il PD di Burlando & company; le potenzialità ci sono, ma quello che mancava fino all'elezione di Toti era la volontà di attuarle. Il Growth Act è uno degli strumenti per interpretare questa svolta».

Quali sono gli obiettivi che riguar-

dano il settore specifico del Consigliere Lilli Lauro?

«Il mio ingresso in Consiglio Regionale è stato emozionante e conscia di svolgere un lavoro impegnativo e importante per Genova e la Liguria. Obiettivi: nel nostro programma i punti principali sono l'abbassamento delle tasse, il lavoro grazie a un sano rapporto con le pubbliche amministrazioni e incentivando le attività economiche e riformare il sistema sanitario. Facendo parte di un gruppo consiliare in cui siamo in due, io e il presidente Toti, partecipo a tutte le commissioni e quindi riesco a seguire tutto quello che avviene nella complessa macchina regionale. Il mio settore specifico resta mio impegno su incremento occupazionale e su socio-sanitario. Ovviamente da persona che vive e fa politica a Genova, seguo con grande attenzione tutte le questioni che interessano lo sviluppo e il rilancio della città: sicurezza, ambiente, prevenzione, problema degli anziani. Ma qui il problema è che bisogna mandare a casa un centro sinistra che governa ancora»

Come concilia il lavoro in Regione con le necessità della famiglia, da moglie e madre di quattro figli?

«Organizzazione familiare e velocità. Si corre sui tacchi e si usa molto lo scooter per cercare di fare al meglio il necessario per non tralasciare nulla sia come moglie che come madre. Ho anche la fortuna di avere una famiglia che mi appoggia in tutto e per tutto. Un grande aiuto viene anche dal gruppo che abbiamo messo in piedi a Genova nell'ambito di Forza Italia: uomini e soprattutto donne che mi seguono da sempre e che sono una risorsa importante».

Che cosa consiglierebbe alle giovani donne che hanno intenzione di

dedicarsi alla carriera politica?

«La mia esperienza di vita fatta di impegno professionale e familiare mi ha naturalmente portato ad incontrarmi con la politica. Alle ragazze che oggi si trovano di fronte a un mondo sempre più complesso e a un'antipolitica imperante, posso solo dire che impegnarsi per la propria città, la propria terra o la nostra Italia, non può che essere un fatto positivo. Basta solo tenere a mente che la politica va fatta con spirito di servizio, pazienza, volontà e onestà. Tutti requisiti che ho ritrovato nell'amministrazione di Sandro Biasotti e di Giovanni Toti e che mi hanno convinto a continuare a credere in quello che faccio».



LA MADONNA DEL CANAVESIO A PORNASSIO

IL VOLTO DELLA VERGINE, NEL DIPINTO DELLA FACCIATA DELLA PARROCCHIALE DI SAN DALMAZIO, PRIVO DI MONILI E DECORI, SI PRESENTA IN UNA SEMPLICITÀ QUASI FRANCESCANA: UNA DOLCE MADONNA CON IL BAMBINO E DUE ANGELI AI LATI CHE SOSTENGONO UN DRAPPO DI SFONDO

Testo e foto di MAURO RICCHETTI

Pornassio è un piccolo paese in Provincia di Imperia. Oltrepassato l'abitato di Pieve di Tecò, dopo pochi chilometri si procede a destra verso Pornassio ed Ormea e a sinistra per Montegrosso Pian Latte e Mendatica. La strada sale a mezza costa in discreta pendenza. Lo spettacolo delle valli che scendono fino al torrente Arroschia offre ampie panoramiche su boschi e vigneti, mentre lentamente si dirada l'ulivo. Il paese di Pornassio è formato da diverse borgate sparse: sulla strada principale vi è il capoluogo, mentre a valle sorgono le frazioni di Villa a mezza costa e di Pontiposto a fondovalle. Nel capoluogo le case sono state tutte intensamente restaurate e ormai intonacate da tempo. Rimangono qua e là tracce dell'antica palazzata medioevale a sviluppo longitudinale. Guardando dall'alto della strada appare molto interessante la frazione di Villa, completamente circondata com'è di vigneti. I filari di Pornassio, esposti completamente a sud, riscaldati dagli intensi raggi del sole, producono diverse qualità pregiate di vino, dallo Sciacchetrà all'Ormeasco e al Dolcetto. Seguendo l'indicazione "Castello" si raggiunge la frazione Villa, ove esiste tuttora la secolare residenza dei Signori di Pornassio: l'antica famiglia dei marchesi Scarsella, ancora proprietaria dell'Edificio Fortezza, di cui rimangono le torri rotonde di guardia. Attualmente il complesso restaurato è stato trasformato dalla Comunità Montana di Imperia in casa di riposo per anziani. Nella frazione di Villa, qualche casa ha ancora i tetti coperti di lastre di ardesia, anche se le tegole alla marsigliese avanzano inesorabilmente. In ogni caso, il polo principale di interesse della zona è senza dubbio la piccola chiesa di San Dalmazio, posta a Villa,

in una zona appena sopraelevata, nel punto in cui la strada diventa più larga, per poi procedere verso gli antichi mulini di Ponti. Ricordo di aver visto per la prima volta la facciata della chiesa di San Dalmazio almeno dieci anni fa, prima dei recenti restauri. Il sagrato era contornato da una panchina in pietra, sotto l'ombra di grandi alberi di castagni d'india. Un luogo magico, avvolto in un silenzio assoluto, dove era possibile ammirare in totale tranquillità il bellissimo affresco di Giovanni Canavesio, situato nella lunetta sopra il portone di ingresso della chiesa. Probabilmente fu intorno al 1455 che il giovane pittore piemontese, attivo in Liguria in quel periodo tra Medioevo e Rinascimento, dipinse la Madonna con il Bambino utilizzando una gamma di colori sia tenui che intensi, accostati in una perfetta armonia cromatica, unita ad un disegno lineare e purissimo, che tende a staccarsi dal fondo con una intensità ed una grafia quasi bizantineggiante ed astratta. Il volto della Vergine, nel dipinto della facciata della parrocchiale di San Dalmazio, privo di monili e decori, si presenta in una semplicità quasi francescana: una dolce Madonna con il Bambino e due angeli ai lati che sostengono un drappo di sfondo. L'estrema essenzialità della composizione pittorica si inserisce in modo ideale nell'ambiente che la circonda, lì dove la natura

Il forte Bellarasco di Pornassio





Molino a Ponti di Pornassio

è presente in tutto il suo vigore. Purtroppo i recenti restauri con la stesura di una insensibile intonacatura della facciata di un colore troppo chiaro a strisce grigie hanno alterato profondamente l'equilibrio esistente tra ambiente, verde degli alberi e dipinto del Canavesio, al punto che il quadro risulta oggi, nella sua assoluta bellezza, quasi estraneo a quella atmosfera di un tempo. Oggi occorre isolarlo mentalmente per apprezzarlo nella sua immutabile delicatezza di base, una straordinaria bellezza intrinseca che riesce a superare lo stesso contorno degli interventi recenti a mio avviso totalmente inadeguati. Comunque questa pittura vale tuttora, da sola, una visita alla frazione Villa di Pornassio. La natura attorno è ancora bellissima, tutta un vigneto. I filari, tenuti con estrema cura, sono spesso coperti da fitte reti, per salvaguardare i succosi grappoli dagli uccelli. Scendendo lungo la strada verso il basso quasi a contatto con il torrente Arroscia, la frazione Ponti è forse la vera scoperta di questa zona dell'entroterra del Ponente. Un tempo era un villaggio legato essenzialmente ai numerosi frantoi che sfruttavano la forza dei torrenti che scendevano dalla montagna. Qui si trova ancora una vecchia ruota di mulino in legno, imperniata al muro in pietra di un edificio a picco sul torrente, con le "cassette di ferro" sul perimetro che si riempivano progressivamente sotto la spinta del getto d'acqua incanalato. Infisso nel muro di pietra della casa si trova ancora il perno in ferro che ruotava su di un mezzo tubo per diminuire al massimo l'attrito. Era l'arte dei "mulinari" che studiavano anche l'inclinazione dell'edificio rispetto al torrente. Il mulino e tutta Ponti era sistemata lungo l'antica strada del sale che da Oneglia proseguiva verso Ormea e il Piemonte. In passato lunghe carovane, anche di duecento muli,

percorrevano il sentiero verso la montagna, fermandosi ogni tanto nei luoghi di sosta, posti ad un giorno di cammino l'uno dall'altro nei villaggi in pietra dell'entroterra. Gli abitanti di Pornassio oggi saranno circa 200, ma dopo aver avuto, in passato, un esodo massiccio verso la città, attualmente si assiste ad un ritorno della popolazione. In ogni caso, se un visitatore interessato vorrà salire fino a Pornassio, potrà vedere sulla facciata della chiesa di San Dalmazio uno dei più bei dipinti della Liguria e nella frazione Ponti potrà ammirare l'antico villaggio di case in pietra rimaste intatte; poi, proseguendo verso il colle di Nava, troverà in ottime condizioni anche quattro fortificazioni in pietra squadrata, uno dei i migliori esempi di ingegneria militare dell'Ottocento, antichi edifici, posti a difesa del confine con la Francia, che spiccano imponenti tra il verde intenso dei boschi e dei prati erbosi.

*Il portale della chiesa
in una foto del 1980*



NEBBIOLO PRIMA FA VENTTI

ALTA QUALITA'
PER LA VENTESIMA
EDIZIONE DELLA
MANIFESTAZIONE
DI ALBA, LA PIÙ
GRANDE VETRINA
ITALIANA
DI BARBARESCO,
BAROLO, ROERO

Di VIRGILIO PRONZATI

Il Piemonte, in particolare l'Albese, fa parte delle migliori regioni vitivinicole del mondo: e oltre all'indubbia vocazione viticola, da alcuni decenni sono ulteriormente migliorate le tecniche sia nel vigneto che in cantina. Da qui vini sempre più complessi e armonici, e non è a caso che **Nebbiolo Prima** (fino al 2010 era nota come Alba Wines Exhibition), una delle maggiori manifestazioni vinicole di livello internazionale, si tenga da ben vent'anni ad Alba. L'attuale edizione, come sempre organizzata dall'Unione Produttori Vini Albesi con la collaborazione di altri importanti Enti, essendo la più grande vetrina di Barbaresco, Barolo e Roero ha evidenziato un'alta qualità globale dei vari vini, derivata da quattro buone annate come il 2012, il 2011, 2010 e 2009. L'attesa kermesse dei grandi vini albesi, svoltasi dal 10 al 15 maggio scorso, ha richiamato ben 100 giornalisti specializzati (per un totale di oltre 100 testate) di cui settanta dall'estero e trenta da tutta Italia. La manifestazione, articolata in vari giorni, comprendeva cinque giornate piene (mattina degustazione e primo pomeriggio visita e assaggi in aziende) dedicate all'assaggio di ben 479 vini Docg di ol-

tre 250 produttori, rigorosamente anonimi. Nella prima sono stati esaminati 69 campioni di cui ventiquattro di Roero 2012, venticinque di Roero Riserva 2011 e venti di Barbaresco Riserva 2010. Iniziando dai primi, ovvie le differenze tra i Roero dovute all'annata. La vendemmia 2012: un po' scarsa ma con uve sane e raccolte a maturazione ottimale, ha espresso dei vini fruttati, di buona freschezza e sapidità, pieni ma snelli e già discretamente equilibrati. Dei ventiquattro vini sono risultati sei ottimi, otto buoni e dieci discreti. Quasi simili ma con più pienezza e complessità i venticinque Riserva 2011, derivati da una vendemmia precoce e di limitata resa, con estate molto calda, riequilibrata da provvidenziali piogge ed escursione termiche, che hanno conferito una perfetta maturazione sia del frutto che fenolica. Giovani, complessivamente validi, spazianti dal discreto all'ottimo, i venti Barbaresco Riserva 2010, di cui sei ottimi, nove buoni e cinque discreti. L'annata 2010 ricorda quelle del passato: un po' tardiva per il freddo, piovosa tra luglio e agosto, assolata e calda a settembre e metà ottobre. Uve sane con iniziale e decisa acidità fissa, scesa poi prima della vendemmia, con raggiunta maturazione fenolica. Per un giudizio oggettivo sui vini si dovrà attendere ancora alcuni anni. Secondo giorno, una sequenza di centocin-

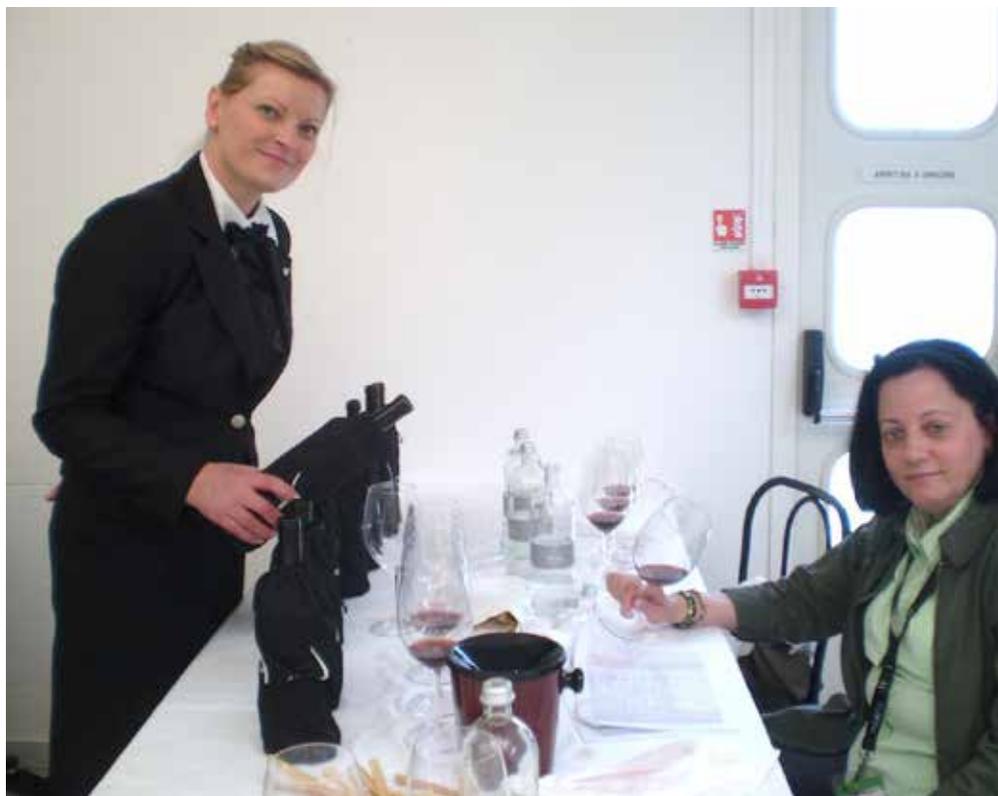
que Barbaresco 2012, di cui trenta del comune omonimo, quarantaquattro di Neive, diciannove di Treiso, nove di più comuni e tre di Alba. Buoni e profumati quest'ultimi, dal corpo sottile ma equilibrato. Discreti tendenti al buono i nove di vari comuni. Dei trenta di Barbaresco: otto ottimi, dodici buoni e dieci discreti; vini pieni e persistenti ma decisamente giovani. Mentre i più numerosi, quarantaquattro di Neive hanno espresso valori buoni ma discontinui. Dodici ottimi, undici buoni, otto tendenti al buono, tredici discreti. Complessivamente dei vini di buon corpo, abbastanza freschi e sapidi, giustamente tannici, con bouquet fruttato e lievemente floreale. Più decisi e pieni ma ancora poco armonici i diciannove di Treiso. Terzo giorno: di turno i centoundici Barolo 2011, così suddivisi: ventiquattro di Castiglione Falletto, quaranta di Monforte d'Alba, quarantasette di Serralunga d'Alba. In particolare quelli di Castiglione dal colore più scarico ma dal corpo saldo e persistente, con buona tannicità, di cui dieci ottimi, sette buoni e altrettanti discreti. Passando a quelli di Monforte dal buon bouquet ed equilibrata tannicità e pienezza, ben venticinque ottimi, dieci buoni e dodici discreti. In ultimo quelli di Serralunga in gran parte di buon livello, pieni, abbastanza freschi e sapidi, di giusta astringenza e in parte leggermente morbidi, di cui ventidue ottimi, diciotto buoni e sette discreti. Quarto giorno: novantatré Barolo di cui cinquantatré 2011 di La Morra, quaranta del 2009 Riserva, così suddivisi: cinque di Barolo, cinque di Castiglione Falletto, nove di La Morra, dieci di Monforte d'Alba, due di Novello, uno di più comuni, sette di Serralunga d'Alba e uno di Verduno. Dell'annata 2011 se ne già parlato, ora è da valutare quella del 2009, fredda con nevicate invernali, piovosa in



primavera, poi un periodo asciutto e ventilato con estate e un autunno mediamente caldi con giornate di pioggia. Condizioni climatiche che hanno determinato una vendemmia leggermente anticipata

La giornalista americana Kerin O'Keefe

La sommelier Deja Marlena e la nota giornalista Inga Vaišla



Chiara Boschis, produttrice di grandi Barolo



rispetto agli ultimi anni, con vini dai valori che si avvicinano a quelli del 2003. Tornando ai 2011, quelli di La Morra sono stati abbastanza fruttati e sapidi, non troppo pieni e persistenti di cui sedici ottimi, otto buoni, quindici medi e quattordici discreti. Passando ai 2009, quelli di Barolo dai sentori vegetali-balsamici, sufficientemente freschi e pieni, si sono espressi su un livello medio-alto. Lo stesso quelli di Castiglione Falletto, leggermente più scarichi di colore. Globalmente buoni, pieni e continui quelli di

La Morra. Dal medio al buono, discretamente equilibrati con alcune punte elevate, quelli di Monforte d'Alba. Di buon equilibrio e di livello medio tendente al buono quelli di Novello. Da Monforte d'Alba quattro buoni, pieni e un po' larghi, e tre medi. Di Verduno un Barolo più fine che strutturato. Sul discreto quello di più comuni. Quinto e ultimo giorno con centotré Barolo 2011 di vari comuni, così suddivisi: quarantotto di Barolo, undici di Novello, uno di Cherasco, due di Grinzane Cavour, tre di Roddi, sedici di Verduno e ventidue di più comuni. Di Barolo, discretamente equilibrati, freschi e sapidi, con note balsamiche: sedici ottimi, dieci buoni, quattordici dal medio al buono e sette discreti. Da Novello Barolo più sottili ma fini di cui due di buon livello, e discreti gli altri. Discreto l'unico di Cherasco. Dal discreto al medio quelli di Grinzane Cavour. Lo stesso per quelli di Roddi. Da Verduno, vini caratterizzati da sentori floreali e fruttati, discretamente pieni e persistenti, spazianti dal discreto al molto buono. Tre molto buoni, sei tendenti al buono e sette discreti. Infine dei Barolo di più comuni:

Le 479 bottiglie in assaggio



uno ottimo, due buoni, quattro medi e quindici discreti. Complessivamente, un bilancio molto positivo. Facendo un raffronto col Barbaresco, i Barolo pur giovani, sono complessivamente più completi. Nei tre dei cinque pomeriggi, visita con assaggi in diverse note aziende del territorio: nel mio caso Marchesi di Gresy a Barbaresco, Vajra, Chiara Boschis-Pira e Giorgio Scarzello a Barolo, Vietti e Cavallotto a Castiglione Falletto. Oltre l'ospitalità, vini di pregio caratterizzati dal rispettivo terroir. Due parole sulla bottiglia Albeisa. Non solo è funzionale, ma come già avviene in varie regioni della Francia, la bottiglia Albeisa contribuisce alla conoscenza e valorizzazione del territorio. Impegnative e molto interessanti le degustazioni fatte nelle antiche e suggestive Cantine Calissano, dove nell'occasione le molte aziende hanno messo in degustazione altre annate e diversi tipi di vino. In particolare i Barolo dell'annata 2005, un'annata da rivalutare che ha espresso vini profumati, freschi e sapidi, pieni ma snelli e, come confermato all'assaggio, di lunga vita. Parlando del resto: efficiente e professionale l'organizzazione, ottimale per le degustazioni la sede del Palazzo delle Mostre e congressi, e l'ospitalità alberghiera, nel mio caso l'elegante Hotel Calissano di Alba. Grande accoglienza al Castello di Guarene con ricco buffet, e le raffinate cene con i produttori nei ristoranti Bovio a La Morra e Antica Torre di Barbaresco. Non solo: ghiotti i pasti serviti al termine delle degustazioni, impeccabile il servizio dei sommelier dell'Ais (Aldo Brocchieri Delegato di Cuneo, Massimo Battaglio, Deja Marlena, Monica Garelli, Laura Meinardi, Molfardini Eddy e Eleno, Fabrizio Prandi, Renzo Ravotti, Rosalba Rolando, Gigi Meriga coordinatore e Giancarlo Germano responsabile dei servizi).



...Torrefazione per passione Dal 1969...

L'Industria caffè f.lli Bonani seleziona e lavora un eccellente caffè da oltre 40 anni.

Con tutta la passione e la cura che contraddistinguono un maestro artigiano, ha saputo cogliere l'anima più autentica del caffè, scoprirne le miscele migliori, rispettarne tempi di cottura e metodi di lavorazione, dimostrando grande serietà professionale, non solo nel rigoroso controllo della qualità della materia prima, ma anche nella trasformazione del prodotto. Per questo, nell'arco del tempo, l'Industria caffè f.lli Bonani ha saputo conquistare una clientela ampia e consolidata, particolarmente attenta alla qualità delle miscele e sensibile al valore della tradizione e dell'artigianalità.

Valori, questi, che orientano da sempre la produzione dell'azienda e che hanno fatto, della lavorazione del caffè, una vera e propria vocazione.



DIREZIONE e STABILIMENTO
Industria Caffè F.lli Bonani srl
Via Edison, 11
42049 Calerno di Sant'Ilario d'Enza (RE)
Tel. 0522909725 Fax 0522909730
info@caffebonani.it

FILIALE
Via Sturla 28/r - 16131 Genova
Tel e Fax 0103777634

QUANTE IDEE PER LO SCIACCHETRÀ'

3° FESTIVAL DELLO
SCIACCHETRÀ A
MANAROLA:
LE SOLUZIONI PER FAR
CONOSCERE DI PIU'
IL VINO SIMBOLO
DELLE CINQUE TERRE

Testo di VIRGILIO PRONZATI

Foto di PIETRO BELLANTONE

Dopo Monterosso al Mare e Vernazza, Manarola ha ospitato la terza edizione del Festival dello Sciacchetrà. Il piccolo borgo marinaro di soli trecentocinquantaquattro abitanti vanta una meritata notorietà: oltre alla suggestione del luogo, da più di mezzo secolo vi si tiene il più grande presepe luminoso del mondo, e per decenni **Manarola** è stato il paese della festa dei pittori. Guttuso, Birolli, Treccani e tantissimi altri artisti, immortalando su tele

vigneti, grappoli di case variopinte, scogliere, vignaioli e pescatori, l'hanno fatta conoscere all'estero, assieme alle altre quattro Cinque Terre, lembo di Liguria tutelato dall'Unesco, creato dalla natura ma modellato e conservato dalle fatiche d'innunerevoli generazioni di viticoltori. Infatti dopo il turismo è proprio il vino la seconda fonte di reddito.

Milioni di persone hanno assaggiato e gradito i vini delle Cinque Terre. Vini Doc dalle caratteristiche uniche, che si può definire "ecologici", poiché i muretti a secco che contengono i vigneti evitano in gran parte il dissesto idrogeolo-

Panorama di Manarola



gico del comprensorio. E poi c'è il Cinque Terre Sciacchetra: un vino mitico e d'indubbia qualità che, come per tutto, presenta luci e ombre. A favore: un ricco bagaglio storico, una buona qualità globale, una discreta notorietà in Italia. A sfavore: l'esigua superficie vitata di soli 100 ettari, la limitata produzione, la poca notorietà all'estero e l'alto costo. In sintesi, benché sia considerato uno dei più famosi vini passiti italiani, in realtà è conosciuto solo da una limitata parte d'intenditori o del settore. I più ne hanno solo sentito parlare, poiché il vino è omonimo della celebrata zona turistica.

Per risolvere il non facile quesito, il Consorzio Cinque Terre Sciacchetra, presieduto dal prof. Bartolomeo Lercari, l'Associazione Amici delle Cinque Terre presieduta dall'ex senatore Luigi Grillo e il Parco Nazionale delle Cinque Terre diretto da Patrizio Scarpellini hanno promosso lo scorso 26 settembre il terzo Festival del passito delle Cinque Terre, sponsorizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di La Spezia. Nell'ambito dell'evento, l'atteso forum sul Cinque Terre Sciacchetra, visite in varie cantine, degustazione di Cinque Terre Sciacchetra dei produttori del Consorzio e uno spettacolo recital musicale. Dal convegno svoltosi sabato mattina nell'Oratorio dei Disciplinati sito nel centro storico di Manarola sono uscite alcune proposte per migliorare concretamente l'immagine e la commercializzazione del Cinque Terre Sciacchetra, con l'ovvia ricaduta sul territorio.

Al tavolo dei relatori e autorità locali, Bartolomeo Lercari, Luigi Grillo, Patrizio Scarpellini, Matteo Melley, Franca Cantrigliani, Stefania Pucciarelli e chi ha scritto. Moderatore d'eccezione Mario Patermostro, giornalista e colonna della tv Primocanale. Tra il folto pubblico, i noti giornalisti Paolo Liguori

e Fiammetta Mura. Dopo il saluto del sindaco di Riomaggiore Franca Cantrigliani e la relazione di Matteo Melley presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di La Spezia, sono seguiti gli interventi degli altri relatori. Luigi Grillo, patron dell'azienda Buranco, ha proposto di invitare a spese dei comuni del territorio tre noti pittori, rispettivamente da Stati Uniti, Cina e Australia, per ritrarre i luoghi più suggestivi delle Cinque Terre; le opere realizzate saranno poi messe all'asta e la somma derivata dalla loro vendita sarà utilizzata per ripristino e miglioramento delle attività produttive locali. Patrizio Scarpellini, direttore del Parco Nazionale delle Cinque Terre, ha ribadito il rilevante apporto economico conferito al territorio, tutelando e salvaguardando l'ampia zona del Parco. Inoltre un'ulteriore e meritata notorietà alle Cinque Terre arriva con la seconda edizione di Sciacchetra: una maratona di 47 chilometri attraverso le cinque località, percorsa da atleti provenienti dai cinque continenti.

Da chi ha scritto alcuni suggerimenti a favore del paesaggio e del vino: utilizzare l'annullo postale, istituire premi letterari, pittorici e fotografici, e operare per il cambio di capienza delle bottiglie di Cinque Terre Sciacchetra. Un'interessante soluzione, suggerita dal collega e amico Pietro Bellantone, può infatti derivare dal formato della bottiglia che lo contiene. Solitamente confezionato in bottiglie da 75 e 37,5 cl, si potrebbe (come da disciplinare) usare delle bottiglie da 25 cl. In questo modo aumenterebbero le bottiglie e diminuirebbe il prezzo. Non solo: essendo un vino da dessert, ricco di zuccheri e alcol, se ne consumerebbe di più e in modo consapevole.

Dopo la visita alle cantine di Manarola, nel mio caso quella del bravo Lucio De Battè dove ho degustato un ottimo Sciacchetra, giornalisti,



Il tavolo dei relatori

funzionari del settore e produttori sono stati deliziati dai piatti del ristorante Aristide, di proprietà del sindaco Franca Cantrigliani. Nel tardo pomeriggio il momento clou. I banchi d'assaggio dei produttori di Cinque Terre Sciacchetrà sono stati letteralmente presi d'assalto da numerosi enoappassionati e turisti provenienti da tutt'Italia e dall'estero, in particolare dalla Cina e Stati Uniti. Una carrellata di gran pregio, con ottime annate che spaziavano dal 2008 al 2012. Gran chiusura siglata dal recital musicale "Mare Verticale" e della consegna di attestati e premi.

Tra il pubblico Paolo Liguori e Fiammetta Fadda



Due parole sui vini. Entrambi sono ottenuti dai vitigni Bosco (minimo 40%), Vermentino e Albarola da soli o congiuntamente (non più del 40%) e massimo 20% di altri vitigni raccomandati-autorizzati per la provincia spezzina, sono unici nel suo genere: il primo, Cinque Terre, è un vino bianco dal colore paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicatamente floreale-vegetale e fruttato (vi si colgono sentori di fiori di d'acacia leggermente essiccati, erbe montane e aromatiche, agrumi verdi come limone e cedro, e netta e inconfondibile nota iodata. In bocca è secco, molto sapido e iodato, caldo, di buon corpo, persistenza e carattere.

Il secondo, il Cinque Terre Sciacchetrà, è un passito di buona longevità, che si esprime al meglio evolvendosi nel tempo. Di colore paglierino carico a giallo dorato da giovane (2-3 anni), si fa dorato carico con riflessi ambrati se mediamente affinato (5-6 anni), assume un colore ambrato con nuances rosicce se molto affinato (10-15 anni). Dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia (dai 20 ai 30 anni) si presenta ambrato molto carico con netti riflessi rossicci tendenti al marroncino. Da giovane, al naso si presenta intenso,

persistente e ampio con sentori d'albicocca e pesca e mature, e lieve di semi d'anice. Se mediamente affinato, si fa più composito e ampio, dove spicca la confettura d'albicocca e pesca, erbe secche aromatiche e lieve di vaniglia. Se lungamente affinato in bottiglia, si presenta con netti sentori di pesca gialla e albicocca mature e un po' essiccate, fico secco, prugna secca cotta, miele di castagno, e sempre di molta finezza e personalità. Dal sapore dolce ma non stucchevole, molto sapido, caldo, vellutato e suadente, di buona persistenza aromatica se mediamente affinato. Se molto affinato, diventa delicatamente dolce, sapido, caldo, vellutato ma nervoso per la piacevolissima vena tannica e iodata, di gran corpo e continuità, di estrema persistenza aromatica.

I PRODUTTORI PRESENTI

Azienda Albana La Torre di Campiglia

Azienda Agricola Arrigoni Riccardo di La Spezia

Azienda Agricola Begasti di Monterosso al Mare

Azienda Agricola Buranco di Monterosso al Mare

Azienda Burasca di Manarola

Azienda Cantina Sassarini di Monterosso al Mare

Azienda Cantine Litan di Riomaggiore

Azienda Agricola Cheo di Vernazza

Azienda Agricola Forlini Cappellini di Manarola

Azienda Cantina La Polenza di Corniglia

Azienda Agricola Luciano De Battè di Manarola

Azienda Agricola Possa di Riomaggiore

Azienda Agricola Riccardo Fino di Riomaggiore

Azienda Agricola Walter De Battè di Riomaggiore

MINIMARKET PRODOTTI SARDE

LE ECCELLENZE DALLA SARDEGNA SOLO DA NOI...

 **PARCHEGGIO PRIVATO**

...si accettano tutti i BUONI PASTO cartacei e non... 

**Via Campomorone, 43 A R
Genova
Tel. 010 721 0158**



Vigneti di Brunello

Di VIRGILIO PRONZATI

SAN BRUNELLO DI MONTALCINO

AL TOP NELLE ASTE INTERNAZIONALI E NELLE CARTE DEI VINI DI RISTORANTI FAMOSI, IL BRUNELLO DI MONTALCINO, COME UN GRANDE ATTORE O UN CAMPIONE DELLO SPORT, VANTA UN'UNIVERSALE NOTORIETÀ. È ANCHE IL PROTAGONISTA DELL'ULTIMA DELLE ANTEPRIME TOSCANE, MA SENZ'ALTRO LA PIÙ ATTESA

Santi in cielo e in terra, di nome e di fatto, che da alcuni secoli dimorano a Montalcino. Sono i Biondi Santi, una famiglia che nel tempo ha valorizzato e diffuso sia il Brunello che il suo territorio, facendo degni proseliti. Oggi i produttori di Brunello di Montalcino sono solo oltre un centinaio, per un vino che traina l'economia ilcinese, unico esempio in Italia dove l'agricoltura dà una fonte di reddito superiore a quella dell'industria, allo stesso tempo salvaguardando la salute dell'uomo e dell'ambiente. Al top nelle aste internazionali e nelle carte dei vini di ristoranti famosi, il Brunello di Montalcino, come un grande attore o un campione dello sport, vanta un'universale notorietà. È anche il protagonista dell'ultima delle anteprime toscane, ma senz'altro la più attesa.

Il meglio della stampa mondiale non manca mai all'appuntamento con Benvenuto Brunello, un evento di assoluto rilievo internazionale che pone la Toscana ai vertici del settore enologico del nostro pianeta. L'esclusiva location dove si svolge il tasting è il suggestivo Chostro del Museo di Montalcino. Nei giorni 20 e 21 febbraio, oltre 200 giornalisti provenienti da tutto il mondo hanno potuto valutare l'annata 2010 (Cinque Stelle) di Brunello di Montalcino, la Riserva 2009 (Quattro Stelle) dello stesso vino, nonché Rosso di Montalcino 2013, i Moscadello e Sant'Antimo. Una kermesse oltremodo impegnativa, che li ha messi a dura prova, pensando che totalmente i vini in degustazione erano ben 328, di cui 135 Brunello di Montalcino, 28 Selezione, 28 Riserva, 119 Rosso di Montalcino, 12 Sant'Antimo e 9 di Moscadello di Montalcino.

Precisando che i 135 Brunello di Montalcino 2010, le 28 Selezione e le altrettante Riserve 2009 li abbiano assaggiati tutti nell'arco dei due giorni, c'è rimasto solo il tempo necessario per assaggiare 57



Veduta di Montalcino

dei 119 Rosso di Montalcino, tutti i Sant'Antimo e 4 degli 9 Moscadello di Montalcino. Dalle nostre personali valutazioni sono emerse le seguenti considerazioni. L'annata 2010, considerata eccellente per l'andamento climatico favorevole, con temperature variabili, molto calde dei periodi assolati, ma in parte fresche con piogge intervallate, ha dato buone uve da cui sono stati prodotti in generale vini di buona freschezza, con profumi intensi e composti, di sostenuta struttura e alcolicità. A tutto questo vanno aggiunti l'altimetria e l'età dei vigneti, le tecniche di vinificazione e d'affinamento adottate. Cercando di fare il quadro della situazione, si può arguire che gran parte dei Brunello 2010 avranno certamente una buona longevità, ma già ora sono in



Giornalisti degustatori al lavoro

grado di esprimersi.

Sui vini, i seguenti e personali giudizi sui centosessantatre Brunello 2010 di cui ventotto Selezioni. Quindici di ottimo livello, ventisei sul buono, settantacinque dal discreto al medio-buono, diciannove i sufficienti. Dal molto buono al discreto le ventotto Selezione: sei ottimi, otto buoni, dieci dal medio al discreto, quattro sufficienti. Quelli di maggior qualità e armonia, presentavano un color rosso granato, un bouquet intenso e persistente, fine, discretamente ampio e composito, con netti sentori fruttati e, in parte vegetali e balsamici, speziati, discretamente boisé, dal sapore secco, fresco e sapido, giustamente astringente, caldo, di buona struttura e continuità, dal retrogusto netto che richiama le note olfattive. Gli altri dal medio al discreto, pur simili ma lievemente disarmonici per decisa freschezza, sensibile astringenza, poca morbidezza e con profumo intenso ma di limitata finezza. Insufficienti presentavano caratteristiche molto attenuate e meno fini rispetto ai precedenti, in particolare al naso (troppo boisé, e note vegetali) e magri e corti al sapore. Dei 28 Brunello di Montalcino Riserva 2009, annata che

ottenne 4 stelle, quattro ottimi, dodici sul buono e altrettanti discreti. Dall'intenso colore, gradazioni superiori e ottenute con il raggiungimento di una perfetta maturità dei polifenoli. In sintesi, le Riserve hanno mantenuto le promesse già dichiarate lo scorso anno.

Valutando parzialmente i Rosso di Montalcino 2013 (solo 57 campioni su 119), li abbiamo trovati abbastanza validi, spazianti dal buono al discreto, dotati di ottimi colore e struttura, profumi discretamente fini e fruttati, ancora in gran parte tannici e limitatamente morbidi per la giovane età. Eccone il giudizio: dieci sull'ottimo, dodici sul buono, ventiquattro discreti, undici sufficienti. Gli otto dei 15 Sant'Antimo: quattro ottimi, due buoni e due discreti. Infine, quattro degli 8 Moscadello di Montalcino, sono due buoni e due discreti.

Dopo la buona annata del 2013 da Quattro Stelle, quella discreta da Tre Stelle del 2014. Infatti, come ormai e d'obbligo, ogni anno dal 1992, con l'assegnazione delle stelle all'annata, c'è stata la posa sulle mura del duecentesco palazzo comunale, di un'artistica formella (in ceramica di cm 30x30, con l'anno e le stelle assegnate). Quest'anno la piastrella è stata realizzata e firmata da Carlin Petrini, presidente di Slow Food. Il vino dell'annata 2014 farà la sua apparizione sul mercato nel prossimo 2018.

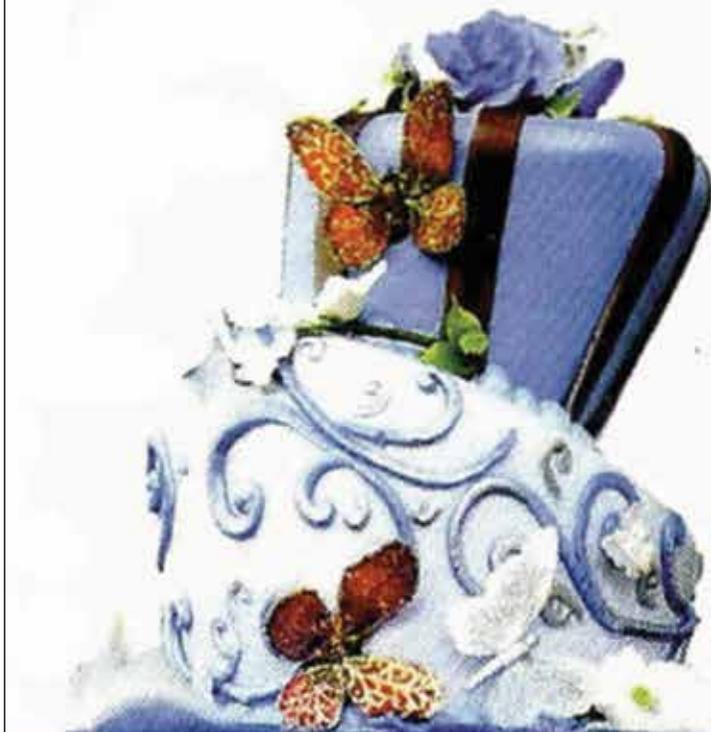
Grande attesa poi nello storico Teatro degli Astrusi al gran completo per l'assegnazione del Leccio d'Oro, un importante trofeo di livello internazionale che annualmente è assegnato a operatori del settore – un ristorante, un'enoteca e un'osteria – che si sono distinti nella presentazione, nel servizio, nella diffusione e nella valorizzazione del vino, in particolare del Brunello di Montalcino, e che abbiano una Carta dei Vini con una gamma ampia e rappresentativa di vino Brunello di Montalcino e degli altri

vini di Montalcino, in relazione sia alle diverse annate che al numero di etichette di aziende produttrici. Al patron dei locali è inoltre valutato il livello di conoscenza e preparazione riguardo alla realtà della zona, nonché alle caratteristiche di produzione dei vini. Quest'anno i tre premi sono andati rispettivamente al ristorante A Voce Columbus di New York, alla trattoria Divino di Edimburgo e alle Cantine Isola di Milano.

La giuria che ha scelto i locali era composta, come di consueto, dal Presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci, dai membri del Comitato di presidenza composto da Patrizio Cencioni, Bernardo Losappio e Francesco Ripaccioli, e dagli esperti Allan Bay, illustre giornalista nel settore enogastronomico e collaboratore del Corriere della Sera per cui cura la rubriche "Vivi Milano"; l'enogastronoma e scrittrice di libri sul cibo per il mercato USA Faith Willinger; il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Antonello Maietta e il presidente del Gruppo del Gusto della Stampa Estera in Italia Alfredo Tesio. Sabato 21 nell'ambito di Benvenuto Brunello, c'è stata la cerimonia di consegna del Premio Giulio Gambelli, riconoscimento istituito dall'ASET (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana) giunto alla terza edizione. Quest'anno il premio è andato meritatamente a Francesco Versio, enologo dal 2011 dell'azienda "Bruno Giacosa" di Neive (CN). La giuria l'ha individuato tra i 16 enologi finalisti sui 46 precedentemente segnalati da un panel composto da 35 giornalisti del settore enogastronomico.

Ottimali la sede delle degustazioni, l'ospitalità alberghiera, i buffet nella pausa delle degustazioni, così come la cortesia ed efficienza dei funzionari del Consorzio, in particolare della d.ssa Cecilia Brunelli e delle sue collaboratrici.

PASTICCERIA Dolceart s.n.c.



...offriamo ai nostri clienti uno straordinario
assortimento di pasticceria e dolceria,
adatte per ogni avvenimento, cerimonia,
battesimi, comunione e compleanni.

Passione e altissima qualità ci
contraddistinguono nel creare le nostre
dolcezze...

di Bonsano e Dellepiane

Via Beata Chiara 23 R
16164 Pontedecimo - Genova

Tel. 010 7261552

Cell. 349 1867583 Diego

dolceartsnc@libero.it

Brunello di Montalcino 2014



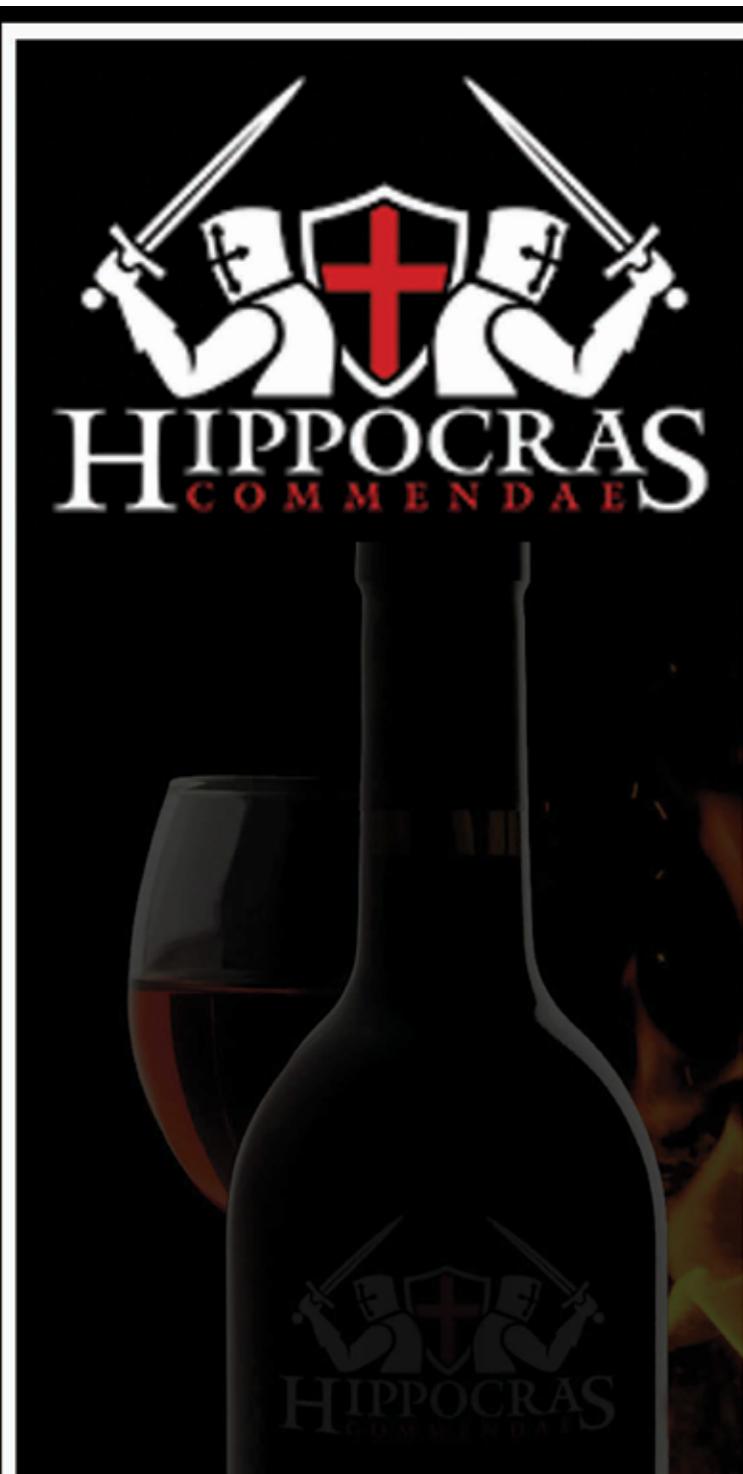
Un mercato in continua crescita
Stabile la produzione di Brunello di Montalcino e del Rosso di Montalcino, con rispettivamente 9.200.000 e 4.500.000 bottiglie prodotte. Liete notizie dagli altri vini. Il Sant'Antimo è passato dalle 340.000 bottiglie del 2011 alle 360.000 nel 2012. Mentre il Moscadello è passato dalle 30.000 bottiglie del 2011 alle 40.000 nel 2012. Ottima anche la tendenza sul mercato estero: dal 2007 è progressivamente aumentata, passando dal 60% all'attuale 65% del totale prodotto. In soli 5 anni quindi l'esportazione è aumentata di oltre 2 milioni di bottiglie. Gli USA continuano a essere il primo mercato straniero, rappresentando il 25% del totale prodotto e quindi raddoppiando quasi le vendite rispetto a 5 anni fa. Infatti le bottiglie vendute negli Stati Uniti sono state 2.250.000.

Un mercato di grandi potenziali-

tà, poiché il consumo pro capite è di solo 10 litri l'anno (In Italia la media nel 2011 è stato di 37,9 litri procapite). Secondo le ultime stime di Vinexpo e Iswr (International Wine & Spirits Research), da qui al 2016 il mercato USA registrerà un aumento dei consumi (+12,6%), arrivando ad oltre 3.360 miliardi di litri. Sempre secondo la ricerca, nei prossimi anni cresceranno del 30% le vendite dei vini di alta fascia, cioè quelli sopra i 10 dollari a bottiglia. In leggera crescita Anche la quota di vino acquistato direttamente in azienda, consumato in ristoranti e acquistato nei locali di Montalcino, è salita del 18%. Indicativi anche i dati sul giro d'affari delle aziende produttrici: dai 163.000.000 euro del 2011 è passato ai 167.000.000 euro nel 2012. (Fonte: Consorzio del Vino Brunello di Montalcino). La produzione media annua dei vini prodotti a Montalcino è la seguente: Brunello di Montalci-

no 8.500.000 bottiglie, Rosso di Montalcino 4.000.000 di bottiglie, Sant'Antimo 500.000 bottiglie e Moscadello di Montalcino 80.000 bottiglie. La superficie complessiva vitata del territorio di Montalcino è di 3.500 ettari, così ripartiti: 2.100 ettari coltivati a Brunello di Montalcino, 510 ettari coltivati a Rosso di Montalcino, 50 ettari coltivati a Moscadello di Montalcino, 480 ettari coltivati a Sant'Antimo Doc, mentre i restanti 940 ettari sono a Igt.

Complessivamente sul territorio operano 250 produttori di cui 208 imbottigliatori, tutti associati al Consorzio. Dimensione delle aziende: il 22% è inferiore a un ettaro, il 29% sono tra i 1 e 3 ettari, il 15% sono tra i 3 e 5 ettari, un altro 15% è tra i 5 e i 15 ettari, il 9% sono tra i 15 e i 100 ettari, l'1% è sopra i 100 ettari; il 9% sono imprese esclusivamente commerciali. In questo momento un ettaro di vigneto di Brunello di Montalcino si aggira sui 500.000 euro. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino è mediamente di 150 milioni di Euro. Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino (www.consorziobrunellodimontalcino.it) è nato nel 1967 all'indomani del riconoscimento della D.O.C., come libera associazione fra i produttori, intenzionati a tutelare il loro vino il cui prestigio sempre più andava affermandosi. Ha rappresentato in questi anni uno strumento di scrupolosa e responsabile autodisciplina, sollecitando un coagulo fra aziende vecchie e nuove, piccole e grandi, così che le consolidate e sagge abitudini sono diventate una comune strategia per il successo qualitativo. Il Consorzio tutela e valorizza tutti e quattro i vini a denominazione di Montalcino: Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Moscadello di Montalcino e Sant'Antimo.



VINO SPEZIATO DI ORIGINI ANTICHISSIME

L'etimologia del nome è incerta, la leggenda lo attribuisce ad una invenzione di Ippocrate, il famoso medico greco del 460 a.c, ma molto probabilmente deriva dal fatto che venendo considerato un vino medicinale gli si attribuivano qualità ippocratiche e da qui il nome.

La base è un vino barbera al quale vengono aggiunti:
Zucchero, Cannella, Zenzero e Galanga

Questo mix di qualità calmanti e curative fece sì che questa bevanda fosse apprezzata per le sue qualità e per la sua bontà e piacevolezza al palato.

HIPPOCRAS COMMENDAE
VICO ANSALDO 14 R - 16137 GENOVA
shop@hippocras-commendae.com

VISITATE IL NOSTRO SITO INTERNET
www.hippocras-commendae.com



UNA STORIA ANTICA
PER LE GRANDI TORTE
SALATE DELLA REGIONE,
DALLA PASQUALINA
A QUELLA DI RISO,
PASSANDO PER LA
FARINATA

Di ANNA PROVERBIO

Quando avranno iniziato i Liguri a preparare le squisite torte salate che ancora oggi cuciniamo? Probabilmente all'epoca delle incursioni saracene, periodo in cui dovettero abbandonare la costa per costruire i loro borghi nell'entroterra, arroccati sui monti, certo più scomodi rispetto ai centri della riviera ma molto più sicuri. Lì le genti liguri, ormai lontane dal mare pescoso, avranno dovuto utilizzare degli alimenti facilmente reperibili, adoperando la farina ricavata dal grano macinato nei mulini, tuttora esistenti; le erbe che nascevano spontanee sulle balze soleggiate; le uova ed il formaggio fatto con il latte del loro bestiame, cioè mucche, capre e pecore. A seconda delle stagioni impararono a sfamarsi con prodotti genuini, poco costosi che potevano essere consumati sia caldi che freddi. I pastori portavano le torte con loro avvolte in uno strofinaccio per mangiarle sui monti, nutrendosi

di alimenti sani e gustosi. La più nota tra le torte tipicamente liguri è senza dubbio la pasqualina, che si prepara con un ripieno di carciofi o erbe, uova, formaggio grana o pecorino grattugiato, prescinseua (cagliata di latte), un pizzico di sale ed un po' di pepe, il tutto avvolto – almeno per quella tradizionale – in 33 sfoglie sottilissime; tra le ultime due la cuoca, per mezzo di una cannuccia, soffiava dentro dell'aria in modo che l'impasto avesse un aspetto teso e tondeggiante. Ai tempi antichi si era soliti apporre sopra la torta le iniziali del capo famiglia con un rotolino di pasta, in modo da poterla riconoscere quando veniva sfornata dal forno comune del paese. Un'abitudine che potrebbe essere copiata anche oggi, per personalizzare la nostra pasqualina e stupire gli ospiti. Indubbiamente ogni paese ligure ha una sua particolare torta salata che lo caratterizza, anche se ciò che cambia è soltanto il ripieno fatto con erbe, che variano a seconda delle stagioni, oppure di riso. La pasta, detta anche pasta matta, è sempre la stessa: per realizzarla occorrono 300 g di farina 0, 3/4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, acqua appena calda, un pizzico di sale. Dopo aver sistemato i vari ingredienti in una terrina, si inizia a lavorarli con una forchetta, per poi passare ad impastarli a mano sulla spianatoia. Quando la pasta è diventata elastica e omogenea, va messa a riposare per qualche ora sotto un canovaccio bagnato, poi

LE TORTE DELLA TRADIZIONE LIGURE

va stesa sottilissima con il mattarello infine disposta in una teglia e, una volta farcita, spennellata con l'olio o con il rosso d'uovo e quindi infornata. Un'altra torta veramente squisita è quella di riso, facile da realizzare ed estremamente digeribile: si prepara più in estate che in inverno, e quella tipica genovese è fatta con riso (300 g) cotto nel latte, a cui si debbono aggiungere due uova, 4 cucchiaini di grana grattugiato, qualche pezzetto di formaggio (anche avanzato), 1 cucchiaino d'olio d'oliva, un po' di noce moscata e sale q. b.. Per la sfoglia si utilizza sempre la pasta matta sopra descritta. Indubbiamente il vantaggio di queste torte nate dalla genialità delle massaie liguri consiste nell'aver creato pietanze deliziose, poco costose, e che consentono di utilizzare anche alimenti avanzati. Un'altra torta ligure apprezzata e conosciuta in tutto il mondo è la farinata o cecina, torta bassa e sottile a base di farina di ceci. Si racconta che la sua nascita risalgia al Medioevo, e precisamente al 1284, quando durante una battaglia navale si rovesciò sul ponte della nave un sacco di farina di ceci ed una bottiglia d'olio che si mischiarono insieme con dell'acqua di mare. Quando tornò il sole questo impasto seccò; i marinai affamati lo mangiarono e lo trovarono buono. In seguito venne perfezionata la ricetta e soprattutto si imparò a cuocere in grandi tegami di rame ad una temperatura di trecento gradi la farina di ceci molto diluita. Numerose sono le varianti con cui viene presentata nelle rivendite liguri: con rosmarino, salsiccia, carciofi, bianchetti (recentemente proibiti dall'Unione Europea per salvaguardare il pesce troppo giovane). A Genova vi sono trattorie specializzate che propongono la farinata in trenta modi diversi, anche se la migliore rimane sempre quella più semplice, sottile croccante, con la crosticina dorata.

Gnam Gnam

..GASTRONOMIA..



..CUCINA LIGURE ed INTERNAZIONALE..



LA NOSTRA FORZA È:

F
A
M
I
L
I
A



P
R
E
N
D
O

NOI MANGIAMO QUI!

+ QUALITÀ +

**Via Giannelli 47 R
Quinto - Nervi - Genova
Tel. 010 3209539
Cell. 320 7603965**

A CARLIN PETRINI IL QUARTO PREMIO GIOVANNI REBORA

IL FONDATORE DI
SLOW FOOD PREMIA-
TO NELLA RASSEGNA
CHE OGNI ANNO
RICORDA IL PROFES-
SORE, ENOGASTRO-
NOMO E SCRITTORE
GENOVESE

Testo di VIRGILIO PRONZATI

Foto di PIETRO BELLANTONE

Giovanni Rebora è stato un grande genovese. Professore di Storia economica e di Storia agraria medievale e direttore del dipartimento di Storia moderna e contemporanea dell'Università di Genova, nel settore era considerato tra i maggiori esperti di livello internazionale. Per anni brillante relatore sulla storia dell'alimentazione in numerosi convegni, seminari e manifestazioni tenutisi in tutta Europa, nonché autore di numerose e fondamentali opere - saggi e libri - di storia della gastronomia. Chi ha avuto il piacere di conoscerlo si è reso subito conto della sua straordinaria cultura, sincerità ed onestà intellettuale. Odiava le persone false, pettegole ed imbroglione; burbero ma simpatico, si è sempre reso disponibile anche per eventi minori o più modesti. Per gli allievi è stato quasi come un padre, per gli amici uno straordinario compagno di memorabili discussioni, spuntini, cene e degustazioni di vini. E proprio per ricordarlo al meglio, la famiglia Carbone, proprietaria dello storico ristorante Manuelina di Recco insieme a Federico Rebora figlio di Giovanni, gli ha dedicato un pre-

stigioso premio letterario che porta il suo nome, da assegnare annualmente ad autori di opere di carattere storico-gastronomico.

Il Premio Giovanni Rebora istituito per la prima volta nel 2012 è regolato da varie e ferree norme che ne disciplinano l'assegnazione, ed è articolato in due sezioni: Premio Autori e Premio alla Carriera. L'assegnazione del prestigioso Premio Giovanni Rebora dipende dall'insindacabile giudizio di una giuria composta da giornalisti, scrittori e docenti universitari. Per la cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori, tenutasi lo scorso 18 marzo, la sede non poteva che essere il Ristorante "Manuelina". Per l'occasione Gianni Carbone patron del Manuelina, ha fatto come sempre, le cose al meglio.

Prima di sedersi a tavola per gustare alcuni piatti d'autore dello chef Marco Pernati, i numerosi ospiti hanno assaporato molteplici golosità del Manuelina e dei selezionati fornitori del locale. Nel corso della serata sono stati premiati i vincitori di questa quarta edizione del Premio Rebora. La consegna del prestigioso riconoscimento è stata preceduta dagli applauditi interventi di Gianni Carbone, Federico Rebora e dal presidente della giuria Paolo Lingua. Per la sezione Autori è stato premiato l'americana-

no Tom Mueller per il libro “Extraverginity”: un’opera che tratta compiutamente gli oli extravergini italiani, denunciando l’iniquità delle leggi sulla tutela e dei controlli dell’olio d’oliva. Un best seller che mettendo in guardia sia il consumatore che il dettagliante, che non deve mancare nella biblioteca dei gourmet. Per i giovani ricercatori, è stato premiato Andrea Casero per la tesi di laurea “Ristorazione spaziale: storia, esperienze, nuove tecnologie e sviluppi per una moderna ristorazione”. Il premio alla carriera è andato, meritatissimo, a Carlin Petrini, fondatore di Slow Food e strenuo difensore dei diritti di contadini e pescatori che, con le loro fatiche, danno da mangiare al resto del mondo, salvaguardando la salute delle persone e dell’ambiente. Ai premiati l’ormai ambito “Testo”: tegame in rame stagnato per cuocervi la focaccia di Recco col formaggio.

Un profilo biografico di Giovanni Rebola

Giovanni Rebola (Genova 1932 - 2007) è stato professore di Storia economica e di Storia agraria medievale e direttore del dipartimento di Storia moderna e contemporanea dell’Università di Genova. Durante la sua lunga carriera ha collaborato con alcuni fra gli storici più importanti del XX secolo, tra i quali Fernand Braudel. Ha condotto studi e ricerche sulla storia dell’alimentazione e scritto importanti pubblicazioni come *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente* (Genova 1992), *Colombo a tavola* (Savona 1992), *La civiltà della forchetta* (Roma - Bari 1998) e *La cucina dei papi Della Rovere* (Savona 2003). È stato presidente del Conservatorio delle Cucine Mediterranee e ha studiato in profondità la storia della cucina italiana sia sotto il profilo economico, sia sotto il profilo enogastrono-



mico. È riconosciuto come uno dei massimi studiosi di storia dell’alimentazione in tutta Europa.

Il figlio Federico nel libro “Tagli scelti – Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo di Giovanni Rebola” ricorda così la prestigiosa vita del padre: “Giovanni Rebola nasce a

Sampierdarena – un quartiere di Genova che era e in parte è ancora una città dentro la città – il 13 luglio 1932, primogenito di Angelo e Pasqualina Boccardo. Il padre, con il nonno e gli zii paterni, possiede un’azienda di trasporti con

In alto: da sinistra, Gianni Carbone premia Carlin Petrini. Di spalle la signora Anna Maria Rebola.

Qui sopra: da sinistra, Carlin Petrini, Federico Rebola e Gianni Carbone

carri trainati da cavalli, carrettieri, in altre parole, mestiere per il quale Giovanni non smetterà di testimoniare ammirazione e affetto. Durante la guerra è sfollato con la famiglia a Novi Ligure, paese natale della madre, dove trascorre molto tempo in compagnia dei nonni Paolina e Giovanni detto 'Balin'; da quest'ultimo apprende i segreti della campagna, del bosco, del fiume, insegnamenti che resteranno vivissimi nella sua cultura. Orfano di padre a soli quattordici anni e con un fratello di sette anni più piccolo (Adriano, che negli anni Settanta del Novecento diverrà uno dei più importanti ristoratori della California), mentre studia da ragioniere Giovanni si prodiga per

L'ex Sindaco di Recco Bucilli premia l'americano Tom Mueller



dare sostegno alla famiglia.

Presso lo zio Giulettu, proprietario di un chiosco di bibite a Sestri Ponente, prende servizio come barista; la sera è invece impegnato come assistente al palco al Teatro Modena di Sampierdarena, dove ha modo di ammirare i protagonisti di commedie e varietà (Macario e Govi su tutti). Nel 1951, appena diplomato, trova impiego presso la casa di spedizioni Ghio & Bisio, a Sampierdarena. Nel 1955 è assunto come impiegato all'Eridania di Genova; intuite le eccellenti capacità del giovane, già l'anno seguente i dirigenti dell'azienda lo invitano ad iscriversi alla facoltà di Economia e Commercio, prospettandogli una brillante carriera. Lavorando di giorno e studiando di sera, il 24 febbraio 1962 Reborà consegue la laurea in Economia e Commercio presso l'Università di Genova, con una tesi economica dal titolo 'Prime ricerche sulla gabella "carratorum sexaginta maris"' (relatore Franco Borlandi).

Nel 1957 si è intanto unito in matrimonio con Anna Maria Fossati soprannominata Pi, vicina di casa dagli anni dell'adolescenza, da cui avrà Federico (1959) e Lorenzo (1970). Dal 1962 è assistente ordinario presso la cattedra di Storia economica della Facoltà di Economia e Commercio; lascia così definitivamente il posto presso l'Eridania. Negli anni seguenti compie numerosi soggiorni a Parigi, presso la Maison des Sciences de l'Homme diretta da Fernand Braudel. Qui conosce, tra gli altri, Jacques Le Goff e stringe una duratura amicizia con Maurice Aymard e Alberto Tenenti. Nel 1968 si specializza in Interpretazione di documenti commerciali dei secoli XIII-XVII presso l'Istituto Datini di Prato. Negli anni successivi gli sarà affidata la docenza dello stesso corso. Nel 1971 passa alla Facoltà di Lettere e Filosofia come assistente ordinario di Storia medie-

vale; successivamente ottiene l'incarico di Storia agraria medievale, che manterrà fino al 1982, quando inizia in qualità di professore associato l'insegnamento di Storia economica presso l'Istituto di Storia moderna e contemporanea.

È consulente storico per la mostra 'Ansaldo industria e società' allestita dal Comune di Genova tra dicembre 1978 e gennaio 1979. Nel dicembre 1980 organizza a Genova il convegno internazionale 'I problemi del mare', dai contenuti molto innovativi (la pesca e l'esplorazione subacquea sono state grandi passioni giovanili di Giovanni). Con l'occasione nasce una duratura amicizia con François Doumenge, professore e biologo parigino destinato a succedere alla guida del Musée Océanographique di Monaco al mitico Jacques-Yves Cousteau (direttore dal 1957 al 1988). Sul finire degli anni Settanta ha iniziato a occuparsi in maniera approfondita di storia dell'alimentazione, e nel marzo 1983 promuove e organizza a Imperia un convegno internazionale dedicato appunto a Cultura e Storia dell'alimentazione, cui partecipano studiosi provenienti da tutto il mondo.

Nel 1984 diventa direttore dell'Istituto di Storia moderna e contemporanea; dal 1995 al 2011 torna a dirigere la struttura, divenuta nel frattempo Dipartimento. Nel 1996 prende avvio la collana 'Quaderni di storia economica', voluta da Rebora per pubblicare le opere prime dei giovani ricercatori da lui coordinati. Nel settembre 2002 è uno dei cento autori del "Festivaletteratura" di Mantova con 'La civiltà della forchetta', il suo lavoro maggiormente conosciuto, pubblicato nel 1998 e riproposto in successive edizioni, anche fuori d'Italia. Lasciato l'insegnamento universitario nell'ottobre 2002, intensifica la produzione di scritti brevi. Muore a Genova, nella sua casa di Sampierdarena, il 22 ottobre 2007."



Potrebbe essere ritenuto l'ultimo porcaio, come ama definirsi lui stesso, quando si ha l'occasione di visitarlo nel suo negozio officina. Una fucina di sapori antichi e tradizionali, scaturiti dalla sapiente arte di lavorare la carne del maiale per giungere alla creazione di prodotti genuini e di grande sapore.

Franco Calcagno, guidava con il figlio Paolo, la squadra che porta avanti la tradizione piemontese della lavorazione delle carni di maiale, una tradizione radicata soprattutto a Tramontana, nell'alessandrino ed esportata a Savignone, nella Valle Scrivia. Franco Calcagno, dopo aver svolto lavoro dipendente in aziende di trasformazione della carne suina a Genova Sestri Ponente in età compresa dai 14 ai 25 anni, quando ancora si lavorava la carne solo d'inverno per motivi di temperature più fredde e d'estate si tornava ai paesi di origine a lavorare la terra, ha iniziato la attività in proprio nel 1959, a Genova, avendola poi trasferita a Tramontana ed essere sbarcato a Savignone, per dare una continuità più redditizia a questa professione, ha passato il testimone al figlio Paolo che dal 1981 ne continua le tradizioni di manifattura artigianale. È un detto popolare consolidato quello che racconta come del maiale non si butti via nulla, e sia una vera arte quella di trarre da ogni parte di questo animale, un prodotto ed un gusto eccellente. Ormai, è rimasta prerogativa di pochi; salami, pancette, prosciutti, salsicce, salamini, cotechini, galantine, teste in cassetta, coppe, lardo, vengono prodotte da Calcagno, con l'attenzione di una volta e con i macchinari di oggi, evoluti per permettere la confezione di un prodotto genuino e sicuro dal punto di vista alimentare.



Via Marconi, 92/94
16010 Savignone Genova
Tel./Fax 010 9761182

www.calcagnosalumi.it

Negozi anche a Genova in :
Via Jacopo da Varagine, 4r
Tel. 010 4037719
Via Jori 15 r
Tel. 010 6495332

LA' DOVE OSANO I GRANDI VINI

A SARRE IL 23° CONCORSO INTERNAZIONALE DEI
VINI DI MONTAGNA - VINI DI VIGNAIOLI EROICI

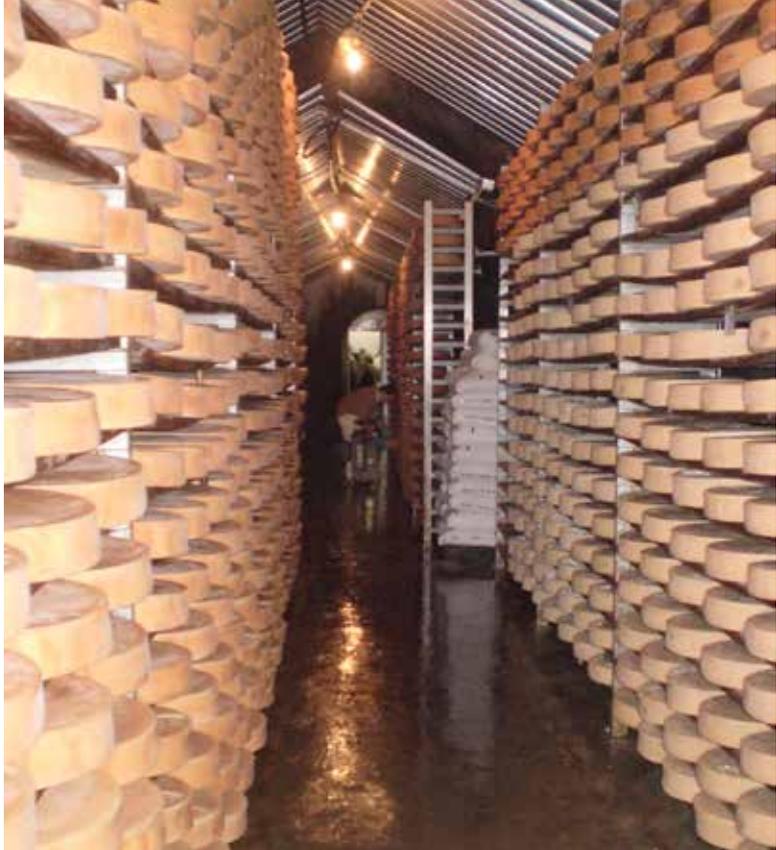
Di VIRGILIO PRONZATI

Questa ventitreesima edizione del Concorso Internazionale dei Vini di Montagna tenutosi a Sarre dal 23 al 25 luglio ha ricordato in parte quella del 2013: seconda per numero di campioni ma sullo stesso piano per quanto riguarda la qualità dei vini in lizza. Sicuramente meno brillante la posizione dell'Italia che, seppur sempre al primo posto per numero di vini presentati, non ha vinto nessuna Gran medaglia d'oro. Il nostro Paese si è posizionato solo al quinto posto nel medagliere, preceduto nell'ordine

da Spagna, Svizzera, Portogallo e Francia. Dopo di noi Germania, Turchia, Slovenia e Grecia. A mio modesto parere, quest'esito non è dovuto alla minore qualità dei vini presentati, ma per il netto miglioramento qualitativo dei vini inviati dai quattro Paesi esteri. Le difficili condizioni orografiche delle zone vitate non sono infatti solo in Italia ma anche negli altri stati partecipanti: vini con caratteristiche spiccate sia al bouquet che al sapore, esclusiva essenza dei terroir di provenienza ma altresì di costi e fatiche superiori a quelli di altre zone. Da qui l'importanza e la necessità di questa manifestazione organizzata



*Tutti i giudici degustatori con
il Presidente del Cervim Gaudio, la
sua segretaria Biondi, e i sommelier*



dal CERVIM (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura di Montana) presieduto dal dinamico dr. Roberto Gaudio, con la preziosa collaborazione dell'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma della Valle d'Aosta, dell'Associazione Vinea (Sierre-Svizzera), della Sezione AIS Valle d'Aosta e col patrocinio dell'OIV (Office International de le Vigne et du Vin). Si tratta dell'unico concorso del suo genere al mondo e premia i migliori vini prodotti da vigneti di regioni montane con forte pendenza, terrazzati e di piccole isole dei Paesi aderenti. Ogni anno c'è una novità tra le nazioni presenti. Per questa edizione oltre all'Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Germania, Svizzera, Grecia e Slovenia, per la prima volta si è vista la Turchia. A giudicare i 574 campioni anonimi prodotti da 213 aziende venticinque degustatori internazionali, selezionati anno per anno dall'organizzazione. Tre sedute d'assaggio con cinque diverse commissioni – di cui ognuna valutava poco più di 110 vini – tenutesi nel salone dell'Hotel Etoile du Nord di Verres, sede ottimale per logistica e funzionalità. Come sempre, l'Italia



LA MOUVCA
Hamburgeria Genovese

*Un pasto può essere veloce,
ma **DEVE** essere
sano, genuino, comodo
e quanto più possibile economico.*

*Ecco nel centro di Genova,
in Piazza della Vittoria,
la vostra Hamburgeria a Km zero...*

**Piazza della Vittoria, 36 R Genova
Tel. 010 844 7776
www.lamouvca.it**

Dall'alto: Tra i giudici il portoghese Antonio Magalhaes tecnico del Consorzio del Porto (primo a sinistra).

Presidente di commissione Gianni Giardina.

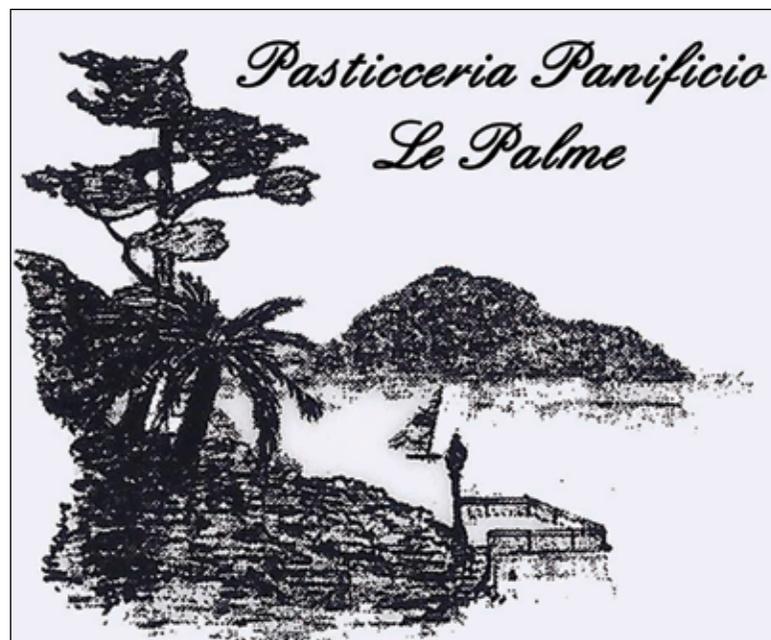
Una delle cinque commissioni, presieduta dall'iberica Beatriz Soto Gondales. Il primo a destra l'enologo Michele Alessandria, direttore generale dell'ONAV

L'intervento di Stefano Celi Presidente VIVAL (viticoltori Valdostani)



con 259 vini si conferma la nazione più rappresentata, seguita in questa edizione dalla Spagna che, con 121 vini, è la nazione straniera con il maggior numero di campioni partecipanti. Poi nell'ordine la Germania con 102, la Svizzera con 58, Francia con 16, Portogallo con 11; Turchia con 3; Grecia e Slovenia con 2. Dei centonovantuno vini premiati rispettivamente con 4 Gran Medaglie d'Oro, 62 Medaglie d'Oro e 125 Medaglie d'Argento, settantacinque italiani, rispettivamente con 20 medaglie d'oro e cinquantacinque medaglie d'argento. A tenere alto il vessillo tricolore, la Valle di Aosta con cinque medaglie d'oro e diciassette d'argento, seguita da Lombardia, Alto Adige, Liguria, Veneto, Trentino e Sicilia. Il medagliere è stato il seguente: Spagna: 1 Gran Medaglia d'Oro, 19 Medaglie d'Oro e 22 Medaglie d'Argento; Svizzera: 1 Gran Medaglia d'Oro, 9 Medaglie d'Oro e 15 Medaglie d'Argento; Portogallo: 1 Gran Medaglia d'Oro, 1 Medaglia d'Oro e 8 Medaglie d'Argento; Francia: 1 Gran Medaglia d'Oro, 1 Medaglia d'Oro e 2 Medaglie d'Argento; Italia: 20 Medaglie d'Oro e 55 Medaglie d'Argento; Germania: 12 Medaglie d'Oro e 20 Medaglie d'Argento; Turchia: 2 Medaglie d'Argento; Slovenia: 1 Medaglia d'Argento; Grecia: nessuna medaglia. Interessanti per contenuto e immagine i tredici premi speciali assegnati, tra cui per la prima volta, il Gran Premio CERVIM, seguito da altri rilevanti riconoscimenti. A sottolineare il successo della manifestazione, l'affermazione del Presidente del Cervim Roberto Gaudio: "Non possiamo che felicitarci con il fatto che i produttori di vini di montagna e in forte pendenza continuino a manifestare forte interesse e fiducia nel Cervim, che da oltre 25 anni lavora, per attestare la qualità di questi prodotti elaborati in condizioni particolarmente difficili. Sono par-

ticularmente soddisfatto per questa edizione che, dopo la flessione dello scorso anno, siamo tornati alla soglia dei 600 vini iscritti". Come sempre molto curata l'ospitalità e i buffet di lavoro nell'Hotel Etoile du Nord di Sarre, sede delle degustazioni e le gradite cene: quella di benvenuto al ristorante Enoteca Ad Forum di Aosta e quella tipica nell'agriturismo La Vrille di Verrayes. Indicativa la visita e la degustazione nella Cave Coopérative La Crotta de Vigneron di Chambave, un vero piccolo gioiello: botti d'acciaio termocondizionate, barrique e tonneaux e l'assaggio di un interessante spumante, un piacevole e caratteristico Muscat secco e, su tutti, un ottimo e raro Chambave Passito. A precedere la degustazione la visita agli irti e ordinati vigneti di Chambave. L'occasione di degustare tutti i vini premiati è stata domenica 22 novembre 2015 alle ore 11 al Forte di Bard, al termine della Cerimonia di premiazione che si terrà nell'ambito di "Vins Extrêmes". Una due giorni dedicata ai vini d'alta quota (www.vinsextrêmes.it). Il CERVIM, Centro di Ricerca, Studi, Sostegno, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, è un organismo internazionale creato nel 1987 sotto gli auspici dell'O.I.V., l'Office International de la Vigne et du Vin, oggi Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, con lo specifico compito di promuovere e salvaguardare la viticoltura eroica. Il Centro, regolato dalla legge della Regione Autonoma Valle d'Aosta n. 17 del 18 agosto 2004, ha sede in Valle d'Aosta e opera da sempre promuovendo studi, ricerche e convegni e assicurando la sua presenza in tutte le sedi istituzionali e di settore ove si affrontano problematiche legate alla viticoltura, facendosi il garante degli interessi della Viticoltura di Montagna e in forte pendenza, nonché delle piccole isole.



Pasticceria Panificio Le Palme

*Aperto tutti i giorni con orario continuato
dalle ore 6:00 alle ore 20:00
Chiuso il Lunedì*

Nello splendido quartiere di Nervi, la riviera del capoluogo ligure, un panificio pasticceria che è lieto di servirvi da oltre sessant'anni offrendovi prodotti tipici genovesi e non solo, dolci e salati, realizzati con un'attenta selezione degli ingredienti, sempre di prima qualità.



Situato a tre minuti dalla Stazione di Genova Nervi, di fronte al capolinea del 15 e con la possibilità di fermarsi con l'auto, una preziosa realtà locale all'insegna del gusto e della genuinità.



Ecco alcuni dei nostri prodotti:
 Pandolce genovese prodotto tutto l'anno
 Ottima focaccia genovese
 Farinata
 Focaccia al formaggio
 Pizza
 Torte salate
 Dolci di ogni tipo
 Torte per cerimonie
 Pastiera napoletana DOC



*Viale Franchini 9b/R
Genova
Tel. 010 321663*



E IL PALAFIORI SCOPRE IL VINO

ANCHE SANREMO DIVENTA CAPITALE DEL VINO
CON WINE IN SANREMO, CON TANTI APPASSIONATI

Di VIRGILIO PRONZATI

Oltre a vantare un'ampia notorietà internazionale nel settore turistico, canoro e florivivaistico, per tre giorni Sanremo è stata anche capitale del vino, fungendo da teatro per una manifestazione enoica di rilievo nazionale. Dal 10 al 12 ottobre 2015 negli spazi espositivi del Palafiori si è svolta la prima edizione di **Wine In Sanremo**, un evento che seppur appena nato ha richiamato alcune migliaia di visitatori tra cui enotecari, ristoratori, enoappassionati, sommelier di varie associazioni,

tecnici del settore e giornalisti. Presenti ben centodiciotto aziende di cui centododici vinicole per complessivi quattrocentottanta vini, quattro distillerie e due acetifici. Tutto all'insegna della qualità. Delle venti regioni nazionali, diciassette presenti (mancavano Basilicata, Calabria e Umbria).

La parte del leone è stata del Piemonte, seguita a distanza dalla Toscana. Più staccate ma ben presenti Liguria, Veneto e Friuli Venezia Giulia; in più dalla Bulgaria, ospite d'onore, diciassette vini prodotti da quattro aziende di cui una dell'imprenditore italiano Miroglio. Ma andiamo con ordine. Il primo giorno è stato siglato dalle verticali di Brunello di Montalcino Col d'Orcia, e di Solare dell'azienda Capannelle, che nell'occasione ha presentato in anteprima il 50/50 2011. Interessante e molto seguita la degustazione del raro Moscatello di Taggia, preceduta dalla presentazione del libro *l'Ambrosia degli Dei* di Alessandro Carassale.

Il secondo giorno è stato dedicato ai blasonati piemontesi Barolo, Barbaresco e Barbera d'Asti, e al Dolceacqua, il più francese dei vini italiani. Nell'ordine, degustazione verticale comparativa di Barolo e



Barbaresco di Pio Cesare. Assaggio guidato di Barolo 2011 di Batasio-
lo, Pio Cesare, Cà Viola, Conterno
Fantino, Damilano e Oberto, non-
ché di campioni di botte del 2012,
curato dai sommelier Ais e Fisar
delle rispettive delegazioni di Im-
peria e Savona. Poi il Barbera con
4 annate del Bricco dell' Uccellone,
un gran vino "creato" anni fa dal
mitico Braida. Dopo la presenta-
zione della zonazione del Dolce-
acqua è seguita la degustazione del
vino omonimo, condotta da Filip-
po Rondelli. Insolito ma gradito
l'abbinamento Grappa-Formaggi
promosso dall'Onaf. Degna con-
clusione il terzo ed ultimo giorno,
con degustazioni di vini, cocktail e
abbinamenti.

L'inizio degli assaggi è partito
dall'Azienda Santa Margherita. Un
itinerario tra i vini di alcune regioni
d'Italia, prodotti dalle aziende del
gruppo. Un'altro momento (fuori
del Palafiori) dedicato al Barolo.
Giuseppe Caviola, "mago" non
solo del Dolcetto e enologo di va-
glia, ha presentato e fatto degusta-
re alla stampa una verticale di Ba-
rolo Vigna Sottocastello dal 2006 al
2011. Poi è stata la volta dell'eno-
logia siciliana. Condotta dai som-
melier Ais, una degustazione alla
cieca di cinque grandi rossi isolani.
Restando in Sicilia, un goloso ab-
binamento tra cinque tipologie di
cioccolato di Modica con vellutati
vini da dessert. Cocktail di grappa,
uno dei vari modi di valorizzare e
far apprezzare il più tipico dei no-
stri distillati e, infine, vera novità, la
verticale di sette annate Pinot Nero
della Bulgaria condotta da Giovan-
ni Minetti, coadiuvato dall'enologo
Bruno, responsabile della cantina
Miroglia in Bulgaria. Un viaggio tra
il Pinot Nero impiantato da alcuni
lustri in Tracia, regione altamente
vocata, già conosciuta nell'anti-
chità per la bontà dei suoi vini. A
corollario di tutto questo, nume-
rose iniziative di carattere cultu-
rale, sociale e enogastronomico. E

a proposito di gastronomia, per
tutti i tre giorni, molti dei visitatori
hanno avuto il piacere di deliziar-
si con i raffinati piatti dell'attiguo
punto di ristoro, curato da Paolo e
Barbara, patrons dell'omonimo ri-
storante stellato Michelin sanreme-
se. Dai 18 ai 30 euro, ben spesi, le
degustazioni guidate (-il 15% con
biglietti acquistati in prevendita).
Personalmente, avendo degustato
oltre 90 vini (due o almeno un vino
per azienda) posso confermare che
in generale il livello qualitativo dei
vini presentati spaziava dal buono
all'ottimo.

Dall'alto:

*Sullo sfondo l'enologo Bruno
e il Dr. Minetti. In primo piano
due sommelier Fisar.*

*Giovanni Minetti, Amministrato-
re delegato di Terre Miroglia Srl
mentre conduce la degustazione
verticale di Pinot Nero bulgaro.*





Immagine di Stefano Proakis

A cura di GIANNI RISSO

INCANTO SOTTO IL MARE A
PANAREA



ALESSANDRO
RAHO DEL CI.CA.
SUB BOGLIASCO
SEATRAM
SUL PODIO
AI CAMPIONATI
ITALIANI
DI FOTOGRAFIA
SUBACQUEA 2015

Uno scrigno blu con gioielli di mille colori. È quello che hanno ritratto i migliori fotografi subacquei della FIPSAS, sfidatisi nelle splendide e limpide acque dell'isola di Panarea, nell'arcipelago delle Eolie, per i titoli italiani di fotografia subacquea 2015. L'incredibile trasparenza di questo mare incantato, la ricchezza di vita e di colori e l'abilità dei partecipanti hanno consentito una produzione di altissimo livello, sia per la parte strettamente tecnica sia dal lato artistico e creativo, come ha sottolineato Mario Genovesi, Direttore Tecnico Fotosub della FIPSAS. Ogni concorrente ha dovuto presentare al giudizio della giuria

quattro immagini, una con soggetto pesce, una macrofotografia di un organismo subacqueo, una foto grandangolare, cioè dell'ambiente, e una rappresentazione pittorica del mondo sottomarino.

Il maggior spazio dato all'interpretazione e alla creatività ha liberato i fotografi dai vincoli che contraddistinguono di solito i concorsi e ha portato a una produzione di immagini con un forte impatto emozionale, che vanno oltre la fotografia documentativa fino a diventare vere opere d'arte.

Nella categoria Compatte ha vinto il titolo italiano Guidi Everi, nelle reflex Stefano Proakis e fra le società ha dominato il CSNC 2000 di

Immagine di Gianni Ratti



*In queste pagine, due immagini
di Guglielmo Cicerchia*







Immagine di Fabio Iardino

Alessandro Raho



Faenza con Iardino e Bollettinari. Anche la Liguria si è fatta onore per merito di Alessandro Raho del CI.CA:SUB Bogliasco Seatram, 3° assoluto a un decimo di punto dal secondo classificato; buon 10° posto anche per Ilaria Gonelli di Lerici. Nella classifica per società le due squadre liguri si sono piazzate a metà classifica. Per saperne di più sulla fotografia subacquea abbiamo intervistato Alessandro Raho.

Quali attrezzature utilizzi in gara e che costi hanno?

«Attualmente fotografo con una macchina compatta Canon, la PowerShot G16 con uno scafandro Isotecnic. Utilizzo 2 Flash Ys-D1 della Sea & Sea con sistema di bracci e staffe sempre Sea & Sea.

In aggiunta posso montare una lente addizionale macro (una Nauticam CMC) oppure per le foto ambiente la lente grandangolare Inon z80. Il tutto dovrebbe costare circa 3000-3500 Euro. In dettaglio: 350 euro la macchina, 900 euro lo scafandro, 600 euro + 600 euro i due Flash, 350 euro la lente Macro, 340 euro la lente Inon Zm80 e 180 euro i bracci e la staffa».

Hai iniziato a gareggiare soltanto da due anni e sei riuscito a piazzarti terzo ai campionati italiani 2015, dopo aver dominato la selezione nazionale. Puoi rivelare il tuo segreto e dare qualche consiglio a chi vuol iniziare?

«Anche se ho iniziato con i concorsi da poco tempo, fotografo da

parecchi anni. Ho iniziato con la Nikonos V e successivamente sono passato alla fotografia digitale acquistando una Canon G9 che ho abbandonato solamente alla fine del 2014 per la nuova Canon G16. Il mio segreto è la passione per il mare. Ho imparato a fotografare in un primo momento come autodidatta e successivamente ho seguito un corso di fotografia subacquea. Sono molto migliorato seguendo i consigli di persone più esperte. Se dovessi dare un consiglio a chi vuole iniziare con questa disciplina, direi di acquistare una macchina compatta con la possibilità di impostarla anche manualmente e uno scafandro base, anche di plastica. Iniziare con le impostazioni automatiche e successivamente una volta appreso l'utilizzo passare alle impostazioni manuali. A questo punto occorrerà almeno un flash esterno. Comunque consiglio un buon corso di fotografia subacquea».

Puoi esprimere il tuo parere sull'organizzazione dei campionati a Panarea?

«L'organizzazione delle gare a cui ho partecipato è stata a mio parere buona, anche se ci sono stati alcuni problemi che comunque sono stati sempre risolti. In ogni caso Panarea è un'isola meravigliosa, con dei bellissimi fondali. Quello che mi ha colpito maggiormente è la trasparenza dell'acqua che definirei tropicale. Per concludere è stata un'esperienza molto positiva e ricca di emozioni».

Per informazioni sulla Fotografia Subacquea Fipsas scrivere a subacquea@fipsas.it e per la subacquea in genere visitare il sito www.apneaworld.com. Tutte le immagini sono coperte da copyright, si possono usare liberamente ma con l'obbligo di citare gli autori.

Qui sotto, due immagini di Panarea realizzate da Alessandro Rabo

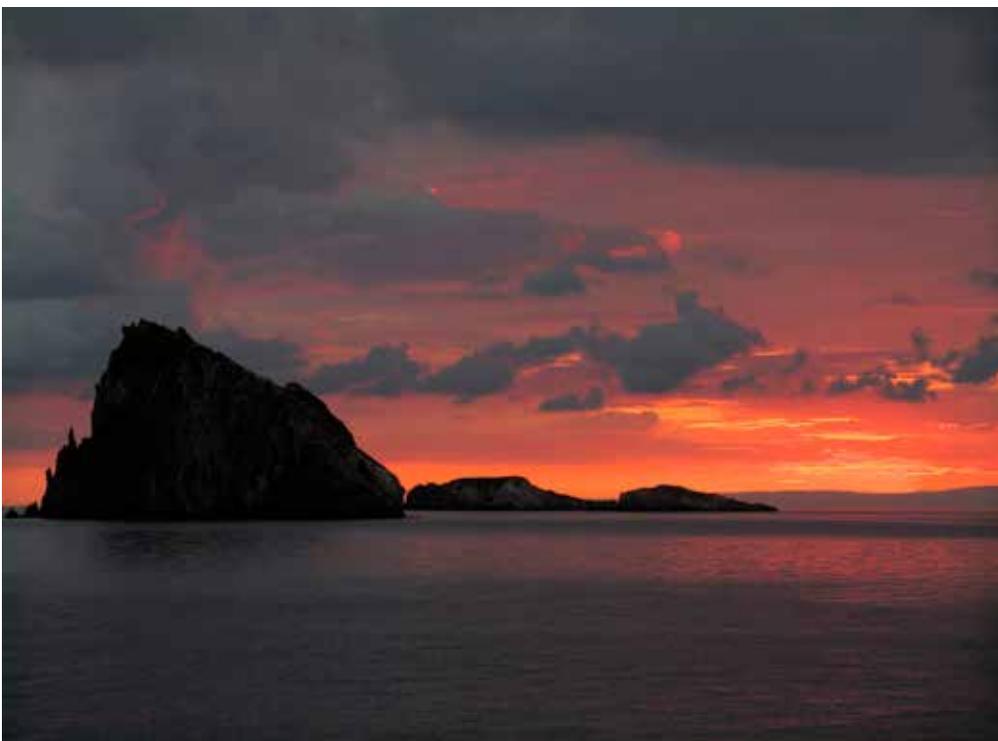
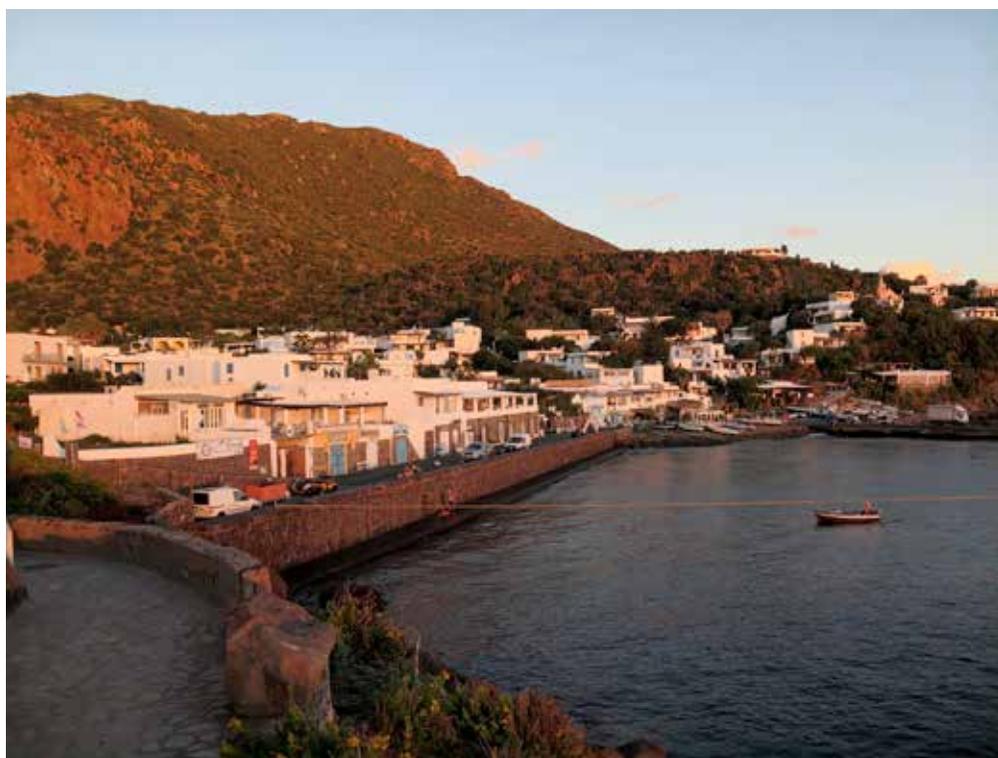


Immagine di Fabio Iardino

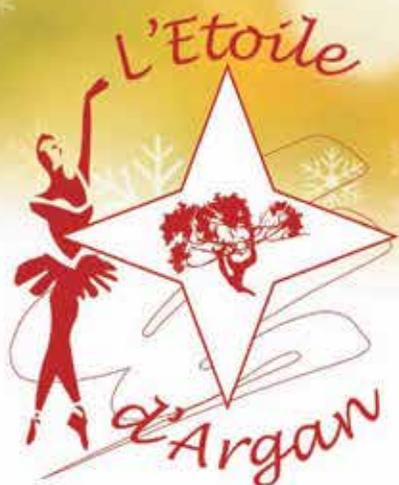


Immagine di Gianni Ratti

Immagine di Elio Nicosia



Immagine di Massimo Sargentini



l'etoile d'argan

*Vieni a scoprire la magia delle nostre confezioni . . .
A Natale regala benessere autentico e naturale . . .
nel tuo centro estetico di fiducia.*



Olio Purissimo d'Argan
Certificato Biologico Naturale
Infuso per prima spremitura a
freddo

Antiossidante
Rigenerante
Nutritivo

Ricco di:
Vitamine
Tocoferoli
Squalene
Steroli
Carotenoidi
Polifenoli





Immagine di Everi Guidi

LINA LORENZA

FOTO DI MARCELLO RAPALLINO



MODELLA: LINA LORENZA
MAKE-UP: LUCIANA LAPIQUE
HAIR: FABIO E ANGELA



CAR DAYTONA



ESPERIENZA TRENTENNALE SERVIZI ACCURATI E ATTENTI ALLE ESIGENZE DEI CLIENTI

- Si eseguono riparazioni di autovetture e scooter con vernici ecologiche e banco dima
- Servizio di piccola officina e gommista (no riparazioni)
- Montaggio accessori auto- tuning sensori di parcheggio
- Sostituzione vetri
- Lavaggio interni
- Soccorso stradale
- Verniciatura accessori nautici
- Perizie in sede - Recupero sinistri
- Auto di cortesia
- Possibilità convenzioni con parco auto

VENDITA AUTO USATE GARANTITE



Via Milano, 166 F
16126 GENOVA
Tel. 010 7411309
flaviodaytona@hotmail.it

FABIO PARDINI

Camicie a Genova da oltre 10 anni

Fabio Pardini camicie e cravatte personalizzate su misura per uomo e donna.

Produzione di camiceria e vendita di camicie e cravatte confezionate di prima qualità.

L'esperienza ed i rapporti stretti e duraturi con i clienti sono i punti di forza di questa attività genovese.

I nostri clienti? I più eleganti perchè Fabio Pardini garantisce personalmente i suoi prodotti e si offre per consulenze e consigli in materia di eleganza e stile.





Fà chiù miracule
'na votte 'e vino ca 'na Chiesa 'e Santi.

Fa più miracoli una
botte di vino che
una Chiesa di Santi.

Pizzeria Toto' e Peppino

da Asporto & Domicilio

*Cucina tipica della tradizione napoletana:
i dolci, gli antipasti,
la vera pizza napoletana.
... e anche tante specialità di pesce!!!*

Per compleanni, cene di lavoro e pizzate.

*Consegna a domicilio gratuite a pranzo e
cena, si accettano tutti i tipi di ticket.*



**APERTURA NUOVA SALA...
SI ORGANIZZANO
FESTE PRIVATE
VI ASPETTIAMO
NUMEROSI...**



*A pranzo menù fisso € 10,00:
1 primo + 1 secondo + 1/2 acqua o 1/4 di vino + caffè*

Partite **SKY** in diretta anticipi e posticipi. CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITE 12/15 - 19-23

Via Archimede, 143 R - Tel 010 86 80 233

Hotel Angelo

★★★★ ORTISEI

Skiguiding con la nostra guida locale...
Ciaspolate guidate sulla neve...
Passeggiate invernali accompagnate... Servizio navetta per gli impianti e le scuole sci... e molto altro!



Fra i primi alberghi di Ortisei, l'Hotel Angelo sorge in posizione privilegiata, centrale ma tranquilla e soleggiata, vicina alle spensierate atmosfere del passeggio ricco di bar, gelaterie e negozi, spesso animato da concerti, esibizioni e sfilate di costumi tipici. Qui, circondato da un vasto giardino con piscina coperta e scoperta riscaldate, praticabili in tutte le stagioni e complete di un'allegria nicchia idromassaggio, troverete la situazione ideale per staccare la mente dagli impegni di ogni giorno e dedicarvi finalmente ai piaceri del dolce far niente. Splendido anche il centro benessere con massaggi, impacchi, peeling, cosmetica, trattamenti viso e cure disintossicanti per il corpo.

Bellezza e salute
GodeteVi alcuni giorni di relax nelle Dolomiti
LasciateVi coccolare nella nostra beautyfarm.

AL COSPETTO DELLE
DOLOMITI
E A UN PASSO
DAL CENTRO,
L'HOTEL
ANGELO
VI ATTENDE PER
UNA DELIZIOSA
VACANZA FRA LA
NATURA E I PIACERI
DEL DOLCE
FAR NIENTE

Tel. 0471 796 336
Fax 0471 796 323
www.hotelangelo.net
info@hotelangelo.net

ANGELO
HOTEL****
ENGEL

